



▲ 외장전경. 깔끔하면서도 부드러운 톤의 색이 전반적으로 화사한 느낌을 준다.

## 프랑스 고유의 풍미 ‘로베자빵’ 오랜 역사와 전통의 프랑스 빵을 표방

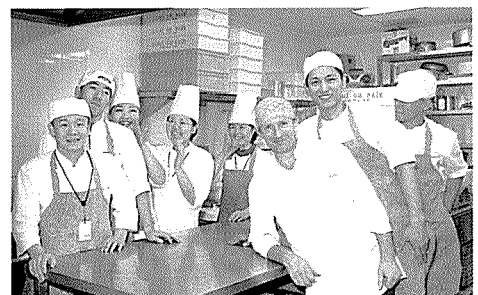
지난해 12월 3일 서울 양천구 목동에 위치한 ‘행복한 세상백화점’ 내에 로베자빵(대표 빈센트 부르레)이 오픈했다. 로베자는 프랑스 말로 오래된 민가를 의미하는데 이곳 상호는 오랜 역사와 전통의 빵을 상징한다고 한다.

이 점포는 프랑스어 상호에서 알 수 있듯이 프랑스 전통 바게트가 일품인데 빵에 칼집을 낸 모양이나, 중량, 크기, 딱딱한 정도에 따라 파리장을 비롯한 다양한 종류의 바게트를 생산하고 있다. 점포가 입점한 곳이 중소기업 전문 신생 백화점인 만큼 고객들에게 프랑스 전통 빵의 확실한 이미지를 심어주기 위해 인테리어에도 각별히 신경을 썼다. 로베자빵에 그려진 그림들은 프랑스 화가를 한국에 초빙해 직접 제작한 것으로 시원한 색감과 신선한 디자인으로 실내의 답답함을 해소시켜 주고 있다.

현재 이곳에서는 케이크, 파이류, 샌드위치 등 냉장을 요하는 제품은 공장의 한쪽에 별도로 분리된 장소에서 에어컨을 가동시켜 철저한 온도 관리하에 작업이 이루어지고 있다. 이 밖에도 자연 발효법을 이용해 차별화된 제품을 생산하고 있으며 제과·제빵 분야별로 팀장의 책임하에 제품을 제조하고 있다. 매장에는 기본적인 베이커리 제품외에 홍차와 잼, 홍차와 과자를 함께 묶은 소포장 선물세트 등 특색있는 상품이 판매되고 있다. 한편 로베자빵은 앞으로 고객을 적극 유치할 수 있도록 소비자 취향에 맞는 제품을 구성해나갈 것으로 알려졌다.



▲ 양쪽으로 길게 배열된 매대는 제품을 고르기 편리하다.



▲ 사장 빈센트 부르레씨는 아무리 바빠도 기회가 있을 때마다 직원들과 같이 일한다.



▲ 연대점 외장전경. 제과계의 원로 고 김충복씨가 웨딩케이크를 만드는 사진의 간판이 이채롭다

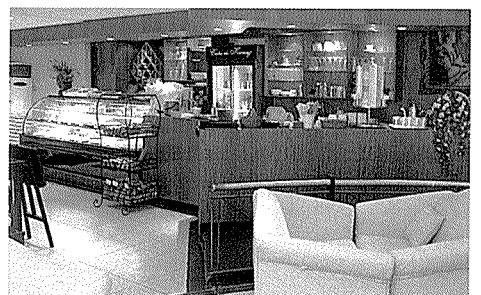
## 대를 잇는 제과점 ‘케익하우스 광’ 김충복과자점의 전통과 맥을 이어

지난해 10월 23일 케익하우스 광(대표 이광필)이 신촌 로타리 부근에 오픈했다. 이 점포는 김충복과자점을 이어 받아 오랫동안 경영해 왔던 고 김충복씨의 사위인 이광필씨가 베이커티어를 표방한 것이 특징이다. 카페에서 베이커리 접목 추세가 활발한 것과는 달리 순수 베이커리를 위주로 카페를 접목시킨다는 취지가 특색이다. 케익하우스 광은 젊은 층의 유통인구가 많은 신촌에 일반 대중을 점포로 끌어들이는 목표로 제품의 맛과 디자인을 젊은층에 어필할 수 있도록 감각적으로 만들었다.

케익하우스 광은 똑같은 제품이라도 생산할 때마다 데커레이션을 다르게 해 다른 제품을 먹는 듯한 신선함을 느끼도록 세심하게 신경쓰고 있다. 아직까지는 케이크와 무스류의 제품이 많지만 올해 안에 본격적인 베이커리 제품도 다양하게 생산할 계획이다. 매장과 공장을 합쳐 100평, 150석 규모인 이곳은 넓은 공간과 안락한 좌석을 갖춰 매장에 들어서는 순간 여유와 편안함을 느낄 수 있다.

신촌 본점이 문을 연지 한달만인 11월 23일에는 연대 입구에 케익하우스 광 2호점이 연달아 오픈했다. 2호점은 규모는 작지만 모든 운영방식은 본점과 동일하며 거리가 가깝기 때문에 별도의 공장은 없고 전제품을 본점에서 공급받고 있다.

향후 케익하우스 광은 올해 안에 3호점을 오픈할 예정이며 이 후에는 김충복과자점의 전통을 잇는 체인사업을 전개할 것으로 알려졌다. **[K]** <글/ 정한상>



▲ 10차 쇼케이스에는 다양한 종류의 맛있는 케이크가 진열돼 있다.



▲ 90평 규모의 큰 매장은 여유를 느낄 수 있으며 휴식하기에 좋다.