

도시를 걷다 만나는 '모던 한옥'

전통과 현대가 어우러진 공간



도시를 걷다 만나는 '모던 한옥'

전통과 현대가 어우러진 공간





한옥 카페는 특유의 개방감과 고즈넉한 분위기, 편안한 매력으로 많은 사랑을 받고 있다. 개인 카페뿐 아니라 프랜차이즈에서도 지역의 역사성을 반영해 주변 경관과 어울리는 한옥 인테리어를 선보인다. 수리, 보수를 통해 한국식 디테일을 최대한 살려 원형 그대로의 전통 한옥을 재현하고 메뉴도 전통차로만 구성하는 곳이 있는가 하면, 한옥의 큰 틀은 유지하되 현대 건축적인 요소를 적절히 섞어 반전 매력을 완성하는 곳도 있다. 100년이 넘는 고풍스러운 가구들을 배치함으로써 빈티지 감성을 더하는 곳도 있다. 한옥 특유의 소담하고 고전적인 모습은 역사적 가치를 가진 도시와의 연결점이 되기도 하고 때로는 복잡한 도심에서 벗어나 갈망하던 단절을 경험하게도 한다. 한옥을 테마로 한 수많은 카페가 생겨나고 있는 요즘, 관련 업체 취재를 통해 한옥 카페 시장현황 및 트렌드, 지역 특성을 반영한 한옥 카페 콘셉트, 각 브랜드의 가치관 및 경쟁력, 예비창업자가 어떻게 한옥 카페 창업을 준비해야 하는지 등 창업에 대한 다양한 지점을 짚어봤다. 글 곽은영 기자 사진 각 업체 제공

모던 한옥에 트렌디니

모던 한옥은 '있다'는 존재만으로 도시의 분위기를 바꾼다. 깔끔하고 소박한 한 채 한옥부터 너른 마당과 별채를 가진 화려한 한옥까지 모습과 구조는 달라도 모두 고즈넉한 감성과 여백의 미로 사람들의 마음을 위로한다. 모던 한옥 카페의 트렌드와 인기요인은 무엇일까.

전통 한옥 그대로

한옥 카페 가운데에는 수리, 보수를 통해 전통 한옥 모습 그대로를 이어가는 곳이 있다. 최대한 원형을 살려 한옥을 고쳐 쓴다는 것이 쉬운 일은 아니지만 세심하게 서까래와 창틀을 살리고 전통 사대부 기와를 재현하며 인위적이지 않은 순수한 풍경을 완성한다. 메뉴 역시 한적한 풍경과 어울리는 쌍화차, 대추차, 오미자차 등의 전통차와 콩가루를 활용한 인절미 케이크, 팥빙수, 궁중다과상 등으로 구성해 편안한 매력을 더한다.

한옥과 현대적 감성의 만남

현대 건축과 한옥의 포인트를 적절히 섞어 반전 매력을 완성하는 것도 트렌드다. 이를테면 입구는 현대식인데 문을 열면 마당이 있는 한옥 풍경이 펼쳐진다거나, 한옥의 큰 틀은 그대로 유지하면서 내부에는 심플한 디자인의 테이블과 의자를 배치해 한옥의 느낌은 해치지 않으면서 현대적 감각을 완성하는 경우다. 옛날 식기와 자개장, 구식 TV 등 고풍스러운 가구들을 통해 레트로 빈티지 감성을 더하며 공간에 대한 상상력을 뒤흔치기도 한다.

도시와의 어울림

경주, 안동, 문경 등 역사성이 깊은 도시에 위치한 한옥 카페는 주변 경관과의 어울림과 한국식 디테일에 신경을 쓴다. 이를테면 세계문화유산의 도시 경주에서는 대형 프랜차이즈도 모두 기와 지붕을 사용하며 한국 전통의 멋을 더하고 있다. 글로벌 커피 프랜차이즈 <스타벅스> 문경새재점은 한국식 정원과 기와 지붕, 국내 최초로 2층에 좌식 공간을 마련하는 등 차별화된 모습을 자랑한다. <스타벅스> 경주대릉원점 역시 좌식 테이블이 특징이다.

레트로한 소품

한옥 카페들은 크고 작은 정원과 창호문, 소담한 담벼락 등으로 한옥 특유의 감성과 개방감을 가져가는 한편, 각자의 개성과 스타일을 완성하기 위해 소품에 특히 신경을 쓴다. 처마 아래의 풍경, 장독대, 고무신에 심은 화초 등 소박하고 아기자기한 소품은 물론, 100년 이상된 가구를 내부에 배치해 옛 분위기와 멋스러운 연출한다. 어디에서 사진을 찍어도 특별한 감성이 기록될 수 있도록 곳곳을 포토존으로 완성한다.

WHY

모던 한옥의 인기 요인

새로운 핫 스팟

한옥을 찾는 많은 사람들은 한옥이 가진 특유의 분위기에 매력을 느낀다. 커피나 디저트의 맛 뿐만 아니라 인테리어와 소품 등 공간이 가진 개성과 느낌을 중요시하는 요즘 소비자들은 새로운 분위기를 가진 공간을 선호한다. 너른 마당, 수풀과 어우러진 경관 등 여백의 미가 있는 한옥 카페를 방문한 이들은 그 경험을 사진으로 기록해 SNS에 공유한다. 예스러운 모습이 살아있는 공간은 MZ세대에게 새로운 데이트 코스로도 인기다.

역사성이 주는 전환

경주 한옥마을, 청라 한옥마을, 은평 한옥마을, 북촌 한옥마을, 익선동 한옥거리 등 역사와 전통이 있는 동네에 위치한 한옥 카페들은 주변의 자연 경관 및 유적과의 어울림을 고려해 복원되거나 재탄생된다. 역사적, 민족적 가치가 깊은 곳에서 사람들은 새로운 여행의 감각을 맛본다. 서울 근교인 용인, 파주, 수원, 남양주 등 복잡한 도시를 살짝 벗어나 있는 한옥 카페들 역시 역시 기분 전환에 도움이 된다.

레트로 감성 자극

한옥이 가진 오래되고 정겨운 감성에 소비자들은 새로운 매력과 호기심을 느낀다. 한국적인 건축 방식에 맞춰 인테리어한 한옥 카페는 비슷한 듯 다른 감성을 지니고 있다. 구조와 건축 자체로 한옥 특유의 멋을 한껏 살리는 한편, 인테리어에서 현대적인 감성을 더해 새로운 감각을 보여준다. 내부에 배치하는 소품 역시 레트로한 감성이 살아있어 옛 것의 아름다움을 찾는 소비자의 감성을 자극한다.

힐링 공간

한옥은 선의 미학이 살아있는 공간이다. 고즈넉한 분위기와 정겨운 정서가 녹아있는 한옥 카페는 특유의 여백의 미로 콘크리트 구조물로 가득한 답답한 도시를 떠난 사람들이 잠시나마 편안하고 아늑하게 몸과 마음을 쉴 수 있게 돕는다. 깔끔하고 소박한 정원, 기와를 쌓아올린 지붕, 격자 창문, 낮은 서까래, 따뜻한 조명 등을 통해 느껴지는 포근함은 일상에 새로운 힐링 감각을 선사한다.

〈빈스빈스커피〉 전통 한옥을 모티브로 한 공간



외플 메뉴로 유명한 〈빈스빈스커피〉는 전통 한옥을 모티브로 하고 있는 프랜차이즈다. 한옥을 일부 형상화한 브랜드 로고부터 서까래를 넣는 내부 인테리어까지 한옥 콘셉트가 바탕이 된 포인트를 곳곳에서 볼 수 있다.



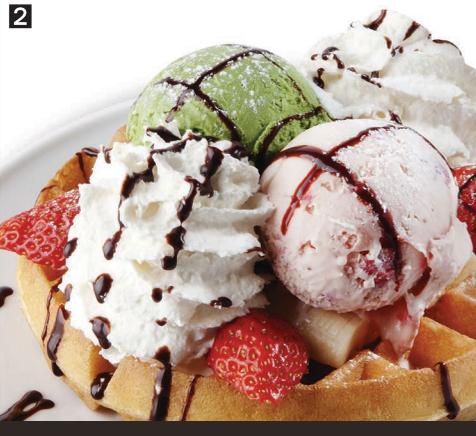
화성 내에 자리한 한옥 건축물 수원화성점

〈빈스빈스커피〉는 삼척동에서 외플을 처음 선보인 국내 커피 전문 브랜드다. 2005년 1월 삼척점 1호점을 시작으로 현재 전국에 30여 개 점포를 운영 중으로 주로 휴게 공원과 회사, 학교 주변에 점포가 위치하고 있다. 〈빈스빈스커피〉는 여러 면에서 전통 한옥을 모티브로 하고 있다. 브랜드 로고에서부터 한옥을 형상화하고 있는 〈빈스빈스커피〉는 내부 인테리어에도 서까래를 넣는 등 한옥 콘셉트를 바탕으로 하는 특징을 곳곳에서 엿볼 수 있다. 최근에는 인테리어의 다양성을 고려해 점포의 특성 및 가맹점주의 개성에 맞게 서까래를 넣지 않는 경우도 있다. 〈빈스빈스커피〉의 한옥 점포인 수원화성점은 화성 내에 위치한 한옥 건축물로 〈빈스빈스커피〉를 상징하는 한옥 콘셉트를 보여주는 대표적인 곳

이다. 〈빈스빈스커피〉 김기환 대표는 “수원화성점은 입찰 경쟁을 통해 2018년 5월부터 문을 열었다”라며 “지금은 볼 수 없지만 〈빈스빈스커피〉 1호점인 삼척점 역시 한옥 점포였다”고 말했다.

겉은 바삭 속은 폭신한 벨기에식 외플로 인기

〈빈스빈스커피〉는 커피전문점이지만 ‘외플하면 〈빈스빈스커피〉’라는 고객 반응이 있을 만큼 커피보다는 외플 프랜차이즈로 더 알려져 있다. 〈빈스빈스커피〉에서 선보이고 있는 외플은 벨기에식 외플이다. 벨기에식 외플은 브뤼셀식 외플과 리에주식 외플 두 가지 방식으로, 〈빈스빈스커피〉에서 맛볼 수 있는 외플은 겉은 바삭하고 속은 폭신한 특징을 가진 브뤼셀식 외플이다. 외플의 토핑으로는 프리미엄 아이스크림 하겐다



BEST MENU

인기메뉴 베스트

1 벨기에와플

부드러운 생크림과 함께 홈메이드 블루베리퓨레와 딸기퓨레를 함께 즐기는 <빈스빈스커피>의 가장 기본적인 와플.

2 아이스크림와플

프리미엄 하겐다즈 아이스크림을 취향에 따라 토핑할 수 있는 <빈스빈스커피>의 대표 메뉴. 아이스크림은 바닐라, 초코, 딸기, 녹차, 망고 중 선택 가능하다.

3 스트로베리와플

스트로베리와플은 외국 관광객에게도 인기가 높은 메뉴로 생딸기와 홈메이드 딸기퓨레, 부드러운 생크림의 조화가 일품인 <빈스빈스커피> 겨울 시즌 대표 메뉴.



즈와 생과일을 메인으로 사용하고 있다. 김 대표는 “아이스크림 와플과 겨울시즌 메뉴인 스트로베리 와플은 오랫동안 고객의 사랑을 받아온 <빈스빈스커피>의 대표 메뉴라고 할 수 있다”라며 “와플 토핑 시 사용하는 생과일 원재료는 12~5월까지의 딸기, 6~11월까지의 청포도 또는 적포도로 대체된다”고 설명했다.

