

Pâtissier

Magazine for Professional
파티시에



우수콘텐츠잡지
2026

Vanilla

기적의 바닐라

바닐라의 기원과 큐어링 과정
바닐라 품종과 산지
제과에서 바닐라의 역할
바닐라 가공품 종류
바닐라 활용법 Q & A
누구나 좋아할 바닐라 디저트 8
시중의 다채로운 바닐라 가공품
22곳의 바닐라 타르트 투어

Premium Ingredient

라 콩비에트 버터

현장취재

- 벨코라데 벨코나잇
- 발로나×허니비×커피템플 페어링 행사

Bakery Drink Archive

바닐라 라테 & 바닐라 레모네이드

Buono Italia

스폴리아텔레 디아라고스타 바닐리아

히트 메뉴 솔루션

거꾸로 치즈케이크



6
2026

Special Report
한국국제베이커리페어

Gâteaux de France
2026 프랑스 딸기 디저트

Dessert & the City
뉴욕 라 카브라



₩12,000



2026 프랑스 딸기 디저트

올해 프랑스의 딸기 디저트는 딸기의 강렬한 향과 직접적인 단맛을 강조하기보다 딸기 본연의 맛과 섬세한 아로마를 극대화하는 경향을 보였다. 과거처럼 설탕 시럽을 적극적으로 사용하는 대신 설탕 사용을 최소화하고 과일을 농축해 만든 콩포트나 졸레로 자연스러운 단맛과 풍미를 끌어내는 방식이 두드러졌다. 또한 피스타치오와 같은 견과류를 곁들여 딸기의 산미를 선명하게 표현하는 한편 시소 잎, 핑크 페퍼, 엘더플라워 같은 개성 있는 재료를 조합해 보다 입체적이고 세련된 풍미를 완성했다.

취재·글 백수정 정리 손은애



프랑스의 딸기 시즌

프랑스에서 딸기는 봄을 알리는 대표적인 과일이다. 3월 말부터 서서히 모습을 드러내기 시작해 6월 초까지 절정을 이루는 프랑스 딸기는 파티스리의 쇼케이스 안에서도 존재감을 과시한다. 한국의 겨울 딸기는 낮은 기온에서 서서히 익어 과육이 촉촉하고 단단하며 당도가 높은 것에 비해 프랑스 딸기는 산미가 가미된 단맛과 강한 향을 자랑한다. 시기별로 즐길 수 있는 딸기 품종도 다양하다.

3월 말에서 5월은 프랑스인들이 가장 사랑하는 품종인 가리게트(Gariguette)철이다. 길쭉하고 날렵한 모양이 특징으로 이 시기 프랑스 시장 어디서나 볼 수 있다. 단맛과 산미의 균형 잡힌 맛, 선명한 색, 무엇보다 강한 향으로 프랑스 셰프들에게 가장 귀하게 대접받는 품종이다. 가리게트 특유의 산미는 크림의 느끼함을 보완해 딸기 타르트나 프레지에 주로 사용된다. 5월에서 6월, 딸기 시즌의 절정기에 등장하는 '숲속의 마라'라는 뜻의 마라 데 부아(Mara des Bois)는 야생 딸기와 재배 딸기를 교배해 만든 품종으로 알이 작고 동글동글한 것이 특징이다. 크기는 작지만 야생 딸

1. 브르타뉴의 강자 빵상 게를레(Vincent Guerlais) 셰프의 딸기 파블로바
2. 빵상 게를레 셰프가 선보인 강렬한 비주얼의 딸기 디저트 마에스트로 오 프레스(Maestro aux Fraises). 딸기, 딸기 콩포트, 딸기 크림 등을 조합했다
- 3, 4. 피에르 에르메(Pierre Hermé) 셰프의 딸기 타르트. 딸기와 루바브의 조화가 돋보인다
- 5, 6. 다쿠아즈 베이스에 딸기와 피스타치오로 맛을 낸 피에르 에르메 셰프의 몽테벨로(Montebello)

사진 출처
1, 2: ©Jean-Christophe Leroux
3-6: ©Laurent Fau

기 같은 강렬한 향을 뿜낸다. 씹는 순간 입안에 퍼지는 머스크 향과 꽃 향이 매력적이며 가리게트에 비해 당도가 매우 높다. 상대적으로 알이 작아 타르트 위에 통째로 올리거나 특유의 강한 향으로 풍미를 극대화해야 하는 소르베, 콩포트 등을 만들 때 적당하다.

