



프랑스인들이 많이 모여 사는 빵 맛 좋기로 소문난 방배동 서래마을에 베이커리 카페 뽀띠푸르(대표 양어진)가 문을 열었다. 르 꼬르동 블루 숙명 이카데미에서 제과를 배운 양어진 사장이 프랑스 르 꼬르동 블루에서 수년간 공부한 유인걸 셰프와 손잡고 프랑스식 베이커리를 오픈한 것이다.

뽀띠푸르가 위치한 서래마을은 프랑스인 셰프가 제품을 만들고 있는 파리크라상과 건강빵, 와인 복합 베이커리 비니위니가 이미 자리잡고 있는 곳이다. 이 곳을 구태여 선택한 이유에 대해 양어진 사장은 “프랑스식 베이커리 제품을 제대로 선보이고 싶었는데 그 맛에 대한 검증이 가능한 곳이 서래마을이기 때문”이라며 강한 자신감을 보였다.

풀잎을 따라 올라가는 계단 끝 2층에 자리잡은 뽀띠푸르는 분위기 있는 테라스와 정감이 묻어나는 내부 인테리어가 눈길을 끈다. 곳곳에 풀과 꽃이 가득한 화분이 놓여있는 테라스는 저녁마다 손님들이 가득 매우는 인기 장소로 뽀띠푸르의 분위기를 만끽할 수 있는 곳이다.

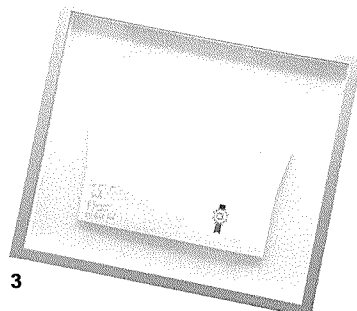
뽀띠푸르의 내부는 편안함과 이국적인 정취가 어우러져 독특한 분위기를 만들어 낸다. 편안한 소파와 오픈 주방, 쌓여있는 책 등이 한쪽에 진열된 베이커리 제품들과 한데 어울려 카페라기보다는 어느 예쁜 가정집에 온 것 마냥 느껴지는 반면 벽면에 걸린 사진과 특이한 모양의 벽지 등은 이국적인 정취를 풍기면서 인테리어의 포인트를 주고 있다.

뽀띠푸르 제품의 가장 큰 특징은 정성이다. 깔끔한 데코레이션이 돋보이는 케이크와 천연 르방을 이용해 손반죽으로 만든 프랑스빵에는 하나하나 독특한 맛과 모양이 깃들여져 있다. 늘 신선하고 맛이 일정한 제품을 만들고 싶은 마음에 많은 종류는 아니지만 하나하나 정성껏 만들고 있다. 그런 노력 때문인지 벌써부터 뽀띠푸르 제품들은 입맛 까다로운

프랑스식 베이커리 카페 뽀띠푸르

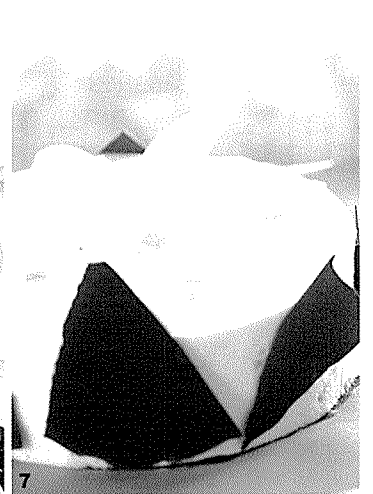
작은 오븐 속에 깃든 정성

글·김영주 기자 | 사진·전문식



1, 2. 2층에 자리 잡은 뽀띠푸르는 계단 입구부터 화분을 이용해 아가자기 꾸며 고객들의 눈길을 끌고 있다. 3. 뽀띠푸르는 사장부터 셰프, 공장 식구들까지 모두 르 꼬르동 블루 출신. 그 때문에 프랑스 빵에 대한 열정이 높다. 4. 입구에 자리잡은 공간을 테라스로 꾸렸다. 손님들에게 가장 인기 있는 장소이기도 하다. 5. 풀박이 의자에 폭신한 쿠션이 아늑한 거실을 연상시켜 편안함을 주고 벽면에 심플하게 걸려있는 이국적 정취를 담은 사진과 타이틀에 놓인 책들에 여유가 묻어있다. 6. 전문 바리스타가 음료를 담당하고 있다. 정성스럽게 손으로 직접 물을 조절하며 내린 핸드드립 커피가 일품이다. 7. 바삭한 초콜릿 시트와 화이트 초콜릿을 이용한 무스에 레몬피와 오렌지 공파가 어울려 진하면서 상큼한 맛 특징인 '올레아유'. 8. 걸이 살아서 바삭거리는 크루아상과 담백한 감자빵을 비롯한 프랑스빵들. 9. 뽀띠푸르에서 가장 많이 신경을 쓰고 있는 빵 매대. 최상의 맛을 내기 위해 르방을 이용하고 직접 손반죽으로 소량씩 구워내고 있다.

TEL : 02) 593-1421 · 주소 : 서초구 반포 4동 서래마을



서래마을 고객들에게 입소문이 전해져 단골도 생기고 르 꼬르동 블루 숙명 아카데미 관계자가 뽀띠푸르의 빵 맛을 보고 먼저 급식빵으로 납품을 요청했을 정도로 제품력을 인정받고 있다.

빵 맛 못지않게 음료 역시 전문 바리스타를 두어 제공하는 한편 맛있는 커피를 위해 양어진 사장이 직접 커피를 배우는 등 맛에 있어서는 전문적인 노력을 아끼지 않고 있다. 이곳에서는 손으로 물을 부어 직접 커피를 내리는 핸드드립 커피를 맛 볼 수 있을 정도로 커피 하나에도 신경을 쓰고 있다.

불어로 '작은 오븐'이란 뜻을 가진 뽀띠푸르(Petit Four). 작은 오븐이지만 언제나 정성껏 맛있는 빵을 구워내고 싶다는 뽀띠푸르의 소망이 고객을 사로잡는 최고의 비결이다. ㉞

