

세계 1등 식당의 비결 도쿄 레스토랑 '나리사와'

테이블 위 '빵 반죽' 식사가 무르익을 때면 따끈따끈 '나만의 빵'

김정아 더헝그리 투어리스트 코리아 대표



꽃 장식 '숲의 빵' 시그니처 메뉴
촛불로 발효, 돌솥으로 구워내
식사하는 내내 고소한 냄새 만끽

고객 취향·기념일 등 데이터 관리
방문할 때마다 다른 요리 내놔
'매번 새롭고 놀라운 경험 선사'

도쿄의 한적한 동네 아오야마의 한 식당. 실내에 들어서니 자연의 순환을 상징하는 '밭' 모양 로고가 여기저기서 보인다. 식사가 시작되면 종업원이 아름다운 꽃 장식과 함께 촛불로 발효 중인 작은 반죽을 테이블에 가져다 놓는다. 식사가 무르익을 때쯤, 뜨겁게 달궈진 돌솥을 테이블로 가져와 발효를 마친 반죽으로 눈앞에서 바로 빵을 구워준다. 눈과 입, 그리고 갓 구운 빵 냄새로 코까지 즐거운 메뉴 '숲의 빵(Bread of the Forest)'이다. 자연에 대한 존중과 지속 가능한 환경을 위한 레스토랑의 철학이 엿보이는 시그니처 메뉴다. 이곳은 2008년 도쿄 미쉐린 가이드가 처음 생긴 해에 1스타를 받고, 2010년에 2스타를 받아 16년째 유지 중인 레스토랑 '나리사와'다.

일본 아이치현의 바닷가 마을에서 자라 서핑을 사랑하던 소년 요시히로 나리사와는 한때 프로 서퍼의 길을 꿈꿨지만 서핑으로는 세계 최고가 될 수 없음을 깨닫고 자연스레 할아버지·아버지를 이어 요리를 시작했다. 그는 중·고등학교 때 떠났던 첫째의 여행지 미국에서 인생의 전환점을 경험했다고 한다. "세상에 이렇게 다양한 인종과 문화, 생활 방식이 존재하구나. 그동안 내가 얼마나 좁은 시야로 세상을 바라봤는지 절실히 깨달았죠." 좀 더 넓은 곳에서 요리를 배워야겠다 마음먹은 그는 프랑스·스위스·이탈리아에 있는 여러 파인다이닝 레스토랑에서 경력을 쌓았다. 당시만 해도 아시아인은 소수였고, 언어도 제대로 구사하지 못해 어려움이 많았다. 요리를 배우는 과정은 더 혹독하고 힘들었다. 하지만 유럽의 요리 세계는 철저히 실력주의였다. 다른 연수생들이 잠든 뒤에도 연습을 거듭하며 속도와 기술을 익힌 나리사와 셰프는 어느새 동지들을 앞지르고 헤드 셰프의 신뢰를 받는 존재가 됐다.

긴 유럽 생활을 마치고 1996년 고향으로 돌아온 그는 첫 레스토랑을 열었고, 2003년에 도쿄로 이전한다. 레스토랑 오픈 후 좋은 식재료를 찾아 일본 전역을 돌아다니던 그는 높은 산간 지역에 위치한 밭에서 최상의 무농약 채소를 재배하는 농가를 만났다. 이들 농가에선 최고의 채소를 기르는 한편, '건강한 흙을 가꾸는 데 힘쓰고 있었다. 그 흙에서부터 깨끗하고 안심할 수 있는 식재료가 나오는 것을 본 나리사와 셰프는 '사토야마(里山)'를 알게 됐다고 한다. 사토야마란, '마을(사토)'과 '산과 숲(야마)'이 결합된 말로 자연과 함께 살아온 일본의 전통적인 농촌 경관을 뜻하는 말이자 사람의 손길이 자연 환경을 파괴하지 않고, 오히려 생태계를 건

강하게 유지시키며 균형감 있게 살아가는 삶의 방식을 의미한다. 밭 너머 산과 숲, 강과 바다에서도 사람과 자연은 서로 큰 영향을 주고받으며 깊은 관계를 맺고 살아가고 있음을 깨닫게 된 그는 선조들의 지혜를 전하는 동시에 자연 환경 보호를 사명으로 삼고 지금까지 '이노베이티브 사토야마 퀴진(사토야마를 기반으로 한 창의적인 요리)'을 선보이고 있다.

