

세계 1등 식당의 비결 스페인 바르셀로나 ‘디스푸르타르’

# 요리인가, 과학인가...수천 번 실험 통해 뽑아낸 ‘맛의 절정’

박희은  
자유기고가



세계 미식의 기준을 가르는 두 축이 있다. 하나는 미쉐린 가이드, 또 하나는 월드 50 베스트 레스토랑(이하 월드50베스트). 미쉐린 가이드가 한 레스토랑의 기술력과 완성도를 정교하게 평가하는 품평회라면, 월드50베스트는 지금 이 순간 세계 미식이 어디로 흘러가고 있는지 보여주는 지도에 가깝다.

3년 전 여름, 기록적인 폭염을 기록했던 런던에서 월드50베스트 시상식이 열렸다. 이날 뉴욕 미식 신의 새로운 역사를 쓰고 있는 박정현·박정은 부부의 레스토랑 아토믹스(Atomix)가 한국 셰프들 역대 최고 순위인 33위로 호명됐다. 그 짜릿한 전율과 벅찬 환희를 안고 나와 박정현·박정은 부부, Nanro Foundation(비영리 사단법인 난로학원) 최정운 의장은 스페인 바르셀로나로 미식 여행을 떠났고 그 여정의 첫 식탁은 디스푸르타르(Disfrutar)였다.

이곳을 이끄는 세 명의 셰프 오리올 카스트로, 에두아르트 사트루크, 마테우 카사냐스는 ‘현대 미식의 성소’라 불리는 엘 불리(elBulli)의 핵심 멤버였다. 요리를 과학과 예술의 경지로 끌어올린 분자 요리의 발상지이자 전설적인 레스토랑, 그러나 그 시대를 스스로 닫아버린 엘 불리. 2011년 엘 불리가 문을 닫은 뒤, 세 명의 셰프는 명성에 기대어 화려한 식당을 오픈하기 보다는 “우리는 이제 무엇을 해야 하는가” 고민했고 그 답으로 2014년 바르셀로나에 디스푸르타르를 연다. 스페인어로 ‘즐거다’라는 식당 이름처럼, “우리 요리가 손님들에게 정말로 즐거움을 줄 수 있을까?” 끊임없이 묻고 실험하기 위해 시작한 여정이다.

“손님을 가르치려 들고 싶지 않다.” “테크닉은 보여주기 위한 것이 아니다.” 세 명의 셰프가 레스토랑을 시작할 때부터 다짐한 것들이다. 실제로 디스푸르타르의 메뉴들은 정교한 기술, 수천 번의 실험과 과학적 데이터가 응축된 요리지만 설명 없이도 직관적으로 반응할 수 있도록 설계돼 있다. 결국 손님이 느끼는 감정은 단순하다. “맛있다”, 그리고 “재미있다”.

이들의 시그니처 요리 중 하나인 ‘액체 올리브’는 마티니 칵테일 잔에 단 한 알의 올리브만 담겨 나온다. 핀셋으로 올리브를 집어 먹는 순간, 아주 얇은 막이 터지면서 안에 숨겨진 내용물이 퍼진다. 이 올



1 생김새가 호기심을 자극하는 메뉴 ‘진주 목걸이 with 리치’. 2, 3 식당 지하에 있는 프라이빗 원테이블 ‘라 메사 비바’. 식사가 끝나면 비밀의 문이 열리듯 테이블이 열리고 오늘 사용한 식재료들이 모습을 드러낸다. 4 올리브 수심 개를 응축한 분자요리 ‘액체 올리브’.

리브에는 겹질도 과육도 없지만 씹살한 맛과 기름진 지방감, 끝에 남는 여운이 또렷하다. 씹는 과정은 사라졌지만, 올리브라는 재료를 끝까지 밀어붙여 그 정체성은 오히려 더 선명해졌다. 올리브보다 더 올리브다운 경험! 이 한 알을 위해 진짜 올리브 수심 개가 사용된다고 한다.

