



Siba >> 프랑스제과협회의 우정어린 Siba참여

## ENSP 슈프 초청 설탕공예 데몬스트레이션

(사)대한제과협회의 이름을 내건 홍보 부스에서 설탕공예를 선보이는 파란 눈의 낫선 청년이 유난히 눈에 띄었다. 다름 아닌 프랑스 국립제과학교(Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie, 이하 ENSP)의 강사로 활약하고 있는 브노아 루비니(Benoît LOUVIGNY) 씨가 그 주인공이다.

지난 1월 28일 파리에서 (사)대한제과협회 김영모 회장과 프랑스 제과협회(La Confédération Nationale de la Pâtisserie Chocolaterie-Confiserie et Glaceries de France) 프랑소아 까르트롱(François CARTRON) 회장은 양 협회 사이의

친선교류 협정에 조인하면서 서로간의 우의를 다졌다. 더불어 양국 제과업계의 기술교류와 미래의 제과기술인 양성에 힘쓰자는 뜻을 주고받았고 Siba에서 그 첫 번째 결실을 맺었다. 프랑스제과협회에서 운영하는 ENSP의 브노아 루비니(Benoît LOUVIGNY) 슈프가 나올 동안 4개의 설탕공예 작품을 실현해 관객들의 인기를 한 몸에 받은 것이다.

협회 홍보부스는 Siba 경진대회 수상작 전시장과 국제대회장으로 가는 길목에 위치하고 있어 관객들로 늘 북적거렸다. 특히 젊은 프랑스 슈프가 세하얀 위생복을 갖춰 입고 설탕을 당기고 색을 입히는 모습에 아마추어 기술인들은 물론 부스 앞을 지나던 일반 관객들도 신기한 눈빛으로 루비니 슈프의 손끝에서 시선을 떼지 못했다. 루비니 슈프는 화려한 공예작품을 완성해 내기 보다는 제과의 한 분야인 설탕공예가 어떤 것인지 보여주는 자리라는 생각으로 관객들과 거리를 좁혀 화기애애한 분위기 속에서 데몬스트레이션을 이끌었다.

슈프르 티레(Sucre Tiré: 당기기), 슈크르 꼴레(Sucre Coulé: 붓기) 등 기본적인 기법을 실현했다. 루비니 슈프의 손이 닿으면 색도 모양도 자유자재로 변하는 신기한 광경 앞에서 관객들은 숨을 죽이고 진지한 눈빛으로 지켜봤다. "무엇으로 만들었어요?"라는 일반 시민들의 질문부터 "언제 당기기 시작하는 것이 좋습니까?", "원하는 대로 색이 잘 안 나뉘는데 어떻게 해요?" 등 다양한 질문이 쏟아졌고 그때마다 통역원의 도움으로 명쾌한 답변을 내놓아 ENSP에서 촉망 받는 강사다운 면모를 유감없이 보여줬다.

### Special Thanks

양국 협회 간의 친선교류 협정에 따라 프랑스 제과협회 프랑소아 까르트롱(François CARTRON) 회장, ENSP 파스칼 리앙조(Pascal LIANGAUD) 교장을 초청했고 우리 협회에서 주최하는 Siba를 축하하고 협회를 홍보하기 위해 브노아 루비니(Benoît LOUVIGNY) 슈프가 멀리 프랑스에서 한국을 방문했다. 사전에 필요한 물품을 점검하고 일정을 조율해 큰 차질 없이 설탕공예 데몬스트레이션을 할 수 있었다. 진성제과기계, 한빛산업, 정우공업, 홍중훈 기술지도위원장과 정영택아트스쿨, 대한제과제빵학원에서 설탕공예에 필요한 기기 및 도구, 원부재료를 아낌없이 지원했다.





ENSP  
브노아 루비니(Benoît LOUVIGNY)

ENSP 강사로 활약하고 있는 브노아 루비니(Benoît LOUVIGNY) 씨는 요리 분야에서 시작해 1997년 제과 CAP를 취득한 이후로 프랑스의 모리스 호텔(le Meurice), 매종 슈발로(maison Chevallot) 등 유명 제과점에서 일했다. 이후 벨기에의 유명 레스토랑과 베이커리에 최고의 쇼콜라티에 피에르 마르콜리니(Pierre Marcolini)에서 제과 책임자로 일하는 등 실력을 인정받았고 1999년에는 22세 이하 설탕공예 경연에서 1위를 차지하기도 했다. 현재는 ENSP에서 교육과 데몬스트레이션, 제품개발에 힘쓰고 있으며 내년에는 제과 분야 M.O.F에 도전할 각오이다.

“우선 (사)대한제과협회에서 주최하는 큰 행사에서 데몬스트레이션을 하게 돼 매우 기쁘게 생각합니다. 데몬스트레이션에 앞서 Siba 경진대회 및 찬조 작품을 보면서 높은 수준에 깜짝 놀랐습니다. 데몬스트레이션할 품목을 설탕공예로 정한 것을 후회할 만큼(웃음) 특히 설탕 공예 부분은 뛰어난 작품들이 많이 눈에 띄었습니다. 저는 설탕공예의 작품성과 기교보다 사람들에게 파티시에 작업의 일부인 설탕공예가 무엇인지 발견할 수 있는 기회를 주고 싶었고 만족스럽습니다. 부스를 방문한 아마추어 기술인들은 물론 일반인들이 설탕 공예에 높은 관심을 보여줘서 신바람나게 진행할 수 있었어요. 마지막으로 배려를 아끼지 않은 (사)대한제과협회에 감사드립니다.”

## M. LOUVIGNY's Choice

### 식물(Vegetal) 끊임없이 변화하는 자연의 생명력을 담은 초록빛 줄기

생명력 넘치는 식물의 녹색 줄기가 관전 포인트. 금빛을 포함하는 초록색 가루로 색을 내고 반투명하게 플라스틱처럼 만들었다. 공기 기포를 최소화하기 위해 부드럽게 당겼다. 강렬한 초록빛 줄기와 함께 보색을 이루는 빨간 장미가 화려하다. 줄기 아랫부분과 뿌리 부분은 겉면에 이소말트를 뿌려줘 신비로운 느낌을 유도했다.

### 건축(Architecture) 평면에서 느껴지는 절제된 움직임과 균형미

루비니 셰프가 오랜 연습 끝에 균형과 무중력 상태의 힘을 가진 작품을 완성했다. 붓기 기법으로 만든 판을 아슬아슬한 듯하면서도 안정감 있게 올려붙여 울동감이 느껴지면서 균형미가 독특하다. 실리콘 틀에 이소말트를 부어 노란 빛이 진하면서도 투명한 구를 만들었는데 크림 타르트를 약간 첨가해 흰 빛이 솟아오르는 느낌을 살렸다. 시각적으로 블랙과 옐로우 컬러의 대비가 두드러져 아찔하기까지 하다.

### 직선각(Rectiligne) 직선으로 만들어진 기하학적인 공간에 아이러니하게 핀 3송이의 꽃

설탕을 틀에 부어 굳히는 붓기(Couïé) 기법을 이용해 새파란 기둥과 직선을 만들어 기하학적인 공간을 완성했다. 둔탁한 기둥이 아니라 속이 들여다보이는 파이프 같은 형태로 만들어져 신비감을 더하는데 이렇게 만들기 위해서는 틀에서 꺼내는 타이밍과 안정감 있게 바닥에 고정하는 과정이 매우 중요하다. 주홍색과 흰색으로 만들어진 장미가 직선 기둥 위에 고고하게 피어 있다.

