

Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas  
Kawate Hiroyasu

Barcelona  
Tokyo



Disfrutar  
Florilege

PEOPLE OF THE MONTH

# INNOVATION

## 요리 한 접시에 새로운 경험을 붙여넣는 요리사들

오래도록 시간이 흘러도 변하지 않는 가치를 지니며 우리의 삶에 유용한 유산들이 많다.

이를 가리켜 '전통'이라고 부르며 다음 세대를 위해 계승하고자 노력한다.

그런가 하면, 누군가는 전통에서 벗어나려고 애를 쓴다. 새로운 방식, 새로운 형태, 새로운 경험에 대한 도전이 시간의 수레바퀴를 따라 끊임없이 쏟아진다. 그중 무엇이랄도 동시대인을 설득하고 확산되고 오래도록 이어진다면 미래에 또 하나의 전통이라 불릴 것이다.

전통과 혁신 사이, 무엇이 더 중요한가에 대한 질문이 한 때 세계 미식계에서도 자자했다. 음양의 조화처럼 어느 한쪽이 아니라 양쪽의 에너지가 팽팽해야 상생하는 두 가치 사이에서, 오늘날 '혁신'이라는 카테고리 주목받고 있는 네 명의 요리사를 바르셀로나와 도쿄에서 만났다. 그들의 도전은 현재 진행형이다.

EDIT 박홍인 CONTRIBUTING EDIT VANESSA YEUNG·SHIFUMI ETO  
PHOTO FRANCESC GUILLAMET·SHIFUMI ETO DESIGN 성지희



## 필연적 배경과 끊임없는 창의력을 지닌 세 명의 현대 요리 마술사

오리올 카스트로, 에두아르드 차트루크, 마테우 카사냐스 <디스프루타르> 오너 셰프

오리올 카스트로 ORIOL CASTRO, 에두아르드 차트루크 EDUARD XATRUCH, 그리고 마테우 카사냐스 MATEU CASAÑAS, 이 세명의 기막힌 이야기는 1990년대부터 음식 혁신 연구소이자 전 세계 최고 레스토랑으로 주목받은 <엘 불리> EL BULLI로 거슬러 올라간다. 그들은 2003년에 모두 헤드 셰프가 되었고, 페란 아드리야 FERRAN ADRIÀ와 알베르트 아드리야 ALBERT ADRIÀ 셰프와 함께 주방에서 마법을 부리기 시작했다. (오리올이 창의성을 맡고, 에두아르드가 쿠킹을 맡았으며 마테우가 페이스트리를 담당하는 것으로 알려졌지만, 실제로는 싱크탱크로 일하며 모든 것을 함께했다.) 2011년 7월, <엘 불리> 레스토랑이 폐업하기 전까지 세 사람은 거의 매일 함께 시장을 거닐며 새로운 식재료를 찾거나 어려움을 이겨내고, 작업장에서 새로운 무언가를 만들어내는 데 시간을 보냈다. 그들에게는 상상력이 하늘 높이 나래를 펼치고, 혁신에 대한 갈증을 멈추지 않으면서 경계를 허물며 완벽한 창작물을 만들기 위한 끝없는 가능성을 추구하던 시기였다. 페란 셰프의 남다른 비전과 알베르트 셰프의 천재적인 창의성에 힘입어 오리올은 '공기'라는 메뉴를 개발했고, 에두아르드는 극초단파 스펀지 케이크와 웨이퍼(소나무 싹 튀김과 바삭한 버섯 잎)를 개발했다. 이들의 공동 작업은 지적 부분의 협력 관계에만 머무르지 않았다. 두터운 우정과 형제애가 구축된 시기이기도 하다. 2012년, 세 사람은 카탈루냐 지역 카다케스에 <콤파르티르> COMPARTIR라는 레스토랑을 열고, 곧이어 2014년 말에는 바르셀로나에 <디스프루타르>를 열며 견고한 결합을 구축해갔다.



캐비아와 사워크림으로 속을 채운 판치노.



자연과 사계절, 삶과 죽음을 상징한 '스위트 테이블'.

