



Bar & Dining

Dining + Travel + Culture 바앤다이닝

CULTURE

일본식집밥의 신이치 스시집

TRAVEL 서울을 넘어 일본

FROM OKAYAMA TO WAKAYAMA

+ 일본의 새로운 여행 가이드

DINING

일본의 새로운 레스토랑

+ INTERVIEW

이탈리아 · 한국 · 일본 · 서양
음식 · 문화 · 라이프스타일

vol.111
FEBRUARY 2014
Monthly Magazine

上海

NOW IS GOOD,

SHANGHAI

중국, 맛의 신천지



- 1 캐주얼한 분위기의 내부 공간.
- 2 황푸 강과 푸동의 마천루가 어우러진 야경.
- 3 프루프 백 안에 은대구를 넣고 끓인 요리 '블랙 코드 인 더 백'.

폴 페레 셰프의 2백50가지 요리

미스터 & 미세스 번드 Mr & Mrs Bund

상하이를 대표하는 모던 프렌치 레스토랑 <미스터 & 미세스 번드>. 이곳이 자리한 '번드 18 Bund 18'에는 5층에 곧 오픈할 <하카산 Hakkasan>, 7층 <바 루즈 Bar Rouge> 등 상하이에서 손꼽히는 바와 다이닝 플레이스가 입점해 있다. 엘리베이터를 타고 6층 <미스터 & 미세스 번드>에서 내리니, 에너지가 넘치면서 캐주얼한 분위기의 넓은 다이닝 홀이 펼쳐진다. 뭐니 뭐니 해도 이곳의 가장 큰 매력은 황푸 강 Huangpu River과 푸동 Pudong의 마천루가 어우러진, 발코니에서 바라보는 야경이다. 상하이의 빼어난 뷰를 눈에 담고, 자리에 돌아와 메뉴를 보는데 무려 2백50여 가지가 적혀 있다. PP라고 적힌 것은 폴 페레 Paul Pairet 셰프의 오리지널 요리를 뜻한다고. 셰프는 주로 여행하면서 얻은 영감으로 요리를 개발하는데, 탄탄한 프렌치 테크닉 베이스에 동서양의 다양한 정서를 담아낸 작품들이 가득하다. 그중 메인 요리로 2가지 시그너처 메뉴를 맛봤다. 하나는 '블랙 코드 인 더 백 Black Cod in the Bag'이라 하여, 뜨거운 프루프 백 Proof Bag 안에 은대구를 넣고 끓인 요리다. 서버가 테이블에서 직접 백을 잘라 플레이팅을 하는 것도 인상적이다. 그리고 다른 메인 요리는 갈비 요리로, 갈빗살에 데리야키 소스를 바르고 80°C에서 12시간 동안 푹 조리해서인지, 텍스처, 아로마, 맛 모두 완벽하게 조화를 이루고 있었다.

폴 페레의 <미스터 & 미세스 번드>는 세컨드 레스토랑인 <울트라바이올렛 Ultraviolet>에 비하면 대중적인 편에 속하지만, '아시아 베스트 레스토랑 50'에서 중국 레스토랑 가운데 가장 높은 랭킹인 7위를 기록한 만큼, 한번쯤은 꼭 가봐야 할 곳이다.

www.mmbund.com A Bund 18, 6F, 18 Zhongshan Dong Yi Lu

은밀하게 위대하게

울트라바이올렛 Ultraviolet

지금 상하이에서 가장 핫한 레스토랑은 누가 뭐래도 <울트라바이올렛>이다. 서슴없이 이렇게 말하는 데는 그만한 이유가 있다. 분자 요리의 대가라 불리는 폴 페레 셰프가 여는 곳이라 오픈 당시부터 화제를 모았는데, 기대를 저버리지 않고 오픈한 지 1년도 채 안 돼 단숨에 '아시아 베스트 레스토랑 50'에서 8위에 올랐다. 사실 4D 다이닝이니 사이코 테이스트 Psycho-Taste라느니, 이곳을 둘러싼 무성한 표현들에 막연한 거부감이 있었다. 음식보다 테크닉이나 연출이 앞서는 곳일 수도 있겠다 싶었는데, 막상 다녀오고 나니 2013년을 통틀어 가장 놀랍고 흥미로운 경험이었었고 버킷 리스트에 올려도 손색이 없었다.

