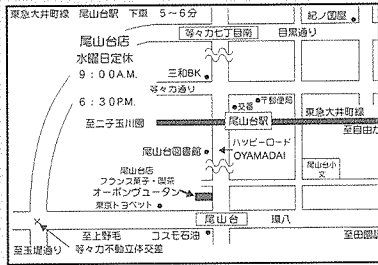


# 오봉 뷰탕

## AU BON VIEUX TEMPS

- 주소 : 東京都 世田谷區 等等 2-1-14
- 전화 : 03)3703-8428
- 찾는 법 : 시부야 역에서 東急大井町線の 尾山台驛(오야마다이)에서 도보 5분
- 휴일 : 수요일
- 영업시간: 9:00~6:30(P.M.)



카와타 카츠히코(河田勝彦)

제과 경력 40년으로 22세 때 프랑스로 건너가 10년간 경험을 쌓은 유학파의 선두주자. 81년 오픈이래 프랑스 전통 과자 스타일을 고수해 일본 내에서 독보적인 위치점유.

### 쉐프의 한마디

"전통의 클래식 스타일의 과자는 과자 만들기의 기본, 그 전통 속에 프랑스 과자의 새로운 힌트가 가득, 전통을 지켜가면서 나만의 프랑스 맛을 만들어 나가고 싶다."



글·사진 / 김현숙  
동경제과학교 양과자반 졸업  
에스프리 드 파리 연수  
파티세리 도 쉐프 후지우 연수  
데이지 연수  
애니버서리 연수 중

81년 개점 이후 20년 이상 일본을 대표하는 프랑스 과자점의 대명사로 불리는 '오봉뷰탕'은 프랑스 전통의 진한 맛을 선호하는 고정 고객이 많다.

프랑스 과자의 전통과 그 맛을 소중히 여기는 오봉뷰탕은 인테리어, 과자의 종류, 배치 등이 프랑스 점포를 보는 듯하다. 점포에는 생과자 30종류, 앙트르메 10종류, 구운과자류 30종류, 프티푸르(작은과자), 빵(크로와상, 프랑스 빵), 아이스크림, 누가 초콜릿, 잼 등 다양한 제품을 판매하고 있다.

이 점포 대표인 카와타씨가 이 길에 들어선 것은 샐러리맨이었던 아버지가 식사를 만들어 주는 것을 보면서 먹는 것을 만드는 것을 자연스럽게 접한 것이 계기가 되었다고 한다.

동경농업대학 영양과를 졸업한 그는 처음에는 요리 쪽에서 근무를 했었다. 동경올림픽이 개최된 1964년 선수들의 식사를 만들어 주던 그는 제과 쪽을 접하면서 "뭔가 재미있는 것 같다"는 생각이 들어 시작한 것이 현재에 이르고 있다.

이것을 계기로 그는 22세 때 단돈 8만엔으로 프랑스로 건너가 본격적으로 과자를 배우기 시작했다. 카와타씨가 전통과자에 흥미를 느낀 것은 프랑스 연수 시절 고전 과자를 접하면서 그 매력에 반해서이다. 옛날 문헌을 반복해서 읽고 시간이 날 때마다 여러 지방을 돌며 옛날부터 전해져 내려오는 맛을 찾아 다녔다고 한다.

카와타씨는 10년간의 프랑스의 12개 점포에서 경력을 쌓은 후 귀국해 5년간 타 점포에서 근무한 후 1981년 오야마다이에 자신이 추구하는 프랑스 전통과자점 '오봉뷰탕'을 오픈했다. 이 점포에서는 프랑스에서도 만나기 어려운 전통적인 맛이나 지방 과자들을 카와타씨가 재창조해 새로운 과자를 만들고 있다.