상권에 따라 추가 메뉴 구성 폭넓게 허용

<빈스빈스커피>는 자체적으로 물류센터를 운영하며 필요한 원재료를 점포에 공급하고 있다. 특히 원두를 직접 로스팅해 점포에 공급함으로써 원두의 신선도 유지에 각별히 신경 쓰고 있다. 이러한 로스팅 시설을 바탕으로 현재는 점포별 차이는 있지만 스페셜티(싱글오리진)라고 하는 원산지 원두 커피를 고객 취향에 따라 선택해 맛 볼 수 있도록 하고 있다. 빈스빈스 온라인 쇼핑몰인 빈스빈스팜을 통해 다양한 원산지 원두를 구입할 수도 있다. 점포 오픈 시에는 교육 담당 슈퍼바이저를 파견해 현장에서 점포 운영 준비 및 교육을 진행하고 점주 요청이 있거나 필요한 경우 본부에서 직접 직원 교육을 진행하고 있다. 메뉴의 경우 상권별로 선호도가 다양한 만큼 추가 메뉴 구성을 폭넓게 허용하고 있다. 김 대표는 “올해는 코로나19로 많은 분들이 어려움을 겪고 있다”며 “점포 개점도 중요하지만 현재 운영하는 점포가 코로나19를 잘 극복 할 수 있도록 최선을 다할 계획”이라고 밝혔다.

WHY

왜 <빈스빈스커피>를 창업해야 할까?

<빈스빈스커피>는 자체적인 물류센터를 운영하며 점포에 원재료를 직접 공급하고 로스팅 시설을 통해 국내에서 로스팅한 원두를 제공해 원두의 신선도를 유지하고 있다. 갓 구워낸 벨기에식 와플에 하겐다즈 아이스크림과 생과일 등 신선하고 좋은 원재료를 사용한 와플 메뉴로 ‘와플 맛집’으로서의 자리도 오랫동안 지키고 있다. 뿐만 아니라 인테리어의 다양성을 실현하고 상권별로 메뉴 선호도가 다양한 만큼 추가 메뉴 구성을 폭넓게 허용하는 등 가맹점의 자율성을 최대한 보장하고 있다.

<커피에반하다>

도시와의 편안한 어울림을 생각하다



<커피에반하다>는 최근 900호점을 돌파하며 꾸준히 성장하고 있는 커피 프랜차이즈다. <커피에반하다> 안동시청점은 한옥의 원형을 안팎으로 유지함으로써 도시의 특색을 살리고 있다. 이곳을 찾는 소비자는 한옥의 편안한 구조 안에서 한옥 특유의 감성을 즐길 수 있다.

한옥 매력 최대한 살린 안동시청점

<커피에반하다> 안동시청점은 소담하고 정갈한 매력을 가진 한옥 지점이다. 현재 점포를 운영하고 있는 점주가 한옥의 특징을 그대로 살려 운영하자는 아이디어를 내면서 2017년 11월 문을 열었다. 본부에서는 점주 의견을 적극 반영해 시공 시 최대한 원래 구조를 유지하는 방법을 선택했다. <커피에반하다> 임은성 대표는 “안동은 자체가 하나의 큰 관광지를 형성하고 있는 도시로 안동시청점은 그 중에서도 한옥이 밀집된 지역에 위치해 관광객 수요가 많다”라며 “현지인이 가장 많이 찾는 대형병원인 안동의료원이 인근에 있는 점도 고려되었다”고 설명했다. <커피에반하다> 안동시청점은 대부분의 한옥 카페가 젊은 감성에 맞춰 내부 인테리어를 변경하는 것과 달리 시공 시 외부 뿐 아니라 내부도 원

상태를 유지하는 방향으로 진행했다. 소품에도 한옥을 강조하는 감성적인 요소들이 추가됐다. 임 대표는 “한옥의 편안한 구조와 함께 분리된 공간을 마련해 스터디가 가능하다”면서 “인근에 대학교가 있어 학생들이 편안하게 머무르다 갈 수 있도록 오락기나 보드게임도 비치해 뒀다”고 말했다.

최신식 HACCP 설비와 로스팅 시스템 구축

<커피에반하다>는 2011년 2월 1호점 개점을 시작으로 합리적인 가격, 편안한 분위기로 3040 여성들의 마음을 사로잡고 있다. 주로 동네 상권에 위치해 친근한 카페를 표방하고 있는 <커피에반하다>는 최근 900호점을 돌파하며 꾸준히 성장하고 있다. 임 대표는 “<커피에반하다>는 생

1



2



3



BEST MENU

인기메뉴 베스트

1 아메리카노

깔끔하고マイル드한 맛에 풍성한 크레마가 더해진 <커피에 반하다>의 대표 메뉴. 거친 듯 부드러운 고소함이 조화롭게 어우러진 커피.

2 딸기요거트스무디

상큼하고 신선한 딸기와 건강한 맛의 요거트가 잘 어우러진 스무디. 부드럽고 깔끔한 식감으로 누구나 즐길 수 있다.

3 오미자차

새콤달콤한 오미자의 깊은 맛과 향이 그대로 담겨 몸에도 좋고 맛도 좋은 전통차. 어르신은 물론 건강을 생각하는 젊은층에게도 인기 만점.



두 직수입 전문 업체를 통해 엄선된 생두만을 사용하고 있으며 최신식 HACCP 설비와 체계적인 본부 로스팅 시스템을 구축해 최상의 원두를 공급하고 있다"면서 "프리미엄 로스팅 원두는 아라비카 100%를 사용해 엄격한 품질 기준과 특화된 로스팅 기법을 통해 깔끔한 맛과 풍부한 바디감이 조화롭게 어우러지는 것이 특징"이라고 설명했다. 아울러 임 대표는 "원두, 시럽 등 판매 제품의 생산 및 공급을 직접 관리해 경쟁력 있는 브랜드로 거듭날 것"이라고 강조했다.

4無 정책 도입한 착한 프랜차이즈 시스템

<커피에반하다>는 가맹점과의 상생과 협력을 무엇보다 중요하게 생각하고 있다. 임 대표는 "업계 최초로 가맹비, 로열티, 보증금, 리뉴얼이 없는 4無 정책 도입을 시작으로 가맹점에 부담되는 요소는 빼고 도움되는 요소는 더하면서 남다른 착한 프랜차이즈 시스템을 구축해 운영하고 있다"라며 "점포별 운영시간, 개별 메뉴 추가 가능 등 상권 상황에 맞춰 자율성을 두며 매출 극대화를 돕고 있다"고 설명했다. 현재 유인, 무인 2가지 점포로 운영되고 있는 <커피에반하다>는 코로나19 이후 언택트에 대한 소비자의 요구가 지속적으로 증가하고 있는 만큼 변화를 반영하기 위한 움직임에 박차를 가하고 있다. 임 대표는 "무인카페 창업에 대한 공급과 수요가 함께 증가하고 실제로 무인카페 문의량이 전년 대비 10배가량 증가한 만큼 올해 하반기에는 무인점포인 <커피에반하다24>를 새롭게 리뉴얼해 론칭할 계획"이라고 밝혔다. 유인점포에 있어서도 인건비 절감을 위해 키오스크, 오더서비스, 오토매장 운영 등 다양한 방식의 노력을 기울이고 있다. 임 대표는 "커피문화 대중화의 길을 착하게 걸어온 <커피에반하다>는 앞으로도 커피의 미래가치를 높이기 위한 끝없는 도전을 할 것이다"라고 말했다.

WHY

왜 <커피에반하다>를 창업해야 할까?

창업 시 가장 고려하는 부분은 창업 비용이다. <커피에반하다>는 초기 투자 비용을 낮추기 위해 가맹비와 교육비를 면제하는 등 합리적인 개설비용과 가맹정책을 제공하고 있다. 뿐만 아니라 신식 HACCP 설비와 체계적인 본부 로스팅 시스템을 구축하고 있어 높은 품질의 원두를 사용한 최상의 커피를 제공하고 있는 것도 장점이다. 시기적절한 시즌별 신메뉴 출시와 함께 멤버십 앱, 적극적인 본부 지원 마케팅을 통해 브랜드의 경쟁력과 가치를 더욱 높이고 있다.

〈할리스커피〉

한옥 카페로 카페케이션을 실현하다



〈할리스커피〉는 전국 각지에서 카페케이션(Cafe+Vacation)을 즐길 수 있도록 관광객이 많이 찾는 지역 명소에 테마 점포를 열고 있다. 한국의 고즈넉한 멋을 담은 경주 보불로점과 인천 한옥마을점은 주변 상권과 잘 어우러진 한옥 점포로 사랑받고 있다.



한국의 멋과 자연이 어우러진 경주 · 인천의 한옥 카페

올해 창립 22주년을 맞이하는 〈할리스커피〉는 소비자들이 전국 각지에서 카페케이션(카페(Cafe)와 휴가(Vacation)의 합성어)을 즐길 수 있도록 관광객이 많이 찾는 지역 명소에 테마 점포를 열고 있다. 지난 2013년 7월 문을 연 〈할리스커피〉 경주 보불로점과 2014년 12월 문을 연 인천 한옥마을점은 주변 분위기와 어우러져 한국의 고즈넉한 멋을 담은 한옥 점포로 사랑받고 있다. 〈할리스커피〉 관계자는 한옥 점포를 “한국의 멋과 자연이 함께 어우러진 공간”으로 설명했다. 경주 보불로점은 세계문화유산의 도시 경주에 한국적인 건축 방식에 맞춰 인테리어한 한옥 점포로 경주의 대표 관광지인 보문단지과 유네스코 세계문화유산으로 등재된 불국사를 잇는 아름다운 거리에 위치하고 있다. 경주 고유의

지역 분위기와 잘 어울릴 수 있도록 목조와 글 간판을 활용하고 지붕에 기와를 쌓아 올려 한옥의 멋을 한껏 살려낸 것이 특징이다. 특히 바리스타 공간을 제외한 모든 벽에 넓은 창호문을 배치함으로써 바람과 채광, 주변 자연 경관이 어우러지도록 해 사계절 모두 아름다운 한국 전통의 미(美)를 즐길 수 있도록 했다. 인천 한옥마을점은 송도 신도시 센트럴파크 중심에서 고풍스러운 멋을 자아내고 있다. 큼직한 유리창과 목조, 바람에 흔들리는 풍경, 키키이 쌓은 기와지붕 등 현대와 한옥의 조화로움이 인상적이다. 〈할리스커피〉 관계자는 “창 너머 보이는 센트럴파크와 해수로의 아름다운 풍광은 공간에서의 잊을 수 없는 시간에 대한 기억을 만든다”고 덧붙였다.

1



2



3



BEST MENU

인기메뉴 베스트

1 바닐라 달라이트

천연 바닐라빈으로 만든 바닐라 파우더가 더해진 <할리스커피>만의 바닐라 라떼. 시럽 대신 파우더를 사용해 풍부하고 감미로운 감촉과 묵직한 바디감을 완성했다.

2 딸기 치즈케익 할리치노

치즈케익 맛 아이스 블렌디드 음료에 상콤한 딸기 토핑을 더한 시그니처 메뉴. 치즈케익을 그대로 갈아 넣은 듯한 고소한 풍미와 알알이 씹히는 딸기 과육이 어우러진 다채로운 맛이 매력이다.

3 에그마요

카페식(食)인 에그마요는 부드럽고 도톰한 식빵 사이에 두 알의 계란이 들어간 알찬 구성이 특징으로 가볍게 즐기기에 좋은 콜드 샌드위치다. 풍성한 필링으로 가성비를 높여 '카공족'의 선호도가 높다.



