

2005 월드페이스트리컵 한국대표선수단

몬스터, 출격 준비 완료!

오는 1월 23일부터 24일까지 이틀 동안 프랑스 리옹에서 세계 최고 수준의 제과인들이 열띤 경합을 펼친다. 2005년 월드페이스트리컵에 한국을 대표할 선수로 출전하는 세 명의 선수는 지난 한해를 그들의 제과인생에 있어 절대 잊지 못할 1년으로 회상한다. 자나 깨나 대회 하나만 생각했던 지난 1년을 되짚어보면서 우승 트로피를 거머쥐고 함박웃음 짓는 그들의 모습을 기대한다.

글_ 김미선 기자 · 사진_ 전문식

강력한 몬스터가 나타났다. 지난 1년 동안의 즐기찬 연구 끝에 모습을 드러낸 몬스터는 오는 1월 23일 프랑스 리옹에서의 멋진 한판 승부를 목표로 요즘 막바지 몸 가다듬기에 한창 열을 올리는 중이다. 정교하게 날이 선 가시와 꿩눈의 듯 날카로운 눈빛은 상대방을 제압하기에 충분하다. 몬스터는 제9회 월드페이스트리컵에 출전하는 한국대표팀이 세계 제과무대를 향해 자신 있게 내놓은 야심작이다.

‘아름다운 공예’ 고정관념 도전한 몬스터

지난 2003년 10월 서울국제빵·과자경진대회(SIBA) 현장에서 진행된 월드페이스트리컵 한국대표선수선발대회는 ‘홍종훈·최인호·조성훈’이라는 걸출한 스타를 배출했다. 이들 3인방이 지난 한 해 동안 고민에 고민을 거듭해서 엮어낸 작품이

바로 ‘몬스터’다. 공예라 하면 일반적으로 아름답고 섬세한 표현을 위해 꽃, 물고기, 동물과 같은 자연소재를 주로 표현했다. 이번엔 한국대표팀이 아름다운 공예의 소재로는 다소 낮은 느낌의 괴물 ‘몬스터’를 주제로 삼은 이유는 따로 있다.

“공예작품이 좋은 점수를 받으려면 심사위원의 눈길을 한눈에 사로잡는 강력한 이미지를 표현하는 것이 중요합니다. 몬스터만큼 새롭고 강한 이미지의 주제도 또 없죠.”

홍종훈 팀장은 여성적인 분위기가 주류를 이루는 공예 트렌드를 과감히 뒤로 하고 역동적인 남성의 이미지를 강조해 이번 대회에서 센세이션을 일으켜볼 작정이다. 디자인 구상 작업만 무려 6개월 남짓. 몬스터의 강한 이미지를 살리려면 무엇보다 빠르고 힘찬 움직임을 제대로 표현해내는 것이 관건이었다.

남다른 창작에 대한 부담감이 얼마나 컸던지 팀원 모두 작품 구상에만 매달렸던 그 때가 대회 준비를 위해 바친 지난 1년 가운데 가장 힘겹고 답답한 시간이었다고 입을 모은다.

처음엔 ‘다른 꼴’, 지금은 ‘맑은 꼴’

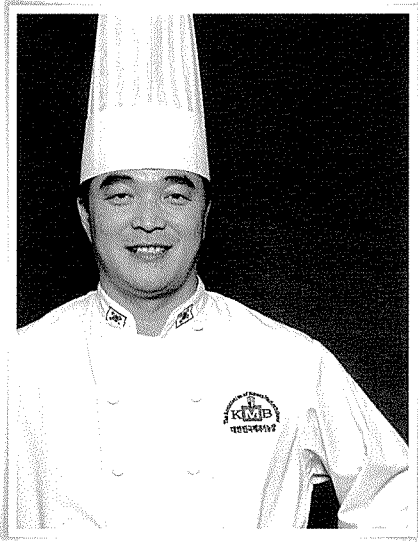
함께 고민하고 부대끼는 시간이 늘어날수록 세 명의 선수는 홍종훈 팀장을 중심으로 친형제처럼 똘똘 뭉치기 시작했다. 사실 처음 팀이 결성됐을 때만 해도 세 사람 모두 개성 강한 성격 탓에 주변의 우려가 많았다. 그도 그럴 것이 설탕공예의 홍종훈 팀장은 업계에서 소문난 풍운아 스타일인데 반해 초콜릿공예 대표선수 최인호 씨는 주변 사람 모두가 인정하는 선비 중의 선비 스타일이다. 게다가 아이스카빙을 맡은 조성훈 씨는 두 선수와 10살 가까이 차이 나는 이른바 ‘젊은 피’다.

“서로 다르긴 참 많이 다르죠. 그런데 요즘엔 시간이 갈수록 닮아가는 서로를 발견하곤 깜짝깜짝 놀라곤 합니다. 같은 목표를 향해 달려가고 있기 때문일까요.”

