

Special Theme L.A. 로스앤젤레스

Los Angeles

The Place of Amazing Stories





Los Angeles, The place of Amazing Stories



LA에 다녀왔다고 했는데, 다른 곳을 취재했을 때와 달리 다들 별로 흥미로운 기색이 없다. LA는 아무래도 동경의 여행지와는 거리가 먼 듯, 한 두 명이 '셀레브리티 누구 본 사람 있니?' 라고 물었을 뿐이다. 과연, 패리스 힐튼이 차 사고를 냈다는 거나 래리 킹이 즐겨 식사한다는 레스토랑이나 이제는 남남이 된 브루스 윌리스가 데미무어에게 프로포즈 했다는 핫도그 집, 경찰들과 큰 천막이 둘러싸고 있던 길거리 영화 촬영 현장을 비롯해 이곳 저곳에서 배우와 유명인들의 흔적이 실감나게 다가오긴 했다. 하지만 실제로 누구를 보지는 못했는데, 그렇다고 해서 그것이 아쉽지는 않다. 할리우드나 코리아타운이 전부라고 생각했던 LA에서 너무나 많은 다른 것들을 발견했기 때문이다.

그들이 특별히 착하거나 성스러운 것은 아니지만, 어쨌든 LA 사람들을 안젤리노 Angeleno, '천사' 라고 한다. 천사들의 도시, 로스앤젤레스 Los Angeles에 살기 때문이다. 옛날옛적, 스페인령이던 시절에 '천사들의 여왕인 성모 마리아의 도시' 였던 이곳. 하지만 지금은 비치 발리볼과 윈드서핑, 스케이트 보드, 홀라 후프, 바비 인형, 미키마우스가 탄생하고, 하루에 150여 곳에서 영화나 CF를 촬영하는 '창조의 도시' 가 되었다. 다양한 지형을 가진 LA는 마음만 먹으면 하루 안에 서핑과 스노보드, 스키, 사막 탐험을 모두 할 수 있는 곳이다. 1년 내내 온화하고 쾌적한 기후를 만끽하며 선 베드에 드러누워 있거나 느긋하게 거리를 어슬렁거리기도 좋다. 그리고 고맙게도, 최근에는 뉴욕이나 시카고에서도 못 먹을 캘리포니아식 요리를 비롯해 매일 다른 퀴진을 즐

길 수 있다는 점도 LA가 관광객들을 불러모으는 이유 중 하나이다. 하지만 아무 생각 없이 낙관적이고 느긋한 마음으로 LA에 가면, 건조하고 광활한 그 곳에서 그저 같은 곳을 맴돌거나 엉뚱한 곳을 헤매느라 시간을 다 보낼 수 있다는 사실을 잊어서는 안 된다. 현지인들도 잘 모를 정도로 넓은 LA는 선불리 다가설 수 있는 곳이 아니었다. 인근 지역과 위성 도시를 통틀어 소위 LA로 포함되는 지역은 서울의 두 배에 이르는데, 뻘한 관광명소 이외의 갈만한 곳들이 구석 구석에 숨어 있어서 정확한 정보나 가이드 없이는 찾아 가기가 좀처럼 쉽지 않다. 주말에는 잘 아는 사람을 동행하거나 일찍 서두르지 않으면 근사한 바나 나이트 앞에서 하염없이 줄을 서서 기다리게 될지도 모른다. 유럽에 가기 전에는 역사와 미술을 공부하고, 남태평양 휴양지에 가기 전에는 머리와 마음을 비우고, LA에 가기 전에는 <바앤다이닝>을 꼭 챙겨야 하는 이유다.

내년 7월부터는 비자 없이 미국을 방문할 수 있게 된다는 것에 기대를 걸고 있는 이들이 많다. LA로 여행을 떠나게 된다면, 혹은 그곳의 친지나 친구를 방문하게 된다면, 많은 한국인들이 그러는 것처럼 코리아타운에만 머무르지 말고 행동반경을 좀더 넓혀보는 것은 어떨까? LA는 탐험의 여지가 충분한, 어느 구석에서 무엇을 찾을지 알 수 없는 도시니까.

Editor Kim Si Won, Kim Se Hee Photographer Park Nam Kyu
Coordinator Gary Sato 취재협조 LA관광청, 유나이티드 항공



1		3	4
	2		5

1. 갈매기의 시선까지 잡아놓을 만큼 아름다운 것은 무엇일까.
2. 천사들의 도시, 로스앤젤레스! 이곳에 가면 천상의 마을로 안내해줄 것만 같다.
3. 지나칠 수 없게 만드는 사랑스러운 웃음들. 워크 오브 페임의 미래를 본 것일까?
4. 대형 광고판과 반짝이는 네온사인. 아름답게 늘어선 아자수, 부티크 호텔과 나이트 라이프가 살아있는 곳. 선셋 블루바드.
5. 누엣누엣 지는 해를 뒤로 한 채 산책하는 말마시안 Monday와 그의 친구. 로스앤젤레스에서는 이 모든 것들이 자연스럽다.



