



‘세계크로칸부슈페스티벌’ 한국대표 선수단

공든 ‘슈크림’ 탐이 무너지라

오는 4월 16일 프랑스 파리의 유로팽 현장에서는 올해 2회째를 맞는 ‘세계크로칸부슈페스티벌’이 열린다. ‘크로칸부슈’란 크로칸트와 슈크림을 이용해 만든 향긋하고 맛있는 빵이자 품이다.

(사)대한제과협회 위재상·오병호 기술지도위원은 한국 대표인으로서 처음으로 도전장을 내

‘크로칸부슈’ 정렬에 나섰다. 글 김태진·김희·채원·허영우

몽글몽글한 슈 크림을 바삭 깨물면 달콤한 듯 고소하고 깔끔한 듯 향기로운 갖가지 맛이 입안에서 사이좋게 어우러진다. 슈크림만큼 제과로 표현할 수 있는 모든 맛과 식감을 한 몸에 담고 있는 제과 소재도 흔치 않다. 슈크림이 표현하는 다양한 맛과 식감은 어쩌면 우리가 살고 있는 세상의 변화무쌍함과 닮아있을 지도 모른다. 오는 4월 프랑스 파리의 유로뽕 현장에서 '세계크로강부슈페스티벌'이라는 다소 생소한 대회가 열린다. 슈크림으로 그려내는 다양한 세상만사야말로 크로강부슈 대회를 가장 잘 나타낸 문구라 할 수 있다.

프랑스에서 '크로강부슈'는 결혼식이나 세례식 등의 축제에 빠지지 않고 등장하는 전통 과자다. 단단한 크로강 시트에 작은 슈크림을 옹기종기 엮어 만든 공예작품으로 아기자기하고 소박한 자태가 설탕이나 초콜릿공예와는 또 다른 맛이다. 평소 남다른 손재주로 업계에 소문난 (사)대한제과협회 위재상 위원과 오병호 위원은 올해로 2회째를 맞는 '세계크로강부슈페스티벌 (이하 크로강부슈)'에 우리나라 제과인으로서 처음으로 도전장을 던졌다. 공예에 대한 관심이 둘째가라면 서러울 사람 '둘'이 만났으니 프랑스 현장에서 뭘 일이 나도 크게 날 것 같다.

한 몸으로 표현하는 종합예술 '크로강부슈'

이번 대회에서 두 사람이 슈크림으로 표현해야 할 세상은 바로 '자동차'다. 지난 해 10월 (사)대한제과협회 추천으로 '크로강부슈'에 참가하기로 결정한 다음부터 두 사람에게는 특이한 습관이 생겼다. 길거리를 스치는 차도 허투로 지나치지 못하고 뚫어져라 쳐다보는 일이 다반사고, 자동차와 관련된 정보와 지식이라면 닥치는 대로 섭렵했다. 세계 제과인의 눈에 확 떨어트린 디자인을 얻기 위한 창작의 해법은 의외로 먼 곳에 있지 않았다.

"가장 한국적인 것이 가장 세계적인 것이라는 말처럼 서구적인 자동차 이미지에 우리나라 전통의 인력거를 어우름으로써 작품에 한국적인 색깔을 입혀볼 생각입니다."

처음 접해보는 대회 준비 탓에 하루가 다르게 살이 쭉쭉 빠지고 있다는 오병호 위원은 크로강부슈를 비롯한 제과의 시초는 유럽이지만 우리나라만의 색깔을 확실히 찾을 수 있을 때 좋은 결과는 당연히 따라오는 것이라 확신한다.

사실 두 사람의 공예사랑은 꽤 오래 전으로 거슬러 올라간다. 위재상 위원은 제1회 호두경연대회에서 크로강트 제품으로 금상을 수상했으며, 그날 이후로도 계속해서 공예에 대한 끈을 놓지 않아 지난 11회 Siba 현장에서는 순전히 독학으로 갈고 닦은 수준 높은 설탕공예를 선보이기도 했다. 지난해 마지팬 공예

에 관한 책을 출간한 오병호 위원은 업계 사람이면 누구나 인정하는 정교한 손재주의 달인이다.

"공예는 스스로의 내면세계를 제약 없이 표현할 수 있고 형태가 틀에 박히지 않아 매력이 남다르죠. 먹기 위한 과자만 만들어야 하는 일상 속에서 예술의 의미를 갖는 공예는 제과기술인으로서의 명예와 사명감을 느끼게 해주는 활력소가 됩니다."

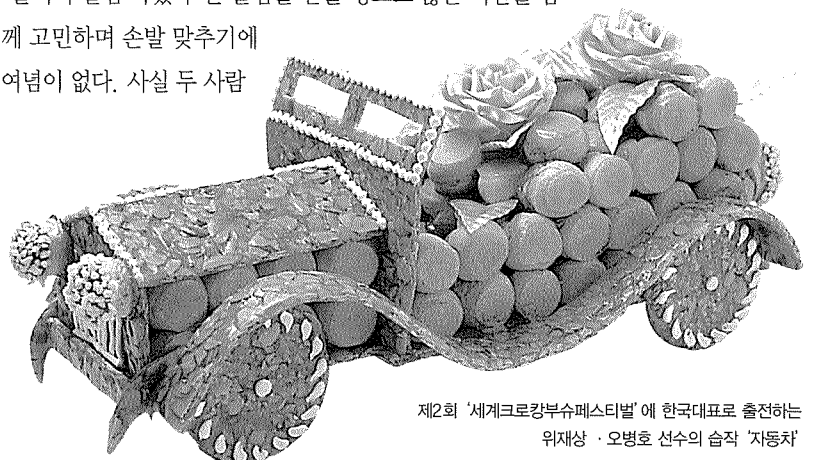
세계대회에 출전할 선수를 선발하는 자리라면 빠지지 않고 등장해온 위재상 위원은 '크로강부슈'가 크로강트, 슈크림, 파스티야주, 설탕공예 등 갖가지 공예가 하나의 작품 안에서 어우러지는 '종합예술'이라는 점에 더 큰 자부심을 느낀다.

