

베이커리 품목 다양화, 아이스크림이 어떨까요?

글라세에라드 대표 이신자



“작년부터 아이스크림 케이크 수입 준비를 꾸준히 해왔습니다. 아울러 국내에 직영점을 오픈할 계획을 세우고 장소를 모색하는 등 브랜드 오픈을 위한 막바지 작업을 최근에는 마칠 수 있었죠. 그동안 준비해온 결과가 지난 6월말 분당 서현역에 오픈한 직영 1호점에 고스란히 담겨 있습니다. 기존 베이커리 매장 품목에 아이스크림 케이크를 접목하겠다는 사업구상을 올해 안에 가시화할 수 있도록 회사의 모든 역량을 총동원할 계획입니다.”

프랑스로부터 냉동컨테이너로 아이스크림 케이크 완제품을 국내에 직접 들여온다는 것이 쉬운 일은 아니었다는 아이스크림 케이크 수입 업체인 글라세에라드 이신자(38) 대표. 그가 구상하는 사업의 핵심은 아이스크림과 베이커리의 접목을 통한 복합점의 구현이다. 이미 알려진 대로 커피와 베이커리와의 복합은 시도가 된 바 있지만 아이스크림 케이크와의 접목은 흔치 않은 사례다.

“아이스크림 사업을 시작하기 전부터 아로마브롯트라는 브랜드로 베이커리와 관련된 일을 꾸준히 해왔습니다. 주로 냉동생지를 활용한 제품을 편의점에 공급하면서 베이커리 산업의 특성을 깊이 연구했죠. 이 과정을 거치면서 자연스럽게 아이스크림의 가능성을 모색하게 됐습니다.”

기존의 아이스크림 사업을 전개하고 있는 업체와 차별화 된 영업전략을 펼쳐 나갈 것이라고 말하는 그의 연간 계획표에는 올해 말까지 뻥뻥한 일정이 구체적으로 잡혀져 있다. 올해 안에 10개 정도의 가맹

점을 목표하고 있는 것. 높은 품질의 제품을 소비자들에게 공급함으로써 브랜드 이미지와 영업 수익을 내실 있게 채워갈 것이라고 말한다. 이미 26품목의 아이스크림이 확보돼 있어 제품 경쟁력에는 자신있는 점을 굳이 감추지 않았다.

“지금 운영하고 있는 직영점은 베이커리와 아이스크림의 복합점 개념이 강합니다. 올 연말까지의 상황을 지켜본 뒤에 궁극적인 점포 컨셉을 확정할 계획입니다. 시장 상황이나 소비자의 성향을 충분히 고려한 후 점포의 레이아웃이나 인테리어에 변화를 줘 활력 있는 브랜드로 소비자들에게 다가설 예정입니다. 복합매장의 성패가 6개월 정도면 결정난다고 가정할 경우 내년 봄에는 보다 확실한 결과가 드러나겠죠.”

단순한 아이스크림 수입 업체에서 머물지 않고 베이커리 매장에 아이스크림을 확산시켜 자영제과점의 품목 확대를 주도하겠다는 이신자 사장. 그가 진행하고 있는 사업의 성공 여부가 국내 베이커리 산업에 어떤 영향을 끼칠 지 관심이 집중된다.

〈글 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr〉

요리의 본고장 프랑스의 맛

와인밸리 콘텐츠 기획자 배혜정



세상에 존재하는 직업은 수만 가지에 이를 만큼 종류가 많다. ‘음식 칼럼니스트’라는 일은 흔하지 않은 독특한 직업이다. 음식을 입안에 넣어 부드러운 혀로 살살 돌려가며 맛을 평가하는 색다른 일.

“스무살 무렵에는 유능한 외교관을 장래 희망으로 꿈꾼 여느 평범한 영문학과 학생이었습니다. 그러나 대학 졸업 후 미술사를 전공하고 싶다는 희망이 ‘미술사를 이론적으로 배워야겠다’는 결심으로 바뀌었

조. 그런 와중에 유학생살을 계기로 프랑스 요리를 실전으로 접하게 되면서 진로가 변경됐습니다.”

그는 귀국 직후 제과재료 전문업체인 브레드 가든에서 주최한 빵과 자 경연대회에서 당당하게 대상을 거머쥘다. 비록 전문적으로 베이커리 일을 배운 것은 아니지만 프랑스 생활을 통해 익힌 기술이 많은 도움을 주었다. 이후 푸드조선이란 웹사이트의 커피동호회 멤버로 활동하면서 프랑스 요리를 선보인 것을 계기로 음식칼럼니스트로 활동하게 된다. 현재 배혜정(39)씨는 푸드조선(www.food.chosun.com)에 매주 네 편의 글을 기고한다. 프랑스 생활을 통해 느낀 프랑스 요리의 다양한 멋과 맛에 대한 체험담을 웹사이트에 올리는 일.

“7년이란 시간은 짧은 글로 표현하기에 긴 시간이지만 음식을 주제로 프랑스의 모습을 보여 주고 있습니다.”