봄이 지나간 후에도 파티스리에서 꾸준히 보이는 품종은 샤를로트(Charlotte)다. 샤를로트는 여름 내내 수확되며 날씨가 좋으면 10월까지도 맛볼 수 있다. 산미보다는 단맛이 강하고 부드러운 식감을 가졌다. 제과업계에서는 가리게트 시즌이 끝난 여름철에 주로 사용되며 가리게트나 마라 데 부아에 비해 은은한 향으로 무스케이크나 장식용으로 인기가 높다.



딸기 디저트의 기초를 세우다

메종 르노트르

프레지에(fraisier)의 기원을 단 한 사람의 이름으로 단정 짓기는 어렵지만 오늘날 우리가 알고 있는 현대적인 형태의 프레지에를 대중화한 인물이 현대 파티시리의 기틀을 마련한 가스통 르노트르(Gaston Lenôtre) 셰프라는 데에는 이견이 없다. 1960년대 이전까지 프랑스에서는 딸기와 크림, 비스퀴를 층층이 쌓은 케이크를 통칭해 '프레지에'라 불렀다. 1966년 가스통 셰프는 아몬드 풍미의 비스퀴 조공드 위에 반으로 자른 딸기를 단면이 보이도록 가지런히 세우고 당시 흔치 않았던 무슬린 크림을 사용해 풍미를 더하는 동시에 케이크의 구조를 단단하게 잡았으며, 그 위에 다시 비스퀴 조공드를 덮은 디자인의 딸기 디저트를 만들었다. 이 디저트에 파리 볼로뉴 숲의 공원 이름에서 따온 '바가텔(Bagatelle)'이라는 이름을 붙이고 판매하기 시작한 것이 오늘날 프레지에의 시초다. 이후 바가텔이 큰 인기를 끌면서 프랑스 전역의 파티시리들이 딸기 단면을 강조한 디자인과 무슬린 크림을 활용한 유사한 스타일의 디저트를 잇달아 출시했고 이러한 형태의 케이크는 프레지에라 불리며 프랑스를 대표하는 딸기 디저트로 자리 잡았다.

해마다 딸기 철이 되면 바가텔은 여전히 메종 르노트르 쇼케이스를 차지한다. 최근 프랑스 제과업계에서는 보다 가벼

운 식감을 선호하는 흐름에 따라 버터 함량이 높아 묵직한 무슬린 크림 대신 디플로마트 크림이나 가나슈 몽테를 사용하는 경우가 많다. 그러나 메종 르노트르는 전통적인 바닐라 무슬린 크림을 고수하며 여전히 교과서 같은 바가텔을 선보인다. 이러한 고집은 바가텔의 역사만큼 축적된 기술적 노하우에서 비롯된다. 버터와 파티시에 크림을 섞을 때 공기를 미세하게 주입하며 섬세하게 휘핑해 무슬린 크림 특유의 깊은 풍미는 유지하면서도 디플로마트 크림에 가까운 가벼운 질감을 만든다. 바닐라 향이 더해진 버터의 풍부한 맛은 비스퀴 조공드의 아몬드 향, 딸기의 산뜻함과 조화를 이룬다. 바가텔의 뒷면을 덮은 알은 롤스 마지팬은 단순하지만 절제된 프랑스 전통 파티시리의 맛을 보여 준다.

