

# 르 쿠르 퓨 Le Cœur Pur



◀ '르 쿠르 퓨'가 위치한 오기쿠보(荻窪)는 동경 시내에서도 문화인의 거리라고 일컫어지는 사색의 거리이다.

- 주소 : 東京都 すぎなみ區 荻窪 5-16-20
- 전화번호 : 03-5335-5351
- 영업시간 : a.m 7:30~p.m 9:00 (토·일 a.m 9:00~p.m 8:00)
- 정기 휴일 : 연중무휴
- 설립연도 : 2002년 2월
- 직원수 : 제조 8명, 판매 4명
- 찾아가는 방법 : 신주쿠에서 JR, 지하철 丸の内線을 타고 荻窪역에서 하차, 서쪽 출구로 나와서 도보로 2분



점주 - 鈴木芳男(스즈키 요시오)

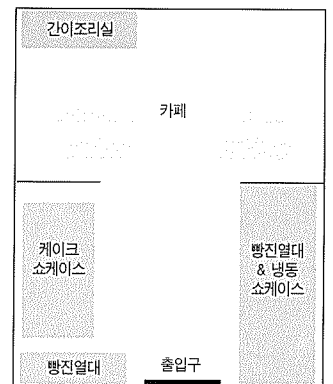
- 파리, 니스, 리옹 등에서 요리와 제과 경험 축적.
- 로오제, 웨스틴 호텔, 호텔 일항 동경 등에서 근무.
- SOPEXA 프랑스 요리 콩쿨, 만다린 나폴레옹 콩쿨, 콩쿨 샤를르 프리즈 등 각종 대회 수상 경력 다수.
- 2002 싱가포르 푸드아시아요리 콩쿨 심사위원.

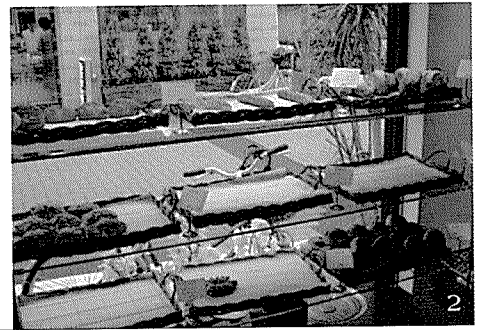
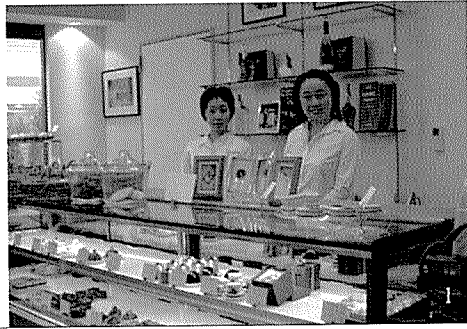
일본에서는 대부분의 제과점이 빵 전문점과 양과자 전문점으로 나뉘어 운영된다. 그러나 지난 2월 오픈한 '르 쿠르 퓨'의 점주 스즈키씨의 경영 철학은 다소 남다르다. 일본 최고급 호텔에서의 경력과 국제적 감각, 그리고 제과 분야 뿐만 아니라 요리 부문까지 넘나드는 그는 작은 점포지만 다양한 먹을 거리와 휴식처를 제공하는 복합 점포를 희망한다.

이 점포는 식빵부터 크루아상, 샌드위치, 고급 양과자까지 빵과 과자의 구별 없이 다양한 제품들을 공급하고 있다. 좁은 점포에서 제품 진열만으로 매장을 구성해도 모자랄 정도지만 스즈키씨는 '르 쿠르 퓨'가 지역 주민들의 휴식의 장이 되도록 과감하게 점포의 절반을 카페로 할애하고 매장 크기를 최소화했다.

또 한가지 이 점포의 특징은 모든 제품의 유효기간을 단축시켰다는 점이다. 특히 보존기간이 길어 보통 1개월에 걸쳐 판매하고 있는 구움과자도 3일 이상은 판매하지 않도록 하고 있다. 그 이유를 "일본 같이 작은 나라에서 하루면 어디든지 갈 수 있는데 제품을 오랫동안 보존시킬 필요가 있느냐"고 설명한다. 스즈키씨는 케이크가 일본의 대표적인 음식인 '회'에 해당한다면 구움과자는 '구운 생선'이라고 표현한다. 구움과자도 갓 구워낸 후레시한 맛을 느끼면서 즐길 수 있어야 한다는 내용의 재미있는 해석이다.

