

menu

100%
리얼고기버거

반야심경
연蓮 볶음

화돈연화
花豚年華

花 꽃 화 豚 돼지 돈
年 해 연, 해 년, 아침할 영, 아침할 년
華 빛날 화

×

{ 유현수 }
두레유 오너셰프

유현수 셰프는 전통에서 이어지는 한식을 다이닝 스타일로 풀어내는 모던 코리안 퀴진의 대표 셰프이다. 국내외를 넘나들며 다양한 스타일의 레스토랑에서 여러 종류의 퀴진 스타일을 익히는 트레이닝 과정을 거쳐, 2012년 영국에서 개최된 런던올림픽에서 주영한국대사관 총괄셰프를 역임하며 올림픽 관련 오찬 및 만찬을 총괄, 한식의 아름다움을 전 세계인들이 주목하는 축제의 현장에서 선보였다. 사찰음식문화연구소를 거치며 한국 사찰음식을 사사받아 사찰음식에서 이어지는 깊이 있는 전통 한식양념과 채집요리법을 기반으로 하는 그만의 독특한 한식 스타일로 서울에서 D6, 키친플러스, 이십사절기 등의 모던 코리안 레스토랑을 런칭했다. 현재는 서울 가회동과 평창동에 위치한 한식다이닝 '두레유'의 오너셰프이다. 농림수산식품부 장관 표창(2011년, 2017년)과 함께 한국 최초의 미술레가이드에서 별을 받으며 국내 최초의 미술레 스태프를 수상한 경력이 있다.

〈세 마리 개구리 식당 Le Tre Rane〉
일시. 2019년 10월 7일 월요일 오후 6시
장소. 토탈미술관 테라스

기획. 신보슬 진행총괄. 이승아 코디네이터. 김세연·윤지현·이하은·한수진
셰프. 유현수 사진·영상. 평범한작업실 디자인. 산책자 일러스트. 최란
플로리스트. 오차원

문화체육관광부  TOTAL MUSEUM
예술경영지원센터 OF CONTEMPORARY ART

Art 2019 미술 주간
Korea Week 주간

2019 미술주간 미술관의 밤 www.artweek.kr
2019 미술주간은 문화체육관광부와 예술경영지원센터가 함께 합니다.

미술주간 미술관의 밤



Le Tre Rane
세마리 개구리 식당

×

{ 유현수 }
두레유 오너셰프

100% 리얼고기버거

문형민×유현수

문형민 작가는 사회적인 통념에 다양한 방식으로 의문을 제기하는 작가이다. 음식에서 역시 고정관념을 탈피해서 햄버거라는 고정관념을 탈피, 콩고기로 만들어서 리얼고기는 아니지만 고기의 맛을 내는 콩이란 재료에 대한 소개 및 참여자들의 시각 및 미각의 통념을 전복시키고자 한다. 더불어 음식을 통해 가족 때문에 문제가 되고 있는 사회적, 환경적인 메시지를 함께 전달하고자 한다.

재료 햄버거 빵 4개, 콩고기 450g, 겨자 잎 4장, 토마토 1개, 치즈 4장, 마요네즈 적당량, 버터 약간, 고추장 4큰술, 빵 가루 8큰술, 다진 양파 6큰술, 계란 1개, 소금 약간, 후춧가루 약간

만드는 법

1. 볼에 콩고기와 고추장, 나머지 양념을 넣어 고루 버무려 패티를 만든다.
2. 팬에 기름을 살짝 두르고 콩고기 패티를 앞 뒤로 노릇하게 굽는다.
3. 토마토는 링 모양으로 동그랗게 자르고 겨자 잎은 햄버거 크기에 맞도록 손으로 뜯어 준비한다.
4. 햄버거 빵 안쪽에 버터를 살짝 바르고 토마토, 치즈, 겨자 잎, 고추장 콩고기 패티를 올린 뒤 마요네즈 소스를 뿌린 뒤 빵을 덮어 완성한다.

반야심경 연藕 볶음

이동재×유현수

이동재 작가는 쌀이나 곡물을 이용해 역사속 인물이나 대중스타의 초상을 만들어왔다. 유현수 셰프는 작가의 작업의 디테일과 정교함에서 오는 에너지에 주목하였으며 작품 곳곳에 스며있는 위트있는 내용에 인상을 받았다. 특히, 작가의 반야심경 작품에서는 불교의 해석이 정교한 문자들의 나열을 통해 표현되고 있다면 유현수 셰프의 요리에서는 볶음요리라는 특징과 더불어 서로 뒤섞이고 뒤엎기는 과정을 통해 요리사가 재해석하는 반야심경 연藕음 요리를 다른 각도에서 음미할 수 있다.

재료 반야심경반죽면 250g, 연근 1개, 연자 50g, 우엉 1대, 당근 1/2개, 홍고추 1개, 식초 1큰술, 들기름 1큰술, 통깨 약간, 연잎가루, 식용유 약간
양념 집간장 3큰술, 쌀조청 2큰술

만드는 법

1. 연근은 껍질을 벗기고 난 후 동그란 모양으로 얇게 썬다. 우엉, 당근, 홍고추는 먹기좋은 크기로 채 썰어 준비한다.
2. 찬물에 식초를 넣고 연근, 우엉을 담갔다가 수분을 제거한다.
3. 팬에 들기름을 두르고 반야심경반죽면, 연근과 연자, 우엉을 볶는다.
4. 반쯤 익었을 때 당근, 홍고추, 양념 재료를 넣어서 볶다가 참기름과 통깨를 뿌린다.
5. 완성된 요리를 그릇에 담고 연잎가루를 뿌려 완성한다.

화돈연화 花豚年華

이수경×유현수

이수경 작가는 <번역된 도자기>라는 시리즈를 통해 버려진 도자기의 파편으로 새로운 조형물을 만들고, 전통과 현대, 미술을 통한 치유의 기능을 제안했다. 유현수 셰프는 버려지는 것들에 대한 관점을 다르게 보고 있는 점에 인상을 받고, 그 관심을 식재료에 대입하여, 날씨의 변화로 인해 피해를 받은 무화과, 그리고 아프리카 돼지열병으로 인한 사회적 파장 등에 초점을 맞추어 요리를 개발하였다. 메뉴명 <화돈연화>는 이러한 사회적, 환경적, 시사적 문제들을 기반으로 역설적이기도 하지만, 다른 측면에서 요리를 통해 새로 아름답게 승화되는 작가의 아이디어가 담겨있다.

재료 돼지 목살 200g, 마늘 1개, 양파 50g, 소금, 후추 소스 무화과 200g, 간장 2큰술, 미림 2큰술, 청주 2큰술, 설탕 10g

만드는 법

1. 분량의 재료를 볶아 무화과 소스를 준비한다. 무화과의 당도에 따라 설탕량은 조절한다.
2. 목살에 소금, 후추를 뿌려 밑간한다.
3. 식용유를 두른 프라이팬에 편으로 썬 마늘과 돼지고기를 넣고 노릇하게 굽는다. 고기가 두꺼울 경우 약한 불이 적합하다.
4. 고기를 구운 팬에 무화과 소스를 넣고 졸인다. 고기에 간이 배고 농도가 약간 짙어질 정도면 충분하다.
5. 그릇에 스테이크와 샐러드를 담아 완성한다.