



매력적인 팝업 & 시즌 레스토랑 아홉 곳.

2022년 여름, 매력 발산 레스토랑

산 정상 위, 섬 위, 포도밭 한복판 맛집

테마 갖고 공들여 만드는 요리

가장 스위스 다운 여름의 맛

올여름에만 만나 볼 수 있는 맛

팝업 레스토랑 컨셉은 더 이상 새로운 것이 아니다. 이미 오래전부터 사람들은 대부분 여름에, 하지만 간혹 겨울에도 하룻밤 새 갑자기 등장하는 미식 명소에 익숙해졌다. 뉴욕이나 런던에서만 일이 아니라 베른(Bern), 루체른(Luzern), 취리히(Zurich)에서도 벌어지는 일이다. 판데믹이 시작하기 전에도 이미 여러 곳 있었는데, 심지어 코로나 위기에 대응하기 위해 문을 연 곳도 있었다. 필요에 의해 태어난 곳도 있고, 게스트 셰프의 유무와 상관없이 오랜 기간 동안 계획해 등장한 곳도 있다. 진짜 성공한 팝업 레스토랑의 경우 그다음 해에도 문을 열어 영구적인 시설로 바로 자리 잡기도 한다. 또는 팝업 시설에 새롭고 더욱 흥미로운 컨셉을 더해 새롭게 문을 열기도 한다.

1. 무제가르덴 바이 우토 쿨름(Musegarten by Uto Kulm), 취리히(Zurich)

위틀리베르크(Uetliberg) 산 위에 있는 우토 쿨름(Uto Kulm) 레스토랑의 명성만큼이나 독특한 파노라마가 저 멀리까지 펼쳐진다. 이 위에 팝업이 생겼다는 소문이 아직 멀리 퍼지지는 않았는데, 당일 여행으로 정상을 찾는 이들이 식사를 즐기던 공간이 올여름 더욱 젊어졌다. 무제가르덴이라는 이름으로 여름 노천 테이블 공간이 만들어졌는데, 먹지 못하는 명물과 미식이 참신한 조화를 이룬다. 전망 타워에서 현수하강 해볼 수 있는 프로그램이 6월 19일과 7월 16일에 진행되며 큰 인기를 끌기도 했다. 스위스 가정식을 선보이는 ‘타볼라타(Tavolata) 및 맨스’라는 프로그램으로 더 많은 환영을 받고 있다.

2. 더 그린하우스(The Greenhouse) – 팝업 레스토랑, 브리싸고(Brissago)

여기에서 여름은 10월 1일까지 계속된다. 티치노(Ticino) 지역이 품은 온화한 기후 덕분이다. 이름에서 알 수 있듯, 온실 안이나 밖에 앉을 수 있는데, 예약은 필수다. 무엇보다 16개 좌석 밖에 마련되어 있지 않지만, 식사 시간을 1, 2부로 진행하면서 좌석 수를 두 배로 늘리는 방식을 택했다. 현지 식재료를 사용한 타이 풍 요리의 정수를 맛볼 수 있으며, 티치노 와인과 곁들이면 그 풍미가 더해진다.

3. 알피네움(Alpineum), 루체른(Luzern)

이 미식 명소는 일반적인 팝업 레스토랑이 아닌 맛집 플랫폼에 더 가깝지만, 그래서 더 흥미진진한 곳이다. 그래서 알피네움이라는 타이피네움(Thaipineum)이 되어 태국 요리를 내어 놓기도 하고, 팬케이크 하우스가 되기도 한다. 빅 뱅 버거 선데이 역시 무척 인기 있는 행사다. 2022년 8월 6일은 특별한 날인데, “인빅티스 팩스(Invictis Pax)”라는 식음료 전반에 관련한 미니 페스티벌이 열린다.

4. 더 랍스터 클럽(The Lobster Club), 취리히(Zurich)

돌더 바(Dolder Bar)는 이미 몇 년 전부터 임시 맛집으로 자리한 지 오래다. 올여름도 다르지 않다. 같은 호텔의 “더 레스토랑” 셰프, 하이코 니더(Heiko Nieder)가 랍스터로 부리는 마법은 취리히 어디서든 찾아보기 힘들다. 문어 세비체와 질라르도(Gillardeau) 굴도 맛볼 수 있고, 소울리에 리사 바더(Lisa Bader)가 선정한 와인도 훌륭하다. 날씨가 좋으면 테라스는 팝업 게스트로 가득한데, 실내 좌석에서는 스타일리쉬한 해산물 이미지를 ‘감상’할 수 있어 좋다.



