

# INTERIORS

11. NOV 2015  
1986 ▶ ISSUE NO.350  
[www.interiorskorea.com](http://www.interiorskorea.com)

# 350



# TASTE

EDITOLOGY

EXHIBITION  
MAISON&OBJET 2015 FW  
LONDON DESIGN FESTIVAL 2015  
CERSAIE 2015



# TASTE EDITOLOGY II

1986년부터 지난 29년 동안 ...

월간인테리어는 매해 10월이면 창간기념의 달을 맞습니다.

2015년 창간기념 특집호를 위해서 선택한 주제는 [맛] 입니다.

급변하는 우리 생활문화에서 풍부해진 오늘의 먹거리들은, 이제 더 이상 밥과 김치 아니면 전례의 궁중음식만으로는 모두를 대표할 수가 없습니다.

이에 본지에서는 우리 일상 속의 식문화를 가감 없이 되짚어 보며, 음식과 함께 하는 인간, 공간 등을 다각도로 둘러보는 자리를 마련하고자 합니다. 특히 이번 특집에서는, 특별함보다는 일상적인 맛의 공간 문화들을 재조명해 보려 합니다. 지난해에 이어 이번달에는 Taste Editology II 가 계속됩니다.

취재 편집부



TRADITIONAL ALCOHOLIC BEVERAGES WITH SIDE DISHES

## 맑은 술 안주 하나

아름지기는 '한국 전통문화의 창조적 계승'이라는 목표 아래 의식주 각 분야의 장인, 작가 그리고 디자이너와 협업하여 매년 기획전시를 선보여 왔다. 올해 12회를 맞는 아름지기 기획전 '맑은 술 안주 하나'는 아름지기의 네 번째 식(食)문화 전시로 그동안 한국의 상차림, 도시락, 차를 조명해 온 것에 이어 술을 주제로 하였다. 이 전시는 지난 10월 아름지기 통의동 사옥에서 열렸으며 다양한 전통주와 안주, 예법이 담긴 선조들의 정신을 바탕으로 한국의 술 문화 전반을 다루었다. 식음 연구가들이 모여 현대인의 식생활에 맞는 한국의 술과 안주를 조합해 제안하였고, 30여 명의 공예가가 참여해 한국의 술과 안주를 아름답게 담아내는 병과 그릇을 선보였으며, 3명의 디자이너는 전통주를 위한 실용적인 제품을 디자인하였다.

취재 심명보 | 사진 이종근 | 자료제공 아름지기 (02)741-8373 [www.arumjigi.org](http://www.arumjigi.org)





1

## 1. 때에 따른 술 그리고 안주

아름지기는 이번 전시를 통해 한국의 전통 술을 현대에 맞게 재해석하여 생활 속에서 즐길 수 있는 10가지 술을 제안하였다. 먼저 좋은 때를 기념하여 마시는 술로서 새해에 마시는 '도소주'와 혼례에 마시는 '합환주', 성인식에 마시는 '관례주'가 선정되었다. 계절 음식과 잘 어울리는 술로, 봄에는 진달래꽃을 넣은 '두견주', 여름에는 쉽게 상하지 않는 혼양주인 '과하주', 가을에는 국화가 들어간 약주인 '소곡주', 겨울에는 증류주인 '허벅주'가 제안되었다. 또한, 아름답지는 한국 술 문화의 핵심이라 평가받는 가양주 문화를 대중에게 소개하고자 '두륜산 막걸리'와 발포주 '오희'를 함께 선정하였다. 더불어 전통 문화연구소인 온지음 맛공방은 우리 음식과 잘 어울리는 반가의 술 '삼해약주'를 제안했다. 때와 계절에 맞춘 7가지 술과 각각에 어울리는 안주를 소개한다.



2



3

- 01\_ **새해 상차림 | 도소주 & 죽편** 새해 첫날 마시는 술로 전해져 내려오는 세주의 시초가 되는 술이 바로 도소주다. 도소주는 사악한 기운을 몰아내는 술이라는 의미로 새해 첫날, 한 해 동안 가족의 건강을 기원하며 나쁜 기운을 쫓고 복을 기원한다. 도소주와 어울리는 안주로 죽편이 소개되었다.
- 02\_ **합환주 상차림 | 백화주 & 대추단지** 합환주는 남녀가 결혼할 때 함께 잔을 나누어 마시는 술로 백화주가 대표적이다. 백화주는 계절마다 피는 100여 가지 꽃의 잎들을 모아 빚는 술로 향기가 뛰어나다. 백화주와 함께 곁들일 안주로는 관혼상제 상차림의 대표적 재료인 대추를 사용한 대추단지가 제안되었다.
- 03\_ **관례상 차림 | 교동법주 & 구운 가래떡과 김, 육포** 관례주는 아이가 어른이 되어 처음 접하는 술이다. 현대적인 관례주로 경북 경주시 교동의 최부자택에서 대대로 빚어온 교동법주가 제안되었고, 주(酒), 과(果), 포(脯) 등 세 가지 음식으로 준비되는 전통 관례상 차림에 따라 구운 가래떡과 김, 육포, 생밤이 안주로 소개되었다.



4



5



6

04\_ **봄 | 두견주 & 두름 죽순채** 두견주는 충남 당진 지역에서 전승되어 오는 봄의 대표적인 술로서 진달래꽃이 주재료다. 두견주와 잘 어울리는 안주로 선정된 두름 죽순채는 조선시대 왕의 종친이었던 맹현가에서 요리하던 새우무침에 봄이 제철인 죽순과 두름의 어린순을 넣어 만든 냉채 요리이다. 소고기를 끓여 우려낸 육즙을 식혀서 만든 소스에 새우와 채소를 버무려 먹는다.

05\_ **여름 | 과하주 & 연계찜** 여름철에도 맛과 향이 변하지 않도록 발효할 때 증류주를 부어 도수를 높인 과하주는 경상북도 시도무형문화재로도 지정될 만큼 가치를 인정받고 있으며, 저온에서 장기간 발효해 맑은 청량감을 느낄 수 있는 것이 특징이다. 과하주와 잘 어울리는 안주로 제안된 연계찜은 옛 조리서인 음식디미방, 음식방문에 연한 닭의 뼈속에 양념을 넣고 중탕하여 찌내는 요리로 기록되었으며, 맹현가에서는 여름에 몸을 보신하는 영양식으로 즐겼다고 한다.

06\_ **가을 | 소곡주 & 송이섭산적** 소곡주는 백제시대부터 전해오는 오랜 역사를 지닌 명주로 찹쌀, 멥쌀, 누룩, 콩, 엿기름, 들국화, 고추 등으로 빚어 만든다. 머느리가 솔맛 보느라 첫가락으로 찌어 먹다 보면 저도 모르게 취하여 일어지지 못한다고 하여 '얕은뱅이술'이라고도 불린다. 소곡주와 잘 어울리는 안주로 소개된 송이섭산적은 잘게 다진 소고기와 갖은 양념을 반죽으로 만들어 구운 고기구이로 약산적이라고도 부른다.

07\_ **겨울 | 허벅주 & 도미찜** 도수가 높은 증류주는 몸을 따뜻하게 해 겨울 술로 제격이다. 제주 지역의 대표적 향토기업인 한라산에서 빚는 허벅주는 쌀보리와 현미를 원료로 하는 손곡주의 발효 공법을 이용한 현대식 증류주다. 허벅주의 안주로는 예부터 귀한 손님에게 대접했던 도미찜이 제안되었다. 도미 속에 고기, 표고, 숙주 등을 채워 만든 도미찜은 진주 허씨 묵동택에서 만들던 내림음식이다.



7

## 2. 술이 빛는 풍경

한국 전통사회에서는 예를 바탕으로 독자적인 술 문화가 정착되었다. 이 문화에는 술과 안주의 맛뿐만 아니라 술병과 잔 그리고 안주를 담는 그릇까지, 상차림 전반에 걸쳐 예와 멋을 갖추는 것을 중요시했다. 아름다기에 전시된 도예부문 작품들은 이러한 한국의 전통 술 문화가 빛나는 아름다움을 현대적으로 재해석한 작업이다. 전시에 참여한 30여 명의 작가는 전통 기법과 백자, 나무, 유리, 금속, 옹기 등 다양한 소재를 각자의 방식에 따라 창조적으로 표현하였다.



### 구본창 조선백자 시리즈

구본창 작가는 욕심을 부리지 않는 미학과 도공의 손맛이 묻어나는 백자의 소박함에 매료되어 사진 작업을 시작했다고 한다. 그는 백자를 단순히 도자기로만 보는 것에 그치지 않고 영혼을 지닌 그릇으로 바라보며 지난 2004년부터 국내외 16개 박물관과 개인이 소장하고 있는 조선백자를 찾아다니며 작업하였다. 그가 촬영한 조선백자 시리즈를 통해 단아하고 기품이 느껴지는 조선시대 미의식의 정수를 느낄 수 있다

**황갑순,  
서울대학교 미술대학 연구팀**

한국 전통주의 다양성과 풍부한 안주 문화는 서울대학교 미술대학 황갑순 교수와 연구팀원들에게 영감이 되었다. 그들이 선보이는 일련의 작품들은 아름다움에서 제안한 10개의 전통주와 안주를 담아내기 위하여 제작되었으며, 주재료로 백자토와 다양한 질감의 유약이 사용되었다. 특히, 그들은 손잡이가 없는 술병과 잔의 특성에 주목해 유약의 질감과 인체공학적 디자인을 통해 촉각의 즐거움에 초점을 맞추어 작품을 완성하였다. 안주용 그릇들은 술병과 조화로운 형태로 만들어졌다.







허벅주를 위한 주병, 황갑순



카트, 정기연



따뜻한 술을 위한 주전자, 강웅기



술병 & 잔, 백경원



술잔, 장미네



술병, 이기욱



피쳐와 잔, 정유리

### 3. 술을 위한 디자인

새로운 술이 등장하면 술병과 패키지 그리고 술잔이 새롭게 디자인된다. 그렇다면 아직 대중에게 잘 알려지지 않은 한국의 전통술을 어떻게 현대 디자인의 관점으로 재해석할 수 있을까? 맥주, 소주, 막걸리, 와인을 떠올렸을 때 그것을 담는 병 특유의 모양이 떠오르는 것처럼 술은 종류에 따라 연상되는 상징적인 형태가 있다. 반면, 한국의 전통주는 브랜드마다 다른 병을 사용하므로 공통된 이미지가 존재하지 않는다. 집안의 술에서 시작해 문화재로 지정된 전통주 제조업체들은 분야별 전문성을 갖추기 힘들기 때문이다. 이름지기에서 주목한 세 명의 디자이너는 전통주의 이미지를 선명하게 각인시킬 수 있도록 이를 디자인의 관점에서 해석하였다.

- 01\_ **성정기, 청주 공용병 디자인** 쌀은 숙성되는 과정에서 다양한 맛과 향을 갖게 된다. 디자이너 성정기가 제안하는 청주 공용병 디자인 콘셉트는 '다정다감'이다. 그는 한국 전통주가 공유하고 있는 재료인 쌀의 형태와 빛깔에서 영감을 받았으며 쌀을 감싸며 보호하고 있는 벼씨의 형태와 구조를 시각화하였다.
- 02\_ **최중호, 도오** 최중호 디자이너가 제안한 가양주 용기인 '도오'는 전통적인 발효 향아리를 현대 가정의 생활양식에 맞게 재해석한 것이다. 디자이너는 정성을 다해 담근 술의 발효 용기는 더이상 숨겨 보관하는 것이 아니라 술상까지 내어 대접할 만큼 가치 있다고 생각하였다. 용기는 전통 발효 향아리인 겹오가리의 기능을 그대로 물려받으며 친환경 플라스틱 재질로 만들어졌으며, 뚜껑은 술 발효 과정에서 공기를 차단하는 구실을 하는 동시에 자체적으로 술상이 될 수 있도록 디자인되었다.
- 03\_ **은병수, 막걸리 잔** 디자이너 은병수는 "한국 전통주가 단순히 마시고 취하기 위한 술이 아니라 힘을 얻고 흥이 나는 밥과 같은 술이며, 가장 서민적이며 오늘날까지 가장 대중적인 술의 잔은 가장 평범하고 소박하다."라고 말한다. 그가 디자인한 술잔에는 만개한 매화가 그려져 있으며, 일부는 무채색으로, 일부는 화사한 붉은 색으로 칠해져 술상의 분위기를 다양하게 연출할 수 있도록 디자인되었다.



