



월드페이스트리컵을 향한 아시아의 또 다른 도전

# 아시안 페이스트리컵 2006

푸드앤톤아시아 2006 현장에서 아시아 최초로 아시안페이스트리컵이 개최돼 큰 화제를 모았다. 월드페이스트리컵의 아시아 지역 예선으로 치러진 이번 대회에서 싱가포르와 말레이시아, 호주 등 모두 7개국이 참가해 열띤 경연을 펼쳤다. 아시아는 이제 내년 1월 프랑스 리옹에서 열리는 제10회 월드페이스트리컵을 향해 뜻 깊은 한 걸음을 내딛었다. 글\_정솔이 기자 · 자료 제공\_(주)베이크플러스 김영훈

## 푸드앤톤아시아 2006

올해로 15회째를 맞은 푸드앤톤아시아(Food & Hotel Asia, 이하 FHA)는 아시아에서 가장 큰 규모를 자랑하는 국제 식품·외식 전문전시회로 2년에 한번씩 싱가포르에서 개최된다.

4월 25일부터 28일까지 나흘 동안 싱가포르 엑스포에서 개최된 FHA 2006에는 푸드아시아 2006과 베이커리아시아 2006, 호텔아시아 2006, 호스피탈리티아시아 2006, 호스텔아시아 2006 등 6개 주제로 해외 유수의 업체들이 대거 참여했다. FHA컵 요리 경연을 비롯한 각종 경연이 참관객들의 발길을 불집었다. 올 해는 80여개 나라에서 3만 6천여 명의 관람객이 전시장을 찾은 것으로 집계돼 명실공히 아시아 최고의 식품 전시회임을 증명해 보였다.

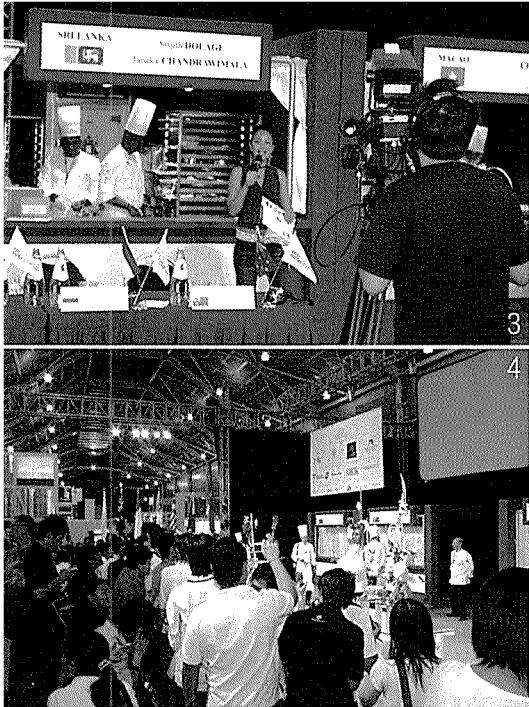


지난 4월 26일부터 27일까지 이를 동안 싱가포르에서 열린 푸드앤톤아시아 2006 현장에서 아시안페이스트리컵 2006(Asian Pastry Cup 2006)이 개최됐다. 아시안페이스트리컵 2006은 내년 1월 프랑스 리옹에서 개최되는 월드페이스트리컵 2007(La Coupe du Monde de la Pâtisserie 2007)에 참가할 아시아 2개국을 추가로 선발해 더 많은 나라에게 참가 기회를 주고 아시아 지역의 제과기술을 높이기 위해 올해 처음으로 마련됐다. 열띤 경쟁을 끓고 각각 1위와 2위를 차지한 싱가포르와 말레이시아는 이미 본선행이 확정된 우리나라와 일본, 미국 등 20여 개 나라와 프랑스 리옹에서 한판 승부를 벌이게 됐다.

