AB-ROAD 2020 01

AB-ROAD

www.abroad.co.kr

여행을 찾는 새로운 길 에이비로드 Vol.232 January 2020

01

24
Frozen Village, Levi
북극에서 만난 진짜 겨울, 핀란드 레비

56
My Fantasy Trip
홍콩에서 보낸 2박 3일 나홀로 여행

64
Dubai vs Abu Dhabi
사막 위의 두 도시, 두바이 vs 아부다비

72
Brunch Spots for Parisians
파리지앵처럼, 브런치 한 끼

9 771599 036008 01
ISSN 1599-0362 값 6500원

교차된 풍경, 이스탄불을 걷다

Strolling Through Istanbul

이스탄불 | 홍콩 | 두바이 vs 아부다비 | 파리 | 홍천·춘천 | 이색 바

www.abroad.co.kr

파리지앵처럼
브런치 한 끼
Brunch Spots for Parisians

불면의 로맨틱 도시, 파리. 파리지앵이라도 된 것처럼 늦잠을 자고 영화 속 주인공처럼 느긋하게 브런치를 즐기는 건 어떨까. 분위기는 물론 맛과 건강까지 잡은, 파리에서 소문난 브런치 맛집 8곳을 모았다.

에디터 이미진 디자인 박영롱

©Alice Pages

©The Social Food
01

©The Social Food
02

©The Social Food
03

©The Social Food
04

©The Social Food
05

01 02 03 04 05

마레 지구의 브런치 명소

그람 Gramme

마레 지구에 있는 아담한 브런치 카페 그람. 새하얗게 칠한 외벽에 'GRAMME'이라는 검은색 글씨가 씌어 있고, 그 아래에 '파리식 요리(Cuisine Parisienne)'라는 부제가 조그맣게 적혀 있다. 입구에 들어서면, 주방을 메운 새하얀 타일과 푸른 꽃무늬가 심플하게 그려진 아줄레주가 먼저 눈에 들어온다. 오픈형 주방에 놓인 오래된 집기와 빈티지한 목재 가구는 할머니댁에 온 듯 편안한 느낌을 준다. 우연히 찾았다 분위기와 맛에 반해 단골이 됐다는 후기가 꽤 있다. 폭신한 빵에 미국 남부식 돼지고기 바비큐인 풀드포크와 고수 마요 소스를 더한 반미 도그가 인기 메뉴. 오픈 샌드위치인 타르틴이나 제철 식재료를 듬뿍 담은 라이스볼, 그람만의 그래놀라 요거트 '그라몰라'도 브런치로 그만이다. 복숭아 타르트나 미라벨 플럼 타르트, 캐러멜라이즈한 사과 타르트, 초콜릿 쿠키, 시나몬 롤 등 달콤한 디저트도 준비돼 있다. 공간이 작아 예약은 따로 받지 않고, 화요일에는 커피 메뉴를 제공하지 않는다.

주소 86 Rue des Archives, 75003 Paris **전화** +33-9-50-92-20-23
운영시간 월~금요일 09:00~16:00, 토·일요일 10:00~17:00
인스타그램 @grammeparis

06 07 08

두 얼굴의 히든 플레이스

카셰 파리 Caché Paris

관광 명소로도 유명한 정원식 묘지, 페르 라셰르 근처에는 비밀스럽게 숨은 바 겸 레스토랑 카셰 파리가 있다. 레스토랑이 있을 거라곤 상상하기 힘든 곳에 낡은 나무 문이 있고, 그 위에 분필로 휘갈겨 쓴 판독 불가의 문구가 있다. '카셰'는 프랑스어로 숨어 있다는 뜻. 옛 인쇄소 공간에 요리 연구소와 레스토랑을 차린 것으로, 주중에는 스피크이지 바, 주말에는 브런치 레스토랑으로 근사하게 변신한다. 세월의 흔적이 느껴지는 돌벽과 마룻바닥, 뾰족하게 솟은 유리 천장 사이로 모던한 가구와 멋진 식물이 장식돼 이색적인 분위기를 느낄 수 있다. 브런치는 토요일 오전 11시와 오후 1시, 일요일 오전 11시와 오전 1시, 3시에 진행된다. 메인 메뉴 하나와 샐러드 뷔페를 함께 즐길 수 있다. 메인 메뉴로는 버팔로 모차렐라를 곁들인 달걀 코코트 요리, 삶은 달걀에 시골빵 스틱을 찍어 먹는 요리, 초록 샐러드와 에그 스크램블, 치즈와 훈제 연어, 쿠쿤치 피클을 곁들인 홈메이드 스콘이 있다. 또, 샐러드 뷔페에는 요거트와 시리얼, 과일, 빵, 케이크, 타르트, 치즈, 생과일 주스 등이 준비된다. 모든 요리는 시장에서 사온 유기농 식재료로 만든다. 이들의 또 다른 와인 바, 라 카브 카셰(La Cave Cachée)는 마레 지구에 있다.