메종 르노트르는 상정하는 또 다른 딸기 디저트는 '슈스(Schuss)'다. 1968년 그르노블 동계 올림픽을 기념해 탄생한 것으로 역시 가스통 셰프의 작품이다. '직강하'라는 뜻의 이름처럼 눈 덮인 슬로프를 연상시키는 비주얼을 띠며 바삭하고 고소한 사블레 위에 프로마주 불량 무스를 얹고 그 안에 신선한 딸기를 가득 채웠다. 일반적인 생크림보다 훨씬 가볍고 산뜻한 프로마주 불량을 사용해 딸기의 상큼함을 극대화했다. 50년 넘게 사랑받는 메종 르노트르의 가장 대표적인 제품이기도 하다. 2009년 1월 8일 가스통 셰프의

1. 메종 르노트르 매장
- 2, 3. 메종 르노트르의 바가텔. 현대 프레지에의 시초다
4. 현재 메종 르노트르의 크리에이티브 디렉터이자 요리와 제과에서 명장 타이틀을 얻은 거장 셰프 기 크렌저(Guy Krenzer)
- 5-7. 슈스. 가스통 르노트르가 1968년 그르노블 동계 올림픽을 기념해 만들었다

사진 출처
1: ©MARY DEVINAT

서거 이후에도 메종 르노트르는 전통을 고수해 유행을 따르기보다 버터, 달걀, 설탕, 과일이라는 기본 재료의 완벽한 품질과 배합을 중요하게 여긴다. 이처럼 가스통 셰프는 프랑스 딸기 디저트 레시피의 기초를 확립했다. 60여 년이 흐른 지금도 그의 딸기 디저트는 시대를 초월한 클래식으로 사랑받으며 변함없는 영향력을 보여 준다. 동시에 가스통 셰프의 천재적인 감각을 계승한 후대 셰프들은 자신만의 해석과 창의적인 변주를 더하며 새로운 딸기 디저트의 흐름을 이어 가고 있다.

Maison Lenôtre
주소 22 Av. de la Prte de Vincennes, 75012 Paris

자연을 입힌 딸기 치즈케이크

라 세브르 도로

프랑스 남부 마을 에즈(Éze)의 절벽 끝에 위치한 호텔 라 세브르 도로(La Chèvre d'Or)의 디저트는 그 풍경만큼이나 뛰어난 예술성으로 유명하다. 이곳의 셰프 파티시에 플로랑 마르가이양(Florent Margailan)이 선보이는 딸기 치즈케이크 '아 라 프레즈(A la Fraise)'는 메종 르노트르의

슈스를 연상시키는 제품으로 메종 르노트르의 대표 제품이 현대 파인 다이닝 디저트에서 어떻게 변주되는지를 가장 잘 보여 주는 예다.

메종 르노트르의 슈스가 하얗게 덮인 스킨 슬로프를 이미 지화해 하얀 프로마주 불량 무스를 드러냈다면 플로랑 셰프는 동지 모양의 튀일리 치즈 무스를 감싸는 형태로 남프랑스 봄의 따스함을 표현했다. 에즈의 지역적 특색을 담아 내는 것을 좋아하는 셰프는 지중해의 강렬한 햇살 아래 자라 당도가 높고 향이 짙은 딸기와 남프랑스를 대표하는 시트러스 과일을 사용해 치즈의 묵직함을 중화시켰다. 고소한 파트 사블레, 딸기 콩포트와 즐레를 넣은 치즈 무스를 조합하고 뒷면에 신선한 딸기와 아몬드 딸기를 풍성하게 얹었다. 마지막으로 옐더플러워 젤과 라임 제스트를 더해 산뜻하고 청량한 향을 완성했다. 재료 본연의 맛에 집중해 치즈의 발효 풍미와 딸기의 산뜻한 산미가 조화로운 균형을 이루는 동시에 접시 위에 에즈의 태양과 자연을 담아내고자 하는 플로랑 셰프의 철학이 가장 잘 드러나는 디저트다.

1. 메종 르노트르의 슈스를 남프랑스 버전으로 재해석한 치즈케이크 아 라 프레즈
2. 에즈의 절벽 끝에 위치한 라 세브르 도로. 아름다운 경관을 자랑한다
3. 라 세브르 도로 내부
4. 남프랑스 과일을 사용한 플로랑 셰프의 디저트 컬렉션
5. 라 세브르 도로의 디저트를 책임지는 셰프 파티시에 플로랑 마르가이양

