

# La Fête du Pain Séoul 2024

Présentation et Promotion  
des Produits Gourmets Français

2 et 3 décembre 2024

Séoul, Corée du Sud



**Contacts :**

- > Paris : Oksana PLASHENKO : [oksana.plashenko@businessfrance.fr](mailto:oksana.plashenko@businessfrance.fr)
- > Corée du Sud : Na-Jin LIM : [na-jin.lim@businessfrance.fr](mailto:na-jin.lim@businessfrance.fr) / +82 (0)10 4100 7401
- > Corée du Sud: Hahnareum Kim : [hahnareum.kim@businessfrance.fr](mailto:hahnareum.kim@businessfrance.fr) / +82 (0)10 4100 7670

# Infos clés Corée



# Corée du Sud

- **12<sup>ème</sup> puissance économique mondiale**
- **51,7 millions d'habitants**, dont 10 millions à Séoul même et près de 50% de la population dans la mégalopole de Séoul (soit + 25 de M)
- **4<sup>e</sup> pouvoir d'achat en Asie** après Singapour, Hongkong et Taiwan (56 710 \$ PIB par Hab. PPP)
- **Croissance du PIB : +1,4 %** en 2023, contre + 2,6 % en 2022
- **Taux de chômage** en 2023 : **2,7 %**
- **Accord de Libre-Echange entre l'Union Européenne et la Corée du Sud** en vigueur depuis 2011
- **France : 17<sup>ème</sup> fournisseur de la Corée** sur les importations coréennes tous secteurs cumulés, et son **3<sup>ème</sup> fournisseur européen** derrière l'Allemagne et l'Italie. La part de marché de la France s'établit à 1,25 % en 2023.
- **Infrastructures** : dispose d'excellentes infrastructures avec 8 aéroports internationaux, dont Incheon, meilleur aéroport au monde pendant plus de 10 ans, Busan 6<sup>ème</sup> port mondial de conteneurs.
- **42 % de mono-foyers en 2023**
- Langue des affaires : anglais, coréen.



# Opportunités du marché (1/2)

- **Taux d'autosuffisance alimentaire faible (30%)**
- **46% du budget alimentaire des coréens alloué à la restauration hors domicile en 2021.**
- Importations sud-coréennes de produits agricoles et alimentaires : 31,93 Mds EUR, -10,3 % en 2023.
- France : 18<sup>ème</sup> fournisseur de produits alimentaires de la Corée à hauteur de 475,3 M EUR avec une croissance de +9,30 %
- **Occidentalisation des modes de consommation** à la découverte des cultures gastronomiques européennes dont française.
- **Origine France reconnue** par les professionnels et consommateurs, comme gage de qualité
- **Tendance « manger sain », biologiques & « fonctionnels »** (bienfaits nutritionnels, nutriments, protéines, sans additifs/colorants/sucre, etc)
- **Tendance Home Bakery / Home dessert** : l'achat de produits finis et semi-finis qualitatifs 
- **Réseaux sociaux** omniprésents



# Opportunités du marché (2/2)

## ■ Circuits de distribution denses et structurés :

- **Premiumisation de la grande distribution :** GMS (11 000 points de vente), Grands magasins avec espace alimentaire (50 points de vente)
- **Magasin de proximité (CVS) :** 45 000 points de vente (plus forte densité au monde de convenience store par habitant)
- **Nombre croissant de Maisons de boulangerie et de pâtisseries qualitatives :** Environ 19 430 points de vente
- **Multiplication des cafés / salons de thés :** 99 000 points de vente (+102 % en 5 ans) proposant des desserts, des viennoiseries et des boissons à consommer sur place ou à emporter
- **Développement des magasins spécialisés** dans les produits gourmets
- **E-commerce alimentaire:** développement intense des ventes en ligne, dont les produits surgelés

### Off trade



### On Trade

- **Boulangeries :** Paris Baguette (3 600 PDV) , Tous les jours (1 262 PDV), Artisée (69 PDV) , Paris Croissant (5 + 5 Paris croissants cuisine), etc.
- **Chaine de Cafés/ Thé/ jus de fruits :** Starbucks, Ediya Espresso, Mega Coffee, A Twosome Place, Hollys, Pascucci, Coffee Bean & Tea Leaf, etc
- **Formations professionnalisantes :** INBP Korea, Ecole Lenôtre en Corée...
- **Guide Michelin depuis 2017 :** reconnaissance des restaurateurs à Séoul et, depuis 2024, à Busan.