그는 와인밸리(www.winevally.co.kr)에서 웹사이트의 내용을 업그레이드시키는 작업을 하고 있다. 와인과 관련된 크고 작은 행사를 직접 찾아다니며 기사를 작성하고 관련인사를 찾아가 와인에 대한 조언을 얻는 일도 혼자 도맡아 한다. 현재 ‘식탁위의 요리’, ‘이달의 추천 와인’ 등의 콘텐츠를 운영중이다.

“우연한 기회를 통해 전공과 취미가 뒤바뀌었지만 어차피 요리도 미술처럼 색감과 구성이 중요한 요소이기 때문에 둘 사이에 어떤 연관성이 있을 수 있지 않을까요. 또 저의 일은 남편, 아이, 시부모 모두를 위한 일이기도 합니다. 오랜 시간에 걸쳐 준비한 요리를 먹으면서 모두들 행복해 하는 모습이 보기 좋습니다.”

행복한 식탁을 준비하는 그의 모습이 무척 아름답다. 그는 주부들을 대상으로 프랑스 요리강좌를 열기도 하며 주변 사람에게 프랑스 요리법을 틈틈히 알려주고 있다.

배혜정씨는 와인사이트의 기획자로 일하며 또다른 세상을 준비하고 있다. “미래에 무엇을 할지는 저 자신도 모릅니다. ‘식탁 위에서 펼쳐지는 세상’ 이라면 굳이 빵이 아니라도 좋습니다.”. 앞으로 그가 프랑스 요리뿐만 아니라 다양한 요리의 세계를 사람들에게 들려주기를 기대해본다.

〈글 / 임희정 jim@mbakery.co.kr〉

행복을 부르는 플라워 베이커리 이승남의 꽃과 빵 대표 이승남

“케이크는 생일이나 입학, 졸업, 결혼 등 기쁜 날을 더욱 빛나게 해 주는 선물이지 않아요. 사람들이 행복한 미소를 머금고 돌아가는 모습을 보며 저도 행복해지는 기분입니다.”

국내 최초로 생화를 이용한 데코레이션으로 각종 매스컴의 화제를 모으고 있는 플라워 데코레이션 케이크 전문점을 운영하는 이승남(46)씨. 20년 넘게 해온 꽃꽂이와 남편의 미국 유학시절 배운 홈메이드 베이킹 기술을 조화시켜 지난해 발렌타인데이에 점포를 오픈했다.



요리가 취미였던 그는 유학 당시 공부하는 남편을 내조하면서 미국의 가정에서 직접 빵을 만들어 먹는 것을 보고 관심이 생겼다. 영어도 배우고 빵도 배워보겠다는 생각에 현지 주부에게 홈베이킹을 배우기 시작하면서 처음으로 빵과 인연을 맺게 됐다. 그는 가족들에게 따뜻한 빵을 만들어 줄 수 있어서 행복했고, 나름대로 배운 기술을 토대로 자신만의 배합으로 응용하는 과정이 즐거웠다고 한다.

“어느 날 한국유학생 한 명이 결혼을 한다며 웨딩케이크를 만들어 달라고 하더군요. 색다르게 꾸밀 방법이 없을까 고민하던 끝에 꽃에 눈이 갔지요. 지금 꽃꽂이협회 회장을 맡고 있는 언니의 영향으로 대학 때부터 꽃꽂이를 해왔거든요. 빵은 초보였지만 꽃에 관해서는 자신이 있어 도전해 봤어요.”

결혼식에 참석한 이들은 부드러운 케이크와 향긋한 생화 장식의 새로운 웨딩케이크에 찬사를 아끼지 않았다. 예상치 못한 호응에 자신을 얻은 이승남씨는 그동안 배운 베이커리 기술과 꽃꽂이 기술을 혼합해 하나의 전문 분야를 개척하기 시작했다. 각 행사에 어울리는 꽃을 선별해 보기도 하고, 식용 꽃에 대한 정보도 수집하는 등 노력을 아끼지 않았다.

귀국한 후 그는 자신이 배우고 개발한 홈베이킹과 꽃장식 기술을 주부들에게 가르치기 시작했다. 입 소문이 퍼져 점차 배우려는 사람들이 늘어나자 가족들은 그의 재능을 더 키워보기를 권유했다. 전업주부였던 그가 자신의 이름을 건 점포를 오픈하게 된 것은 전폭적으로 지지해준 가족들의 성원에 힘입었다.

“외국에 나가 특성화된 전문점들을 보면서 참 부러웠었어요. 그런데 제가 이렇게 좋아하는 일을 할 수 있고 그 일로 사람들이 행복해질 수 있다니 더 바랄게 없죠. 가장 좋은 재료, 싱싱하고 최상의 상태인 꽃만을 쓰려고 해요. 돈을 벌겠다는 생각이었으면 시작도 하지 않았을 일이지 않아요.”

올 하반기에는 좀 더 넓은 곳으로 옮겨 많은 이들에게 기술을 가르치고 싶다는 이승남씨. 불혹을 넘긴 나이이지만 그에게서는 행복한 꿈을 꾸는 소녀의 모습을 느낄 수가 있었다. 〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