레스토랑명 'Disfrutar'는 스페인어로 '즐기다'라는 의미다. 원래는 아방가르드한 분위기의 레스토랑은 아니었다. 하지만 아드리야 형제의 가장 잘 알려진 제자들인 데다가 <엘 불리>의 DNA가 새겨져 있으니, <엘 불리>의 아쉬운 폐업 이후 이들이 빛을 발하고, 세계 미식계에 센세이션을 불러일으키는 데는 그리 오래 걸리지 않았다. 불과 8년 만에 오리올, 에두아르드, 그리고 마테우는 '멀티 구형화(푸아그라와 옥수수 타탱, 구형 페스토를 곁들인 피스타치오와 장어가 대표 메뉴), '판치노(밀가루 없는 페이스트리, 폭신한 튀김이자 자글거리는 식감의 스펀)' PANCHINO, '그들만의 '무알코올 와인' 등을 하나씩 세상에 선보였다. 그들의 최근 창작물은 '타울라 비바(리빙 테이블)' TAULA VIVA로도 불리는 '스위트 테이블'이다. 그들은 4년전에 지역의 여성 디자이너에게서 아이디어를 얻었다고 한다. "그녀는 삶에 관한 테이블을 만들고 싶다고 말했고, 일주일 후 우리를 다시 찾아왔을 때 숨겨진 칸과 서랍이 많은 거대한 프로토타입 디자인을 선보였습니다." 이를 위한 완벽한 장소를 찾는 데는 시간이 다소 걸렸다. "팬데믹 동안 이 아이디어를 발전시킬 수 있었어요. 2021년 초반에, 아래층 테스트 키친에서 일반 테이블로 시작했다가 마지막에 미나르디즈(프티 푸르 등 식후 차와 함께 즐기는 작은 크기의 디저트류)를 위한 리빙 테이블로 변신시키기로 결정했습니다." 잔잔한 현악 연주곡이 흐르고, 오리올 셰프가 자연과 사계절을 인생에 빚대어 이야기하며 탁자 속 숨겨진 서랍과 공간을 하나씩 열자 초콜릿, 캔디, 미니 케이크 등 알록달록 맛있는 페이스트리가 모습을 드러냈다. 탁자 위에 서 있던 나뭇가지에도 코코아 송사탕이 걸려 있었다. 단연코 식사를 마무리하는 가장 창의적이고, 감성적인 방법이었다. 친절하게 맞이하고, 유쾌하게 식사를 이끌며 최고의 즐거움과 존경심으로 여운을 남기는 이곳의 요리는 분명 절대 놓쳐서는 안 될 미식 경험이다.

최근 그들은 <디스프루타르>의 헤드 셰프인 닐 돌세트 NIEL DOLCET와 함께 바르셀로나에 새로운 <콤파르티르>를 열었다. <디스프루타르>에서 고작 10분 거리로 바르셀로나 시내 중심의 무척 좋은 위치에 자리한다. 에두아르드 셰프는 "닐이 <디스프루타르> 바르셀로나점의 디렉터가 될 거예요. 레스토랑의 콘셉트는 카다케스점과 같지만 디테일에는 많은 변화를 줄 것입니다."라며 다음 세대에 대한 격려를 이었다. "요리사는 매우 아름답고 헌신의 가치가 있는 직업입니다. 요리사가 되고 싶다면 누구라도 그 길에 전념해야 합니다. 환경과 여건이 변하고 있지만, 요리에 헌신하고 싶은 열정을 가진 자라면 그 길을 향해 가야 합니다." 가스트로노미에 대한 그의 애정이 느껴졌다.



(좌부터) 셰프 오리올 카스트로, 에두아르드 차트루크, 마테우 카사냐스



<디스프루타르>의 내부 모습.



멀티 구형화 기술을 이용한 푸아그라와 옥수수 타빙.

**<디스프루타르> 요리를 맛보면 셰프들과 팀이 전하는 많은 감정을 느낄 수 있다. 이유가 있을까?**

오리올 우리는 늘 기술과 콘셉트를 창조한다고 말한다. 그것이 우리의 직업적인 욕망이기 때문이다. 그런 감정을 느꼈다면, 바로 그게 우리가 원하는 것이지만, 동시에 맛, 즐거움도 제공할 수 있어야만 한다. 미식 경험은 맛있어야 하고 감정을 일으켜야 한다고 믿기 때문에, 우리는 식욕을 돋우는 방식으로 요리에 웃을 입힌다.

**끊임없이 창의력을 발휘한다는 건 어렵고도 긴 여정일 것이다. 새로운 시도를 할 때 ‘여기까지’임을 언제 알 수 있나?**

에두아르드 창의적인 레스토랑의 주방 안에 있을 때, 창의력은 우리를 가장 잘 채워주는 힘이다. 항상 새로운 기술과 콘셉트를 찾으려 노력하는데, 이는 시간의 틀에 구애받지 않는다. 팀과 함께 (창의력을 전담하는 두 사람이 있다) 매일 주방에서 최대한 많은 시간을 보내는데, 요리 한 가지를 만들어내는 데 걸리는 시간은 일정치 않다. 어떤 것은 하루아침에 완성되기도 하고, 평생에 걸쳐 노력해도 길이 보이지 않는 것들도 있다. 다양한 방식으로 접근하는 것이 중요하다. 속상해하거나 집착해서는 안 된다. 때문에 종종 여러 가지 요리·콘셉트·기술을 동시에 작업한다. 20가지를 테스트해도 단 하나만 좋을 수도 있고, 시간은 유한하기 때문이다.

