



2007 살롱 뒤 쇼콜라와 월드초콜릿마스터즈

초콜릿 축제와 초콜릿 명인들의 한판 승부

초콜릿의 다채로운 세계를 한자리에서 볼 수 있는 제13회 살롱 뒤 쇼콜라(Salon du Chocolat)가 화려하게 막을 내렸다. 올해 처음으로 살롱 뒤 쇼콜라 프로페시오넬이 열리고 월드마스터즈 결승전이 펼쳐져 그 어느 해보다 뜨거운 열기가 더했다.

글과 사진 김혜연 진행 김진미 기자

지난 10월 19일부터 22일까지 4일 동안 파리의 포르뜨 드 베르사이유 익스포에서 '살롱 뒤 쇼콜라(Salon du Chocolat)'가 전세계 초콜릿 애호가들에게 그문을 활짝 열었다. 올해로 13회를 맞이하는 이번 전시회는 전세계로부터 몰려온 많은 관람객으로 인산인해를 이루며 화려한 축제 분위기를 연출했다. 올해는 일반 전시장(2층)과는 별도로 초콜릿 전문가들을 위한 원부자재 부스를 모아놓은 프로페시오넬 전시장(1층)이 따로 마련되었다.

살롱 뒤 쇼콜라의 2층 전시장은 올해도 150여명 이상의 쇼콜라티에들과 수많은 초콜릿 브랜드 업체들이 참가해 다양한 아이디어가 돋보이는 봉봉 쇼콜라와 공예 작품 등으로 일반 관람객들의 눈길을 끌었다. 초콜릿에 대한 이해를 높이기 위한 간단하고 쉬운 초콜릿 아틀리에가 개설되었고, 초콜릿 요리 실연이 이루어져 관람객들의 시각과 미각을 동시에 만족시켰다. 이번 전시회는 브라질, 멕시코, 베네수엘라를 '주목받는 초콜릿 생산지'로 선정하고 부스를 마련해 곳곳에서 흥겨운 음악과 함께 남미의 뜨거운 춤사위도 벌어졌다. 그 볼거리를 놓칠세라 몰려드는 관객들과 초콜릿을 사려 몰려드는 사람들로 축제의 장이 되었다.

살롱 뒤 쇼콜라의 가장 큰 이벤트는 단연 초콜릿 패션쇼. 살롱 뒤 쇼콜라의 명성을 높이는 데 일조한 패션쇼는 관람객들로 성황을 이뤘다. 패션쇼는 의상의 화려함뿐 아니라 유명 배우들이 초콜릿을 가지고 표현하는 재치있는 몸짓과 표정으로 또다른 볼거리를 제공했다. 올해도 유명 디자이너 속 Stella Cadente, Belly Biche de Bere 등에서 유명한 쇼콜라티에들과 공동 작업으로 초콜릿 의상을 디자인했다.

올해 살롱 뒤 쇼콜라는 초콜릿 전시회의 위상을 높이기 위해 전시장 1층에 제1회 살롱 뒤 쇼콜라 프로페시오넬(Salon du chocolat Professionel) 전시장을 따로 열었다. 앞으로 2년에 한번씩 열릴 예정인 '살롱 뒤 쇼콜라 프로페시오넬'은 초콜릿 트렌드를 한눈에 볼 수 있을 뿐 아니라 쇼콜라티에와 초콜릿 전문업체들의 정보 교환과 기술전수의 장으로 거듭나고자 기획됐다. 넓이 5,000 평방미터의 전시장은 초콜릿 원부자재, 기계 및 도구, 포장, 학교, 출판사 등 초콜릿 관련 전문업체들이 입주해 초콜릿 관련업 종사자들을 방문객으로 맞았다. 또, 세계 최고의 초콜릿 명인을 선발하는 '월드초콜릿마스터즈' 결승전도 이곳 1층 전시장에서 열렸다. 월드초콜릿마스터즈는 최근의 초콜릿 기술의 경향과 트렌드를