# LA FÊTE DU PAIN SÉOUL 2024

Dans le vaste monde de la gastronomie, la **Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie (BVP)** entretient une amitié sincère depuis maintenant des siècles, avec les **produits laitiers** ainsi que les **produits gourmands** comme huiles et tartinables. Que ce soit du beurre ou de la confiture, tartiné sur une baguette fraîche, de la crème qui sublime un éclair ou de la charcuterie dans un sandwich, la combinaison de ces mondes culinaires offre une expérience gustative incomparable.



# **Vous êtes fournisseur de produits alimentaires et vous souhaitez...**

---

- **...trouver un distributeur partenaire en Corée du Sud ?**
- **...développer de nouveaux débouchés commerciaux avec votre partenaire commercial actuel en Corée du Sud ?**
- **...gagner en visibilité sur le marché coréen vis-à-vis des professionnels du Retail et de l'HORECA et de la Presse ?**

**Participez à l'opération « La Fête du pain Séoul 2024 » les 02 et 03 décembre 2024 !**

 <https://extranet-btob.businessfrance.fr/prg-39802>



# Programme 2024

JOURS	HEURE	OFFRE
<b>EN AMONT :</b>		
<p><b>Présentation du marché</b>  <b>Promotion sur les réseaux sociaux :</b> mise en avant de votre société via des publications sur le compte Instagram Business France Corée et partenaires.  <b>Communication médias :</b> communiqué de presse pour présenter l'opération.</p>		
<p><b>JOUR 1</b>  <b>Lundi 2 décembre 2024</b></p>	<p><b>10h à 17h</b></p>	<p><b>Exposition et Dégustation de produits :</b> invitation de +800 visiteurs professionnels ciblés (importateurs, retailers, cafés, hôtels, restaurants, boulangeries, industriels de l'agroalimentaire...).</p> <p><b>RDV B2B (optionnel) :</b> rendez-vous ciblés organisés en parallèle de l'exposition pour rencontrer des partenaires potentiellement intéressés pour distribuer vos produits sur le marché coréen.</p> <p><b>Ateliers Professionnels (optionnel) :</b> démonstration de vos produits ou séminaire d'informations de 40 mins, devant 25 à 30 professionnels invités par session. Cette démonstration peut prendre plusieurs formes, selon vos besoins : mise en application d'un produit, séance de présentation (virtuelle ou présenteielle) pour présenter l'origine de vos produits, table ronde ou atelier, session accord vins &amp; fromages, etc.</p> <p><b>Atelier 1 : 10h20 - 11h00</b>  <b>Atelier 2 : 11h40 - 12h20</b>  <b>Atelier 3 : 13h00 - 13h40</b>  <b>Atelier 4 : 14h30 - 15h10</b></p> <p><b>Finale du concours de la meilleure baguette et du meilleur croissant : 10:30 - 15:00*</b>            *Le concours de baguette et de croissant est organisé par un tiers, sous le parrainage de l'Ambassade de France - Business France.</p>
<p><b>JOUR 2</b>  <b>Mardi 3 décembre 2024</b></p>	<p><b>11h à 14h</b></p>	<p>Lieu : Résidence de l'Ambassade de France en Corée du Sud            11h-11h20 : Discours et présentation sur la version 2024            11h30-11h55 : Remise de prix du concours de la meilleure baguette et du meilleur croissant            12h-13h30 : Cocktail networking</p>



# Lieu (exhibition & ateliers pro)



Bâtiment à l'extérieur



1F & 2F

Cette année, pour la deuxième année consécutive, nous nous associons à l'entreprise qui organise le concours de la Meilleure Baguette et du Meilleur Croissant de Corée du Sud. Le lieu choisi pour l'événement est **MM**, un **bâtiment de deux étages et de 1 200 m<sup>2</sup> situé à Seongsoo-dong, l'un des quartiers les plus emblématiques et visités de Séoul, avec divers magasins éphémères de marques de luxe et de F&B !**

# Avec le concours de la meilleure Baguette et du meilleur croissant de Corée du Sud

Pour la deuxième année consécutive, la finale du championnat de la meilleure baguette et du meilleur croissant, organisée par un tiers, sous le parrainage de l'Ambassade de France - Business France, se déroulera aux côtés de notre événement le 02 décembre.