**페란 아드리아 셰프는 혁신적이려면 전통 요리에 대한 이해와 탄탄한 기술이 필요하다고 언급한 바 있다. 전통에 대한 존경심과 뿌리를 저버리지 않으면서 동시에 기존 규범을 깨뜨리려면 어떻게 해야 하나?**

에두아르드 혁신적이기 위해서는 전통과 고전 요리를 아주 잘 알아야 한다. 그렇지 않으면 50년 전에 이미 만들어진 것을 두고도 스스로 새로운 것을 창조했다고 착각할 수도 있기 때문이다. 우리는 동기부여가 되는 현대 요리에 대해서 지금까지 무엇이 행해졌고 또 행해지고 있는지 가능한 많은 정보를 습득하려 한다. 또한 미각을 식별할 경륜이 필요하고, 요리가 잘됐는지 판단할 수 있는 기준도 갖추고 있어야 한다. 그러려면 많이 먹어봐야 한다. 미식 문화는 정보나 문화적 측면도 중요하지만, 많이 요리해보고 많이 먹어보는 경험도 중요하다.

**20년이 넘는 세월 동안 다양한 경계를 넘나들면서 개발한 조리법 중 가장 보람을 느끼는 것은 무엇인가?**

오리올 <엘 볼리>에서 일하는 동안 페란과 알베르트 셰프와 함께 많은 기술도 만들었지만, 지금 이 순간 우리의 가슴을 뛰게 하는 것은 <디스프루타르>에서 개발한 기술들이다. 지금의 우리를 있게 한 이유이기 때문이다. 대표적인 걸 꼽자면, 캐비어로 속을 채운 판치노 같은 ‘사이펀-프라이드 폼 SIPHON-FRIED FOAMS’, 트러플 피자나 마르가리타를 곁들인 ‘밀가루 없는 퍼프 페이스트리’, 그리고 ‘멀티 구형화’라고 생각한다. 가장 많이 모방되고 확산되기도 했다.

**사람들은 세 분을 <엘 볼리> 유산을 이어받은 아방가르드 셰프로 본다. 이에 대해 어떻게 생각하나?**

마테우 <엘 볼리>에서의 시간은 우리에게 큰 영향을 끼쳤다. 우리는 셰프로서 훈련됐고, 요리를 바라보는 방식이 발전했다.



멀티 구형화된 페스토와 피스타치오, 장어.

“ 혁신적이기 위해서는 전통과 고전 요리를 아주 잘 알아야 한다. 그렇지 않으면 50년 전에 이미 만들어진 것을 두고도 스스로 새로운 것을 창조했다고 착각할 수도 있기 때문이다. 또한 미각을 식별할 경륜이 필요하고, 요리가 잘됐는지 판단할 수 있는 기준도 갖추고 있어야 한다. 그러려면 많이 먹어봐야 한다. ”

이는 우리의 과거다. 누구에게나 과거가 있고, 우리는 이 과거가 자랑스럽다. 무엇보다 우리 셋이 그곳에서 만났고, (오리올은 1996년에, 나는 1997년에, 그리고 에두아르드는 1998년에 들어왔다) 모두 헤드 셰프로서 창의성을 맡았기에 <엘 볼리>는 우리의 DNA다.

10년 전 우리는 카다케스에 있는 <콤파르티르>로, 8년 전에는 <디스프루타르>로 새로운 무대를 열었고, <엘 볼리>의 살아 있는 유산이 되었다. 나이를 먹고 있지만, 여전히 한창때와 같은 열정을 갖고 있으며 매일 더 나아지기 위해 노력한다. 우리는 <디스프루타르>라는 레스토랑과 요리사라는 직업을 사랑했고, 좋은 사람이 되고자 노력했으며, 새로운 경험에서 느끼는 감정을 통해 고객을 행복하게 한 세계 최고의 팀(셰프)으로 기억되길 바란다.

**로컬 식재료의 사용이 돋보인다. 특히 소개하고 싶은 것이 있다면?**

마테우 우리 세 명 모두 카탈로니아인이다. 지중해식은 헤이즐넛, 잣, 호두 등 견과류를 많이 사용하는 특징이 있다. 또한 육류보다 생선과 해산물을 많이 사용한다. 견과류, 올리브 오일, 생선과 해산물은 <디스프루타르>가 매우 선호하는 지중해 식재료다.

**레스토랑을 운영할 때 창의성을 높이고자 한다면 가장 중요한 요소는 무엇인가?**

에두아르드 레스토랑이 제대로 작동하려면 고객을 가장 먼저 접하는 리셉션부터 시설이 완벽하도록 청소 등 모든 부서가 중요하다. 모든 사람이 핵심 요소이며, 적절한 조직화와 명료한 절차 매뉴얼이 반드시 필요하다. 창의적이려면 반드시 조직적이어야 한다.

**친구끼리 일하는 게 힘들 수도 있을 텐데, 세 분은 꽤 잘 보인다. 조직 내에서 각자 역할은 무엇인가?**

에두아르드 11년 전 우리가 함께하기로 결정했을 때, 많은 사람이 오래가지 못할 거라고 말했다. 하지만 그들이 틀렸다. <엘 볼리>에서 수년간 서로를 알아갔고 우정은 물론 깊은 직업적 관계가 구축됐다. 우리는 지난 모든 순간을 함께 겪었고, 많은 압박감을 함께 느꼈으며 이를 어떻게 관리하는지도 함께 배웠다. 이 모든 것이 우리를 성숙하게 했다.



라즈베리 우메보시와 바삭한 미역 라비올리.