화려한 경력 만큼이나 많은 나라를 방문한 스즈키씨는 수년에 걸쳐 유럽 지역의 많은 식당을 방문하면서 별을 모으고 있다. 음식 평론가들이 적게는 1개에서 최대 3~4개까지 별점을 매긴 점포 소개 책자를 보고 따라잡고 있는 것. 현재 250여개 점포를 순례하며 500여개의 별을 모았다는 그는 음식을 시식하고 점포 분위기를 살피면서 만드는 법, 먹는 법을 새롭게 익히려 한다. 그리고 점포로 돌아와 스스로가 심사위원이 되어 자신의 제품들을 평가한다. 점포를 향한 고객들의 별점이 하늘의 별만큼 늘어날 때까지 가격과 품질로 고객을 감동시켰다는 '르 쿠르 퓨'의 노력은 계속될 것이다.

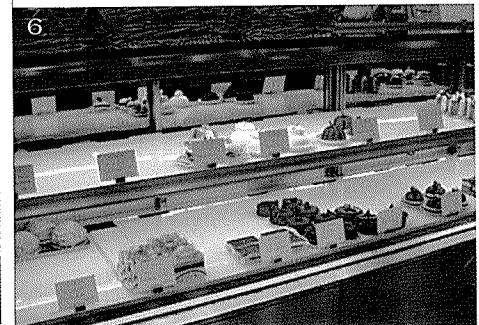
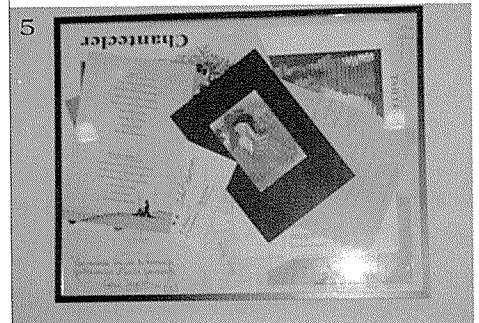
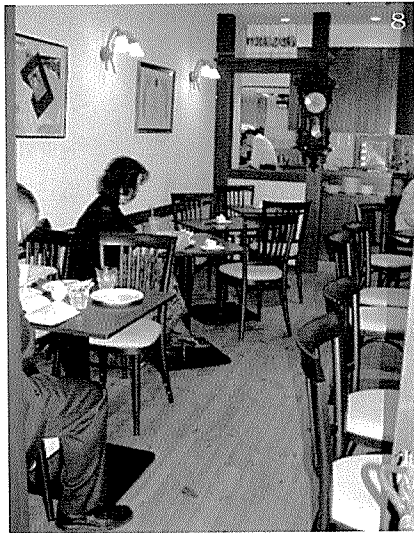




- ① 고객들을 맞이하는 판매 직원들의 밝은 미소가 점포 분위기를 더욱 화사하게 만들고 있다.
- ② 전날 판매 수량을 참고로 제품 생산량을 조절하고 있지만 오후 3시만 넘으면 제품이 대부분 판매돼 텅빈 매대가 늘어난다.
- ③ 식빵을 비롯한 빵류를 진열해 놓은 매대 아래에는 여름철을 대비해 아이스류를 공급할 수 있도록 냉동 설비를 갖추어 두었다.



- ④ 스즈키씨는 세계 각국을 돌면서 제과 분야 뿐만 아니라 음식 산업 전반에 관심을 갖고 연구하고 있다.
- ⑤ 방문했던 점포 가운데 인상 깊고 감동을 받은 점포들의 메뉴판을 수집해 액자로 만들었다.
- ⑥ 빵 매대만큼이나 썰렁하게 텅빈 케이크 쇼케이스. 오픈 2개월 만에 인근 지역은 물론 멀리까지 알려져 고객들의 발길이 끊이지 않는다.
- ⑦ 맛있는 제품과 저렴한 가격, 친절함 서비스로 인기 점포로 급부상하고 있다.



- ⑧ 음료와 케이크를 즐기며 자유롭게 담소를 나눌 수 있도록 마련한 카페. 점포 규모에 비해 카페 면적이 상당히 넓다.
- ⑨ 평균 25종류 정도 생산되는 구움과자. 케이크 뿐만 아니라 구움과자도 생산한지 3일내에 모두 판매하도록 하고 있다.

# 타르트 쇼콜라(タルト・ショコラ)

가벼운 타르트 반죽과 가나슈의 만남.  
부담없이 먹기 좋은 디저트 느낌의 제품.



## 파트 슈크레 / 재료 중량(g)

버터 80, 그라뉴당(설탕) 45, 계란 15, 노른자 8, 트리몰린 3, 아몬드 파우더 51, 박력분 103, 바닐라스틱 1/10개

## 만드는 법

1. 버터에 그라뉴당(설탕)과 바닐라스틱을 넣고 잘 섞어준다.
2. 계란과 노른자, 트리몰린을 혼합해 ①에 조금씩 넣어가며 섞는다.
3. 체친 아몬드 파우더와 박력분을 ②에 넣고 반죽한다.
4. 반죽이 완성되면 마르지 않도록 랩으로 싸 후 냉장고에서 휴지시킨다.

