

b.patisserie Seoul

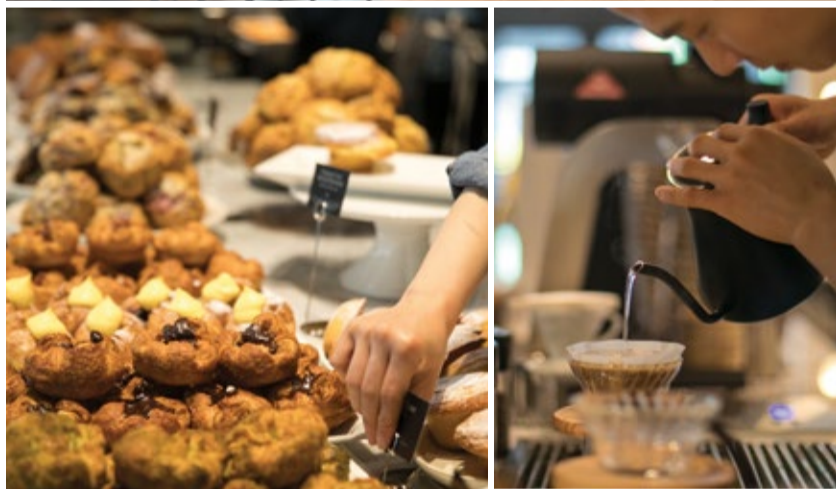
News Letter



비파티세리 서울 뉴스레터 2020년 3~4월호 | 제8호 |

편집, 디자인 : 비파티세리 서울

본지에 실린 글과 사진은 비파티세리 서울의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2020 비파티세리 서울



서로 경쟁이라도 하듯 높은 키를 자랑하는 건물들 사이로 옛 정취를 느낄 수 있는 자그마한 공원과 식당, 카페들이 즐비한 이 곳, 마포구 공덕동 소담길. 붉은 벽돌의 외관이 오랜 세월의 흔적을 말해주는 듯한 교학사 건물 1층에 비파티세리&쿠도스 커피 로스터즈 공덕이 오픈했다.

2018년 4월 21일에 오픈한 비파티세리의 첫 번째 서울 매장인 신사동 가로수길에 이어 옛 건물의 정취를 그대로 살린 외관에 이끌려 매장 안으로 들어서면 U자형으로 넓게 펼쳐진 오픈 키친과 커피 바 그리고 다양한 패이스트리와 베이커리로 알차게 구성되어 있는 공간에 먼저 시선을 뺏긴다.



오픈 시간인 오전 10시에 맞춰 이른 아침부터 나온 온기 가득한 베이커리를 쉴 새 없이 준비하는 베이커들, 자신의 철학을 담아 커피 한 잔, 한 잔을 정성스럽게 내리는 바리스타들과 함께 공덕동의 분주한 하루가 시작된다.

넓은 층고와 햇살 가득한 창을 통해 시간대별로 변화하는 자연광을 만끽할 수 있는 점 또한 이곳만의 매력.

따뜻한 햇살이 비치는 가구들과 의도적으로 좌석을 채우지 않은 중앙 공간의 여백을 통해 '누구나 편안하게 시간을 보낼 수 있는 따뜻한 미니멀리즘'에 대한 비파티세리의 공간 철학을 느낄 수 있어 남녀노소 누구나 즐기기에 안성맞춤인 공간.



여백을 통해 '누구나 편안하게 시간을 보낼 수 있는 따뜻한 미니멀리즘'에 대한 비파티세리의 공간 철학을 느낄 수 있어 남녀노소 누구나 즐기기에 안성맞춤인 공간.



비파티세리의 시그니처 메뉴는 단연 '퀸아망'이지만, 세계 각국을 여행하며 연구한 비파티세리 창업자 미셸 수아즈와 벨린다 링 만의 아이디어 넘치는 다양한 베이커리와 비파티세리 공덕에서만 만나볼 수 있는 색다른 브런치가 더해져 손님들의 다양한 취향을 한번에 만족시킬 수 있는 점 역시 이곳만의 매력.

또한 '쿠도스 커피 로스터즈'를 함께 운영하며 세계 각지의 농장에서 품질 좋은 원두만을 선별하여 한층 더 깊이 있고 풍부한 향미를 담은 쿠도스 커피 로스터즈만의 특별한 커피를 만나볼 수 있다.

2020년의 새로운 공간에서 첫발을 내딛은, 앞으로 더 나아갈 비파티세리&쿠도스 커피 로스터즈 공덕에서 커피와 베이커리에 대한 장인 정신을 바탕으로 고객에게 값진 경험을 선사하고자 하는 우리의 철학을 느끼는 소중한고 특별한 시간이 되었으면 한다.

