



파리크라상 문정점 주택가 베이커리의 새로운 모델

글 · 김미선 기자 | 사진 · 주현진

직영점 정비와 확대를 위해 올 들어 더욱 박차를 가하고 있는 (주)파리크라상이 지난 5월 1일 송파구 문정동에서 그 열두 번째 문을 활짝 열었다. 전형적인 아파트촌에 위치한 파리크라상은 주택가 제과점의 새로운 모델을 구축하겠다는 야심찬 포부를 드러내고 있다.

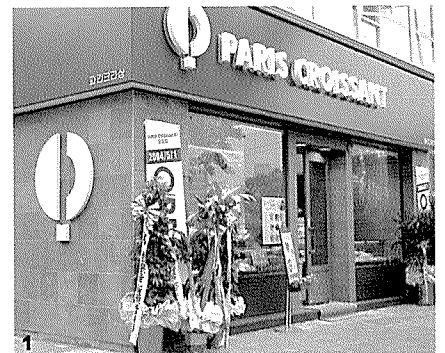
주택가 제과점의 인테리어 특징은 뭐니뭐니해도 가족적인 따뜻함과 편안함. 자연스레 빛이 바랜 듯해 친근하고 편안한 느낌의 벽돌, 매장 한 면을 과감하게 채우고 있는 아기자기한 계절 소품 등 문정점은 인테리어 정석을 제대로 따르고 있는 점포다. 하나 다른 게 있다면 짙은 갈색 톤이 주는 고급스러운 편안함에 굳더더기 없는 직선으로 딱 떨어지는 금속의 젊은 분위기가 더해져 세련된 조화를 이루고 있다는 점이다.

매장이 그리 넓지 않아 제품이 오밀조밀 놓일 수밖에 없는데도 고객의 눈길을 제품 하나하나에 공평하게 분산된다. 파리크라상이 제품 하나하나에 디자인 요소를 강조하고 있기 때문에 가능한 것이다. 빵류는 겉껍질이 '탄 것 아닌가' 싶을 정도로 질게 구워내고, 타르트와 페이스트리에는 싱싱한 제철과일을 듬뿍 올렸다. 쓸데없는 케이크 데코레이션은 최대한 줄여 심플한 느낌마저 준다. 문정점의 모든 제품은 점포의 이미지에 고급스럽고 세련된 느낌을

색칠하는 훌륭한 인테리어 요소로 활용되고 있다.

파리크라상은 프랑스의 정통을 보여주는 과자점도 좋지만 그 보다 '한국인의 취향과 입맛에 맞춘 제과를 찾아가는 것이 더 중요하다'는 생각이다. 문정점에서 가장 중요한 품목 중 하나로 단팥빵을 꼽는 이유도 단과자 빵이 우리 제과점의 '클래식' 같은 존재이기 때문이다. 고급 재료를 쓰고 요즘 취향에 맞게 작고 둥글둥글하게 성형을 한 뒤부터 단과자빵의 옛 명성을 금방 다시 찾게 됐다. 호밀빵, 잠곡빵이 모여있는 웰빙 코너 옆에는 흑계 · 흑미 · 호밀 · 녹차 등 10여 종에 이르는 식빵이 빼곡히 들어찬 것도 주택가에 위치한 점포의 특성이다.

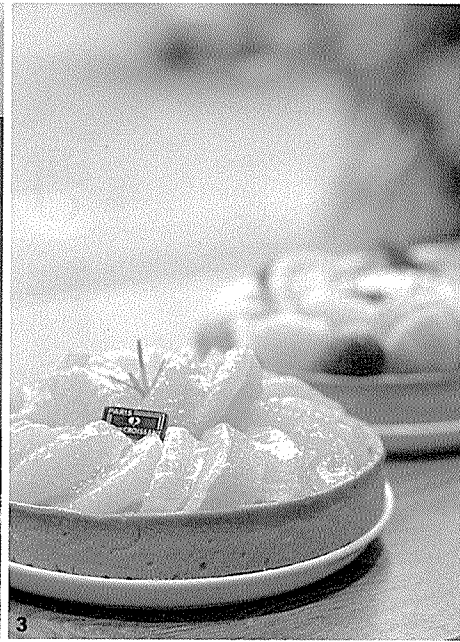
(주)파리크라상의 직영점 정비는 당분간 계속될 것으로 보인다. 브랜드 이미지 고급화에 상권에 따른 점포별 차별화가 더해져 새로 태어나는 점포마다 전체적인 테두리 안에서 나름의 색깔을 갖게 하겠다는 것이 앞으로 펼쳐질 직영 사업의 큰 맥락이다. ㉔



TEL : 02)430-8208 위치 : 서울 송파구 문정동 LG마트 왼쪽 대로변



2



3



4



5

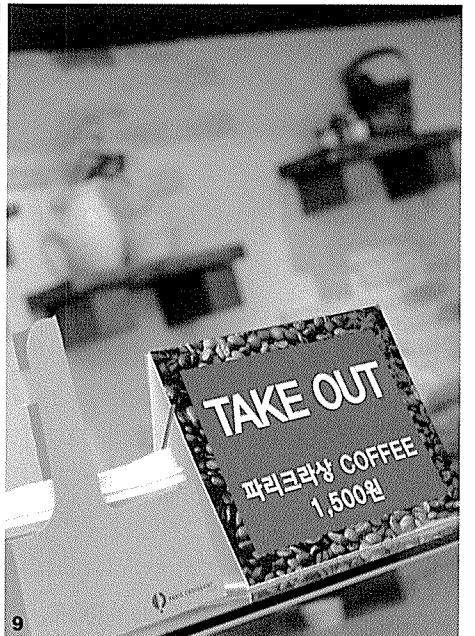
1. 파리크라상은 아끼자기하면서 군더더기 없는 인테리어로 따뜻함과 세련됨을 동시에 추구했다.
2. 매장 한 면을 과감하게 투자해 계절 인테리어를 적용할 공간으로 꾸몄다.
- 3,4. 과일을 풍성하게 올린 타르트는 이제 파리크라상의 대표 메뉴가 됐다. POP, 포스터 등으로 구매를 유도하고 있다.
5. 수평 매대 중앙에 수직 느낌의 바구니를 살짝 높게 층지어 얹어 단조로운 느낌을 없애고 고객의 눈길을 비껴가거나 소홀하게 지나칠 수 있는 제품을 강조하는 효과도 노렸다.
- 6,7. 샌드위치는 문정점의 자랑거리다. 윈도우 전면에 배치한 매대가 샌드위치류 강화에 대한 의지를 보이고 있다.
8. 제품 색깔을 짙게 구워내는 것도 제품 디자인의 한 요소다.
9. 문정점은接客 공간이 없는 대신 저렴한 가격으로 커피를 테이크아웃해 빵과 곁들일 수 있도록 배려했다.



6



8



9



7