

장인도 도구가 중요해: 이탈리아 요리 셰프가 코멧 프라이팬으로 만 냐끼를 만드는 이유

2022. 7. 11.

‘셰프들은 어떤 조리도구를 쓸까?’ 흔히 장인은 도구를 탓하지 않는다고 하지만, 다 옛말입니다. 유명 셰프들조차 ‘요리도 아이템 빨’이라고 말합니다. 연남동에서 이탈리아 레스토랑을 하는 전성민 셰프님은 쿠팡 [코멧](#) 프라이팬만 사용합니다. 고가의 조리도구는 아니지만, 현재 사용하는 재료와 조리법에 맞는 도구라는 클래식당 전성민 셰프님을 만났습니다.

전 셰프님은 서울현대실용전문학교를 나와 이탈리아 요리 외길인생을 살았습니다. 한국에서 실무경험을 쌓은 후에는 유학을 떠나기도 했는데요. 뉴질랜드를 목적지로 선택했습니다.





뉴질랜드에서의 직장이었던 [라 포르케타](#). '포르케타'는 이탈리아의 돼지고기 바비큐 요리 이름이기도 하다.

4년간 타국에서 바쁘게 일하다 보니 어느덧 서른. 서른이 넘기 전엔 직접 내 가게를 운영해보고 싶다는 꿈을 좇아 전 셰프님은 한국에 돌아왔습니다. 그리고 2018년 3월, 연남동에 클래식당 1호점을 냈습니다.

“저는 요리를 배운 거지 경영을 배운 게 아니잖아요.”

가게 운영을 처음 해보는 초보 사장님에겐 난관이 많았습니다. 특히 셰프로만 일했을 때는 몰랐던 기타 잡비가 보이기 시작했습니다. 조리도구부터 키친타월 한 장까지, 새로 살 때마다 생각보다 많은 비용이 들어갔죠.



“직원으로 있었을 때는 조리도구를 그냥 주는 대로만 받아 썼기 때문에 잘 몰랐어요. 그런데 대표로 직접 가게를 운영해보니까 도구를 계속 새로운 걸로 바꿔줘야 되겠더라고요. 위생적으로도 그렇고, 손님들에게 더러운 걸 보여주면 안 되잖아요.”

쿠팡 PB인 CPLB 제품을 쓰게 된 것도 그런 이유 때문이었습니다. 비용이 적게 들면서도 준수한 퀄리티의 비품들이 끊임없이 필요했고, 주방을 지켜야 하는 직업 특성상 매년 좋은 제품을 알아보는 것이 힘들었기 때문입니다.

쿠팡은 자주 사용하는 앱이라 CPLB 제품들에 믿음이 갔습니다. 사용해보니 품질도 꽤 괜찮았습니다. 여러 가지를 시도해본 덕일까요. 키친타월, 위생장갑 등 주기적으로 쿠팡에서 구입하는 제품도 늘었습니다. 클래식당의 인기 메뉴인 감자 뇨끼는 쿠팡 PB(Private Brand)인 ‘코멧’ 프라이팬만 사용해 만들 정도입니다.



클래식당의 감자 뇨끼. 뇨끼는 파스타의 일종으로, 감자, 치즈, 밀가루 등을 섞어 반죽을 만든다.

“ 뇨끼라는 게 감자로 많이 요리하거든요. 그런데 감자 특성상 전분이 많이 나오니까 뜨거운 팬에 닿았을 때 들러붙기 쉬워요. 어머니들이 감자채볶음 할 때도 그래서 프라이팬을 많이 태우시고요. 그래서 뇨끼 요리할 때는 코팅 팬을 써요.

코팅 팬 중에서도 저렴한 제품은 보통 2~3개월이면 코팅이 까지는데, 코멧 코팅 프라이팬은 그보다 오래 가요. 또 크기에 비해 가볍더라고요.”



코멧 프라이팬을 실제로 사용 중인 주방

경험이 쌓이며 가게 운영 비용을 관리하는 것엔 익숙해졌지만, 곧 또다른 어려움을 만났습니다. 코로나19 유행 이후 식재료를 제

때 받는 것이 힘들어진 것입니다.

“식자재 공급 업체들도 코로나19 시기 때 어려움을 겪다보니 배송기사님들을 많이 줄인 것 같더라고요. 원래 월요일부터 토요일까지 매일 식재료를 배송해주셨는데, 이제는 월수금만 배송해주신다고 하고요. 주말을 끼면 3일 간격으로 야채를 받아야 되는 셈이니까 식당 운영하는 게 힘들었죠.”



점심 장사를 준비하며 로켓배송으로 주문한 밀 재료를 손질하는 전성민 셰프
전성민 셰프님은 쿠팡으로 위기를 넘겼다고 말합니다.

로켓프레시와 로켓배송으로 식재료를 주문할 수 있었기 때문입니다. 특히 와우 멤버십 혜택 중 하나인 로켓프레시로는 가게에서 쓸만큼 합리적인 가격에 신선한 식재료를 구할 수 있습니다. 최소주문금액도 4만 원 이상인 타사와 달리, 쿠팡 로켓프레시는 1만 5000원입니다.

“이틀 전엔 바지락을 로켓프레시로 구입했어요. 이런 신선품, 해산물 생물 같은 것도 당일 배송이 되더라고요.”



클래식당에서 사용하는 [바릴라 메지 리가토니](#). 로켓직구로 구입한다.



파스타 위에 올라간 [부라타 치즈](#)

바지락 외에도 물소 젓으로 만든 버펄로 치즈(부라타 치즈), 한국에서 구하기 힘든 수입 파스타면 등 다양한 식재료를 쿠팡으로 주문하는 중입니다.

“부라타 치즈는 이탈리아 요리에서 다 쓰이는 편이에요. 샐러드랑 파스타랑 그리고 피자에서도 많이 쓰고요. 그런데 마트에서 쉽게 구할 수도 없고, 수입이 안 될 때는 식자재 공급업체들도 구하기 힘들니까 쿠팡에서 많이 사죠.

쿠팡을 쓰다 보니까 치즈는 식자재 공급업체에서 받는 것보다 쿠팡에서 받는 게 더 편하더라고요. 바로바로 당일 배송도 해주시고요. 그래서 부라타 치즈는 이제 아예 쿠팡에서만 사고 있어요.”



클래식당 2호점의 입구 정면

처음 해보는 사업 경영이지만 쿠팡을 활용해 위기를 잘 넘긴 전 셰프님은 올해 클래식당 2호점을 냈습니다. 어느덧 1호점이 오픈한

지도 만 5년이 넘었는데요. 앞으로도 요리의 질을 높여나가는 게 목표입니다.



빠른 배송과 합리적인 가격, 그리고 다양한 상품 종류는 쿠팡 서비스의 가장 중요한 3가지 가치입니다. 이런 가치가 중요한 이유에는 언제든지, 누구든, 무엇을 원하든, 상품을 빠르게 받을 수 있는 선택지를 제공한다는 것도 있습니다. 급변하는 세상에서 언제나 플랜 B가 있다는 것, 꽤 안심되는 일 아닐까요?

[클래식당 인스타그램 살펴보기](#)
[CPLB 고객 인터뷰 영상](#)

취재 문의 media@coupang.com