내년, 내후년에도 더욱 더 성장할 모습을 기대하며.

새로운 시작, 비파티세리&쿠도스 커피 로스터즈 공덕

새로운 환경에서 무언가를 시작 한다는 것. 말처럼 쉬운 일이 아니다. 하나부터 열까지 준비하는 과정은 한없이 힘들고 어렵지만 한편으로는 그 새로운 것에 설레는 일이기도 하다.

우리의 철학과 이념을 담을 수 있는 공간을 찾아 지난 1년간 준비해 온 비파티세리 2호점이 2020년 1월 10일 마포구 공덕동에 오픈했다.



어느덧 찾아온 봄.

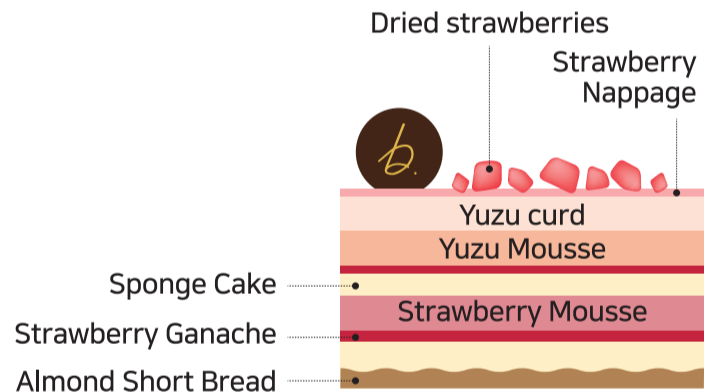
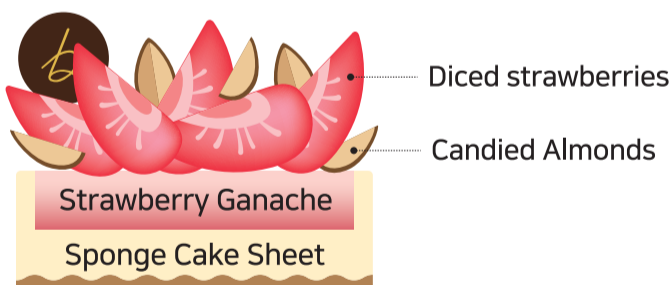
가끔씩 불어오는 찬바람이 몸을 움츠리게 하지만, 살며시 다가오는 봄을 만끽하기에 충분한 날씨다.
 활짝 열어놓은 창밖을 통해 불어오는 봄바람에 괜히 달콤하고 상큼한 디저트와 든든한 브런치가 생각나는 이 계절.
 봄의 기운을 머금은 비파티세리&쿠도스 커피 로스터즈의 디저트와 브런치를 소개한다.



Strawberry Fruit Tart 스트로베리 프루트 타르트

부드러운 스펀지케이크 시트에 딸기 가나슈를 채운 것도 모자라 상큼한 생딸기 과육과 고소한 캐러멜 아몬드를 듬뿍 토핑해 달콤함과 고소함까지 가득!
 너무 예뻐 먹기 아까운 비주얼을 가진 타르트를 조심스레 한 입 떠서 입에 넣는 순간, 봄의 콧노래가 절로 나온다.

*비파티세리 신사에서만 만나볼 수 있습니다.



스트로베리 유자 케이크 Strawberry Yuzu Cake

고소한 아몬드 쇼트 브레드 위로 딸기 가나슈, 딸기 무스가 올라가 딸기의 달콤한 향이 코끝을 매혹시킬 때 그 위로 유자 무스와 상큼한 유자 커드로 상큼함까지 더 한다면 케이크 한 조각으로 봄 내음을 가득 느끼기에 충분하다.

Asparagus Benedict 아스파라거스 베네딕트

뉴욕의 대표적인 브런치 메뉴로 사랑받고 있는 에그 베네딕트.
 보기만 해도 근사한 비주얼에 눈부터 즐거워 지는 메뉴이다.
 그릴에 구워 노릇한 우유 식빵 위에 베이컨, 신선한 수란을 올리고 여기에 아삭한 아스파라거스의 건강함까지 담아 비파티세리만의 레시피를 고스란히 담아냈다.

홀랜다이즈 소스와 부드러운 수란, 베이컨이 절묘한 조화를 이루고 살짝 구워낸 아스파라거스는 자칫 느끼해 질 수 있는 에그 베네딕트의 맛을 깔끔하게 잡아주어 봄날씨와 어울리는 브런치의 무한한 매력을 느낄 수 있다.

*비파티세리&쿠도스 커피 로스터즈 공덕에서만 만나볼 수 있습니다.

