

Pâtissier

Magazine for Professional 파티시에

Breakfast Breads 아침 식사 빵 아이디어



우리시대기술인
데이즈 앤 대이즈 윤병세 세프

JAPAN BAKERY REPORT
도쿄 미드타운 허비아의 스위츠 숙 4

ZOOM-인
『냉동반죽 베이킹』 저자 홍상기 세프

BAKER'S ITEM
세계 각국의 제과제빵 박람회

SWEET MARIAGE
바닐라 코냑 바바 &
주스티노스 마데이라 빈티지, 1997

05
2018

Vol 359
₩9,000
www.bonjour.co.kr



자연을 조합하다 케이엘 파티스리

'조르주 샹크(George V) 호텔'에서 제과업계에 첫 발을 디딘 케빈 라코트[Kevin Lacote] 세프, 미슐랭 1스타 '라 그랑 카스카드[La Grand Cascade]', 미슐랭 3스타 '팜부루아지[L'Ambroisie]', 르아르데[Le Doyen] 등 고급 레스토랑을 거쳐 미재료의 신선향을 극대화하는 능력을 쌓았다. 이 시기 라코트 세프는 아닉 트렁생[Yannick Tranchant], 아닉 알레노[Yannick Alleno] 등 프랑스 유명 세프들과의 직업을 통해 기술뿐 아니라 그들의 직업관과 제품 철학을 배울 수 있었다. 이후 두바이 '원 앤 온리 더 팜 호텔[One & Only the Palm]'과 파리 '스피탈 포부로 호텔'을 거치며 파티스리의 심플한 미학을 발견하고 자신만의 스타일로 완성해나갔다. 자신이 추구하는 파티스리의 가장 중요한 포인트로 간결함, 우아한 비주얼, 풍부한 기호를 갖는 라코트 세프는 2016년 운전히 자신의 색깔을 담은 살롱 드 테[Salon de Thé] 케이엘

1. 케이엘 파티스리의 내부. 나무, 예술, 시멘트가 어우러져 특별한 분위기를 선사한다. 2. 죽신이 도드라지는 단발 소재의 소재아이는 모던함을 더한다.

3. 둘째 층에 있는 밀푀유는 바사향의 진수를 보여준다. 4. 이트장을 할 경우 예쁘게 플레이팅해서 내어준다. 심플한 미학이 돋보인다. 5. 타르트 타핑을 오마주한 '呸즈 솔로노트[Pomme Solognote]'.

파티스리[KL Pâtisserie]를 파리 17구에 오픈했다.

나무 바닥, 자연스럽게 마감된 벽, 예탈 소재의 소재아이는 어우러진 매장 내부는 도단한과 편안함이 적절하게 공존된다. 부드러운 조명과 풍류로 창으로 들어오는 자연광은 한층 더 분위기를 살린다. 살풀드 테로 꾸며진 이곳에서는 행페르뒤[pain perdu], 일푀유[mille-feuilles], 타르트 수플레 소콜라[taarte soufflé chocolat] 등의 메뉴를 주문 중시 만들어 제공하고 있다. 주방에는 큰 청을 두어 직업인인 기술자들의 모습을 볼 수 있으며, 이곳에서는 라고트 세프와 함께하는 아름리에 수업도 진행된다.

창의적인 맛의 조합은 라고트 세프의 파티스리를 정의하는 가장 중요한 포인트다. 자연이 줄여낸 본연의 맛과 시각적 아름다움을 지니고자 하는 라고트 세프는 색소나 보존제 등을 넣지 않고 다양한 재료를 매치시켜 새로운 맛을 창조하는 데 주력한다. 제과에 마스코바도를 우아한 맛을 입혀내거나 프랑부아즈, 아몬드, 피스타치오와 조합에 캄포트산[Kampot 산] 맑은 후추를, 자동과 프랑부아즈



GÂTEAUX DE FRANCE

케이엘 파티스리 vs 라므랑개

기운이 오르고 재료가 풍성해지는 불은 세프들의 창작성이 한껏 높이지는 계절이다. 오너세프의 단단한 실력을 바탕으로 럭셔리 파티스리를 선보이는 '케이엘 파티스리'와 머랭을 이용한 단밀 제품으로 주목 받는 '라므랑개'를 통해 감각적인 파티스리를 경험해보자.

취재·글 백수정 정리 우재현

FRANCE



머랭의 재발견 라므랑개

단밀 제품을 선보이는 매장들이 여전히 강세를 보이고 있다. 레클레르드 제니[Éclaire de Genie]를 필두로 오메르 레이유 드 프레드[Au Merveilleux de Fred], 포펠리니[Popolini] 등의 매장이 성업 중인 가운데 '라므랑개(La Meringale)'는 머랭을 주재료로 한 '파블로바[Pavlova]'를 현대적으로 재창조해 다양한 베리에이션을 선보이고 있다. 2015년 가을 문을 연 이래 지난 2017년 두 번째 매장을 오픈하는 등 순항 중이다.

한자에 성통을 넣어 가품을 낸 머랭은 18세기 프랑스에서 크렘 샴페인을 곁들인 머랭을 먹은 기록이 있을 정도로 역사가 오래된 디저트다. 미리 양파를 넣어는 바수행을 즐기었고 파티스리의 바지로 불리는 암탉날 기름은 머랭을 왕관 모양으로 판 디자인을 개발했다는 기록이 남아 있다. 1920년대 후반에서는 러시아의 무용수인 나파로바의 머랭을 기념해 머랭, 크렘 샹크[Chantilly], 과일이 어우러진 디저트를 만들고 그녀의 이름을 붙여 제과계에 또 하나의 고전을 탄생시켰다.

라므랑개를 이끄는 마리 스토퍼 바르론[Marie Stoelet Bardon]에게 머랭은 어린 시절부터 가장 좋아하는 디저트였다. 마리는 생강이 된 후 라臾총 위 소콜라, 포슬에서 마케팅 디렉터로 일하며 파티스리에 대한 열정을 높지 않았다. 당시 파티스리에서 머랭은 특유의 단맛 때문에 유행이 지난 제품으로 인식되는 추세였지만 머랭은 사흘로드 세프와 구체적인 아이디어를 기획했다.即 예종 뒤 소콜리에서 일하던 시절 인연을 맺은 남편 브누아, 멘디의 고장 작업부터 라

모랑개를 통해 파티스리에 대한 관심이 되었다. 가게에 마련의 가장 큰 조력자인 남편 브누아, 멘디의 고장 작업부터 라모랑개가 작업 전반에 참여한 디자이너 올리비에가 함께 힘을 모아 라모랑개를 오픈하게 됐다.