주소 13 Villa Riberolle, 75020 Paris **전화** +33-1-71-39-54-51
운영시간 토요일 11:00~17:00, 17:30~01:00,
일요일 11:00~17:00, 수~금요일 19:30~01:00, 월·화요일 휴무
홈페이지 www.cache-paris.com **인스타그램** @cache_paris

06

07

08

11 ©Eileen Cho

12 ©Eileen Cho

13

14

09 10

스페셜티 커피가 일품인 브런치 카페

뉘앙스 카페 Nuance Café

파리 5구, 파리 식물원(Jardin des Plantes)과 소르본 대학교 캠퍼스 근처에 있는 브런치 카페다. 통유리창 외관에, 실내에는 브런치 카페로는 드물게 베이지와 블랙, 실버 컬러를 사용했다. 뉘앙스 카페에서는 팬케이크와 그래놀라 볼, 홈메이드 케이크를 비롯한 다양한 브런치 메뉴는 물론, 수준급 스페셜티 커피도 맛볼 수 있다. 아시아와 멕시코 요리법을 섞은 참신한 요리 스타일을 선보여 브런치 맛집으로도 인기가 높지만, 파리에서 손꼽히는 커피 맛집이기도 한 것. 오전 8시 30분부터는 그래놀라와 팬케이크를 주문할 수 있고, 오전 10시부터는 연어 타르틴과 우에보스(멕시코 농가의 아침 식사), 그리고 브런치 메뉴를 주문할 수 있다. 브런치의 가격은 24유로. 착즙한 오렌지 주스와 차가운 음료, 연어 그라블락스 또는 우에보스, 팬케이크 또는 케이크 등 4가지 메뉴가 포함된다. 정오부터는 더 다양한 식사 메뉴도 즐길 수 있다.

주소 16 Rue Linné, 75005 Paris
전화 +33-1-71-50-06-19
운영시간 월~금요일 08:30~17:30,
토·일요일 10:00~17:30
홈페이지 https://nuance-cafe-paris.business.site
인스타그램 @nuancecafeparis

09

10

11 12

지구를 생각하는 현명한 식습관

와일드 & 더 문 Wild & The Moon

와일드 & 더 문은 음식을 사랑하는 3인이 모여 만든 슬로푸드 레스토랑. 광고 기획자 출신의 파리지엔 에마뉘엘 소코(Emmanuelle Sawko)와 전직 금융맨 에르베 소코(Hervé Sawko), 그리고 셰프 그레고리 켈루프(Gregory Khellouf)가 그들이다. 우리의 몸과 지구에 건강한 음식이 얼마나 중요한지 깨달은 이들은 고민 끝에 와일드 & 더 문을 오픈했다. 화학물질, 정제 설탕과 유전자 변형 생물, 글루텐과 유제품에는 'NO'를 외치고, 자연 그대로의 식재료만 고집한다. 인간의 개입이 극히 적은 자연에서 나서 유기농법으로 재배돼 윤리적인 방식으로 부엌까지 온 채소와 과일, 허브, 뿌리, 견과류, 씨앗 그리고 슈퍼푸드는 이곳에서 싱그러운 메뉴로 재탄생한다. 브런치 메뉴는 따로 없지만, 브런치로 그만인 다양한 볼 메뉴와 포리지, 팬케이크, 스콘, 그래놀라 등 건강식 메뉴도 풍성하다. 파리에만 6개 지점이 있는데, 딜리버루(Deliveroo) 서비스를 이용하면 더 편하게 그들의 요리를 맛볼 수 있다. 해외에는 두바이에 3개 지점, 아부다비에 1개 지점이 운영되고 있다.