카와타씨는 과자가 원래 가지고 있는 과자의 맛이 변하는 것은 안타까운 일이기 때문에 전통에서 장점을 발견해 오래도록 사랑 받는 과자를 만들기 위해 노력하고 있다. 오봉뷰탕의 직원들은 100% 남자다. 입사 후엔 2년 정도 판매를 경험한 후에야 현장에 들어갈 수 있을 만큼 엄격하다. 이곳에서 3년 정도 근무한 후 프랑스로 건너가 1~3년 정도 경험을 쌓는 것이 일반적인 코스로 자신의 점포를 열거나 쉐프가 될 수 있다. 따라서 제과 기술인으로 성공하고자 하는 사람이 가장 이상적으로 꿈꾸는 곳이 오봉뷰탕이기도 하다.

카와타씨는 58세가 된 현재에도 뜨거운 열정을 가지고 전통을 지키면서 자기를 표현할 수 있는 과자를 만들어 쇼케이스에 진열하고 있다.



- ① 오봉부탕의 전면. 유리가 라운드형이라 부드러운 느낌을 주고 있다.
- ② 오봉부탕의 마크인 양배(포와르) 위에 점포 이름이 새겨져 있다.
- ③ 점포의 점원은 모두 남자이며 조명도 조금 어두운 편이라 안정된 분위기를 주고 있다.
- ④ 차, 아이스크림을 먹을 수 있으며 커피는 에소프레소만 판매한다.

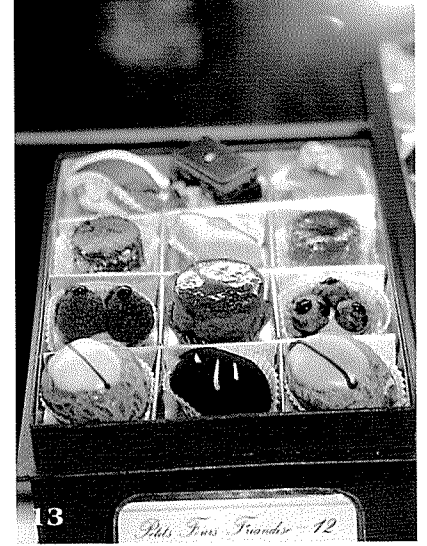


- ⑤ 주스를 비롯해 저알콜올의 칵테일도 맛볼 수 있다.
- ⑥ 꽃잎 모양의 타르트 위에 커스타드 크림을 짠 후 각종 과일을 장식한다.
- ⑦ 오봉부탕의 다양한 종류의 케이크.
- ⑧ 초콜릿, 누가 종류의 쇼케이스가 각종 소품들로 장식돼 전통적인 분위기를 자아낸다.





- ⑨ 다양한 종류의 커피 맛이 나는 초콜릿으로 모양도 아기자기하며 예쁘다.
- ⑩ 파트 도 프뤼이, 과일튀레를 설탕, 한천에 넣어 졸인 후 잘라서 굵은 설탕에 묻힌 것.
- ⑪ 키위 콤포트는 제철 과일을 이용해 만든 과일 통조림의 일종으로 여러 종류가 있다.
- ⑫ 프티프류 구움과자 선물용으로 인기가 좋다.
- ⑬ 프디후류 생과자류, 구움과자와 더불어 인기상품이다.



- ⑭ 구움과자 진열대로 약 40~50 종류의 구움과자와 빵이 진열돼 있다.
- ⑮ 전통과자로 기념일 때 장식하는 과자이며 3일전 예약이 필요하다.
- ⑯ 피치비에, 전통과자 중에서도 지금까지 사랑 받고 있는 프랑스의 맛의 제품으로 파삭한 파이의 맛과 고소한 아몬드 크림 향이 일품이다.



# 코르베이유 도 프뤼이 파르푸메 그랑마니에르

## (CORBEILLE DES FRUIT PARFUME GRAND-MARNIER)

바구니 모양 비스키에 각종 스파이스를 사용한 무스와 그랑마니에르의 술을 이용한 무스  
2종류 위에 각종 과일을 장식한 주말용 스페셜 제품(토, 일 한정 상품)으로 약간 어른스러운 맛을 느낄 수 있다.