사진 출처
1, 3, 4: ©lephotographiedumanche
2: ©James Pouliot
5: ©PAULSTEFANAGGI

Restaurant La Chèvre d'Or
주소 Rue du Barri, 06360 Èze





섬세하고 사랑스러운 감성을 더하다 니나 메타에

지난 2023년 여성 최초로 UIBC(국제 제과 및 제빵 연맹, International Union of Bakers and Confectioners)에서 '세계 최고의 파티시에' 타이틀을 거머쥔 니나 메타에(Nina Métauer) 셰프는 영실공회 프랑스에서 가장 영향력 있는 셰프 중 한 사람이다. 타르트, 프레지에, 파블로바 등 올해 누구보다 다양한 딸기 레시피를 선보인 니나 메타에 셰프의 컬렉션은 밝고 화사하며 누구나 사랑에 빠질 법한 로맨틱한 무드로 주목받고 있다. 특히 조각낸 딸기를 마치 꽃이 만개한 것처럼 배치한 화려한 비주얼과 독특한 허브 향을 조화롭게 활용한 점이 경이롭다.

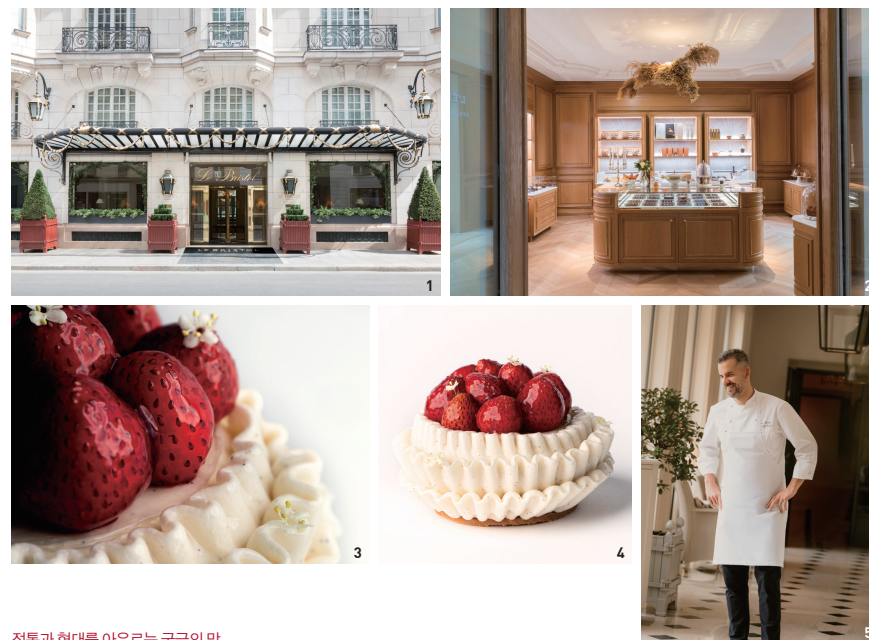
민트로 맛에 포인트를 준 딸기 타르트는 시즌에 따라 품종을 달리해 사용하는 신선한 딸기와 허브 페스토의 조합으로 자연의 생동감을 표현한 디저트다. 바질, 민트, 레몬버베나를 꿀, 마지팬, 올리브 오일과 함께 곱게 갈아 만든 허브 페스토는 딸기의 싱그러움을 한층 강조하며 올리브 오일과 마지팬의 따뜻한 풍미가 딸기의 산미를 부드럽게 감싼다. 여기에 민트 젤리와 민트를 우린 생크림을 더해 산뜻한 여운을 전한다.

1. 허브의 향을 더해 싱그러운 야생의 맛을 전하는 딸기 민트 타르트
- 2,3. 로맨틱한 무드로 완성한 꽃 모양 디저트 플레르
4. 현재 가장 영향력 있는 프랑스 파티시에, 니나 메타에
5. 가벼운 식감을 추구하는 니나 셰프 스타일의 프레지에
6. 앙귀비 꽃으로 포인트를 준 딸기 파블로바