지역 명소에 걸맞는 테마 카페 개발

<할리스커피>는 한옥 카페 뿐만 아니라 바다가 한 눈에 보이는 오션뷰 테마 점포도 강릉 안목 해변에서 운영하고 있다. 각 지역의 특징을 살린 테마 카페로 카페케이션을 실현하고 있는 <할리스커피>는 1998년 강남 1호점을 시작으로 국내 최초 에스프레소 커피전문점을 시작했다. 부드럽고 깊은 커피 맛을 선호하는 국내 소비자들의 입맛에 맞춰 로스팅센터에서 독자적으로 로스팅한 커피를 제공하고 있다. 현재 <할리스커피>는 시그니처 메뉴를 확대하고 소비자가 시간대별로 다양하게 즐길 수 있는 베이커리나 플레이트밀 등 메뉴 라인업 확장에 공을 들이고 있다. <할리스커피> 관계자는 “소비자 이용 행태를 반영해 상권별로 1인 좌석, 드라이브스루 등 맞춤형 점포를 개발하고 있다”면서 “그 결과 현재 전국에 600여 개 점포를 운영하며 대한민국 대표 커피 전문기업으로 자리매김하고 있다”고 말했다.

MZ세대 라이프스타일 분석해 메뉴와 서비스에 반영

다양한 콘셉트의 점포를 개발해 나가고 있는 <할리스커피>가 가장 주목하고 있는 소비자층은 MZ세대다. 주요 소비층으로 떠오른 MZ세대의 특징을 분석해 공간을 구성하고 메뉴를 출시하고 있는 것. <할리스커피> 관계자는 “최근 카공족, 코피스족, MZ세대가 지대한 관심을 가지고 사랑해주고 있는데 빠르게 변화하는 소비자들의 관심사를 파악하기 위해 주기적으로 트렌드 조사를 실시하고 제품에 반영하고 있다”라며 “그 결과 <할리스커피>는 MZ세대를 가장 잘 아는 라이프스타일 브랜드로 긍정적인 이미지를 형성하고 있다”고 설명했다. 아울러 이 관계자는 “앞으로도 소비자의 기대에 부응할 수 있도록 라이프스타일을 반영한 점포 운영을 위해 지속적으로 노력할 것”이라고 밝혔다.

WHY

왜 <할리스커피>를 창업해야 할까?

MZ세대를 가장 잘 이해하는 커피 브랜드로 손꼽히는 <할리스커피>는 MZ세대 라이프스타일에 최적화된 경험을 제공한다. 카페에서 오랜 시간 머무르는 카공족, 코피스족을 위해 1인 좌석과 콘서트 좌석을 따로 마련하고, 간편하면서도 든든한 식사를 할 수 있는 카페식(食) 메뉴를 지속적으로 선보이며 '카페맛집' 닉네임을 얻고 있다. 과일을 잘 챙겨먹지 못하는 MZ세대에 주목해 제철 과일을 활용한 음료도 매년 선보이고 있다. 최근에는 이종 브랜드와 협업을 통해 MZ세대의 호기심을 자극하는 굿즈를 연이어 출시하며 '콜라보 명가'라는 타이틀도 얻었다.



〈서울의 시간을 그리다〉

예스러운 정취가 살아있는 소담한 공간

서대문 영천시장을 가로질러 골목 안쪽으로 들어가면 오래된 정취가 느껴지는 한옥 한 채가 눈에 들어온다. 따뜻한 노란 조명이 새어나오는 이곳에는 〈서울의 시간을 그리다〉라는 작은 간판이 달려 있다. 그 아래 나무문에는 '서점+카페'라는 친절한 손글씨가 쓰여진 종이가 붙어 있다. 이 소담한 북카페의 문을 열고 들어가 봤다.



80년 넘은 한옥에 흐르는 시간

북카페 〈서울의 시간을 그리다〉는 1937년 지어진 한옥이다. 한옥 뒤에 위치하고 있는 100년이 넘는 석교감리교회와 어우러진 모습을 보고 있으면 어쩐지 이곳에서만 시간이 느리게 흐르는 것 같다는 인상을 받는다. 지난 80여년의 세월 동안 여러 사람이 거쳐간 한옥은 이제 새로운 모습으로 다양한 사람들을 받아들이고 있다. 오래된 한옥을 사람들이 드나들 수 있는 공간으로 재탄생시킨 건 박현여 대표와 그녀의 남편 이장희 작가다. 이장희 작가가 발견한 오래된 한옥을 보며 그동안 꿈꾸던 책방을 하기에 좋은 장소라고 생각한 박 대표는 2018년 다니던 직장을 그만뒀다. 부부는 인테리어 공사를 통해 집의 구조와 공간의 역할을 바꿔 나갔다. 기존 기억자 모양의 건물을 별채와 합치고, 창고 역할을 하

던 다락은 두세 명이 올라가 쉴 수 있는 좌식 공간으로 꾸몄다. 그 아래 부엌이었던 곳은 '작가의 방'이라고 불리는 독립된 공간으로 바꿨다. 공간의 역할에는 변화를 줬지만 창틀, 외벽 등은 과거 모습 그대로다. 기둥과 서까래도 깎아내기만 하고 그대로 사용하고 있다. "같은 한옥이라도 완전히 새 것처럼 고친 집이 있는가 하면 예스러운 공간을 살린 곳도 있는데 우리는 옛 정취를 최대한 살리고 싶었다"고 말하는 박 대표는 "규모가 큰 한옥 카페는 실내를 모던하게 꾸미는 경향이 크지만 작은 공간은 옛 것을 최대한 남기는 것이 더 좋은 것 같다"고 전했다.

한옥을 고쳐 쓰는 어려움과 즐거움

지난해 3월 문을 연 〈서울의 시간을 그리다〉는 북카페이지만 서점으로



서의 역할에 더 무게를 두고 있다. 이장희 작가가 소장한 아트북과 박 대표가 직접 고른 책들이 책장에 가지런히 꽂혀 있는 이곳에는 길고 큰 테이블이 시원하게 놓여 있다. 그 위에 매달린 동그란 조명등도 공간과 조화로운데 실제 조명 하나도 한옥에 어울리게 신중하게 선택했다는 설명을 들을 수 있었다. 박 대표는 “처음에는 트렌디한 가늘고 긴 조명을 테이블 위에 붙였는데 선이 많은 한옥과는 잘 맞지 않는다는 느낌이 들어서 오픈 전 다 떼어내고 지금의 형태로 바꿨다”고 설명했다. 한옥 특유의 느낌을 살리기 위해 시공 시 어려움이 따르기도 했다. 일단 한옥을 다루는 전문가를 찾는 일이 쉽지 않았고 직사각형 등 각이 정확히 나오지 않는 집이라 그 미세함을 맞추는 데에도 더 심혈을 기울여야 했다. 주춧돌이 드러나는 부분에서는 가구 배치에 애를 먹기도 했다. 어려운 요소들을 하나씩 해결하며 완성된 공간을 그 누구보다 반겨준 건 주민들이었다. 박 대표는 “익선동, 서촌, 북촌 등 한옥이 많은 곳에서 보는 한옥 카페와 달리 주택가에서 자유롭게 드나들 수 있는 한옥 공간이었다는 것에 주민들의 만족도가 높다”고 말했다.

동네 책방이자 사랑방

동네 책방이자 사랑방 역할을 하던 <서울의 시간을 그리다>는 올해 코로나19로 예상치 않게 일시적으로 문을 닫기도 했다. 박 대표는 이 시간을 불안하게 보내는 대신 살뜰하게 활용하는 것을 선택했다. “사회적 거리두기를 하던 2월 1~2주간 영업을 하지 않고 온라인 스토어 준비를 했다”고 말하는 그는 “근처 도서관도 모두 문을 닫았던 때라 오히려 온라인으로 도서 주문을 받으면서 도서 매출이 늘어나 줄어든 카페 매출을 보완했다”고 설명했다. <서울의 시간을 그리다>는 책을 만날 수 있다는 기쁨과 함께 독서 모임, 글쓰기 모임 등 모임의 장소로서도 사람들에게 즐거움을 선사하고 있다. 화요일부터 금요일까지 낮 12시부터 5시까지 짧게 문을 여는 대신 다른 시간은 모임 장소로 활용하고 있는 것이다. 박 대표는 “모임을 마치고 ‘책방을 알게 되어서 행복해졌다’고 말하는 사람들을 만날 때마다 힘을 얻는다”고 말했다. 그는 “손님을 맞이할 때는 우리집에 초대한다는 느낌으로 맞이하려고 하는데 손님들이 그런 정을 느끼지 않을까 생각한다”면서 “<서울의 시간을 그리다>가 혼자서 시간을 보내고 싶을 때, 생각을 정리하고 싶을 때, 마음의 여유를 찾고 싶을 때 찾을 수 있는 공간으로 다가갔으면 좋겠다”고 전했다.

zoom up

한식당 · 레스토랑 · 브런치 · 베이커리

레스토랑, '한옥'을 만나다



시간이 흐를수록 우리의 전통미가 더욱 부각되는 요즘, 모던 한옥의 인기가 최고조에 달하고 있다. 국내에는 한옥으로 멋스러움을 더한 한식당이나 이태리레스토랑, 브런치 카페, 베이커리들이 많다. 전통 한옥 공간에서 우리의 한식을 선보이는가 하면, 이태리음식과 같은 서양음식을 제공하는 공간들도 많다. 그야말로 동, 서의 조화를 고스란히 우려낸 멋스런 공간들이 우리 곁에 자리하고 있는데, 그 가운데 몇 곳을 소개한다.

북한산을 품은 은평 한옥마을 <1인1상>

한옥은 화려함과 단아한 맛을 두루 갖춘 오묘한 건축물이다. 은평한옥마을에 오롯이 자리하고 있는 <1인1상>은 옛 궁의 화려함을 엿볼 수 있는 곳이다. 정자를 살내 인테리어로 표현한 좌석은 한옥 전통 건축 방식으로 구현한 흔적들도 재미있다. 정자의 큰 기둥은 대목 사용, 섬세한 표현은 소목 그대로의 질감을 살려 전통적 방법을 고집하며 한옥의 전통성을 강조한 부분이다. <1인1상>의 또 다른 재미는 소반을 한국문화에만 가두지 않고 한국 전통의 플레이트 문화로 발전시켜보자는 의미를 갖고 있다는데 있다. 소반과 서양음식을 꽤나 멋있게 어우러지게 부각시켰다. 즉, 소반 위에 아메리카노와 케이크, 한식이 아닌 파스타, 와인 그리고 브런치가 모던한 한옥의미를 더욱 격상시키고 있다. 이처럼 <1인1상>은 고객과 직접 대면하며 공간 구성구석을 통해 한국 전통 소반 문화를 전파하고 있다.



한국의 멋과 맛을 소환하는 경원재, 한식당 <수라>

대한민국 최첨단 국제도시를 방불케하는 인천 송도에는 아이러니하게도 고풍스러운 전통미의 장관을 뽐내고 있는 경원재 엠베서더 인천이 있다. 특급 호텔 서비스가 접목된 5성급 한옥 호텔인 이곳은 30개의 객실과 한국의 멋과 맛을 경험할 수 있는 한식당이 자리한다. 웅장한 한옥 느낌의 회의실과 연회장 그리고 넓은 야외 마당을 갖춰놓고 있다. 호텔은 우리나라 대표 명장들이 참여해 한옥의 완성도를 높였고, 한국의 전통문화를 경험할 수 있는 다양한 서비스도 함께 제공한다. 특히, 한국전통의 멋과 맛의 정점이랄 수 있는 한식당 <수라>는 품격 있는 궁중요리부터 간단한 한식 단품 요리까지 다양하게 즐길 수 있는 곳이다. 전통과 모던함이 극치를 이룬 <수라>는 3개의 별실이 마련돼 있어 외국인과 비즈니스 고객은 물론, 각종 모임 행사에 인기가 많다.