이곳은 단 10명만 수용할 수 있는 원 테이블 레스토랑이며, 그랜트 애커츠의 <넥스트 Next>와 마찬가지로 홈페이지를 통해 티켓을 끊어야 방문할 수 있다. 예약한 사람들은 와이탄에 위치한 <미스터 & 미세스 번드> 레스토랑에서 모여 차를 타고 <울트라바이올렛>까지 이동한다. 참고로, 이곳의 주소는 어디에도 공개된 바 없다. 차로 달려 도착한 곳은 외곽 지역에 위치한 주차장 입구. 보랏빛 조명이 반짝이는 은밀한 엘리베이터를 타고 올라가니 <2001: 스페이스 오디세이>의 웅장한 음악과 함께 문이 열리고, 그 앞엔 폴 페레 셰프가 기다리고 있었다.

4D 다이닝으로 유명한 이곳은 36개의 서라운드 스피커와 7개의 고화질 프로젝터, 그리고 전문 조향사가 만든 세심한 퍼퓸까지 갖춰 22코스 마다 요리에 어울리는 음악·영상·조명이 세팅된다. 이토록 기발한 콘셉트는 셰프가 15년 전에 구상한 것이라고. 버르고 버르다 약 2년간 준비 과정을 거쳐 마침내 2012년에 문을 열었다. 키친에서는 단 10명의 고객을 위해 약 30명의 스태프들이 준비를 하고 있었는데, 식사값 2천 위안이 오히려 싸게 느껴질 정도다. 또 키친 한 쪽에는 공연장을 방불케 하는 컨트롤룸까지 제대로 갖추고 있었다. 하지만 셰프는 이런 효과는 부수적인 것이고 메인은 음식이라는 점을 거듭해서 강조했다.

이름부터 흥미로운 '푸아그라 캔트 콧 Foie Gras Can't Quit' 요리는 라스베리로 감싼 푸아그라 무스로 담배를 형상화했고, 붉은 양배추·진저·바닐라·트러플·시트러스 등으로 담뱃재를 표현했다. 또 오이스터와 퍼핑 캔디의 만남은 또 어떤가. '팝 록 오이스터 Pop Rock Oyster'는 오이스터 위에 퍼핑 캔디와 진저, 커리 등을 곁들여 재미있으면서도 재료의 신선한 느낌을 살렸다. 가장 흥미로운 메뉴는 '트러플 버트 수프 브레드 Truffle Burnt Soup Bread'인데, 시가 향을 입힌 소스를 곁들인 요리로, 지금도 전 세계에서 유일하게 폴 페레 셰프만이 만들 수 있는 소스라고. 마치 입맛을 당기는 향수를 뿌려놓은 듯 향미가 일품이다. 현존하는 레스토랑 중 가장 독창적이고 실험적이며 아방가르드한 레스토랑, <울트라바이올렛>. 아무리 화려한 미사여구로 설명해도 부족한 이곳은 직접 경험해보아야만 그 화려한 명성에 공감할 수 있을 것이다.

www.uvbypp.cc A c/o Bund 18, 6/F, 18 Zhongshan Dong Yi Road



1



3



- ① 단 10명의 고객만 받는 <울트라바이올렛>의 유일한 다이닝 공간.
- ② 푸아그라 무스로 담배를 형상화한 요리.
- ③ 분자 요리의 대가로 꼽히는 프랑스 출신의 폴 페레 셰프.
- ④ 키친에서 10명의 디너를 준비하는 요리사들.
- ⑤ 칸트롤룸까지 갖춘 키친 전경.
- ⑥ 오이에 견과류를 곁들인 '큐컴버 롤리팝 Cucumber Lollipop'은 인도네시아 음식에서 영감을 받은 요리.
- ⑦ 트러플을 곁들이고 시가향을 입힌 폴 페레의 시그니처 요리 '트러플 번트 수프 브레드'.