## 아파레이유 / 재료 중량(g)

다크 초콜릿 175, 생크림 171, 우유 69, 계란 39

다크 초콜릿을 녹인 후 따뜻하게 데운 생크림과 우유를 넣어 가나슈를 만들고 계란을 섞는다.

## 마무리하는 법

1. '파트 슈크레'를 밀어퍼 타르틀렛 틀에 팬닝한 후 180°C에서 7분간 구워낸다.
2. ①에 '아파레이유'를 채우고 160°C에서 15분간 굽는다.

# 피레네(ピレネー)

프랑스의 '가또 바스크' 를 응용해서 만든 제품.  
따뜻하고 포근한 식감이 가정적인 분위기를 자아낸다.



## 파트 슈크레 / 재료 중량(g)

박력분 300, 버터 180, 그라뉴당(설탕) 220, 레몬피 2개분, 계란 61, 노른자 30, 소금 1

### 만드는 법

1. 버터에 그라뉴당(설탕)을 넣고 잘 믹싱한다.
2. 계란과 노른자를 혼합해 ①에 조금씩 넣어가며 섞어준다.
3. ②에 박력분, 소금, 레몬피를 넣고 믹싱해 반죽을 완성한다.

## 크림 / 재료 중량(g)

우유 125, 노른자 25, 그라뉴당(설탕) 10, 박력분 15, 아몬드 파우더 15, 버터 5

### 만드는 법

1. 노른자에 그라뉴당(설탕)과 체친 박력분, 아몬드 파우더를 넣고 섞어준다.
2. ①에 끓인 우유를 넣고 섞은 후 가열해 크림화 상태가 될 때까지 끓인다.
3. ②가 크림화 상태가 되면 불에서 내려 버터를 넣고 섞은 후 식힌다.

### 마무리하는 법

1. '파트 슈크레' 를 밀어퍼 틀에 팬닝한 후 냉장에서 차갑게 굳힌다.
2. ① 위에 '크림' 을 짜준 후 다시 밀어퍼 '파트 슈크레' 로 덮어 냉장에서 차갑게 굳힌다.
3. 180°C에서 20분 동안 굽는다.

# 트로카데로(トロカデロ)

시트와 과일 사이에 스며드는 달콤함.  
소프트한 크림의 달콤함이 사랑스럽다.



## 피이타주 / 재료 중량(g)

박력분 1,000, 버터 900, 소금 20, 물 350  
박력분, 소금, 물, 녹인 버터를 순서대로  
섞어준 후 3절 6회 접어 반죽한다.

## 크렘 후람지파누 / 재료 중량(g)

\*크렘 파티시에르 200, \*크렘 다망드 350  
두 재료를 섞어준다.

## \*크렘 파티시에르 / 재료 중량(g)

우유 150, 노른자 47, 그라뉴당(설탕) 24, 박력분 6,  
콘스타치 7, 바닐라스틱 1/3개,

### 만드는 법

1. 우유에 바닐라스틱을 넣고 가열한다.
2. 노른자와 그라뉴당(설탕), 박력분, 콘스타치를 함께 섞어준다.
3. ②에 ①을 넣고 섞은 후 체에 거른다.
4. ③을 다시 한번 가열해 충분히 끓여준다.

## \*크렘 다망드 / 재료 중량(g)

버터 750, 아몬드 파우더 750, 분당 720, 노른자 150, 계란 562.5

### 만드는 법

1. 버터, 체친 아몬드 파우더, 분당을 함께 섞는다.
2. 노른자와 계란을 섞은 후 ①에 넣고 거품이 일지 않도록 가볍게 섞어준다.

## 크렘 피스타치오 / 재료 중량(g)

생크림 30, 우유 195, 노른자 150, 바닐라스틱 1/3개, 젤라틴 6,  
파트 드 피스타치오(피스타치오 페이스트) 75, 생크림 390

### 만드는 법

1. 냄비에 생크림, 우유, 바닐라스틱을 넣고 가열한다.
2. 풀어놓은 노른자에 ①을 넣고 잘 섞어준다.
3. ②를 다시 가열해 크림화 상태가 될 때까지 끓인다.
4. ③에 물에 풀어놓은 젤라틴을 넣은 후 체에 거른다.
5. ④가 식으면 파트 드 피스타치오(피스타치오 페이스트)를 넣고 믹싱한다.
6. 마지막으로 거품 올린 생크림을 넣고 섞는다.

### 마무리하는 법

1. '피이타주'를 밀어편 후 타르틀렛 틀에 팬닝한다.
2. ① 위에 '크렘 후람지파누'를 짜준 후 190~200°C에서 10분 동안 굽는다.
3. ②를 식힌 후 윗면에 '크렘 피스타치오'를 스푼으로 떠서 올린다.
4. 건조 살구와 건조 과일 등으로 장식해 마무리한다.