동서의 조화로운 비밀한 공간 <독립 밀방>

독립문 인근에 자리한 브런치 레스토랑 <독립 밀방>. 비밀스럽게 쌓아 올린 높은 하얀 담장 너머로 화이트 톤의 모던한 인테리어와 서까래를 그대로 드러내 동서양의미를 극대화시킨 공간이다. 이곳은 익선동에서 이미 유명세를 탔던 <익선잡방>과 <익선디미방>을 만든 이상훈 셰프의 세 번째 야심작이다. 이상훈 셰프는 신라호텔에서 10여년 경력을 가진 베테랑으로 이곳에서 그의 요리인생을 고스란히 녹여내고 있다. 그 가운데서도 훈제 햄 라따뚜이와 수란을 함께 곁들인 메뉴는 '올 데이 브런치 타임'으로 운영되는 주말, <독립 밀방>의 테이블 위에 빠져서는 안 될 시그니처 메뉴로 각광받고 있다. 무더운 여름 한옥과 현대구조물의 조화를 이룬 여유로운 공간속에서 즐거운 경험과 추억을 가져보는 것도 좋을 듯하다.

소격동 작은 골목에 자리한 <이태리재>

소격동에 자리한 <이태리재>는 70년대 풍의 아담한 한옥을 개조해 만든 곳으로 미술랑가이드에 오른 레스토랑이기도 하다. 이곳은 이탈리아 북부 베네치아 지역의 음식을 모태로 하고 있으며, 그 가운데서도 치케티(Cichetti)라는 이탈리아 한입거리 음식을 선보인다. 운치있는 소격동 작은 골목에 자리한 <이태리재>는 클래식한 유럽풍의 바닥 타일과 전통나무 자재가 조화를 이루며 세련됨을 더한다. 전일찬 셰프의 음식에 대한 자부심이 깃들여 있는 이 공간은 음식만큼 고객과의 소통도 중요하게 생각하는 곳이다. 특히 성계 어란 파스타로 인기몰이를 하고 있는데, '수요미식회 파스타' 편에 나와 극찬을 받기도 했다. 이 외에도 트러플 크림 뇨끼도 고객들로부터 많은 사랑을 받고 있다.



zoom in

운정 신도시 <월드타워9>

새로운 경험과 문화가 있는 '모던 한옥'



(주)D&T홀딩스는 오랜 기간 경험이 축적된 장인들의 정성과 특색이 담긴 음식들을 큐레이션해 차별화된 공간에 다양한 콘셉트의 F&B매장을 입점 시키는 사업을 하고 있다. 그런 가운데 최근 모던 한옥에 대한 고객니즈가 강화되면서 다양한 업종에서 한옥을 접목시키고 있다. 한식당은 물론, 각종 카페나 호텔, 사무공간, 주택에 이르기까지 한옥이 각광받고 있다. 이에 D&T홀딩스는 운정의 중심인 <월드타워9>에 '모던 한옥' 콘셉트로 입점할 다양한 F&B 사업주를 기다리고 있다.

'노포'를 중심으로 스토리가 있는 공간

D&T홀딩스(대표 : 이봉현)는 17년 동안 외식사업을 운영한 경력으로 F&B 매장별 운영 및 노하우를 갖고 있어 브랜드별 매장분석, 소비자 트렌드 등 다각도의 사업 분석이 가능하다. 그러다 보니 D&T홀딩스로 여러 건물주, 건설회사들이 보유한 상업시설을 F&B매장으로 활성화 해달라는 제안이 속속 들어오고 있다. D&T홀딩스는 지역 상권에 맞는 콘셉트를 확정한 후 콘셉트에 맞는 테마를 바탕으로 디자인을 기획한다. 이에 D&T홀딩스와 함께 사업을 진행하는 F&B 파트너들은 각각의 콘셉트, 테마에 맞게 상업시설을 입점시킨다. D&T홀딩스 이봉현 대표는 "F&B 파트너 선정기준은 다소 까다로운 편이다. 각 지역의 F&B 매장을 오랜 기간 운영하고 있는 장인들이어야 하며, 매장별 개성이 뚜렷하며 최고의 맛, 품질을 갖고 있어야 한다. 장인의 매장은 운영 노하우와 고객과의 소통을 바탕으로 성공한 노포여야 한다. 이렇게 까다로운 선정 후엔 입점을 위한 평가가 시작되며, 장인들이 오랜 기간 운영하고 있는 노포들은 브랜드에 대한 자긍심이 워낙 강해 유치하기가 쉽지 않다"고 한다. 하지만 D&T홀딩스는 오랜 기간 지역별 상업시설에 대한 상권분석, 콘셉트, 특화된 디자인의 경험을 갖고 있어서 지속적인 관계 형성 후, 많은 대화와 설득 끝에 각 브랜드들을 입점시키고 있다.



브랜드 이미지를 고려한 지속적인 관리와 운영 도모

D&T홀딩스는 운영 신도시 <월드타워9> 빌딩에 한옥 본래의 편안함과 멋스러움을 간직하면서 현대적으로 재해석한 모던 한옥을 콘셉트로 하여 각 지역 장인들의 오래된 점포를 외식사업 창업 희망자들에게 성공적으로 안착시키는 것에 총력을 기울이고 있다.

특히 외식창업을 희망하는 개인들은 획일화된 프랜차이즈 매장이 아닌 오랜 기간 경험이 축적된 장인들의 식당들을 운영하고 싶지만 희망사항일 뿐. 어디서 어떻게 시작을 해야 할지 막막한 것이 현실이다. D&T홀딩스는 이러한 장인들의 정성과 각 메뉴에 대한 레시피 전수 등 교육을 책임져 창업자 개인들도 노포를 운영할 수 있도록 돕고 있다. 특히 D&T홀딩스는 최근의 경기 상황, 입점 상권 분석, 늘어나는 1인 가구를 위한 메뉴 구성, 고품질, 대중적인 가격 등의 큐레이션을 통해서 브랜드 이미지를 고려해 세심한 컨트롤로 이루어 낸다. 아울러 지속적인 상생과 관리를 위해 D&T홀딩스 자체 보유 F&B 브랜드들도 함께 입점해 공동 운영, 관리해오고 있다. 이러한 큐레이션을 통해 건물주, 외식 브랜드 창업자(테넌트 매장), 고객 모두를 만족시키는 행복경영을 이루고자 한다.

테넌트 매장, 소비자, 건물주가 모두 만족하는 콘셉트

<월드타워9> 상업시설은 인문학적 요소들을 고려해 장인의 매장들의 시간과 경험을 시대별로 구성해 각 세대에게 새로운 경험을 선사하는 것을 목표로 '시간과 철학'이라는 주제로 디자인된다. 운영 신도시 <월드타워9> 빌딩은 개인 창업자들이 10개의 특색 있는 장인의 매장을 성공적으로 안착시키고 발전시키는 발판이 될 것이다. 오랜 시간 축적된 장인의 맛과 정성을 개인 창업자가 이어받아 고객들에게 행복한 웃음을 주는 것, D&T홀딩스가 <월드타워9>에서 이루고자 하는 그림이다. 윤권철 디자이너는 "유휴건물에 특정한 콘셉트를 설정해 새로운 공간으로 재탄생시키고, 그것을 3D 모델링의 투시도로 이미지화했다. 이번 콘셉트는 모던 한옥의 파사드 및 내부 인테리어 디자인 기존 한옥 이미지를 재해석함으로써 <월드타워9>의 브랜드 가치를 재해석했다. 좋은 테넌트 매장을 모집하기 위해서는 그에 맞는 설득력 있는 정보와 이미지가 필요한데, 고객 니즈에 충족할 수 있는 3D 모델링의 투시도를 통해 테넌트 매장, 소비자, 건물주 모두가 만족할 수 있는 콘셉트 이미지를 제작했다"고 디자인 콘셉트를 이야기한다.



전국 한옥 카페 핫플레이스 20



1. 고당

주소 : 경기도 남양주시 조안면 북한강로 121
 영업 : 평일 11:00~22:00
 전화 : 031-576-8090

2. 고데레

주소 : 전라남도 순천시 장명5길 11
 영업 : 매일 11:30~21:30 (월 휴무)
 전화 : 061-742-0072

3. 교동899

주소 : 강원도 강릉시 임영로 223
 영업 : 매일 10:30~20:00 (월 휴무)
 전화 : 033-641-3185

4. 농도

주소 : 울산시 울주군 상북면 명촌길천로 23
 영업 : 매일 11:00~22:00
 전화 : 052-264-1700

5. 당골

주소 : 군산시 성산면 오성로 134-17
 영업 : 평일 12:00~21:00, 주말 12:00~22:00 (월 휴무)
 전화 : 063-451-7605

6. 로맨스빠빠

주소 : 대구시 중구 국채보상로 492-6
 영업 : 매일 12:00~22:00
 전화 : 053-425-0799

7. 모던기와

주소 : 경기도 구리시 아차산로 37
 영업 : 월-토 10:30~23:00, 일 10:30~22:30
 전화 : 02-2049-0118

8. 빛꾸리

주소 : 경북 경주시 손효자길 16-1
 영업 : 매일 11:00~20:00 (화 휴무)
 전화 : 054-777-4421

9. 사송

주소 : 경기도 성남시 수정구 사송로77번길 55
 영업 : 평일 10:00~20:00 (주말 · 공휴일 휴무)
 전화 : 031-757-4085

10. 새소리물소리

주소 : 경기도 성남시 수정구 오야남로38번길 10
 영업 : 매일 11:00~22:00 (명절 휴무)
 전화 : 031-723-7541

11. 수월담

주소 : 전북 김제시 금산면 모악7길 118
 영업 : 매일 10:00~21:00
 전화 : 010-3190-3412

12. 스킵크웍스

주소 : 경북 경주시 포석로 1058-3
 영업 : 매일 10:00~24:00
 전화 : 054-746-9300

13. 은린

주소 : 울산시 북구 아름1길 11
 영업 : 평일 12:00~20:00, 주말 10:00~21:00
 전화 : 010-9233-7191

14. 지안커피

주소 : 경기도 화성시 장지안길 70
 영업 : 매일 10:00~22:00
 전화 : 031-374-5702

15. 차마시느뜰

주소 : 서울시 종로구 북촌로11나길 26
 영업 : 평일 12:00~20:00 (명절 휴무)
 전화 : 02-722-7006

16. 카페조깅드

주소 : 서울시 종로구 삼청로 90-3
 영업 : 매일 11:00~20:00 (월 휴무)
 전화 : 070-7763-0929

17. 클래식

주소 : 세종시 금남면 황용1길 28-12
 영업 : 매일 10:00~21:00
 전화 : 070-4155-0914

18. 희원

주소 : 경기도 이천시 부발읍 황무로2065번길 221-10
 영업 : 매일 11:00~22:00
 전화 : 031-636-5608

19. 한옥이야기

주소 : 전라남도 담양군 수북면 원오정길 58-1
 영업 : 11:00~18:00 (월 휴무)
 전화 : 061-382-5566

20. 1인1잔

주소 : 서울시 은평구 연서로 534
 영업 : 매일 10:00~21:30 (월 휴무)
 전화 : 02-355-1111

epilogue

머무름과 떠남

한옥 카페 취재에 나선 날은 장마전선이 북상하던 때였다. 취재 전 비가 내릴까 걱정이 앞서던 것과 달리 취재 후에는 오히려 비가 와도 괜찮았겠다는 생각이 들었다. 한옥 공간에서 애정이 가는 곳을 묻는 질문에 주인이 한 대답 때문이었다.

“마당의 툇마루에 앉아 비 오는날 비 구경을 하면 빗소리를 바로 들을 수 있는데요. 그게 참 좋아요.”

오래된 한옥을 수리해 북카페로 재탄생시킨 이곳은 주택가 한가운데 위치하고 있었다. 익선동이나 북촌에 가면 흔하게 볼 수 있는 한옥 카페를 주택가에서 만나니 새삼 반가운 마음이 들었다. 주민들도 동네에 자유롭게 드나들 수 있는 한옥 공간이 있다는 사실에 즐거워한다고 했다. 그도 그럴 것이 한옥이 가진 여백의 미나 선의 미학에 대해서는 모르지 않지만 직접 사는 곳이 아닌 이상 그 고즈넉한 정취를 누리는 일이 쉽지 않기 때문이다. 한옥 카페의 존재는 그래서 더 반가운 것인지 모른다.

