스위스 미식계에 등판한 지속가능성.

스위스 미식 업계를 이끄는 지속가능한 레스토랑들

파인 다이닝에도 부여된 책임감
고급스럽고 창조적인 맛뿐만 아니라, 그 뒤에 숨겨진 노력을 돋보이게 하라
지속 가능하지 않다면 그것은 참되지 않은 맛
식탁 위 지속가능성을 실현하는 스위스 레스토랑들
직접 기르고, 직접 키우고, 직접 양조하고, 직접 요리한다
최대한 유기농으로, 최대한 지역 농부들과 상생한다

스위스는 호텔 관광으로 세계적인 명성을 얻고 있는 나라이지만, 파인 다이닝으로도 유명한 나라다. 호텔에 딸린 고급 레스토랑을 생각하면 자연스럽게 연결되는 대목이다. 아직 덜 알려진 사실은 자연주의를 기반으로 미식을 구현한다는 것이다. 지역에서 생산된 재료를 사용하고, 지속가능성을 염두에 둔 재료 선정과 요리법은 이제 스위스 파인 다이닝의 기준이 되어가고 있다.

국내 요식업계에서도 지속가능성을 위한 노력이 주목받고, 트렌드로 자리 잡고 있는 요즘이다. 식물성 재료를 이용해 대체육 생산 기업과 협업을 하거나, 음식물쓰레기 양을 줄이려는 노력, 비건 라이프스타일에 대한 적극적인 제안이 눈길을 끈다. 소규모 농장을 직접 꾸리거나, 음식물쓰레기는 퇴비로 처리하려는 노력도 돋보인다.

최근 스위스에서 주목받고 있는 지속가능성 실천 레스토랑을 중심으로, 식당에서 직접 재배한 식자재부터 과감한 바다 생선 포기에 이르기까지 식탁 위에 지속가능성을 실현하기 위한 스위스인들의 부단한 노력을 소개한다.

1. 레스토랑 튀피(Restaurant Tüfi), 취리히(Zurich)
클라우디오 발산자코모(Claudio Valsangiacomo)가 만든 이 작은 레스토랑은 2001 년부터 취리히 제펠트(Seefeld) 구역에 활기를 불어넣으며 지속가능성의 기준을 만들어 가고 있다. 고기부터 채소까지 유기농법으로 재배한 재료를 사용하는데, 메뉴의 기본을 구성하고 있다. 제철 식재료를 사용하는데, 홍합이 그 좋은 예다. 시즈닝이 특히 돋보이는데, 인도의 향신료에 특히 관심이 많은 셰프답게, 라이타(Raita: 채소에 요거트를 섞은 남아시아 음식)를 곁들인 유기농 가지나 양고기 스튜가 인기 메뉴다. 마지막으로 홈메이드 초콜릿 무스로 식사를 마무리하면 다시 스위스로 돌아온 기분이다!

2. 막달레나(Magdalena), 리켄바흐(Rickenbach)
스위스에도 지속가능성과 환경 요리를 조합한 레스토랑은 흔치 않다. 루체른(Luzern)에서 가까운 슈비츠(Schwyz)에는 스타 셰프 도미닉 하트만(Dominik Hartmann)이 이끄는 레스토랑이 있다. 바다 생선은 과감히 포기했고, 육류도 아주 사소한 역할을 할 뿐이다. 주변 지역에서 생산한 식재료를 중점적으로 사용한다. 와인을 마시지 않는다면 레스토랑에서 만다는 다양한 콤부차를 맛보아도 좋다. 얼마 전 미슐랭 가이드에서 2 개의 별을 획득한 레스토랑이다.

3. 케사 란돌리나(Chesa Randolina), 실스 바젤자(Sils-Baselgia)
“미식 레스토랑” 타이틀을 달고 있는 산악 레스토랑에서 손님들의 기대는 한껏 부풀기 마련이다. 그중에서도 케사 란돌리나는 이런 고객들의 기대치를 초월하는 서비스를 선사한다. 근교 지역에서 공수한 제철 재료는 당연하고, 유기농 품질 식재료도 가능한 최대한 많이 사용한다. 와인의 경우, 에가딘(Engadin) 지역 내 유명 레스토랑과 견주어도 전혀 뒤떨어지지 않을 만큼의 리스트를 보유하고

Switzerland Tourism Korea
77 Songwol-gil, Jongno-gu, Seoul 03165
MySwitzerland.com

있다. 주인장인 토마스 쿠르탱(Tomas Courtin)이 직접 300 종류가 넘는 와인을 선별하는데, 셀 수 없을 정도의 와인 생산자를 직접 알고 있기 때문에 가능한 일이다. 베르니나 특급(Bernina Express)을 운행하는 래티셰반(Rhätische Bahn) 기차로 찾아갈 수 있다.

4. 그랜드 리조트 바드라가츠(Grand Resort Bad Ragaz)의 레스토랑 베르브 바이 스벤(verve by sven), 바드라가츠(Bad Ragaz)
제철 식재료를 이용해 정통적인 메뉴를 최대한 자연주의 방식으로 요리한다. 스위스판 미슐랭인 고미요(GaultMillau) 점수 14 점에 빛나는 베르브 바이 스벤에서는 건강과 라이프스타일을 모두 고려한 요리를 만나볼 수 있다. 메뉴 하나하나에서 삶과 자연을 고스란히 즐길 수 있도록 고려한 깊은 철학을 마주할 수 있다. 지속 가능하게 재배한 농산물을 고집한다.

