

프랑스의 파티스리 · 쇼콜라트리 · 트레퇴르 탐방

# 입맛 까다로운 파리지앵을 사로잡은 맛의 명소

프랑스에는 빵집을 뜻하는 불랑제리(Boulangerie), 과자점 파티스리(Pâtisserie), 초콜릿 전문점 쇼콜라트리(Chocolaterie)를 비롯해 간편 식품 전문점 트레퇴르(Traiteur)가 곳곳에 있어 입맛대로 맛깔스런 제품을 만나볼 수 있다. 프랑스 뿐 아니라 세계적으로 맛을 인정받은 파티스리 '르노뜨르', 쇼콜라트리 '메종 뒤 쇼콜라', 트레퇴르 '메종 푸' 를 소개한다. 글과 사진 정슬이 기자

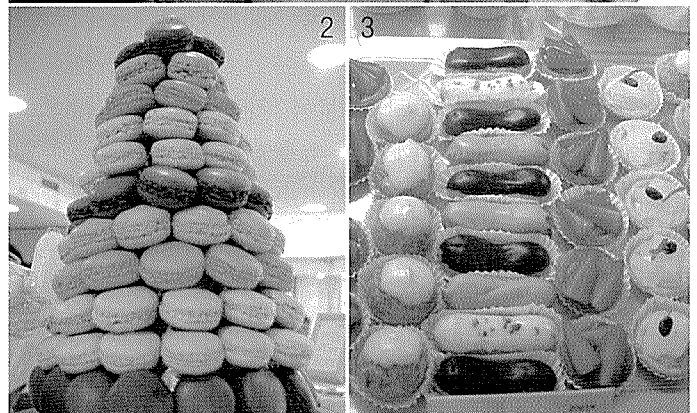
## 르노뜨르(LeNôtre)

르노뜨르(LeNôtre)는 한국 제과인들에게도 이미 친숙한 과자점이다. 프랑스에서 3대 쥘프로 꼽히는 가스통 르노뜨르 씨가 설립한 르노뜨르는 일주일 내내 하루도 쉬지 않고 형형색색의 디저트를 비롯해 초콜릿, 비에누아즈리는 물론 잼과 같은 과일가공품과 와인, 간단한 요리까지 선보인다. 각 매장마다 취급 품목이나 분위기는 다르지만 먹는 즐거움과 보는 즐거움을 동시에 느낄 수 있는 제품을 만나볼 수 있다.

파리 8구에 위치한 르노뜨르는 다른 르노뜨르 매장들에 비해 규모는 작지만 소형 제품 위주로 매장을 아기자기하게 꾸몄다. 전체적으로 편안한 느낌을 선사하는 노란 불빛이 은은하게 퍼지는 옅은 파스텔 톤의 인테리어가 돋보인다. 입구에 들어서자마자 맨 먼저 쇼케이스를 가득 채우고 있는 프티 푸르(Petits Fours)가 눈에 띈다. 다른 한편에는 잼과 젤리, 사블레 등 제품을 선물 세트로 포장해 놓아 인근 친지를 방문하는 사람들에게 선물용으로도 인기가 높다고. 선물용 제품은 종이 상자 뿐 아니라 도자기 느낌이 나는 그릇과 다양한 용도로 쓰임이 좋은 바구니 등에 옹기종기 제품을 담았다. 가족 친지와 케이크를 나눠 먹으며 나눔의 미학을 실천하는 프랑스인들을 위한 소르베(Sorbet)나 바슈랭, 독특한 디자인의 디저트 케이크는 물론 케이크와 함께 곁들이면 더욱 좋은 와인도 선보이고 있다. 매장 안쪽을 장식하고 있는 양증맛은 피에스 마카롱(Pièce Macaron: 마카롱으로 만든 탑)은 매장 분위기를 한결 돋보이게 할 뿐만 아니라 르노뜨르를 찾는 어린이 손님들에게도 인기 만점이다.