어느 장소에 머무는 것은 단순한 물리적인 머뭇만을 의미하지 않는다. 가령 시간의 기억을 간직하고 있는 한옥에서는 머무름이 곧 새로운 시간으로의 떠남이 되기도 한다.

- 광은영 기자 -

epilogue

머무름과 떠남

한옥 카페 취재에 나선 날은 장마전선이 북상하던 때였다. 취재 전 비가 내릴까 걱정이 앞서던 것과 달리 취재 후에는 오히려 비가 와도 괜찮았겠다는 생각이 들었다. 한옥 공간에서 애정이 가는 곳을 묻는 질문에 주인이 한 대답 때문이었다.

“마당의 툇마루에 앉아 비 오는날 비 구경을 하면 빗소리를 바로 들을 수 있는데요. 그게 참 좋아요.”

오래된 한옥을 수리해 북카페로 재탄생시킨 이곳은 주택가 한가운데 위치하고 있었다. 익선동이나 북촌에 가면 흔하게 볼 수 있는 한옥 카페를 주택가에서 만나니 새삼 반가운 마음이 들었다. 주민들도 동네에 자유롭게 드나들 수 있는 한옥 공간이 있다는 사실에 즐거워한다고 했다. 그도 그럴 것이 한옥이 가진 여백의 미나 선의 미학에 대해서는 모르지 않지만 직접 사는 곳이 아닌 이상 그 고즈넉한 정취를 누리는 일이 쉽지 않기 때문이다. 한옥 카페의 존재는 그래서 더 반가운 것인지 모른다.

어느 장소에 머무는 것은 단순한 물리적인 머뭇만을 의미하지 않는다. 가령 시간의 기억을 간직하고 있는 한옥에서는 머무름이 곧 새로운 시간으로의 떠남이 되기도 한다.

- 광은영 기자 -



한옥 카페는 특유의 개방감과 고즈넉한 분위기, 편안한 매력으로 많은 사랑을 받고 있다. 개인 카페뿐 아니라 프랜차이즈에서도 지역의 역사성을 반영해 주변 경관과 어울리는 한옥 인테리어를 선보인다. 수리, 보수를 통해 한국식 디테일을 최대한 살려 원형 그대로의 전통 한옥을 재현하고 메뉴도 전통차로만 구성하는 곳이 있는가 하면, 한옥의 큰 틀은 유지하되 현대 건축적인 요소를 적절히 섞어 반전 매력을 완성하는 곳도 있다. 100년이 넘는 고풍스러운 가구들을 배치함으로써 빈티지 감성을 더하는 곳도 있다. 한옥 특유의 소담하고 고전적인 모습은 역사적 가치를 가진 도시와의 연결점이 되기도 하고 때로는 복잡한 도심에서 벗어나 갈망하던 단절을 경험하게도 한다. 한옥을 테마로 한 수많은 카페가 생겨나고 있는 요즘, 관련 업체 취재를 통해 한옥 카페 시장현황 및 트렌드, 지역 특성을 반영한 한옥 카페 콘셉트, 각 브랜드의 가치관 및 경쟁력, 예비창업자가 어떻게 한옥 카페 창업을 준비해야 하는지 등 창업에 대한 다양한 지점을 짚어봤다. 글 곽은영 기자 사진 각 업체 제공

모던 한옥에 트렌디니

모던 한옥은 '있다'는 존재만으로 도시의 분위기를 바꾼다. 깔끔하고 소박한 한 채 한옥부터 너른 마당과 별채를 가진 화려한 한옥까지 모습과 구조는 달라도 모두 고즈넉한 감성과 여백의 미로 사람들의 마음을 위로한다. 모던 한옥 카페의 트렌드와 인기요인은 무엇일까.

전통 한옥 그대로

한옥 카페 가운데에는 수리, 보수를 통해 전통 한옥 모습 그대로를 이어가는 곳이 있다. 최대한 원형을 살려 한옥을 고쳐 쓴다는 것이 쉬운 일은 아니지만 세심하게 서까래와 창틀을 살리고 전통 사대부 기와를 재현하며 인위적이지 않은 순수한 풍경을 완성한다. 메뉴 역시 한적한 풍경과 어울리는 쌍화차, 대추차, 오미자차 등의 전통차와 콩가루를 활용한 인절미 케이크, 팥빙수, 궁중다과상 등으로 구성해 편안한 매력을 더한다.

한옥과 현대적 감성의 만남

현대 건축과 한옥의 포인트를 적절히 섞어 반전 매력을 완성하는 것도 트렌드다. 이를테면 입구는 현대식인데 문을 열면 마당이 있는 한옥 풍경이 펼쳐진다거나, 한옥의 큰 틀은 그대로 유지하면서 내부에는 심플한 디자인의 테이블과 의자를 배치해 한옥의 느낌은 해치지 않으면서 현대적 감각을 완성하는 경우다. 옛날 식기와 자개장, 구식 TV 등 고풍스러운 가구들을 통해 레트로 빈티지 감성을 더하며 공간에 대한 상상력을 뒤흔치기도 한다.

도시와의 어울림

경주, 안동, 문경 등 역사성이 깊은 도시에 위치한 한옥 카페는 주변 경관과의 어울림과 한국식 디테일에 신경을 쓴다. 이를테면 세계문화유산의 도시 경주에서는 대형 프랜차이즈도 모두 기와 지붕을 사용하며 한국 전통의 멋을 더하고 있다. 글로벌 커피 프랜차이즈 <스타벅스> 문경새재점은 한국식 정원과 기와 지붕, 국내 최초로 2층에 좌식 공간을 마련하는 등 차별화된 모습을 자랑한다. <스타벅스> 경주대릉원점 역시 좌식 테이블이 특징이다.

레트로한 소품

한옥 카페들은 크고 작은 정원과 창호문, 소담한 담벼락 등으로 한옥 특유의 감성과 개방감을 가져가는 한편, 각자의 개성과 스타일을 완성하기 위해 소품에 특히 신경을 쓴다. 처마 아래의 풍경, 장독대, 고무신에 심은 화초 등 소박하고 아기자기한 소품은 물론, 100년 이상된 가구를 내부에 배치해 옛 분위기와 멋스러움 연출한다. 어디에서 사진을 찍어도 특별한 감성이 기록될 수 있도록 곳곳을 포토존으로 완성한다.

WHY

모던 한옥의 인기 요인

새로운 핫 스팟

한옥을 찾는 많은 사람들은 한옥이 가진 특유의 분위기에 매력을 느낀다. 커피나 디저트의 맛 뿐만 아니라 인테리어와 소품 등 공간이 가진 개성과 느낌을 중요시하는 요즘 소비자들은 새로운 분위기를 가진 공간을 선호한다. 너른 마당, 수풀과 어우러진 경관 등 여백의 미가 있는 한옥 카페를 방문한 이들은 그 경험을 사진으로 기록해 SNS에 공유한다. 예스러운 모습이 살아있는 공간은 MZ세대에게 새로운 데이트 코스로도 인기다.

역사성이 주는 전환

경주 한옥마을, 청라 한옥마을, 은평 한옥마을, 북촌 한옥마을, 익선동 한옥거리 등 역사와 전통이 있는 동네에 위치한 한옥 카페들은 주변의 자연 경관 및 유적과의 어울림을 고려해 복원되거나 재탄생된다. 역사적, 민족적 가치가 깊은 곳에서 사람들은 새로운 여행의 감각을 맛본다. 서울 근교인 용인, 파주, 수원, 남양주 등 복잡한 도시를 살짝 벗어나 있는 한옥 카페들 역시 역시 기분 전환에 도움이 된다.

레트로 감성 자극

한옥이 가진 오래되고 정겨운 감성에 소비자들은 새로운 매력과 호기심을 느낀다. 한국적인 건축 방식에 맞춰 인테리어한 한옥 카페는 비슷한 듯 다른 감성을 지니고 있다. 구조와 건축 자체로 한옥 특유의 멋을 한껏 살리는 한편, 인테리어에서 현대적인 감성을 더해 새로운 감각을 보여준다. 내부에 배치하는 소품 역시 레트로한 감성이 살아있어 옛 것의 아름다움을 찾는 소비자의 감성을 자극한다.

힐링 공간

한옥은 선의 미학이 살아있는 공간이다. 고즈넉한 분위기와 정겨운 정서가 녹아있는 한옥 카페는 특유의 여백의 미로 콘크리트 구조물로 가득한 답답한 도시를 떠난 사람들이 잠시나마 편안하고 아늑하게 몸과 마음을 쉴 수 있게 돕는다. 깔끔하고 소박한 정원, 기와를 쌓아올린 지붕, 격자 창문, 낮은 서까래, 따뜻한 조명 등을 통해 느껴지는 포근함은 일상에 새로운 힐링 감각을 선사한다.

〈빈스빈스커피〉 전통 한옥을 모티브로 한 공간



외플 메뉴로 유명한 〈빈스빈스커피〉는 전통 한옥을 모티브로 하고 있는 프랜차이즈다. 한옥을 일부 형상화한 브랜드 로고부터 서까래를 넣는 내부 인테리어까지 한옥 콘셉트가 바탕이 된 포인트를 곳곳에서 볼 수 있다.



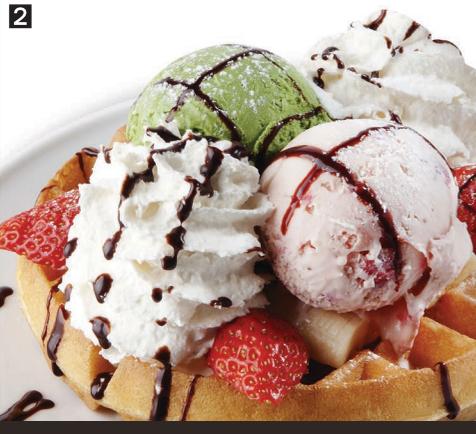
화성 내에 자리한 한옥 건축물 수원화성점

〈빈스빈스커피〉는 삼척동에서 외플을 처음 선보인 국내 커피 전문 브랜드다. 2005년 1월 삼척점 1호점을 시작으로 현재 전국에 30여 개 점포를 운영 중으로 주로 휴게 공원과 회사, 학교 주변에 점포가 위치하고 있다. 〈빈스빈스커피〉는 여러 면에서 전통 한옥을 모티브로 하고 있다. 브랜드 로고에서부터 한옥을 형상화하고 있는 〈빈스빈스커피〉는 내부 인테리어에도 서까래를 넣는 등 한옥 콘셉트를 바탕으로 하는 특징을 곳곳에서 엿볼 수 있다. 최근에는 인테리어의 다양성을 고려해 점포의 특성 및 가맹점주의 개성에 맞게 서까래를 넣지 않는 경우도 있다. 〈빈스빈스커피〉의 한옥 점포인 수원화성점은 화성 내에 위치한 한옥 건축물로 〈빈스빈스커피〉를 상징하는 한옥 콘셉트를 보여주는 대표적인 곳

이다. 〈빈스빈스커피〉 김기환 대표는 “수원화성점은 입찰 경쟁을 통해 2018년 5월부터 문을 열었다”라며 “지금은 볼 수 없지만 〈빈스빈스커피〉 1호점인 삼척점 역시 한옥 점포였다”고 말했다.

겉은 바삭 속은 폭신한 벨기에식 외플로 인기

〈빈스빈스커피〉는 커피전문점이지만 ‘외플하면 〈빈스빈스커피〉’라는 고객 반응이 있을 만큼 커피보다는 외플 프랜차이즈로 더 알려져 있다. 〈빈스빈스커피〉에서 선보이고 있는 외플은 벨기에식 외플이다. 벨기에식 외플은 브뤼셀식 외플과 리에주식 외플 두 가지 방식으로, 〈빈스빈스커피〉에서 맛볼 수 있는 외플은 겉은 바삭하고 속은 폭신한 특징을 가진 브뤼셀식 외플이다. 외플의 토핑으로는 프리미엄 아이스크림 하겐다



BEST MENU

인기메뉴 베스트

1 벨기에와플

부드러운 생크림과 함께 홈메이드 블루베리퓨레와 딸기퓨레를 함께 즐기는 <빈스빈스커피>의 가장 기본적인 와플.

