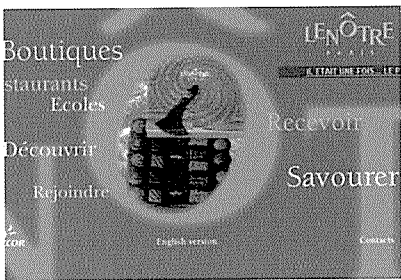




## 카페 르노뜨르 파리 상젤리제점(店) 오픈 카페, 바(Bar), 학교 등 복합공간 마련



프랑스의 르노뜨르 (Lenôtre)사(社)가 파리 상젤리제 거리에 카페 르노뜨르(Lé Cafe Lenôtre)를 오픈했다. 카페를 비롯해 부티크, 바(Bar), 학교 등의 공

간이 함께 마련된 카페 르노뜨르는 전체적으로 르노뜨르의 상징색인 인디고 블루와 오렌지를 이용, 통일된 이미지를 주고 고전과 현대를 적절히 가미한 인테리어로 주목을 끌고 있다.

M.O.F 출신의 셰프 필립 고베(Philippe Gobet)씨가 총 책임자로 있는 카페는 정통 프랑스 요리와 커피, 와인, 디저트 등의 메뉴를 취급하며, 밖으로는 상젤리제 거리와 엘리제궁이 보이는 조망을 갖춰 앞으로 많은 고객들이 찾게 될 것으로 기대된다.

이외에도 여러가지 요리도구 등을 판매하는 부티크, 각종 와인을 맛볼 수 있는 바(Bar)도 각각의 이미지에 맞는 독특한 인테리어로 상젤리제의 새로운 명소가 급부상하고 있다. 특히 바에서 판매하는 와인은 2000년 소믈리에(Sommelier : 포도주 전문가) 세계 1위를 차지한 올리비에 푸시에(Olivier Poussier)씨가 담당으로 있어 고품질의 제품만으로 구성된다.

## 제9회 살롱 뒤 쇼콜라 개최

### 월드페이스트리컵 프랑스 대표팀 선발전도 열려

초콜릿 전시회인 '살롱 뒤 쇼콜라(Salon du Chocolat)'가 10월 29일부터 11월 2일까지 5일간 파리 루브르의 카루젤(Carrousel)궁에서 개최된다.

올해로 9회째를 맞는 이번 살롱은 역사, 종류, 그리고 현재 응용되고 있는 모든 분야까지 초콜릿에 대한 총체적인 내용이 전시된다. 특히 이번 전시는 17세기경 안 도트리쉬(Ann d'Autriche)가 프랑스에 초콜릿을 처음 선보였던 장소인 루브르에서 개최돼 더욱 이목을 집중시키고 있다. 또한 전시 기간 중 11월 1~2일에는 2005년 월드 페이스트리컵 프랑스 대표팀 선발전이 함께 개최된다.

▲ 문의 : 33 · 1 · 45 · 03 · 21 · 26 / infos@chocoland.com

## 2003 호텔산업 박람회 개최

9월 28일~10월 2일 파리 빌팽트(Villepinte)에서



호텔관련 산업 박람회인 '2003 호텔산업 박람회(Equip' Hotel 2003)'가 9월 28일부터 10월 2일까지 5일간 파리 북부 빌팽트(Villepinte)에서 개최

된다. 이번 박람회는 '요리 & 음미(Cuisiner & Savourer)', '장식 & 설비(Décorer & Aménager)', '관리 & 레크레이션(Gérer & Animer)' 등 3가지 주제로 500개 업체 이상이 참여하는 대규모 전시회가 될 예정이다. 또한 전시 기간 중 9월 29일과 30일에는 '제2회 국제 요리 & 제과 경연대회(2° Trophée International de Cuisine et de Pâtisserie)'도 개최된다. 프랑스 요리 아카데미(Académie Culinaire de France)가 주관한 이번 대회에는 18개국에서 온 참가자들이 요리, 제과부분으로 나뉘어 열띤 경합을 벌이게 된다.

▲ 문의 : 33 · 1 · 47 · 56 · 52 · 89

▲ 공식 홈페이지 : www.equiphotel.tm.fr

## 프랑스 제과업계, '꽃' 사용하는 경향 증가 제품의 향, 맛, 장식 등 효과 탁월

프랑스 제과업계에서 최근 '꽃'을 사용하는 경향이 늘고 있다. 그동안 제품에 꽃을 첨가할 경우에는 대부분 데코레이션에만 한정적으로 이용했으나 최근 적극적으로 아이스크림, 잼 등과 같이 제품에 재료로서 첨가하는 경향이 늘고 매장 장식도 주로 꽃을 이용한 곳이 많아지고 있다.

라뒤레(La Durée)에서는 이번 여름 시즌에 바이올렛을 테마로 매장 쇼윈도우를 장식했으며, 제품에 있어서도 바이올렛을 이용한 아이스크림을 선보이는 등 꽃을 제품과 인테리어에 적극 사용해 업계에서 주목을 끌고 있다. 전문가들은 "꽃을 재료로 사용할 경우 꽃술과 받침을 제거한 후 하루동안 휴지시켜 사용해야 한다"고 조언하며, 향뿐만 아니라 맛을 내는데 있어서도 꽃이 유용하게 쓰일 수 있다고 전했다. 현재 제품에 직접적으로 사용되는 꽃의 종류는 제라늄, 라벤더, 장미, 난초 등이 있으며, 이들은 크림 앙글레즈 등을 만들 때 사용되거나 단독으로 소르베, 잼, 콩피 등으로 응용되기도 한다.