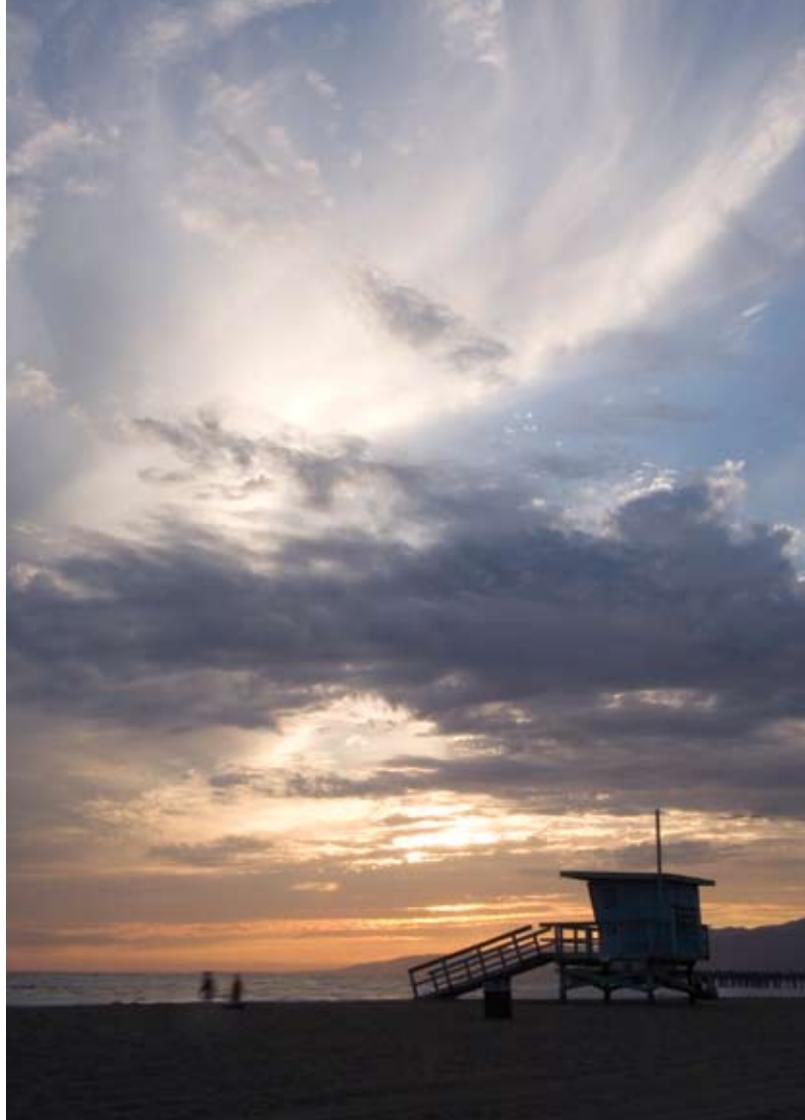






1	4
2	3

1. 천년의 비밀을 간직하고 있을 것 같은 그리피스 천문대
2. 리차드 기어 처럼 젠틀한 신사가 앉아 있었던 소피텔의 비즈니스 테이블
3. 빛이 부서지는 창문 너머엔 예술품보다 더욱 값진 무언가가 있을 것 같다
4. 루프탑 바의 흥겨움 뒤에 펼쳐지는 다운타운의 야경
5. 하늘과 바다가 만들어낸 풍경을 완성하는 것은 강렬한 태양이다.
눈을 떼 수 없는 그 무엇! 베니스 비치의 일몰



Love Actually

우리는 여행지에서 어떤 특별한 스토리가 만들어지기를 기대한다. 그렇다면 '꿈의 공장' 할리우드를 품은 곳, 로스앤젤레스만큼 드라마틱한 이야기를 만드는데 어울리는 도시가 있을까? 독특한 이야기들로 구성된 스피버그의 옴니버스 TV 시리즈 <어메이징 스토리>가 창조된 곳답게, 이곳에서는 기대하거나 그렇지 않거나 상관없이 놀라운 일이 벌어지곤 한다.

