

2005 살롱 뒤 쇼콜라(Le Salon du Chocolat)

달콤한 초콜릿의 축제 속으로

2005 살롱 뒤 쇼콜라(Salon du Chocolat)가 파리에서 성황리에 개최됐다. 초콜릿 산업은 물론 초콜릿 문화를 선도해온 살롱 뒤 쇼콜라는 올해도 관람객들의 오감(五感)을 만족시키며 뜨거운 관심을 불러 모았다. 글과 사진 김명하

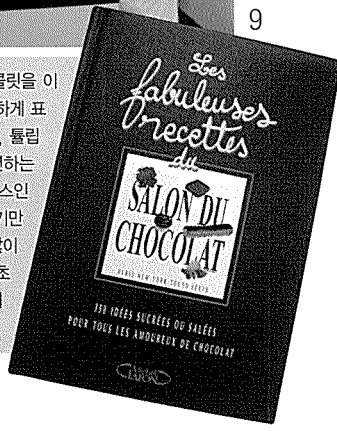
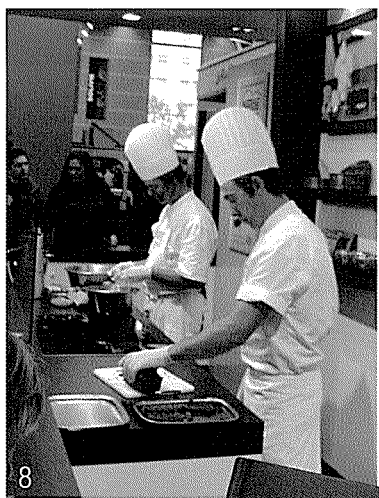
제11회 살롱 뒤 쇼콜라 (Salon du Chocolat)가 지난 10월 22일부터 24일까지 사흘 동안 프랑스 파리에서 개최됐다. 살롱 뒤 쇼콜라는 초콜릿 테마파크를 연상시키는 축제의 장으로 곳곳에 걸린 포스터 덕분에 개막 전부터 파리 시민들의 뜨거운 관심을 불러 모으면서 3일 내내 파리는 초콜릿의 달콤한 유희에 사로잡혔다.

올해 살롱 뒤 쇼콜라는 150여 개 쇼콜라트리(Chocolaterie: 초콜릿 전문점)와 400여 개의 관련 업체가 참가했으며 코트디부아르, 브라질, 멕시코, 쿠바 등 카카오 원산지의 참여가 눈에 띄었다. 카카오 원산지 소개는 이번 축제의 중심 테마 중의 하나다. 이번 살롱 뒤 쇼콜라는 초콜릿 실연, 문화 행사, 강연&시식의 3가지 테마로 나뉘어 진행돼 관람객들은 희망하는 테마를 선택해 즐길 수 있었다.

각 부스에서는 최고의 쇼콜라티에(Chocolatier: 초콜릿 전문가)들이 지난 10년 동안 살롱 뒤 쇼콜라를 통해 선보인 기술과 노하우가 고스란히 담긴 <살롱 뒤 쇼콜라 전설적인 레시피(Les fabuleuses recettes du Salon du Chocolat)>를 소개해 관심을 모았다. 행사장에 모인 관람객들

은 이름만 들어도 알 수 있는 유명 쇼콜라티에들이 즉석에서 만든 초콜릿 요리를 맛보는 행운을 차지했다. 어린이들이 직접 참여 해 쇼콜라티에들과 함께 초콜릿 무스를 만들기도 했고 아마추어들을 위한 아틀리에에서는 뽕뽕 쇼콜라 만드는 법을 배워 직접 만들어 보는 시간도 가졌다. 또 초콜릿과 관련된 퀴즈를 내고 정답을 맞힌 관람객들에게 초콜릿 케이크를 선물하는 등 다채로운 이벤트를 통해 일반인들의 관심을 자연스럽게 유도했다.

지난 2004년에 이어 가장 큰 관심을 끌었던 문화행사는 단연 초콜릿 패션쇼였다. 유명 디자이너와 쇼콜라티에들의 공동 작업을 통해 탄생한 10여 벌의 드레스와 액세서리 등 상상을 뛰어넘는 초콜릿 작품이 선보여 감탄을 연발하게 했다. 이 외에도 웰빙 트렌트를 반영해 '카카오 테라피(초콜릿 마사지)'를 직접 시연함으로써 웰빙 소재로서의 초콜릿을 부각시켰고 미스 카카오 선발전, 초콜릿을 주제로 한 연극, 카카오 원산국들의 전통 무용 공연 등 다양한 문화 접근을 통해 관람객들의 오감(五感)을 만족시켰다. 뉴트리(NewTree)는 생강, 계피, 라벤더 등을 넣은 웰빙 판 초콜릿을 선보였고 쿠즈미 티(Kusmi Tea)는 향신료와 초콜릿의 천연 성분을 혼합한 허브티