**La cérémonie de remise des prix aura lieu à la résidence de l'Ambassade de France en Corée du Sud, le 03 décembre, suivie d'un cocktail entre professionnels.**



# Les Moyens mis en œuvre



# L'édition 2023 en quelques mots ...



■ **24** marques et sponsors ; **200+** visiteurs avec **185 professionnels** et **30** médias.

▼ dont : 61% cafés-hôtels-restaurants, 22% importateurs et détaillants, 17% multi et services

# Exposition et cocktail networking 2023



## ■ Exposition :

- ▼ **Lieu :** Deuxième étage de Seokparang
- ▼ **13 marques :** Paysan Breton, Le Gall, Archie, Retrodor, Laiterie de Montaigu, MonAmi, Confiture Parisienne, FIT, France Gourmet, Prunier, Anis de Flavigny, DGF Logistics, Louis François
- ▼ **9 stands**

## ■ Cocktail networking :

- ▼ **Lieu :** Jardin de Seokparang
- ▼ Remise de prix du concours de la Meilleure Baguette de Corée du Sud, organisé par un tiers, sous le parrainage de l'Ambassade de France - Business France
- ▼ Présence de **Dominique Anract**, Chef Boulanger et Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) et du **1<sup>er</sup> conseiller de l'Ambassade de France en Corée du Sud**

# Animations 2023

## ■ Démonstration culinaire presse :

- ▼ **1 intervenant** : **Antoine CHASSONERY**  
(Instructeur pâtissier en chef et directeur technique de l'Académie Le Cordon Bleu Sookmyung)
- ▼ **1 marque** : **Le Gall**
- ▼ **30 médias** (presse, influenceur, blogueurs & KOL)

## ■ 3 démonstrations culinaires professionnelles (40 personnes par session) :

- ▼ Caractéristiques du beurre **Paysan Breton** et construction de recettes par **Mina KIM** (Cheffe et présidente de AinsiqueM)
- ▼ Démonstration de création d'une baguette par **Tae-Eon IM** (Chef et président de LEPAIN)
- ▼ Présentation du savoir-faire artisanal et de la culture de la baguette française (inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO) par **Dominique Anract**, Chef Boulanger et Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF)

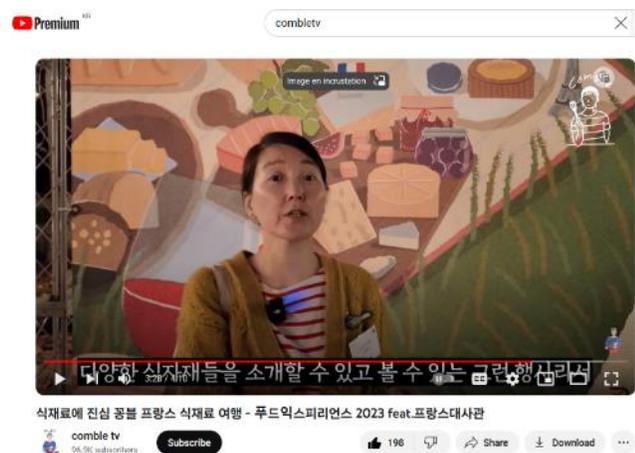


Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie Française



# Retombées Presse 2023

- **23 300 + vues** sur l'Instagram de Business France Corée
- **Engagements** : 775 likes, 30 commentaires, 50 partages
- **+ de 200 parutions (à J+30) sur les médias et réseaux sociaux**
  - ▶ 2 parutions presse papier (The Monthly Bakery, Pâtissier)
  - ▶ 11 articles sur les médias en ligne (Herald Economy, Metizen etc.)
  - ▶ + de 209 posts, stories ou réel sur Instagram
- **14 parutions sur les réseaux sociaux propres de Business France Corée**
- **1 vidéo Youtube par Comble TV avec près de 100 K abonnés**