샤를로 지점 주소 55 Rue Charlot, 75003 Paris **전화** +33-1-86-95-40-44
운영시간 월~금요일 08:00~22:00, 토·일요일 09:00~22:00
홈페이지 www.wildandthemoon.fr **인스타그램** @wildandthemoon

13 14 15

샤를로트의 채소밭

르 포타줴 드 샤를로트 Le Potager de Charlotte

작은 호텔 주인과 요리 사진가 사이에서 태어난 다비드 발랑탱(David Valentin)과 아드리앙 발랑탱(Adrien Valentin) 형제. 르 포타줴 드 샤를로트는 건강과 환경, 동물 복지에 관심이 많은 이들 형제가 운영하는 채식 레스토랑이다. 상호명은 '샤를로트의 채소밭'이라는 뜻. 샤를로트는 두 형제의 어머니 이름이기도 하다. 다비드는 셰프로, 아드리앙은 매니저로, 섬세하고 영양도 풍부한 식물 기반의 요리를 선보이고 있다. 벽과 의자, 쿠션에 딥 그린 컬러를 사용, 친환경적인 분위기를 연출한 것이 인상적이다. 브런치 메뉴인 프티 데죄네 타르디프(Petit déjeuner Tardif)는 일요일에만 선보이니 알아둘 것. 따뜻한 음료와 차가운 음료 한 가지씩, 그리고 병아리콩과 쌀로 만든 팬케이크와 캐슈 소스, 아보카도에 후무스를 올려 삶은 달걀처럼 만든 요리, 수박 디저트나 코코넛 요거트, 달콤한 팬케이크를 모두 29유로 50상팀에 맛볼 수 있다. 메뉴는 조금씩 달라지고, 주중에는 단품만 제공하는데 메뉴마다 와인 페어링을 선보이는 것도 인상적. 파리 9구와 17구에 2개 지점이 있다.

9구 지점 주소 12 Rue de la Tour d'Auvergne, 75009 Paris
17구 지점 주소 21 Rue Rennequin, 75017 Paris
전화 +33-1-44-65-09-63
9구 지점 운영 시간 수~목요일 19:00~22:30, 금·토요일 12:00~14:30, 19:00~22:30, 일요일 11:00~15:00, 월·화요일 휴무
17구 지점 운영 시간 수요일 19:00~22:30, 목요일 12:00~14:30, 19:00~22:30, 금·토요일 12:00~14:30, 19:00~22:30, 일요일 11:00~15:00, 월·화요일 휴무
홈페이지 www.lepotagerdecharlotte.fr **인스타그램** @lepotagerdecharlotte

15

16 17 18

비건 비스트로가 된 정육점

라바투아 베제탈 l'Abattoir Végétal

몽마르트르 거리를 걷다 보면 금방이라도 영화 〈아멜리아〉의 아멜리아가 튀어나와 길을 안내해 줄 것만 같은 기분이 든다. 로맨틱한 이 거리에서 브런치 가게를 찾는다면 '식물 도살장'이라는 뜻의 라바투아 베제탈을 추천한다. 본래 정육점이었는데 채식주의 식당으로 180도 탈바꿈했다. 이곳을 이끄는 아바 라가타(Ava Lagatta)와 제니 보니(Jenny Bonit)의 꿈은 요리라는 매개를 통해 그들이 사랑하는 도시 파리의 로컬 커뮤니티를 지키는 것. 또, '펑키 헬시(Funky Healthy)'라는 슬로건을 내걸고 식재료 본연의 가치를 식탁으로 그대로 옮겨 담기 위해 노력한다. 모든 요리는 유기농과 글루텐 프리가 기본, 첨가물도 일절 넣지 않는다. 이외에도 수많은 원칙과 독창적인 레시피를 통해 채식 요리의 새로운 지평을 열고 있다. 평일에도 멋진 채식 요리를 즐길 수 있지만, 브런치 정식을 맛보려면 주말에 방문할 것. 오전 11시부터 오후 3시 30분까지 차가운 음료와 따뜻한 음료, 팬케이크, 그래놀라 볼, 채식 벨루테 수프를 모두 27유로에 맛볼 수 있다. 천장 곳곳에 행잉 플랜트가 매달려 있고, 초록색과 핑크골드 포인트가 멋스럽게 어우러져 인증샷을 남기기에도 좋다. 생제르맹데프레에도 지점이 있으니 참고하자.

주소 61 Rue Ramey, 75018 Paris **전화** +33-1-42-57-60-62
운영시간 화~금요일 11:00~15:30, 18:30~23:30, 토요일 11:00~23:30, 일요일 11:00~16:00, 월요일 휴무
홈페이지 www.abattoirvegetal.com **인스타그램** @abattoirvegetal

