



SHINSEGAE STYLE
2011 JUNE



1

함께 사는 세상을 위한 새로운 라이프스타일 카페

OLD & NEW, VECCIA E NUOVO

지난 4월 중순 도산공원 앞에 새로 생긴 베키아 에 누보는 요즘 매일같이 인산인해라 한다. 새로 생긴 레스토랑이나 카페가 대부분 그렇듯이 뉴욕이나 런던에서 막 돌아온 듯한 트렌드세터들이 드나들면서 순식간에 입소문이 났다고. 그들에게 “베키아 에 누보 어때?” 하고 물어보면 대략 세 가지로 답이 나온다. 새롭지만 친근하다, 편하지만 격이 있다, 맛있지만 건강식이다.



2

1 도산공원의 울창한 나무가 한눈에 보이는 2층 전경.

2 카운터와 배버리지 키친이 길게 배치되어 시원하면서도 구성이 일목요연한 1층.

3 햄, 프레시 모처렐라, 토마토, 베이글 위에 페스토 소스를 가미한 파마 프로슈토 클래식 샌드위치.

4 공정 무역 커피를 담아두는 통과 소핑백도 오가닉&친환경 콘셉트로 디자인했다.



3

4

다소 육중한 문을 밀고 들어서니 구수한 커피 향과 함께 시원한 공간이 한눈에 들어온다. 입구에서는 2층까지 한 통으로 트여 있지만 큼직한 램프 뒤쪽으로 2층의 플로어가 보이는 메자닌층 구성부터 재미있다.

오트밀 브레드, 멀티그레인 브레드, 캐러멜 페어 스콘, 사위 체리&아몬드 스콘, 블루베리 베이글, 마라톤 브레드, 브리오슈 로프 브레드 등 갓 구운 빵이 가득한 진열장을 지나면 애플사나몬 케이크, 초콜릿 케이크 등 눈이 먼저 즐거운 케이크가 즐비하고, 쿠스쿠스 새우 샐러드를 비롯해 침을 꿀꺽 삼키게 되는 다양한 퓌 샐러드와 샌드위치가 썩어 있다. 카운터 뒤쪽으로 공정 무역 커피 원두가 담긴 통이 나란히 쌓여 있고, 곳곳에서 빈티지 스타일의 포스터와 소품이 눈에 띈다. 분주히 움직이는 스태프들은 흰 셔츠에 좁은 넥타이와 셔스펜더, 모자로 제각기 멋을 냈는데 묘하게 스타일이 전체적으로 한 흐름이다.

“자유롭고 편안함어쵸. ‘베키아 에 누보 시티 델리카투스 베이커리 앤 카페’라는 이름처럼 도심에 사는 이들이 친구나 가족과 함께 이웃처럼 편안하게 드나들면서, 공정 무역 커피와 오가닉 푸드로 보다 자연 친화적인 생활을 누리는 라이프스타일을 제안하는 게 콘셉트입니다.”

베키아 에 누보의 컨설팅을 맡았던 마사 이와타테 Marcia Iwatate의 설명처럼 이곳은 인테리어도 그렇고, 새로운 곳이지만 낯설지 않고 친근하다. 새 집 같은 페인트 냄새가 안 난다고나 할까? 인테리어 디자인의 컬러 팔레트가 내추럴하고, 1930년대 미국을 연상케 한다.

“뉴욕의 스타มป์타운 커피 Stumptown Coffee와 LA의 어스 카페 Urth Caffe 등을 많이 연구했어요. 그런 곳은 트렌드를 추구하긴 하지만 트렌드 콘셉트를 강요하지는 않습니다. 트렌드만 추구하면 쉽게 잊혀집니다. 한국에서는 트렌드가 너무 빨리 변하는 것도 염두에 두었어요. 10여 년 전만 해도 바닐라 향 커피밖에 없었는데 요즘은 어떤가요. 커피 문화도 바뀌고 레스토랑도 다양해졌지요. 베키아 에 누보는 ‘우리가 이리니 찾아와라’가 아니라 고객이 와서 스스로 목적에 맞게 누리는 곳이길 바랍니다. 앞서 말한 카페들처럼 친구랑 같이 와서 이야기도 나누고, 책이나 노

트북을 들고 와서 자기만의 공간으로 즐길 수도 있는 그런 자유로운 곳으로 만들어가야지요.”

1층이 간단히 커피를 마시거나 테이크아웃하는 공간이라면 2층은 좀 더 편히 앉아 식사하는 곳이다. 2층 창가 자리는 벌써 마니아들 사이에 선호 좌석으로 알려져 웬만해선 빈자리를 찾기가 힘들다. 2층에서는 라자나, 미트볼 스파게티 같은 트레이디셔널 파스타와 샐러드 등을 맛볼 수 있다.

레스토랑의 본질은 음식

“조선 호텔에 있던 베키아 에 누보와 메뉴는 비슷하지만 레시피는 더 세롭습니다. 도산점 오픈 준비를 하면서 메뉴 개발에만 1년 넘게 걸렸습니다. 트렌드와 콘셉트가 다 중요하지만 무엇보다도 레스토랑의 본질은 음식이기 때문입니다.”

그릴드 파니니 샌드위치와 샐러드를 하나 시켰다. 치아바타에 프레시 모처렐라와 말린 토마토, 아보카도를 넣은 벨라돈나 샌드위치는 페스토 소스의 상큼함이 보태져 고소하면서도 뒷맛이 깔끔하고, 유기농 야채와 국내산 흑미를 사용한 흑미 샐러드는 견과류의 씹히는 맛과 와인 비네그레트의 새콤함이 감돌아 입에 착착 붙는다. 사실 메뉴판에 쓰여 있는 재료를 읽는 것만으로도 건강해질 것 같은 메뉴가 즐비하다.

콜롬비아 레인포레스트의 산루이스, 콜롬비아 오가닉의 사마리아, 인도네시아 수마트라의 보루네오 등의 원두가 가득 담긴 통 앞에서 바리스타가 경쾌한 손놀림으로 내린 커피가 두툼한 머그잔에 담긴다. 커피를 마시다 보니 유리창 너머로 도산공원 앞을 지나서 사람들, 카페 안으로 들어와 주문하고 테이크아웃하는 사람들, 손님들을 응대하는 스태프들의 움직임이 낮게 웅얼거리는 재즈와 함께 슬로 모션 동영상처럼 움직인다. 시간이 조금 천천히 가는 느낌, 저 멀리 쇼핑백 옆면의 문구가 눈에 들어온다. “Reduce, reuse, recycle, rethink everyday.” 한 번 더 생각하는 삶, 베키아 에 누보에서 배워본다. 문의 02-514-0699

에디터 신혜연 편집장 사진 이승복