# Nos outils de communication 2023

- **Partenariat avec 3 influenceurs/media spécialisés dans la cuisine :**
  - **Hyejoon Michelle KIM** (21k followers) Directrice de contenus, journaliste et influenceuse F&B ;
  - **COMBLETV** : promotion de l'événement avec une vidéo sur sa chaîne YouTube ;
  - **METIZEN** : édition spéciale sur l'événement.
- **Tournage d'un clip vidéo de 3 mins** diffusé sur les Réseaux Sociaux et le Youtube Business France Zone ANE: [lien](#)
- **Campagne sur les Réseaux Sociaux de Business France Corée** : Jeux concours, post personnalisés
- **Création de matériel de promotion** sur mesure (thématique du pique-nique à la française)
- **Base de données de +100 contacts presse & influenceurs** du bureau Business France de Corée du Sud
- **Catalogue et site de présentation des produits** : 300 exemplaires papier et version en ligne diffusés à nos contacts importateurs, distributeurs et professionnels du secteur agroalimentaire. Emailing auprès de + de 8 000 contacts Exemple : [Catalogue 2023](#)



**CombleTV**

@CombleTV · 100 k abonnés · 602 vidéos

[CombleTV 지구촌 집밥] >

[blog.naver.com/comble2](http://blog.naver.com/comble2) et 2 autres liens

S'abonner

**MÉTIZEN**

**가을밤의 프렌치 피크닉**  
2023 Food Experience Korea 축제

정성익  
프랑스에서 근현대역사를 공부하는 반케미 '정성익'이라는 4대살이로 한국 옛길 탐방 동호회에서 활동하는 푸제 세터의 강연을 출간하는 '반 케미'가 실어서 직접 방문하거나 유튜브 채널 구독의 혜택이 제공됩니다.

서울에서 프랑스를 느껴본적 없을 수 있는 좋은 기회가 될 거예요 마음대로 다녀왔던. 꽤 수련이든 프랑스어를 배우는 부담 경감도 불구하고, 그 구문 불 통째로 받아들이는 노동 환경(아니)이 기다릴 수가 없었다. 지난 10월 20일, 프랑스에서 온 우환은 프랑스 정부에서 열린 'Food Experience Korea' 행사, 바로 그곳이 아닐까?

가을밤의 프렌치 피크닉 현장 사진들

가을밤의 프렌치 피크닉은 4대살이 반 케미의 강연, 프랑스 요리 유제품 및 제과제빵 재료 회사가 참여해 우수한 제품을 한국 소비자에게 소개한다. 신선한 가을 날씨와 나무의 향기는 그 어떤 환경도 뛰어넘을 수 있는 매력이다. 올해도 가을 밤의 정취를 즐기실 수 있기를 바란다.





# Ateliers Professionnels

■ Business France a travaillé avec **un vivier de chefs renommés en Corée du Sud** pour l'organisation de démonstrations culinaires mettant en application des ingrédients français. Exemples de Chefs partenaires des éditions de 2021 à 2023:

- Cheffe et présidente de *AinsiqueM*, Mina KIM
- Chef et président de *LEPAIN*, Tae-Eon IM
- Instructeur pâtissier en chef et directeur technique de *l'Académie Le Cordon Bleu Sookmyung*, Antoine CHASSONÉRY
- Chef Pâtissier de *l'Hôtel Sofitel Ambassador à Séoul*, Hyun Ho LIM
- Cheffe Exécutive de *l'Hôtel Sofitel Ambassador à Séoul*, Anne-Cécile DEGENNE
- Chef de *l'Ambassade de Suisse en Corée du Sud* et ancien Professeur à *l'Institut Paul Bocuse*, Grégory DEFRAIZE
- Chef Pâtissier de *Cédrat*, Kyusung CHOI
- Chef Pâtissier de *Crémier*, Mickaël MAIGNAN-BAUER
- Cheffe Pâtissière de *Blend:D*, Eunyoung HONG
- Cheffe du restaurant *Moulin*, Yerang Yoon

