

신촌에서 만나는 유럽 투스뽀플레이스 A Twosome Place

신촌로터리에 새바람이 분다. 지난해 12월 5일 문을 연 '투스뽀플레이스(A Twosome Place)'가 그 주인공. CJ(주) 베이커리 BU가 1년여의 치밀한 준비 끝에 시장에 출사표를 던진 야심작이다. 이번 신촌 1호점을 시작으로 대도시 핵심 상권을 속속들이 파고들어 50여개까지 점포수를 확장할 계획이다. '정통 유럽식 카페'를 주창하는 '투스뽀플레이스'의 이모저모를 따라가 본다.

<취재·김미선 / 사진·안성철>

▼ 샌드위치는 벌써부터 단골 고객이 많아졌다. 오트밀 화이트 브레드, 잡곡빵, 갈릭 베이글 등 다양한 샌드위치 빵을 100% 매장에서 직접 구워내 더욱 신선하다. 에담·고다·생모짜렐라 등의 치즈와 모타델라 햄 등 이름마저 생소한 고급 속재료도 자량이지만, 이곳 샌드위치의 백미는 뭐니뭐니해도 독특한 '소스'. 와인, 핫칠리, 블랙빈, 발사믹 등 현장에서 직접 만들어 넣는 소스는 속재료와 궁합이 딱 좋다.



▲ 오픈 이후 가장 인기가 좋다는 홍차 무스케이크. '투스뽀플레이스'의 케이크는 특별하다. 일본의 세계적 케이크 명가 '몽상클레르' 출신 케이크 마스터의 정신이 고스란히 담겨져 있는 것. 이곳 무스케이크를 접하는 고객은 깔끔하면서도 눈에 띄게 세련된 데코레이션에 한번 놀라고, 전혀 걸림 없이 녹아드는 촉감에 두번 놀란다. 인공 재료를 완전 배재해 텅텅한 잔맛이 없는 것도 특징. '자연'과 '건강'을 화두로 한 55가지 케이크 매뉴얼을 시즌별·입지별로 로테이션할 계획이다.



▲ 신선은 젊은 독신자가 많이 거주하는 지역이다. 이들을 고객으로 불러들이는 방편으로 '투스썸플레이스'는 수입 식품 매장에서나 찾을 수 있는 식재료들을 수입 판매한다. 다양한 종류의 고급 치즈, 잼, 소스는 물론 와인 식초도 검비하고 있어 '정통 유럽풍 카페'로서의 이미지에 시너지 효과를 주고 있다.



▲ 중앙에 우뚝 선 기둥 때문에 인테리어 시공에 고민이 많았다고. 기둥을 허무는 대신, 이를 중심으로 S자 곡선의 쇼케이스를 빙 돌렸다. 쇼케이스는 이탈리아에서 직접 주문 제작한 것으로 부분 온도·습도 조절 장치가 있어 제품 종류마다 최적의 조건을 달리 적용할 수 있다.

◀ '투스썸플레이스' 110평의 인테리어는 '신구(新舊)의 조화'라는 한마디로 요약된다. '신(新)'은 두꺼운 H빔이 가진 차가운 직선과 오픈 천장의 시원함을 살린 공간 리노베이션에서, '구(舊)'는 벨기에 고성(古城)을 허문 벽돌이 채우고 있는 안쪽 벽면에서 엿볼 수 있다. 그 둘 사이의 틈을 채우고 있는 컨셉은 인간의 진정한 휴식처 '자연'. 냉동 건조한 나무에 꼭 진짜 같은 인조 잎을 드리운 벤자민 나무가 매장 곳곳에 녹색 포인트를 심어 준다.



▲ '투스썸플레이스(A Twosome Place)'는 A(혼자), Two(둘/연인, 친구), Some(동료) 누구나 와서 쉴 수 있는 만남의 장소(Place)를 의미한다. 정통 유럽식 카페를 주창하는 이곳에서는 볶은 지 10일 이내의 원두만을 추출하는 커피와 스위스 발로나 초콜릿에 과일·케이크·쿠키 등을 짝여 먹는 초코 풍류, 매장에서 직접 만들어 유산균이 살아있는 이탈리아 아이스크림 등의 고급 메뉴를 비싸지 않은 가격에 접할 수 있다.

A Twosome Place



▶ 일본 '몽상클레르' 출신의 투썸플레이스 김동민 제품개발과장과 매장 직원들. 원형 쇼케이스 안쪽에서 커피, 케이크, 샌드위치, 초코 풍류, 아이스크림 등을 서브하는 직원들은 단순히 제품 전달만 하는 차원을 넘어선 해당 분야의 전문가 집단이다. 케이크는 케이크 마스터가, 커피는 전문 바리스타가 책임 서비스하는 방식으로 제품 완성도를 높였다.