

프랑스인이 고집하는 천연효모빵의 최고의 맛

라미드빵

주소: 神奈川県横浜市 中区 7-15 ペイコイ本牧官原 206號



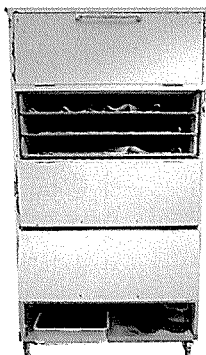
제품의 질과 맛을 고집하는 라미드빵의 제품들

일본에서 중요도시 옆에는 항구도시가 있다. 오사카하면 고오베, 도쿄하면 요코하마를 떠올리게 된다. 옛 일본이 문호를 개방함에 있어 외국인을 직접 들어 오게 하지 않고 가까운 항구에 머물게 했던 것이다. 요코하마가 도쿄와 아주 가까이 위치해 있으면서도 도쿄와는 다른 분위기의 문화를 지니고 있는 것은 외국인에 의해 일찌기 개화된 곳이기 때문이다. 때문에 중국, 이탈리아, 프랑스식의 고급 레스토랑을 접할 수 있는 곳이기도 하다. 그런만큼 이곳의 빵문화는 일본의 다른 지역과는 다른 그 무엇이 있을 것만 같다.

마침 몇개월전 우리나라에서 세미나 강사로 초청된 바 있는 빈센트씨가 요코하마에서 천연효모빵을 만들고 있다기에 궁금했다. 그러나 그가 경영하고 있는 제과점이 생각했던 것보다 그 규모가 큰데 놀랐고 무엇보다 천연효모빵에 대한 그의 장인정신에 다시한번 놀라지 않을 수 없었다.

빈센트씨는 요코하마에서 현재 3개의 점포를 운영하고 있다. 올해 안으로 4번째 점포를 비

프랑스빵의 경우 기계를 사용하지 않고 이 곳에 발효시킨다.



외교에 개점할 예정인데 프랑스빵과 프랑스요리를 함께 취급할 계획이다. 그중 3년 6개월전에 그가 처음 오픈한 라미드빵을 취재했다.

고급 아파트단지를 끼고 있고 SATY 백화점내에 있는 라미드빵은 두개의 큰 쇼케이스로 제품을 분류 진열하고 있다. 한 쪽에는 데니쉬, 하드계빵, 소프트계빵이 또다른 쪽에는 쿠키와 선물용, 샌드위치와 후루츠 파이가 진열되어 있었고 셀프가 아닌 여종업원들이 대면판매를 전개하고 있다.

보통 바게트가격이 200~230엔인데 이 곳 라미드빵의 바게트는 220엔으로 하루 300개가 팔리고 있다 한다. 바게트의 경우 천연효모를 사용하되 건조 이스트는 5.5~7%만을 사용하고 있다. 10%이상 천연효모를 넣게 되면 신맛이 나고 작업성이 어렵기 때문이다. 100%천연효모만을 사용한 르방(LEVIN NOIX ET RAISIN)이 다행히도 딱 하나 남아 있어 촬영을 한 뒤 맛볼 수 있었는데 금방 느껴지는 맛이라기보다는 오래 씹을 수록 호두와 건포도가 어우러져 구수한 맛을 냈다.

그의 캄파뉴(대250엔 소150엔), 방드규리(360엔), 어니언(대280엔 소180엔), 식빵 레이즌(350엔), 버터롤(300엔) 등 250여 종류의 빵을 생산하고 있지만 매일 생산이 불가능하여 돌아가면서 생산하고 있다.

빈센트씨가 경영하는 3개 점포의 연간 매출액은 4억엔. 그

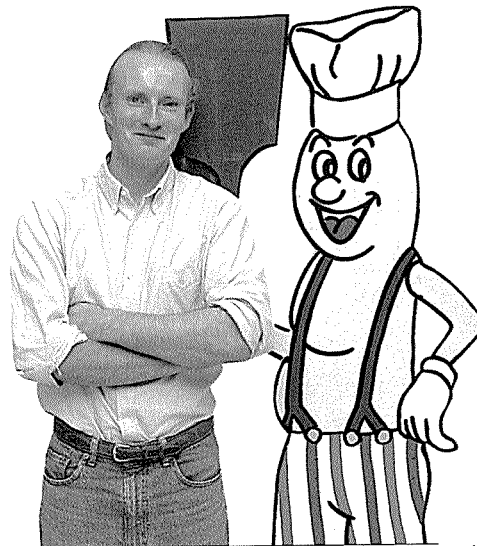


중 라미드빵의 월매출액은 2천만엔이다. 94년도는 5억엔의 매출을 예상하고 있다고 한다. 아마자끼제빵이 직영하는 요꼬하마 비드프랑스가 월 2천7백만엔, 안텔센이 2천만엔의 매출액을 올리고 있는 것에 비한다면 엄청난 판매 실적임에 틀림없다. 그러면 이러한 매출은 어디서 오는 걸까.