## Démonstration culinaire professionnelle Individuelle de 40 mins

<b>Jour</b>	Toute la Journée
<b>Audience</b>	Professionnels (Retailers, HORECA, Importateurs, IAA...)
<b>Invitation</b>	Invitation de 30 à 40 professionnels
<b>Nb de marques représentées</b>	Démonstration sur mesure gérée par le client, sans limitation particulière en nombre de produits présentés. *Offre limitée à 4 entreprises maximum



# Offres en détails





# Exposition de produits

Tarif : 2 600 € H.T

- **Exposition et dégustation de vos produits (le 2 décembre 2024) :** 150-250 visiteurs professionnels (importateurs, retailers, restaurants, hôtels, cafés, boulangeries, industriels agroalimentaires, grossistes) en ciblant B2B
- **Objectifs :**
  - ▼ Trouver un importateur (si vous n'avez pas de partenaire)
  - ▼ Développer de nouveaux débouchés commerciaux pour accroître vos affaires en Corée du Sud
  - ▼ Gagner en visibilité auprès des professionnels du secteur agroalimentaire
- **Moyens mis en place :**
  - ▼ Page au sein du catalogue des produits (en ligne): réalisation d'un catalogue avec traduction en coréen de la présentation de votre société et descriptif de vos produits phares.
  - ▼ Prospection : création d'une liste d'invités, emailing auprès de 1 000 Professionnels, échanges avec les importateurs
  - ▼ Production des matériaux de promotion de l'événement en ligne et papier : brochure, kakemonos, etc
  - ▼ Recrutement d'un photographe et vidéaste professionnel (partage des contenus à réutiliser aux participants)
  - ▼ Logistique : réception des échantillons (à arriver au lieu de l'événement) et dédouanement, une table, espace frigorifique attribué
  - ▼ Campagne de promotion sur les réseaux sociaux Business France Corée (Plus de 3k followers) avec un total de 20 à 25 articles (dont 1 article dédié à vos produits au minimum) :
    - ▲ J-30 à J-14 : en moyenne 1 à 2 articles/semaine (1 article par exposant dédié à vos produits)
    - ▲ J-14 à J-1 : 0,5 articles/jr
    - ▲ J-0 à J+7 : 2 articles avec photos & bilan de l'événement + partage des articles diffusés par les influenceurs
  - ▼ Liste des visiteurs présents ainsi que des photos (J+7)
  - ▼ Bilan des parutions presse & réseaux sociaux (J+30)





# Cocktail Networking

(service compris dans la participation à l'exposition)

Gratuit pour les  
exposants

- **Invitation de 25 à 30 Médias et 30-40 VIP** dans le secteur, sur invitations
  - ▼ **Cibles** : journalistes généralistes & spécialisés Food ; influenceurs / bloggeurs lifestyle & Gourmet
- **Intervention** du Directeur de Business France Corée et/ou de l'Ambassade de France en Corée
- **Cocktail networking pour les médias** mettant en valeur vos produits
- Rédaction et diffusion d'un **communiqué de presse collectif** à la presse généraliste et spécialisée lifestyle & food.
- **Production d'un Gift bag** pour les invités comprenant vos produits offerts
- **Remise des prix** du concours de la Meilleure Baguette et du Meilleur Croissant de Corée du Sud, organisé par un tiers, sous le parrainage de l'Ambassade de France - Business France.
- Disposition des produits des participants sur une table





# Option : Atelier professionnel

(Offre disponible uniquement pour les exposants du salon)

