



외장 전경

지난 5월 19일 부산광역시 수영구 남천동에 참신한 변신을 꾀하며 새로운 이미지를 구축해갈 것으로 예상되는 본누벨(Bonne Nouvelle)이 오픈했다. 광안리 바닷가에서 불과 50여 미터 거리에 위치한 본누벨(대표 김경란)은 최근 부산에서 고급 주택 지역으로 부상하고 있는 이 지역의 중심 상권에 위치해 있으며 지난해 5월 오픈에 이어 1년만에 완전히 새로운 컨셉으로 변신을 꾀했다.

삼익아파트 단지위와 부산 최대 주상복합단지인 LG 메트로시티 등 교육 수준과 경제 수준에서 고급 환경을 유지하고 있는 이 지역에서 본누벨은 지난해 5월 처음 오픈한 뒤 홍차와 고급 양과자 제품이 고객들에게 호응을 얻으며 매장 명성을 다져나간 바 있다. 재오픈 후에는 다양한 양과자와 쿠키를 비롯해 즉석 샌드위치와 천연 효모빵을 추가로 판매해 고급스럽고 내추럴한 이미지를 더욱 제고한다는 계획이다.

고급 커피와 양과자의 행복한 만남 본누벨 재단장 통해 따뜻함과 자연미 강조 ... 제과 연구소도 확장

- ① 매장 입구에 들어서면 쇼케이스가 고객을 먼저 반긴다. 제품의 대부분은 무스를 비롯한 양과자가 주류를 이룬다.
- ② 제품 진열대를 비추는 조명. 조도는 일정하게 유지하면서도 그다지 높지 않은 온도를 유지하는 특수 조명이 제품과 짧은 거리에 놓여 있어 고급스러움을 더한다.
- ③ 쇼케이스 옆으로 이어진 커피 바. 고객이 커피 바에 앉아 제품을 즐길 수 있다.



2

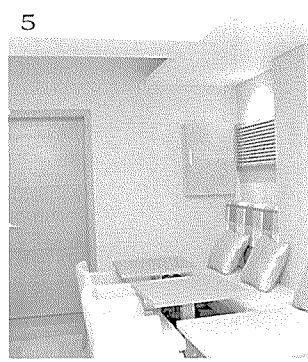


3



1

- ④ 쇼케이스 사이에 있는 빵 제품 진열대.
전체 조명과 자연스러운 빛을
고감하는 제품이 돋보인다.
- ⑤ 매장 끝에 놓여진 테이블. 특별한 장식 없이
심플하게 꾸며 편안함을 더했다.
- ⑥ 생산 공장에 부속된 재료 창고. 여유 있는
공간에 다양한 재료를 보관하고 있다.



20여명 규모의 매장 내부를 전면 재배치하면서 고급 커피점의 이미지를 접목시킨 인테리어의 특징은 따뜻함과 내추얼한 자연미로 대표된다. '보티치노'라는 천연대리석을 이탈리아에서 직접 수입해 마감재로 사용했으며, 온도는 낮으면서 조도는 일정하게 유지되는 특수 조명을 사용해 매장에 들어서는 순간 무엇보다 자연스러움과 편안함을 느낄 수 있다. 현직 건축학 교수가 설계한 이번 인테리어 시공은 폭이 좁고 길이가 긴 본누벨 매장 특성을 최대한 활용해 입구에서부터 고객 동선을 살리고 있다. 기존의 테이크 아웃 커피와 케이크의 복합점 개념에서 한발 더 나아가 매장에 테이블을 넉넉하게 배치해 직접 내점객들을 맞고 있다. 매장 출입구에 'ㄷ'자 형태로 쇼케이스를 배치했으며 이후 공간을 커피 제조 부스와 테이블로 꾸미고 있다.

같은 건물 지하의 50평이 넘는 공간을 새롭게 단장해 생산공장으로 활용하고 있으며 창고와 직원 휴게실을 별도로 꾸며 안락한 현장 생산 환경을 조성하고 있다. 특히 프랑스에서 유학한 김경란 사장의 제과연구소가 별도 공간으로 꾸며져 운영되고 있으며 연구소에는 단순한 주부 취미반의 개념을 버리고 창업을 준비하는 주부 수강생들이 대부분이다. 현재 공장에는 3명이 근무하고 있으며 흔히 볼 수 있는 베이커리의 개념이 아닌 1, 2층을 합해 연구소를 갖추는 등 상업적 전략을 택했다기보다는 연구와 브랜드 지향의 컨셉을 지향하고 있다는 평이다. 매장 이름 그대로 '좋은면서도 새로운 (Bonne Nouvelle)'이라는 참신한 시도가 고객들에게 어떤 평가를 받을지 주목된다. <취재 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>

Bonne Nouvelle



- ⑦ 폭이 좁고 길이(depth)가 긴 매장을 고객 동선을 최대한 활용하고 있다.
- ⑧ 생산 공장 전경. 약 50평에 이르는 공장 내부는 무엇보다 깨끗하고 쾌적한 환경을 유지한다.
- ⑨ 다양한 제품 성형틀과 부속재들을 보관하는 방.
- ⑩ 김경란 사장이 직접 운영하는 '본누벨제과연구소'. 주로 여성들이 수강생으로 전문 창업을 목적으로 한다.

