



정통 프랑스식 베이커리에서 만나는 정통 프랑스인 셰프 '도미니크 듀세'

일본에서 고품격 정통 프랑스 베이커리로 명성을 날리고 있는

'도미니크 듀세'가 2002년 8월 한국에 등장했다.

대구에서 문을 연 그의 점포는 일단 '성공적 런칭'이라는 평을 얻고 있다.

한국과 일본을 동분서주 오가는 그를 찾아

'도미니크 듀세'의 국내 전개 방향 등을 들어 본다.

〈취재 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr〉

한국 시장에 진출하게 된 동기는 무엇입니까?

한국은 아시아 시장 중 도미니크 듀세의 고급 프랑스빵 컨셉을 적용하기에 가장 적합한 나라입니다. 무엇보다 프랑스 정통 빵을 한국 실정에 가장 잘 맞도록 시도해보고 싶었습니다. 마침 (주)크라운베이커리와 뜻이 맞아 떨어져 제휴를 맺고 한국 시장 진출에 박차를 가할 수 있게 됐습니다.

포송, 에디아르, 달로와요, 르노뜨르 등 프랑스 현지 브랜드가 이미 한국에 진출해 있습니다. 그들과 비교할 만한 도미니크 듀세만의 원칙과 제품 방향은 무엇입니까?

한국에 진출해 있는 정통 프랑스 브랜드들은 국내에서 한국적으로 많이 변했습니다. 물론 각 나라 현지의 실정에 적합하도록 제품 방향 등에 변화를 주는 것은 바람직한 일이지만, 원칙에 있어서 너무 큰 변화를 줄 경우 기존 한국의 베이커리와 크게 다를 것이 없게 됩니다. '도미니크 듀세'의 제품들은 한국과 실정이 가장 비슷한 일본에서 현지 접목에 성공한 사례를 바탕으로 원칙과 실리를 따져 보다 효과적으로 런칭할 수 있었습니다.

일본에 15개 점포를 보유하고 있습니다. 일본 현지와 한국의 점포에 있어 제품 구성 등에 차이를 두고 있는 부분이 있습니까? 모든 제품의 배합은 일본과 100% 동일하게 사용하지만, 다양한 입맛을 지닌 한국의 소비자들의 입맛을 충족시키기 위해 고구마, 밤, 치즈, 딸기 등 여러 가지 소재를 이용한 특색있는 제품을 생산하고 있습니다. 다양한 제품의 미니제품도 출시할 예정입니다. 건강에 관심이 많은 한국 고객들을 위해 제빵 개량제과 각종 첨가제를 넣을 경우 이를 정직하게 표시하고 있으며, 알러지(Allergy)가 있는 고객들을 위한 원재료 표시도 의무화할 예정입니다.

한국과 일본을 오가며 직접 매장들을 돌보고 있다고 들었습니다. '도미니크 듀세 한국'의 제품 제조 및 경영은 어떤 식으로 관리하고 있습니까?

현재 한국에서는 대구 동아백화점 쇼핑점과 수성점에 '도미니크 듀세' 매장을 갖고 있습니다. 오픈한지 이제 6주밖에 되지 않았기 때문에 제

가 한국에 상주하면서 직접 2개 매장의 제품과 서비스 질을 꼼꼼하게 체크하고 있고, 앞으로도 계속 한국과 일본을 분주하게 오가야 할 것 같습니다.

프랑스 빵에 주력하고 있습니다. 프랑스 전용분 등 국내에서 구하기 어려운 재료 문제는 어떻게 해결하고 있습니까? 대개의 재료들은 한국 내에서 조달해 사용합니다. 국내에서 구하기 불가능한 재료들은 일본 매장에서 사용하고 있는 것을 조달해 사용하고 있으며, 간혹 일본에서 직수입해 사용하기도 합니다.

세계적인 제과 전문가로서 한국 제과 시장의 성장 가능성에 대해 어떻게 생각하십니까?

한국 제과 시장이 외환 위기의 영향으로 성장이 주춤한 것은 사실입니다. 하지만 한국 사람들의 입맛과 취향은 세계적으로도 높은 수준이라고 생각합니다. 따라서 시장에서 고급을 지향하는 속도 또한 놀라운 수준입니다. 한국 제과 시장은 그런 면에서 눈부시게 발전 중이며 시장은 더욱 고급화될 것이라고 봅니다.

2개 점포의 런칭은 일단 성공한 것으로 보입니다. 앞으로 '도미니크 듀세 한국'은 어떠한 방향으로 사업을 전개할 계획입니까? '도미니크 듀세'의 컨셉은 '고급 프랑스 빵'입니다. 앞으로 서울을 중심으로 한 대도시 백화점을 중심으로 사업을 전개해 고급화를 고집할 생각입니다. 제품의 지속적인 리뉴얼을 통해 '도미니크 듀세'는 고급 베이커리라는 인식을 고객들에게 확고히 심을 것입니다.

PROFILE

- 1961년 프랑스 노르망디 출생
- 19세부터 정통 프랑스빵, 케이크 조할 활동
- 1986년 일본 진출 : 혼다(HONDA) 회장 수석 셰프 역임
- 1992년 도미니크 듀세 점포 오픈 : 스즈카시 소재
- 닛산 회장 수석 셰프 역임(동경, 나고야 중심)
- 프랑스 보르도 : 까루네 생산 협회 일본 총괄 협의장
- 일본 현지 매장 15개 운영중 -2002년 한국 시장 진출