밀가루 없는 퍼프 페이스트리.

오늘날 우리 셋은 여전히 요리를 하고, 레스토랑의 미식에 관한 모든 것에 100% 관여한다. 다만, 위치 문제로 인해 마테우는 <콤파르티르>와 경영에 더 관여하고, 오리올과 나는 <디스프루타르>, 그리고 <콤파르티르 바르셀로나>의 경우 닐 들세트가 함께 관여하고 있다.

**현재 미쉐린 2스타, 월드 베스트 5위다. 최종 목표는 무엇인가?**

오리올 우리에게 야망이 있는 건 맞지만, 상을 받거나 인정받기 위함이 아니다. 열정적인 팀을 구성하고 싶은 야망, 매일 더 발전하고 싶은 야망, 그리고 우리 레스토랑을 방문하는 고객들이 매우 만족스럽게 떠날 수 있도록 하겠다는 야망을 가지고 있다. 우리는 절대 미쉐린 스타나 상을 쫓는 적이 없다. 하지만 결코 이로부터 도망친 적도 없다. 그렇게 미쉐린 2스타를 받았고 월드 50 베스트에서 5위의 영광을 얻었다. 계속 이렇게 열심히 일하다 보면 언젠가는 미쉐린 3스타나 세계 1위 타이틀도 가능하지 않겠냐고 묻는 거라면, 우리가 한 일에 대한 인정을 받는 것이기에 분명 매우 기쁠 것이다.



Food Journalist 바네사 영 VANESSA YEUNG

파리나 뉴욕의 에르메스, 샤넬과 같은 브랜드의 모델로도 활동한 바네사 영은 텔레비전 진행자, 푸드 칼럼니스트이다. 전 세계를 여행하며 1백여 곳의 미쉐린 레스토랑을 방문하고 그중 26명의 셰프와 인터뷰한 후 그들의 비법을 소개하는 요리책을 2012년에 발간한 바 있다. 알랭 뒤카스, 폴 보퀴즈, 조엘 로부송 등 세계 최고 요리사들의 비법이 담긴 그녀의 요리책은 현재 7쇄 판매 중이다. ©VanessaYeungOfficial



## 지금까지 어디에도 없는 맛을 만들어내고 싶다는 호기심

가와테 히로야스 <플로릴레주> 오너 셰프

가와테 히로야스 KAWATE HIROYASU 는 일본의 파인 다이닝을 대표하는 셰프다. 도쿄 도심 진구마에 지역에 위치한 <플로릴레주 FLORILEGE>는 지난해 월드 50 베스트 레스토랑 39위, 올해 아시아 50 베스트 레스토랑 3위에 빛나는 곳이지만, 가와테 히로야스 셰프의 활약은 이에 머물지 않는다.

혁신을 추구하는 그의 활동은 팬데믹 기간 중에도 왕성하게 이어졌다. 2020년 9월에는 절친인 <덴>의 하세가와 자이유 HASEGAWA ZAIYU 셰프와 공동으로 진구마에 피싱클럽을 세우고, 지금까지 전 세계 어디에도 없던 꼬치구이 전문점 <덴쿠시플로리 DENKUSHIFLORI>를 공동 개업했다. 또한 타이완 타이페이에는 파인 다이닝 <로지 LOGY>라는 자매점을 오픈했고, 도쿄 요요기에는 빙수 전문점 <아즈키도코리(팥과 얼음)>를 오픈했다.

레스토랑 프로듀싱 작업도 활발했다. 오키나와 온나손의 리조트 할레쿨라니 오키나와 HALEKULANI OKINAWA의 메인 레스토랑으로 오키나와 식재료를 사용해 이노베티브 다이닝을 선보이는 <시루 SHIROUX>, 군마 마에바시의 시로이야 호텔 SHIROIYA HOTEL 메인 레스토랑 <더 레스토랑 THE RESTAURANT>이 대표적인 사례다. 특히 시로이야 호텔은 마에바시의 도시 재생 프로젝트를 위해 6여 년에 걸쳐 리모델링된 곳으로 3백 년간 료칸으로 사용되던 부지가 호텔로 변신한 곳이다.



<덴쿠시플로리>의 메뉴.



<플로릴레주>의 메뉴.

셰프는 해외 톱 셰프들과의 교류도 활발하다. 세계 최첨단 트렌드를 일본에서 가장 빨리 흡수하고 발신하는 셰프라고 해도 틀리지 않는다. 그만큼 일본 내 다른 셰프들과 레스토랑터, 미식가들의 주목을 받는 존재다. 팬데믹 중에도 장르와 쿨린 타입을 넘어서는 다양한 컬래버레이션 이벤트를 개최하면서 끊임없는 영감과 화제를 제공해왔다. 개인적으로도 필자가 일본에서 가장 좋아하는 셰프, '프렌치 셰프'라는 분류를 넘어 이제 일본의 이노베티브 다이닝을 선도하는 가와테 히로야스 셰프를 만났다.