사진 출처
1~3: © Louise Mariniq
4: © The Ritz-Carlton, Tokyo
5: © Mathieu Satomé

그런가 하면 올해 새로운 레시피로 선보이는 프레지에는 가스통 르노트르 셰프의 클래식한 프레지에 바가텔을 니나 메타에만의 감각으로 재해석한 걸작이다. 특히 가벼운 식감을 지향하는 니나 메타에 셰프의 스타일을 여실히 확인할 수 있다. 전통적인 비스퀴 조종드 대신 부드럽고 수분감이 있는 일본식 스펀지케이크를 사용해 그가 추구하는 '입안에서 저항 없이 사라지는 식감'을 구현했으며 었더플라워 향이 디플로마트 크림과 생크림이 크림에 은은하게 배어 딸기 향과 자연스럽게 어우러진다. 하늘하늘한 꽃 모양으로 매 시즌 구성을 다르게 선보이고 있는 플레르(fleur) 시리즈에도 딸기를 활용했다. 산미가 강한 루바브와 딸기를 콩피로 만들어 상큼함을 강조하고 기장과 아몬드 베이스의 바삭한 식감, 었더플라워 향을 입힌 가벼운 요거트 무스가 더해져 풍미와 식감의 조화를 이룬다.

Pâtisserie par Nina Métauer - Printemps du Goût
주소 2 Rue du Havre Be étage, 75008 Paris



전통과 현대를 아우르는 궁극의 맛 르 브리스톨 파리

막상스 바르보(Maxence Barbot) 셰프가 이끄는 르 브리스톨 파리는 프레지에에 야생 딸기 프레즈 데 부아(fraise des bois)를 사용해 차별화했다. 블루베리 정도의 크기로 일반 딸기보다 크기는 훨씬 작지만 딸기 수십 개의 향을 농축해 놓은 듯한 강렬한 풍미를 지닌 프레즈 데 부아는 프랑스 셰프들에게 가장 귀하고 호사스러운 맛으로 매년 집착에 가까운 사랑을 받는 재료다. 알이 작고 과육이 매우 연해 일이 손으로 수확해야 함은 물론 따지마자 금방 무르기 때문에 유통이 까다로워 가격이 일반 딸기의 몇 배에 달하는 귀한 품이다. 하이엔드 디저트 셰프들이 이 작은 딸기를 쓰는 이유는 다른 딸기보다 섬세한 보석 같은 비주얼로 기도를 완성할 수 있고 한입 베었을 때 입안에서 터지는 야생의 향기가 압도적이기 때문이다.

프레즈 데 부아라는 무기를 장착한 막상스 셰프의 프레지에는 촉촉한 식감의 비스퀴 조종드에 바닐라 무슬린 크림과 생크림이 크림을 함께 사용한 레시피로 정통 프레지에의 묵직함과 현대 파티시리의 가벼움을 동시에 충족시키는 밀도 있고 부드러운 크림을 선보였다. 여기에 딸기의 맛을 진하게 농축시킨 마멀레이드에 맛에 깊이를 더하고 었더플라워 시럽은 더없이 우아하고 섬세한 프레지에를 완성한다.

- 1,2. 르 브리스톨 파리와 레피스리 - 아틀리에 뒤 브리스톨
- 3,4. 전통과 현대 사이의 경계에서 탄생한 궁극의 디저트, 프레지에 데 부아
5. 르 브리스톨 파리의 막상스 바르보 셰프

이처럼 알고 촉촉한 비스퀴, 농축된 딸기 마멀레이드 그리고 전통과 현대를 아우르는 르 브리스톨 파리의 무슬린 크림은 막상스 셰프가 왜 '차세대 거장'으로 불리는지 증명하기에 충분하다. 하얀 크림 위에 촘촘히 올려진 프레즈 데 부아는 핑크빛 다이아몬드처럼 빛나며 모든 구성 요소를 떠먹으면 깊은 바닐라 풍미와 석이는 야생 딸기의 산뜻한 향과 과즙이 더없이 호사스럽다. 전통과 현대 사이를 줄다리기하며 완벽한 균형점을 찾아 내는 막상스 셰프의 재능은 언제나 놀랍고 흥미롭다. (P)

L'Épicerie - Ateliers du Bristol
주소 114 Rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris

백수정

- 프랑스 국가 자격증
CAP Pâtissier, CAP Chocolatier-Confiseur 보유
- 파리 Hôtel Plaza Athénée, Pâtisserie Carette, 리옹 Maison Bouillet 근무
- 현재 파리에 머물며 파티시리를 탐방하고 있다.