1



2



3



# 48 URBAN GARDEN

설계 AK-A / Katerina Apostolou, Minna Colakis, [www.ak-a.gr](http://www.ak-a.gr)

면적 240㎡

기술엔지니어 Dimitris Dionyssiotis

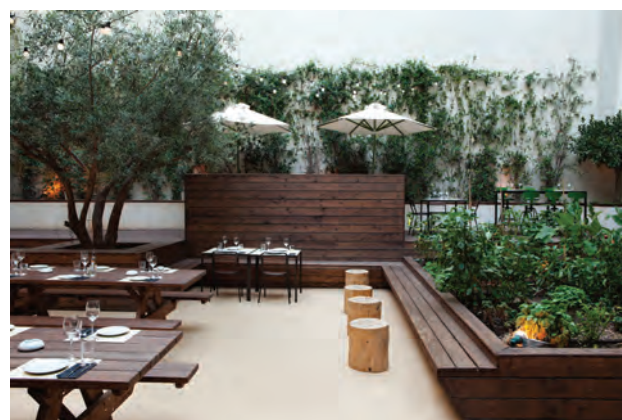
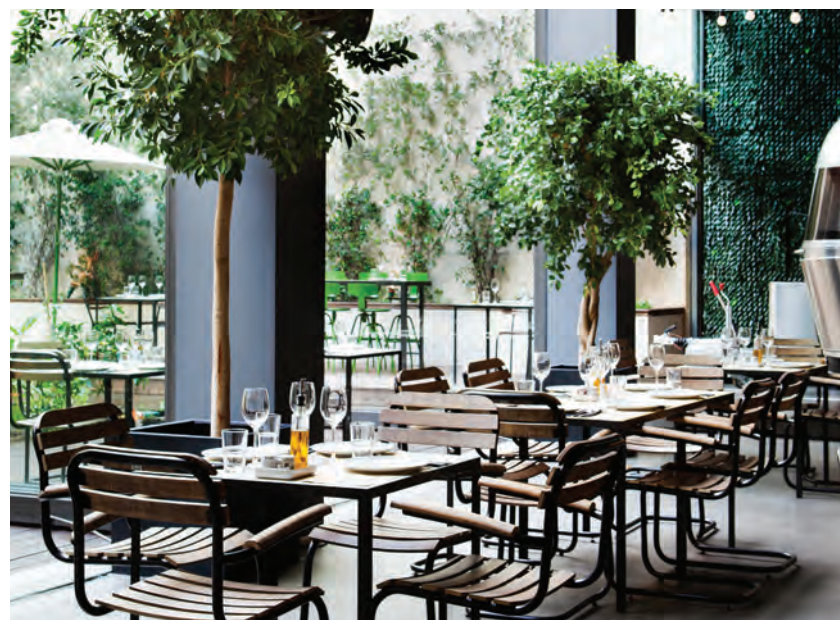
위치 Armatolon & Klefton 48, Athens, Greece

사진 Nikos Alexopoulos



아테네에 있는 일리어나타운타 현대아트센터(Ileana Tounta Contemporary Art Center) 1층에 위치한 레스토랑 48 Urban Garden은 높이가 다양한 좌석영역, 바 테이블, 식물상자, 그리고 채소와 과일과 허브를 기르는 화단으로 구성된 조각적인 경관을 특징으로 하는 밝고 경치가 좋은 190㎡의 정원으로 이어지고 있다. 고객들은 나무와 파라솔의 그늘 아래에 놓인 피크닉 테이블, 바 스톨, 라운지의자 또는 뱃에 앉아서 정원 이곳저곳을 둘러볼 수 있다.

정원의 경쾌하고 편안한 분위기는 실내공간으로 전해진다. 천장고가 두 배 높은 공간에서는 셰프들이 그 지역에서 나는 제철 유기농 식자재로 요리를 하는 주방, 에어스트림 트레일러(Airstream Trailer)가 특징을 이룬다. 모든 표면을 뒤덮고 있는 인공 아이비와 정원과 마주하고 있는 대형 나무벤치는 초현실적인 공간감을 연출하는 동시에, 줄로 이어진 조명, 편안한 나무의자, 그린 스톨, 옐로우 테이블을 통해 따뜻한 분위기를 자아낸다. 인접한 공간은 각진 벽돌로 형성된 화이트 벽체로 마감되었고, 바 영역과 2.5m×2.5m 크기의 나무 테이블이 마련되어 있다. 공간에는 짙은 목재 표면과 브라운블랙 금속에 라임그린, 올리브그린, 화이트 등 신선하고 깔끔한 컬러가 사용되었고, 다양한 패턴이 공간 전체를 장식하고 있다.



# DEVOCIÓN BOTICA DEL CAFE

설계 Studios Go Architecture, [www.studiosgo.com](http://www.studiosgo.com)

위치 69 Grand Street Brooklyn, NY 11249, USA

자료제공 [www.devocion.com](http://www.devocion.com)



2006년에 보고타에서 문을 연 데보시온(Devoción)은 콜롬비아의 고급커피회사로 보고타에 본사, 방적시설, 로스팅시설을 두고 오로지 커피에만 전념하고 있다. Devoción은 20,000㎡를 넘지 않는 소규모 유기농장 700개 이상과 독점계약을 맺고, 자신의 Botica del Café뿐 아니라 콜롬비아의 고급 레스토랑, 호텔의 80%에 해당되는 곳에 커피를 공급한다.

데보시온은 첫 진출지로 상업과 요리의 중심지인 뉴욕을 선택했고, 뉴욕에서 가장 역동적인 외식장소이자 부유한 젊은 전문가들이 선호하는 지역이라는 점을 감안하여 브루클린에 매장을 냈다. 육류가공시설로 사용되던 공간을 개조한 이것은 커피를 수확해서 볶을 때까지 생두의 신선함을 소비자에게 전달하는 차별화된 전략을 목표로 하였다. 약 350㎡의 매장에는 로스터리, 바, 콜롬비아 커피의 전당이 마련되어 있다. 가족 카우치와 오토만과 결합된 전원풍의 나무, 테이블, 궤들이 결정적인 두 요소, 즉 식물로 뒤덮인 벽체와 크림색을 칠한 목재 패널을 앞뒤에 대고 나무를 얹어 목직하게 마감한 바 사이에서 자연스럽게 빛을 받는 공간을 채우고 있다. Devoción의 제품들은, 800종의 향을 자랑하는 와인보다 더 많은 1000종 이상의 향을 가진 커피가 미식에 있어서 세계에서 가장 고급스럽고 세련되고 복합적인 음료라는 이 회사의 기업정신을 전형적으로 보여주고 있다.

레스토랑으로서 이 회사의 첫 번째 클라이언트는 Devoción의 드립커피 프로그램을 신뢰하는 마리오 바탈리(Mario Battali)의 Del Posto였다. 이 레스토랑은 미술랭의 별을 받았다.









# GARDEN CENTRE DINING \_ NOTCUTTS

설계 Dalziel and Pow, [www.dalziel-pow.com](http://www.dalziel-pow.com)

위치 Wheatcroft, Nottingham, UK

면적 약 5,300㎡

자료제공 [www.dalziel-pow.com](http://www.dalziel-pow.com)





Notcutts는 영국의 대표적인 정원센터 브랜드 중 하나이다. Retail Week Interiors Awards의 '베스트 대형매장'으로 선정된 턴브리지 웰즈 매장과 더불어 '정원센터의 혁명'으로 꼽히는 이 매장은 그 큰 셉트를 영국 내 다른 지역으로도 확산시키고 있다.

Garden Centre Dining\_ Notcutts는 유틘크로프트 매장을 가족단 위의 라이프스타일에 맞게 개조한 레스토랑이다.

새로 단장한 Notcutts 유틘크로프트 정원센터 매장은 '플랜테리어 (Plant + Interior, 실내정원)'가 바라다보이는, 190석 규모의 레스토랑 The Kitchen으로 주목을 받고 있고, 흥미로운 환경에서 클래식하고 신선하게 요리한 음식과 보다 현대적인 음식을 결합하였으며, 어울리지 않는 빈티지 가구와 원자재 마감은 얼마이지 않은 전원풍의 느낌을 연출한다. 길거리음식을 제공하는 레스토랑이지만 정육점을 비롯하여 공예품과 지역의 농산물이 판매되는 매장도 있고, 크리스마스용 물건, 장난감, 다음해를 위한 봄여름 생활제품 등도 취급한다.



## Taste Editology

디자이너는 길거리음식 판매대에서 영감을 얻어, 시트로앵 H밴 석대를 개조하여 식당 공간에 배치하였고, 각각의 밴은 서로 다른 요리를 제공하고 개별적으로 이름과 브랜드를 가졌으며, 이 중 특히 어린이를 위한 음식을 제공하는 밴은 피아지오 아페 밴(Piaggio Ape Van)이라고 불린다. 그 외 일련의 음식점장은 공간 전체에 걸쳐 영국 전통의 특산품과 지역 산물들을 강조하면서 활기 넘치는 시장의 분위기를 완벽하게 재현하고 있다.

길거리음식의 콘셉트는 2015년 초에 Nottcutts 펠머리 매장의 식품 판매점 '마켓'에서 시작된 것으로, 한 단계 진화한 위트크로프트에서는, 시트로앵 밴을 배치한 것에서 알 수 있듯이, 미리 만들어놓지 않고 즉석에서 직접 요리한 음식을 독립적인 매장과 밴에서 제공한다. Nottcutts는 사람들이 혁신적인 진열방식에서 영감을 받는 것 이상으로 정원을 쇼핑하는 것처럼 가족과 친구들과 차 한 잔을 나누면서 여가시간을 풍요롭게 경험하기 위해서 이 센터를 방문한다는 걸 인식하고 있다.





# LA MAISON DU GREC

**설계** Architecture In Concept / Minas Kosmidis, [www.minaskosmidis.com](http://www.minaskosmidis.com)

**위치** Kassaveti 11 Street, Kifissia-Athens, Greece

**면적** 200m<sup>2</sup>+50m<sup>2</sup>(외부)

**조명디자인** Architecture In Concept / Minas Kosmidis

**그래픽** Yannis Tokalatsidis, [www.yianistokalatsidis.com](http://www.yianistokalatsidis.com)

**사진** Ioanna Roufopoulou

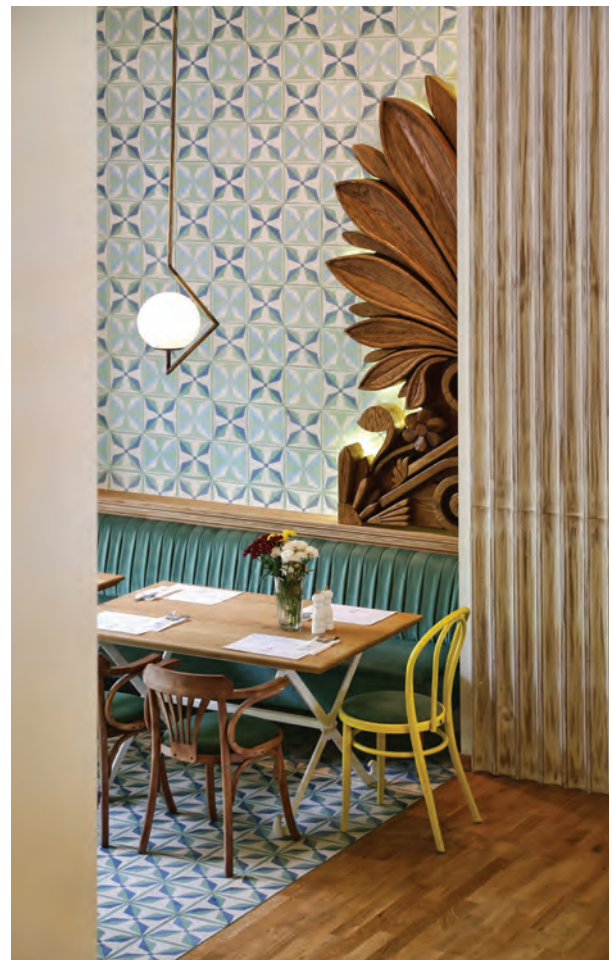
라 메종 뒤 그렉(La Maison du Grec)은 그리스에서 나는 신선한 식자재를 가지고 보다 혁신적인 생산방식을 통해 그리스의 전통적인 요리법을 바탕으로 미식을 만족시키는 그리스식 '비스트로'로 전문성과 독특성을 발하는 '브랜드'이다.