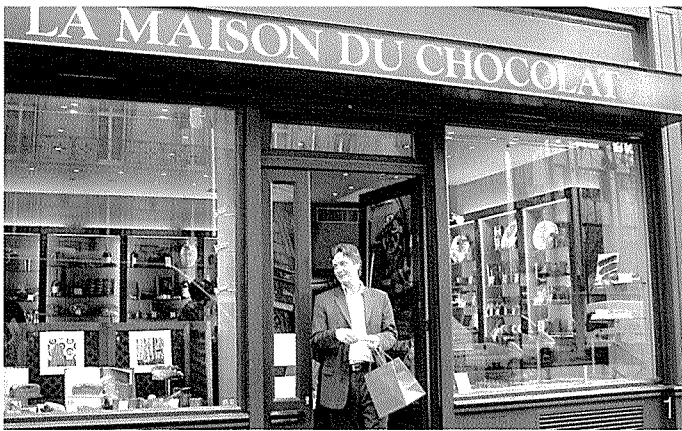
파리에만도 16개의 매장을 보유하고 있는 르노뜨르는 우리나라 이촌동을 비롯해 전 세계에 30개의 매장을 열고 있을 만큼 세계적인 점포로 거듭났다. 또 1971년에 설립한 요리 및 제과·제빵 전문학교인 르노뜨르 학교(Ecole leNôtre)도 세계적인 명성을 얻고 있다.

주소 15 bd de Courcelles, 75008 PARIS  
전화번호 +33 (0)1 45 63 87 63

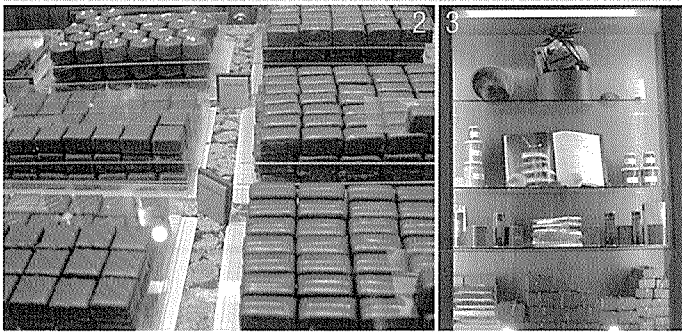


1 모양 틀에 따라 변신하는 디저트 제품. 은은한 색과 부드러운 맛이 일품이다. 2 색색의 마카롱으로 만든 피에스 마카롱. 3 딸기, 멜론, 초콜릿을 이용한 프티 푸르. 한 입에 쏙 넣을 수 있는 크기다. 4 르노뜨르의 로고가 선명한 갖가지 과일 잼, 비스킷과 선물세트. 인가만점의 효자 상품이다.





1 메종 뒤 쇼콜라에서 초콜릿을 사두고 나오는 파리지역의 얼굴에 행복한 표정이 엿보인다. 2 매대 위에 정갈하게 진열된 쇼콜라. 3 매장은 온통 초콜릿 빛이 감돈다. 초콜릿에 쓰이는 리큐르 등 술병과 포장 리본, 상자 하나도 놓치지 않고 인테리어로 승화시켰다.



## 메종 뒤 쇼콜라(La Maison du chocolat)

메종 뒤 쇼콜라는 초콜릿 전문가인 로베르 랭스(Robert Linxe) 씨가 1977년에 문을 연 이후 달콤하고 진한 맛으로 파리 시민은 물론 파리를 방문한 관광객들의 사랑을 한 몸에 받고 있다. 연인과 다투고 난 다음 메종 뒤 쇼콜라의 초콜릿으로 화해를 한다는 얘기가 들릴 정도로 높은 브랜드 이미지를 자랑한다.

최고급 원료만을 사용한 메종 뒤 쇼콜라의 초콜릿은 까다로운 과정을 거쳐 만들어져 깊고도 부드러운 맛을 자랑한다. 다양한 종류의 타블레트 초콜릿(판 초콜릿), 트뤼프 초콜릿을 비롯해 마카롱, 무스 등 초콜릿을 응용한 갖가지 제품이 고객들을 유혹한다. 특히 하바네라(Habanera)와 세레나타(Serenata), 플라멩코(Flamenco) 등의 제품이 유명하다.