1 뮤지컬 '로미오와 줄리엣'에서 줄리엣이었던 세실리아 카라가 패션쇼의 하이라이트인 '초콜릿 여왕'으로 등장하고 있다. 2 월드초콜릿마스터즈 대형공예작품들은 대회장 바로 앞에 선수사진 및 설명과 함께 진열된다. 3 한 제조사의 반짝 아이디어로 탄생하게 된 '필레오 카페' 매장 전경. 4 이렌느 살바도르가 초콜릿 깃털이 달린 원피스를 입고 화려한 쇼를 보여주고 있다. 5 초콜릿 패션쇼의 모델들이 모두 나와 마무리를 잠시하고 있다. 6 상상력이 있는 한 초콜릿은 영원하다'고 한 디자인업체가 다양한 디자인을 선보였다. 7 크리스토퍼 펠더 쉐프가 만든 작품. 8 스위스선수가 공예작품을 완성하고 있다.

파악할 수 있는 세계 대회로 각국에서 선발된 최고의 쇼콜라티에들이 초콜릿 공예, 봉봉 초콜릿, 디저트 등을 만들며 경합을 벌인다.

1층 살롱 드 쇼콜라 프로페시오넬은 2층 일반 관람객 전시장보다 한 산한 느낌을 주었지만 5부분으로 나뉘어 관람객을 맞았다. 크게 나뉜 5 부분을 살펴보면 초콜릿, 카카오, 파티스리, 콩피즈리, 향신료 등의 원부자재를 판매하는 부스, 기계와 도구를 판매하는 부스, 포장지, 리본, 상자, 디자인과 관련된 부스, 학교 부스, 프랑스 및 외국 출판 부스 등이 있다. 이번 전시회는 '상상력이 있는 한 초콜릿은 영원하다'는 주제 아래 초콜릿의 경향과 미래를 볼 수 있는 유명 디자이너숍의 다양한 작품과 유명 쉐프들의 작품들이 전시된 부스가 따로 마련됐다. 또, 초콜릿을 포장하는 친환경 포장지, 상자, 리본 등 다양한 소품업체들이 나온 것도 이번 전시의 특징이다.

관람객들의 시선을 사로잡은 업체들 가운데 한 업체는 파비앙 루이아르(Pabien Rouillard)라는 파티시에가 개발한 '필레오 카페(Pileo cafe)'를 선보였다. 파비앙 루이아르 씨는 뉴욕의 스타벅스에서 커피 한 잔과 머핀을 양손에 들고 신문까지 들려다 불편을 겪었던 상황에서 아이디어를

얻어 '커피 뚜껑을 먹을 수 있게 된다면?'이라는 질문을 갖게 되었고 과리로 돌아와 '비스킷 뚜껑'이라는 기발한 아이디어 제품을 출시했다고. 커피의 수증기가 초콜릿에 닿아 비스킷의 맛과 향이 색다르게 변신하는 비스킷은 2006년부터 출시됐으며 8종류가 있다. 또 와인과 카카오 조화를 이룬 비노카카오(Vinocacao)도 주목을 받았는데 이 제품은 포도농장의 아들이면서 쇼콜라티에인 프랑크 모푸에 쉐프가 개발한 독창적인 제품으로 일부아르 비노카카오, 누아르 비노카카오 등 2가지 종류가 있다. 피씨비(PCB)에서는 크리스마스를 겨냥해 새로운 디자인의 전시지 등을 선보이면서 세련된 분위기로 부스를 꾸며 손님을 맞이했고 초콜릿 기계 전문회사인 노바쇽(Novachoc)에서는 터널식 초콜릿 디핑기계를 이용한 제품들을 직접 보여주며 제품 설명을 곁들여 신제품 홍보에 적극 나섰다.

이 외에 살롱 뒤 쇼콜라 프로페시오넬에서는 벨루에 꽁세이, 피에르 에르메, 꼬르동 블루 등 학교 부스도 마련돼 전문 초콜릿 제과기술학교를 홍보했고 초콜릿과 디자인, 맛과 디자인, 시선을 끄는 진열장, 포장의 규칙 등 다양한 컨퍼런스도 열려 유익한 정보를 제공했다.



