

# b.patisserie Seoul

## News Letter



비파티세리 서울 뉴스레터 2021년 7~8월호 | 제16호 |

편집, 디자인 : 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈

본지에 실린 글과 사진은 비파티세리 서울의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2021 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈

### THE SUMMER OF THE B.PATISSERIE

### 더운 여름 한 줄기 빛, 카페

숨 막힐 듯 태양은 뜨겁고 땀이 빠질 흐르는 한낮.

바람이 살랑살랑 불어오는 탁 트인 카페에서 시원한 음료 한 잔이면 그 어느 피서지가 부럽지 않다.

올해도 유난히 무덥다는 이번 여름, 우리들의 대피소가 되어 줄 3점 3색 비파티세리 매장을 소개한다.



#### 테라스에서 즐기는 여유로움, **비파티세리 신사점**

가로수길 비파티세리의 노란 정문을 열자마자 보이는 퀸아망과 달콤한 페이스트리.

모든 메뉴를 담고 싶지만, 어렵게 베이커리를 고르고 나면 널찍한 공간 중 어디에 앉아야 할지 또 다른 고민이 기다린다.

1층부터 4층까지 층별로 다양한 분위기와 매력을 가진 비파티세리 신사점은 단연 테라스 자리가 인기 만점이다. 맑은 하늘 아래 여유를 즐기고 싶다면 주저 없이 4층 테라스를 만끽해 보길.

높은 층고 아래서 즐기는 커피 한 잔,

#### 비파티세리 & 쿠도스 커피 로스터즈 공덕점

교학사 옛 건물의 정취를 그대로 살린 외관에 이끌려 매장 안으로 들어서자마자 U자 형으로 넓게 펼쳐진 오픈 키친과 에스프레소 바 그리고 다양한 페이스트리와 베이커리로 알차게 구성되어 있어 자연스레 시선을 빼앗기게 된다.

높은 층고, 탁 트인 공간의 개방감에서 오는 여유로움 그리고 커다란 창을 통해 햇살 가득한 자연광을 만끽할 수 있어 잠시나마 나만의 시간을 갖기에 안성맞춤인 공간으로 여기에 갓 나온 퀸아망과 신선한 제철 재료로 건강하고 정성스럽게 만든 브런치와 함께 해보기를 추천한다.



잠시나마 쉬어 갈 수 있는 아늑한 공간,

#### 비파티세리 센트럴시티점

무더운 여름날에는 식사와 쇼핑을 한 번에 즐기기 좋은 공간인 복합 쇼핑몰 중 하나인 센트럴시티.

중앙 내부에 위치한 비파티세리 센트럴시티점은 접근성이 편해 방문하기 좋은 매장이다.

넓찍한 커뮤니티 테이블과 이태리에서 직접 공수한 세련된 가구들에 어느 좌석이든 인기가 많지만 센트럴시티점에 방문했다면 꼭 한번 드립 커피 바에 앉아 드립 커피를 즐겨 볼 것.

바리스타에게 내가 선택한 원두에 대한 설명을 들으며 음미하는 커피 한 잔은 무더운 여름날의 활력소가 될 것이다.

