

르 파티쉐 다카기 (Le patissier TAKAGI)



글 / 김현숙
성균관대 법학과 졸업
한진건설 근무
현대그룹 근무
동경제과학교 양과자반 재학 중

다카기 야스마사(高木康政)
르 파티쉐 다카기 대표

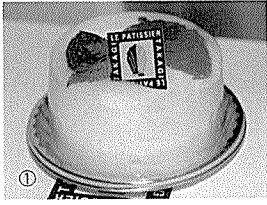


- 1966년생
- 쓰지 조리사전문학교 졸업
- 마루중, 호텔 西洋 근무
- 프랑스, 벨기에 유명 제과점에서 3년간 연수
- 'JC 부르봉' 일본인 최초의 파티쉐
- 1992년 가스트로노미쿠 아루파종 우승
- 1993년 샤투루푸루스토 3위, 국내의 대회 다수 입상
- 1995년 '레사부루' 파티쉐
- 2000년 파티쉐 다카기 오픈
- 프랑스 지방과자, 사계절의 과자 등 책 출판

● 주소/ 東京都 世田谷區深澤 5-5-21
● 전화 번호/ 03-5758-3393
● 영업시간/ 10:00~20:00 ● 설립/ 2000년 8월 4일
● 제품수/ 60여종 ● 작업인원/ 6명
● 찾아가는 법/ 新玉川線 馬場澤大學驛 도보 18분
시부야에서 버스 82번 深澤不動前 앞 도보 1분



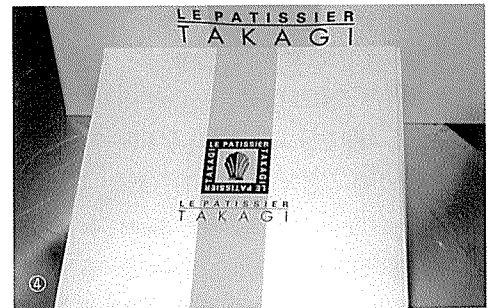
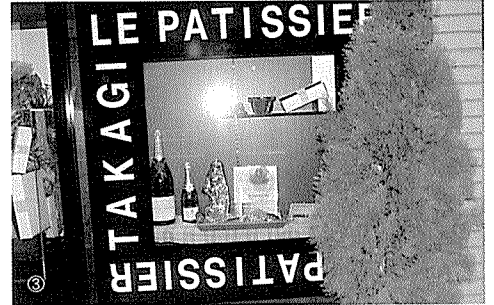
▲ 외장전경. 흰색의 차양이 깔끔한 점포의 이미지를 대변해 주고 있다.



- ① 츠니스, 일본콩쿨에서 우수한 제품으로 그래프 후르츠를 샌드한 신맛이 상큼한 케이크.
- ② 후란도주, 브리오슈 생지와 쿠키 생지를 섞어 만든 독특한 생지에 카스타드 크림을 넣어 오븐에 구운 후 설탕에 절인 무화과를 샌드한다. 그위에 생크림을 짠 후 아몬드로 장식해 마무리 한다. 이 제품은 딱 알맞은 식감이 특징이다.

르 파티셰 다카기는 지난 8월에 오픈한 제과점으로 대표인 다카기 야스마사씨가 파티셰의 꿈을 키운지 24년만에 이룩한 꿈의 결정체이다. 오픈한지 4달밖에 되지 않지만 일본 제과업계와 여성들 사이에서는 모르는 사람이 없을 정도로 유명한 제과점이다. 이곳은 특히 맛있는 케이크와 과자를 만들어 “사람들을 행복하게, 깜짝 놀라게, 미소를 머금게...” 라는 슬로건 아래 최고의 제품을 추구하고 있다. 점포의 대표 제품은 조개모양의 마드레노로 여러 가지 배합을 이용해 연구를 거듭한 결과 탄생한 제품으로 촉촉하고 부드러운 다카기 식 마드레노는 폭발적인 인기를 끌고 있다.

프랑스 전통과자를 일본인 입맛에 맞게 재창조한 다카기 파티셰의 제품은 정교하고 깔끔해 고객들이 호기심을 느낄 정도라고 한다. 특히 제품의 맛은 프랑스 풍이지만 디자인과 데커레이션 등은 미국 스타일을 엿볼 수 있다. 케이크 하나 하나가 개성이 넘치는 예술 작품과 같아 맛보다는 느끼고 음미한다는 표현이 더 잘 어울린다. 제품제조 시 충분한 맛을 내기 위해 엄선된 재료를 사용하기 때문에 술은 거의 사용하지 않는다. 계절 재료를 많이 이용해 다양한 식감을 내며 여러 가지 특징을 조화시킨 맛있는 제품들이 쇼케이스에 가득차 있다. 또한 계절마다 케이크 종류를 변화시켜 신선한 이미지 유지에 세심한 신경을 쓰고 있다.



- ③ 가게 앞의 장식장에는 다양한 소도구와 슬 그리고 자신이 집필한 책 등이 전시돼 있다.
- ④ 케이크를 넣는 상자. 심볼 마크는 마드레노 모양으로 다카기 파티셰가 생각한 것을 전문가에게 의뢰해 제작했다.
- ⑤ 오후 1시지만 이미 쇼케이스에는 품절된 케이크가 많이 보인다.
- ⑥ 마드레노 전용 포장 Box는 엄마의 추억이 담겼다는 것을 상징하는 그림이 그려져 있다.
- ⑦ 구움과자, 쿠키류는 시간이 지날수록 다양한 제품이 생산되고 있다.
- ⑧ 유리로 만든 창을 통해 공장의 작업 모습을 볼 수 있다.