Tarif : **1 300 € H.T**

## Démonstration culinaire professionnelle de **40 mins** Destinée aux fournisseurs exposants présents dans le marché

<b>Jour</b>	<b>Toute la journée : le 2 décembre 2024 (maximum de 4 séances)</b>
<b>Audience</b>	L'ensemble des professionnels (notamment distributeurs, HORECA et médias dans le secteur F&B)
<b>Formats</b>	Cette démonstration peut prendre plusieurs types de format, selon vos besoins : mise en application d'un produit, séance de présentation (virtuelle ou présentielle) pour présenter l'origine de vos produits, table ronde ou atelier, session accord vins & fromages, etc.
<b>Livrables</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise à disposition d'un créneau de <b>40 mins de présentation + 40 mins de préparation en amont</b> pour réaliser une démonstration et présenter vos produits.</li> <li>Mise à disposition <b>d'équipements lourds</b> tels que four, plaque à induction, mixeur... (liste des équipements à confirmer avec vous)</li> <li>Installation d'une équipe de vidéastes pour une <b>rediffusion live sur grand écran</b></li> <li><b>Enregistrement de la démonstration (vidéo intégrale non éditée Exemple 2023)</b></li> <li>Invitation de <b>30-40 professionnels du secteur agroalimentaire</b> (profils et nb d'audience à déterminer selon vos besoins)</li> </ul> <p>*dans la limite des places disponibles *ne sont pas inclus : la prise en charge du Chef ou de l'intervenant de la démonstration, le contenu de l'atelier, les frais d'ingrédients de la recette, les frais d'assistant(s) ou d'interprète pour le Chef, la traduction et l'impression des recettes.</p>
<b>Nb de marques représentées</b>	Démonstration sur mesure gérée par le client, sans limitation particulière en nombre de produits présentés. *Offre limitée à 4 entreprises maximum.

OPTION Service Complémentaire :  
recrutement d'un Chef pour votre démonstration culinaire professionnelle sur DEVIS



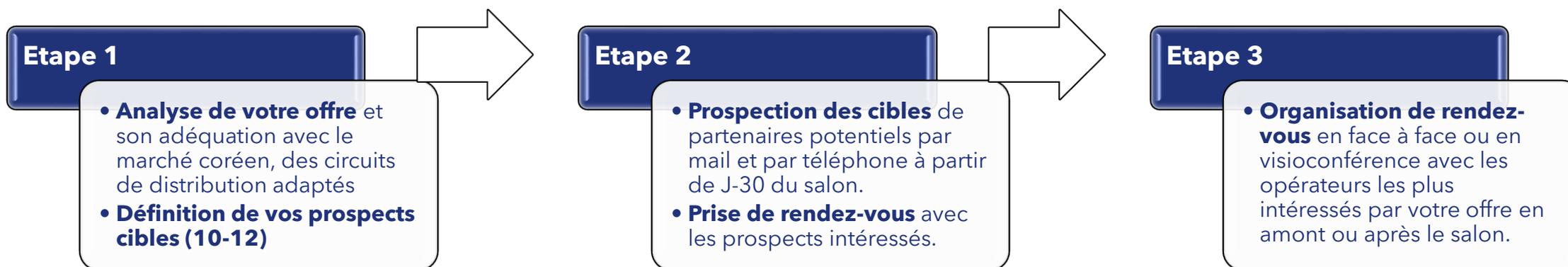


# Options RDV B2B

(Offre disponible uniquement pour les exposants du salon)

Tarif : 1 625 € H.T

- **Destinée aux fournisseurs exposants à la recherche d'un partenaire-importateur sur le marché coréen.**



- Les RDV s'effectueraient en anglais. Si vous avez besoin d'un service d'interprétariat, Business France peut vous fournir une liste d'interprètes franco-coréens (les tarifs varient entre **300** et **485 €** selon le niveau d'expérience).
- **Pour les RDV sur le stand :** merci de prévoir la présence d'une 2<sup>de</sup> personne sur votre stand pendant que vous vous absentez pour le RDV.
- **Pour les RDV en visioconférence :** les RDV devront être réalisés dans un maximum de 10 jours après le salon.
- Livrable : feedbacks des prospects des fiches entité des sociétés intéressées

\*Selon le principe RGPD, nous ne sommes pas en mesure de partager les coordonnées des sociétés n'ayant pas d'intérêt ou n'ayant pas répondu



# Option « présentation à distance »

(Offre disponible uniquement pour les exposants du salon)

Tarif : **650 € H.T**

- **Destinée aux fournisseurs exposants ne pouvant pas se déplacer sur le salon.**
- **Recrutement d'un hôte de présentation** pour présenter vos produits sur le salon, installer vos produits et accueillir les visiteurs sur le salon.
- **Formation de cet hôte en amont du salon** : briefing de 30 mins avec la société, complété par un débrief de 30 mins avec Business France Corée.
- **Missions de l'hôte :**
  - assurer la visibilité de votre offre sur le salon,
  - apporter un 1e niveau de réponse aux questions des visiteurs sur la base des informations que vous aurez fournies,
  - recueil des marques d'intérêt et de demandes d'informations complémentaires des visiteurs,
  - remise d'un rapport après l'opération.