공간의 쾌적한 환경조성은 복잡한 인테리어디자인으로 완성되었다. 공간은 두 개 층으로 전개되었는데 1층에는 주 기능공간이 자리한 반면, 2층에는 혼자 방문한 고객을 위한 테이블이 몇 개 배치되어 있다. 매장 뒤편의 안마당과 키피시아의 맨션은 그 자체로 장식적 요소와 기준점이 되었다. 천장과 바닥의 장식물들, 석고상과 대리석상, 그리고 금속으로 정교하게 만든 문물도 그런 요소들이며, 이 모든 것들은 예외 없이 현대적인 라이프스타일과 상관없이 사용되었다. 공간의 오브제들은 현대적인 모습을 띤 과거로부터 '리디자인'한 것들이다.

처마끝 장식기와는 아마도 그리스의 고전시대와 현시대를 연결하는 가장 특징적인 요소일 것이다. 이는 모든 유형의 건물에, 모든 건축양식에, 거의 모든 계절에 광범위하게 사용되는 요소이다. 목재로 크게 만들어져 이 공간에 놓인 꽃 모양의 장식기와는 하나의 예술작품으로 인정받으려는 듯이 눈에 띄는 위치에 독보적으로 자리를 잡고 있다.











# THE ROAST ROOM

설계 Studio Modijefsky+Studio Molen

[www.studiomolen.nl](http://www.studiomolen.nl), [www.studiomodijefsky.nl](http://www.studiomodijefsky.nl)

위치 Europaplein 2, 1078 GZ, Amsterdam, The Netherlands

면적 700m<sup>2</sup>

사진 Maarten Willemstein



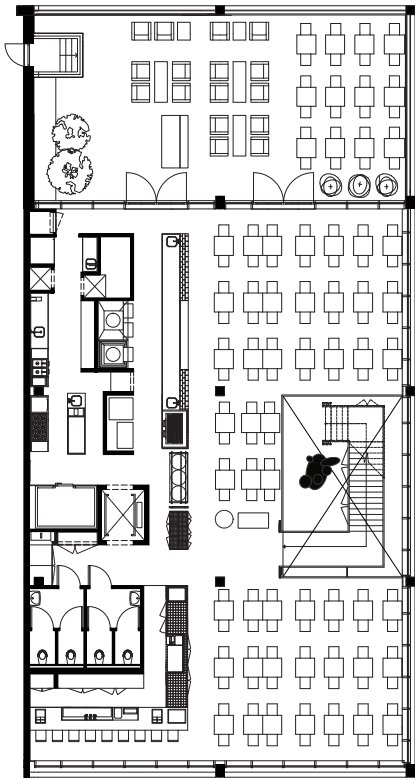
더 로스트 룸(The Roast Room)은 네덜란드 셰프 미힐 데니크 (Michiel Deenik)의 새로운 레스토랑으로 고기요리를 가장 잘 만들 수 있는 모든 설비를 갖춘 2층 공간으로 구성된다. 질이 가장 좋은 고기를 손질하는 Butcher는 이 레스토랑의 마스코트로서 최고의 고기와 최고의 요리를 상징하는데, Butcher의 형상은 이런 특성을 고객들과 공유하면서, 마치 전리품인 듯 입구에 매달려 있는 그의 다리처럼, 공간 곳곳에서 볼 수 있다.

잘린 다리 하나가 입구에 매달려 있고 반짝거리는 소시지들이 서비스테이블에서 브론즈로 만든 바벨탑을 장식하고 있으며, 계단에서는 생강 모양의 거대한 조명기구 Ginger Blimp가 레스토랑을 환히 비추고 있다.

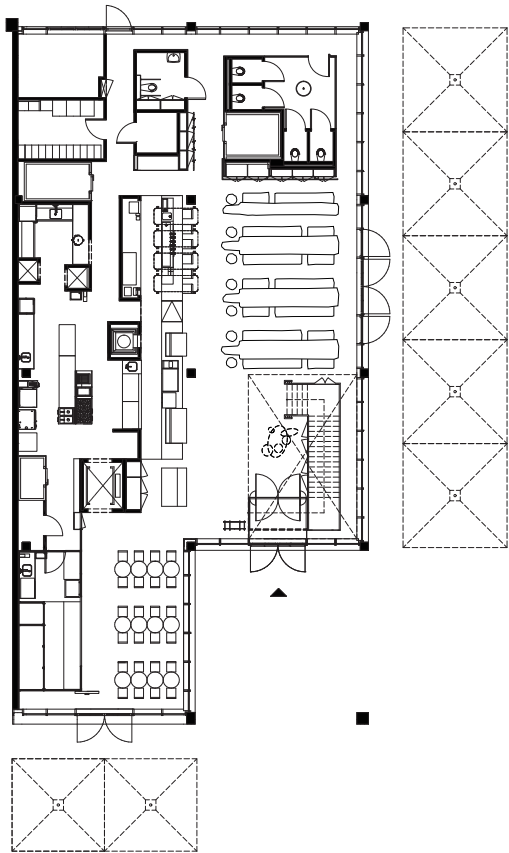
The Roast Room의 디자인은 Studio Modijefsky와 Studio Molen이 맡았다. The Roast Room의 1층은 캐주얼한 프랑시스 레스토랑으로 계획되었다. 주방에는 커다란 재단대가 있고 바 위에는 구리로 만든 맥주탱크가 매달려 있다. 대리석으로 마감된 정육코너 바의 진열장에는 각종 고기들이 보기 좋게 진열되어 있다. 정육점 주인은 커다란 바퀴 모양의 손잡이를 돌려 진열장을 열어서 고기를 썰고 뼈를 바르는 모습을 고객에게 직접 보여준다. 도마처럼 생긴 계단을 통해 2층의 로티세리(꼬챙이에 끼워 고기를 굽는 기구)로 갈 수 있다. 여기에서는 크림 같은 흰색의 바, 칠흑 같이 검은 주방, 황동 천장조명이 아름다운 식사를 위한 친근한 배경이 되어준다. 중앙의 장식품은 두 개 층을 연결하는, Ginger Blimp라는 이름의 조명기구이다. Studio Molen은 레스토랑을 위한 다른 브론즈 오브제들과 마찬가지로 이 기념비적인 상들리에를 제작했다. The Roast Room은 개방적이고 전원적이며 세월이 흘러도 변하지 않는 실내공간으로 설계되었다.



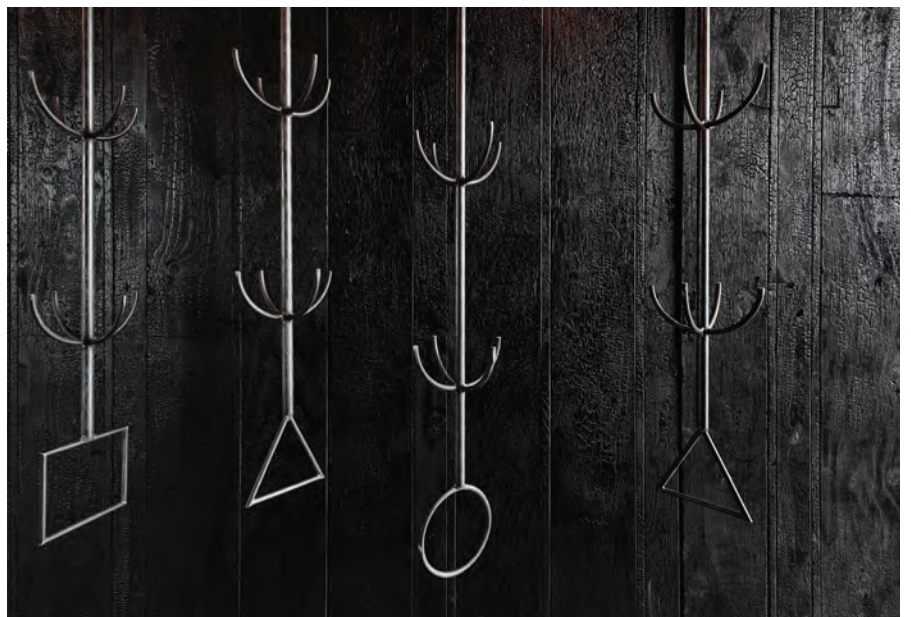




2F



1F



Taste Editology





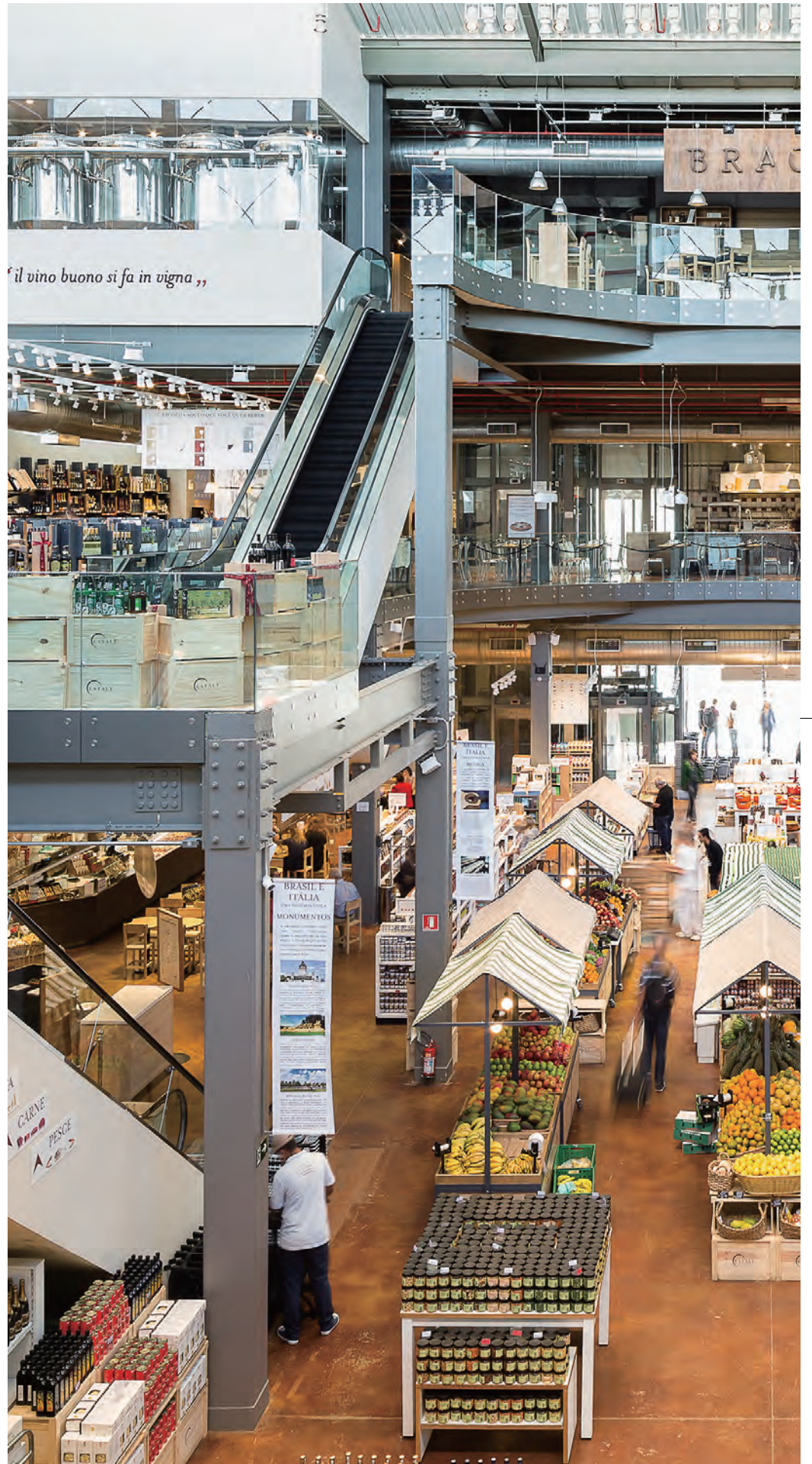






# EATALY SÃO PAULO

**콘셉트&설계** Eataly Development & Design, [www.eataly.it](http://www.eataly.it)  
**프로젝트팀** Carlo Piglione, Alberto Paruzzo, Serena Casale, Claudia Saglietti, Graziano Rotolo, Francesca Barberis  
**건축** EspaçoNovo Projetos de Arquitetura / Jovita V. Torrano, Maressa Bronsstein, Sara Yamane, [www.espaconovo.com](http://www.espaconovo.com)  
**위치** Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 1489, São Paulo, Brazil  
[www.eataly.com.br](http://www.eataly.com.br)  
**대지면적** 4,200m<sup>2</sup>  
**총면적** 9,300m<sup>2</sup>  
**시장면적** 4,500m<sup>2</sup>  
**시공** Lampur Engenharia  
**사공관리** Guilherme Martinelli  
**구조** Prodenge  
**조경** Cenário Arquitetura da Paisagem  
**그래픽&사인** Eataly Development & Design  
**조명** Mingrone Iluminação  
**사진** Ricardo Bassetti  
**자료제공** [www.marche.com.br](http://www.marche.com.br) / [www.emporiosantamaria.com.br](http://www.emporiosantamaria.com.br) / [www.eataly.com](http://www.eataly.com)