레스토랑 '나리사와'에선 자연스럽게 제철 식재료를 중심으로 메뉴를 구성한다. 크게 연간 메뉴를 여섯 차례 변경하지만, 매일 도착하는 재료에 따라 그날의 메뉴를 즉흥적으로 바꾸기도 한다. 모든 식재료는 시장이 아닌 산지 직송으로 레스토랑에 공급되는데 셰프에게는 직접 방문했던 산지의 다양한 풍경, 생산자들로부터 전해 들은 이야기 등이 창작의 중요한 영감으로 작용한다.



요시히로 나리사와 셰프



시그니처 메뉴 '숲의 빵'. 야생 효모로 발효해 직접 테이블에서 구워준다.

[사진 나리사와]



일본 도쿄에 있는 레스토랑 '나리사와'의 메뉴 '풍성한 수확'.



누룩곰팡이 '코지'를 동백꽃 젤리에 곁들인 디저트 '동백꽃과 누룩곰팡이'

필자가 최근 방문했을 때는 참치 뱃살을 내주었더니 18시이며 20시면 아예 레스토랑 문을 닫는다. 직원들이 자연과 함께 조화롭게 살아가기 위해선 충분한 휴식이 필요하다는 사토야마 철학이 반영된 결정이다. 이런 지속 가능성에 대한 공로를 인정받아 나리사와 셰프는 '미쉐린 그린 스타'와 '아시아 50 베스트' 지속 가능한 레스토랑 상'을 수상했다. 이곳의 특별함은

또 있다. 필자가 처음 방문했을 때 '반복해서 방문하는 손님에게 같은 요리를 제공하지 않는다'고 들었지만 대부분의 사람들이 시간 차를 두고 방문하니 그렇겠지 대수롭지 않게 흘려버렸다.

하지만 두 번째 방문 때, '숲의 빵'을 제외하고 지난번과 같은 요리가 하나도 없어 진짜 놀랐다. 그 비법을 물어보니 재방문 고객이 매번 새롭고 놀라운 경험을 하길 바라는 마음에서 각 손님 별로 오를 맛은 물론이고 특별히 좋아했던 요리, 음료 취향, 기피 식재료, 기념일, 방문 목적 등 세부 정보를 모두 기록해둔다고 한다.

이 고객 정보는 레스토랑 개점 당시 시스템 회사와 공동으로 개발한 자체 관리 시스템에 모두 입력되고 이를 통해 모든 데이터를 관리한다고 한다. 때문에 매주 방문해도 늘 새로운 요리를 경험할 수 있다. 나만을 위해 요리하는 전속 셰프처럼, '초개인화' 메뉴를 매번 대접 받을 수 있다니! 단골손님들을 위해 매번 새로운 메뉴를 구성하는 게 피곤하지

않나 물었더니 나리사와 셰프는 "우리의 최우선 과제는 최상의 다이닝 경험을 고객에게 제공하는 것"이라고 답했다.

최근 몇 년 사이 아들이 주방에 합류해 수련을 시작했다. 나리사와 셰프는 "4대가 요리사로써 가업을 이어가게 됐다"며 "아들 뿐 아니라 젊은 셰프들에게 단순한 기술을 넘어 식재료에 대한 이해, 요리사라는 직업의 본질, 손님을 진심으로 존중하며 맞는 자세 등 기초부터 전하고 있다"고 했다.

<광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다>

김정아(Anica Kim) 평양이 고향인 외할머니와 서울 토박이 할아버지로부터 한식의 다양함을 배웠다. 미국 뉴욕에서 자랐고 이후 교토·런던·도하·상하이·서울에서 생활하며 문화의 다양성을 체험하고 세계 미식과 사랑에 빠져 한식을 외국에 소개하며 국내외의 F&B 현장을 누비고 있다.

건물·주택 지붕공사, 스틸방수, 리모델링

건축시공, 설계, 견적, 리모델링, 상담문의



MODERN **모던건설** 사무실 광주시 북구 자미로45(신안동) 공 장 광주시 서구 서항2길3(서항동)

시공문의 전상하 T. 062)531-3530, H. 010-9229-3530