## 고객의 마음을 움직이는 일본 베이커리 판매 촉진 위해 대고객 서비스 확대

일본 베이커리의 각종 방법을 동원한 고객 서비스 전략이 이목을 끌고 있다. 제품 품질 경쟁만으로는 승산이 없다고 판단한 점포들이 타점화와의 차별화를 위해 선택한 '고객의 마음을 움직이는 전략'이 바로 그것.

동경에 위치한 <그라스 하프>와 치바의 <팡코모>는 고객과 점포간의 친밀감 형성을 위해 자체적으로 아마추어 수준의 정보지를 제작해 제품을 맛있게 즐기는 방법, 점포를 구성하는 사람들의 이야기 등을 전하고 있다.

또한 <에코बाट> 등에서는 로고가 새겨진 장바구니를 제작, 저렴한 값에 판매하거나 무료로 배부해 1회용 포장지도 줄이고 점포의 이미지도 고양에도 한몫하고 있다.

이 밖에도 점포내에 미네럴 워터 정수기를 설치해 고객들에게 좋은 물을 무료로 공급하거나, 매장 입구에 칠판을 마련해 두고 "비오는 날에도 불구하고 찾아주셔서 감사합니다" 등의 매일 다른 메시지를 적어 고객들을 기쁘게 하는 점포도 있다.

이같은 점포들의 노력은 지속적인 경기 침체에 따라 각박해져가는 소비자들의 마음을 돌리기 위한 것으로 실제 많은 고객들에게 좋은 반응을 얻으며 매출 신장에도 적지 않은 영향을 미치는 것으로 밝혀졌다.

## 호리에 신(堀江新) 신간 서적 발행 점포 인기제품 토대로 한 '구움과자의 비결'



일본 동경의 유명 양과자점 <라·비·도스>의 오너쉐프 호리에 신(堀江新)씨가 집필한 기술 서적 '구움과자의 비결'이 지난 달 출간됐다.

제과 전문 기술서 발행으로 유명한 旭屋출판에서 기획해 출판하고 있는 '슈퍼 파티쉐 북 시리즈'의 <구움과자>편이 되는 이 서적은 유학 시절 접한 전통 제품부터 점포 인기 제품까지 구움

과자 제품이 총망라된 기술서.

각 제품의 사진과 배합, 제조 노하우 외에도 저자가 각 제품에 대해 갖고 있는 느낌 등을 실은 간단한 코멘트도 찾아볼 수 있다.

- 발행: (株)旭屋出版, 가격: 2,500엔+稅

## 대한제과협회 주최 기술 세미나 실시 알찬 내용으로 성공적인 세미나 개최

지난 7월 25일~26일 이틀간 대한제과협회 주최 동경제과학교 특별세미나가 개최됐다. 총 28명의 한국 제과인들이 참여해 성황리에 이루어졌으며, 세미나 종료 후 참가자 전원에게 수료증을 수여했다. 첫째 날에는 빵과(科) 이토우 조우시(伊藤 常至) 교사의 실연으로 브리오슈를 활용한 제품들과 저온장시간 발효법을 이용한 빵 드 캄파뉴, 레이즌 종을 사용한 파네토네 등의 실연 세미나를 진행했다. 이어 다음 날에는 양과자과(科) 모리시타 료우시(森下 令治) 교사가 최신 양과자 제품들을 실연해 보였다.

동경제과학교 야마모토 게이치(山本 圭一)교장은 장시간의 수업에도 불구하고 한국 제과인들의 적극적인 참여와 높은 관심으로 세미나를 성공적으로 마무리 지을 수 있었다고 이번 세미나에 관한 의견을 밝혔다.

## 제10회 동경 빵 페스티벌 개최 빵 전시, 빵 만들기 등 다양한 이벤트 코너 마련

올해로 10회째를 맞은 동경제과학교 빵 페스티벌이 9월 27일(토) 오전 10시부터 오후 4시까지 개최된다. 매년 3,000명 이상이 참가해 일본의 대표적인 빵 만들기 문화제로 자리잡은 이 행사는 일본내의 유명 빵점포·호텔의 빵 전시코너, 빵 만들기 도전코너, 빵 스쿨, 학생들이 직접 만든 따뜻한 빵을 제공하는 코너 등 다양한 이벤트가 마련된다. 또한 매년 인기를 더해 가는 피아노 미니 콘서트에서는 참가자 전원에게 빵을 선물한다. 그 외에도 가정용 제과·제빵도구, 제과재료, 서적의 판매도 있을 예정이다. 제과에 관심 있는 고등학생, 일반인들은 물론 가족들의 참여가 기대되며, 입장비는 무료이다.

## 2004년 4월 입학 원서접수 시작

동경제과학교에서 2004년 4월학기 입학 원서접수를 시작한다. 응시자격은 고졸이상의 학력소지자면 누구나 응시할 수 있으며, 추천입학은 서류심사와 면접, 일반입학은 일본어 필기시험과 면접으로 이루어진다. 응시 결과는 각 시험일로부터 1주일 이내에 개별 통보될 예정이다. 원서접수기간은 다음과 같다.

- ① 추천입학 : 10월 1일(수) ~ 10월 31일(금)
- ② 일반입학 : 11월 1일(토) ~ 2004년 3월 19일(금)
- ▲ 문의 : 81-3-3200-7171