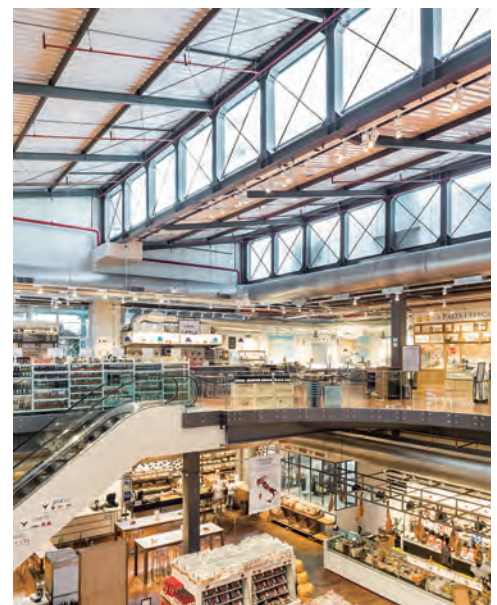
이탈리(Eataly)는 이탈리아 음식을 한 지붕 아래에 모아놓고, 먹고 사고 배우게 하는 공간으로 Eataly의 이 단순한 콘셉트는 2004년에 개발되어 3년간의 연구와 기획 끝에 2007년 1월 이탈리아 투린에 첫 매장을 열었다. 현재는 전 세계 6개국에 30개의 매장이 있으며, 우리나라에는 얼마 전 문을 연 현대백화점 판교점에 입점해 있다. 3층으로 구성된 4,650㎡가 넘는 공간에 진열된 제품들로 넘치는 상파울로 점에는 7개의 레스토랑, 2개의 카페, 다양한 종류의 판매대, 그리고 요리학교가 들어서 있다. 방문한 고객들은 음식과 술을 맛보고, 질 좋은 제품을 사고, 새로운 요리법을 배운다. 레스토랑으로는 특정 주제를 가진 Il Crudo, La Carne, Le Verdure, La Piazza, Il Pesce, La Pizza e La Pasta와 상파울로 독점 레스토랑인 Brace Bar e Griglia가 있다.

이탈리 상파울로는 이곳의 가장 중요한 금융과 허브 중 한 곳에 자리하여 미식을 추구하는 공간으로서 인정을 받았다. 전체공간은 많은 자연광을 유입하도록 철 구조를 사용하여 천장과 사이공간을 보다 길게 했던, 19세기 후반부터 20세기 초반 사이에 세워진 공설 시장에서 영감을 얻어 계획되었다. 철 구조는 시공공간을 단축시키는 데 효과적이다. 측면은 사전에 제작되어서 현장에서 빠르고 깔끔하게 조립되었고, 철재 텍 슬래브는 버팀목을 필요로 하지 않아서 자재 낭비를 줄이게 했다. 이 시스템은 무게가 가벼워서 전통적인 콘크리트구조에 사용된 것보다 덜 튼튼한 기초로도 충분히 지



지할 수 있었다. 상파울로 점의 파사드는 금속 구조를 노출시키고 유리 패널로 현대적인 건축언어를 강조하고 있다. 이어지는 빨간 선은 흔들리는 발코니를 암시하고 위층의 테라스를 규정하는 뱀 모양의 프레임과 가지는 있다. 유동성이 있는 강한 컬러의 선은 도시 내에서 아이덴티티를 확립하면서 건물을 특징짓는 요소들에게 통일감을 부여한다. 중앙광장은 자연광으로 가득 차 있고, 남쪽을 향하고 있는 저장소는 제품에 직사광선이 쏘이지 않게 막아주고 있다. 맨 위층에는 주요 레스토랑 단지가 자리하고 있다. 내부는 대형 홀을 향하고 있고 접이식 유리지붕을 통해 스카이라인과 이어져 있

으며, 레스토랑 중앙에 배치된 주방은 이 공간의 주요 특성으로, 장인의 맥주양조장이 있는 바 영역을 레스토랑으로부터 분리하는 역할도 한다.라운지는 다양한 레스토랑을 시각적으로 드러나게 하면서 세 층을 통합시키는 중앙의 넓은 보이드 공간 주변으로 구성되었다. 레스토랑으로의 접근은 에스컬레이터와 두 개의 파노라마 엘리베이터를 통해 가능하다. 각 레스토랑은 생선, 피자, 고기, 파스타 등 전문성을 가지고 있다. 중앙시장에서 마련한 식자재를 가지고 서비스 카운터에서 대중이 보는 가운데 요리를 한다.







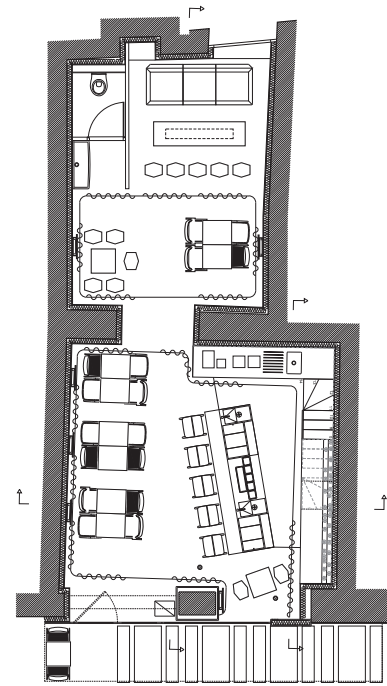
# LE SYNDICAT COCKTAIL BAR

설계 CUT architectures [www.cut-architectures.com](http://www.cut-architectures.com)

면적 55m<sup>2</sup>

위치 51 rue du Faubourg St Denis 75010 Paris, France

사진 David Foessel





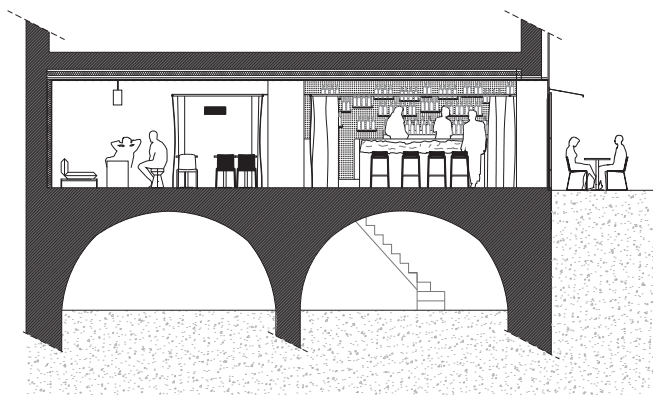
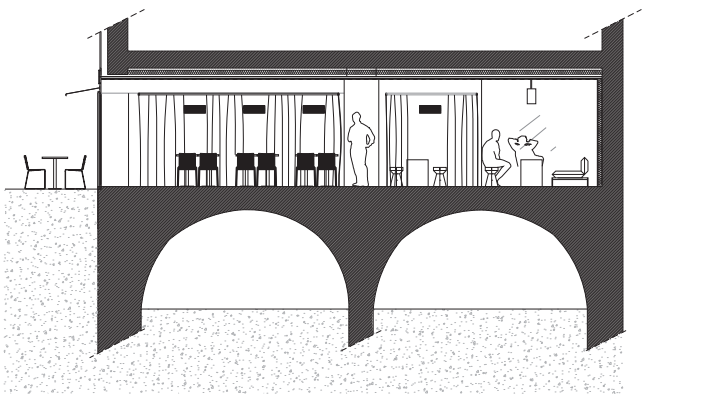
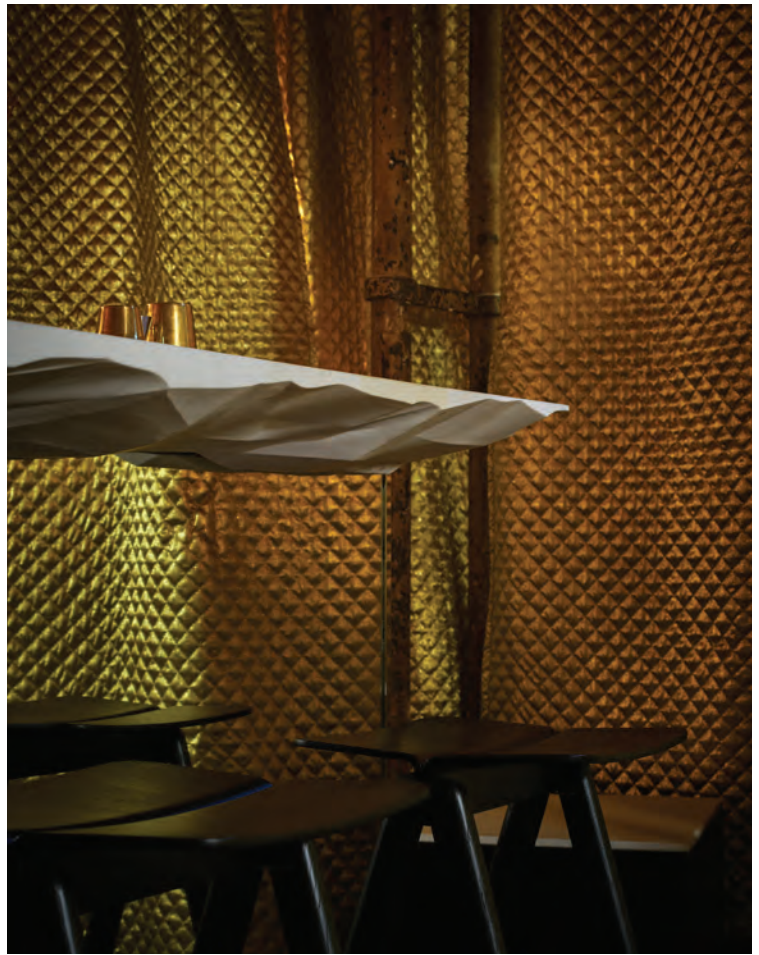
칵테일 바는 보통 매우 장식적인 시설, 기하학적인 패턴, 풍부하거나 심지어 지나치게 넘치는 환경을 특징으로 한다. 르 생디까(Le Syndicat)는 다문화적이고 비전통적이며 때로 눈에 거슬리기도 하는 파리의 포부르생드니 가(街)에 위치하고 있다. 저항 정신과 범죄조직 둘 다와 관련이 있는 이 공간은 독특한 주변 환경과 이상적으로 뒤섞인 칵테일 바로 계획되었다. 깨져버린 1960대 모자이크 바닥이 복원되었고 거리 쪽의 기둥은 그린, 그레이, 핑크가 미묘하게 변화된 음향내벽의 석고 패널처럼 벗겨진 채 남겨졌다.

르 생디까에서는 보다 장식적이고 유동적이고 시각적인 요소들이 결합되었다. 금빛의 누비 커튼은 파티션의 역할을 하면서 공간을 두르고 있고, 컴퓨터제어수치로 재단한 코르크 타일은 천장 전체를 뒤덮고 있으며, 역시 컴퓨터제어수치로 재단한 바의 대리석 상판은 뒤집힌 것처럼 조각되었다. 바의 뒷벽은 병, 유리잔, 바텐더의 도구들과 전구를 꽃거나 걸기 위한 기술적인 설비와 선반을 지지하는 철재 나무못 말판으로 마감되었다. 특히 카지노 테이블 같은 바는 스테인리스스틸과 대리석으로 만들어진 같은 높이의 상판으로 이루어졌고 극장 같은 스포트라이트를 받고 있으며, 칵테일을 만드는 바텐더의 무대가 되어준다.