메종 뒤 쇼콜라는 간판과 매장 내부 인테리어는 물론 선물용 상자와 리본까지 다크 또는 밀크 초콜릿색으로 꾸며져 있다. 작은 상자에 리본하나 묶은 단순한 포장이지만 달콤한 초콜릿을 떠올릴 수 있는 심플하고 고급스러워 보여 메종 뒤 쇼콜라의 인기에 한몫 단단히 한다. 파리는 물론 런던, 뉴욕, 도쿄에서도 메종 뒤 쇼콜라를 만나볼 수 있다. 파리는 물론 런던, 뉴욕, 도쿄에서도 메종 뒤 쇼콜라를 만나볼 수 있다.

주소 225, rue des Faubourg Saint-Honore, 75008 Paris  
전화번호 +33 (0)1 42 27 39 44

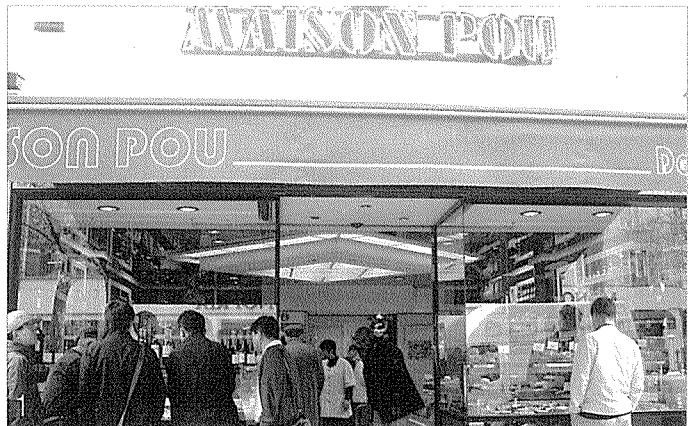
## 메종 푸(MAISON POU)

1830년에 문을 연 메종 푸(MAISON POU)는 매장과 공장만 현대적으로 바뀌었을 뿐 맛과 제조 방식만은 전통 방식을 고스란히 따르고 있다.

메종 푸는 햄, 소시지 등 육가공품을 비롯해 치즈 등 유제품, 간편하게 먹을 수 있는 식품 등을 판매하는 대표적인 트레퇴르(Traiteur : 포장 요리, 간편 식품점) 업체다. 이곳에서 눈여겨 볼 제품은 과일타르트와 치즈 케이크, 프티 푸르 등 디저트 제품이다. 제과점이 아닌 식품점에 파는 제품이라고 해서 결코 우습게 봐선 안 된다. 매장의 전통에 걸맞게 오랜 시간 파리 시민들의 입맛을 길들여 온 베스트셀러로 사과 타르트, 프랑부아즈 케이크 등 신선한 제철과일을 이용한 제품과 프티 푸르, 앙트르메 제품의 인기가 높다. 크리스마스에는 장작모양 케이크 '뷔슈 드 노엘(Bûches de Noël)'도 매년 색다른 디자인과 맛으로 지역 주민들의 입에 오르내리곤 한다.

메종 푸는 오랜 시간 축적된 맛의 노하우로 만든 제품과 파리 시민들의 생활에서 빠져서는 안 되는 알짜배기 제품만을 취급해 맛벌이 가족이 퇴근길에 들러 저녁 식사거리와 디저트를 함께 구입하는 매장으로서 꾸준히 인기 상승중이다.

주소 16, avenue des ternes 75017 PARIS  
전화번호 +33 (0)1 43 80 19 24



1 메종 푸는 쇼윈도우 공간을 적극 활용해 손님들을 유혹한다. 2 갖가지 크림과 초콜릿, 치즈로 맛과 멋을 낸 페이스트리와 디저트 제품. 3 제과점 못지않은 데코레이션과 맛을 자랑하는 앙트르메 제품이 다양하다.

