

9. 피크닉의 대륙, 유럽

파리지사

주요내용

▶ 하나의 문화인 피크닉, 유럽에서 볼 수 있는 다양한 피크닉 행사

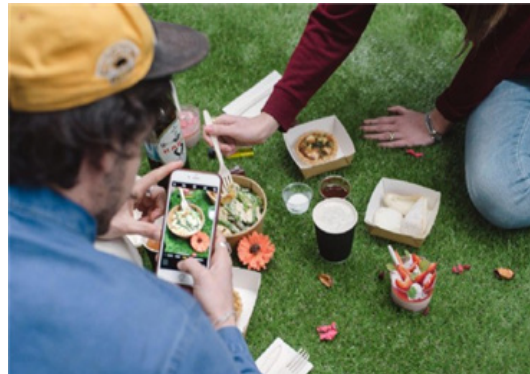
- Dîner en blanc(디네 앙 블랑)은 1988년 파리인근 볼로뉴 숲에서 피트닉으로 시작되어, 매년 6월에 개최되는 큰 규모의 플래시몹 행사다. 모든 사람들이 하얀 옷을 입고 하얀 색으로 세팅된 열린 야외의 일정 장소에서 식사를 한다. 장소는 행사 직전에 참가자에게 통보되며 작년에는 파리의 중심 Place Vendôme에서 7,000 명이 넘는 사람이 참가하였다. 현재는 프랑스를 넘어 미국, 일본, 멕시코 등 세계 여러나라에서 실시되고 있다.
- 우리나라 사람들이 피크닉을 할 때 김밥, 샌드위치, 치킨과 같이 가벼운 식사를 곁들이는 것처럼 유럽 사람들은 햄, 치즈, 타르트, 샌드위치 등 간편하게 먹을 수 있는 차가운 식사와 주스, 소다, 와인, 맥주와 같은 음료를 나누어 먹는다.
- 이탈리아에서는 4월 부활절 월요일 (La Pasquetta)에 가족, 친구들과 피크닉을 하는 전통이 있다. 도시 밖으로 나와 교외, 해변, 산 등에 쌀, 달걀, 시금치 등 야채를 torta di riso라 불리우는 쌀케이크, 부활절 빵, 피자 조각, 카프레제 샐러드 등 차가운 음식을 가지고 떠난다.
- 2010년 7월 11일 독일의 Ruhr지역 고속도로에서 300만 명을 동원한 피크닉 행사가 유럽연합 지정 문화수도 사업의 일환으로 열렸다. 행사를 위해 뒤스부르크와 도르트문트를 잇는 A40의 60km를 막아놓은 긴 나무 테이블 및 의자를 설치, 사람들은 고속도로를 따라 산책하거나 테이블에 앉아서 피크닉을 하였다.
- 영국에서는 매년 6월의 한 주가 피크닉 주간으로 지정되어 있다. 약 10년 전 부터 시작한 이 캠페인은 미디어, 피크닉 관련 산업과의 연계를 통해 사람들에게 피크닉을 장려한다.

▶ 나눠먹는 즐거움, 유럽사람 피크닉 박스에는 무엇이 있을까?

- 피크닉의 가장 큰 즐거움 중 하나는 바로 피크닉을 같이 떠난 사람들이 각자 가져온 음식과 와인, 맥주, 소다 등의 음료를 나눠먹는 즐거움이라 할 수 있다.
- 유럽 피크닉에서 가장 흔히 볼 수 있는 것은 간편하게 먹을 수 있는 햄, 치즈, 빵이다. 이와 더불어 샐러드, 샌드위치 등 차가운 음식, 빠페, 구아과몰, 호무스 등 빵에 발라먹을 수 있는 딥 종류도 피크닉에서 많이 볼 수 있다.
- 피크닉을 조금 더 간편하고 럭셔리하게 즐기고 싶은 이들을 위한 피크닉 박스가 판매되기도 한다. 이탈리아의 스타트업 업체 Fanceat은 Picnic Stellato라는 키쉬, 샐러드, 치즈, 디저트, 맥주가 포함된 22.45 유로짜리 피크닉용 도시락을 판매한다. 인터넷에서 이 박스를 주문하면 이탈리아 전 지역에 24시간 이내로 배송된다.
- 바비큐 또한 피크닉을 하는 즐거움 중의 하나이다. 우리나라와 마찬가지로 유럽 내의 공원에서는 바비큐가 허용되지 않는 경우도 있기 때문에 사전에 허용여부를 알아야 한다. 예로 런던에서는 Camden, Islington, Hackney, Southwark, Sutton지역의 공원에서만 바비큐가 가능하다. 휴대용 혹은 일회용 바비큐 장비에 고기, 소시지, 햄버거 패티 등을 구워먹는다.



출처 : London Fields, Timeout



출처 : Picnic Stellato, Diario Innovazione
(Credits © photo courtesy of Fanceat)

※ 출처

- <http://www.bfi.org.uk/news-opinion/news-bfi/lists/national-picnic-week-great-picnics-film>
- http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/le-diner-en-blanc-2016-de-paris-a-eu-lieu-place-vendome_1800521.html
- <http://www.explore-italian-culture.com/italian-easter-traditions.html>
- <https://www.theguardian.com/world/2010/jul/18/germany-autobahn-picnic>
- <http://www.jamieoliver.com/recipes/category/occasion/picnic/>
- <http://www.bbc.com/news/magazine-28230370>
- <https://www.projet-voltaire.fr/origines/expression-faire-un-pique-nique/>

시사점

- 한국의 피크닉 음식은 김밥, 샌드위치, 치킨 등 상당히 제한적인 것이 현실. 유럽의 다양한 피크닉 음식과 같이 간편하고도 맛있는 피크닉 메뉴 개발이 필요하다.
- 유럽의 피크닉 문화를 이용한 유망수출품목 중 각종 소스류, 스낵류, 음료 등 다양한 상품을 홍보하기에 적합하다.
- 특히 한국식품을 유럽의 식품트렌드 키워드로 주목받고 있는 레디밀, 유기농, 글루텐프리, 무설탕, 푸드박스, 배달 등 현지 식품트렌드를 반영한 형태로 접근할 수 있다.
- 다만, 계절과 기간에 한정되는 만큼 현지형 상품개발 및 구성뿐만 아니라 수요에 즉각적으로 대응하는 신속한 상품공급과 서비스도 요구된다.