5. 바인 & 슈타인 회클리슈타인(Wein & Sein Höcklistein), 라퍼스빌-요나(Rapperswil-Jona)

포도밭 한가운데의 팝업 레스토랑이라니? 이 포도밭에서 생산된 훌륭한 와인뿐만 아니라 놀라우리만큼 다채로운 요리도 기쁨을 주는 곳이다. 베지테리언 타르타르나 아보카도, 자스민 라이스, 생강을 곁들인 튜나 보울은 어떨까? 오늘의 파스타에 어떤 소스를 곁들였는지만 확인하면 된다.

홍브렉티콘(Hombrechtikon)에 있는 아이스크림 숍, 파스티체르아 이탈리아나(Pasticceria Italiana)에서 아이스크림을 공수해 온다는 소문은 이미 자자하다.

6. 스카이라운지(Skylounge), 로잔(Lausanne)

로얄 사보이(Royal Savoy)는 오랫동안 친밀하면서도 럭셔리한 분위기를 유지해 왔다. 5성급 고급 호텔이지만, 개별적인 취향을 가진 미식가 사이에 인사이더 팁으로 통하는 곳이다. 이들은 스카이라운지 루프 테라스에 모인다. 5월 날씨가 온화할 때만 문을 여는 곳이다. 여름에는 신선한 샐러드와 로제 샴페인을 맛보고, 날이 선선해지면 치즈 풍뎉이가 등장한다. 이 공간은 참 다채롭게 변모하는 곳이다. 칵테일과 후수의 전망이 항상 감탄을 불러일으킨다.

7. 비더 가든(Widder Garden), 취리히(Zurich)

날씨만 좋다면 비더 가든에서 샴페인 한 잔과 함께 세련된 여름 분위기를 느껴보는 것이 하루의 수순이다. 비가 내린다면 다른 곳으로 가야 한다. 명성 높은 취리히 비더 호텔에 마련된 지붕 달린 공간 중 하나에서 식음료를 즐기기가 좋다. 페트루스(Petrus) 와인을 여기서 맛볼 수 있는데, 샴페인 및 프로방스 로제 와인이 왜 중요한 역할을 하는지 뿐만 아니라, 비더 바에서 만드는 알코올/무알코올 시그니처 칵테일이 팬덤을 형성한 이유도 알아볼 수 있다. 커리부어스트 소시지나 가든 버거는 필수 메뉴다.

8. 파크 암 바쎄(Park am Wasser), 베른(Bern)

파크 암 바쎄 팝업 레스토랑은 6월 10일부터 9월 10일까지 물가에서의 잊지 못할 시간을 선사해 준다. 이미 수해 동안 진행해 온 공간으로, 심플한 매력이 돋보인다. 포커스는 신선하고 복잡하지 않은 체험을 선사하는 것으로, 오리지널한 아이디어가 돋보이는 스낵과 음료를 만든다.

달마치파르클리(Dalmazipärkli)에 있는 솜머개르틀리(Sommergärtli)에 있는 위치 덕분에 다채로운 프로그램을 방대하게 운영한다. 베른 지역 여행 프로그램인 “뚜 베른(tout Bern)”이 여기에서 모여 식전주를 즐기곤 한다. 8월 28 일에는 물가에서 장이 서기도 한다.

9. 호텔 글로켄호프(Hotel Glockenhof), 취리히(Zurich)

벌써 삼 년째, 호텔 글로켄호프는 놀랍고 신선한 팝업 컨셉으로 많은 영감을 선사해 주고 있다. 다시 한번 전문가들이 맛있는 성공에 기여한다. 유라(Jura) 출신의 크레이프 전문가의 손길이 돋보이는 스위스 라 크레페리(La Crêperie of Switzerland), 스위스에서 젤라토로 유명한 젤라테리아 레오나르도(Gelateria Leonardo), 로랑 페리에 샴페인(Champagne Laurent-Perrier), 아페리티프 릴레(apéritif Lillet)가 여기 포함된다.

자료제공: 스위스 정부관광청 www.MySwitzerland.co.kr