**매일 만석으로 예약이 어려운 <플로릴레주>만으로도 바쁠 텐데, 하세가와 자이유 셰프와 공동으로 <덴쿠시플로리>를 오픈한 이유가 궁금하다.**

지적인 대로 <플로릴레주>는 좌석 수가 한정적이라, 예를 들어 한국 손님이 모처럼 도쿄에 와서 들러더라도 자리가 없는 유감스러운 상황을 어떻게든 해결하고 싶었다. <덴>도 같은 상황으로, 우리의 요리를 보다 많은 분이 즐겼으면 하는 마음에서 <덴쿠시플로리>를 오픈하게 되었다.

이왕 새로운 입장을 내는 거라면 <플로릴레주>나 <덴>에서도 경험할 수 없고, 나아가 세계 어디에도 없는 새로운 요리를 선보이자라며 의기투합했고, 각각의 프렌치 조리 기술과 일본 요리 기술을 융합하여 꼬치 스타일로 즐기는 지금의 메뉴를 정했다. 현재 주방은 <아니스 ANIS>의 전 오너 셰프였던 시미즈 스스무 SHIMIZU SUSUMU 셰프가 조리장을 맡고 있다. 그는 불을 다루는 데 천재로 알려진 일본의 정상급 요리사다. <덴쿠시플로리>는 <플로릴레주>나 <덴>보다 캐주얼한 분위기로 가격대도 합리적이지기에 한국의 젊은 층도 부담 없이 즐기길 바란다.

**셰프 단독으로 활약하여, 타이페이에는 파인 다이닝 레스토랑을, 지난 1월 도쿄에는 빙수 전문점을 오픈했다. 어떤 곳들인가?**

<로지>에서는, 타이완 식재료의 가치를 외국인의 관점에서 발견하여 지금까지 타이완에도 일본에도 없던 이노베티브 쿨린을 구축하는 의미로 도전 중이다. <아즈키도코리>는 빙수 전문점이다. 한국에도 팥빙수가 있듯이, 일본에서도 빙수는 아주 예전부터 먹어온 여름의 별미로, 특별히 진기한 것은 아니다. 그럼에도 굳애 왜



<플로릴레주>의 내부 모습.





<아즈키도코리>의 빙수.

“ 일본의 식재료는 계절과 함께 매일같이 그 풍미가 변하여, 생산자를 방문하거나 지방의 식문화를 배우거나 공부를 통해 지식을 쌓으면 쌓을수록 새로운 식재료와 조리법을 발견하게 됩니다. 이를 깨닫고 배우고 내 것으로 만듦으로써, 내가 추구하는 새로운 요리를 개발하고 손님들에게 대접하여 즐겁게 해드리고 싶습니다.



타이페이 <로지>의 헤드 셰프 다하라 료고.

빙수를 만든다면, 이노베이티브한 빙수는 없기 때문이다. 간 얼음에 달달한 시럽을 뿌리고 과일이나 아이스크림을 올려 완성하는 빙수 세계에, 프렌치 요리 기법을 접목한다면, 전 세계 어디에도 없는 가스트로믹 빙수가 되지 않을까 하는 호기심에서 시작했다. <로지>의 헤드 셰프로는 <플로릴레주>의 수셰프였던 다하라 료고 TAHARA RYOGO가, <아즈키도코리>의 점장으로는 <플로릴레주>의 파티시에였던 호리오 미호 HORIO MIHO가 일해주고 있다. 요리사는 일정 기간, 한 레스토랑에서 경력을 쌓으면 그곳에서 독립하여 나가는게 일반적이지만, 다하라와 호리오는 요리사로도 인간적으로도 훌륭한 인재들이라, 아직 함께 일하고 싶었던 것도 이유라면 이유 중 하나라 할 수 있다.

**지방의 호텔 레스토랑 두 곳을 프로듀싱했다. 오키나와의 <시루>, 마에바시의 <더 레스토랑> 요리는 각각 어떤 콘셉트인가?**

모두 호텔의 메인 다이닝이라는 점에서는 동일하지만 내 마음속에서는 포지션이 서로 다르다. 할레쿨라니 오키나와의 <시루>는 일본에서도 특유의 식문화와 생태계가 존재하는 오키나와에 위치한다. 지역 식재료를 사용하여 <플로릴레주>라면



가와테 히로야스 셰프가 총괄한 시로이아 호텔 <더 레스토랑>의 메뉴.



오키나와 로컬 다이닝 선보이는 <시루>의 메뉴.



가와테 히로야스 셰프(좌)와 시마다의 라멘집 <르 데생>의 마수다 도시아키 셰프.

어떤 요리를 만들 것인가 하는 혁신에 관한 도전이다. 오키나와 식재료만 사용한다는 제약 안에 <플로릴레주>를 가꿨다고 할까. 때문에 <플로릴레주> 이외 장소에서 내 요리를 맛볼 수 있는 유일한 곳이라고 할 수 있다. 마에바시에 위치한 시로이아 호텔의 <더 레스토랑>은 <플로릴레주>에서 제대로 수행을 쌓은 가타야마 히로가 헤드 셰프로써 주방을 책임지고 있다. <플로릴레주>의 DNA를 유지하면서 '지속가능성'을 전제로 한 요리를 선보인다. 로컬 식재료를 사용해 그 지역의 맛을 올린다는 점에서는 타이완의 <로지>와도 유사하다.