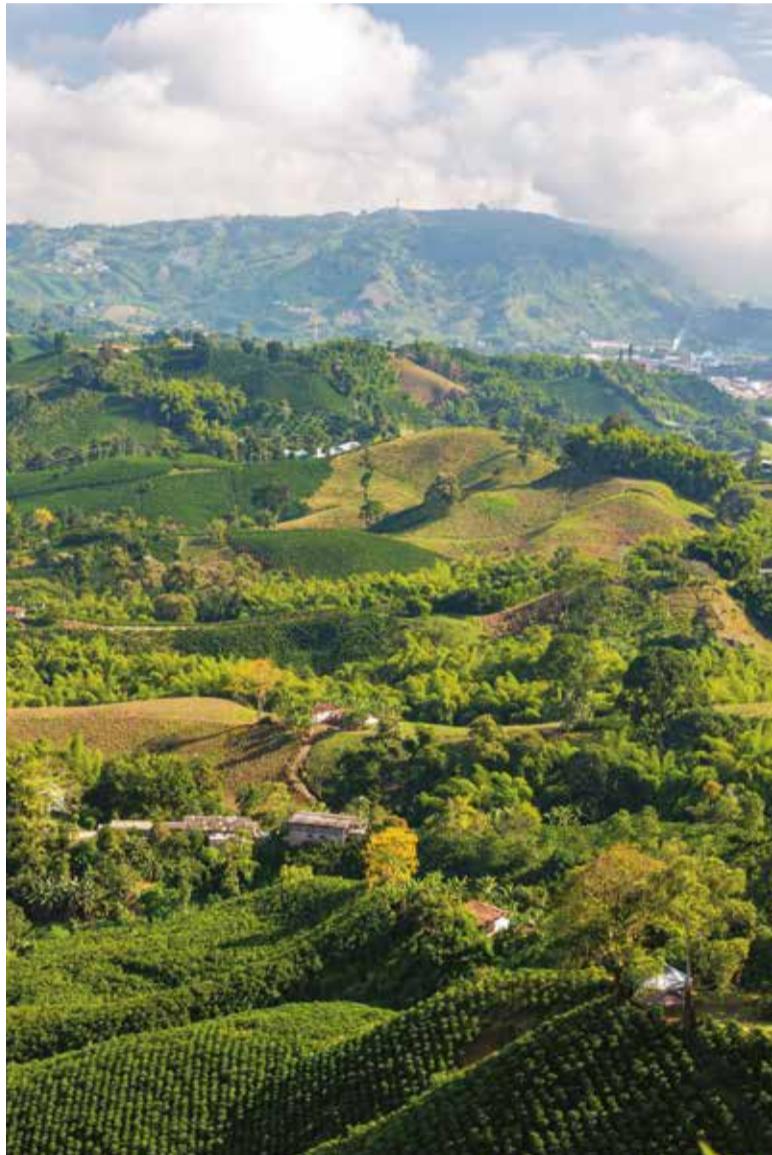




쿠도스 커피 로스터즈 뉴스레터 2021년 7~8월호 | 제16호 |

편집, 디자인 : 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈

본지에 실린 글과 사진은 쿠도스 커피 로스터즈의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2021 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈



### ‘게이샤 커피’에 대하여

세계에서 제일 비싼 명품 커피로 알려진 게이샤 커피. 게이샤는 에티오피아 서남부에 있는 마을 이름이다. 1930년대 초 커피 품종을 찾던 식물학자들이 에티오피아 게이샤라는 지역에서 커피 품종을 발견하고 이것을 케냐로, 다시 코스타리카로 전파했다고 한다.

그리고 파나마, 콜롬비아 등 각 지역으로 유래되어 이 이름은 고유 명사로 널리 쓰이게 되었다. 하지만 게이샤는 처음부터 사랑받았던 커피 종은 아니었다. 새로운 커피 품종으로 관심을 받았지만 그 이상도, 이하도 아니었다. 원래 잘 자라지 않는 품종인데다 나무에서 자라나는 커피 열매의 양도 적어 자연스레 농장에서는 게이샤 재배를 대체하기 시작하였다.

그러다가 2000년대 초 에스메랄다 농장에서 게이샤 커피를 재배하기 시작했고 이곳의 농장 주인 다니엘 피터슨이 이 나무를 알아보고 게이샤만 따로 경작하기 시작하였다. 그리고 2004년, 마침내 파나마 커피 경영 대회에서 커피 감별사들의 맛을 사로잡으며 게이샤의 진가가 세상에 드러나게 되었다.

### 도대체 ‘무슨 맛’ 이길래?

게이샤 커피가 세계적인 관심을 받는 이유는 기본적으로 풍부하고 균형 잡힌 맛과 향에 있다. 게이샤 커피에 대한 평을 찾아보면 “마치 커피 잔 안에서 신의 얼굴을 보는 것 같았다.”라는 찬사가 쏟아진다.

섬세하고 복합적인 향미를 가지고 있을 뿐만 아니라 강렬한 꽃 향과 과일향이 어우러지는 다채로운 맛이 세계인을 사로잡은 비결이 아닐까.

### 쿠도스 커피 로스터즈의 ‘콜롬비아 라 에스페란자 부에노스아이레스 게이샤 워시드’



콜롬비아 부에노스아이레스 농장의 농장주 라 에스페란자는 4대째 가업을 이어받아 농장을 관리하고 있다.

스페셜티 커피 생산을 위해 지속적으로 생두를 개선하고 변화를 추구하며 다양한 품종과 프로세싱을 연구해 개발하고 있다.

컵 프로파일을 위해 19시간에서 22시간 동안 생두를 발효하고, 모니터링을 통해 35°C~45°C 사이의 온도를 유지하여 생두를 건조한다.

자스민과 그린티의 은은한 향미, 복숭아와 레몬 캔디에서 느껴지는 산미와 단맛이 조화로우며 게이샤 품종의 화려함과 워시드 가공방식에서 오는 깔끔한 애프터 테이스트가 특징이다.

원산지 | 콜롬비아(Columbia)

생산지역 | 칼케도니아, 발레 델 코카(Calcedonia, Valle del Cauca)

재배고도 | 1,760M

가공방식 | Fully Washed

Tasting Notes | Jasmine, Green Tea, Peach, Lemon, Cane Sugar, Clean

200g | 45,000원