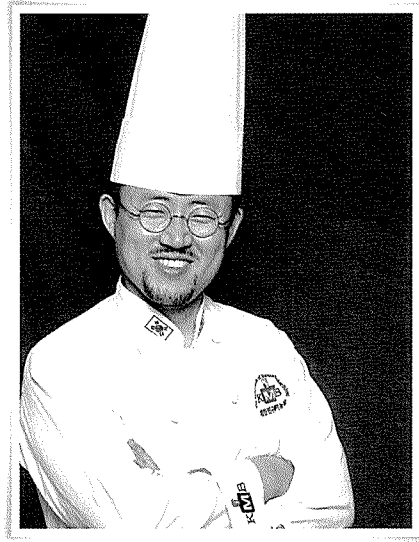
최인호 씨는 함께 팀을 이뤄 대회를 준비하면서 지금껏 몰랐



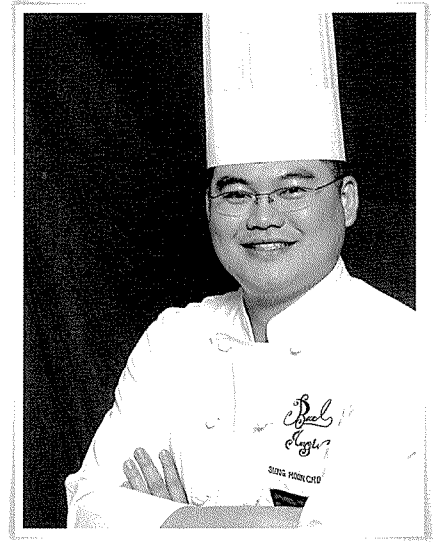




홍종훈 마인츠돔과자점
설탕공예와 앙트르메



최인호 케익하우스리나
초콜릿공예와 디저트점시



조성훈 국제제과기술학원
아이스카빙과 앙트르메글라세

던 홍 팀장의 새로운 모습을 알게 됐다고 말한다. 조성훈 씨를 위해 아이스크림 기계를 어디선가 똑딱 빌려놓는가 하면 마땅한 연습공간이 없어 전전공공할라치면 말없이 자기네 제과점 한 부분을 과감히 비우는 등 어떤 어려운 문제에 부딪혀도 팀장답게 척척 해결해주는 그의 책임감 덕분에 팀원들이 한결 마음 편하게 연습에 몰두할 수 있었다고. 최인호 씨는 연습하는 내내 진지하고 성실한 태도로 무게중심을 잡아줘 남자 셋이 모여 자칫 흐트러질 수 있는 분위기를 잡아줬고, 막내 조성훈 씨는 같은 팀의 '형님들'도 두 손 두 발 다 들 정도로 자기 기술만큼은 주관을 뚜렷이 했다.

실전 방불케 하는 뜨거운 연습장

홍종훈 팀장이 강한 카리스마로 합창을 이끌어가는 '테너' 라면 최인호 씨는 무뎠던 성격으로 중간자 역할을 수월하게 해내는 '바리톤' 이고, 얼음 창고에서 매일 밤 홀로 얼음을 깎아대는 조성훈 씨는 드러내지 않고 묵묵히 계뿔을 다하는 '베이스'다. 서로 다른 음역을 지닌 세 남자가 모여 이루는 화음은 무척이나 아름답게 잘 어우러진다. 자신들의 팀워크가 역대 어느 팀보다 돈독하다고 자랑하는 그들은 "팀워크상은 우리 차지"라며 셋이서 한참 너스레를 떠난다.

대회까지 한 달 남짓의 기간이 남자 그들은 지금까지 쌓아온 개인기를 토대로 밤낮을 잊고 합동훈련에 돌입했다. 일주일에 두 번씩 실제대회와 똑같은 조건에서 작업을 마무리하는 '실전 워크숍'을 진행하는데 선수들의 눈빛과 집중력이 벌써부터 여간 진지한 게 아니다. 실전 같은 연습을 통해 '작업시간은 충분한지' '서로 도울 거리는 없는지' 미리 파악해둬야 대회 현장에서 도 주어진 시간 안에 순조롭게 모든 작업을 마무리할 수 있다. 대

회당일의 컨디션도 선수들이 가장 신경 쓰는 부분 중 하나. 매일 계속되는 연습으로 체력이 바닥나서 막상 대회현장에서 제 실력을 발휘하지 못하는 불상사가 생길까봐 눈코 뜰 새 없이 바쁜 와중에도 간단한 운동으로 자기 몸 챙기기는 꾸준히 한다.

우승보다 값진 선물, 깨달음

홍종훈 팀장은 이번 대회를 준비하면서 다시 태어난 느낌이다. 지금까지는 오로지 사업과 관계된 실용적 기술만 보고 익혀왔다면, 지난 1년 동안은 최고의 제과인이라는 명예를 위해 딱히 돈도 안 되는 공예기술을 위해 앞만 보고 달렸다. 그는 이제 설탕공예에 관해서는 누구에게도 뒤지지 않는 '홍 박사'로 통한다. 가게일과 연습, 어느 하나도 소홀할 수 없는 처지라 세 명의 선수 중에서 가장 혹독한 1년을 견뎌왔다는 최인호 씨는 제과 초년병 시절부터 그토록 동경해오던 바로 그 무대에 선다는 기대에 요즘 밤잠을 설칠 정도로 기분이 좋다. "내 제과인생에서 이번이 처음이자 마지막 세계무대가 될 것"이라는 각오를 여실히 보여주는 그의 눈빛이 예사롭지 않다.

조성훈 씨에게 이번 대회는 기술인으로서 자신만의 색깔을 찾게 해준 기회가 됐다. 그는 새로운 맛을 찾기 위해 지난 여름 혼자 프랑스 벨루이제과학교까지 다녀올 정도로 이번 대회에 모든 열정을 쏟아 부었다. 이런 자기 수련의 과정을 통해 그는 '기본에 충실해야한다'는 가장 단순한 원칙을 다시금 깨달았다고.

1월 23일, '3인 3색의 몬스터'가 세계 제과무대에 모습을 드러낸다. 선수들에게 자식이나 다름없는 몬스터가 정상을 향해 힘찬 발걸음을 내딛으면 한국 제과와 제과인의 위상도 한층 도약할 것이다. 그것이 바로 우리가 서로 든든한 버팀목이 돼가며 최선을 다한 그들의 땀방울에 주목할 수밖에 없는 이유다. 🍪