정영택 선수, 첫 출전해 유감없이 실력발휘

월드 초콜릿 마스터즈 결승전

올해로 제2회를 맞이한 월드 초콜릿 마스터즈는 처음으로 '살롱 뒤 쇼콜라 프로페시오넬' 전시장에서 열렸다. 이번 '월드 초콜릿 마스터즈'는 바리칼르보(Barry Callebaut)사 주최로 20개국의 내노라하는 기술인들이 자신들의 기량을 마음껏 뽐낸 세계적인 쇼콜라티에들의 무대였다. '국가적인 신화와 전설'이라는 주제 아래 대형·소형 초콜릿 공예, 디핑·몰딩·봉봉 초콜릿, 초콜릿 패스트리(앙트르메)와 디저트 부문을 총망라하여 열띤 경연을 펼쳤다. 한국을 대표해 우원석 씨가 심사위원으로, 정영택 씨가 선수로 출전했다.

20일부터 22일까지의 3일 동안의 경연 중 첫째 날은 20명의 모든 선수들이 오전과 오후 두 그룹으로 나뉘어 대형공예작품을 만들었다. 부분 작품을 가져와 대회장에서 조립하는 방식으로 경연은 치러졌는데 장식 품이 하나하나 옮겨질 때 관중석 여기 저기에서 환호성이 터져 나왔다. 정영택 선수는 용과 호랑이의 싸움을 표현한 '용호상박'의 생생하고도 역동적인 모습으로 관람객과 각종 매스컴의 시선을 끌었다.

둘째 날은 프랑스를 비롯한 10명의 선수들이 패스트리, 봉봉 초콜릿 등 나머지 종목의 경연을 치렀으며 한국은 세째 날에 출전했다. 오전 6시 30분에 선수의 재료점검이 이뤄진 후 7시부터 경기가 시작되었고 초콜릿이 완성된 다음 오전 10시부터 디핑 프랄린 시식이 시작됐다. 또, 12시 30분부터 진행자가 제품에 대한 설명을 하는 동안 진행요원은 심사 위원들에게 초콜릿 패스트리의 외양을 소개한 후 제품의 단면을 심사위원과 관람객에게 차례로 보여주며 초콜릿 패스트리(앙트르메) 시식이

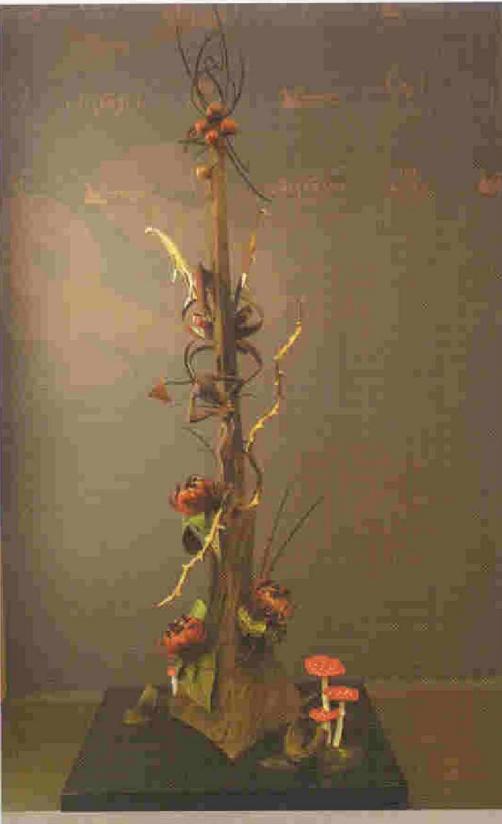
이뤄졌다. 같은 방식으로 14시부터 디저트 시식이 있은 후 15시 30분에 작업을 종료하고 몰드 프랄린 출품과 동시에 소형 공예작품을 각 나라 작업장 앞에 전시했다.

셋째 날에 출전한 정영택 선수는 솜씨를 유감없이 발휘하며 수많은 관중들의 찬사를 받았다. 각 나라 응원단의 응원 열전도 경기장을 후끈 달아오르게 했는데 특히 일본과 이탈리아 응원단들의 활약이 두드러졌다. 출전한 선수들이 한 치의 양보도 없이 열띤 경쟁을 벌인 후 열린 시상식에서 영예의 1위는 일본의 미즈노 선수에게, 2위와 3위는 프랑스와 이탈리아에게 돌아갔다. 또 프랑스는 베스트 프랄린상을, 일본은 베스트 패스트리와 대형공예상을, 이탈리아는 베스트 디저트상을 수상했다. 1위 수상자는 2007 월드 초콜릿 마스터즈라는 이름과 함께 27,000 유로 상당의 상품과 상금을 받는다.

