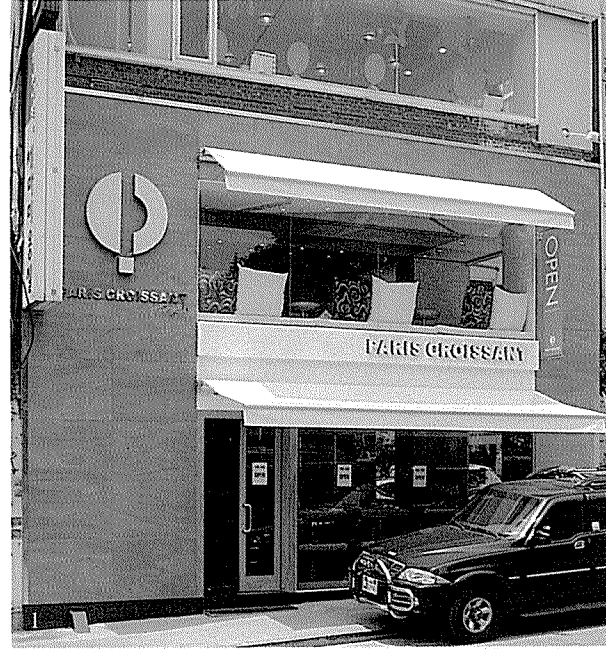


(주)파리크라상(대표: 김영덕)이 지난 6월 8일 압구정점 매장을 오픈했다. 압구정 파리크라상은 고급 베이커리 직영점으로 지난 5월 오픈한 한남동점에 이어 고급스런 이미지로 변신을 꾀했다. 새로운 개념의 카페형 복합매장으로 출발한 압구정점은 개성과 변화에 민감한 신세대층을 겨냥해 매장을 고급스럽게 꾸몄다.

이곳은 1, 2층 매장이 45평 규모로 작업장 식구 7명을 포함, 모두 10명의 인원이 근무하고 있다. 압구정 매장은 1층에서 유기농 프랑스 밀가루를 사용한 프랑스빵 10여종과 다양한 과일을 활용한 무스 케이크 및 화려한 디자인의 조각 케이크 20여종, 신선한 야채와 고급 햄으로 맛을 더한 샌드위치 및 샐러드 20여종 등 다양한 제품을 판매한다.

또한 고급 에스프레소 커피 및 음료가 30여종으로 일반 커피 전문점에서 취급하는 음료 대부분을 갖추어 일반 카페형 베이커리 매장과 차별성을 두었다. 2층에는 카페형 좌석을 준비해 매장을 찾는 고객의 편의를 도모했다. 한편 (주)파리크라상은 압구정점을 시작으로 고급 카페형 베이커리 매장 사업을 지속적으로 전개할 예정이다.

<취재/ 임희정 lim@mbakery.co.kr>



## 카페형 복합매장 '압구정 파리크라상' 칼라 타일 바닥재 등 고급 인테리어로 리뉴얼



1. 카페형 베이커리 복합매장으로 변신한 압구정 파리크라상. 압구정 지역 특성에 맞는 '고급 점포 이미지'를 강화했다.
2. '따끈따끈한 빵 가져가세요!' 작업장 한쪽 벽을 매장과 연결한 구조가 특이하다.
3. 이탈리아에서 직수입한 쇼케이스 및 칼라 수제 타일이 깔린 매장. 알록달록한 타일과 깔끔한 벽장식이 제품을 돋보이게 한다.
4. 진한 커피의 향과 진하고 고소한 맛의 크림치즈가 어우러진 티라미수, 신선한 과일을 듬뿍 올린 케이크 등 무스 케이크는 이곳의 주력제품이다.
6. 나무톤의 바닥재를 깔고 벽면과 창가에 넓은 소파를 배치해 편안한 분위기를 연출했다.
7. 1층과 2층의 연결 계단. 적은 공간을 최대한 활용해 공간 효율성을 높인 것이 특징.

