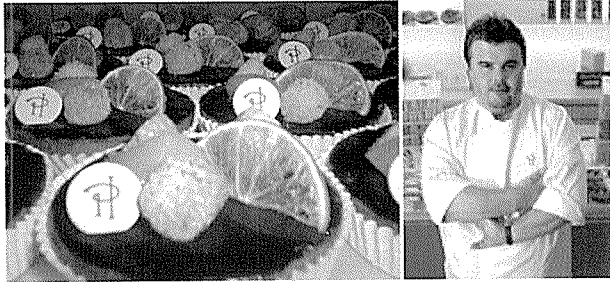


담당_정술이

프랑스의 또 하나의 명품

피에르 에르메 초콜릿 바



피에르 에르메(Pierre Hermé)가 도쿄 아오야마에 첫 번째 초콜릿 바(Bar à Chocolat)를 부각시킨 매장을 열었다.

도쿄에만 세 개의 매장을 갖게 된 피에르 에르메는 프랑스 최고의 파티시에라는 찬사를 받기에 전혀 손색이 없는 명인이다. 그는 많은 종류의 초콜릿을 선보이기보다 그만의 특유한 개성이 살아 숨쉬는 제품으로 승부를 건 프랑스 제과 업계의 자랑이기도 하다.

피에르 에르메는 AFP와의 인터뷰에서 '파리 보나파르트 거리에 있는 역사적인 피에르 에르메 매장의 초콜릿 파트가 장식장 안에 갇혀 있는 형태라면 이번엔 도쿄에 오픈한 새 매장은 훨씬 개방적인 공간'이라고 밝혀 피에르 에르메 초콜릿을 아끼는 사람들의 관심을 불러 모으고 있다.

"일본사람들에게 초콜릿을 보석과 같다는 것을 보여주려고 합니다."

피에르 에르메는 자신의 이름을 내건 매장을 프랑스 보다 먼저 일본에 오픈한 특이한 이력을 갖고 있다. 그 뒤 파리 보나파르트 거리에 매장을 열었고 2004년 연말에 페랑디 요리 학교에서 수준 높은 제과 아틀리에를 열고 활발하게 활동하고 있다.

도쿄 3호점 오픈을 계기로 더욱 왕성한 활동을 개시한 피에르 에르메의 활약상이 기대를 모으게 한다.

혁신적인 초콜릿 공정

향긋한 초콜릿 파우더 개발

초콜릿을 파우더로 이용하는 혁신적인 방법이 독일에서 개발돼 화제를 모으고 있다. 액체 초콜릿은 제조 과정에서 카카오가 가진 초콜릿 특유의 향을 보존하기가 쉽지 않은 데 반해 새로 개발된 이 가루는 쇼콜라 쇼(Chocolat chaud: 핫초콜릿)의 맛을 한층 살려주는 것은 물론 몇몇 향을 더할 수 있을 것으로 보인다.

독일의 저명한 대학교수 데카르 바이너 씨가 액체를 머금은 가스로서 착안해 연구를 진행한 것으로 알려졌다. 향을 머금은 초콜릿을 만들기 위해 액체로 된 향기와 초콜릿 파우더를 섞고 압력을 조절해 얻은 초콜릿 파우더는 업계에 혁신적인 영향을 줄 것으로 보인다.

초콜릿 파우더의 상업화를 준비하는 바이너 교수는 초콜릿 뿐 아니라 과일에도 같은 방식을 적용한 연구를 계속하고 있어 조만간에 과일과 초콜릿 및 과향의 환상적인 궁합을 맞출 수 있을 것으로 예상된다.

Prism

피에스 존(Pièce Jaune) 구호 활동

프랑스 제과인들도 한뜻 한마음



프랑스 제과·제빵연합회의 회장 장 피에르 크루제(Jean-Pierre Cruzet)는 지난 1월 11일에 주현절(La Fête de Rois)을 맞아 엘리제궁에서 자크 시라크(Jacques Chirac) 프랑스 대통령을 만났다. 주현절은 예수가 동방박사에게 나

타난 날을 기념하는 축제일로 예로부터 프랑스에서는 갈레트를 먹는 풍습이 있다. 이날 참석한 대표단은 1,2m에 달하는 거대한 갈레트(Galettes)를 옮겨가 특별한 주현절 광경을 연출했다.

