déco
madame figaro

2001년 10월호
감각이 젊은 생활문화지
데코 휘가로
임시특가 6,900원
10
9 771599 025002
ISSN 1599-0257

영화감독 장진, 그가 세상에 던지는 수다
이혜영, 패션에 관한 속 시원한 이야기

홍보 우먼들의 토요일 오후
potluck party

coffee color decoration
one dish breakfast

크리에이티브 디렉터 마샤 이와다테와의 만남
원으로 이어진 동선이 돋보이는 아파트
올 가을 돋보이는 벽지 컬렉션
카린과 에릭의 낡은 인쇄소를 개조한 집

가을을 위한 영국풍 모조룩
fall in love with England

모든 독자분들께 2가지 특별선물을 드립니다

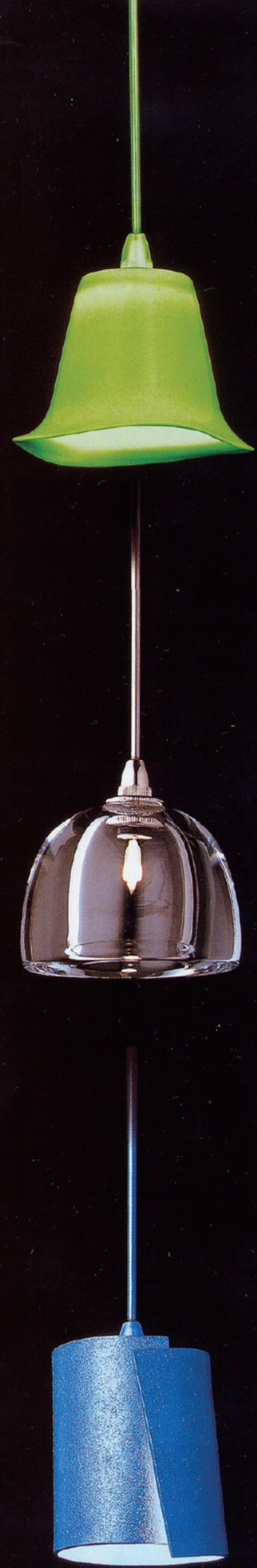
1 화사한 피부연출을 위한 매직파우더

2 2001년 가을호 퀴진 마담 휘가로

주목받고 있는 아시아의 매력
Oriental Express

도쿄 레스토랑 '슌주'의 크리에이티브 디렉터

Marcia Iwatate



도쿄에서 소위 '가장 잘 나간다'는 레스토랑 '슌주', 그곳의 크리에이티브 디렉터이자 조명 브랜드 '히즈키'의 디자이너로 활동하고 있는 마샤 이와다테와의 만남은 '훌륭한' 레스토랑의 조건에 대해 다시 한번 생각하게 하는 계기가 되었다. 에디터 · 김미진 / 사진 · 전성곤 / 디자인 · 이지은

한 바탕 장대 같은 비가 쏟아부은 뒤의 여운인 듯, 추적추적 비를 흩뿌렸던 동경. 날짜 변경선을 넘지 않았음에도 우리의 어마어마한 장비로 인한 절대적 육체적 피로, 낯선 곳에 도착한 첫날, 채 숨도 고르지 못하고 부랴부랴 뛰어와 낯선 언어의 장벽을 넘어야 한다는 부담감. 이런 것에도 불구하고 마샤 이와다테와의 저녁 식사는 매우 즐겁게 시작되었다. 서울 못지 않은 동경의 교통 체증으로, 또 서울에서부터의 무려 두 시간의 비행기 연착으로 30여 분 늦게 나타난 마샤는 외모만큼이나 시원스러운 인사와 정중한 사과를 건네며 우리 맞은편에 자리를 잡았다. 바깥의 우중충한 날씨와는 상관없이 매우 상쾌한 인상을 받은 첫 만남이었다. 그리고 이틀 뒤, 촬영을 위해 아침 일찍 레스토랑 슌주를 찾았을 때, 붉은 이너웨어를 산뜻하게 받쳐 입은 마샤를 다시 만나게 되었다.