LAX 공항을 나서는 순간 당신의 이야기는 시작된다. 할리우드의 화려함과 바닷가의 낭만, 지극히 고아한 취향과 대중적인 즐거움, 수준 높은 예술, 그리고 라틴, 일본, 한국 등 다양한 민족이 뒤섞여 만들어낸 다채로운 문화. 이곳을 방문한 당신이 선택할 수 있는 스토리의 옵션은—단 하나, 우중충한 날씨 빼고—무궁무진하다. 당신이 어떤 사람들, 어떤 장소와 맞닥뜨릴 것인지는 알 수 없지만 마지막에 모두가 행복해지는 영화 <러브 액추얼리 'L'ove 'A'ctually>처럼, 각자의 가슴 따뜻한 러브 스토리를 이곳 LA에서 만들 수 있을 것이다.





Genre : Romance
Concept : Luxurious & Fascinating LA

Story 1. Pretty Witty Woman

어느 도시에나 고급 문화는 있지만 LA, 특히 베벌리 힐즈와 웨스트 헐리우드는 그 중에서도 특별하다. 그것은 앞에 '초'자를 붙여도 무리함이 없을 럭셔리한 호텔과 부티크, 레스토랑, 맨션 때문이기도 하지만 무엇보다도 우리가 영화나 드라마를 통해 간접적으로 알고 있는 바로 그곳이라는 사실, 그리고 언제 어디에서 '셀러브리티'와 특별한 만남을 가지게 될 지 모른다는 기대감이 있기 때문이다. 말 그대로 영화에 나올 법한 지역, 드라마틱한 스토리가 펼쳐질 듯한 공간인 것이다.



마치 유럽의 거리처럼 꾸민 낭만적인 모습의 로데오 거리

Scene #1 Rodeo Drive

미나는 LA 출장 중에 명품 거리 로데오 드라이브의 한 레스토랑에서 식사를 한다. 그런데 마침 그 날 그 곳을 방문한 할리우드 스타 개리. 동서양의 매력을 두루 갖춘 미나를 발견한 그는 한눈에 반해 그녀에게 칵테일을 사는 것으로 그녀에게 구애한다. 개리를 LA가 선사한 이색적인 선물이라고 생각한 미나는 '시작하는 연인들의 전형적인 데이트 코스'를 통해 그와 급격하게 친해진다. 로데오 드라이브에서의 쇼핑, 밤마다 이어지는 최고의 레스토랑에서의 식사, 그리고 짜릿한 키스.

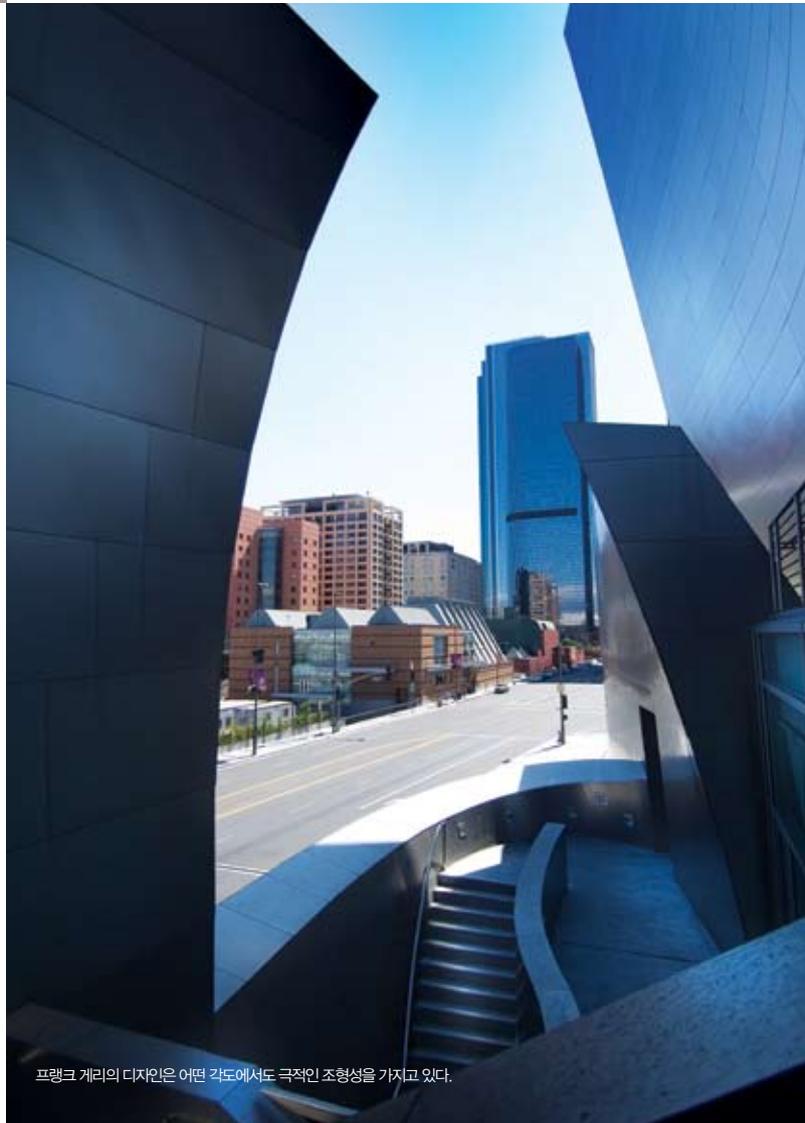
LA하면 할리우드, 그 유명 배우들이 살고 있는 베벌리 힐즈, 그리고 베벌리 힐즈 중심에 자리잡고 있는 로데오 드라이브. 명불허전이라더니 직접 가 본 로데오 드라이브는 유명세가 부끄럽지 않다. 어깨를 나란히 한 건물들 외관에 자리잡고 있는 로고들은 해리 윈스턴, 불가리, 티파니, 반 클리프 아펠, 드 비어스, 바카라, 까르띠에, 에르메스, 루이 뷔통, 아르마니, 구찌, 크리스찬 디올, 람프 로렌, 발렌티노, 샤넬 등. 대리석과 매끈하고 차가운 금속성의 재료로 마감한 모던한 건물과 멋진 차양이 드리워진 유러피안 스타일의 건물이 100여 개에 이르는 거리는 숨 쉴 때 '최고의 사치와 고급스러움' 까지 들이마실 수 있을 것 같다. 스페인산 돌을 깎아 보드에는 잘 가꾼 화분과 벤치가 그린 듯이 자리잡고 있으며, 일반인의 접근을 거부하는 듯 꼭 닫힌 2층 높이의 위압적인 문. 최신 트렌드를 느낄 수 있는 화려한 쇼윈도우, 우아한 계단과 앤틱 소품으로 장식된 내부, 그리고 이 곳을 종종 방문하는 셀레브리티들이 통틀어서 이 거리만의 특수한 아이덴티티를 만들어낸다. 대부분의 숍들이 문을 닫으니 일요일을 피해서 방문할 것.