또 하나 인상 깊었던 메뉴는 튀긴 도넛이다. 포크 나이프도 없이 접시에 작고 둥근 빵 하나만 달랑 나온다. 손으로 집어 한 입 베어 무니 캐비어의 짭짤과 사워크림의 산미가 입안 가득 퍼진다. 자게 스푼으로 조심스럽게 떠먹는 고급 식재료 캐비어가 이 요리에서 만큼은 단독 히어로가 아니라, 빵과 사워크림 사이에서 맛의 중심을 잡는 역할을 한다. 파인다이닝 미식이 반드시 엄숙할 필요는 없다는 디스푸르타르의 신념을 가장 직관적으로 보여주는 요리다.

디스푸르타르를 설명할 때 빠지지 않는 단어가 바로 ‘R&D’다. 내가 방문했던 2022년 여름, 세 셰

‘분자 요리’ 발상지 엘 불리 출신 3명 R&D에 진심...무알코올 와인 개발도

잔에 올리브 한 알 달랑 ‘액체 올리브’ 평범해 보인 ‘튀긴 도넛’ 안엔 캐비어

코스 맞춰 변하는 ‘살아있는 테이블’ 식사 자체가 한 편의 우아한 연극



디스푸르타르의 과학적 맛을 책임지는 세 명의 셰프.

프가 가장 몰두하고 있던 R&D 테마는 ‘와인의 해체와 재구성’이었다. 코로나를 기점으로 점차 사람들이 건강 때문에 술을 멀리하기 시작했는데, 그렇다고 음식과 매칭할 음료로 단순히 주스를 내놓을 순 없고, 세 셰프는 극도로 낮은 온도에서 진공 상태로 와인을 증류해 알코올 성분만 정교하게 분리해내는 장치를 개발했다. 물론 와인이 지닌 섬세한 향과 풍미는 그대로 남겼다. 결론적으로 손님은 알

코올의 취기를 견어내고 포도가 가진 대지의 향과 오크통에서 쌓인 시간만 추출한 결과물을 맛볼 수 있다.

디스푸르타르의 R&D를 가장 밀도 높게 경험할 수 있는 공간은 식당 지하에 비밀스럽게 자리하고 있다. 2024년 월드50베스트 1위에 오른 후 예약이 거의 불가능해졌는데 그중에서도 가장 어려운 자리가 바로 프라이빗 테이블 ‘라 메사 비바’(La Mesa Viva-살아 있는 테이블)’다. 2021년 문을 연 원 테이블 공간으로, 셰프들은 이곳을 “우리가 가장 집약적으로 구현하고 싶었던 경험의 형태”라고 설명했다.

‘살아 있는 테이블’이라는 이름은 과장이 아니다. 스페인 건축 디자이너와 협업해 오직 디스푸르타르만을 위해 설계된 이 테이블은 코스의 흐름에 맞춰 열리고, 표면의 질감이 바뀌며, 숨겨져 있던 공간을 드러낸다. 테이블은 고정된 가구가 아니라 식사의 전개에 반응하는 도구다. 테이블뿐 아니라 접시가 놓이는 타이밍, 설명이 멈추는 순간, 공간의 동선과 음향, 스태프의 움직임이 하나의 리듬으로 맞물리면서 식사는 점차 연극에 가까운 형식으로 변해간다. 20여 개의 코스가 끝나고 디저트가 나올 즈음, 분위기는 한 번 더 전환된다. 테이블 보가 걷히면서 그 아래 숨겨져 있던 작은 상자들이 모습을 드러낸다. 디저트와 함께 식사 전반에 사용된 재료와 사물들이 각자의 이야기를 품은 채, 그 순간을 기다리며 테이블 아래에 숨어 있었다. 디스푸르타르가 쌓아온 실험과 철학을 맛과 오감으로 느끼는 시간이다.

엘 불리가 스페인 미식의 지형을 근본적으로 바꿔 놓았다면, 디스푸르타르는 그 유산을 이어받아 ‘손님을 향하는 미식’으로 한 단계 더 나아가고 있다. 그렇다면 우리 한식은 어디로 가야 할까. 무엇을 지켜야 하고, 무엇을 새로이 설계해야 하나. 엘 불리가 남긴 질문을 디스푸르타르가 자신만의 방식으로 풀어냈 듯, 한국의 셰프들도 각자의 식탁 위에서 자신만의 답을 준비하길 바란다.