# MRS. POUND

설계 NC Design & Architecture Ltd (NCDA) [www.ncda.biz](http://www.ncda.biz)

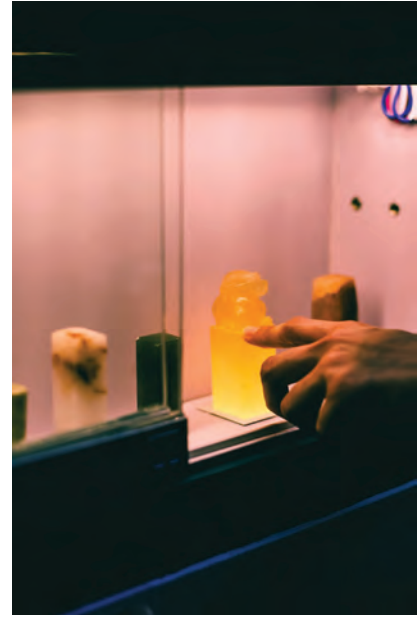
설계팀 NC Design & Architecture Ltd (NCDA) / Nelson Chow,  
Alexander Chan, Isabella Ducoli, Zachary Sher, Chris  
Lam, Flora Chan, Johan Hovgaard Simonsen, Jonathan  
Ng, Steffanie Wong

그래픽디자인 NC Design & Architecture Ltd (NCDA), a107,  
Entendre Studios

위치 6 Pound Lane, Sheung Wan, Hong Kong

면적 150m<sup>2</sup>

사진 Dennis Lo [www.dennislophoto.com](http://www.dennislophoto.com)





홍콩의 유명한 골동품 지구, 성완의 경사진 모퉁이에 자리한 미세스 파운드(Mrs. Pound)는 주류밀매 레스토랑이자 바로서 아시아 퓨전음식과 현대적이고 익살스러운 분위기를 제공한다. 레스토랑 파사드가 보여주는 일종의 속임수는 중년에 비밀스럽게 사랑을 나누었던 두 스타의 실화를 바탕으로 한 것이다. 이 레스토랑의 이름과 같은 인물인 미세스 파운드는 1950년대 상하이의 유명한 벌레스크 댄서였다. 매혹적인 이 여인은 세상의 이목에 진저리가 나서 1960년대 홍콩에서 은퇴를 하고 어릴 적 사랑했지만 유부남인 된 미스터 밉(Mr. Ming)과 함께 도피하게 된다. 도장 수집광이었던 미스터 밉은 무허가 술집이자 그들만의 은밀한 만남장소를 숨기기에 완벽한 파사드로 도장 가게를 냈다.

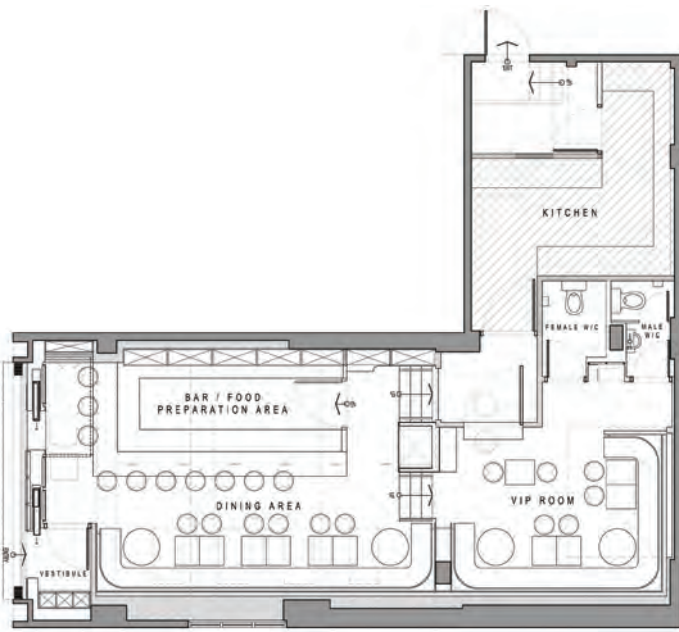


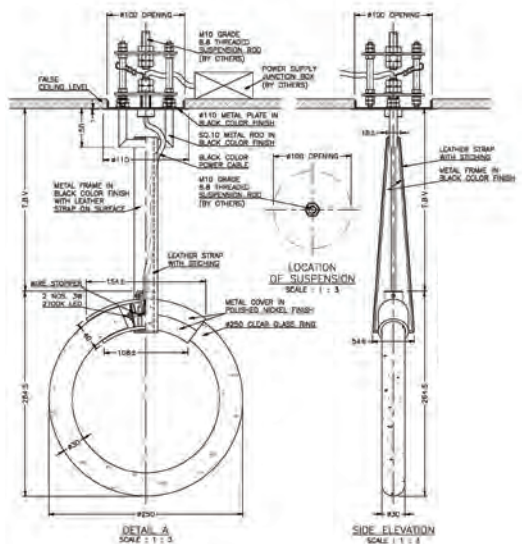
레스토랑인 미세스 파운드로 들어가려면 이렇게 도장 가게로 위장된 파사드에 놓인 여러 개의 유리장식장 중 하나에 숨겨진 비밀 도장을 눌러서 잠겨 있는 문을 열어야 한다. 매장 파사드 문을 열어젖히면, 미세스 파운드의 신비롭고 화려한 삶에 대한 이야기를 전하는 오래된 사진과 기억이 날 만한 친숙한 사건 기사들로 가득한, 강렬한 핑크와 그린 컬러로 장식된 레스토랑 공간이 나타난다. 디자이너는 전통적인 홍콩과 미래의 대담한 비전을 혼합하여 동양과 서양을 아우르는 하이브리드 환경을 조성하기 위해서, 왕가위(Wong Kar Wai) 감독의 클래식한 영화에서 영감을 얻었다고 한다. 레스토랑은 두 개의 주요 공간으로 나뉜다. 보다 낮게 위치한 식사 영역은 핑크색 가죽의자, 거울에 부착된 천막 극장용 조명, 핑크색 패턴의 중국식 타일, 섬세한 골드 악센트 등을 사용하여 여성적인 매력을 표현하고 있다. 보다 높은 식사영역은 대각선의 콘크리트 패널, 그린색의 바닥 타일, 바 스톨, 다채로운 컬러의 네온 작품을 통해 거친 남성성으로 대비감을 나타내고 있다.

두 공간은, 곡예용 링을 상징하고 공간에 시각적인 복합성의 레이어를 더하는 조명기구의 빛을 받으며 타일 컬러가 핑크에서 그린으로 차차 변해가는 바에서 서로 만나게 된다. 이 복합성은 바 전체에 걸쳐 있는 나비들과 또 다른 가공품들이 미세스 파운드와 미스터 밉의 생을 통해 고객들에게 여행을 경험하게 해준다.

미세스 파운드에서는 인테리어디자인, 가구, 조명, 그래픽, 종업원의 유니폼 그리고 메뉴판까지 모두 이음새 없이 결합되어 여러 겹으로 이루어진 감각과 미각을 자극하는 경험이 가능하다. 디자이너는 넓고 오래된 물건들과 현대적인 디테일을 통해서 '식사하는 극장' 같은 흥미를 자극하는 환경을 완성하였다.

Taste Editology





# PNY MARAIS

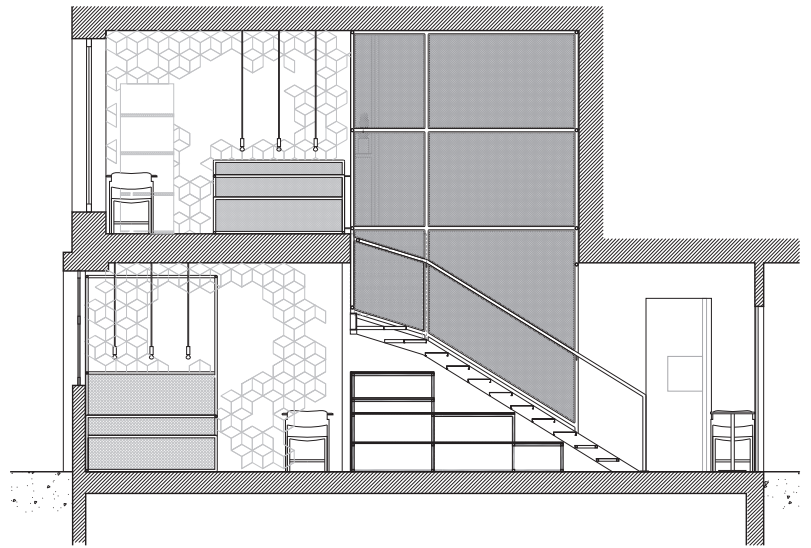
설계 CUT architectures [www.cut-architectures.com](http://www.cut-architectures.com)

위치 1 rue Perrée 75003 Paris, France

면적 65m<sup>2</sup>

사진 David Foessel





PNY(Paris New York)는 파리에 있는 버거 레스토랑으로, PNY Marais는 르마레 역사지구에 들어섰다. 산뜻한 컬러, 네온, 선인장, 최소화된 식사 부스와 더불어 과하지 않은 공간디자인은 1980년대 마이애미를 연상시킨다. 내부 공간은 블랙&화이트라는 기존 PNY의 아이덴티티와는 다르지만, 주변 지역의 분위기와는 조화롭다. 이곳은 메뉴도 기존 PNY 레스토랑과 약간 다른데, PNY의 유명한 칵테일과 함께 먹을 수 있는 식사를 제공한다.

터키그린과 핑크로 칠한 철관 구조들이 식사 부스와 해변의 오두막을 결합시키면서 공간을 차지하고 있고, 화이트 래커로 마감된 철망 부스에는 테이블과 좌석이 하나로 통합되어 있다. 뒷벽에는 세 가지 톤의 목재타일이 터키그린과 핑크의 그라데이션을 배경으로 종려나무를 추상적으로 상징하듯 붙어 있다.

거울과 조명은 다른 PNY에서와 마찬가지로 여기서도 의미 있는 위치에 놓였다. 관 구조를 강조하는 화이트 네온 튜브는 바의 확장된 금속 뒤에 놓인 거울에 반사되고, 지지대와 벽체 설비는 구리와 캐러셀 전구로 맞춤 제작되었다.

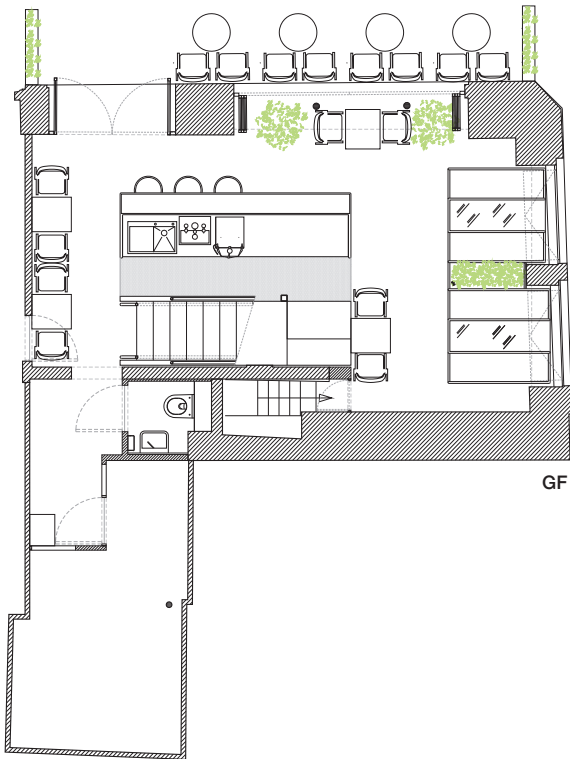
바닥 마감재로 사용된 화이트 테라조는 바의 거울을 통해 자체를 반사하는, 잘게 조각난 핑크와 터키그린 컬러의 유리 와 화이트 대리석을 혼합시키고 있다. 또한 화이트 타일로 마감된 화장실의 천장은 핑크 컬러의 튜브와 그린 컬러의 튜브가 만나 두 가지 컬러의 할로겐으로 공간을 구분하고 있다.