2 아이스크림와플

프리미엄 하겐다즈 아이스크림을 취향에 따라 토핑할 수 있는 <빈스빈스커피>의 대표 메뉴. 아이스크림은 바닐라, 초코, 딸기, 녹차, 망고 중 선택 가능하다.

3 스트로베리와플

스트로베리와플은 외국 관광객에게도 인기가 높은 메뉴로 생딸기와 홈메이드 딸기퓨레, 부드러운 생크림의 조화가 일품인 <빈스빈스커피> 겨울 시즌 대표 메뉴.



즈와 생과일을 메인으로 사용하고 있다. 김 대표는 “아이스크림 와플과 겨울시즌 메뉴인 스트로베리 와플은 오랫동안 고객의 사랑을 받아온 <빈스빈스커피>의 대표 메뉴라고 할 수 있다”라며 “와플 토핑 시 사용하는 생과일 원재료는 12~5월까지의 딸기, 6~11월까지의 청포도 또는 적포도로 대체된다”고 설명했다.

상권에 따라 추가 메뉴 구성 폭넓게 허용

<빈스빈스커피>는 자체적으로 물류센터를 운영하며 필요한 원재료를 점포에 공급하고 있다. 특히 원두를 직접 로스팅해 점포에 공급함으로써 원두의 신선도 유지에 각별히 신경 쓰고 있다. 이러한 로스팅 시설을 바탕으로 현재는 점포별 차이는 있지만 스페셜티(싱글오리진)라고 하는 원산지 원두 커피를 고객 취향에 따라 선택해 맛 볼 수 있도록 하고 있다. 빈스빈스 온라인 쇼핑몰인 빈스빈스팜을 통해 다양한 원산지 원두를 구입할 수도 있다. 점포 오픈 시에는 교육 담당 슈퍼바이저를 파견해 현장에서 점포 운영 준비 및 교육을 진행하고 점주 요청이 있거나 필요한 경우 본부에서 직접 직원 교육을 진행하고 있다. 메뉴의 경우 상권별로 선호도가 다양한 만큼 추가 메뉴 구성을 폭넓게 허용하고 있다. 김 대표는 “올해는 코로나19로 많은 분들이 어려움을 겪고 있다”며 “점포 개점도 중요하지만 현재 운영하는 점포가 코로나19를 잘 극복 할 수 있도록 최선을 다할 계획”이라고 밝혔다.

WHY

왜 <빈스빈스커피>를 창업해야 할까?

<빈스빈스커피>는 자체적인 물류센터를 운영하며 점포에 원재료를 직접 공급하고 로스팅 시설을 통해 국내에서 로스팅한 원두를 제공해 원두의 신선도를 유지하고 있다. 갓 구워낸 벨기에식 와플에 하겐다즈 아이스크림과 생과일 등 신선하고 좋은 원재료를 사용한 와플 메뉴로 ‘와플 맛집’으로서의 자리도 오랫동안 지키고 있다. 뿐만 아니라 인테리어의 다양성을 실현하고 상권별로 메뉴 선호도가 다양한 만큼 추가 메뉴 구성을 폭넓게 허용하는 등 가맹점의 자율성을 최대한 보장하고 있다.

〈커피에반하다〉

도시와의 편안한 어울림을 생각하다



〈커피에반하다〉는 최근 900호점을 돌파하며 꾸준히 성장하고 있는 커피 프랜차이즈다. 〈커피에반하다〉 안동시청점은 한옥의 원형을 안팎으로 유지함으로써 도시의 특색을 살리고 있다. 이곳을 찾는 소비자는 한옥의 편안한 구조 안에서 한옥 특유의 감성을 즐길 수 있다.



한옥 매력 최대한 살린 안동시청점

〈커피에반하다〉 안동시청점은 소담하고 정갈한 매력을 가진 한옥 지점이다. 현재 점포를 운영하고 있는 점주가 한옥의 특징을 그대로 살려 운영하자는 아이디어를 내면서 2017년 11월 문을 열었다. 본부에서는 점주 의견을 적극 반영해 시공 시 최대한 원래 구조를 유지하는 방법을 선택했다. 〈커피에반하다〉 임은성 대표는 “안동은 자체가 하나의 큰 관광지를 형성하고 있는 도시로 안동시청점은 그 중에서도 한옥이 밀집된 지역에 위치해 관광객 수요가 많다”라며 “현지인이 가장 많이 찾는 대형병원인 안동의료원이 인근에 있는 점도 고려되었다”고 설명했다. 〈커피에반하다〉 안동시청점은 대부분의 한옥 카페가 젊은 감성에 맞춰 내부 인테리어를 변경하는 것과 달리 시공 시 외부 뿐 아니라 내부도 원

상태를 유지하는 방향으로 진행했다. 소품에도 한옥을 강조하는 감성적인 요소들이 추가됐다. 임 대표는 “한옥의 편안한 구조와 함께 분리된 공간을 마련해 스터디가 가능하다”면서 “인근에 대학교가 있어 학생들이 편안하게 머무르다 갈 수 있도록 오락기나 보드게임도 비치해 뒀다”고 말했다.

최신식 HACCP 설비와 로스팅 시스템 구축

〈커피에반하다〉는 2011년 2월 1호점 개점을 시작으로 합리적인 가격, 편안한 분위기로 3040 여성들의 마음을 사로잡고 있다. 주로 동네 상권에 위치해 친근한 카페를 표방하고 있는 〈커피에반하다〉는 최근 900호점을 돌파하며 꾸준히 성장하고 있다. 임 대표는 “〈커피에반하다〉는 생

1



2



3



BEST MENU

인기메뉴 베스트

1 아메리카노

깔끔하고マイル드한 맛에 풍성한 크레마가 더해진 <커피에 반하다>의 대표 메뉴. 거친 듯 부드러운 고소함이 조화롭게 어우러진 커피.

2 딸기요거트스무디

상큼하고 신선한 딸기와 건강한 맛의 요거트가 잘 어우러진 스무디. 부드럽고 깔끔한 식감으로 누구나 즐길 수 있다.

3 오미자차

새콤달콤한 오미자의 깊은 맛과 향이 그대로 담겨 몸에도 좋고 맛도 좋은 전통차. 어르신은 물론 건강을 생각하는 젊은층에게도 인기 만점.



두 직수입 전문 업체를 통해 엄선된 생두만을 사용하고 있으며 최신식 HACCP 설비와 체계적인 본부 로스팅 시스템을 구축해 최상의 원두를 공급하고 있다"면서 "프리미엄 로스팅 원두는 아라비카 100%를 사용해 엄격한 품질 기준과 특화된 로스팅 기법을 통해 깔끔한 맛과 풍부한 바디감이 조화롭게 어우러지는 것이 특징"이라고 설명했다. 아울러 임 대표는 "원두, 시럽 등 판매 제품의 생산 및 공급을 직접 관리해 경쟁력 있는 브랜드로 거듭날 것"이라고 강조했다.

4無 정책 도입한 착한 프랜차이즈 시스템

<커피에반하다>는 가맹점과의 상생과 협력을 무엇보다 중요하게 생각하고 있다. 임 대표는 "업계 최초로 가맹비, 로열티, 보증금, 리뉴얼이 없는 4無 정책 도입을 시작으로 가맹점에 부담되는 요소는 빼고 도움되는 요소는 더하면서 남다른 착한 프랜차이즈 시스템을 구축해 운영하고 있다"라며 "점포별 운영시간, 개별 메뉴 추가 가능 등 상권 상황에 맞춰 자율성을 두며 매출 극대화를 돕고 있다"고 설명했다. 현재 유인, 무인 2가지 점포로 운영되고 있는 <커피에반하다>는 코로나19 이후 언택트에 대한 소비자의 요구가 지속적으로 증가하고 있는 만큼 변화를 반영하기 위한 움직임에 박차를 가하고 있다. 임 대표는 "무인카페 창업에 대한 공급과 수요가 함께 증가하고 실제로 무인카페 문의량이 전년 대비 10배가량 증가한 만큼 올해 하반기에는 무인점포인 <커피에반하다24>를 새롭게 리뉴얼해 론칭할 계획"이라고 밝혔다. 유인점포에 있어서도 인건비 절감을 위해 키오스크, 오더서비스, 오토매장 운영 등 다양한 방식의 노력을 기울이고 있다. 임 대표는 "커피문화 대중화의 길을 착하게 걸어온 <커피에반하다>는 앞으로도 커피의 미래가치를 높이기 위한 끝없는 도전을 할 것이다"라고 말했다.

WHY

왜 <커피에반하다>를 창업해야 할까?

창업 시 가장 고려하는 부분은 창업 비용이다. <커피에반하다>는 초기 투자 비용을 낮추기 위해 가맹비와 교육비를 면제하는 등 합리적인 개설비용과 가맹정책을 제공하고 있다. 뿐만 아니라 신식 HACCP 설비와 체계적인 본부 로스팅 시스템을 구축하고 있어 높은 품질의 원두를 사용한 최상의 커피를 제공하고 있는 것도 장점이다. 시기적절한 시즌별 신메뉴 출시와 함께 멤버십 앱, 적극적인 본부 지원 마케팅을 통해 브랜드의 경쟁력과 가치를 더욱 높이고 있다.

〈할리스커피〉

한옥 카페로 카페케이션을 실현하다



〈할리스커피〉는 전국 각지에서 카페케이션(Cafe+Vacation)을 즐길 수 있도록 관광객이 많이 찾는 지역 명소에 테마 점포를 열고 있다. 한국의 고즈넉한 멋을 담은 경주 보불로점과 인천 한옥마을점은 주변 상권과 잘 어우러진 한옥 점포로 사랑받고 있다.



한국의 멋과 자연이 어우러진 경주·인천의 한옥 카페

올해 창립 22주년을 맞이하는 〈할리스커피〉는 소비자들이 전국 각지에서 카페케이션(카페(Cafe)와 휴가(Vacation)의 합성어)을 즐길 수 있도록 관광객이 많이 찾는 지역 명소에 테마 점포를 열고 있다. 지난 2013년 7월 문을 연 〈할리스커피〉 경주 보불로점과 2014년 12월 문을 연 인천 한옥마을점은 주변 분위기와 어우러져 한국의 고즈넉한 멋을 담은 한옥 점포로 사랑받고 있다. 〈할리스커피〉 관계자는 한옥 점포를 “한국의 멋과 자연이 함께 어우러진 공간”으로 설명했다. 경주 보불로점은 세계문화유산의 도시 경주에 한국적인 건축 방식에 맞춰 인테리어한 한옥 점포로 경주의 대표 관광지인 보문단지와 유네스코 세계문화유산으로 등재된 불국사를 잇는 아름다운 거리에 위치하고 있다. 경주 고유의

지역 분위기와 잘 어울릴 수 있도록 목조와 글 간판을 활용하고 지붕에 기와를 쌓아 올려 한옥의 멋을 한껏 살려낸 것이 특징이다. 특히 바리스타 공간을 제외한 모든 벽에 넓은 창호문을 배치함으로써 바람과 채광, 주변 자연 경관이 어우러지도록 해 사계절 모두 아름다운 한국 전통의 미(美)를 즐길 수 있도록 했다. 인천 한옥마을점은 송도 신도시 센트럴파크 중심에서 고풍스러운 멋을 자아내고 있다. 큼직한 유리창과 목조, 바람에 흔들리는 풍경, 키키이 쌓은 기와지붕 등 현대와 한옥의 조화로움이 인상적이다. 〈할리스커피〉 관계자는 “창 너머 보이는 센트럴파크와 해수로의 아름다운 풍광은 공간에서의 잊을 수 없는 시간에 대한 기억을 만든다”고 덧붙였다.

