

1_ 기존의 검은색 인테리어에 빨간색 등으로 포인트를 준 케이크 부분의 인테리어. 2_ 단 쇼케이스가 케이크와 타르트를 더욱 부각시킨다. 3_ 붉은색 메인컬러가 적용된 음료·피자코너. 빨간색의 강렬함은 강남역의 젊고 감각적인 트렌드를 반영한다. 4_ 파리크라상 강남역점의 야심작 '이탈리안 정통 피자'. 초콜릿 크림을 얹은 '누렐라'와 진한 커피맛이 독특한 '에스프레소 피자' 등 젊은층을 자극하는 새로운 트렌드의 피자를 1만2천 원부터 1만5천 원까지 비교적 저렴한 가격으로 즐길 수 있다. 사진은 '프로슈토&루꼴라피자', 1만5천 원.

파리크라상 강남역점

베이커리카페 트렌드 다시 쓰다

글·김미선 기자 | 사진·주현진



3

“우리나라 젊은이들의 급변하는 소비 트렌드를 읽고 싶다면 강남역으로 가라!”

얼마 전 어느 인터넷 포털 사이트가 진행한 ‘서울에서 가장 유행에 민감한 거리’를 뽑는 투표에서 조사대상자의 61%가 ‘강남역’을 꼽을 만큼 요즘 젊은이들 사이에 강남역은 ‘최신 트렌드로 무장한 젊은 문화의 메카’라는 인식이 강하다.

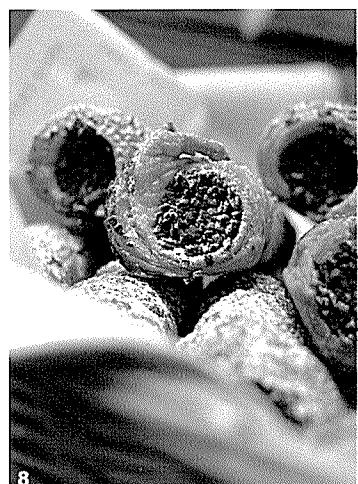
이 강남역에 파리크라상이 입성했다. 지난 7월 23일 오픈한 파리크라상 강남역점은 곁은 분명 파리크라상이 맞는데 속을 들여다보면 가족처럼 편안한 느낌을 강조했던 예전 모습을 어디에도 찾아볼 수 없다. 감각적이고 세련된 컬러 사용과 공간 분할은 “입지 성격에 발맞춘 다양한 모습을 보여줄 것”이라던 (주)파리크라상 직영팀의 사업방향을 한눈에 알 수 있게 해준다.

파리크라상 강남역점이 새로 시도한 여러 가지 중에서 단연 눈길을 끄는 것은 즉석에서 구워내는 이탈리안 피자. 이탈리아 현지 피자 전문가를 초빙해오고 국내에서 구하기 어려운 치즈나 햄 등을 직접 공수해 쓰는 등 정통의 맛을 살리고자 노력했다. 바삭바삭한 비스킷처럼 얇은 피자도우와 다른 토핑 없이 초콜릿 크림 만 펴 바른 ‘누렐라피자’ 등은 미국식 피자에 익숙해진 우리 입맛에 파격을 준다.



4_ 주문하고 10분이면 뚝딱 완성되는 피자. 패스트푸드의 속도감에 익숙한 젊은층의 특성을 고려한 결과다. 만드는 속도는 초스피드지만 맛은 이탈리아 정통 그대로이다. 5_ 이탈리아 현지에서 초빙한 피자 전문가. 그는 강남역점 직원들에게 정통 피자 제조의 노하우를 전수하고 있다. 6_ 이제 긴 매대 시대는 지났다. 테이블 하나 크기의 이동식 매대에 몇 가지 제품만 놓아 제품 하나하나 고객의 눈길을 집중시킨다. 7_ 오렌지색 메인 컬러가 적용돼 따뜻하고 편안한 느낌을 주는 카페 공간. 길게 늘어뜨린 전등, 심플한 느낌의 소품들이 메인컬러의 편안함에 세련된 느낌을 더한다. 8_ 파리크라상 강남역점에는 세련된 성형법의 제품이 눈에 많이 뛴다. 먹는 것 하나에도 '감각'을 운운하는 젊은층의 기호에 맞춘 것이다.

TEL : 02) 594-4227 · 위치 : 강남역 6번 출구, 뉴욕제과 지나 150m 직진. 주공공이영화관 맞은 편.



주문 받은 지 10분 안에 뚝딱 완성되는 속도감과 신선함도 놀랍다. 방석만한 크기로 크게 구운 포카차를 필요한 만큼 잘라 파는 것 또한 이탈리아 현지 방식 그대로다.

페이스트리나 단팥빵도 강남역점 오픈 전에 기존의 제품을 세련된 성형으로 다시 손봐 매대에 올렸다. 고전적인 크림빵은 커피 맛을 입힌 모카 크림빵으로 새로 태어났고, 젊은 세대들의 입맛을 고려해 유난히 치즈 관련 제품이 많다.

'제과점 인테리어에 뺄간색을 쓰면 안 된다?' 파리크라상 강남역점은 그 동안 금기시되던 제과점 인테리어의 불문율을 과감하게 뛰어넘었다. 파리크라상 인테리어의 중심축인 검은 대리석이 강남역의 젊은 감각을 담기에는 무겁지 않을까 하는 우려는 인테리어 곳곳에서 도드라지는 선명한 뺄간색을 마주하면 싹 사라진다. 품목 별로 섹션화한 매장 가운데 피자나 음료부분은 뺄간색이 메인 컬러가 되고, 빵과 과자부분은 뺄간색으로 부분적인 포인트만 주되 제품과 가능한 멀찍하게 떨어뜨렸다. 80여 석을 갖춘 카페 공간은 식욕을 자극하는 '오렌지' 컬러가 에워싸고 있어 편안한 느낌이다.

"새로 생긴 파리크라상 가봤어?" 요즘 강남역을 찾는 젊은이들 사이에서는 맛있는 먹을거리와 세련된 감각을 동시에 만족시키는 파리크라상 강남역점이 한창 화제를 불러 모으고 있다. 이쯤 되면 (주)파리크라상 직영팀 최라윤 대리의 자신감에 찬 말이 허투로 들리지 않는다.

"트렌드를 쫓아가다니요? (주)파리크라상은 업계 선두주자로서 빵과 케이크와 함께 하는 생활 속의 트렌드를 직접 만들어가고 있습니다. 이번 강남역점은 트렌드 창조의 표본이라 자신합니다." **B**