

# b.patisserie Seoul

## News Letter



비파티세리 서울 뉴스레터 2021년 9~10월호 | 제17호 |

편집, 디자인 : 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈

본지에 실린 글과 사진은 비파티세리 서울의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2020 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈



## 비파티세리 공덕의 브런치 이야기

비파티세리 공덕점이 문을 연지도 벌써 1년 6개월이 지났다.

그동안 일곱 번의 계절이 찾아왔었고 제철 식재료를 활용하여 다양한 카페 푸드를 고객들에게 제공하고자 숨 돌릴 틈 없는 시간을 보내고 있는 그들, 공덕점의 브런치 파트 셰프 3인을 만났다.

### Q. 각자 자기소개를 부탁드릴게요.

안녕하세요. 공덕점에서 브런치 파트를 담당하고 있는 (왼쪽부터) 이완수, 노정현, 배상진 셰프 (이하 이 셰프, 노 셰프, 배 셰프)입니다.

**노 셰프** | 안녕하세요. 저는 공덕점 오픈을 함께한 선임 셰프로 매장 오픈과 메뉴 개발을 담당하고 있습니다. 반갑습니다.

**이 셰프** | 저는 주로 이탈리안 푸드와 바비큐 그릴을 전문적으로 다루는ダイ닝 쪽에서 근무했었고 비파티세리 공덕점과 함께 한지는 올해로 2년이 되어가고 있습니다.

**배 셰프** | 안녕하세요. CIA를 졸업 후 미국 전역에서 브런치와 디저트를 판매하는 레스토랑에서 근무하였고, 가장 최근에 비파티세리 공덕점에 합류하게 되었습니다.



### Q. 메뉴 개발에서 가장 중요하게 여기는 부분은 어떤 것일까요?

**노 셰프** | 우리의 것을 만들고 정의하는 것이 가장 중요한 부분인 것 같습니다. 우리가 만든 메뉴 스타일을 규정하는 것, 식재료의 콘셉트를 공유하는 것, 이를 전파하는 것 등 여러 가지가 있을 수 있겠지요. “제철에 맞는 식재료를 쓰자, 재료의 밸런스를 맞추는 메뉴를 개발하자.”라고 끊임없이 셰프님들과 이야기하고 공부합니다.

**배 셰프** | 우리는 훌륭한 비파티세리의 베이커리와 페이스트리, 쿠도스 커피 로스터즈의 수준 높은 원두를 취급하고 있고 이에 어울리는 우리만의 특색 있는 브런치 카테고리를 만들어 나가고 있다고 생각하기 때문에 화려한 음식보다는 손이 많이 가더라도 편안한 ‘소울 푸드’ 같은 메뉴를 계속 만들고 싶어요. 먹으면 속이 편해지고 위로 받은 것 같은 음식이요. 우리의 음식을 통해 손님들은 충분히 즐겁게 식사하시고 따뜻한 기억을 가지고 가실 것이라고 생각합니다.

### Q. 메뉴 개발을 하며 겪어온 고충이 있을까요?

**이 셰프** | 점점 새로운 조리법과 재료들이 많아지고 있습니다. 레스토랑과 카페, 마켓도 모두 그것에 초점을 맞추고 있고 마케팅도 이것의 연장으로 이루어지고 있다고 생각합니다. 지나치게 홍보에만 초점을 맞추거나 식재료의 본질은 잊힌 과다한 경쟁이라는 생각이 들 때도 있지만 국내에도 재료를 심도 있게 다루는 분들이 많아지는 것 같아서 이 또한 하나의 문화로 받아들이고 있어요.

**배 셰프** | 서로 다른 재료가 만나 하나의 메뉴로 탄생하기 위해 부족한 점을 보완해 주고 밸런스를 맞춰 나가는 과정이 아닐까요? 저는 식감을 굉장히 중요하게 생각하는 편이라 어떤 메뉴를 먹으면서도 어떤 재료를 더 넣으면 더 맛있어질까? 상호 보완이 이루어질까?라는 생각을 하며 머릿속으로 맛을 그려 갑니다. 모든 경험을 다 해볼 수는 없지만 최대한 많은 경험을 하려고 노력하고 있고 책이나 영상을 많이 보고 있어요.