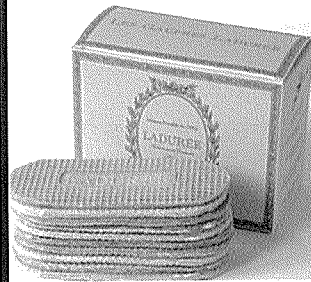
프랑스의 모든 제과 및 제빵기술자들의 이름으로 자리에 참석한 장 피에르 크루제 회장은 '비극적인 드라마와도 같은 아시아 지진 해일 피해 지역 사람들의 고통을 함께 하고 싶다'는 뜻을 자크 시라크 대통령에게 밝혔다. 이 밖에 노동시간 35시간에 관한 사항이나 역동적인 경제 변화에 대응하기 위해 전문 교육의 새로운 방향을 모색하는 등 업계에 당면한 과제들에 대해 열띤 토론을 벌였다.

자크 시라크 대통령은 '모든 제과인들이 힘을 모아 아시아의 젊은 꿈나무들에게 희망을 되찾아 주는 피에스 존(Pièce Jaune) 구호 활동에 함께하자'는 뜻을 전했다. 제과·제빵연합회의 대표단과 함께 참가한 2004년도 프랑스 주니어 제과 및 제빵대회 우승자들에게 그들이 프랑스의 미래를 든든히 짊어지고 갈 주역임을 다시 한 번 강조하면서 재해 지역 젊은이들과 형제의 우애를 보여줄 것을 당부했다.

마지막으로 자크 시라크 대통령이 피에스 존(Pièce Jaune) 구호 활동에 참여하는 모든 사람들에게 감사의 뜻을 전하면서 프랑스 제과인들의 위상을 드높인 뜻 깊은 회합의 자리는 막을 내렸다.

프랑스 북부의 달콤한 상징

고프르 라듀레(Gaufre Ladurée) 출시



고품격 파티스리 라듀레(Ladurée)에서 고프르 라듀레(Gaufre Ladurée)를 출시했다.

고프르(Gaufre)는 고프리에라 불리는 양면 철제 틀에 반죽을 흘려 부어 구운 과자로 프랑스 북부 지방의 전통 과자다.

고프르 라듀레는 프랑스 북부 릴 출신인 라듀레의 회장 다비드 홀더(David Hoder) 씨가 어린 시절에 즐겨 먹던 고프르를 회상하며 탄생시킨 과자로 제품을 개발한 라듀레의 셰프 파티시에 필립 앙드리에(Philippe Endrieu) 씨는 프랑스 북부의 상징적인 달콤함을 담았다고 밝혔다.

은은하면서도 원재료의 색을 살려줌과 동시에 부드럽고 깊은 맛이 특징인 정교한 고프르 라듀레는 바닐라와 장미, 피스타치오 향을 조화롭게 가미한 풍부한 크림으로 만들었다. 진한 에스프레소 커피나 차(thé)와 잘 어울리는 제품.

라듀레 매장은 지난 2월부터 고프레를 선보여 6개는 12유로, 12개는 22유로에 판매 중이다. 정성을 느껴지는 상자에 포장해 판매되는 고프레는 특유의 맛으로 입맛 까다로운 파리 사람들을 사로잡을 것으로 예상된다.

World News Japan News

담당_박소희

하네다 공항 제2여객 터미널 복합 쇼핑몰

마켓 플레이스

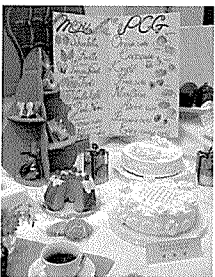
2004년 12월 1일, 하네다 공항 제2여객 터미널에 오픈한 약8천100㎡의 상업시설부분 '마켓 플레이스'가 화제의 장소로 떠오르고 있다.

전면 통유리 4층 건물로 이루어진 '마켓 플레이스'는 식음료점 15점포, 쇼핑몰 9점포로 이루어졌다. 지하 1층에는 아자부주방의 유명 베이커리 '몬타보', 이탈리아 카페 '일피노로 카페', 카페&바 '망고바' 등이 들어섰다. 2층에는 화과자점 '도라야', 초콜릿 숍 '피에르 마르콜리니', 양과자점 '키스맨 하트', '요크모크'가 입점했으며 3층에는 '키하치(KIHACHI)', '폴(PAUL)' 등 인기 브랜드 푸드 프라자자 있다. 4~5층은 식음료 존으로 유명 레스토랑의 갖가지 음식을 즐길 수 있다.

레스토랑, 쇼핑몰 등 총 93개 시설과 호텔이 들어서 있는 하네다 공항 제2여객 터미널은 이용객들이 비행기 시간을 기다리는 동안 먹거리와 볼거리가 풍부해 새로운 관광명소로 떠올랐다.