“ 크로강부슈는 크로강트, 슈크림, 파스티야주, 설탕공예 등 갖가지 공예가 하나의 작품 안에서 어우러지는 '종합예술' 이어서 자부심이 더욱 큼니다. 목표는 당연히 그랑프리죠. ”

제과 초년병의 마음으로 다시 시작하다

'크로강부슈' 대회에서 공예기법만큼 중요한 것이 바로 슈크림의 '맛'. 크로강부슈에 쓰이는 슈크림은 바닐라향이 은은하게 감돌면서 걸면을 아이싱한 캐러멜 덕분에 달콤한 맛이 강하다. 기본에 충실하면서도 독특한 슈크림의 맛을 찾기 위해 그들은 기술 초년병의 마음으로 다시 돌아갔다. 기본배합이나 제조원리 등 슈와 관련한 아주 기초적인 지식부터 실내온도나 습도에 따른 굳기 정도 등 평소에는 쉽게 접하기 힘든 세밀한 정보까지 이번 기회에 아주 제대로 공부하게 됐다고. 그들이 구상 중인 대회에서 선보일 슈크림은 천연 요구르트를 넣어 신선한 느낌을 강조한 제품이다.

두 선수는 대회를 한 달 남짓 남겨둔 요즘 주변사람들로부터 "둘이서 살림 차렸냐"는 놀림을 받을 정도로 많은 시간을 함께 고민하며 손발 맞추기에 여념이 없다. 사실 두 사람



제2회 '세계크로강부슈페스티벌'에 한국대표로 출전하는 위재상 · 오병호 선수의 습작 '자동차'



오병호

대한제과제빵학원 원장
2001 Siba 초콜릿공예 금상
2002 제빵월드컵 한국대표
'오병호의 마지맨 세계' 저자

위재상

바인하임과자점 대표
제1회 하이박 대상
제1회 호두경연대회 금상
과기회 '초콜릿의 세계' 공저

의 인연은 이번이 처음은 아니다. 기술 욕심에 있어서는 둘째가라면 서러워할 두 사람은 일본과자전문학교의 국내 통신교육 동기동창간이기도 하고, 최근에는 (사)대한제과협회 기술지도 위원으로 다시 뭉쳐 누구 못지않은 왕성한 활동을 보여 왔다. 이번 '크로강부슈'가 특별한 이유는 우리나라가 처녀 출전하는 대회인데다가 세계무대를 향한 레이더망을 줄곧 늦추지 않았던 위재상·오병호 두 선수가 뜻 모아 출전한 연유에서다.

“지금까지는 우물안개구리에 불과했다면 이번 대회는 세계 무대에서 기술인으로서의 제 자신을 되짚어볼 수 있는 뜻 깊은 기회가 될 것입니다. 목표는 당연히 그랑프리죠.”

오병호 선수는 이번 대회를 계기로 슈나 크로강트에 대한 국내 기술인들의 시각이 새로워지기를 기대하고 있다. 새로운 국제대회를 직접 개척한다는 사명감만큼 부담감도 날로 커져 요즘 그는 밤잠 설치는 날이 많아졌다. 위재상 선수 또한 처음 나서는 세계 대회라 긴장되기는 마찬가지다.

두 선수는 “미지의 세계를 진정 내 것으로 만들어가는 과정에서 희열을 느낀다”고 입을 모은다. 작은 바이러스로 큰 바이러스에 대한 면역력을 키우는 독감주사처럼 그들이 지금 느끼고 있는 긴장이나 부담감은 타오르는 의지와 최선의 노력으로 승화되고 있다. 이미 그들은 그랑프리로, 더 나아가 세계 최고의 제과 기술인으로 성큼 다가섰다. 🍪

세계크로강부슈페스티벌 Festival Mondial des Croquembouches

크로강부슈는 프랑스 말로 '입속에서 바삭거린다(Croque-en-Bouche)'는 뜻이다. 제과에서는 크로강트로 만든 단단한 시트 위에 슈크림으로 탑을 쌓아올리고 설탕공예나 파스티아주 등으로 장식하는 대형공예과자를 뜻한다.

'세계크로강부슈페스티벌'은 프랑스 파리의 유로뵙 현장에서 펼쳐지는 크로강부슈 경연대회다. 올해로 2회째를 맞는 이 대회에는 전 세계 21세 이상의 제과인이면 누구나 참가할 수 있다. 2명의 선수가 한 팀으로 구성되며, 그랑프리 수상한 팀에게 상금 1천 유로와 트로피가 주어진다.

2005년 대회는 오는 4월 18일부터 유로뵙 전시장 내 크로강부슈대회 경기장에서 진행될 예정이다. 작품 주제는 '자동차'. 이번에 처녀 출전하는 한국 대표팀은 (사)대한제과협회 위재상·오병호 기술지도 위원으로 이뤄졌다.

