

최근 기술계약, 자본합작 등 다양한 형태로 외국계 베이커리가 국내에 진출해 주목을 끌고 있다. 이중 라이더빵과 코르동 블루를 찾아 제품과 매장의 특징을 알아 본다.

## 프랑스 전통빵의 이미지가 물씬 풍기는

# 블루힐백화점 코르동 블루

요리·제과학원으로 유명한 프랑스의 코르동 블루가 분당 블루힐 백화점 개장과 함께 지하 식품매장에 즉석 베이커리로 첫선을 보였다.

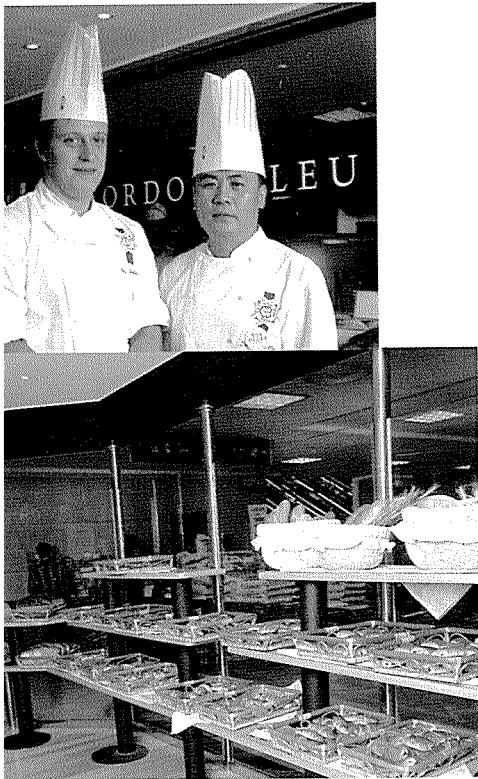
공장 25평을 포함하여 전체 50평 규모의 코르동 블루는 블루칼라를 주조색으로 현대적 인테리어 감각을 살린 세련된 매장을 구성하고 있다. 이와 함께 매장 한쪽에 좌석을 마련하고 커피와 차를 마실 수 있는 카페를 운영, 소비자가 쉬어갈 수 있는 쉼터를 제공하고 있다.

이곳에서 생산하는 제품수는 총 30여 가지. 현재 케이크류의 생산이 이루어지고 있지 못한 상태지만 조만간 인원보강과 함께 양과자 생산 라인을 갖추면 케이크류의 생산도 할 계획이다.

무엇보다 코르동 블루에는 우리에게 친근한 모카빵이나 앙금빵 등을 찾아볼 수 없고 전통 유럽풍의 빵만을 생산하고 있어 주목을 끈다. 당초 우리 소비자의 입맛에 맞는 제품을 선보일 것으로 예상했던 것과는 달리 코르동 블루 본사의 배합을 중심으로 프랑스 전통빵만을 제조하고 있기 때문이다.

때문에 이곳에서 생산되는 제품은 바게트, 칸파뉴, 브리오슈, 구겔호프를 비롯하여 5가지 곡물을 이용한 건강빵 세레알 등 프랑스 전통빵의 이미지를 물씬 풍기는 제품으로 구성되어 있다. 이중 특히 바게트, 크로와상, 식빵은 소비자들이 가장 많이 찾는 인기품목 중의 하나로 꼽힌다. 가격은 일반 제과점과 비슷하며 국내 진출한 타 브랜드에 비해서는 저렴한 편이다.

한편 학원진출에 관심을 보이고 있는 코르동 블루는 백화점 문화센터에서 기술고문 에릭씨를 강사로 3일간의 제빵교실을 실시했는데 하루 100여 명의 주부가 참가하는 등 크게 인기를 끌어 앞으로 귀추가 주목된다.



코르동 블루의 제품을 관리하는 이광진 실장과 본사 기술인 에릭 도를레앙씨.

▲이곳에서 생산하는 제품은 총 30여 가지로 전통 프랑스빵만을 선보이고 있다.

소비자들의 인기를 끄는 제품은 바게트, 크로와상, 식빵이 주류를 이루며, 차와 주방세트도 함께 판매할 계획이다.



▶ 25평 규모의 매장에는 커피와 차를 판매하는 카페와 빵진열대로 구성되어 있으며 현대적 감각의 인테리어가 눈길을 끌게 한다.

서유럽 컨추리풍의 맛을 고집하는

## 현대백화점 라미듀빵

라미듀빵 코리아가 삼성동 현대백화점에 1호점을 낸데 이어 대치동에 2호점을 개점했다. 고려당과 자본합작으로 이뤄진 라미듀빵은 일본에서 자연발효빵으로 유명한 점포

현대 백화점에 입점한 라미듀빵은 공장 18평, 매장 15평규모로 ㄷ자 형태의 매장을 벽돌과 타일, 소품으로 귀엽고 친근감있는 인테리어로 꾸며 눈길을 끈다.

이곳에서 생산하는 제품수는 데니쉬 페이스트리 20~30여 종류를 포함하여 하드계빵 등 100여 종류. 이중 봉지판매하는 '프티 치즈'와 '미니 크로와상'은 이곳에서 가장 인기있는 품목이다. 300g 한 봉지에 2,000원하는 프티 치즈는 국내에서 특별 제조한 녹지 않는 치즈를 이용한 제품으로 씹을 수록 구수한 맛이 매력적이고 미니 크로와상은 12개들이 한 봉지에 1,500원이다.

점장 이용숙씨는 라미듀빵의 제품이 맛이 뛰어난 것에 대해 좋은 작업환경을 갖추고 정확한 제조공정을 따르기 때문이라 설명한다.

하드계빵의 경우 전날 밤 11시에 작업을 시작하여 6~7시간의 발효를 거치고 첨가제나 개량제를 전혀 사용하지 않으며, 데니쉬류는 8℃의 파이실에서 제조하기 때문에 결이 그대로 살아있고 바삭바삭한 맛과 기름이 배어나오지 않는 것이 특징이다. 드라이이스트를 사용하여 만드는 하드계빵은 앞으로 자연발효로 만들 계획이며 대치점에는 잼류, 주방 소도구까지 판매할 예정이다. 대치점은 공장 30평을 포함하여 총 45평 규모이며 6명의 기술인이 제품을 생산하고 있다. **☞**



- ▲ ㄷ자 형태의 매장을 형성한 이곳은 계산대를 두 곳으로 분류하여 고객들의 혼잡이 없도록 했다.
- ▲▲ 이곳의 데니쉬는 8℃를 유지하는 파이룸에서 제조하기 때문에 결이 살아있고 기름이 배어나지 않는다.
- ▼ 33평 규모의 라미듀빵은 나무, 벽돌, 회벽칠을 중심으로 바구니 등의 품을 이용한 인테리어로 꾸며 귀엽고 친근감을 주는 매점이다.



▲ 가장 인기를 끄는 '프티 치즈'와 '미니 크로와상'은 봉지로 판매한다.

▼ 라미듀빵의 상징인 하드계빵은 전날 작업이 들어가 장시간의 발효를 거쳐 나와 독특한 풍미를 자랑한다.

