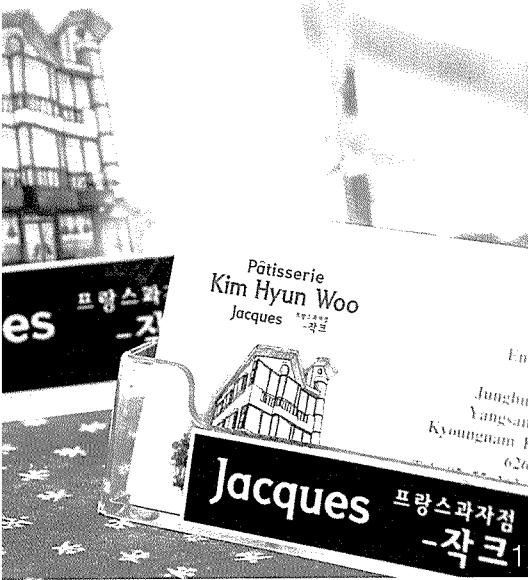


Baking Life 클로즈업 I





양산 신도시 ‘파티스리 작크’

지역 입맛 ‘확’ 바꾼 양과자 전문점

작은 지방 도시의 외딴 곳에 양과자 전문점을 낸다고 했을 때 사람들은 ‘무모한 짓’이라고 했다. 하지만 작은 장식물 하나도 장인정신을 갖고 만드는 ‘작크’는 지역 고객의 입맛에 생소하기만 했던 양과자로 승부를 걸어 가능성을 확인했다.

‘작크’의 목표는 입맛을 따라가는 것이 아니라 입맛을 창조해내는 것이다.

글_김미선 기자 · 사진_주현진



“양과자는 열심히 만들어 놓아도 잘 안 팔려요. 팔리는 것보다 버리는 게 더 많죠.”

흔히 양과자에 대한 기술인들의 관심과 열정에 비해 지방 제과점에서 양과자 인기는 아직 먼 나라 얘길 뿐이라고 말한다. 경남지방의 작은 도시 ‘양산’에 가면 세간의 이런 인식에 정면으로 도전한 그야말로 정통 ‘파티스리(제과전문점)’를 만날 수 있다. 양과자와 구움과자에 승부를 걸었다는 지방 소도시 제과점 ‘파티스리 작크(이하 작크)’는 오픈 3개월이 지난 지금 양산 지역 고객들이 가장 즐겨 찾는 제과점으로 자리 잡았다.

‘작크’를 오픈한 김현우 오너쉐프는 제과를 막 시작할 무렵인 20년 전부터 양과자에 관심이 많았다. 7년 전 양산 외곽에서 ‘빵집’을 차린 그는 거기서 만족하지 않고 짬짬이 일본 유명 제과점에서 연수를 받는 등 기술에 대한 노력을 게을리 하지 않았다. 그의 2호점 ‘작크’도 그 사이 신도시 지역으로 이사한 기존 점포의 고객들이 자기네 동네 가까이에서도 그가 만든 빵과 과자를 먹고 싶다는 요청에 힘입어 지난 11월 오픈한 점포다. 김현우 쉘프는 양과자에 대한 그의 ‘꿈’을 ‘작크’에서 그려내기 시작했다.

일본 요코하마의 유명 제과점 ‘양프치파케’를 벤치마킹한 ‘작크’는 매대에서 단과자빵을 과감히 없애고 하루에 내놓는 빵의 가짓수도 40품목 정도로 확 줄였다. 양과자 전문점으로서의 색깔을 분명히 하겠다는 뜻을 확고하게 나타낸 것이다. 대신 ‘작크’는 300가지가 넘는 레시피를 정리해놓고 계절별·행사별로 그때그때 제품을 교체하고 있다. 고객들도 항상 똑같은 300가지 제품을 접하는 것보다 한정된 제품을 정성스럽게 만들어 수시로 바꿔주는 것을 훨씬 좋아한다고.

“몇몇 고객이 찾는다고 하루에 그 많은 제품을 만들어낼 수는 없죠. 그러다보면 제품 하나 하나에 정성을 담기도 어렵고, 우리 제과점만의 특성을 살릴 수도 없습니다.”

상가 지역도 아니고 주택가도 아닌 ‘생뚱맞은’ 위치에 제과점을 오픈한다는 소식에 그를 아는 주변 사람 모두가 걱정했지만, 지금은 매일매일 전날의 매출 기록을 깨고 있다는 ‘작크’. 양산 지역 고객들이 양과자에 빠르게 눈 뜨게 된 것은 순전히 케이크 위에 올려지는 조그만 장식물 하나라도 열과 성을 다해 만드는 ‘작크’의 장인정신 덕분이다.

제대로 된 양과자 전문점 오픈을 원한다면 ‘작크’는 벤치마킹 대상 1호다.

연락처 055)363-7447

찾아오는 길 경남 양산시 중부동 신도시대동아파트 입구

1 따뜻한 느낌의 일러스트로 ‘작크’의 외관을 그려 넣은 점포 홍보 전단과 명함. 전단 속에는 ‘작크’의 대표 제품을 사진이 아닌 일러스트로 그려 넣고 자세히 설명해 따뜻하고 친근한 느낌을 준다. 2 ‘작크’의 공장은 전면 통유리로 만들어져 밖에서 훤히 들여다보인다. 지역의 ‘양산대학 제과제빵과’와 산학협동을 맺어 인력을 지원받고 있다. 머리두건, 앞치마 없이는 아무도 공장에 들어갈 수 없다. 3 ‘사팡’은 비스킷 시트에 전자리한 건조 과일을 진뜩 넣은 초콜릿 파운드를 올리고 부드러운 가니슈로 층을 완성한 제품이다. 개당 2만5천 원. 4 깔끔하면서도 세련된 느낌을 주는 ‘작크’의 패키지는 군더더기를 싫어하는 김현우 오너쉐프의 성격이 반영된 것이다. 밝고 고급스럽다. 5 파이 생지에 당도를 줄인 밤·통팥 양금을 충전한 ‘핑퐁플레’. 겉면에 ‘아몬드파우더 토픽’을 짜워 고소하면서도 바삭한 식감이 일품이다. 부산·경남지역에서 있기 있는 ‘핑퐁플레’는 이곳이 원조다. 6 쇼케이스 아래 부분의 선반을 없애고 높낮이를 달리한 아크릴 원통 위에 케이크를 올려 케이크 하나하나 시선이 집중되도록 했다. 높고 낮게 배치된 케이크가 생기 있어 보인다. 7 현대적이면서도 고급스러운 제과점을 표현한 ‘작크’의 외관. 고급스럽지만 무거운 느낌이 들지 않도록 아이보리색 벽과 밝은 조명 등 인테리어 컬러에 신경썼다.