

달고 상큼한 과자점

에구르두슈 AIGRE DOUCE

요즘 일본에서는 젊음과 신기술을 바탕으로 새롭게 제과점을 오픈하는 오너셰프가 속속 등장하고 있다. '줌 인 재팬'은 자신만의 독특한 색깔로 운영하는 새로운 점포를 기자가 직접 취재해 소개하는 코너다. 이번 호에서는 뛰어난 기술과 맛으로 인정받고 있는 테라이 노리히코 씨가 운영하는 에구르두슈 (AIGRE DOUCE)를 소개한다. 글과 사진 · 박소희 기자

프랑스 파리의 거리를 걷다보면 흔히 볼 수 있는 가게를 동경 메지로에서 발견할 수 있다. 지난 2월 7일에 오픈한 '에구르두슈'는 일본 유명 제과점인 '오테르 뒤 미쿠니'에서 웨프 파티시에르로 근무한 테라이 노리히코가 직접 운영하는 점포로 프랑스 분위기가 물씬 풍긴다.

'중후한 느낌에 성인들이 즐겨찾을 수 있는 분위기의 인테리어를 원했다'는 테라이 씨는 중후한 컨셉에 맞춰 가게 전체를 짙은 갈색톤으로 통일시켰다. 쇼케이스와 카운터까지 색을 맞추고 카운터는 프랑스에 있는 가게처럼 크게 만들어 중후함을 살렸다. 이곳에서 내세우는 가장 큰 자랑거리는 테라이 씨가 오래 전부터 마련하고 싶었던 평면 쇼케이스이다. 가게 출입구에 위치한 평면 쇼케이스에는 타르트, 구움과자류를 진열해 바깥에서 볼 수 있도록 했다. 모든 제품이 다 보일 수 있도록 진열대 높이를 낮게 만들어 지나가는 손님의 눈길을 사로잡는다. 가게 외부와 내부 디자인, 로고에 이르기까지 모든 것의 구상을 테라이 씨가 직접했다고.

가게 이름 '에구르두슈'는 프랑스어로 '달고 상큼한'이라는 뜻이다.

"과자 맛을 결정하는 중요한 두가지 요소가 단맛과 신맛이라고 생각합니다. 그냥 단맛이 아니라 과일을 먹었을 때 느껴지는 단맛과 신맛이 조화를 이루어 더욱 맛있게 하듯이 에구르두슈도 한가지 맛이 아닌 더 보충할 수 있는 맛을 느낄 수 있는 제품을 추구합니다."

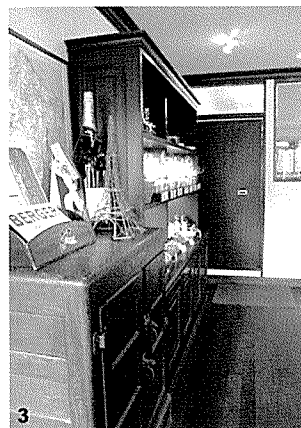
제품은 프티가또 25종류, 구움과자 15종류, 케이크 10종류, 쿠키 10종류 등이 있다. 제품은 화려하기 보다는 보기에 맛있어 보이는 데코레이션을 위주로 만든다. 특히 높이 4cm, 길이 22cm 직사각형의 구움과자 8종류를 선보이는데 이 제품은 테라이 씨의 야심작이다. 많은 사람이 모여 케이크를 나눠 먹을 경우, 생과자는 멀리까지 들고

다니기 불편하고 커다란 크기의 케이크는 한 부분 밖에 먹을 수 없는 점을 착안해 길면의 구워진 부분, 안의 부드러운 부분, 표면까지 맛볼 수 있는 크기를 개발하게 됐다고. 가격은 800엔에서 1천500엔으로 구성돼 부담없이 선물용으로 살 수 있어 인기상품으로 자리잡았다.

조용한 주택가 동경 메지로에 오픈한 '에구르두슈'는 맛으로 승부를 걸어 빠르게 폭넓은 고객층을 확보했다. 앞으로도 테라이 씨의 맛있고 실용적인 신제품과 '에구르두슈'의 발전이 기대된다. **ⓑ**



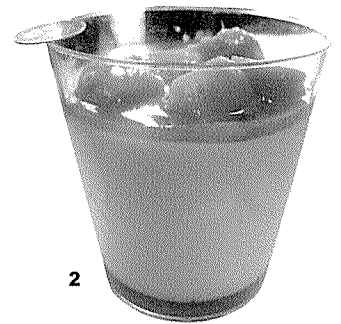
1. 주방을 오픈해 일하는 모습을 볼 수 있게 하고 프랑식으로 카운터를 크게 만들었다. 2. 밖에서도 제품을 한 눈에 볼 수 있게 낮은 높이로 만든 쇼케이스. 3. 바닥, 장식장 등 짙한 갈색톤으로 전체를 통일시켰다.