**일본의 가스트로노미 업계에 늘 새로운 화제를 제공해오고 있다. 얼마 전에는 오프 퀴진인 <플로릴레주>가 시즈오카의 시마다라고 하는 시골의 작은 라멘집 <르 데생>과 컬래버레이션하면서 긴 행렬을 만들어 큰 화제가 되었다.**

개인적으로 오프 퀴진이든, 스트리트 푸드 또는 캐주얼이든 장르에는 그다지 신경을 쓰지 않는다. 물론 어디에나 있는 평범한 라멘야와 협업하는 것은 아니다. <르 데생 LE DESSIN>의 오너 셰프 마수다 도시아키는 프렌치 요리사로서 오랫동안 도쿄에서 활약했던 분이다. 그 기술을 기반으로 지금까지 세계 어디에도 없는 프렌치 테이스트가 가미된, 세련되고 새로운 라멘을 만들어냈다고



<플로릴레주>와 라멘집 <르 데생>의 컬래버레이션 메뉴.

생각한다. 그 결과, 교통이 불편하고 관광 포인트 하나 없는 시마다에 그 라멘을 먹기 위한 사람들이 전국에서 모여들어 긴 줄을 서고 있다. 그것이야말로 매우 이노베이티브한 요리사라고 생각하지 않는가? 나 자신이 존경하고 배울 점이 있는 사람과 협업을 진행한 것이 결과적으로 화제를 일으킨 것 같다.

**이렇게 바빠도 <플로릴레주>에서는 매번 새로운 크리에이션을 선보이고 있다. 어디에도 없는 새로운 메뉴를 만든다는 것이 보통 어렵지 않을 텐데, 그 원동력은 어디에 있다.**

다양한 활동을 하고 있지만, 내 활동의 중심은 <플로릴레주>다. 내가 가지고 있는 에너지의 80%를 그곳에 쏟는다. 일본의 식재료는 계절과 함께 매일같이 그 풍미가 변하여, 생산자를 방문하거나 지방의 식문화를 배우거나 공부를 통해 지식을 쌓으면 쌓을수록 새로운 식재료와 조리법을 발견하게 된다. 그런 점을 깨닫고 배우고 내 것으로 만듦으로써, 내가 추구하는 새로운 요리를 개발하고 손님들에게 대접하여 즐겁게 해드리고 싶다. 0에서 1을 만들고 싶다는 요리사로서의 창작 의욕과 호기심이 원동력일지 모르겠다. 나 자신이 맛있는 요리를 먹고 싶은 게 아니라, 맛있는 요리를 만듦으로써 생산자에게는 가치를 부여하고, 손님들은 즐거워하기를 바란다. 요리를 못한다면 나는 살아 있는 의미가 없을 것이다. 결국 나는 요리를 너무 좋아하고, 요리사로서밖에 살수 없는 존재인 것 같다. <플로릴레주>는 2023년이면 더욱 창의적이고 혁신적인 활동을 향해 재출발할 예정이다. 그 소식도 곧 한국분들에게 전할 수 있도록 하겠다. 앞으로도 계속해서 많은 기대와 관심을 부탁한다.



Food Journalist 시무미 에토 SHIMUMI ETO

푸드 저널리스트이자 여행 저널리스트, 인터뷰어. 일본 도쿄에서 태어나고 자랐다. 프리랜서기자로서 신문, 매거진, 웹사이트 등 다방면에서 활발하게 음식과 여행 관련한 글을 쓰고 있다. 특히 미식 여행에 집중한다. 사케와 와인 러버인 그녀에게는 이 역시 빼놓을 수 없는 관심 분야다. @travel\_foodie\_tokyo

Three modern culinary magicians behind two Michelin starred and world No.5, Disfrutar with strong background and endless creativity

The wonderful story of Chefs Oriol Castro, Eduard Xatruch and Mateu Casañas began in innovation institution and former best restaurant in the world, El Bulli since the 90's. In 2003, They became the head chefs and started to spark magic in the kitchen with Ferran Adrià and Albert Adrià. ( On paper, Oriol in charge of creativity, Eduard taking care of cooking and Mateu as the pastry expert, but in reality they worked as a think tank and did everything together. ) Until the closure of restaurant El Bulli in 2011, they almost spent everyday together, either strolled through markets to look for new ingredients or tried to overcome difficulty and created something new in the workshop. Those were the time they let their imagination fly as sky high and pursuit endless possibility of perfecting their creations through never quench thirst for innovation and breaking boundaries. With Ferran's exceptional vision and Albert's ingenious creative power, Oriol developed " air ", Eduard created microwave sponge cakes and wafers ( pine tree shoot tempura and crunchy mushroom leaf ).... They collaborated flawlessly not only on intellectual level, It's also the time where the invictus friendship and brotherhood were born and built. In 2011, the trio decided to further their bonding on opening Compartir in Cadaqués, Catalonia and by the end of 2014, Disfrutar in Barcelona.

