



달달한 발렌타인데이를 위한 초콜릿 카페.

진득한 핫초콜릿 한잔에 녹아 내리는 마음

로컬들이 동네 최고로 꼽는 핫초콜릿 맛볼까

향기 진한 커피에 곁들이는 초콜릿 한 두점

두터운 초콜릿 판을 원하는 만큼 부셔서 살 수도

초콜릿 기차와 비스킷 기차도 타볼만

고퀄 기념품 쇼핑에 제격

스위스에서도 발렌타인데이는 중요한 날이다. 호텔에서는 발렌타인데이 특별 패키지를 판매하고, 스파에서도 발렌타인데이 기념 프라이빗 프로그램을 판매한다. 허나, 연인들만 발렌타인데이를 즐기란 법은 없는 법. 스위스에서는 혼자라도, 친구와 함께라도, 허니문 중에도 달콤한 발렌타인을 보낼 수 있는 방법이 있다. 바로, 초콜릿 카페를 찾아보는 것이다. 진득하고 깊은 풍미의 핫초콜릿 한 잔과 앙증맞은 초콜릿 한 두점을 곁들이면 이보다 더 달달한 순간은 없다. 스위스에서도 로컬들이 즐겨찾는 초콜릿 카페와 숨을 소개한다.

1. 취리히(Zurich) 구시가지의 콘디토라이 쇼버(Conditorei Schober)

취리히의 구시가지에는 현지인들에게 ‘달콤한 코너(sweet corner)’라고 불리우는 전통 초콜릿/디저트 카페인 콘디토라이 쇼버가 있다. 이 스타일리쉬한 카페는 시간이 멈춘듯한 기운이 가득하다. 총마다 다른 컨셉으로 디자인된 카페 중, 붉은 층이 가장 인기인데, 붉디붉은 카페 안에 자리를 잡고 앉아 시간이 흐르는 자체를 즐길 수 있는 흔치 않은 공간이다. 작은 정원에 테이블이 놓여 있는 공간도 예쁘다. 핸드메이드 초콜릿과 페스트리, 공들여 만든 제품들을 맛보거나 쇼핑하기에도 좋다. 19 세기 중반에 문을 연 오리지널 캔디숍 제품들도 구입할 수 있다.

www.conditorei-cafe-schober.ch

2. 생갈렌(St. Gallen)의 쇼콜라테리 쾰베너(Chocolaterie Kölbener)

생갈렌에서 놓칠 수도 없고, 놓쳐서도 안되는 것이 있다. 클로스터플라츠(Klosterplatz) 광장에 있는 대성당을 마주보고 있는 초콜릿 숍, 쇼콜라테리 쾰베너로, “신부님의 술”부터 생크림이 올려진 심플한 핫초콜릿까지 다양한 초콜릿을 맛볼 수 있다. 생갈렌의 전통 초콜릿인 미뇌를리(Minörli)와 문츨리(Munzli)는 물론 우수품질 라벨이 붙은 로컬 재료를 이용해 만든 다양한 맛에 반하게 될지도 모른다. 생갈렌 시민들이 ‘스위스에서 제일 맛있는 핫초콜릿’이라고 여기는 자부심 넘치는 초콜릿 카페다.

3. 루체른(Luzern)의 막스 쇼콜라티에(Max Chocolatier)

달콤하고 신비로운 공기가 담백 내려 앉은 숍에서는 싱글 오리진과 싱글 버라이어탈(varietal) 코코아를 블렌딩해 수작업으로 특별한 초콜릿을 만들어 내고 있다. 바로, 루체른(Luzern)의 호숫가, 슈바이처호프콰이(Schweizerhofquai)에 자리한 막스 쇼콜라티에다. 대부분 페어 트레이드 인증을 받은 천연 재료를 바탕으로 생산되는 신선한 초콜릿과 프랄린, 트러플, 시즈널 스페셜티 등은 각각이 예술의 경지를 보여 준다. 한 번쯤 들러 진한 핫초콜릿 한 잔과 함께 초콜릿 쇼핑을 즐기기 제격이다.

www.maxchocolatier.com

4. 베른(Bern)의 래더라흐 쇼콜라트리(Läderach Chocolaterie)



1962년에 래더라흐 가문에 의해 설립된 스위스의 초콜릿 회사, 래더라흐는 속이 빈 얇은 초콜릿 트러플 쉘을 최초로 개발한 초콜릿 공방으로, 지금은 세계 전역에 약 50개 초콜릿 부띠끄를 운영하고 있다. 최상의 신선한 재료만을 이용해 수작업으로 만드는 초콜릿 약 22종을 선보이고 있는데, 그 중에는 판 모양으로 두툼하게 만들어져 부러트려 판매하는 초콜릿도 인상적이다. 상점에서 초콜릿을 구입해 바로 맛볼 수도 있다. 스위스 전역에서 부띠끄를 운영하고 있는데, 베른(Bern)을 비롯해, 브베이(Vevey), 취리히(Zurich), 체르마트(Zermatt)에서도 찾아볼 수 있다.

www.laederach.ch

5. 초콜릿 기차(Chocolate Train) 타고 찾아가는 메종 까이에(Maison Cailler)

몽트뢰(Montreux)에서 “벨 에포끄” 양식의 기차에 올라 초콜릿의 나라로 여행을 떠날 수 있다. 브록(Broc)에 있는 메종 까이에에서는 초콜릿의 역사와 비밀을 보여 준다. 생산라인을 따라 까이에의 초콜릿 생산 과정을 지켜볼 수 있는데, 짧은 초콜릿 시식도 포함되어 있다.

www.cailler.ch

www.mob.ch

6. 초콜릿이 올려져 스위스 어른들도 좋아하는 과자, 캄블리(Kambly)

캄블리는 베른(Bern)과 루체른(Luzern) 사이에 위치한 트롭샤헨(Trubschachen) 마을에서 지난 100년이 넘는 시간 동안 쿠키를 구워왔다. 비스킷 제조 공정은 물론 다양한 전시를 볼 수 있고, 시식도 가능하다. 공장에는 캄블리 카페와 팩토리 슝이 있어 진한 커피 한잔과 함께 신선하게 구워진 캄블리 비스킷을 맛 보기 좋고, 저렴한 가격에 구입할 수도 있다. 화요일부터 일요일까지 베른부터 캄블리 기차가 운행된다. 일반 기차도 베른과 트롭샤헨을 매 시간 이어주고 있어 찾아 보기 편리하다. 베른에서 기차로 35분 거리에 위치한 트롭샤헨역에서 하차하면 캄블리 공장이 바로 보인다.

www.kambly.ch

자료제공: 스위스 정부관광청 www.MySwitzerland.co.kr