



아티제 (artisée)

베이커리의 매스티지(Masstige) 선언!

글 · 허윤정 기자 | 사진 · 한수정

웰빙(Well-Being)과 함께 요즘 유통업계의 유행코드는 바로 '매스티지(Masstige)'이다. 대중을 뜻하는 'Mass'와 명품을 뜻하는 'Prestige Product'의 합성어로 고품질의 제품을 합리적으로 구매하고자 하는 경향을 일컫는다. 도곡동 타워팰리스 상가 반트(Vantt) 1층에 자리한 신라호텔 직영 베이커리 카페 '아티제(artisée)'는 제과 업계의 대표적인 매스티지 점포로 선보였다.

이곳을 찾는 고객의 대부분은 타워팰리스 주민과 인근 사무실에서 일하는 고소득층. 간간한 고객의 입맛을 만족시키기 위해 아티제는 2년의 기획기간 동안 제품과 인테리어 등 철저한 준비를 거쳐 태어났다.

아티제의 김복희 점장은 "그동안 준비한 품목에 비하면 쇼케이스와 대대에 진열된 제품은 '빙산의 일각'에 불과하다"고 설명했다. 어떤 품목도 수렴할 수 있는 고급 수요층과 본사의 아낌없는 지원을 바탕으로 아무런 제약 없이 신제품을 만들 수 있었다고. 그만큼 현장에서 판매하는 제품은 '베스트 오브 베스트(Best of Best)'일 수밖에 없지만 오픈한 지 한달 만에 다시 제품 리뉴얼에 돌입하는 그 엄격함과 정성이 놀라울 따름이다.

제품은 거친 시골빵, 울퉁불퉁한 브리오슈 등 정통 유럽식을 표



방하지만 군더더기 없는 깔끔한 실내는 일본 스타일로 꾸몄다. 다른 베이커리 카페보다 높은 천장에 시원하고 부드러운 느낌의 원목이 쾌적하고 안락한 실내 분위기를 자아낸다.

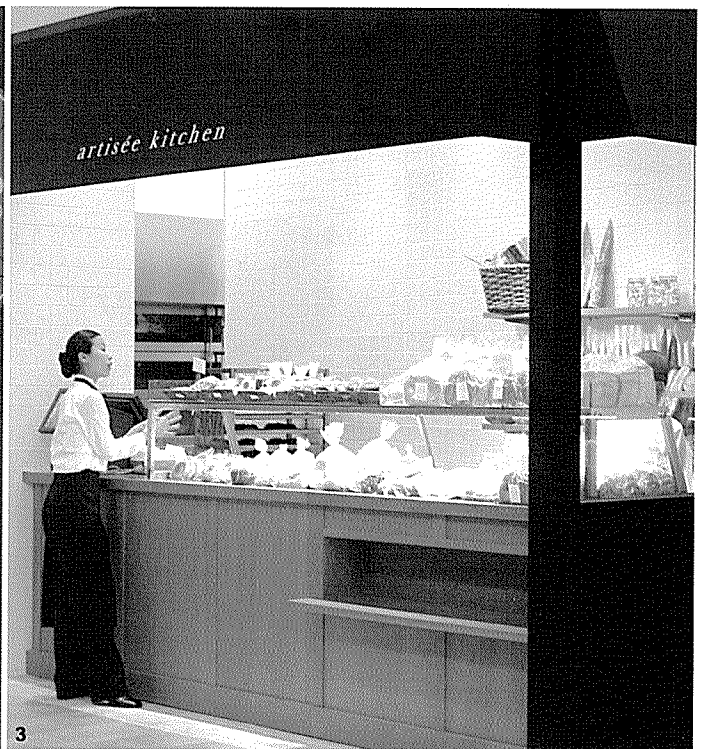
아티제의 매력은 여기에 그치지 않는다. 식사 시간에 이곳을 찾는 고객들은 이탈리아 정통 파스타를 맛볼 수 있고 한가로운 오후에는 부드러운 케이크와 차 한잔의 여유를 즐긴다. 어둑어둑한 밤이 되면 향긋한 와인향이 가득한 바(Bar)로 또다시 변신한다. 이렇듯 다양한 모습에 반한 고객의 사랑에 힘입어 하루 매출 600만 원을 거뜬히 넘기고 있다.

올해 안으로 2호점과 3호점이 오픈할 예정인 아티제는 대중적인 느낌의 고품격 베이커리로 자리매김할 것이다. **B**

TEL : 02)3498-0010~1 위치 : 서울시 강남구 도곡동 타워팰리스 상가 반트(Vantt)1층



2



3

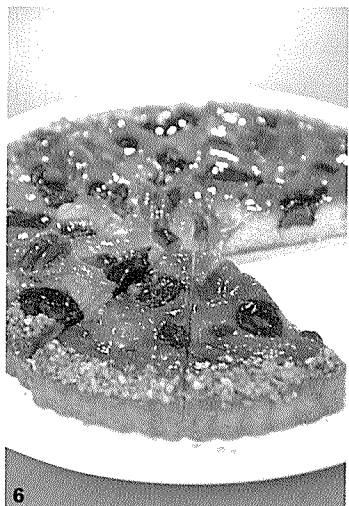


4



5

1. 원목으로 만든 매대에 멋스럽게 진열된 빵이 디스플레이 효과까지 내고 있다. 각종 곡물로 만든 건강빵 판매율이 매우 좋은 편.
2. 아티제의 또 하나의 자랑, 야외 테라스. 바닥에 열선을 깔아 겨울에도 따뜻하게 차를 마실 수 있다. 이곳에 앉기 위해 고객들이 하루 종일 줄을 선다고.
3. 건물 안에 자리한 공장과 테이크 아웃 매장. 공장에서 바로 나온 제품을 판매하기 때문에 인기가 좋다.
4. 높은 천장에 아늑한 조명, 블랙 & 화이트가 세련된 대형 일러스트, 부드러운 느낌의 원목이 최고급 레스토랑 못지않은 분위기를 낸다.
5. 벽면 가득 차있는 와인과 각종 향신료. 앞으로 이 부문을 강화해 선물 세트 등을 기획할 예정이다.
6. 온갖 재료를 듬뿍 사용한 건과일 타르트, 무화과, 프룬 등의 건과류와 피칸, 호두, 마카다미아 등의 고소한 건과류의 조화가 일품이다.
7. 델라논나 타르트는 아티제에서만 맛볼 수 있다. 쿠키와 스펀지의 중간 정도인 시트를 계절 과일을 섞은 크림으로 샌드한 독특한 제품.
8. 건강빵 중에서 특히 인기가 좋은 무화과 빵. 유통불통 모양은 거칠지만 맛과 영양은 매우 뛰어나다.
9. 망고와 패슨푸르츠의 상큼함과 코코넛의 달콤함이 어우러진 프로마주 코코. 일본인 케이크 디자이너가 고안한 장식이 앙증맞다.



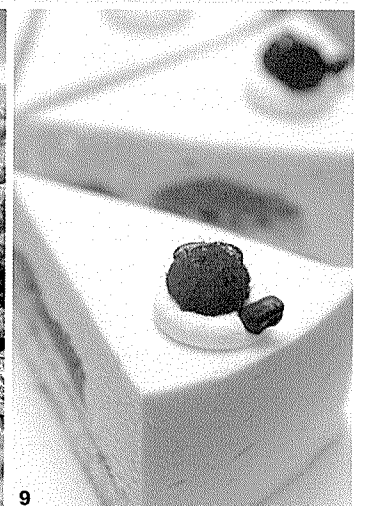
6



7



8



9