1F



GF



Taste Editology





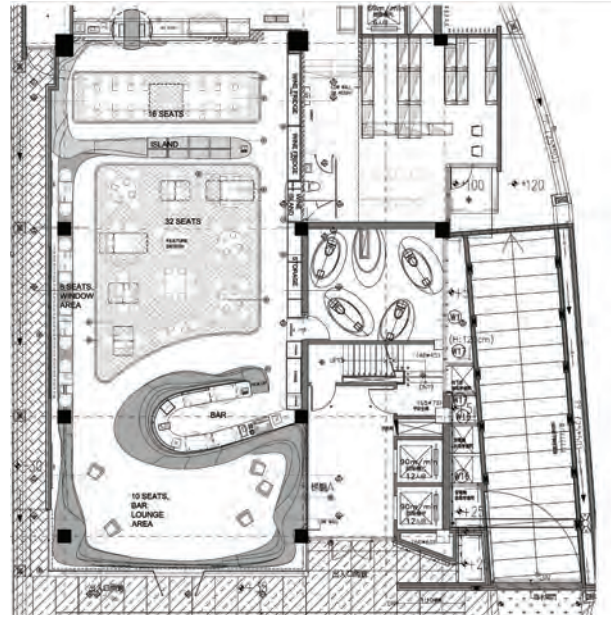
# RAW RESTAURANT IN TAIPEI

설계 Weijenberg Architects [www.weijenberg.co](http://www.weijenberg.co)

위치 Lequn 3rd Road, Zhongshan District, Taipei City, Taiwan

면적 418m<sup>2</sup>

사진 mwphotoinc [www.mwphotoinc.com](http://www.mwphotoinc.com)



대만의 수도 타이베이에 위치한 로 레스토랑(RAW Restaurant)은 디자인과 음식의 결합으로 탄생되었다. 이 레스토랑은 싱가포르를 기점으로 활동하는 스튜디오 웨이젠버그(Weijenberg)와 레스토랑의 오너 셰프인 앙드레 치앙(André Chiang)의 콜라보레이션으로 진행된 프로젝트다. 메뉴를 반영한 인테리어디자인은 셰프의 요리가 어떻게 경험될 수 있는지를 그대로 보여주고 있다.

공간 전체에 걸쳐 부드럽게 엮이며 곡선을 그리는 조각적인 목재 구조를 강조하고 있는 실내는 북적거리는 거리에서 독특한 공간으로의 여정과 미묘한 전이를 만들어내면서 좌석, 표면의 마감, 바 카운터, 오브제적인 요소들로 흡수되었다. 고객들은 타이베이의 북적대는 거리를 떠나 조용한 라운지로 이어지는 목재 마감 통로를 지나 레스토랑으로 들어선다. 유기적으로 조각된 부드러운 각의 목재구조가 고객을 맞이하고 고객이 레스토랑으로 발걸음을 옮기면 중앙에 집중된 식사 영역을 둘러싸는 센터피스를 형성하고 있는 이 구조도 따라 움직인다.

전체 길이 약 65m인 유기적인 목재 구조는 목수가 직접 손으로 이어 붙여서 만든 것이다. 시각적·기능적으로 결출한 목재구조로 인해, 나머지 장식 부분은 절제되고 단순화되어 고객과 음식이 공간의 중심이 되게 하였다.



# Taste Editology





식사를 하는 동안 조명은 셰프와 디자이너가 원하던 친근한 분위기를 자아내며 테이블에 차려진 음식을 비춘다. 식사 영역에는 주문 제작된 테이블이 놓여 있고, 음식을 위한 무대를 연출하는 조명은 보다 친근하고 편안한 분위기를 조성하여 고객을 테이블과 상대방에 좀 더 가까이 앉도록 구성되었다.

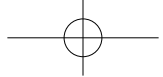
디자이너와 창의적인 셰프에게는 이 '상자형의' 접근이 제한적으로 느껴질 수도 있기 때문에 독특한 파티션이 중요했다고 한다. 또한 이 레스토랑은 의도적으로 실내외의 경계가 없는 공간으로 만들고자 했지만, 디자인과 레스토랑의 기능을 서로 얽히게 해야 했다고 말한다. 이는 디자이너에게 매우 실용적인 요소를 요하는 기하학적 구조를 표현하는 복합적인 도전이 되었다. 조각품의 대부분은 소형적인 미와 타협하지 않았고, 수납, 와인 보관, 입구 옆의 대형 카운터테이블로도 사용된다.

디자이너 웨이젠버그와 오너 셰프 앙드레 치앙은 2013년 말 타이베이 르첸3路의 맛집 허브 내에 새로운 레스토랑을 열기 위해 만나게 되었고, 'RAW'라는 이름에서도 알 수 있듯이 앙드레 치앙의 요리에 대한 생생한 상상력과 웨이젠버그의 예술적 비전이 결합하여 본능적이고 원초적인 특성을 반영하는 레스토랑을 완성하게 되었다. 이 레스토랑은 아시아의 베스트 레스토랑 50선에 선정되기도 하였다.









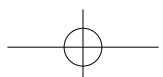
후쿠오카 시내에 있는 FISH&FISH 스시 레스토랑은 '스시의 역사'를 콘셉트로 디자인되었다. 디자이너의 과제는 전 세계에서 하나밖에 없는, 완벽하게 이 공간만의 분위기를 지닌 레스토랑을 만드는 것이었다고 한다. 사람들에게 마치 바다 아래에 있는 듯한 인상을 주는 FISH&FISH의 공간은 일본의 전통적 요소와 라스베이거스의 분위기를 묘하게 섞어놓은 분위기로 연출되었다.

디자이너는 공간을 극적으로 이끌기 위해 '라스베이거스에서 공수해 온 배가 후쿠오카에 정박했고 그 바다 아래에서 선원들이 레스토랑을 열었다'는 상상 속 이야기를 바탕으로 디자인을 이끌었다. 스시의 본 고장인 일본에 미국 라스베이거스 스타일로 꾸며진 스시 레스토랑에서, 그것도 육지가 아닌 바다 아래에서 스시를 먹는

다는 역발상이 이색적으로 느껴진다.

천장을 가로지르는 15m 길이의 배가 바닥을 드러내 물 위에 둥둥 떠 있는 것 같이 느껴지고, 낚시줄처럼 보이는 펜던트 조명과 후지산을 형상화한 모자이크타일 벽체, 라스베이거스를 연상시키는 네온사인 그리고 보석 상자를 모티브로 꾸며진 화장실의 조합이 이 레스토랑의 독특한 분위기를 형성하고 있다.

이 레스토랑은 마치 영화의 세트장 같기도 하다. 공간은 FISH&FISH 브랜드만의 독창적인 스타일을 표현하고 있으며, 공간과 음식은 사람들의 감성을 자극한다. 활기찬 생활 또는 연극 무대를 떠오르게 하는 이곳은 사람들에게 에너지를 충전시킬 수 있는 특별한 순간을 제공하고 있다.











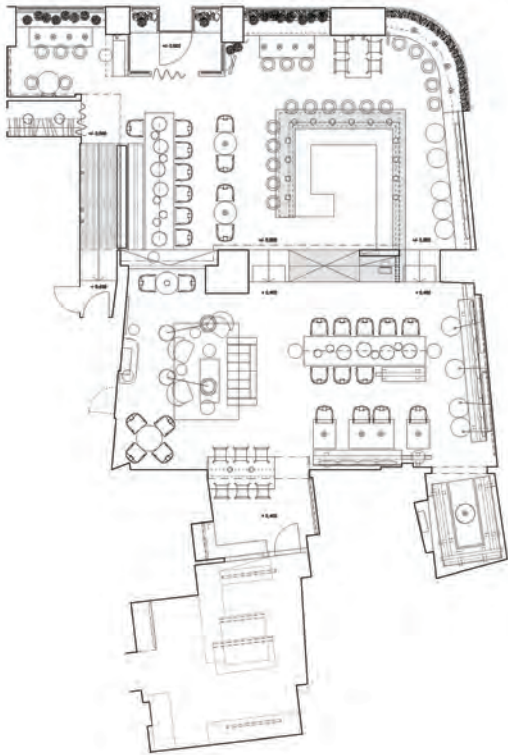
# GRAN FIERRO

건축 Formafatal / Dagmar Štěpánová, Katarína Varsová  
www.formafatal.cz

위치 Praha, Czech Republic

면적 250㎡

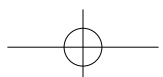
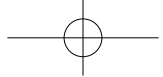
사진 Jakub Skokan, Martin Tůma, BoysPlayNice



프라하 보르실스카 거리에 있는 아르헨티나 레스토랑 Gran Fierro는 석회질 침전물인 트레버틴으로 건축된 고풍적인 건물 안에 입점해 있다. 레스토랑의 소유주인 유안 초루즈 파친(Juan Cruz Pacin)은 아르헨티나의 수도인 부에노스아이레스 출신으로 프라하에서 거주하고 있으며, 이 레스토랑을 준비하며 아르헨티나의 작품을 유럽 중심에 가져다 놓고자 했다. 남미의 음식과 칵테일 그리고 탱고가 곁들여진 저녁을 만끽할 수 있는 곳이다.

프라하에 기반을 둔 디자인 스튜디오 Formafatal의 건축가 다그마르 슈테파노바(Dagmar Štěpánová)와 카타리나 바르소바(Katarína Varsova)는 내부공간을 각기 높이가 다른 두 개의 주요 부분으로 나누어 공간을 디자인하였다. 레스토랑 안으로 들어서자마자 주방과 셰프를 만나게 되는데, 빛이 잘 드는 입구 영역 중앙에 주방을 중심으로 경쾌한 느낌의 바가 배치된 반면 안쪽에는 안락의자와 라운지, 테이블 등으로 아늑하고 차분한 분위기가 연출되었다.

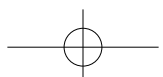
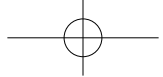
세부적인 공간의 디테일은 산업적인 특징과 남미 느낌이 물씬 나는 복고적인 특징이 결합하도록 디자인되었다. 세월이 지닌 고풍적인 목재 테이블과 금속으로 마감된 바의 선반 그리고 아르헨티나에서 직접 가져온 벨트로 만들어진 의자들이 프라하 중심에 작은 아르헨티나를 형성하고 있다.





Taste Editology





# USINE RESTAURANT

건축 Richard Lindvall [www.richardlindvall.com](http://www.richardlindvall.com)

위치 Stockholm, Sweden [www.usine.se](http://www.usine.se)

면적 2,000㎡

사진 Mikael Axelsson(별도표기 외)

스톡홀름에 있는 Usine은 기존의 소시지 공장이 개조되어 Bistro 38, Poche 36 Tapas의 두 개의 레스토랑과 하나의 카페 그리고 갤러리로 운영되는 복합공간이다. 2,000㎡에 이르는 방대한 공간은 개방된 분위기 속에서 크게 세 개의 영역으로 구분되는데, 디자이너는 검은색 철재 빔을 적절히 활용해 영역을 효과적으로 구분 지었다.

스웨덴과 프랑스 요리를 즐길 수 있는 Bistro 38에는 두 개의 철재 빔을 사이에 두고 벤치 소파가 다른 높이로 등을 맞대고 놓여 공간의 중심적인 역할을 한다. 스페인 요리를 즐길 수 있는 Poche 36 Tapas의 검은색 철재 빔에 설치된 테이블은 직원의 서비스 선반이나 식사용 테이블로 사용되어 환경에 따라 쓰임새가 유연한 것이 특징이다. 카페에서는 철재 빔이 테이블인 동시에 물건을 보관할 수 있는 선반의 역할을 한다. 이 세 영역을 연결하는 복도는



©Johan Annerflet

새로운 전시물들을 계속해서 선보이는 갤러리의 역할을 하며 공간 일부는 회의실로 사용할 수 있다.