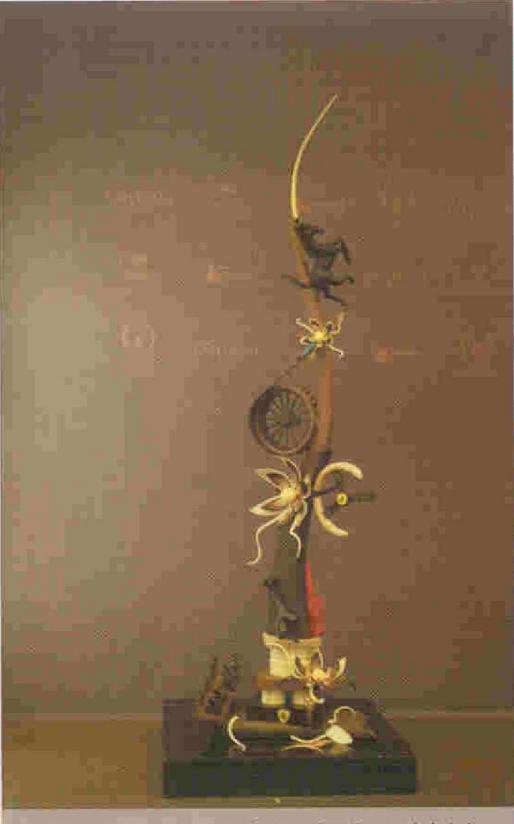
대회 심사위원으로 참석한 우원석 씨는 "순위에 들지 못한 것이 아쉽지만 정영택 선수가 실수 없이 모든 작품을 잘 마무리했다"며 "한국은 첫 출전이라 정보 부족으로 어려움이 많았지만 기술이 뒤지지 않아 앞으로 우승권에 오를 가능성을 높다"고 전했다. 경기가 치러지는 동안 한국의 공예작품은 네덜란드, 스페인 등 유럽 매스컴으로부터 주목을 받아 한국 제과에 대해 질문하는 인터뷰가 이어졌다. 월드초콜릿마스터즈가 처음으로 살롱 뒤 쇼콜라에서 치러져 대회진행에 미흡한 점도 많았으나 이를 보완한다면 세계 제과인들의 초콜릿 기술과 정보교류의 장으로 그 역할을 톡톡히 해낼 것으로 기대된다.



1위>> 일본 *** 미즈노 나오미



2위>> 프랑스 *** 이보닉 르 모



3위>> 이탈리아 *** 이보닉 르 모까르멜로 스키암파나



6위>> 한국 *** 정영택

mini interview... 정영택 선수

연습 중 힘들었던 점…

공예와 제품들을 제작한 시간에 혼자 다 미쳐야 한다는 것이 심적으로 큰 부담이 됐습니다. 또, 준비해야 될 재료도 만만치 않아 많이 힘들었습니다. 그러나, 다른 선수들을 만나면서 새로운 정보도 얻고 앞으로 어떤 방향으로 초콜릿을 연구해야 되는지 생각할 수 있는 좋은 기회가 됐습니다.

새롭게 알게 된 것…

이번에 출품한 대형 공예에는 작은 덩어리들을 이어 붙인 후에 조각해 만들었습니다. 역동적이고 사실적인 표현에 이 방법도 좋다는 생각을 새롭게 하게 됐죠. 큰 덩어리의 초콜릿을 조각할 경우에는 속의 열로 인해 불륨이 생겨날 수 있기도 한데 이런 걱정은 없었습니다.

이번 대회를 치루며…

대회 역사가 길지 않아 미비한 부분이 많은 거 같아요. 심사기준이나 진행차원에서 바꿔어야 할 부분은 바꾸고 원활한 경기 운영이 이루어졌으면 합니다. 도구나 재료에 대한 정보가 부족해서 현지에 와서 급작스럽게 구해야 하는 난감한 경우도 있었는데 도구 준비에 대한 점이 개선되었으면 좋겠습니다.