재학생 솜씨 자랑 한마당

제42회 동경제과학교 과자 페스티벌 개최



동경제과학교(교장 아마모토 주이치)에서 '제42회 과자제(菓子祭)'가 지난 1월 29일부터 30일까지 2일 동안 열렸다. 이 전시는 재학생이 기획, 운영하고 작품 전체를 전부 수작업으로 만드는 행사로 매년 인근 지역주민들을 포함해 많은 입장객이 참여하는 행사로 자리잡았다. 사진전시코너, 양과자, 화과자, 빵 만들기 코너, 카페 졸업생 점포 소개 코너, 불우이

웃돕기 코너 등 다채로운 프로그램과 그 외에 재학생·교사 작품전시코너, 특별가격으로 판매하는 코너로 관심을 모았다.

Prism

일본 최대 스위트 푸드 테마파크

'고베 스위트 하버' 오픈



ようこそ
神戸スイーツハーバーへ
～テーマストーリー～

2004년 12월 3일 고베 하버랜드 센터 빌딩에 일본 최대 스위트 푸드 테마파크 '고베 스위트 하버(神戸スイーツハーバー)'가 오픈했다. 이곳의 종합 프로듀싱을 맡은 곳은 지금까지 다수의 푸드 테마파크를 성공시킨 '나무코 팀난자'.

개항 이래 많은 외국인이 거류(居留)한 고베는 양과자문화가 가장 빠르게 개화해 지금까지 일본에서 스위트 소비량이 가장 많은 도시로 이곳에 '해피니스 오브 스위트'를 테마로 전국 스위트 기술인을 한 곳에 집결시킨 '스위츠 직인의 전당'을 실현한 것. 약 863명의 시설에 테마 존 19점포, 레스토랑 존 3점포, 합계 22점포의 스위트 숍과 박물관 전시로 구성된 것이 특색이다. "현대적인 고베항을 모티브로 꽃과 잎이 피어있는 환상적인 거리를 연출했다. 모든 점포에 주방을 설치하고 직접 만든 제품을 제공하기 때문에 전국 각지의 유명한 맛을 비교하면서 먹을 수 있다."고 고베 스위트 하버 홍보담당자가 전했다.

우유 푸딩으로 유명한 홋카이도의 '과자공방후라노데리스(菓子工房フラノデリス)', 동경 '파티스리 아틀리에 뒤 리브(パティスリーアトリエ ド リーブ)' 등을 비롯해 전국 각지의 치즈 케이크, 소프트 아이스크림을 모아 기간한정으로 판매하는 점포, '자유가오카 스위트 포레스트(自由が丘スイーツフォレスト)'의 점포 등이 참여했다.

●神戸スイーツハーバー

兵庫県神戸市中央区東川崎町1-3-3

神戸ハーバーランドビル店 舗棟「Bee's Kiss」地下1層

TEL:078-362-8000

동경 긴자 콩피튀르 전문점 오픈

콩피튀르 에 프로방스

동경 긴자에 오픈한 '콩피튀르 에 프로방스'는 남유럽 프로방스산 과일을 사용한 잼을 제공하는 전문점이다. 몇 년 전부터 프랑스 파리의 파티시에 사이에서 관심을 끌고 있는 콩피튀르는 프랑스로 잼 뜻한다. 콩피튀르 에 프로방스는 과일, 허브, 향료를 조합한 잼에 흥미를 갖고 잼을 사용해 만든 과자, 푸드, 드링크 등을 세계에 널리 알리기 위해 오픈한 전문점이다. 현재 프로방스 아틀리에에서 만든 콩피튀르를 60종류 정도 취급하고 있으며 차츰 취급하는 종류를 늘릴 계획이다.

콩피튀르 에 프로방스는 착색료, 보존료는 전혀 사용하지 않고 과실 과즙만을 끓여 만든 무설탕 잼이 특징이다. 검은 무화과에 포도의 산미를 첨가한 '무화과·레이즌'(1병 1천800엔), 가을 수박에 상큼한 레몬을 첨가해 깔끔한 맛을 내는 '시틀·시트론'(1병 1천800엔), 블루베리에 레드 와인, 시나몬을 넣어 끓여 낸 '멀티유·방루주'(1병 1천500엔) 등이 인기 제품으로 꼽힌다.

●コンフィチュール・エ・プロヴァンス：東京都中央区銀座1-5-6 Tel 03-3538-5011