# Option Communication Instagram

(Offre disponible uniquement pour les exposants du salon)

Tarif sur devis

## Vidéo KOL J-30 de l'événement

<b>Jour</b>	<b>1 partenaire KOL avec plus de 30k followers (Instagram)</b>
<b>Audience</b>	Consommateurs & Professionnels
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation d'une recette à partir de vos produits limitation à deux produits par marques à J+10 de l'événement (Réel ou vidéo Insta)</li> <li>Coordination des éléments à transmettre à l'influenceur et révision du script par Business France</li> </ul>
<b>Nb de marques représentées</b>	Partagée par un maximum de <u>2 marques</u> de produits complémentaires* participantes à la démonstration presse collective. <i>* Offre limitée à 1 seule marque par catégorie de produit similaire, selon le principe du 1er venu 1er servi.</i>

## Post Story Telling (Instagram ou Blog) J-30 de l'événement

<b>Jour</b>	<b>1 partenaire KOL avec plus de 50k followers</b>
<b>Audience</b>	Consommateurs & Professionnels
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présentation de votre marque et produit (2 référence maximum par sté) par l'influenceur dans un post de plusieurs vignettes.</li> <li>Envoi d'un coffret cadeau regroupant les marques participantes.</li> <li>Ou 6-7 Stories par 2 KOL de 3-5k fans</li> </ul>
<b>Nb de marques représentées</b>	Réservé aux participants des <u>Ateliers Professionnels</u> et <u>Demo Presse</u> .

Exemple de contenus influenceurs.



**chezsusie** 제가 오늘은 고다(gouda, 하우다)치즈에 대한 이야기를 조금 해드릴게요. 아마도 우리가 가장 먼저 접하게 되는 치즈는 어릴적의 그 노랑 슬라이스 치즈, 크래프트사에서 나오는 그 미제치즈인 싱글즈였을텐데, 이게 가장 보편적으로 쓰이고 많이들 알고 계시는 체더 치즈입니다. (전 뜨거운 밥 위에 바둑판 모양으로 작게 자른 치즈를 한조각 한조각 올려 녹여먹던 추억이 있어요)영국을 대표하는 치즈이고요, 아시다시피 누구나 부담없이 즐겨 햄버거 칠리 프라이 샌드위치 등에 가장 보편적이고 대중적으로 쓰이죠. 완전히 유청을 제거하고 만든다는 점에서는 고다와 다른데 저는 네덜란드를 대표하는 고다아말로 체더 만큼이나 호불호없이 치즈에 관심을 가진 입문자나 평소 치즈를 좋아하는 덕후들이 드시기에 안성맞춤인 치즈라고 생각합니다.

질게는 2년까지 숙성을 하는데 저 같이 숙성된 치즈 특유의 그 단맛을 좋아하는 치즈 애호가들은 완전히 (mature)숙성이 잘된 고다치즈를 좋아하고요, 조금 더 아가입맛을 가진 분들은 숙성이 오래되지 않아 빛깔도 더 연하고 말랑거리는 마일드한 고다치즈를 좋아하시죠.

**elle\_table #엘테이블**  
#chestnutlatte #밤라떼  
체크 푸경으로 더 유명한, 오랜 전통을 자랑하는 프랑스 점의 명가 본마랑과의 협업으로 점을 활용한 심플한 레시피를 만들고 있어요  
본마랑 점을 활용한 엘레시피 첫번째 요리는 밤라떼입니다 구수한 알밤에 본마랑 밤점을 더해 풍미를 더해주었는데요  
밤점은 쉽게 만나볼 수 있는 점이 아니기 때문에 더 특별한 것 같아요 역시 오랜 전통을 자랑하는 점 명가 본마랑 이기에 가능한 제품!  
추운 겨울 달달하고 따뜻한 밤라떼 한 잔 어떠시나요?  
#밤라떼만들기