1 살롱 뒤 쇼콜라의 메인 포스터. 2 마담 세추코(Setsubko)가 초콜릿을 이용해 제작한 초콜릿 부조 작품. 모나리자, 일본 전통여인 등을 섬세하게 표현해 관심을 모았다. 3 당과 제품을 색색의 비닐로 포장해 프리지아, 튜립 등 꽃 모양으로 포장해 먹기 아까울 정도. 4 초콜릿 테라피를 시연하는 모습. 5 살롱 뒤 쇼콜라는 초콜릿이 하나의 문화로 자리 잡은 프랑스인들에게 초콜릿을 맛보고 초콜릿에 대한 정보를 얻을 수 있게 해 인기만점이었다. 6 도자기를 이용한 초콜릿 선물 용기. 독특한 디자인도 많이 선보였다. 7 메종 뒤 쇼콜라는 초콜릿 제품과 작품을 전시했다. 8 초콜릿을 주석에서 만들어 제공하는 부스가 가장 북적였다. 9 메종 뒤 쇼콜라를 진행하면서 얻은 노하우를 한데 모은 레시피 북.

를 선보이는 등 새로운 제품들도 소개됐다.

한편 컨퍼런스룸에서는 카카오의 종류 및 재배, 향신료로서의 카카오, 초콜릿 마케팅 현황, 철학적 시선에서 본 초콜릿 등 초콜릿에 대한 다양한 주제의 전문 강연이 펼쳐졌다. 전문적인 강연인데도 일반 관람객들로 붐벼 초콜릿이 프랑스인들의 문화와 생활에 깊숙이 자리하고 있음을 여실히 보여줬다. 르노뜨르 학교(Ecole LENÔTRE)와 살롱 뒤 쇼콜라 현장을 오가며 개최된 2005 월드 초콜릿 마스터스 대회의 작품이 옮겨져 심사대에 올랐다. 우승의 영광은 벨기에의 쇼콜라티에 폴 데셰페(Pol DESCHÉPPER) 씨가 차지했고 2위는 이탈리아, 3위는 일본 선수에게 돌아갔다. 대회 종료 후 전시장에 공예 작품들이 전시되자 보는 사람마다 탄성을 질렀다.

지난해에 초콜릿으로 일본의 5층 불탑을 만들어 세계 언론을 주목하게 했던 세추코(Setsubko) 씨는 모나리자와 일본전통 여인상을 선보여 다시 한번 이목을 집중시켰고 녹차 초콜릿 시식으로 관람객들의 발길을 사로잡았다.

지난해 12만 명이 넘는 관람객을 유치했던 살롱 뒤 쇼콜라 조직위원회는 잠시 쉬어갈 수 있는 공간을 여러 곳 마련하고 행사장 거리마다 길 이름을 붙여 원하는 곳을 쉽게 찾을 수 있도록 하는 등 곳곳을 세심하게 배려했다. 살롱 뒤 쇼콜라를 찾은 관람객들은 제과 관련업자들도 많았지만 매장보다 저렴한 가격으로 초콜릿을 구입하고 특별한 제품들을 시식할 수 있는 좋은 기회를 놓칠 세라 가족과 함께 행사에 참여한 일반인들도 많이 눈에 띄었다. 초콜릿을 통한 문화 교류, 세대 교류 의지, 장인들의 열정과 함께 대중의 관심과 사랑이 살롱 뒤 쇼콜라를 초콜릿 전문 전시로서 빛나게 하는 밑거름이 되고 있다. 해마다 발전을 거듭하고 있는 살롱 뒤 쇼콜라는 11월 뉴욕에 이어 도쿄, 북경으로 이어져 세계 속에서 초콜릿 전령사 역할을 톡톡히 할 것으로 기대를 모은다.

살롱 뒤 쇼콜라의 하이라이트 Chocolate Fashion Show

장 폴 에빙(Jean-Paul Hévin)과 같은 저명한 쇼콜라티에, 메종 뒤 쇼콜라(La Maison du Chocolat), 바리 칼보(Barry Callebaut), 프랑스 제과학교(ENSP), 르 꼬르동 블루(Le Cordon Bleu) 등 이름만 들어도 알 수 있는 업체, 학교 등이 참가했고 유명 디자이너들과의 공동 작업으로 초콜릿 패션이 완성됐다. 초콜릿으로 만들었다는 사실이 믿기지 않을 정도로 특별한 드레스를 비롯해 다양한 액세서리가 선보여 관람객들의 감탄사를 연발하게 했다.



1 필립 모델(Philippe Model)과 마르키즈 드 세비네(Marquise de Sevigné) 작. 초콜릿이 나무끼는 술이 인상적이다. 2 파트리스 샵옹(Patrice Chapon) 작. 화이트 초콜릿 위에 다크 초콜릿을 이용해 무늬를 뿌려준 독특한 패턴의 외투로 실재로 천으로 만들어도 손색없을 만큼 멋스럽다. 3 나탈리 가르송(Nathalie Garçon)과 마카롱 구르망(Macarons Gourmands) 작. 초콜릿으로 스커트를 앙증맞고 세련되게 장식하고 대형 초콜릿 목걸이로 마무리했다. 4 르 꼬르동 블루 작품으로 덧입은 치마와 목부분 장식을 대담하게 연출했다.