" Disfrutar " means " to enjoy " in Spanish. Originally wasn't supposed to be an avant - garde dominated restaurant. But being the best known proteges of Adrià brothers and having the El Bulli DNA inked in them, it won't take long for them to shine and becomes the international culinary sensation. In only 8 years, Oriol, Eduard and Mateu had developed " multi - spherification " ( such as foie and corn, pesto with pistachio and eel); " Panchino " fried fluffy dough; flourless pastries ; crispy microwave snacks, made their own no alcohol wines...etc.

Their latest creation, " Sweet table .." also known as " Taula viva ( living table ). " I was given the idea by a female local designer 4 years ago. she came and told me she would like to do a table about life, then a week later she came back and we designed this gigantic protocol with many hidden compartments and drawers. " It took them a while to find the perfect spot for it . " Due to the pandemic, we had time to develop the idea. From the beginning of 2021, we decided to put it in our test kitchen downstairs as a normal table at the beginning, then transformed into a living table to serve mignardises at the end. " When the moment came, they put soothing string music as the background and Oriol started to talk about nature, metaphor four seasons as life while opening different hidden boxes, drawers and compartments filled with various colorful and delicious pastries like chocolates, candies, mini cakes... fluffy

and light cocoa cotton candies with mint was presented on the tree branch that stood on the table.. it's by far the most creative and sentimental way to end a meal. Greeted with kindness, dined through delectable playfulness, left with utmost enjoyment and respect, it's definitely a culinary experience not to be missed.

Recently they opened the new Compartir offering à la carte menu in Barcelona with head chef Nil Dulcet. Eduard says, " We are very happy because at the beginning of June we opened the restaurant, and we have Nil who was 2n in the kitchen at Compartir and head chef at Disfrutar. Now Nil will be the director of Compartir Barcelona (he is also a partner) and the restaurant will be the concept of Compartir Cadaqués, brought to Barcelona with changes, but in a very nice place, in the center of Barcelona, 10 minutes away from Disfrutar..." He wants to encourage the next generation by expressing his own love to this industry. "Gastronomy is a very beautiful profession and whoever likes it, should dedicate themselves to it, because it is a profession that worth dedication. The conditions are changing and dedicating oneself to the hotel and catering business has the same value as any other profession with a career. Whoever has the desire to dedicate themselves to it should go for it..."

Q & A with Disfrutar ( Chefs & co-owners Oriol Castro, Eduard Xatruch and Mateu Casañas )

Questions: Creativity

1- when I was dining at Disfrutar, I could feel lots of emotions from the chefs & the team through dishes, how to use technique to express emotion?

ORIOLE CASTRO: We always say we create techniques and concepts because it is our professional desire. Yes it is what we like, but it should always be at the service of flavor, pleasure, and emotion.. and we dress them up in an appetizing way, as we believe gastronomic experience has to be tasty and must generate emotion.

2- Being constantly creative could be demanding and take up lots of time. When you three are working on a new dish or creation, when would you know it's the right moment to stop?

EDUARD XATRUCH: Disfrutar as a creative restaurant and within the kitchen, creativity is our passion and fills us the most. We always try to look for new techniques and concepts, this is something goes beyond time frame. We try to spend as much time as possible in the kitchen every day, together with our team (where we have two

people exclusively dedicated to creativity) and the time it takes to create a dish is uncertain... Some could come quickly just in one morning, others that you have been trying for a lifetime and still haven't managed to get it right. The important thing is to work on different ways of investigation / development ... Not to be upset nor become obsessed. We often work on several dishes/techniques/ concepts at the same time because maybe, out of 20 tests you do, only one is good and time is permanent.

3-Ferran Adrià once mentioned being innovative required extra understanding and solid technique of traditional cuisine. How to break through the existing norm without forgetting our roots / respect the tradition? (how to balance between innovation & tradition?)

EDUARD XATRUICH: To be innovative, you need to know tradition and all the classic cuisine very well, because if you don't know everything that has been done, you might be doing something that was done 50 years ago and you think it's something new... We love and are motivated by modern cuisine, so we try to master it as much as we can. We have to inform ourselves a lot about what has been done and what is being done, to be able to be really creative. It is also necessary to have a background of palate and to have a criterion to know when making a dish if it is very good... You have to eat a lot to be able to tell if a food is good or not... Gastronomic culture is very important, on an informative and cultural level, but also to have a background of having cooked and eaten a lot.

4-Throughout over 20 more years of pushing different boundaries, which new technique or way of cooking that you guys discovered or experimented gives you the most rewarding satisfaction? Any technique / dishes that you guys been trying so hard & still could figure it out yet? Could you share more on the process...

ORIOL CASTRO: Everything we have done has been exciting for us and, during our time at El Bulli, we participated in creation of many techniques together with Albert and Ferran, but right now the ones we are particularly excited about, are those created at Disfrutar, because thanks to these work, today Disfrutar (and we) are a restaurant that is respected by people who are experts in gastronomy... Perhaps the most important ones, because they are being replicated more, could be the siphon-fried foams, where the panchino stuffed with caviar is an iconic dish; also, the flourless puff pastries, with the truffle pizza or the margarita are examples; and also, the multi-spherification. We believe that these three are the ones that have had the most relevance today.