### 비스키 피스타치오 / 재료 및 중량(g)

TPT 346, 박력분 66, 계란 5개, 파트 피스타치오 82,  
흰자 198, 설탕 100, 버터 40

#### 만드는 법

1. 계란을 막싱해 거품을 가볍게 올린다.
2. 체친 T.P.T와 박력분을 파트 피스타치오와 함께 ①에 넣고 거품을 충분히 올린다.
3. 흰자와 설탕을 이용해 머랭을 만들어 ②에 2~3회 나누어 넣은 후 녹인 버터를 넣고 잘 섞는다.
4. 냉동실에서 굳힌 '파트 아 시가렛' 위에 ③을 부은 후 180~190°C에서 색이 날 때까지 굽는다.

### 파트 아 시가렛 / 재료 및 중량(g)

버터 100, 분당 100, 박력분 100, 흰자 100, 코코아 적당량

#### 만드는 법

1. 부드럽게 해둔 버터에 분당, 박력분, 흰자, 코코아를 차례로 넣고 섞는다.
2. 철판에 깎 바구니 모양의 실핏 위에 ①을 얇게 붓는다.
3. 손으로 비벼 자연스러운 모양을 만든 후 냉동실에 넣고 잠깐 굳힌다.

### 아파레이유 이루 에피스 / 재료 및 중량(g)

우유 450, 생크림 220, 바닐라스틱 1개, 아니스(향료) 40,  
시나몬스틱 1개, 홍차 10, 그랑마니에르(술) 20, 노른자 8개,  
설탕(그라뉴당) 180, 젤라틴 16, 생크림(유지방 42%) 400

#### 만드는 법

1. 우유, 생크림, 바닐라스틱, 아니스, 시나몬스틱, 홍차를 냄비에 넣고 끓인 후 뚜껑을 덮고 맛이 우러나도록 조금 둔다.
2. ①을 거른 후 냄비에 넣고 다시 한번 더 가열한다.
3. 노른자에 설탕을 넣고 잘 섞은 후 ②를 넣고 앙글레즈 크림(82°C)을 만든다.
4. 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞은 후 체에 거르고 찬물에서 식힌다.
5. 그랑마니에르를 넣고 섞은 후 60~70% 거품 올린 생크림을 넣고 섞는다.

### 크림 쇼콜라 그랑마니에르 / 재료 및 중량(g)

생크림 700, 카카오매스 600, 그랑마니에르 150

#### 만드는 법

1. 카카오매스를 40~45°C 정도로 녹인 후 50% 정도 거품 올린 생크림 1/3 넣고 섞는다.
2. 그랑마니에르를 넣고 섞은 후 나머지 2/3의 생크림을 넣고 섞는다.

#### 마무리 재료

사과, 딸기, 키위, 바나나, 구로제이유,  
오렌지, 블루베리, 프랑부아즈 등 다양한 계절과일 이용,  
스리즈(당도 50°까지 줄인 체리) 적당량, 나파주

#### 마무리 하는 법

1. 도요틀(50cm)에 바구니 모양이 찍힌 '비스키 피스타치오'를 잘라 깎 후 '아파레이유 이루 에피스'를 넣는다.
2. 마무리 재료 중 스리즈를 적당량 넣은 후 '비스키 피스타치오'를 한 장 깎는다.
3. '크림무 쇼콜라 그랑마니에르'를 부어 평평하게 만들어 굳힌 후 과일로 장식하고 나파주를 발라 마무리한다

# 클로슈 2leme 쉐크레

## (CLOCHE 2leme SIECLE)

21세기를 기념해 만든 카와타씨의 오리지널 제품. 여러 가지 너츠류를 듬뿍 사용해 씹히는 맛과 너츠의 고소한 맛을 느낄 수 있는 구움과자.



