

세계 최고의 초콜릿 제품을 한 자리에 2007 월드 초콜릿 마스터즈 대회

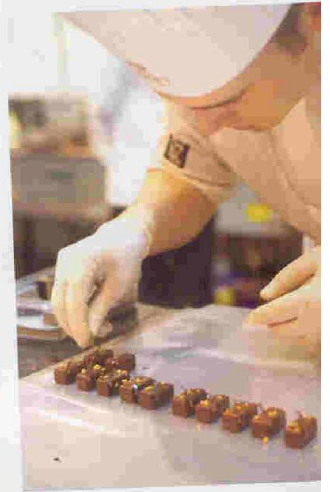
지난해 10월, 각국의 초콜릿 마스터들이 벌이는 경연 대회가 프랑스에서 개최되었다. 2회째를 맞이한 2007 월드 초콜릿 마스터즈 대회 결승전에서는 각 나라에서 열린 예선전을 통해 실력을 인정받은 쇼콜라티에들이 자신들의 기량을 담은 최고의 초콜릿 제품들을 선보였다.

자료 및 사진 제공 | (주)제원인타내소날 정리 | 이병진

세계 최고의 쇼콜라티에를 가리는 2007 월드 초콜릿 마스터즈 대회(World Chocolate Masters) 결승전이 2007년 10월 20일부터 22일까지 3일간 프랑스 파리의 포르트 드 베르사이유(Forêt de Versailles) 엑스포 회장에서 열렸다. '살롱 뒤 쇼콜라(Salon du chocolat)'의 부대행사로 열린 이 대회에는 전 세계 20개국에서 총 스무 명의 대표 선수들이 참가하여 그동안 쌓아온 기량을 겨루었다.

3일간의 대회 일정 중 첫째 날은 모든 선수가 출전하여 '각국의 신화와 전설'을 주제로 초콜릿 공예 작품을 제작하였으며, 나머지 이틀 동안은 10명씩 두 그룹으로 나뉘어 각각 하루씩 봉봉 초콜릿과 초콜릿 페이스트리, 디저트 제품을 만들었다. 스페인의 초콜릿 마스터인 프란시스코 토레블랑카(Francisco Torreblanca) 심사위원장 및 우리나라의 우원석 심사위원을 비롯해 총 20명의 심사위원들에 의해 공정하고 엄격하게 심사가 이루어진 월드 초콜릿 마스터즈 대회 결승전에서는 일본의 미즈노 나옴이 선수가 우승의 영예를 차지하였으며, 2위는 프랑스의 이보닉 르 모, 3위는 이탈리아의 까르멜로 샴파냐 선수가 수상했다. 일본의 미즈노 선수는 초콜릿 페이스트리 부문과 초콜릿 공예 부문에서 최고 성적을 거두었으며, 프랑스 선수와 이탈리아 선수는 각각 봉봉 초콜릿과 초콜릿 디저트 부문에서 우승했다. 이번 대회의 우승자인 미즈노 선수에게는 2만 7천 유로 상당의 상금과 부상이 주어졌다.

월드 초콜릿 마스터즈 대회에 처음 출전한 우리나라의 정영택 선수는 호랑이와 용의 결투를 테마로 한 공예 작품으로 대회 관계자 및 매스컴으로부터 큰 관심을 모으며 종합 성적 6위를 기록했다.📍





월드 초콜릿 마스터즈 (World Chocolate Masters)란

전 세계 최고의 쇼콜라티에를 선발하는 초콜릿 전문 경연 대회로, 키키오 바리(CACAO BARRY)와 칼르보(CALLEBAUT) 등을 생산하고 있는 세계적인 초콜릿 전문업체 바리 칼르보(BARRY CALLEBAUT) 사가 초콜릿을 이용한 제품 개발과 이용을 촉진하기 위해 2005년부터 개최하기 시작한 국제대회이다.

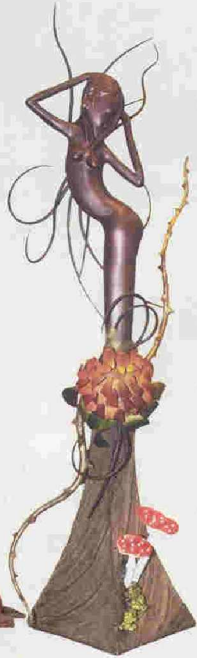
2년 마다 열리는 이 대회는 예선전과 결승전, 2단계로 나뉘어 열리는데, 각 국가별 예선전에서 우승한 선수에게는 '초콜릿 마스터'의 영예와 함께 결승 대회의 출전 자격이 주어진다. 또한 가장 뛰어난 맛을 선보인 선수에게는 'Taste Award'와 함께 해외 초콜릿 교육 연구 자격이 수여된다. 월드 초콜릿 마스터즈 대회의 결선은 각국의 초콜릿 마스터들이 참가하는 경연으로, 이 행사에서는 세계 최고 수준의 초콜릿 작품을 접할 수 있다.



●2007 월드 초콜릿 마스터즈 대회 수상작



1위_미즈노 나옴이 (일본)



2위_이보닉 르 모 (프랑스)



3위_까르멜로 삼파나 (이탈리아)



6위_정명택 (한국)