마샤 이와다테. 이쯤에서 그의 이력이 궁금하다. 그녀는 일본에서 소위 '가장 잘 나간다'는 레스토랑 '슌주'의 크리에이티브 디렉터이자 동시에 조명 디자이너이기도 하다. '먹는 것'에 관심이 있는 이라면 아마도 7월 중 모 신문사에서 한 페이지에 달하도록 취재한 다카시 스기모토의 기사를 읽은 기억이 날 것이다. 그는 일본에서 현재 활동하고 있는 유명한 인테리어 디자이너이자 레스토랑 슌주의 오너이기도 하다. 바로 그 레스토랑 '슌주'는 오픈

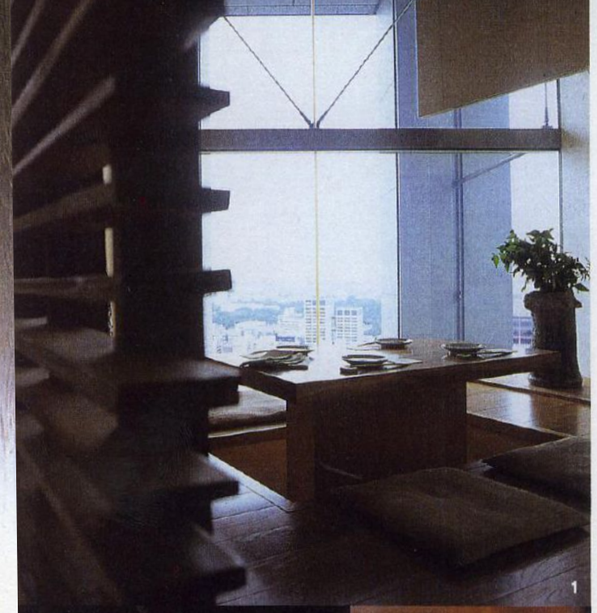
레스토랑 '슌주'의 선른 테이블에 자리잡은 마샤 이와다테. 그녀는 레스토랑 '슌주'의 크리에이티브 디렉터로 있으며 동시에 '히즈키'의 조명 디자이너로서 레이코 오카모토와 함께 운영을 하고 있다.

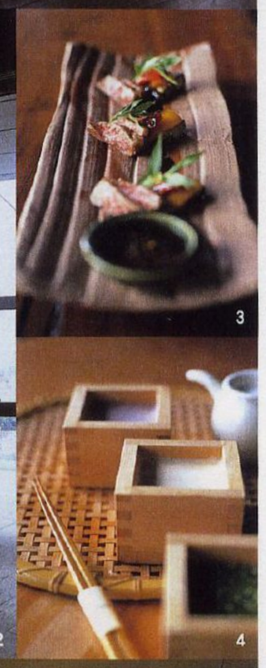
왼쪽 페이지 마샤 이와다테가 운영하는 히즈키의 조명들.
위에서부터 아래로 종 모양의 꽃을 연상시키는 도자기 서스펜션 조명, 유리를 불어 만든 서스펜션 조명, 백랍 소재의 서스펜션 조명.
조명 사진은 모두 카츠히코 코바야시(Katsuhiko Kobayashi).

