

10. 2018년 유럽의 미식축제

파리지사

주요내용

▶ 유럽의 전통적 음식 축제

- 유럽의 각 도시에서는 전통적으로 특산품이나 와인이나 맥주 등, 그 해의 농식품의 출하를 기념하는 축제가 많다.
- 프랑스의 보졸레누보(Beaujolais Nouveau), 망통 레몬축제(Fête du Citron), 이탈리아 송로버섯 축제(Fiera del tartufo), 아일랜드 골웨이의 굴축제(Galway Oyster & Seafood Festival), 핀란드 헬싱키의 청어축제(Helsinki Baltic Herring Market) 등이 유럽에서는 물론 국제적으로도 유명하다.
- 최근에는 지방 자치단체에서 주관하는 특산물 축제 이외에도 '음식'을 주제로 열리는 대형 축제가 성황을 이루며 남녀노소 내·외국인 가릴 것 없이 많은 사람들을 모으고 있다.

▶ 스웨덴 최대의 음식축제 스마카파 스톡홀름(Smaka på Stockholm)

- 지난해 aT파리지사의 주관으로 한국식품 홍보관을 운영하기도 한 이 축제는 스톡홀름의 시내 중심인 왕의 정원(Kungsträdgården)에서 일주일간 열린다. 레스토랑과 푸드트럭, 식품기업 등이 모이고, 유명 셰프들이 참가해 요리 강연 및 대결을 펼치기도 하며, 대형무대를 마련해 예술가들이 공연을 하기도 한다. 행사기간동안 방문자만 350만명에 이르고, 약 20만분의 음식이 판매된다.

▶ 영국의 테이스트 오브 런던(Taste of London), 유럽 다른 도시로도 확대

- 런던 시내 Regent's Park에서 매년 여름에 열리는 축제 테이스트 오브 런던(Taste of London)은 5일간 열리며 지난해 기준 55,000여 명이 참가했다. 유명 레스토랑의 음식을 한자리에서 맛볼 수 있고, 유명 셰프들의 마스터 클래스도 진행된다.
- Taste of London의 성공적인 모델에 이어 이 축제는 다른 도시로 확대되고 있다. 2017년 기준 세계 25개의 도시에서 개최되고 총 50만 여 명이 방문했다. 유럽에서는 런던이외에도 파리, 암스테르담, 로마, 더블린, 뮌헨, 헬싱키에서 열린다. B2B와 B2C를 한 번에 공략할 수 있는 행사이다.

▶ 푸드트럭·스트리트 푸드 성황

- 유럽에서도 현재 스트리트 푸드나 푸드트럭의 유행이 불고 있다. 프랑스에서는 현재 약 800개의 푸드트럭이 운영되고 있는데, 파리지사의 경우 허가제로 운영되고 있으며 2016년에 56개, 2017년에 41개를 신규로 허가했다. 주요 소비자층은 30대이고 평균 소비금액은 10유로다.
- 푸드트럭 전용 페스티벌, 프랜차이즈, 에이전시, 협회 등 산업화가 가속되고 있다. 지난 1-2년간 파리와 수도권에서 Food temple, Street Food International Festival, Food trucks Fest' 등 새로운 푸드트럭 축제가 생겨났다. 지난해 열린 프랑스 리옹(Lyon) 스트리트 푸드 축제에는 18,000여명이 참가했다.



* 사진출처 : 리옹 스트리트푸드 축제 홈페이지(lyonstreetfoodfestival.com)

- 그리스도승천일(Ascension Day) 연휴에 암스테르담 서부에서 열리는 스트리트 푸드 축제 롤링키친스(Rolling Kitchens)는 암스테르담에서 열리는 음식 축제 중 가장 큰 규모를 자랑한다. 약 125개의 푸드 트럭이 참가하며 올해는 5월9일부터 13일까지 열릴 계획이다.
- 베를린 Markthalle Neun 시장에서 매주 목요일에 스트리트 푸드 마켓이 열린다. 한편 음식 배달 플랫폼인 푸도라(Foodora)사의 주최로 베를린에서 DJ의 음악과 스트리트 푸드가 함께하는 축제 바이트앤 바이브(Bites & Vibes)가 성황리에 열리기도 했다.

* 참고자료 :

- 베를린 시 웹사이트 (www.berlin.de/restaurants/street-food-markets)
- 리옹 스트리트푸드 축제 홈페이지(lyonstreetfoodfestival.com)
- 테이스트오브런던 홈페이지 (london.tastefestivals.com)
- 스웨덴 스마카파 스톡홀름 홈페이지(www.smakapastockholm.se)

시사점

- 젊은이들이 많이 찾는 유럽 각 도시의 음식축제는 한국식품과 요리를 선보일 수 있는 효과적인 시장이다. 단기간에 많은 현지인들을 대상으로 홍보 및 판매할 수 있는 장점뿐만 아니라 현지 식품 트렌드에 관한 시장조사에도 적합하다.
- 김치, 비빔밥, 불고기 등 현지에서 인지도가 높아지고 있는 요리를 선보일 수도 있지만 가공식품의 경우 판매부스를 운영하는 것도 좋은 방법이다.
- 많은 음식축제가 비슷한 시기에 진행되므로 참가계획을 세운다면 시기와 장소, 부스운영 허가조건 등을 고려할 필요가 있다.