〈광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다〉

## 이나라의 핫 플레이스

## 새우 토스트, 족발 튀김...아시안 요리 무지개처럼 펼쳐낸 ‘맛동산’

트렌디한 가게가 즐비한 성수동 거리 안쪽, 20대는 물론 70대까지 다양한 연령대의 손님들이 즐겨 찾는 소문난 식당이 있다. 새우 토스트, 족발 튀김, 로브스터 커리, 삭힌 고추 우럭 술집 등 중식을 해 이사로 무지개처럼 펼쳐지는 다양한 스타일의 아시아 요리를 맛볼 수 있는 이곳은 음식을 사랑하는 이들의 맛동산, ‘플레이버타운’(사진1)이다.

이곳을 운영하는 이태규 셰프는 호주에서 양식 파인다이닝 셰프로 일하다가 아시아 음식에 폭 빠져 홍콩·싱가포르·핀란드의 중식당 등을 거치며 다양한 문화권에서 맛에 대한 경험을 쌓았다. “호주는 다인종·다국적·다문화 도시예요. 이민자가 많다 보니 차이나타운 외에도 베트남타운, 태국타운 등 아

시아타운이 도시 안에 크게 자리 잡고 있죠. 식당 일을 마치고 즐겨 찾던 그곳에서 각각 현지인들이 만든 다양한 음식들을 맛본 게 제 요리의 모티브가 됐어요.”

가장 인기 메뉴인 족발 튀김(1만8000원, 사진 2)은 한국의 족발과 중국의 동파육에 태국식 양념을 살짝 더한 요리다. 달콤 짭조름한 소스에 조리된 튀긴 족발은 겉면은 살짝 바삭하면서 육질은 탱글하고 부드러워. 설상 대신 코코넛유가 만든 캐러멜을 넣어 복합적인 풍미와 단맛을 더하고 매콤한 칠리와 고수를 곁들였다. 커다란 로브스터 조각이 큼직하게 들어가 갑각류의 풍성한 맛이 매력적인 황제 커리(5만4000원)는 동남아에서 고급 요리에

자주 쓰이는 로브스터에 쫄깃한 바지락, 홍콩과 태국식으로 배합한 향신료를 넣어 만든 색다른 커리다. 평범해 보이지만 조리 과정에서 굉장한 공이 들



어기는 알배추 볶음(1만2000원)도 추천한다. 신선한 표고버섯을 수확해 말리고, 이를 다시 향신재를 넣은 물에 불린 다음 뜨겁게 조리해 기름을 뽑아



내면 버섯 본연의 감칠맛이 극대화되는데 이를 담백한 알배추와 함께 아삭하게 볶아내면 짭짤 놀라

는 ‘맛동산 스타일’ 채소볶음이 완성된다. 현재 정규 메뉴는 20가지 내외지만, 사실 이곳에는 메뉴판에는 없는 숨은 메뉴가 40~50가지나 된다. “가게의 인기 메뉴는 손님들이 정해주는 것이니까요. 예약하실 때 원하시는 식재료나 메뉴를 미리 말씀해주시면 얼마든지 새로운 요리로 만들어드립니다.” 레스토랑을 공동 운영하고 있는 아내 김정숙 페이스트리 셰프가 만드는 딸기 코코넛 케이크, 유자 바질 소르베 등 수준 높은 디저트도 이곳의 인기 비결 중 하나다.

글 이나라 출판기획자  
사진 김태훈 프리랜서



KSA 한국표준협회  
KOREAN STANDARDS ASSOCIATION

ISO 21388

보청기적합관리 인증센터



## 국제보청기

## 새해 福 많이 받으세요.

- ✓ 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- ✓ 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- ✓ 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

본점 서석동 남동성당 옆

서울점 종로 5가역 1층

순천점 중앙시장 앞

062) 227-9940

062) 227-9970

02) 765-9940

061) 752-9940