16
©Pierre Lucet Penato

©Alice Pages

21
©Alice Pages

17
©Pierre Lucet Penato

22
©Alice Pages

24
©Alice Pages

18
©Pierre Lucet Penato

23
©Alice Pages

19

초자연적 매력의 브런치

쉬페르나튀르 Supernature

19

편안한 분위기에서 건강한 브런치를 즐기고 싶다면 파리 9구에 있는 쉬페르나튀르로 향하자. 지하철 카데(Cadet) 역이나 그랑불르바르(Grands Boulevards) 역에서 내려 5분 정도 걸어가면 새하얗고 심플한 매장이 눈에 띈다. 유리문 위에 번지수 '15'와 'Supernature'라는 상호가 나오면 제대로 찾은 것. 안으로 들어서면 새하얀 벽과 테이블이 눈에 띄는데, 페인트칠을 하지 않은 상아색 기둥이 여행자의 긴장을 풀어주듯 실내 한가운데 우뚝 서 있다. 래디시 블루 미트, 루타바가, 시소 잎 등 지역에서 재배된 유기농 식재료를 이용해 건강한 요리를 만든다. 일요일에만 운영되는 브런치 메뉴는 '자연(Nature)' 버전과 '디톡스(Detox)' 버전이 있다. 생과일 주스와 요거트, 샐러드, 그라탱, 치즈를 기본으로 따뜻한 음료와 캉파뉴 빵, 잼을 함께 즐길 수 있다. 가격은 두 버전 모두 26유로. 프랭탕 백화점 9층에 있는 '프랭탕 뒤 구'에도 지점이 있어 쇼핑을 즐기다 허기를 채우기 좋다. 단, 백화점 지점에서는 브런치 메뉴가 없고 단품 메뉴나 티타임, 아침 정식 메뉴만 제공된다.

테라스 트레비즈 지점 주소 15 Rue de Trévise, 75009 Paris
전화 +33-1-42-46-58-04 **운영시간** 일요일 11:30~15:30, 월~토요일 12:00~15:30, 19:00~22:30
홈페이지 www.super-nature.fr **인스타그램** @supernatureparis

20 21 22 23 24

'오늘과 내일'을 위한 비건 잡화점

오주르뒤 드맹 Aujourd'hui Demain

지구를 생각하는 브런치 요리를 맛보고 싶다면 파리 11구에 위치한 오주르뒤 드맹을 추천한다. 오주르뒤 드맹은 비건 콘셉트 스토어이자 레스토랑 겸 카페. 20대 중반의 젊은 창업가 두 명이 2017년 오픈했다. 이들은 지속 가능한 지구를 위해 오로지 비건 요리만 선보인다. 물론 글루텐 프리 옵션도 제공된다. 오전 10시부터 오후 3시까지는 토스트와 제철 식재료로 만든 샐러드 시즈널 볼(Seasonal Bowl) 등 든든한 식사 메뉴를 맛볼 수 있다. 전 세계 채식주의자들의 인기를 독차지한 식물성 햄버거 패티 '비욘드 버거'를 이용한 '클래식 BLT 치즈버거'와 병아리콩 튀김이 들어간 '프라이드 치키 버거'도 인기 메뉴다. 진정한 파리 스타일 브런치를 맛보려면 주말에 찾아갈 것. 토요일은 오전 10시부터 오후 6시까지, 일요일은 오전 11시부터 오후 5시까지 버거와 크루아상, 생과일 주스와 차를 브런치 세트 메뉴로 선보인다. 카페에는 늘 그래놀라 볼과 팬케이크, 글루텐 프리 페이스트리가 준비돼 있고 저녁 시간에는 멕시칸 푸드나 칵테일도 즐길 수 있다. 콘셉트 스토어에서는 식물성 재료로 만든 고다 치즈와 블루 치즈, 페타 치즈도 판매한다. 비건 식료품뿐 아니라 지속가능성을 고려한 패션 제품과 건강 관련 책, 동물 실험을 하지 않는 천연 화장품도 판매한다.

주소 42 Rue du chemin vert, 75011 Paris
전화 +33-9-81-65-20-01
운영시간 화~토요일 10:00~22:30, 일요일 11:00~18:00, 월요일 휴무
홈페이지 www.aujourdhui-demain.com **인스타그램** @ajddemain

TRAVEL INFORMATION
프랑스 파리 여행 정보

비자	90일간 무비자로 체류가 가능하다.
시차	우리나라보다 8시간 느리다.
기후	서안 해양성기후. 파리의 1월은 우리나라 늦겨울과 기온이 비슷하다.
언어	프랑스어
통화	유로(EUR). 1유로=1305.16원(2019년 12월 16일 기준)
전화	프랑스의 국가 번호는 33
전압	220V, 50Hz로 우리나라와 동일하지만 모양이 달라 어댑터가 필요하다.
항공	대한항공이나 에어프랑스, 아시아나항공이 인천-파리 직항 노선을 운항한다.