쿠도스 커피 로스터즈 뉴스레터 2021년 9~10월호 | 제17호 |

편집, 디자인 : 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈

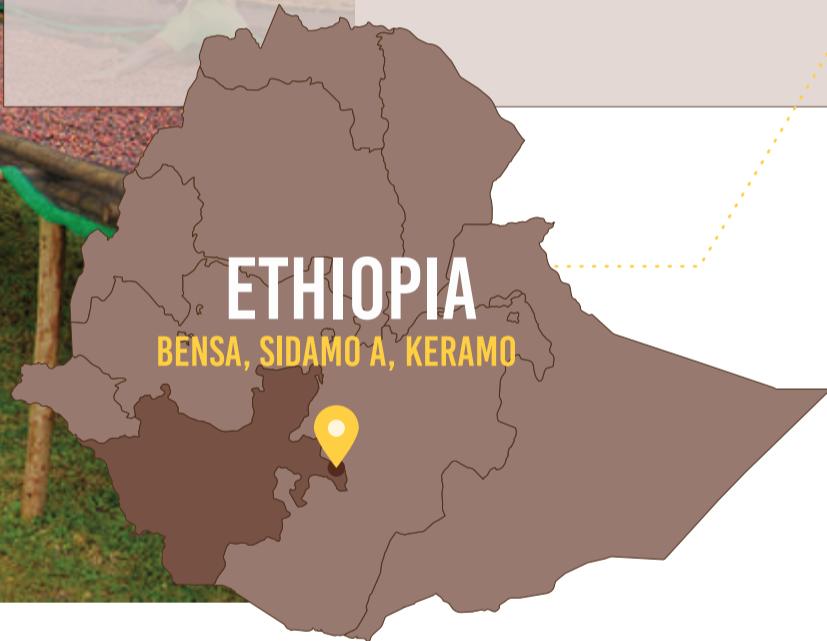
본지에 실린 글과 사진은 쿠도스 커피 로스터즈의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2020 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈



### ‘아프리카의 허브’ 에티오피아 커피에 대하여

"커피" 하면 세계 최대의 커피 생산국인 브라질이나 콜롬비아를 떠올릴 수 있지만 커피의 발상지는 에티오피아이다.

커피의 본고장답게 커피콩을 씻고, 볶고, 가루를 내는 일련의 과정을 거쳐 '제베나'라고 하는 토기 주전자에 커피를 끓여 내는 작업이 모두 한자리에서 이루어지고 커피를 마시는데까지 두 시간 이상 걸리는 커피 세리머니(암하릭어로 '분나 마프라트'라고 한다.)를 즐기는 매력적인 곳, 에티오피아의 커피를 소개한다.



### 에티오피아 두완초 내추럴 | ETHIOPIA DUWANCHO NATURAL

에티오피아 두완초 내추럴은 케라모(Keramo) 지역의 최상의 마이크로 랏(Micro Lot) 커피로 단맛과 쥬시함이 뛰어난 특징을 가지고 있어 이 지역의 과일 이름을 따서 두완초(Duwanco)라 불리우게 되었다.

케라모 지역의 매우 제한된 279 농가에서 재배한 체리만 사용하여 2020 에티오피아C.O.E(Cup of Excellence) 1등을 수상한 지역과 동일한 곳에서 동일한 방법으로 체리를 선별하고 건조 가공하여 최상의 품질을 보장하며, 열대과일의 다양하고 풍부한 과일 향, 쥬시 한 마우스 필, 크리미 바디 및 감귤의 산미와 클린 한 애프터까지 완벽한 조화를 가지고 있는 부족함이 없는 최상의 내추럴 스페셜티이다.

원산지 | 에티오피아 (Ethiopia)

생산지역 | 벤사 시다모 A, 케라모 (Bensa, Sidamo A, Keramo)

재배고도 | 2,000-2,100M

가공방식 | Natural

Tasting Notes | Blueberry, Complexity Aroma, Silky Acidity, Butter Creamy Body



200g | 25,000원