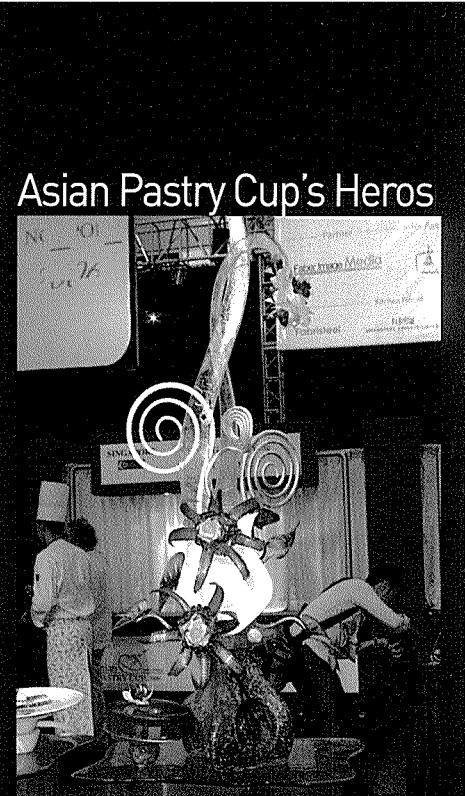
이번 대회에는 호주, 인도네시아, 마카오, 말레이시아, 필리핀, 싱가포르, 스리랑카 등 7개국이 참가해 '설탕공예 작품과 초콜릿 케이크' '초콜릿공예 작품과 접시 디저트' 등 2개 부문에서 선의 경쟁을 치렀다.

대회는 월드페이스트리컵 프랑스 본선과 마찬가지로 제품 출품과 소개, 시식의 순서로 진행됐다. 참가국을 대표하는 7명의 심사위원들은 참가자들의 작업 과정, 초콜릿 케이크와 접시 디저트의 시식, 공예작품 프리젠테이션을 각각 20점 만점으로 심사했다. 심사위원들은 초콜릿 케이크와 접시 디저트, 맛의 조화를 강조하면서 전체적인 맛과 식감의 균형을 꼼꼼히 따졌다. 공예작품은 창조성과 함께 작품구조의 아름다움을 중점적으로 평가했다.

싱가포르는 이미 월드페이스트리컵 2007 출전이 확정됐음에도 불구하고 첫 번째 아시안페이스트리컵에서 실력을 제대로 보이겠다는 각오로 출전해 우승컵을 거머쥐었고 말레이시아와 마카오가 2위와 3위로 뒤를 이었다. 중국의 특별행정구역인 마카오는 이미 중국의 본선행이 결정됐기 때문에 본선에 참가할 수는 없지만 스페셜 게스트 자격으로 초청받아 당당히 3위에 입상해 실력을 과시했다. 원래 1, 2위 팀만이 본선에 진출하는 것으로 예정돼 있었지만 아시아 기술인들의 열정과 실력



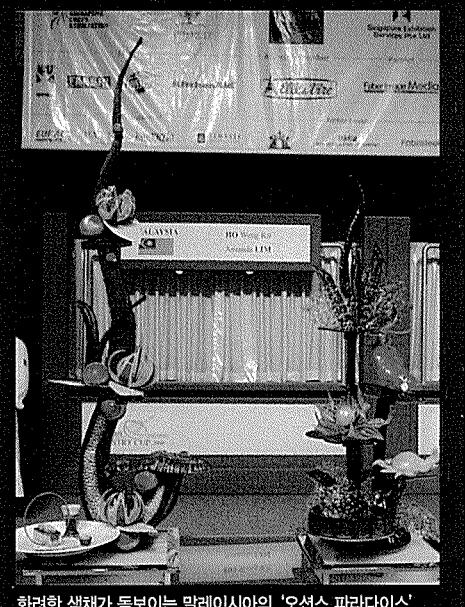
1 명예 심사위원장 가브리엘 빠야송 씨가 초콜릿 공예가 무너져 의기소침해 있는 인도네시아 선수를 불러내 격려해 훈훈한 광경을 연출했다. 2 우승의 영광을 차지한 싱가포르의 용 펑 층 선수와 시아 이이 싱 캘빈 선수를 비롯해 모든 참가 선수들에게 박수가 쏟아졌다. 3, 4 소맨십 넘치는 진행으로 관람객들의 열렬한 호응을 이끌어냈다. 5 자칫 깨질세라 조심스럽게 설정 공예를 진열대로 옮기는 싱가포르 선수들.