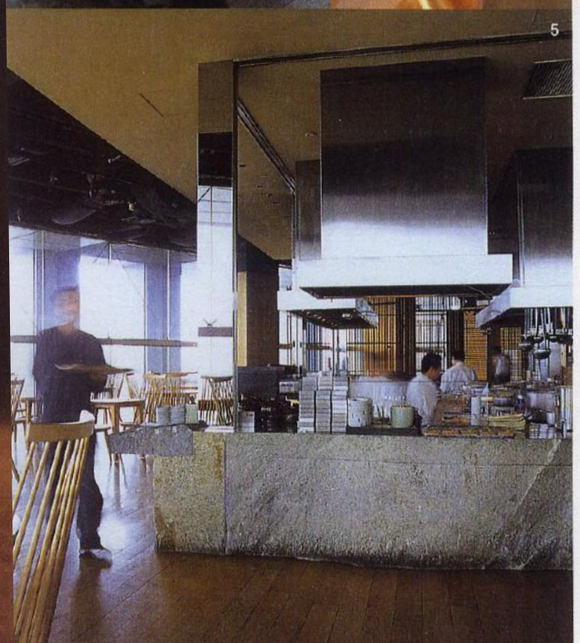
타에미케 산노 빌딩 27층에 자리한 다섯 번째의 '슌주' 레스토랑 내부. 자연 그대로의 소재를 가장 중요하게 생각하는 컨셉트에 따라 내부는 목재와 돌이 자연스럽게 조화를 이루고 있다. 돌을 그대로 공간으로 옮겨온 것이 전혀 어색해 보이지 않는다.

오른쪽 페이지

1 공간을 나누는 간이벽은 다른 공간에서는 이미 문짝이나 벽에 사용되었던 소재들이다. 이렇게 이미 사용된 소재들을 재활용해 새로운 쓰임을 준 것 역시 '슌주'만이 가진 공간적인 특색이다.
2 대형 통창을 통해 도쿄 시내가 시원스럽게 내려다보이는 '슌주' 내부.
3 빌딩 안에 위치한 다섯 번째의 슌주는 각종 신선한 고기와 야채의 숯불구이 메뉴가 특징인 곳.
4 '슌주'에서 선보이는 두부 요리.
5 다섯 번째의 '슌주' 레스토랑은 무엇보다 '쇼 키친' 개념을 도입한 것이 특징. 열린 주방을 통해 주방의 다이내믹함이 그대로 전해진다.







순간부터 지금까지, 레스토랑의 컨셉트에서부터 메뉴 컨셉 결정과 개발, 레스토랑에서 사용할 그릇과 젓가락 디자인을 선택하는 등의 모든 디테일한 부분까지 마샤 이와다테의 책임하에 있는 것이다.

인류학 전공이라는 독특한 이력. 그러나 아버지의 갑작스러운 죽음으로 공부를 채 마치지 못하고 미국에서 급히 동경으로 돌아온 그녀는 당시 친구들과 함께 '실버 스푼'이라는 레스토랑 프로젝트에 참여했다. 원래 창고로 사용되던 공간은 천장을 그대로 노출시켜 페인트만 칠했다. 지금이야 이런 노출 천장이 일반화된 일이지만 20여 년 전인 당시로서는 꽤 충격적인 일. 뿐만 아니라 바와 바 시트는 콘크리트 블록으로 만들었고 가구는 모두 재활용한 것. 이곳에서 새 것이라면 친구에게 부탁해 벽에 직접 그린 그림밖에 없었다. 테이블 웨어들 역시 레스토랑을 위해 구입한 것이 아니라 친구들로부터 얻은 것들. 그래서 제대로 짝이 맞는 것이 없을 지경이었고, 생각다 못해 테이블 세팅을 완벽하게 하는 대신 테이블 한가운데 바구니를 놓아 그 안에 포크나 스푼을 넣어두고 직접 꺼내서 사용하도록 하자는 것. 지금도 동경의 레스토랑 중 모든 스푼과 포크가 짝이 잘 맞는데도 불구하고 바구니에 담아두고 쓰게 하는 곳이 가끔 있어 슬그머니 미소짓게 만든다고. 매우 적은 예산으로 진행한 이 식당은 생각 외로 큰 성공을 불러왔다. 트렌디한 레스토랑이 드물었던 당시, 독특하고 새로운 아이디어는 금세 사람들의 관심을 끌었고, 그곳을 찾은 손님들은 이세 미야케나 콤 데 갸송의 레이 가와쿠보, 요지 야마모토 등 이제 막 성공 가도를 달리기 시작한 패션 피플들이 대부분이어서 매일 밤이 마치 하나의 이벤트 같았다고.