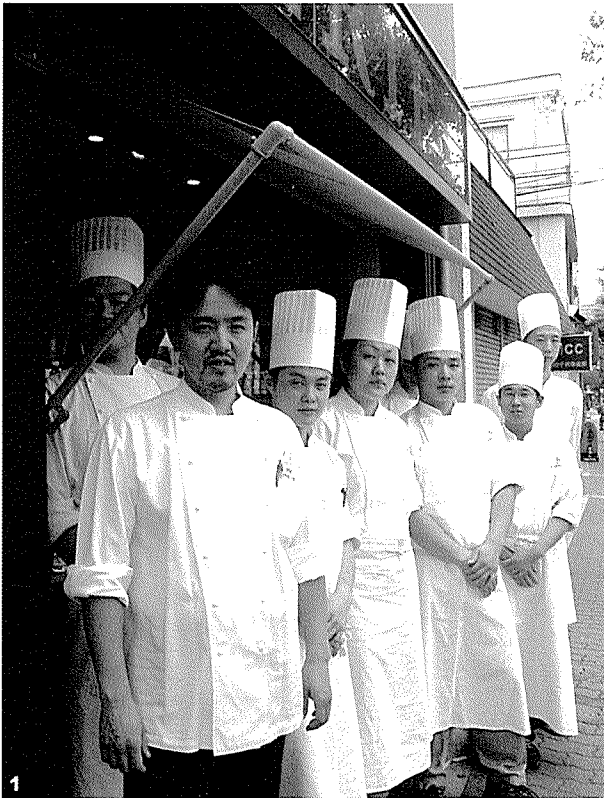
3

AIGRE DOUCE 제품 들여다보기

1. 에구르뒤스는 오너 셰프 테라이 씨를 포함해 8명의 스태프가 함께 일한다. 2. 여름부터 가을까지 만드는 컵제품. 코코넛 푸레, 망고, 패션 프루츠가 들어간 상큼한 블랑 망제 오 코코. 개당 368엔. 3. 프티가뜨, 홀케이크는 보기에 맛있어 보이는 데코레이션 위주로 구성했다. 4,5_ 구움과자는 15종류가 진열되어 있다. 6_ 위쪽에 진열된 구움과자가 테라이 씨가 고안해낸 크기의 홀케이크. 8종류가 있다. 7_ 갖가지 제품이 들어간 슈제품. 8_ 슈반죽에 커스터드 크림, 캐러멜 바나나를 넣은 에구르뒤스 인기제품 카스레토. 개당 420엔.



2



1

주소 : 東京都新宿區下落合3-22-13
전화 : 03-5988-0330
정기휴일 : 수요일



3



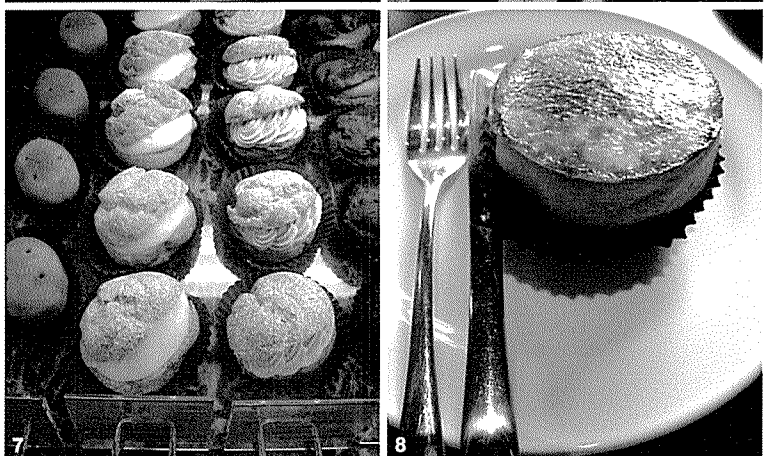
4



5



6



8