

Sweet 파티쉐전 2000

유명 점포의 케이크 총집합

일본인들은 참 케이크를 좋아한다. TV 프로에서도 자주 방영하고 잡지에도 상당히 많이 다루어지고 있다. 내용은 유명한 점포, 새로 오픈한 점포를 소개하며 특히 가을엔 점포마다 몽블랑을 비교하기도 한다. 정말 케이크 열풍이 불고 있다고 해도 과언이 아니다. 어딜 가더라도 제과점은 항상 사람들로 붐빌뿐 아니라 맛있다고 소문이 나면 외곽이라도 케이크를 사러갈 정도다. 제과가 선물용으로 차지하는 비중도 점점 높아지는 추세다.

케이크와 차 한잔의 여유

차 문화가 발달한 일본은 예전엔 차와 함께 화과자가 인기였지만 현재 젊은 사람들은 화과자보다 달지만 부드러운 양과자를 더 선호하고 있다. 이런 경향에 따라 신주쿠(新宿) 미즈코시백화점에서는 2000년 10월 31일부터 11월 5일까지 "Sweet 파티쉐전 2000"이 7층 이벤트 홀에서 개최되었다. 이 행사는 "Sweet를 사랑하는 달콤한 꿈의 세계에 오십시오"라는 슬로건 아래 일본 양과자계를 리드하는 일류 파티쉐 12인이 맛있는 케이크와 과자를 손님에게 제공했다.

파티쉐들은 자신의 부스를 설치해 제품력 있는 케이크와 과자를 전

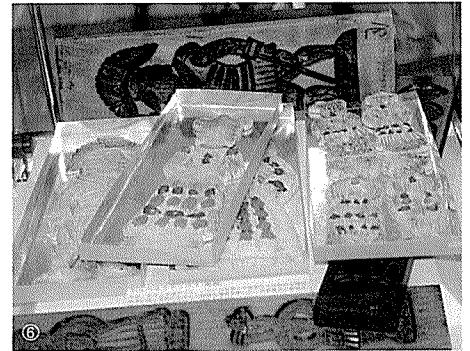
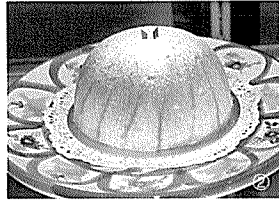
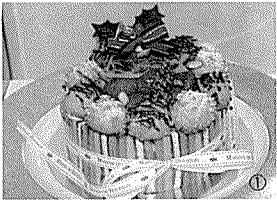
시, 판매하며 자신의 프로필, 수상경력, 수상작품 등도 함께 소개해 큰 홍보 효과를 거뒀다. 행사장에는 오후 4시만 지나도 판매할 케이크가 없어 손님들이 돌아갈 정도로 대 성황이었다.

또한 행사 기간 중에는 유명한 셰프들이 요일마다 돌아가면서 "재미있는 과자 미니강좌"를 무료로 개최, 인기있는 케이크 제조 방법과 레시피를 공개해 일반인들도 과자에 대한 흥미를 불러일으키기에 충분한 이벤트가 진행됐다. 무엇보다도 멀리가지 않고도 유명한 점포의 케이크를 먹을 수 있다는 점에서 고객들로부터 큰 호응을 얻었다.

커피와 홍차를 케이크와 함께 먹을 수 있는 공간도 별도로 마련됐고 홍차 교실도 개최해 판매와 함께 시음, 홍차에 관련된 상식이나 지식도 알려주는 시간을 가졌다. 한쪽에서는 손쉽게 구할 수 없는 재료나 도구들도 저렴한 가격에 판매했다. Sweet 파티쉐전 2000은 제품 제조를 직접 볼 수 있는 기회를 제공하고 유명 파티쉐와 여유 있는 대화를 나눌 수 있었던 점에서 사람들에게 좋은 평가를 받았다. 바쁘게 하루의 일이 끝난 뒤 케이크와 차 한잔의 여유, 무엇보다도 이 여유를 일본인들은 정말 사랑하는 것이 아닌가 싶다. 한국에서도 이런 꿈의 이벤트가 빨리 열릴길 기대해 본다.



▲ 젊은 파티쉐가 새로 오픈한 "에미루"의 부스로 인기가 높다.



- ① 마리나 드 부르봉의 크리스마스 케이크.
- ② 이탈리아의 전통과자로 유일한 여성 파티셰의 점포인 코르네 히로미 제품.
- ③ 마루메종의 케이크로 특별제작 했지만 서비스 차원과 홍보용으로 반값 정도로 판매되고 있다.
- ④ 홍차 전문가들은 판매도 겸하며 어드바이스를 실시했다.
- ⑤ 입구의 표지. "Sweet patisserie fair" 타이틀 아래 각요일별 행사의 내용이 소개돼 있다.
- ⑥ 한쪽에는 여러 가지 전통 모양의 틀을 전시해 놓았다.
- ⑦ 케이크를 주문해서 차와 마실 수 있는 공간 앞쪽에 케이크 미니강좌 공간이 마련돼 있다.
- ⑧ 자신의 작품을 전시하기도 했다.
- ⑨ 평소에 구하기 힘든 여러 가지 재료, 도구 판매 코너도 운영했다.
- ⑩ 부스에 유리창을 설치, 데커레이션을 직접 볼 수 있도록 했다. 사진은 달로와요 부스에서 프랑스인이 실연하는 모습.

