

NOW



global paris

파리의 전설

파리의 전설적인 오프 쿠키 레스토랑 중 하나인 타유방에서 캐주얼 컨셉트의 브라세리 '레 110 타유방(Les 110 Taillevent)'을 새롭게 열었다. 조엘 로부송과 레스토랑 와인숍을 함께 운영해온 타유방이 선보이는 이번 레스토랑의 차별화 전략은 '최고의 요리와 함께 즐기는 와인의 묘미'. 가정식 프렌처라 할 수 있는 브라세리로 대중의 눈높이에 맞춘 음식을 제공하며 110여 종의 와인을 소믈리에의 추천을 통해 즐길 수 있다. 레스토랑 인테리어는 디자이너 피에르 이브 로송이 맡았으며, 내추럴과 심플함을 컨셉트로 와인인생의 하모니를 표현했다. 한편 레 110 타유방은 외국어에 능숙하지 않은 손님이나 와인 초보자들을 위해 소믈리에가 친절하게 가이드 역할을 한다. 손님들은 이 같은 친절함 덕분에 두려움 없이 식사를 즐길 수 있다. 또 다양한 글라스 와인을 경험할 수 있어 좋다. 애프터이저부터 후식까지 제공되는 풀코스를 39유로에 즐길 수 있다는 점도 희소식. 타유방의 전설을 기억하는 식도락가들에게는 즐거운 일이 아닐 수 없다.

주소 195 rue du Faubourg Saint Honor
문의 +33-(0)1-40-74-20-20



- 1 상큼한 옐로로 마레를 밝히는 초콜릿슈 라 메종 드 라 프랭린 마제. 2 1900년대부터 쌓아온 노하우로 섬세한 디자인과 맛의 초콜릿을 생산한다.
- 3 고급스러운 패키지의 초콜릿 제품만으로도 인테리어 효과를 누린다. 4, 5 내추럴과 심플함을 컨셉트로 와인을 마시기에 적절한 조도를 유지한다. 6 110여 종의 와인을 소믈리에의 추천을 통해 즐길 수 있는 110 타유방은 와인과 가정식 프렌처의 마리아주를 음미할 수 있다.

달콤한 유혹

맛쟁이 파리사람들이 이끄는 마레 지역은 옛 부호들의 대저택이 늘어난 남쪽의 마레와 과거 공장이나 낡은 창고이던 공간이 아틀리에로 변신한 북마레로 나뉜다. 컨셉트 스토어 '메르세'를 비롯해 소위 핫하다는 브랜드가 줄지어 늘어난 마레 지역에 새로운 초콜릿 브랜드 '라 메종 드 라 프랭린 마제(La Maison de la Prasline Mazet)'가 오픈했다는 사실은 놓쳐서는 안 될 희소식. 미라보, 지브레트, 아몬드 등으로 알려진 이 브랜드는 1901년 레옹 마제가 창업했다. 아몬드에 초콜릿을 입힌 프랭린을 연간 100톤이나 생산하는 마제는 전 세계 유명 초콜릿숍에서 소비될 정도로 인기가 높다. 또한 마제는 새로운 마레 부티크를 위해 일본인 건축가, 준 요네가와를 영입했다. 파리에서 성공한 일본의 블랑제리 사다하루 아오키를 비롯해 도쿄와 파리의 레스토랑과 베이커리의 인테리어를 맡아온 그는 마제의 경우 전통성을 살리기 위해 노력했다. 옛 건물의 대들보와 바닥 장식은 그대로 두는 대신 화이트 톤의 세련된 인테리어를 보강해서 모던하면서 전통을 잃지 않는 공간을 완성했다. 주소 37 rue des Archives 문의 +33-(0)1-44-05-18-08 글&사진 정기범(파리 통신원)