실버 스푼을 팔고 난 다음 몇 년간은 패션 광고 쪽에서 크리에이티브 디렉터로서 일을 했다. 물론 레스토랑의 크리에이티브 디렉터로서도 활동하긴 했지만 작업이 끝나고 여섯 달 뒤면 번번이 실망스러운 모습으로 변해 있었다고. 그로 그럴 것이 오너나 다른 스태프들이 컨셉트를 완전히 이해하지 못하면 컨셉트를 강조하기 위해 나열되었던 작은 디테일들을 빠뜨리게 되고 그러다 보면 분위기는 처음과는 달라진다. 손님들은 주인들보다 훨씬 이런 것에 예민하고 빨리 깨닫기 때문에 그들의 추억과 시간을 나눌 장소로서 더 이상 그곳을 찾지 않게 되는 것이다.

레스토랑 '슌주'는 그녀와 친하게 지내던 인테리어 디자이너 스기모토의 제안으로 시작하게 되었다. 그녀가 이 제안을 받아들인 데에는 물론 스기모토의 디자인을 좋아했으며 둘이 같은 음식 취향을 갖고 있다는 것뿐 아니라, 이 일이 단 한번의 기획으로 끝나지 않고 한결같은 컨셉트의 유지와 새로운 레스토랑 계획에 꾸준히 참여하게 된다는 점이었다. 하나의 레스토랑은 그 자체의 아이덴티티와 비즈니스로서의 생명력을 지니고 있어야 하는데, 종종 짧은 기간의 작업으로 컨셉트가 유지되지 못하는 안타까운 현실을 보아온 그녀로서는 당연히 또 한번의 열정을 쏟아부을 제안이었을 터.

1986년 미슈쿠, 90년 아카사카(95년에 문을 닫았다), 92년 히루, 96년 도리이자카, 97년 분카무라, 작년 5월 타에미케 산노, 이렇게 모두 다섯 군데에 문을 연 '슌주'. 한자로 '춘추(春秋)'로 표현되는 순주의 식사 공간은 '봄'으로, 바 공간은 '가을'이라고 부른다. 각기 다른 컨셉트를 지닌 슌주 레스토랑 중 우리가 찾은 곳은 타에미케 산노 빌딩 안에 위치해 동경 시내가 한눈에 내려다보이는 시원스러운 전망을 자랑하는 곳. 이곳은 숯불구이 메뉴를 특화했으며 '쇼 키친(show kitchen)'이라는 컨셉트가 매우 특이한 곳이다.

그녀가 가진 또 하나의 직업은 조명 디자이너로, 레이코 오카모토와 함께

작년 6월에 론칭한 '히즈키' 라는 조명 브랜드를 운영하고 있다. 조명은 디자인과 전구에 따라 빛의 느낌과 반사를 달리하므로 공간의 분위기를 만드는 데 매우 중요한 역할을 한다. 따라서 인테리어는 조명 하나에 의해 돋보이기도, 파괴되기도 한다. 그가 조명 디자인에 뛰어든 것도 바로 이런 이유에서다. 이미 상품화된 제품을 사용하기에는 너무 한계가 많은 상황을 안타까워하다 결국에는 직접 디자인에 참여하게 된 것. 그는 일본의 전통 공예가 사라져가는 것에 대한 안타까움 그리고 전통 모티프에서 발견한 모던한 요소를 히즈키 조명에 고스란히 반영했다. 결과적으로는 핸드메이드를 통한 높은 퀄리티와 전통적이면서도 매우 심플한 디자인을 지니게 되었다. 히즈키 조명을 설치한 곳은 타에이케 산노 빌딩 안에 문을 연 다섯번째 슌주의 바가 유일하다. 히즈키 조명은 현재 동경의 콘란 숍과 인 터치 매장에서 구입이 가능하다.

