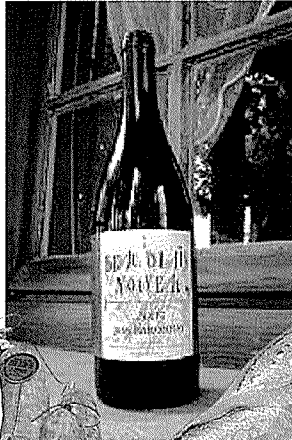


프랑스 / 빵, 와인, 소시송의 조화, '바게트 데 곤느'

프랑스 리옹 지역 대표 제품으로 떠올라



프랑스에서 풍부한 식문화로 이름 높은 도시인 리옹에서 이 지역 식도락을 대표하는 빵, 와인, 소시송(Saussisson : 순대와 비슷한 큰 소시지)을 이용한 '바게트 데 곤느(Baguette des Gones)'가 리옹을 대표하는 특산물로 주목받고 있다. '곤느(Gones)'는 리옹에서 남자아이를 부를 때 쓰는 사투리.

바게트 데 곤느는 전통 프랑스 바게트 배합에 물 대신 보졸레(Beaujolais) 지방의 대표적인 와인 '보졸레'를 사용하고 익성 완성 단계의 반죽에 잘게 자른 소시송을 넣어 구워 만든다. 제과장인 크리스토프 지라르데 씨와 빵 부문 M.O.F인 프랑수아 포졸리 씨가 공동으로 개발한 바게트 데 곤느는 지난 5월에 출시된 이후 리옹지역 제빵 노동조합의 전폭적인 지지를 등에 업고 현재 활발한 홍보를 벌이고 있다.

리옹 현지 언론들은 바게트 데 곤느를 '리옹의 훈이 깃들어 있는 제품'이라며 찬사를 아끼지 않는 등 이 지역 특산물로 열심히 알리는 중이다.

프랑스 / 휴대용 시럽 'Sirop d'Oz' 인기 급상승 언제 어디서나 달콤한 시럽 음료

프랑스 전통 과실주와 시럽 제조업체인 Eyguebelle사(社)가 휴대용 시럽인 '시로 도즈(Sirop d'Oz)'를 출시해 좋은 반응을 얻고 있다. 딸기, 카시스, 프랑부야즈 등 다양한 맛의 과일 시럽은 프랑스에서 일반적으로 물이나 술 등에 넣어 마신다. 시중에서 판매되는 시럽은 대부분 병에 담겨있어 휴대하지 못하는 단점이 있었으나 Eyguebelle사(社)에서 간편하게 들고 다닐 수 있는 휴대용 시럽을 개발해 폭발적인 판매고를 올리고 있다.

스티커형으로 만들어진 시로 도즈는 한 잔 분량의 물에 첨가하면 좋을 양으로 여성들에게 특히 인기가 높다. 간편 식품이 많지 않은 프랑스에서 휴대용 커피믹스와 설탕과 함께 휴대용 시럽이 인기를 끌면서 앞으로 가지고 다니기 쉽고 먹기 간편한 식품류의 출시가 가속화될 전망이다.

영국 / 성인남녀 1,000명 대상 설문조사

남성이 여성보다 간식으로 초콜릿 선호



영국에서는 남성이 여성보다 간식으로 초콜릿을 더 많이 먹는 것으로 밝혀졌다. 영국의 Mintel사(社)에서 성인남녀 1천 명을 대상으로 설문조사를 실시한 결과 남성 응답자의 58%가 간식으로 초콜릿을 먹는다고 답해 응답자의 50%가 초콜릿을 먹는 여성과 차이를 보였다.

다이어트 등 미용에 관심이 많은 여성들은 배가 고플 때 과일을 많이 먹는다고 답했으며(응답자의 62%) 야채를 먹는다고 대답한 응답자도 13%에 달해 과일과 야채를 간식으로 먹는 남성 응답자가 각각 51%, 8%에 그친 사실과 대조를 이루었다.

여성들의 기호품으로 인식됐던 초콜릿을 오히려 남성들이 더 즐긴다는 새로운 사실은 현재 영국 내에서 많은 흥미를 끌고 있다. 이와 같은 설문조사 결과에 따라 영국의 초콜릿 업체들에게 여성 뿐 아니라 남성 고객들도 중요 타깃 층이 될 전망이다. 아울러 남성 고객들을 잡으려는 초콜릿 업체들의 마케팅에도 적지 않은 변화가 올 것으로 예상된다.

프랑스 / 유명 제과 기술인 서적 발간 초보자도 따라할 수 있는 고급 케이크 수록

프랑스 유명 제과인 크리스토프 펠데 씨가 케이크 전문 서적을 출간했다. <Mes 100 recettes de gâteaux(나만의 케이크 레시피 100가지)>란 이름의 이 책은 저자가 선호하는 각종 케이크의 특징과 레시피를 상세히 다뤘으며 초보자도 따라하기 쉬운 기본 제품 위주로 품목을 정했다.

이 책은 '간단한 케이크', '세계의 케이크', '우리 지역의 케이크', '명절 케이크' 등 크게 4가지 주제로 나뉘어 각 주제에 맞는 케이크를 구성해 원하는 제품을 찾기 쉽게 했다.

저자인 크리스토프 펠데 씨는 파리의 유명 호텔과 제과점 등에서 근무했으며 초콜릿, 그라탕 등 요리와 제과 관련 서적을 여러 권 발간했다. 아직까지 한국어로 번역된 책은 나오지 않은 상태.