



Who

Marcia Iwatate

갑작스러운 아버지의 죽음으로 미국에서 일본으로 돌아온 이와타테 마사는 1975년 친구 5명과 '서비스꾼'이라는 레스토랑을 오픈했다. 프렌치에 일본 식재료를 가미한 서비스푼은 캐주얼 다이닝이라는 컨셉 자체가 없던 시절 큰 성공을 거둔다. 레스토랑을 팔고 난 후 12년간은 패션 광고업계에서 크리에이티브 디렉터로 일했고, 다시 레스토랑업계로 돌아온 그녀는 순주, 이치이 등 많은 공간을 프로듀스했다. 최근에는 파트너와 함께 히즈키(Hizuki)라는 조명 브랜딩을 런칭해 또 다른 분야에서 두각을 나타내고 있다.

What

she does

아이들도 야채를 맛있게 먹을 수 있는 장소, 트렌디한 젊은이들이 모여드는 힙한 다이닝…, 이렇듯 그녀를 찾아오

는 대부분의 클라이언트의 요구는 막연하다. “클라이언트의 요구를 해결해줄 솔루션을 제 스타일로 제시합니다. 컨셉에 맞는 로케이션, 메뉴, 프레젠테이션, 테이블웨어, 인테리어, 서비스, SI 프로그램(로고 작업, 유니폼, 메뉴판 등의 소품), 예산 등 모든 레벨의 작업을 담당하게 되죠.” 레스토랑의 기획부터 오픈까지, 그리고 계약에 따라서는 그 이후에도 계속적인 컨설팅을 담당하는 그녀를 일본에서는 ‘레스토랑 프로듀서’라고 부른다. 그녀는 특별히 장르나 컨셉 등으로 자신의 스타일을 국한하지 않지만, 단 하나 그녀가 늘 중시하는 것이 있다. “좋은 재료와 양념을 찾아내는 것으로 모든 일이 시작됩니다. 일본이나 한국은 사계절이 뚜렷해 다양하고 풍부한 식자재의 혜택을 입고 있는 땅입니다. 이 변화에 대자연이 전해주는 건강하고 균형 잡힌 축복을 제대로 전달하고자 하는 것이 제가 가장 중시하는 요소입니다.” 이와타테 마사는 깨끗한 흙, 물, 빛 속에서 자란 재료의 풍미를 전하는 건강한 레스토랑을



기본 철학으로 클라이언트의 마음속 공간을 현실 세계로 건져 올리는
낚시꾼이다.

Where

she gets inspiration

사람들은 그녀에게 대체 언제 쉬냐고 묻는다. 쉬는 날이면 민속박물관, 컨템퍼러리 아트 갤러리를 찾기도 하고, 정원을 꾸미고, 요리를 한다. 모두 그녀의 일과 연관된 것들이며, 어떤 것이든 아이디어가 될 수 있다. 해외여행에서도 많은 소스를 얻는데, 이국적인 바구니, 우든 크레이, 메탈통 같은 물건부터 이탈리아 이촌의 작은 생선 요릿집, 직접 가꾼 싱싱한 채소로 요리를 해주는 민가 등 우연히 알게 된 장소들도 이후 그녀의 레스토랑에 중요한 컨셉으로 등장한다고.



신의 경험이 무척 중요합니다.” 미래의 레스토랑 프로듀서들을 위한 그녀의 어드バイ스는 무척 간단하다. 경험하고, 벌이들이고, 분석하고, 의문을 제기하라. 그녀는 요즘 젊은이들이 책이나 인터넷 등의 간접 경험에만 만족하는 것은 잘못이라고 말한다. “어디든 가서 직접 경험하고 거기서 영감을 얻고 감각을 익혀세요. 그리고 한걸음 더 나아가 스스로에게 질문을 합니다. 왜 이 레스토랑과 호텔은 좋은지, 나쁜지, 무엇이 이곳을 성공 혹은 실패로 만든 주요 원인인지 스스로 분석해보세요. 이 모든 것이 이후에 도움으로 다가올 것입니다.”

Why

she writes

본인의 생사와는 관계없이 책은 그 자체로 누군가의 책장에 남기 때문에 그녀는 책을 쓴다. 레스토랑 프로듀싱이라는, 공동 작업이 아닌 단독으로 책임을 전自身만의 작업을 남기고자 하는 것이다. 순주, 일본의 집 등을 출판한 그녀는, 한국이 고향처럼 좋아서 지금은 한국의 컨템퍼러리 주택 디자인에 관한 책 〈Korea Style〉을 준비하고 있다.

How

to be like her

그녀처럼 레스토랑의 모든 것을 다루는 레스토랑 프로듀서는 각 분야의 전문가들과 함께 일해야 하는 어려움이 있다. “인테리어, 테이블 코디네이션 등의 전문가들은 자신의 분야에 대한 자신감과プライ드가 있죠. 그래서 제가 이 모든 것을 관할하는 점에 대해 불편해하는 경우도 많습니다. 이걸 지혜롭게 풀어가기 위해서는 나자

When

the happiest time?

Business 몇 달간 각고의 노력 끝에 드디어 레스토랑을 오픈했을 때, 특히 세프와 스태프들이 자신의 컨셉에 동의하고 이해해줄 때, Personal 정성들여 가꾼 정원을 바라보며 남편과 애완견 진도와 알프레스코 테이블에 앉아 음식을 먹을 때, 혹은 정말 이국적인 곳으로 여행을 떠날 때. ◇