정열적인 꽃과 곡선형이 아름다운 싱가포르 설탕 공예 작품



토속적인 느낌이 물어나는 싱가포르의 초콜릿 공예 작품



화려한 색채가 돋보이는 말레이시아의 '오션스 파라다이스'

에 크게 감동한 월드페이스트리컵 창시자이자 대회 명예심사위원장인 가브리엘 빠야송 (Gabriel Paillasson) 씨가 모두 3개 국가를 본선에 올리겠다고 깜짝 선언해 4위를 차지한 호주가 극적으로 본선행 티켓을 거머쥘 수 있었다. 마카오와 말레이시아가 각각 설탕공예와 초콜릿 공예부문 특별상을 수상하는 경경사를 맞으면서 대회장의 축제 분위기는 절정에 달했다.

1위와 2위를 차지한 싱가포르와 말레이시아는 맛 심사에서 좋은 점수를 얻어 남은 기간 동안 작품을 조금만 보완하면 본선에서 좋은 성적을 기대할 수 있을 것으로 예전됐다. 최연소 참가자이기도 한 싱가포르의 시아 이이 싱 캘빈(Sia Yee Sing Calvin) 선수는 “우승을 하게 될 줄은 꿈에도 몰랐다”며 “좋은 경험을 쌓겠다는 생각으로 출전했는데 우승까지 하게 되면 너무 기쁘다”고 감격을 감추지 못했다. 싱가포르팀의 용 명 총(Yong Ming Choong) 팀장은 “월드 페이스트리컵 2007을 향해 더 열심히 연습해 실력을 쌓아야 한다는 뜻으로 알겠다”는 말로 관객의 박수에 화답했다.

이틀 내내 대회를 참관한 명예 심사위원장 가브리엘 빠야송 씨는 “제품 수준이 상당히 뛰어나다”는 관전평을 밝히면서 “이번 대회가 단순한 시합이 아니라 아시아의 제과인들이 서로를 배우고 아이디어를 교환하는 기술의 장(場)으로 자리 잡기를 바란다”는 말로 끝을 맺었다.

공예를 비롯한 전체 작품들이 아직 세계적으로 주목을 받을 만한 수준은 아니었지만 아시아에서 처음으로 열린 월드페이스트리컵 예선에 아시아의 여러 나라가 참가해 기술과 열정의 한 마당으로 치러냈다는데 큰 의미를 두면서 이를 동안의 대장정의 막을 내렸다. 제10회 월드페이스트리컵은 오는 2007년 1월 21일과 22일 프랑스 리옹에서 개최된다.



## 월드페이스트리컵 2007

일 시 2007년 1월 21~22일

장 소 프랑스 리옹 유레스포 SIRHA 전시회

경연부문 설탕공예 작품과 초콜릿 케이크, 초콜릿공예 작품과  
접시 디저트, 아이스크림과 아이스크림 케이크

출전을 확정지은 나라 한국, 일본, 미국, 벨기에, 네덜란드, 캐나다, 중국, 독일, 이탈리아, 모로코, 러시아, 스페인, 스위스

2006.03 인터내셔널 디저트 어워드 대만, 노르웨이, 핀란드

2006.04 아시안 페이스트리컵 싱가포르, 말레이시아, 호주

2006.09 아巴斯터 전시회 라틴 아메리카 2개국 선발 예정