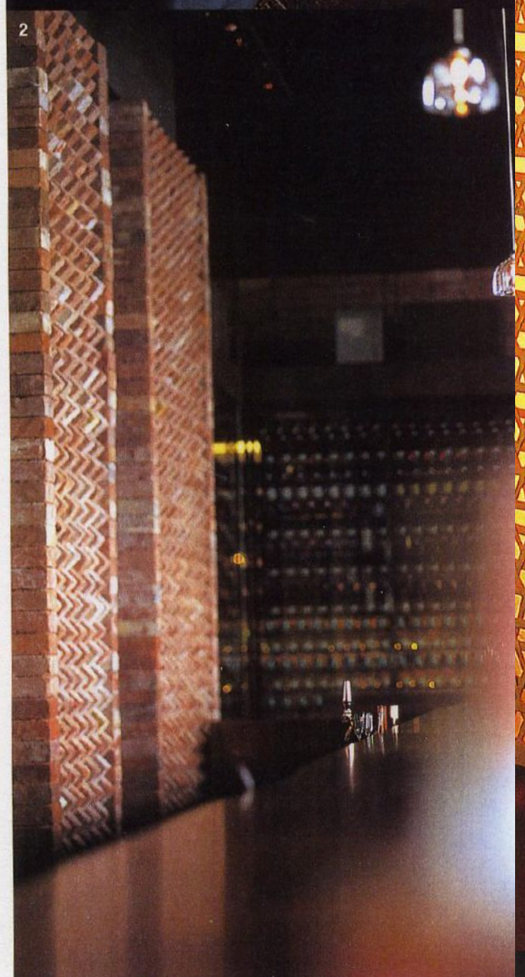
그녀가 레스토랑의 메뉴를 정할 때나, 디자인을 결정할 때 가장 중요하게 생각하는 것은 '자연 그대로의 것' 이다. 그러한 생각은 단순히 그릇 디자인이 특별하다거나 전통 장인이 만든 소품보다 '슌주' 를 더욱 돋보이게 만드는 요소가 되었다. 그녀는 우리가 먹는 음식이 그대로 우리 몸의 상태를 표현한다고 생각한다. 우리 아이들이 예전보다 더 많은 아토피성 피부를 갖고 있고 다양한 피부 트러블을 겪고 있는 것은 정크 푸드와 화학 비료로 재배된 음식물로 인한 결과라는 것. 그녀가 생각하는, 단지 미각을 위해서만이 아니라 우리 몸을 위해서도 가장 좋은 요리란 무엇보다 자연스럽게 재배된, 그 계절의 재료로 만든 것이며, 그래서 '슌주' 의 메뉴는 신선하고 건강한 재료의 맛을 그대로 살리는 것을 최우선으로 한다.

이런 생각은 인테리어에서도 드러난다. 물론 재료를 고르거나 디자인을 맡은 것은 스기모토 자신이지만, 인테리어와 식당 전체의 컨셉트는 따로 갈 수 없으므로. 나무나 돌 같은 자연 소재야 말로 건강한 환경을 만드는 가장 이상적인 재료라는 생각하에 슌주는 매우 내추럴한 소재들을 이용한 모던한 감각으로 꾸며져 있다. 어디선가 떼어온 듯한 돌덩이 역시 한구석을 차지하며 빛을 발한다. 또 예전에는 어느 건물의 부속물로 사용되었을 기둥이나 널빤지 등이 못 자국이 그대로 난 채 공간 속에서 재활용되고 있는 것을 심심찮게 볼 수 있다.