1



2



3



BEST MENU

인기메뉴 베스트

1 바닐라 달라이트

천연 바닐라빈으로 만든 바닐라 파우더가 더해진 <할리스커피>만의 바닐라 라떼. 시럽 대신 파우더를 사용해 풍부하고 감미로운 감촉과 묵직한 바디감을 완성했다.

2 딸기 치즈케익 할리치노

치즈케익 맛 아이스 블렌디드 음료에 상콤한 딸기 토핑을 더한 시그니처 메뉴. 치즈케익을 그대로 갈아 넣은 듯한 고소한 풍미와 알알이 씹히는 딸기 과육이 어우러진 다채로운 맛이 매력이다.

3 에그마요

카페식(食)인 에그마요는 부드럽고 도톰한 식빵 사이에 두 알의 계란이 들어간 알찬 구성이 특징으로 가볍게 즐기기에 좋은 콜드 샌드위치다. 풍성한 필링으로 가성비 높여 '카공족'의 선호도가 높다.



지역 명소에 걸맞는 테마 카페 개발

<할리스커피>는 한옥 카페 뿐만 아니라 바다가 한 눈에 보이는 오션뷰 테마 점포도 강릉 안목 해변에서 운영하고 있다. 각 지역의 특징을 살린 테마 카페로 카페케이션을 실현하고 있는 <할리스커피>는 1998년 강남 1호점을 시작으로 국내 최초 에스프레소 커피전문점을 시작했다. 부드럽고 깊은 커피 맛을 선호하는 국내 소비자들의 입맛에 맞춰 로스팅센터에서 독자적으로 로스팅한 커피를 제공하고 있다. 현재 <할리스커피>는 시그니처 메뉴를 확대하고 소비자가 시간대별로 다양하게 즐길 수 있는 베이커리나 플레이트밀 등 메뉴 라인업 확장에 공을 들이고 있다. <할리스커피> 관계자는 “소비자 이용 행태를 반영해 상권별로 1인 좌석, 드라이브스루 등 맞춤형 점포를 개발하고 있다”면서 “그 결과 현재 전국에 600여 개 점포를 운영하며 대한민국 대표 커피 전문기업으로 자리매김하고 있다”고 말했다.

MZ세대 라이프스타일 분석해 메뉴와 서비스에 반영

다양한 콘셉트의 점포를 개발해 나가고 있는 <할리스커피>가 가장 주목하고 있는 소비자층은 MZ세대다. 주요 소비층으로 떠오른 MZ세대의 특징을 분석해 공간을 구성하고 메뉴를 출시하고 있는 것. <할리스커피> 관계자는 “최근 카공족, 코피스족, MZ세대가 지대한 관심을 가지고 사랑해주고 있는데 빠르게 변화하는 소비자들의 관심사를 파악하기 위해 주기적으로 트렌드 조사를 실시하고 제품에 반영하고 있다”라며 “그 결과 <할리스커피>는 MZ세대를 가장 잘 아는 라이프스타일 브랜드로 긍정적인 이미지를 형성하고 있다”고 설명했다. 아울러 이 관계자는 “앞으로도 소비자의 기대에 부응할 수 있도록 라이프스타일을 반영한 점포 운영을 위해 지속적으로 노력할 것”이라고 밝혔다.

WHY

왜 <할리스커피>를 창업해야 할까?

MZ세대를 가장 잘 이해하는 커피 브랜드로 손꼽히는 <할리스커피>는 MZ세대 라이프스타일에 최적화된 경험을 제공한다. 카페에서 오랜 시간 머무르는 카공족, 코피스족을 위해 1인 좌석과 콘서트 좌석을 따로 마련하고, 간편하면서도 든든한 식사를 할 수 있는 카페식(食) 메뉴를 지속적으로 선보이며 '카페맛집' 닉네임을 얻고 있다. 과일을 잘 챙겨먹지 못하는 MZ세대에 주목해 체질 과일을 활용한 음료도 매년 선보이고 있다. 최근에는 이중 브랜드와 협업을 통해 MZ세대의 호기심을 자극하는 굿즈를 연이어 출시하며 '콜라보 명가'라는 타이틀도 얻었다.



〈서울의 시간을 그리다〉

예스러운 정취가 살아있는 소담한 공간

서대문 영천시장을 가로질러 골목 안쪽으로 들어가면 오래된 정취가 느껴지는 한옥 한 채가 눈에 들어온다. 따뜻한 노란 조명이 새어나오는 이곳에는 〈서울의 시간을 그리다〉라는 작은 간판이 달려 있다. 그 아래 나무문에는 '서점+카페'라는 친절한 손글씨가 쓰여진 종이가 붙어 있다. 이 소담한 북카페의 문을 열고 들어가 봤다.



80년 넘은 한옥에 흐르는 시간

북카페 〈서울의 시간을 그리다〉는 1937년 지어진 한옥이다. 한옥 뒤에 위치하고 있는 100년이 넘는 석교감리교회와 어우러진 모습을 보고 있으면 어쩐지 이곳에서만 시간이 느리게 흐르는 것 같다는 인상을 받는다. 지난 80여년의 세월 동안 여러 사람이 거쳐간 한옥은 이제 새로운 모습으로 다양한 사람들을 받아들이고 있다. 오래된 한옥을 사람들이 드나들 수 있는 공간으로 재탄생시킨 건 박현여 대표와 그녀의 남편 이장희 작가다. 이장희 작가가 발견한 오래된 한옥을 보며 그동안 꿈꾸던 책방을 하기에 좋은 장소라고 생각한 박 대표는 2018년 다니던 직장을 그만뒀다. 부부는 인테리어 공사를 통해 집의 구조와 공간의 역할을 바꿔 나갔다. 기존 기억자 모양의 건물을 별채와 합치고, 창고 역할을 하

던 다락은 두세 명이 올라가 쉴 수 있는 좌식 공간으로 꾸몄다. 그 아래 부엌이었던 곳은 '작가의 방'이라고 불리는 독립된 공간으로 바꿨다. 공간의 역할에는 변화를 줬지만 창틀, 외벽 등은 과거 모습 그대로다. 기둥과 서까래도 깎아내기만 하고 그대로 사용하고 있다. "같은 한옥이라도 완전히 새 것처럼 고친 집이 있는가 하면 예스러운 공간을 살린 곳도 있는데 우리는 옛 정취를 최대한 살리고 싶었다"고 말하는 박 대표는 "규모가 큰 한옥 카페는 실내를 모던하게 꾸미는 경향이 크지만 작은 공간은 옛 것을 최대한 남기는 것이 더 좋은 것 같다"고 전했다.

한옥을 고쳐 쓰는 어려움과 즐거움

지난해 3월 문을 연 〈서울의 시간을 그리다〉는 북카페이지만 서점으로



서의 역할에 더 무게를 두고 있다. 이장희 작가가 소장한 아트북과 박 대표가 직접 고른 책들이 책장에 가지런히 꽂혀 있는 이곳에는 길고 큰 테이블이 시원하게 놓여 있다. 그 위에 매달린 동그란 조명등도 공간과 조화로운데 실제 조명 하나도 한옥에 어울리게 신중하게 선택했다는 설명을 들을 수 있었다. 박 대표는 “처음에는 트렌디한 가늘고 긴 조명을 테이블 위에 붙였는데 선이 많은 한옥과는 잘 맞지 않는다는 느낌이 들어서 오픈 전 다 떼어내고 지금의 형태로 바꿨다”고 설명했다. 한옥 특유의 느낌을 살리기 위해 시공 시 어려움이 따르기도 했다. 일단 한옥을 다루는 전문가를 찾는 일이 쉽지 않았고 직사각형 등 각이 정확히 나오지 않는 집이라 그 미세함을 맞추는 데에도 더 심혈을 기울여야 했다. 주춧돌이 드러나는 부분에서는 가구 배치에 애를 먹기도 했다. 어려운 요소들을 하나씩 해결하며 완성된 공간을 그 누구보다 반겨준 건 주민들이었다. 박 대표는 “익선동, 서촌, 북촌 등 한옥이 많은 곳에서 보는 한옥 카페와 달리 주택가에서 자유롭게 드나들 수 있는 한옥 공간이 있다는 것에 주민들의 만족도가 높다”고 말했다.

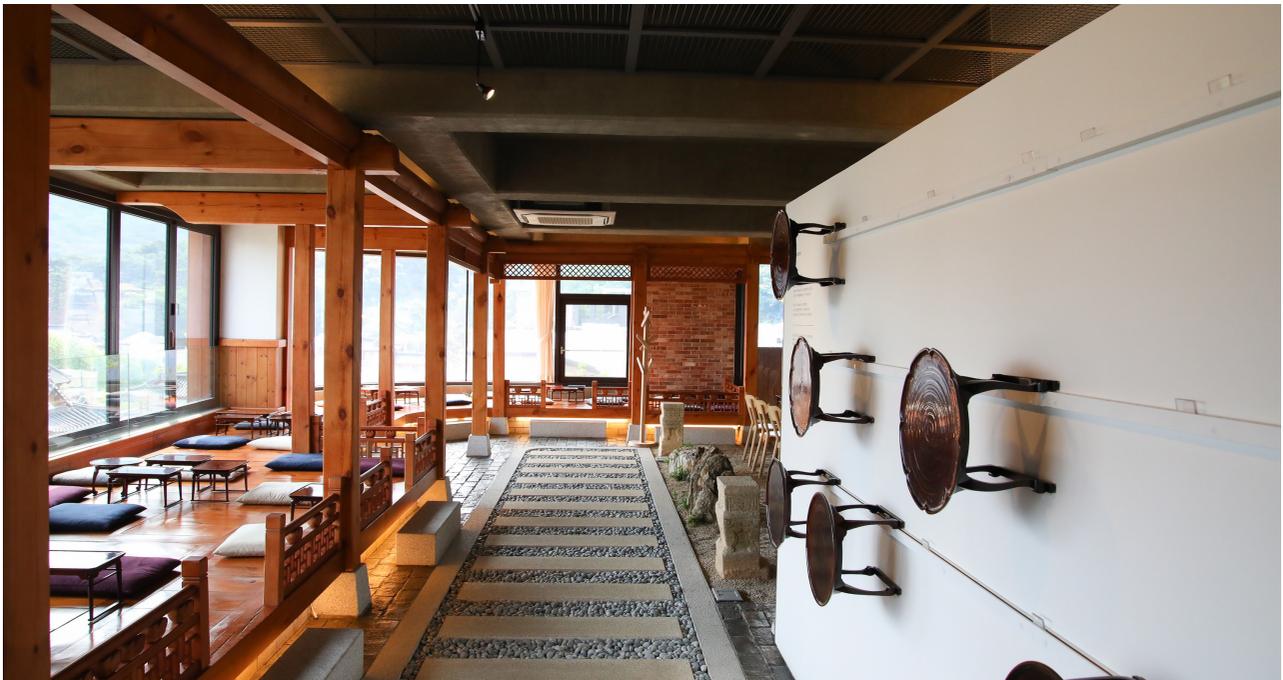
동네 책방이자 사랑방

동네 책방이자 사랑방 역할을 하던 <서울의 시간을 그리다>는 올해 코로나19로 예상치 않게 일시적으로 문을 닫기도 했다. 박 대표는 이 시간을 불안하게 보내는 대신 살뜰하게 활용하는 것을 선택했다. “사회적 거리두기를 하던 2월 1~2주간 영업을 하지 않고 온라인 스토어 준비를 했다”고 말하는 그는 “근처 도서관도 모두 문을 닫았던 때라 오히려 온라인으로 도서 주문을 받으면서 도서 매출이 늘어나 줄어든 카페 매출을 보완했다”고 설명했다. <서울의 시간을 그리다>는 책을 만날 수 있다는 기쁨과 함께 독서 모임, 글쓰기 모임 등 모임의 장소로서도 사람들에게 즐거움을 선사하고 있다. 화요일부터 금요일까지 낮 12시부터 5시까지 짧게 문을 여는 대신 다른 시간은 모임 장소로 활용하고 있는 것이다. 박 대표는 “모임을 마치고 ‘책방을 알게 되어서 행복해졌다’고 말하는 사람들을 만날 때마다 힘을 얻는다”고 말했다. 그는 “손님을 맞이할 때는 우리집에 초대한다는 느낌으로 맞이하려고 하는데 손님들이 그런 정을 느끼지 않을까 생각한다”면서 “<서울의 시간을 그리다>가 혼자서 시간을 보내고 싶을 때, 생각을 정리하고 싶을 때, 마음의 여유를 찾고 싶을 때 찾을 수 있는 공간으로 다가갔으면 좋겠다”고 전했다.

zoom up

한식당 · 레스토랑 · 브런치 · 베이커리

레스토랑, '한옥'을 만나다



시간이 흐를수록 우리의 전통미가 더욱 부각되는 요즘, 모던 한옥의 인기가 최고조에 달하고 있다. 국내에는 한옥으로 멋스러움을 더한 한식당이나 이태리레스토랑, 브런치 카페, 베이커리들이 많다. 전통 한옥 공간에서 우리의 한식을 선보이는가 하면, 이태리음식과 같은 서양음식을 제공하는 공간들도 많다. 그야말로 동, 서의 조화를 고스란히 우려낸 멋스런 공간들이 우리 곁에 자리하고 있는데, 그 가운데 몇 곳을 소개한다.