5. 호텔 카르타우제 이팅엔(Kartause Ittingen)의 레스토랑 뮐레(Restaurant Mühle), 바르트-바이닝엔(Warth-Weiningen)
직접 농산물을 재배하며 수익도 극대화하고 있는 레스토랑이 스위스에서 큰 주목을 받고 있다. 이 레스토랑은 직접 치즈를 생산하는데, 프레쉬 치즈는 물론, 숙성 치즈도 만들고 있다. 뿐만 아니라, 와인도 직접 양조하고, 맥주도 빚는다. 생선이나 과일은 최대한 가까운 거리에서 공수한다. 레스토랑 소유의 농장에서 직접 기른 재료로 만든 요리에는 '0km 메뉴'라고 라벨을 붙였다. 대표적인 메뉴가 햄버거로, 레스토랑 농장에서 공급받는 소고기, 치즈, 베이컨, 사워크림과 직접 구운 빵으로 만든다.

6. 슐로스 바르텍(Schloss Wartegg) 성, 로르샤허베르크(Rorschacherberg)
최근 스위스의 많은 레스토랑이 허브 및 채소 가든을 가꾸고 있다. 하지만, 바르텍 성의 자체수급력은 일반적인 수준을 훨씬 뛰어넘는다. 바이오다이나믹 슐로스 바르텍 및 프로스페시라라(ProSpecieRara) 정원은 2500m2 나 되는 공간에 레스토랑에서 사용하는 수많은 재료를 가꾼다. 싱싱한 허브부터 샐러드 잎, 양배추와 토마토, 베리부터 식용 꽃까지 종류도 다양하다. 직접 재배한 재료는 고성 스타일의 발도르프(Waldorf) 샐러드, 새봄 양배추 페스토로 버무린 홈메이드 탈리아텔레, 블랙 우엉 라구를 얹은 보덴제 호수 생선과 같이 색다른 메뉴로 태어난다.

7. 오베르쥬 드 라바예 드 몽테롱(Auberge de l'Abbaye de Montheron), 로잔(Lausanne)
몽테롱에서의 하루는 제철 농산물을 배달하는 지역 농부들과 함께 시작된다. 준비 과정에서 셰프들은 중세의 역사적인 레스토랑에서 사용하던 요리 방식을 실험하고, 개발하고, 발견해 나간다. 그 결과물은 참으로 독특하다. 가을 트럼펫 크럼블, 세노비스 소스를 곁들인 렌틸, 꾸덕꾸덕한 포도 등으로 탄생한 창조적인 맛을 선보인다.

8. 레스토랑 빌라 린데넥(Restaurant Villa Lindenegg), 빌(Biel)
빌라 린데넥은 빌에서도 독특한 곳이다. 도심 한복판에 있는 소문난 명소로, 레스토랑이 가꾸는 가든은 도시 공간에서 벗어나 자연 속에서 여유 있게 머물다 가라고 손짓한다. 이곳의 요리는 신선하고 제철 요리 중심인데, 깜짝 놀랄만한 요소가 숨겨져 있다. 가능하다면 언제나 유기농 식재료를 사용하고, 지역 내에서 협력 관계를 맺은 생산자에게 품질이 우수한 농산물을 가져다 쓴다.

9. 튀펠호프 바젤(Teufelhof Basel) 호텔 내 가스트로노미(Gastronomy), 바젤(Basel)
전 세계를 체험할 수 있는 곳이다. 호텔이자 바젤 문화의 중심지로 손꼽히는 데르 튀펠호프 바젤(Der Teufelhof Basel)은 바젤 구시가지 한복판에 있다. 역사가 서린 수 개의 건물이 모두 연결되어 있는데, 놀라운 서비스를 체험해 볼 수 있는 곳이다. 서로 얽혀 있는 건물에는 쿤스트호텔(Kunsthotel), 갈레리호텔(Galeriehotel)을 비롯해 미식 레스토랑인 벨 에타쥬(Bel Etage)와 레스토랑

아틀리에(Atelier), 카페, 바, 극장, 와인 숍, 호텔 소유의 양조장이 들어서 있어 다양한 체험을 즐길 수 있다. 미식과 아트를 조합한 세계로의 독특한 여행을 떠나볼 수 있는 공간이다.

10. 그로또 알 리트로보(Grotto al Ritrovo), 브리오네 소프라 미누죠(Brione sopra Minusio)
시골스런 숙소로, 티치노(Ticino)주에서는 “그로띠(grotti)”로 불리는 흔한 공간이지만, 풍경까지 갖춘 동굴식 레스토랑은 이례적이다. 레스토랑이 있는 해발고도 700m 에서 내려다보면 로카르노(Locarno)의 마지오레(Maggiore) 호수가 찬란하다. 이 지역 레스토랑에서도 특별한 지위를 갖춘 식당인데, 티치노 향토 요리를 신선하게 내어놓는 전통적인 동굴형(grotto) 레스토랑이면서 분위기까지 삼박자를 고루 갖췄기 때문이다. 신선한 허브나 리코타 치즈를 곁들인 홈메이드 파스타와 제철 생선 및 티치노산 육류 메뉴를 추천한다.

https://www.myswitzerland.com/en/experiences/food-wine/best-of-gastronomy/content-elements/the-most-sustainable-restaurants-in-switzerland/

자료제공: 스위스 정부관광청 www.MySwitzerland.co.kr

Switzerland Tourism Korea
77 Songwol-gil, Jongno-gu, Seoul 03165
MySwitzerland.com