### 파트 / 재료 및 중량(g)

흰자 125, 설탕 50, 분당 50, 베이킹 파우더 5,  
T.P.T(설탕과 호두가루 1:1)a 100,  
T.P.T(설탕과 아몬드 1:1)b 50, 박력분 10, 분당 50, 생크림 20

### 만드는 법

1. 흰자, 설탕을 믹싱한 후 분당, 베이킹 파우더를 넣고 충분히 거품을 올린다.
2. 체친 T.P.T(a), T.P.T(b)를 ①에 넣고 섞는다.
3. 생크림을 넣은 후 일부를 모양 틀에 넣고 위를 평평하게 한 후 굽는다(밑면).  
※ 틀에는 기름을 조금 바른다.
4. ②의 나머지를 틀에 넣고 평평하게 한 후 분당을 듬뿍 뿌린다.
5. 호두, 아몬드 등 다양한 너츠류를 듬뿍 올린 후 170°C로 색깔이 충분히 날 때까지 굽는다(윗면).

### 크림 / 재료 및 중량(g)

설탕 250, 바닐라스틱 1/4개, 버터a 66, 우유, 버터b 250  
※ 버터a - 상온에서 부드럽게 만둠, 버터b - 차게 해둠,  
우유는 바닐라스틱을 넣고 데워둔다.

### 만드는 법

1. 냄비에 설탕을 넣고 연기가 날 정도로 태운 후 버터a를 섞는다.
2. 데운 우유를 ①에 넣고 섞어 가열한 후 믹싱한다.
3. 버터b를 ②에 여러 번 나누어 넣은 후 흰색이 날 때까지 충분히 거품을 올린다.

### 마무리 재료 량주에 담긴 건포도

### 만드는 법

1. '파트'(밑면용) 한 장을 깎 후 '크림'을 충분히 바르고 량주에 담긴 건포도를 뿌린다.
2. ①을 팔레트 나이프로 평평하게 한 후 너츠류를 올린 '파트'(윗면용)를 올린다.
3. 분당을 뿌리고 21세기 로고가 찍힌 초콜릿으로 장식한다.



# 플라니누

(PRALINES)

일반적인 플라니누와 차별화 한 제품. 아라비아고무(식용)를 사용해 표면에 광택이 나며 울퉁불퉁 하지만 고소하고 맛있다.



## 재료 및 중량(g)

설탕 800, 물엿 200, 물 350,

파트도 카카오(카카오 유지) 150, 아몬드 700

※ 아몬드는 오븐에서 로스팅한 것을 사용한다.

## 만드는 법

1. 설탕, 물엿, 물을 넣고 끓인다.

2. ①과 파트도 카카오를 각각 6등분해 둔다.

3. ②의 첫 번째 분량을 냄비에 담아 125°C까지 졸인다.

\* 불을 세게 하면 타버리므로 중불에서 졸인다.

4. 큰 불에 아몬드를 넣은 후 ③을 넣고 나무주걱으로 아몬드가 하나씩 떨어질 정도로 섞어준다.

\* 처음에는 섞는 것이 힘들지만 두 번째 분량부터는 쉽게 잘 섞인다.

5. ④가 다 섞일 즈음 125°C로 졸인 ②의 두 번째 분량을 넣고

④와 같은 방법으로 섞는다.

\* 매번 아몬드가 하나씩 떨어질 정도로 섞어준 후 체에 쳐서 가루를 따로 모아둔다.

6. 위의 공정을 반복해 다섯 번째 분량까지 섞은 후

체 쳐서 나온 가루와 125°C로 졸인 여섯 번째 분량을 넣고 섞는다.

7. ⑥에 '고마쥬'를 넣고 섞은 후 철판에 간격을 두고 팬닝한다.

8. 40°C 오븐(보온실)에 30~40분 정도 넣어둔다.

## 고마쥬 / 재료 및 중량(g)

물엿 90, 고무(아라비아고무의 분말)50, 물 20

※ 고무는 일종의 코팅제 역할

## 만드는 법

전 재료를 냄비에 넣고 중탕으로 녹인다.