북한산을 품은 은평 한옥마을 <1인1상>

한옥은 화려함과 단아한 맛을 두루 갖춘 오묘한 건축물이다. 은평한옥마을에 오롯이 자리하고 있는 <1인1상>은 옛 궁의 화려함을 엿볼 수 있는 곳이다. 정자를 살내 인테리어로 표현한 좌석은 한옥 전통 건축 방식으로 구현한 흔적들도 재미있다. 정자의 큰 기둥은 대목 사용, 섬세한 표현은 소목 그대로의 질감을 살려 전통적 방법을 고집하며 한옥의 전통성을 강조한 부분이다. <1인1상>의 또 다른 재미는 소반을 한국문화에만 가두지 않고 한국 전통의 플레이트 문화로 발전시켜보자는 의미를 갖고 있다는데 있다. 소반과 서양음식을 꽤나 멋있게 어우러지게 부각시켰다. 즉, 소반 위에 아메리카노와 케이크, 한식이 아닌 파스타, 와인 그리고 브런치가 모던한 한옥의미를 더욱 격상시키고 있다. 이처럼 <1인1상>은 고객과 직접 대면하며 공간 구성구석을 통해 한국 전통 소반 문화를 전파하고 있다.

zoom in

운정 신도시 <월드타워9>

새로운 경험과 문화가 있는 '모던 한옥'



(주)D&T홀딩스는 오랜 기간 경험이 축적된 장인들의 정성과 특색이 담긴 음식들을 큐레이션해 차별화된 공간에 다양한 콘셉트의 F&B매장을 입점 시키는 사업을 하고 있다. 그런 가운데 최근 모던 한옥에 대한 고객니즈가 강화되면서 다양한 업종에서 한옥을 접목시키고 있다. 한식당은 물론, 각종 카페나 호텔, 사무공간, 주택에 이르기까지 한옥이 각광받고 있다. 이에 D&T홀딩스는 운정의 중심인 <월드타워9>에 '모던 한옥' 콘셉트로 입점할 다양한 F&B 사업주를 기다리고 있다.

'노포'를 중심으로 스토리가 있는 공간

D&T홀딩스(대표 : 이봉현)는 17년 동안 외식사업을 운영한 경력으로 F&B 매장별 운영 및 노하우를 갖고 있어 브랜드별 매장분석, 소비자 트렌드 등 다각도의 사업 분석이 가능하다. 그러다 보니 D&T홀딩스로 여러 건물주, 건설회사들이 보유한 상업시설을 F&B매장으로 활성화 해달라는 제안이 속속 들어오고 있다. D&T홀딩스는 지역 상권에 맞는 콘셉트를 확정된 후 콘셉트에 맞는 테마를 바탕으로 디자인을 기획한다. 이에 D&T홀딩스와 함께 사업을 진행하는 F&B 파트너들은 각각의 콘셉트, 테마에 맞게 상업시설을 입점시킨다. D&T홀딩스 이봉현 대표는 "F&B 파트너 선정기준은 다소 까다로운 편이다. 각 지역의 F&B 매장을 오랜 기간 운영하고 있는 장인들이어야 하며, 매장별 개성이 뚜렷하며 최고의 맛, 품질을 갖고 있어야 한다. 장인의 매장은 운영 노하우와 고객과의 소통을 바탕으로 성공한 노포여야 한다. 이렇게 까다로운 선정 후엔 입점을 위한 평가가 시작되며, 장인들이 오랜 기간 운영하고 있는 노포들은 브랜드에 대한 자긍심이 워낙 강해 유치하기가 쉽지 않다"고 한다. 하지만 D&T홀딩스는 오랜 기간 지역별 상업시설에 대한 상권분석, 콘셉트, 특화된 디자인의 경험을 갖고 있어서 지속적인 관계 형성 후, 많은 대화와 설득 끝에 각 브랜드들을 입점시키고 있다.

전국 한옥 카페 핫플레이스 20



1. 고당

주소 : 경기도 남양주시 조안면 북한강로 121
 영업 : 평일 11:00~22:00
 전화 : 031-576-8090

2. 고데레

주소 : 전라남도 순천시 장명5길 11
 영업 : 매일 11:30~21:30 (월 휴무)
 전화 : 061-742-0072

3. 교동899

주소 : 강원도 강릉시 임영로 223
 영업 : 매일 10:30~20:00 (월 휴무)
 전화 : 033-641-3185

4. 농도

주소 : 울산시 울주군 상북면 명촌길천로 23
 영업 : 매일 11:00~22:00
 전화 : 052-264-1700

5. 당골

주소 : 군산시 성산면 오성로 134-17
 영업 : 평일 12:00~21:00, 주말 12:00~22:00 (월 휴무)
 전화 : 063-451-7605

6. 로맨스빠빠

주소 : 대구시 중구 국채보상로 492-6
 영업 : 매일 12:00~22:00
 전화 : 053-425-0799

7. 모던기와

주소 : 경기도 구리시 아차산로 37
 영업 : 월-토 10:30~23:00, 일 10:30~22:30
 전화 : 02-2049-0118

8. 빛꾸리

주소 : 경북 경주시 손효자길 16-1
 영업 : 매일 11:00~20:00 (화 휴무)
 전화 : 054-777-4421

9. 사송

주소 : 경기도 성남시 수정구 사송로77번길 55
 영업 : 평일 10:00~20:00 (주말 · 공휴일 휴무)
 전화 : 031-757-4085

10. 새소리물소리

주소 : 경기도 성남시 수정구 오야남로38번길 10
 영업 : 매일 11:00~22:00 (명절 휴무)
 전화 : 031-723-7541

11. 수월담

주소 : 전북 김제시 금산면 모악7길 118
 영업 : 매일 10:00~21:00
 전화 : 010-3190-3412

12. 스킵크웍스

주소 : 경북 경주시 포석로 1058-3
 영업 : 매일 10:00~24:00
 전화 : 054-746-9300

13. 은린

주소 : 울산시 북구 아름1길 11
 영업 : 평일 12:00~20:00, 주말 10:00~21:00
 전화 : 010-9233-7191

14. 지안커피

주소 : 경기도 화성시 장지안길 70
 영업 : 매일 10:00~22:00
 전화 : 031-374-5702

15. 차마시느뜰

주소 : 서울시 종로구 북촌로11나길 26
 영업 : 평일 12:00~20:00 (명절 휴무)
 전화 : 02-722-7006

16. 카페조깅드

주소 : 서울시 종로구 삼청로 90-3
 영업 : 매일 11:00~20:00 (월 휴무)
 전화 : 070-7763-0929

17. 클래식

주소 : 세종시 금남면 황용1길 28-12
 영업 : 매일 10:00~21:00
 전화 : 070-4155-0914

18. 희원

주소 : 경기도 이천시 부발읍 황무로2065번길 221-10
 영업 : 매일 11:00~22:00
 전화 : 031-636-5608

19. 한옥이야기

주소 : 전라남도 담양군 수북면 원오정길 58-1
 영업 : 11:00~18:00 (월 휴무)
 전화 : 061-382-5566

20. 1인1잔

주소 : 서울시 은평구 연서로 534
 영업 : 매일 10:00~21:30 (월 휴무)
 전화 : 02-355-1111

epilogue

머무름과 떠남

한옥 카페 취재에 나선 날은 장마전선이 북상하던 때였다. 취재 전 비가 내릴까 걱정이 앞서던 것과 달리 취재 후에는 오히려 비가 와도 괜찮았겠다는 생각이 들었다. 한옥 공간에서 애정이 가는 곳을 묻는 질문에 주인이 한 대답 때문이었다.

“마당의 툇마루에 앉아 비 오는날 비 구경을 하면 빗소리를 바로 들을 수 있는데요. 그게 참 좋아요.”

오래된 한옥을 수리해 북카페로 재탄생시킨 이곳은 주택가 한가운데 위치하고 있었다. 익선동이나 북촌에 가면 흔하게 볼 수 있는 한옥 카페를 주택가에서 만나니 새삼 반가운 마음이 들었다. 주민들도 동네에 자유롭게 드나들 수 있는 한옥 공간이 있다는 사실에 즐거워한다고 했다. 그도 그럴 것이 한옥이 가진 여백의 미나 선의 미학에 대해서는 모르지 않지만 직접 사는 곳이 아닌 이상 그 고즈넉한 정취를 누리는 일이 쉽지 않기 때문이다. 한옥 카페의 존재는 그래서 더 반가운 것인지 모른다.

어느 장소에 머무는 것은 단순한 물리적인 머뭇만을 의미하지 않는다. 가령 시간의 기억을 간직하고 있는 한옥에서는 머무름이 곧 새로운 시간으로의 떠남이 되기도 한다.

- 광은영 기자 -

epilogue

머무름과 떠남

한옥 카페 취재에 나선 날은 장마전선이 북상하던 때였다. 취재 전 비가 내릴까 걱정이 앞서던 것과 달리 취재 후에는 오히려 비가 와도 괜찮았겠다는 생각이 들었다. 한옥 공간에서 애정이 가는 곳을 묻는 질문에 주인이 한 대답 때문이었다.

“마당의 툇마루에 앉아 비 오는날 비 구경을 하면 빗소리를 바로 들을 수 있는데요. 그게 참 좋아요.”

오래된 한옥을 수리해 북카페로 재탄생시킨 이곳은 주택가 한가운데 위치하고 있었다. 익선동이나 북촌에 가면 흔하게 볼 수 있는 한옥 카페를 주택가에서 만나니 새삼 반가운 마음이 들었다. 주민들도 동네에 자유롭게 드나들 수 있는 한옥 공간이 있다는 사실에 즐거워한다고 했다. 그도 그럴 것이 한옥이 가진 여백의 미나 선의 미학에 대해서는 모르지 않지만 직접 사는 곳이 아닌 이상 그 고즈넉한 정취를 누리는 일이 쉽지 않기 때문이다. 한옥 카페의 존재는 그래서 더 반가운 것인지 모른다.

어느 장소에 머무는 것은 단순한 물리적인 머뭇만을 의미하지 않는다. 가령 시간의 기억을 간직하고 있는 한옥에서는 머무름이 곧 새로운 시간으로의 떠남이 되기도 한다.

- 광은영 기자 -