빈센트씨는 제품의 질에 있다고 자신있게 말한다. 그리고 제품의 질에 비해 코스트가 높지 않은 것도 큰몹을 하고 있다고, 일본의 경우 최근 인력부족으로 인해 냉동반죽을 사용하는 점포가 크게 늘어나고 있다. 이러한 식품 첨가물을 사용하면 제품의 순수한 질을 유지하지 못한다는 것이다. 프리믹스의 대한 그의 생각도 마찬가지. 천연효모를 사용한 빵은 우선 맛이 있다는 것. 불림은 없지만 노화를 방지해 보존성이 좋다. 그러나 라미드빵은 소비자 입장에서 당일판매를 펼치고 있다.

이러한 제품의 질 때문에 매출액의 4분의 1이 호텔 등 40여곳의 요꼬하마의 베이커리 시장에 납품되고 있다. 또한 사무는 2사람만 배치하고 납품은 팩시밀리를 통해 주문을 받는 등 행정적인 인력을 축소하고 있다.

라미드빵이 천연효모빵을 만드는 타점포와 다른 점은 호시노천연효모와 같은 배양종이 아닌 빈센트씨가 3년 6개월전에 라미드빵을 오픈할 때 직접 배양시킨 종을 계속 이어받아 지금도 사용하고 있다는 점이다. 경영자이면서 기술인이기도 한 빈센트씨는 11시부터 새벽 4시경까지 작업 준비를 한다. 1Kg의 밀가루를 반죽할 경우 발효종 800g, 소금 30g, 물 640g으로 발효시킨다고 한다. 그리고 발효종은 사




용한만큼의 분량의 밀가루를 첨가하여 종을 계속 이어받아가고 있다.

빈센트씨는 파리에서 300km 떨어진 서프랑에 위치한 안주에서 태어났다. 원래 여행을 좋아해 일찌기 대학진학을 포기하고 빵기술인이 된 것도 여행을 할 자금을 마련하기 위해서였다 한다. 그것도 자전거로 하는 여행이다. 지금까지의 주행 거리는 약10만 km. 세계를 자전거 하나만으로 여행을 하며 각지에서 빵만드는 것을 배웠다.

“여행을 하면서 빵을 만드는 것이 즐거웠습니다. 터키에

1. 라미드빵의 동물캐릭터 앞에서 빈센트 브루레씨
2. 천연효모빵을 고집하는 라미드빵에는 외국인손님이 많이 찾는다.
3. 3년6개월전 라미드빵을 시작할때 만든 효모종, 라미드빵의 맛이 여기에 있다.
4. 100%천연효모로 만든 르방.

서는 구멍을 뚫고 그 속에서 빵을 구워냈고 핀란드에서는 북극점에서도 주문을 받아 비행기로 배달을 하기도 했습니다.” 그가 여행한 곳은 외국인이 찾기 힘든 아시아 각국의 조그만 마을에 이르기까지 20년동안 60여개국을 여행했다 한다. 지금도 세계 각국에 친구가 있는 그는 9개국의 언어를 구사할 수 있다. 빵을 통해 세계 각국의 사람들과 커뮤니케이션을 하고자 하는 그의 꿈은 세계 각국에 국제적인 빵회사를 만드는 일이다

라미드씨가 천연효모빵을 고집하는 것은 무엇보다 맛이 있기 때문이다. 예전에는 소비자가 빵에 대해 몰랐다. 그러나 지금의 일본은 빵을 먹고 자란 세대이기 때문에 빵맛에 대해서는 소비자가 더 잘 알고 있다는 것이다. 요즘은 장인정신을 갖고 일하는 기술인이 없다. 즉, 인력부족으로 냉동반죽을 생산하지만 그 맛이 똑 같다. 그래서 금방 질리게 된다. 빵이란 만드는 사람의 프라이드와 정성이 들어가야만 맛이 있는 것이다. 소비자는 그것을 분별하여 선택할 줄 안다는 것이다. 

3

4