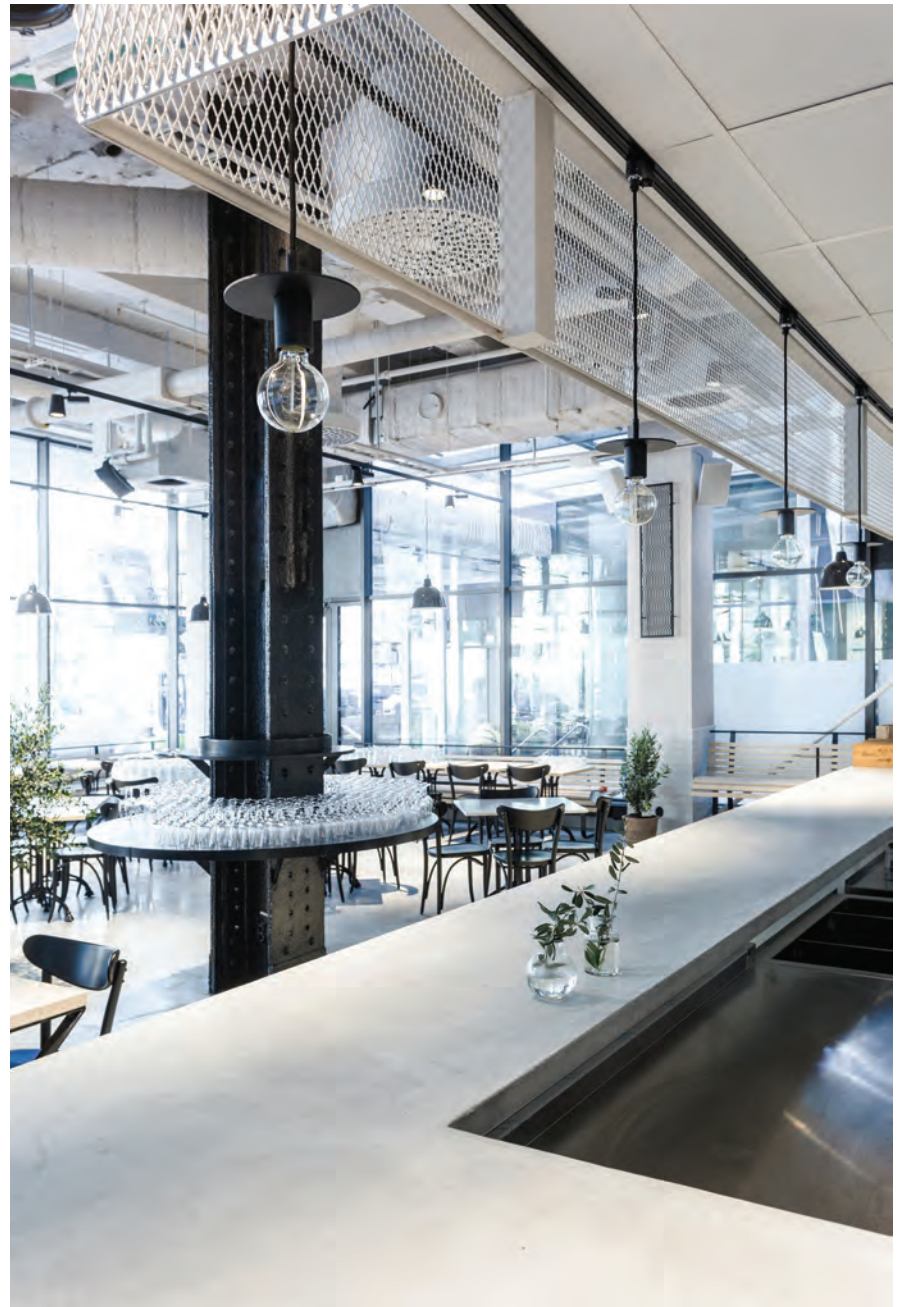
디자이너는 상하이, 뉴욕 그리고 암스테르담에 있는 호텔 레스토랑의 인터스트리얼 스타일과 함께 스칸디나비아의 미니멀리즘으로부터 영감을 받아 공간을 꾸몄다고 한다. 이를 통해 스웨덴에서는 쉽게 느낄 수 없는 활기찬 분위기를 느낄 수 있다. 테이블과 소파는 리처드 린드발(Richard Lindvall)이 디자인했고 자재는 단풍나무, 코냑 컬러의 가죽, 콘크리트, 아연도금 스틸, 화이트 타일, 블랙 철재를 사용해 세련되면서도 편안한 분위기를 연출하고 있다. 공간 곳곳에 오렌지와 브라운 컬러의 발크로맷(Valchromat)-MDF의 일종-이 테이블 상판, 사이드 테이블, 캐비닛 문 그리고 메뉴판 등에 사용되었다. 식음공간답게 따뜻한 온기가 조성된 한편, 신선함과 가공하지 않는 듯한 세련된 분위기를 함께 느낄 수 있는 공간이다.



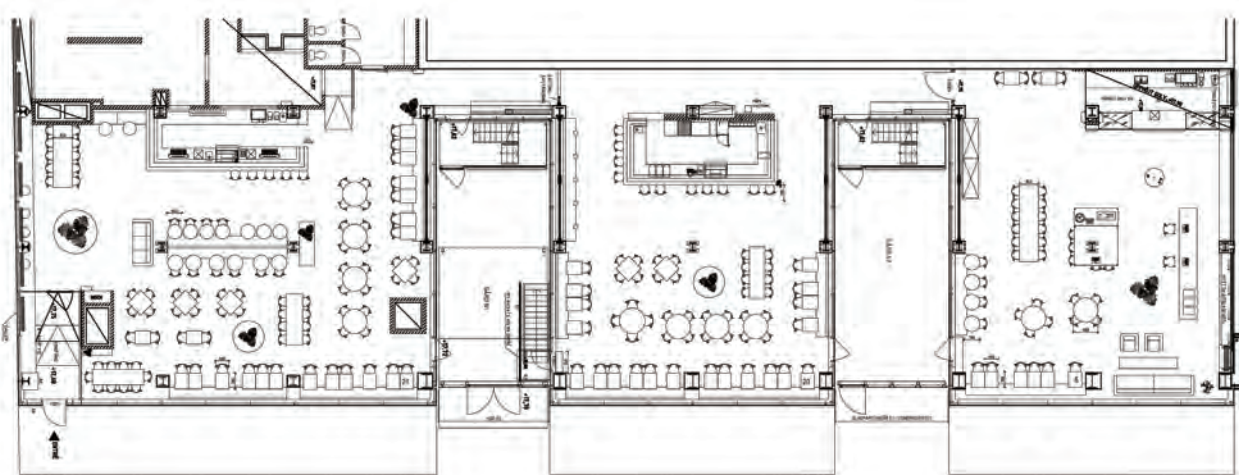
©Johan Annerflet

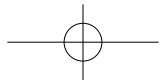
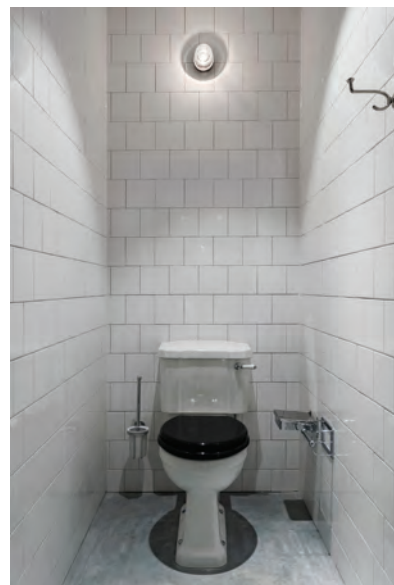
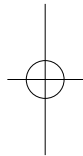
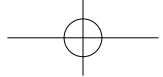


©Johan Annerflet



Taste Editology











# MANTRA RAW VEGAN

디자인 Supercake Srl [www.supercake.it](http://www.supercake.it)

건축 Mediterranea Costruzioni Srl

면적 130m<sup>2</sup>

위치 via Panfilo Castaldi 21 – 20121, Milan, Italy

광고카피 Ideificio

일러스트레이션 Paola Anton Vasquez

사진 Valerio Gavana





### bijja[seed]

씨앗을 콘셉트로 한 이 프로젝트는 씨앗의 자연적 주기에 초점을 맞추었다. 끊임없이 지속되는 주기 안에서 씨앗으로부터 식물이 생기고 식물로부터 씨앗이 생긴다. 씨앗은 완전한 채식으로, 다이어트의 본질이다. 채식주의자가 먹는 모든 것은 씨앗에서 나온다. 그러므로 씨앗은 영양과 건강의 본질이다.

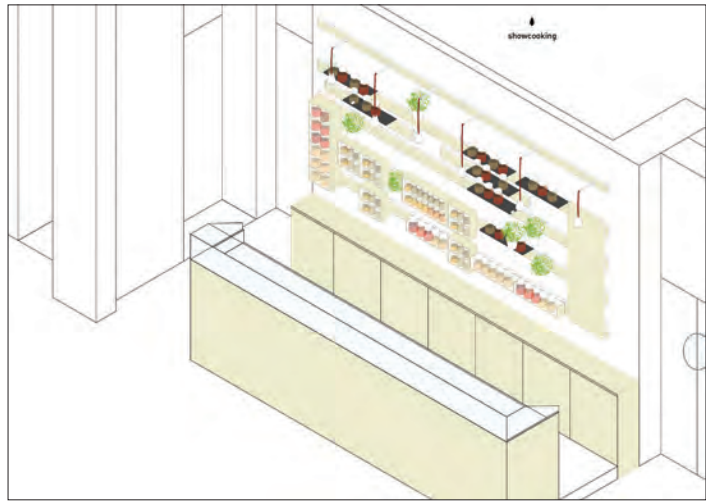
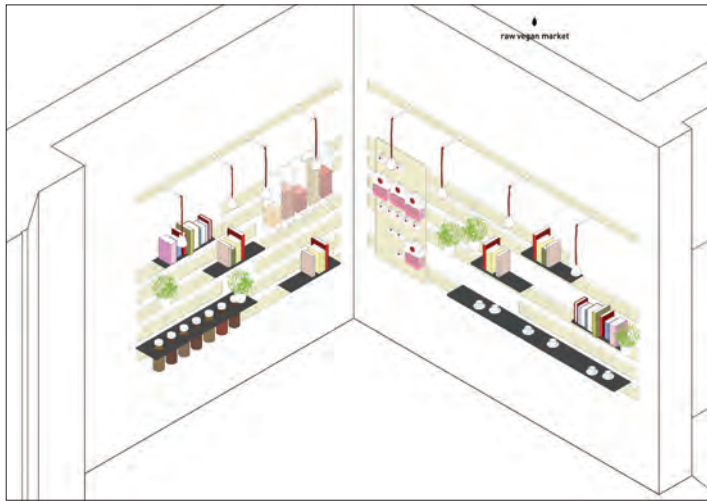
만트라(Mantra)는 이탈리아 생식(生食) 레스토랑으로, 고객들에게 대안적인 식사를 경험하고 웰빙에 대한 생각을 공유하도록 열려 있다. 기존 장소를 파격적으로 개조했기 때문에 기능적으로나 미적으로 완벽하게 달라졌고, 클라이언트의 요구에 따라 4개의 영역 즉, 생식품 마켓, 바와 요리 영역, 생식연구소 그리고 레스토랑으로 조성되었다.

만트라(Mantra)의 건축과 그래픽 디자인은 씨앗의 본질적인 개념에서 출발했다. 이 단순한 콘셉트가 전체 프로젝트의 원칙이 되었고, 건축 및 그래픽 디자인에 자신의 형태와 재료를 추구했다. 불필요한 장식을 배제하고, 조화와 기능이 어우러지는 것이 목적이었다.

생식품 마켓에서는 셀프서비스 방식으로 제품을 사고 책을 살펴보고 즉석식품을 먹을 수 있으며, 바와 요리 영역에서 요리사는 스무디와 생식품을 준비하고 있다. '아무것도 요리하지 않는' 주방인 생식연구소는 전통적인 부엌이라기보다 미국제 기계들이 설치된 실험실처럼 보인다. 외부와 레스토랑 내부에서 볼 수 있는 이곳은 정성스럽고 특별하게 음식을 준비하고 저온에서 주스를 짜는 과정을 보여준다. 레스토랑에는 필요에 따라 배치를 변경할 수 있는 모듈식 테이블들이 놓여 있다. 디자인은 단순하고 깔끔한 선으로 최소화하였다. 모듈식의 벽 시스템은 선반과 못의 맞물림을 조절하여 제품, 식품재료와 도구를 유연하게 배치할 수 있고, 철재와 목재 같은 원자재 가구, '붉은 흙색'의 시멘트 바닥은 다채로운 컬러의 씨앗, 주스, 스낵, 과일, 야채, 꽃을 위한 배경이 되어준다. 알루미늄 외부와 여러 색의 내부로 구성된 조명은 선반작업에서 나온 주형에서 얻은 것으로, 빛과 색의 생생한 상호작용을 연출하면서 각기 다른 높이로 천장에 달려 있다.



