

HERITAGE MUINE



OCTOBER 2017

THE 10TH ANN. ANNIVERSARY SPECIAL
TOPICS OF THE MASSIVE PROJECT
TO HER. BEAUTY IS HAPPINESS
새로운 디자인

FOOD

EDITOR | AHN SANG HO

치즈를 다루는 저마다의 방법

치즈를 다루는
유명 가게들은
대부분 낱거나
오래된 느낌이 강했다.
하지만 치즈를
자신만의 방식으로
다루는 곳들이 있다.





ADDRESS 41 Spring St, New York
TEL +1 212 302 3390
HOURS 11:00AM-7:00PM



1, 2 프랑스 디자인 그룹인 이치엔 카가 디자인한 프렌치 치즈 보드. © Pascal Perich 3 프랑스 유명 사진 작가들이 촬영한 유명 건축 장소를 바탕으로 지은 치즈 조각 사진. © Pascal Perich 4, 5 프렌치 치즈 보드의 오픈을 기념한 첫 번째 전시는 아토 아트를 바탕으로 실험적인 조각과 회화를 펼친 프랑스 작가 도미니크 엘스의 전시였다. © Teddy Wolff



치즈를 어떻게 잘라야 할까? 왜 이런 문제를 심각하게 고민 할까. 뉴욕 소호 거리에 있는 한 치즈 부티크는 이 질문에 대한 자신들의 해답을 벽면에 풀어놓았다. 둥근 치즈를 케이크처럼 자르는 기본적인 방법과 조각 낸 그 치즈를 다시 작게 자르는 두 가지 방법, 정방형의 치즈나 하트 모양의 치즈를 자르는 법 등 6가지를 제시했다. 뿐만 아니라 소호의 부티크답게 프랑스 디자이너 카롤린 고메의 치즈 보드와 플레터, 크리스티앙 기용의 카블러리, 프랑스의 버룩시장에서 선별한 반티지한 치즈 커버 등이 전시되어 있다. 결코 평범하지 않은 치즈숍인 이곳은 치즈를 주제로 문화와 예술을 접목한 프렌치 치즈 보드(French Cheese Board)다. 프랑스 낙농업 단체가 운영하는 요리 창작 실험소인 밀크 팩토리(Milk Factory)의 뉴욕 실험실로, 프랑스 전통 치즈가 가진 매력에 프랑스식 위트와 예술적인 접근법을 더했다. 프랑스 대통령이었던 샤를 드골이 남긴 "246종류의 치즈가 있는 나라를 어떻게 통치할 수 있을까요?"라는 물음처럼 그만큼 다양한 방식으로 풀어냈다. 출발점은 프랑스 디자인 그룹인 이치엔 카(Ich & Kaj)였다. 밀크 팩토리는 이들에게 뉴욕의 미식 천국인 뉴리타 지역에 치즈와 프랑스의 생활예술을 보여줄 수 있는 콘셉트 스토어를 의뢰했고, 하나의 문화를 다른 나라 사람들이 어떤 방식으로 배우고 이해할 수 있는지 고민해달라고 했다. 이를 위해서는 프랑스의 정체성을 보여주는 것이 필요했다. 이치엔 카는 프렌치 치즈 보드를 일종의 커다란 도구상자로 접근했다. 치즈를 보관하는 하나의 냉장고가 작은 보석 상자이자 일종의 도서관이었고, 벽면은 갤러리이자 정보 전달의 수단으로 꾸며졌다. 치즈를 어떻게 자르느냐에 대한 물음과 답도 이들의 아이디어였다. 치즈 기하학에 대한 이들의 시작은 간단했다. 치즈를 가장 맛있게 먹기 위한, 그리고 공평한 분배를 위한 기본 규칙. 이곳에서는 치즈를 주제로 한 아티스트의 전시와 워크숍, 셰프와 치즈전문가, 작가, 미식가들의 토론, 치즈 테이스팅과 요리 연구가 이뤄진다. 치즈 플레터 스타일링이나 위스키, 차, 와인 등과 치즈의 페어링, 요리 등의 강의도 열린다. 이치엔 카는 이 프렌치 치즈 보드의 성공에 힘입어서 프랑스 소맥사 일본 지사의 의뢰를 받아 도쿄에 치즈 팝업 스토어를 열기도 했다.

FOOD

런던시장은 런던에서 가장 큰 시장이다. 음식과 패션, 라이프스타일 등에서 창의적인 기계들이 들어선다. 이곳에 인스타그램에서 폭발적인 인기를 끈 푸드트럭인 더 치즈 트럭의 레스토랑 더 치즈 바가 올해 초 들어섰다. 매튜 카버(Mathew Carver)는 1973년에 생선핀 알피라는 낚은 트럭에서 그릴 치즈 샌드위치를 팔았다. 런던에서 반경 40km 이내에서 생산된 실험적인 치즈와 식재료를 직접 공수해서 만든 팔루테이불 아니 팔루트릭 형태였다. 농장에서 새롭게 개발한 치즈를 음식으로 내놓기 위해 다양한 연구를 거쳤고, 토스트 아래로 깊숙하게 흘러내리는 샌드위치를 개발했다. 이를 알피 스타일이라고 이름 붙였다. 그리고 영국의 글래스턴베리부터 아랍에미리트의 두바이까지 세계 곳곳을 누볐다. 그 사이 15만 개의 샌드위치를 팔았고, 20만 이상의 영국산 치즈를 녹였다. 영국 최고의 치즈 요리라는 수식어도 붙었다. 이후 매튜 카버의 목표이던 다인형태의 더 치즈 바가 문을 열었다. 런던 인근의 새로운 치즈를 찾아 종류를 4종에서 30종까지 늘렸다. 풍미를 결합한 음식도 개발했다. 지역에서 생산된 20여 종의 맥주뿐만 아니라 와인과과의 궁합도 고려했다. 셀러드와 디저트, 치즈를 사용한 다른 메뉴도 늘어났다.



1 한 언론사에서 치즈가 맛있게 잘 녹는다고 혹평한 더 치즈 바의 알피 스타일은 그의 달리 청산해야 대중들의 폭발적인 반응을 얻었다. 2 한때 프랑스인들은 영국의 패스트리를 비웃을 정도지만 지금은 700종류 이상의 치즈가 생산된다. 더 치즈 바는 그중 런던 인근의 실험적인 치즈를 사용한다. © Joel Knight 3 푸드 트럭과는 다르게 이탈리아식 치즈부터 양아니 열소 로틴 등 다양한 치즈를 맛볼 수 있다. © Joel Knight

ADDRESS Unit 93, 94 Camden Stables, London
HOURS 12:00AM-10:00PM