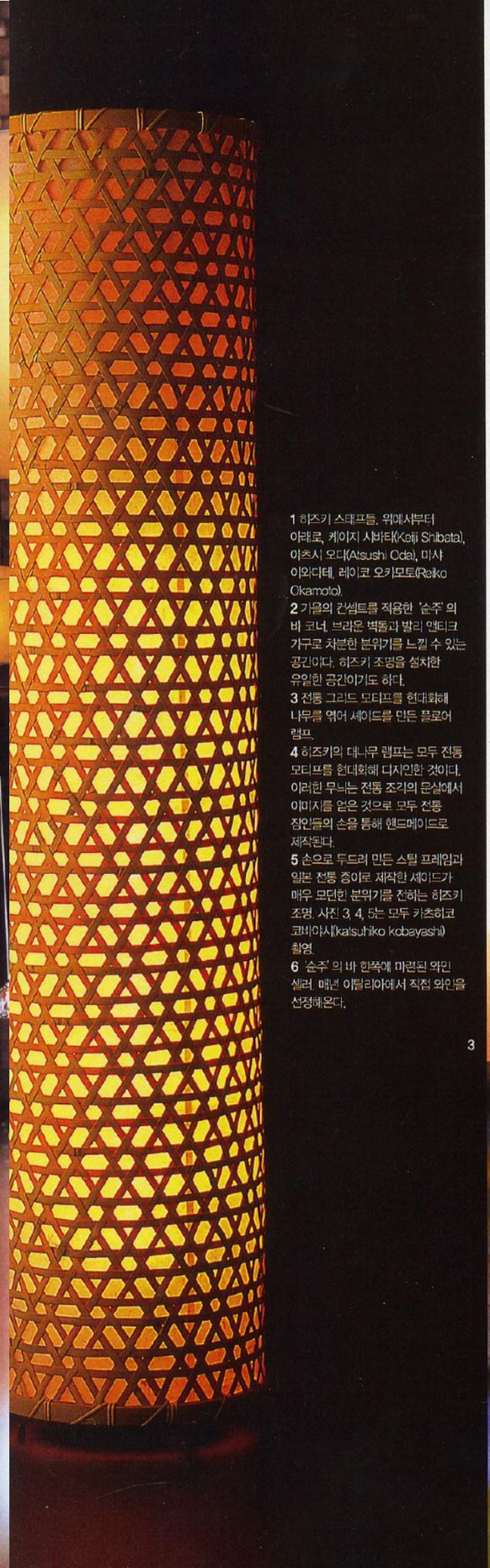
10월 2일 예정인 록본기의 레스토랑 '이치(Ichii)' 의 오픈 준비, 10월 10일에서 14일까지 열리는 '동경 디자이너스 블록' 에서 선보일 히즈키 조명 쇼 'Vessels of Light', 다음 시즌에 선보일 외부 조명 디자인 기획 등 커다란 가방과 노트북을 안고 레스토랑으로 들어서는 모습만으로도 충분히 그녀의 바쁜 일정을 짐작할 수 있었다. 현재 거의 완성된 〈슌주 쿡북(Shunju Cookbook, 페리플러스 에디션(Periplus Editions))〉은 내년 봄 출판을 앞두고 있다. 일년 내내 일본 각 지방의 특산물을 찾아 그 재료로 맛깔스럽게 만든 요리들을 담은 이 책은 '스시' 로만 알고 있는 일본 요리의 다양성을 새롭게 만나는 기회가 될 것이다. 또한 그녀는 우리 나라의 인테리어에 관한 책을 집필중이기도 하다.

이렇게 바쁜 그녀 역시 충분한 시간이 주어진다면 남편과 말레이시아로의 여행을 꿈꾸고 있다. 마치 에덴 동산처럼 아름다운 정원이 있다는 그곳에서 정글 트래킹을 가고 '멍키 와인' 을 마시는 그들을 그려본다. 열심히 일한 다음의 휴식을 보상처럼 고맙게 받아들이며 천국에서 보낸 며칠. 그것은 그녀에게 또 반짝이는 아이디어를 전할 것이다. 틀림없이. 유쾌하고도 독창적인 일을 거침없이 '벌여나갈' 수 있도록. d