5-People view you guys as the avant garde chefs, as well as the



carriers of the legacy of El Bulli along Albert Adria, how do you three feel about it? Do you believe in legacy? If so, what would you like to be the legacy of Disfrutar?

MATEU CASAÑAS: Our time at El Bulli has marked us, it was there that we trained as chefs and developed our way of looking at cooking, it is our past. Everyone has a past and we are proud of it, mainly because three of us met there (Oriol joined in 1996, me in 1997 and Eduard in 1998), we were head chefs and participated in creativity, El Bulli is our DNA... People who knew us during our time at El Bulli associate us very much with it.

Then 10 years ago we started a new stage with Compartir in Cadaqués and 8 years ago in Disfrutar, we are the living legacy of El Bulli because creativity is what drives us... We have grown older but we still have the same enthusiasm and we try to be better every day. We would like Disfrutar to be remembered as its three chefs who loved the profession, tried to be good people, and to have the best team in the world to make customers happy through creativity and the emotion of feeling new things.

Restaurant :

6-Any Catalan or specific local ingredients, dishes are specially features in the menu and you would like to introduce to the international guests?

MATEU CASAÑAS: Three of us are Catalan and Mediterranean are characterised by a frequent use of nuts (hazelnuts, pine nuts, walnuts); a lot of fish and seafood, we use this more often than meat and also by the use of olive oil. Nuts, olive oil and fish or seafood are Disfrutar's Mediterranean predilection on ingredients.

7-What are the most important elements / departments in the way to organize / set up the restaurant if you would like to pursuit & nurture creativity?

EDUARD XATRUCH: For the proper functioning of a restaurant, all departments are important. From reception, who are the first person to have contact with the client, to cleaning, so that the facilities are impeccable, and of course accounting, kitchen, dining room... For us, all the people are fundamental and what is necessary is that there is very good coordination and very clear procedure manuals... To be creative, you have to be organised. Organisation is very important.

8-One very famous three Michelin starred French chef once said: we as chefs & restaurateurs are in consuming industry, so it seems a bit superficial to talk about Sustainability. What's your thought on this topic? Do you think could fine dining be sustainable? What are the

practice in your restaurants?

EDUARD XATRUCH: It is clear that being gastronomic restaurants where customers come to seek rewarding experiences and do not sit at the table from a sustainable point of view (nor do they do so from a dietary point of view) ... but that does not mean that chefs and entrepreneurs in the restaurant industry should not be consistent and responsible on an ethical level, I think that, today, we should all have a commitment in this regard.

We are very conscious of taking care of what surrounds us, and we have different measures: waste reduction, local products, employee training, optimization of energy costs... And although we do not boast about the actions we take in favor of sustainability, but as responsible people we try to make our businesses as sustainable as possible in all aspects.

9- Three of you started to work as employees, and then you have your own restaurants, changing the role to the other side, was it much harder than you thought, any unexpected incidents?

MATEU CASAÑAS: They are different situations, before we were staffs and "only" had to worry about the kitchen and now, apart from being chefs, we are businessmen and we have to do more things. Now you have much more responsibility, but the fact that the business is ours, you do it with a lot of affection... although when we were at El Bulli we also gave our all there and we were 100%, we felt it was ours... Now we felt more responsible for the team, for the customers, for everything in general. And it's different, but we cope with it well. It's a constant learning process... We are entrepreneurs, but we continue to cook and this has made us evolve and improve.

10-Working between friends could be difficult, but it seems fine among you three. What is each's role in the organization and if there is any disagreement, how would you resolve it? Any interesting story to share about your friendship?

EDUARD XATRUCH: When we decided 11 years ago to go together, many people told us we wouldn't be able to last very long ... But they were wrong. We knew each other for many years at El Bulli, where a friendship and a deep professional relationship was forged. We went through moments of everything together, a lot of pressure and we learned to manage it. All this gave us maturity.

Nowadays three of us still cooking, we are 100% involved in everything we do gastronomically speaking in Compartir and Disfrutar, but due to location issues Mateu is more involved in Compartir and management (the office is in Roses) and Oriol and I are in Disfrutar; and with Compartir Barcelona, with Nil Dulcet, Oriol and I will also be there.

11- You guys strikes as someone has lots of ambition & vision, what is the ultimate goal? (three Michelin stars? No.1 in the world? Or to have as many restaurants as possible? Etc)

ORIOLE CASTRO: We do have ambitions, but not for awards and recognition; we have the ambition to build an enthusiastic team, to improve every day and to ensure that customers who visit us leave our restaurants very satisfied.

We have never looked for stars or awards, but we have never run away from them, but having two stars and being number 5 in 50 Best, you do think that if we continue working, maybe one day we can get three stars or number 1 in 50 Best. Both would make us and the team very happy, as recognition for the work we have done.