# b.patisserie Seoul
## News Letter

patisserie

비파티세리 서울 뉴스레터 2021년 5~6월호 | 제15호 |
편집, 디자인 : 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈

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

# CELEBRATE NEW STORE OPENING!

## 비파티세리, **센트럴시티점 오픈**

따뜻한 햇살이 가득한 4월 13일,
미국 샌프란시스코의 비파티세리(b.patisserie)가
약 1년여간의 준비 끝에 공덕 소담길 매장에 이어
3호점인 센트럴시티점을 오픈했다.

센트럴시티는 하루 평균 100만 명의 유동 인구를 자랑하는 서울 강남 지역의 대표 상권으로 강남 지하상가와 강남 최대 백화점인 신세계 강남점이 이어지고 호남·경부선 버스터미널, 지하철 3개 노선이 지나는 등 서울의 랜드마크로 꼽히는 곳이다.
최근 리뉴얼을 마치며 더욱 활기찬 분위기를 느낄 수 있는 센트럴시티 중앙 내부에 입점한 비파티세리는 고객들과 더욱 많은 소통할 수 있도록 접근성을 한층 높였고, 세계 각국에서 공수한 생두를 직접 로스팅 한 드립 커피를 즐길 수 있는 드립 커피 바로 고객에게 새로우면서도 특별한 커피 경험 제공을 목표로 한다.

입점 위치의 특성을 살려 넓직한 커뮤니티 테이블과 이태리에서 빈티지 의자를 직접 공수하여 센트럴시점을 방문하는 모든 고객이 따뜻하고 편안한 시간을 보낼 수 있는 공간을 담아냈다.
유동 고객이 많은 위치를 고려하여 비파티세리 대표 메뉴 중 하나인 크로아상, 페이스트리류와 쿠도스 커피 로스터즈의 스페셜티 커피를 오전 9시 30분부터 일찌감치 만나볼 수 있으며 식사 대용으로도 가능한 클럽 샌드위치와 A.L.T 샌드위치, 따뜻한 토마토 수프와 그릴드 샌드위치를 준비하여 브런치로도 손색없는 메뉴를 선보인다.
언제 어디서나 즐길 수 있는 퀸아망과 함께 앞으로도 더욱 성장할 비파티세리 다음 모습을 기대한다.

# b.patisserie Seoul
## News Letter

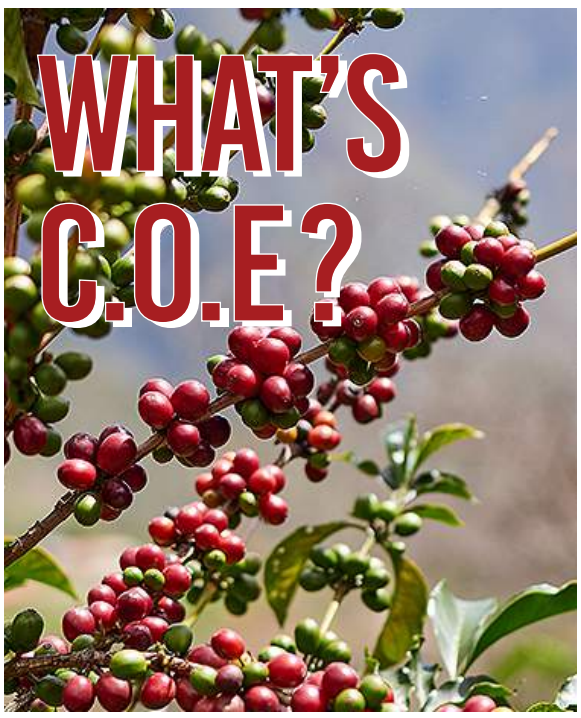
patisserie

비파티세리 서울 뉴스레터 2021년 5~6월호 | 제15호 |
편집, 디자인 : 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈

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

# C.O.E 세계 최고 커피를 즐기는 또 하나의 기준, CUP OF EXCELLENCE

매일 바쁘게 지나가는 일상 속에서 잠시나마 여유로움을 즐기고 싶을 때, 카페에서 즐기는 커피 한 잔은 현대인에게 빼놓을 수 없는 필수 코스이다. 시간이 지날수록 일상 속 커피문화가 형성되고 커피 품질 또한 상향 평준화가 되며 특색 있는 커피 수요가 늘어나는 추세이다. 소비자들의 다양한 니즈를 반영하게 된 카페들은 고급 원두를 선보이기 시작했고, 이 중에서 최상위 등급으로 인식되는 C.O.E 원두는 커피 애호가들의 많은 관심을 불러일으키며 유니크한 커피로 자리매김하였다.




C.O.E는 'Cup of Excellence'의 줄임말로 중남미, 아프리카의 주요 커피 생산국에서 출품한 커피를 까다로운 심사 기준 아래 그해 해당국 최고의 커피로 주어지는 타이틀이다.

비영리 국제 커피 협회인 ACE(Alliance for Coffee Excellence)에서 주관하는 C.O.E 대회는 커피를 생산하는 농장이라면 누구나 참여할 수 있고 3주간 최소 5번 이상의 맛 테스트를 거쳐 수백 잔의 커피가 원두 고유의 맛과 향이 잘 표현되었는지 테스트를 받고 점수화된다. 먼저 참가하는 국가에서 예선을 거쳐 본선에 진출해 30여 가지 커피가 최종 `C.O.E 위너(Cup of Excellence Winner)`가 된다.

일련의 과정을 거쳐 C.O.E로 인정받은 커피는 전 세계 커피 애호가 및 관련 산업 관계자들에게 경매를 통해 판매되는데, 대회 순위가 가격 및 판매 순위와 비례하진 않는다. 물론 대부분 상위 순위가 높은 가격에 낙찰되긴 하지만, 낮은 순위의 커피도 종종 높은 가격에 낙찰되기도 하는데 그 이유는 객관적인 지표 이외에도 구매자의 다양한 취향 및 트렌드가 반영되기 때문이다.

이처럼 C.O.E로 선택된 커피들은 순위와 별개로 각각의 개성을 가지고 있고, 품질이 보증된 커피라고 볼 수 있다. 한국에서도 스페셜티 커피 전문점 몇 군데에서만 만날 수 있으며, 기회가 된다면 맛보길 권하고 싶다. 각국 농장들의 땀과 노력, 전문가들의 고민, 로스터와 바리스타의 정성이 커피 한 잔에 고스란히 담겨 봄날의 여유를 전해줄 것이다.

## 쿠도스 커피 로스터즈의 C.O.E 원두 '엘살바도르 베나스케 파카마라 허니'

엘살바도르는 배수가 잘되고 일교차가 큰 화산지형으로 국토의 80%가 커피를 재배할 정도로 커피 재배에 알맞은 환경을 가진 나라이다. '파카마라'는 파카스와 마라고지페 종을 인공교배하여 만든 고급 품종으로 아주 오랜 연구 끝에 탄생시켰다. 입안 가득 느껴지는 만다린과 청포도의 풍부한 과향, 아카시아와 레몬그라스의 싱그러움, 브라운 슈거의 긴 여운이 특징이다.

**원산지** | 파카마라(Pacamara)
**생산지역** | 우슐란탄, 산 후안 로마 알타(Usulantan, San juan Loma Alta)
**재배고도** | 1,300M
**가공방식** | Honey
**Tasting Notes** | Mandarin, Green Grape, Acacia, Lemongrass, Brown Sugar

200g | 45,000원