1

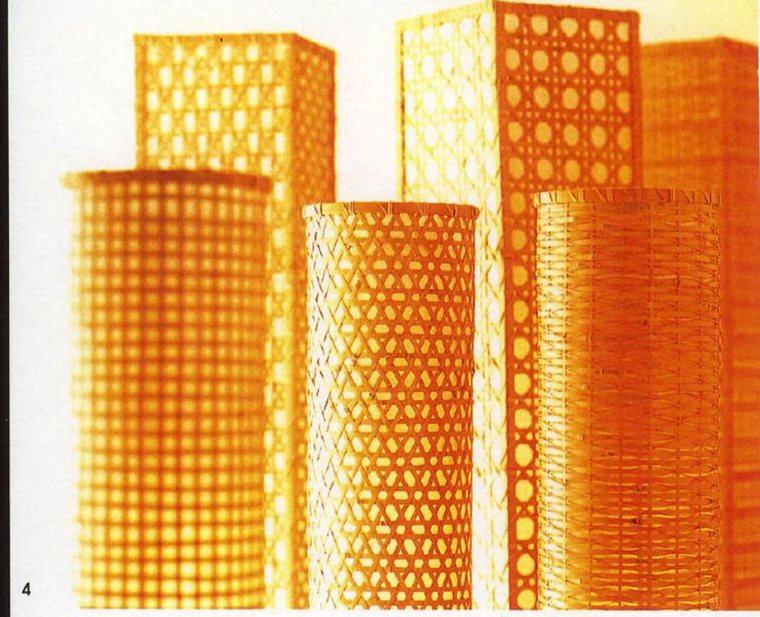


2



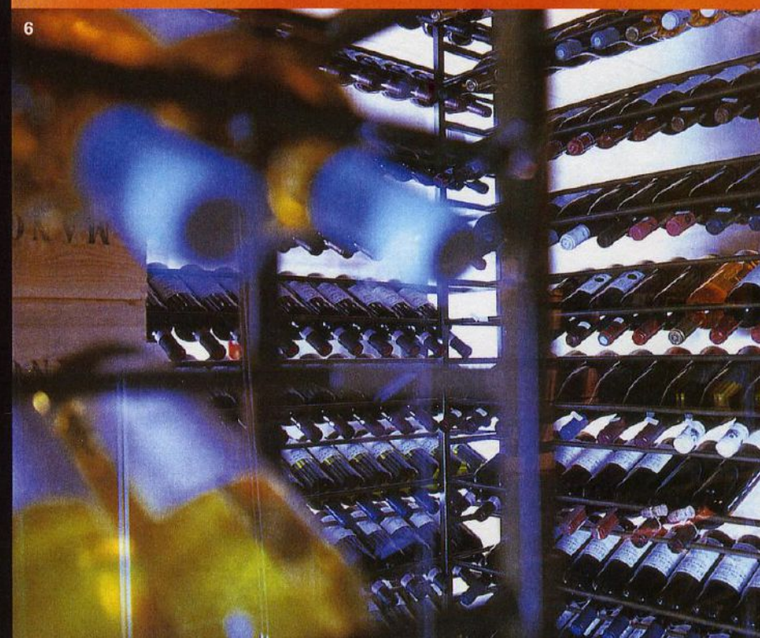
3

1 히즈키 스태프들. 위에서부터 아래로, 케이지 시바타(Keiji Shibata), 아츠시 오다(Atsushi Oda), 마샤 이와다테, 레이코 오카모토(Reiko Okamoto).
2 가을의 컨셉트를 적용한 '슌주' 의 바 코너. 브라운 벽돌과 발리 앤티크 가구로 차분한 분위기를 느낄 수 있는 공간이다. 히즈키 조명을 설치한 유일한 공간이기도 하다.
3 전통 그리드 모티프를 현대화해 나무를 엮어 셰이드를 만든 플로어 램프.
4 히즈키의 대나무 램프는 모두 전통 모티프를 현대화해 디자인한 것이다. 이러한 무늬는 전통 조각의 문살에서 이미지를 얻은 것으로 모두 전통 장인들의 손을 통해 핸드메이드로 제작된다.
5 손으로 두드려 만든 스틸 프레임과 일본 전통 종이로 제작한 셰이드가 매우 모던한 분위기를 전하는 히즈키 조명. 사진 3, 4, 5는 모두 카츠히코 코바야시(katsuhiko kobayashi) 촬영.
6 '슌주' 의 바 한쪽에 마련된 와인 셀러. 매년 이탈리아에서 직접 와인을 선정해온다.



4

5



6