# Taste Editology





mantra

cold pressed juices  
smoothies  
snacks  
sweets  
take away  
coffee & lattes  
tea & herbal tea

raw lab

mantra  
raw vegan

Taste Editology





# TOMÁS

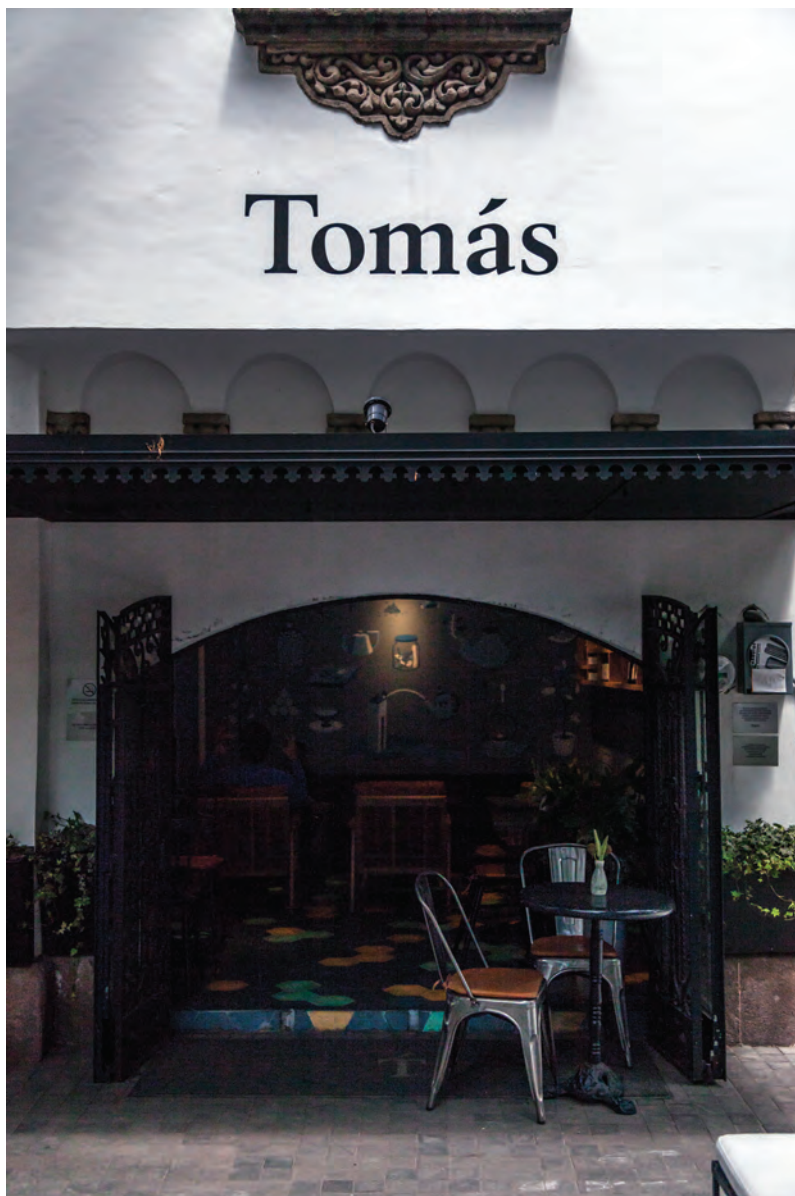
설계 Savvy Studio

시공 Savvy Studio

면적 90㎡

위치 Tamaulipas 66, Col. Condesa, Mexico City

사진 Alejandro Cartagena



Tomás는 각 제품이 생산되는 원산지의 역사, 전통, 문화를 세심하게 엄선하여 보여주고 설명하는 찻집이다. Tomás라는 이름은 차의 현대적인 역사에 있어서 매우 중요한 인물인 토마스 설리반(Thomas Sullivan)에서 따온 것으로, 뉴욕에서 활동했던 그는 찻잎을 하나하나 조심스럽게 헝겍주머니에 포장하여 판매했는데, 이 포장방법은 최초의 판매용 티백으로 특허를 받았다.

디자이너는 차를 마시는 일상적인 관습과 관련된 라이프스타일에서 영감을 얻어 차의 원산지와 주요 특성과 이점을 분류하고 강조하면서, 단순하고 깔끔한 아이덴티티와 더불어 향기와 맛을 통해 몸과 마음을 위한 웰빙 차를 표현하는 복합적인 그래픽체계를 개발하였다.

인테리어디자인은 이 브랜드가 제공해야 하는 블렌드의 다양성을 보여주는 컬러팔레트를 이용하여, 차 문화와 관련된 낭만적인 요소들을 현대적인 환경으로 재해석하고 있다. 그 요소들은 지식과 이해에 있어서 복잡한 관습과 소통하고, 거기서 각 클라이언트는

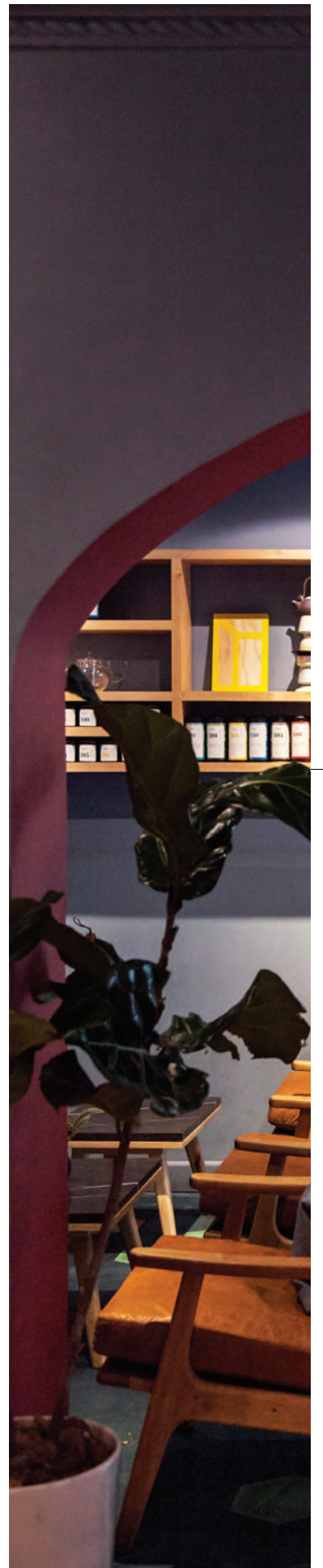
그들만의 환경과 순간을 만들어낼 수 있다. 커다란 양철통에 포장된 각종의 차를 진열하고 있는 메인 룸은 제품과 향기를 소개하는 장소로, 디자이너가 개발한 그래픽 요소에 의해 통일되고 암호화되어 있다. 그곳에는 고객으로 하여금 각 차에 대한 보다 자세한 정보와 더불어 Tomás의 티 블렌드의 컬러와 촉감을 좀 더 가까이에서 느끼게 하기 위해 다양한 향을 둘러보고 즐겨볼 수 있는 체험공간도 마련되어 있다.

실내공간은 집 같은 느낌으로 온통 가득하지만 찻집의 느낌은 더욱 충만하다. 가구는 목재, 세라믹, 가죽과 같은 자재를 결합하여 제품의 가치와 기능적 요구를 만족시키도록 디자인되었다. 벽체는 문화, 생산, 소비라는 주제를 가지고 차의 콘셉트를 설명하는 일러스트레이션을 손으로 그려 넣은 것을 특징으로 하는데, 이는 몇몇 빈티지한 요소들과 더불어 현대와 전통 사이의 균형감을 표현하기도 한다. 차 포장에 쓰인 모든 텍스트들은 차의 정서적, 정보적 세계에 걸쳐 그 브랜드의 모든 여정을 실제로 경험하게 한다.





Taste Editology





# GERMINA

설계 Savvy Studio

시공 Savvy Studio

면적 15㎡

위치 Querétaro 225, Col. Roma Norte, Mexico City

사진 Diego Berruecos

멕시코의 전통적인 노점을 재해석한 Germina는 양귀비 씨앗부터 다양한 종류의 퀴노아, 향신료를 넣어 말린 스낵용 병아리콩, 영양식으로 먹는 시리얼 바까지, 건강을 의식한 라이프스타일을 위한 광범위한 종자와 곡물을 포장하지 않고 판매하는 브랜드 매장이다.

그 디자인은 대부분 고객과 판매자의 직접적인 관계에서 초래되는 전형적인 시장을 바탕으로 깔끔하고 간결하고 세련된 그래픽 언어를 통해 현대적인 모습으로 설계되었다. 모든 디자인은 주문 제작이 가능한, 재활용된 자재로 만들고 제품명, 무게, 가격을 강조하는 기본적인 포장재를 사용하는 등 매우 실용적이며, 시장에서의 익숙한 쇼핑 경험에서 형성된 관습을 따르고 있다.

자연에서 얻은 거의 다듬지 않은 거친 자재들은 제품과 거래의 평범한 특성을 미화시키며 직접적인 방식으로 이 브랜드의 가치와 잘 맞아떨어진다. 낡은 저울 하나가 Germina라는 브랜드의 중심 그 자체인 듯, 매장의 기능적, 인간적, 전통적 본질을 의미하면서 마치 제단처럼 메인 진열장 한 가운데에 놓여 있다.





# OVER THE DISH, TIMESQUARE

설계 이현디자인그룹 / 박지영, 배명숙 (02)540-8883

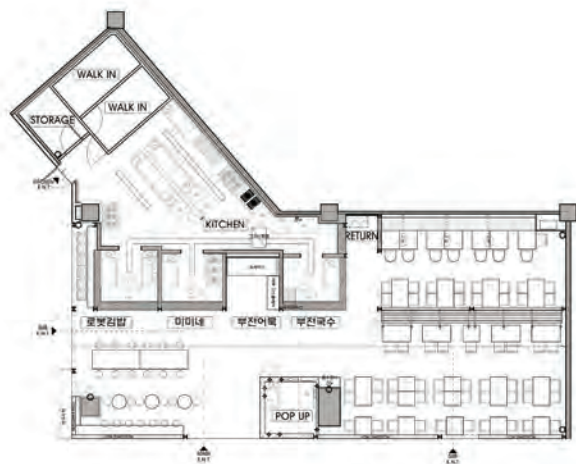
시공 이현디자인그룹 / 박형재

위치 서울시 영등포구 영중로 15 타임스퀘어

면적 243㎡

마감 에폭시, 타일, 바리솔, 메탈

자료제공 이도기획 (02)557-5777



서울시 영등포구 타임스퀘어 지하 2층에 문을 연 '오버 더 디쉬'는 서울과 부산 지역을 대표하는 분식 브랜드인 미미네, 로봇감밥, 부전국수, 부전어묵 그리고 팝업스토어의 5개 매장을 한데 모아놓은 스트리트 푸드 마켓이다. 시청점과 홍대점 등 기존의 오버 더 디쉬 매장에는 점심과 저녁 식사 그리고 디저트 등을 제공하는 다양한 식음 브랜드가 입점한 반면, 새롭게 문을 연 타임스퀘어점은 스트리트 푸드를 전문으로 해 캐주얼한 분위기가 특징이다.

디자이너는 '셀렉트 스트리트 푸드'라는 콘셉트를 바탕으로 공간을 디자인하였고 다양한 브랜드가 모여 있더라도 조화로운 분위기를 이끄는 것에 집중하였다. 전체 공간을 조화롭게 이끌어내기 위해 디자이너는 각각의 브랜드가 지닌 개성은 그대로 살려두는 한편 공간의 디테일은 최대한 간결하게 디자인하였다. 오버 더 디쉬 타임스퀘어는 지하 2층에 있지만, 천장에 자연 채광처럼 느껴지는 효과와 야외에 쓰이는 가구와 조명으로 인해 광장에 온 듯한 개방적인 분위기를 느낄 수 있다. 또한, 공간 전체는 저채도의 재료들과 따뜻한 분위기의 목재 가구들로 마감되어 편안함이 강조되었으며, 세부적인 마감재는 같은 계열의 색상이 사용되더라도 재질감과 사이즈 그리고 패턴의 변화를 통해 지루하지 않아 스트리트 푸드라는 경쾌한 이미지를 효과적으로 드러냈다.



