



인터뷰

프랑스 에디아르 본사의 자코 노보사장이 지난 10월 14일 신라명과 에디아르 3호점 오픈에 맞춰 방한했다.

이에 본지는 자코 노보 사장에게 최근 프랑스 제과업계의 동향과 세계 각국에 진출해 있는 에디아르의 현황, 제품적 특성, 계획 등을 들어본다

이번 방문 목적과 한국의 제과점을 둘러본 소감은?

이번에 신라명과가 에디아르 3호점을 새로 오픈해서 그 일정에 맞춰 방한했다. 신라명과와 협의할 내용도 있고 기술지도차 본사 기술자와 같이 왔기 때문에 에디아르와 신라명과의 창녕 공장을 시찰할 예정이다. 은지 얼마 안돼 많은 제과점은 보지 못하고 신라명과와 크라운베이커리의 점포를 둘러 보았는데 한국의 제품 수준이 높다는 것을 느꼈다.

신라명과 에디아르의 제품 수준과 점포 운영에 만족하는가?

에디아르는 모든 면에서 프랑스나 다른 나라 제과점과 비교할 때 최상급이다. 여기에 신라명과의 기술적 노하우가 결합돼 점포 이미지나 제품 수준이 만족할 만한 수준이다. 신라명과의 에디아르에 온힘을 기울이고 있어 파트너를 잘 선택했다는 생각이 든다. 예의 상 하는 말이 아니라 내가 제일 좋아하는 에디아르가 한국의 에디아르이다.

에디아르 본사의 역사와 규모, 각국의 진출 현황은 어느 정도인가?

에디아르는 1854년 창립돼 가장 오랜 역사를 자랑한다. 프랑스 내에 타 유명제과점은 대리점만 있는 정도지만 에디아르는 파리에만 직영점이 7개 있고 국내에 대리점이 150개에 이를 정도로 선두 주자이다. 각국의 진출 현황은 유럽에는 거의 다 있고 일본의 동경에 28개, 대만, 홍콩, 싱가포르, 태국 등 동남 아시아에 진출해 있다. 미국 대도시와 북남미에도 대부분 진출해 있는 상태다.

에디아르의 대표적 제품을 꼽는다면?

감빠뉴, 세이글, 식빵 종류인 빵드미와 브리오쉬 반죽을 이용한 여러 제품이 있다.

현재 에디아르가 추진하고 있는 계획이 있다면?

별다른 계획은 없고 새로운 나라에 진출할 계획이다. 11월에 쿠웨

이트에 진출할 계획으로 지난 10월 11일 이에 따른 계약을 마쳤다.

이밖에 세계적으로 건강에 대한 관심이 커지는 추세이므로 다양한 건강빵을 개발해 보급시킬 것이다. 이들 건강빵은 이름뿐 만의 제품이 아닌 우수한 맛과 실제로 건강에 도움이 될 수 있도록 한 남다른 제품이 될 것이다.

최근 프랑스 제과업계의 특별한 움직임이 있다면? 특히 인력난과 생산성 때문에 전통 제품의 냉동 생지 이용 제품화가 확산되고 있는 것으로 알고 있는데?

10년전까지만해도 거의 모든 제품이 100% 즉석 제조되었다. 이들 제품은 전날 밤 늦게 작업을 해 준비했다가 다음 날 생산해 신선한 제품을 공급하는 방식을 취해야 한다. 그런데 프랑스도 젊은이들이 밤 늦게까지 일하기 싫어하는 경향으로 이를 대체할 수 있는 냉동 생지 이용 제품이 급속히 확산되었다. 그러나 2~3년전부터 소규모 점포를 중심으로 과거의 방법으로 제품을 생산하는 복고주의의 새로운 변화가 일고 있다. ☐

에디아르 자코 노보 사장

세계적 명성으로 각국에 진출해 있어

프랑스만 150개 점포, 새로운 건강빵 보급 예정