Scene #2 Walt Disney Concert Hall

로스앤젤레스 필하모닉 공연을 보던 날, 개리는 미나가 음악에 감동하는 모습을 보며 단지 매력적인 외모 뿐 아니라 따뜻한 성격과 이치적인 면모에 진짜 사랑을 느끼기 시작한다.

다운타운의 '뮤직 센터 Music Center' 는 말 그대로 LA의 음악예술을 대변하는 중심적인 곳이다. 4개의 건물은 LA의 관현악단, 오페라단, 마스터 코랄 합창단이 나누어 쓰고 있고 중앙광장, 크고 작은 공연장에서는 다양한 장르의 음악 공연과 이벤트가 연중 이어진다. 그 중 릴리안 디즈니(월트 디즈니의 미망인)의 기부로 만들어진 '월트 디즈니 콘서트 홀' 은 유려한 곡선을 그리는 금속이 햇빛을 반사하며 장중하게 펼쳐진 모습이 압도적이다. 프랭크 게리의 설계에 따라 미래적으로 완성된 이 예술적인 공간은 로스앤젤레스 필하모닉의 '집' . 메인 홀뿐 아니라 어린이 원형극장과 아름다운 옥상정원에서 클래식, 재즈, 팝 등의 공연이 펼쳐진다.

www.disneyconcerthall.org Address 111 South Grand Avenue, Los Angeles, CA 90012 Tel 213-966-5749



프랭크 게리의 디자인은 어떤 각도에서도 극적인 조형성을 가지고 있다.



상층리와 고전적인 물딩으로 클래식한 이미지가 넘치는 로비의 모습



룸은 컨템포러리한 감성과 생동감을 더해 완성했다.



안락함과 우아함을 느낄 수 있는 펜트하우스의 내부



1층 the Blvd의 한쪽에 마련된 바 bar 공간

Scene #3 Beverly Wilshire

사랑에 빠진 개리는 <프리티 우먼>의 배경이었던 럭셔리 호텔 '베벌리 윌셔'의 펜트하우스를 빌려 미나를 위한 파티를 개최하고, 둘은 서로의 사랑을 확인한다. 하지만 두 사람이 풀장에서 여유로운 시간과 특별한 식사를 즐기는 모습을 포착한 파파라치로 인해 밀회 장면이 매스컴에 노출되면서 미나는 개리와의 관계에 대해 고민하기 시작한다.

로데오 거리의 중심, 고전적인 아름다움을 가진 호텔 '베벌리 윌셔'는 영화 <프리티 우먼>의 배경이자 베벌리 힐즈의 상징이다. 제복을 갖춰 입은 직원이 고풍스러운 정문에 서 있는 모습은, 금세라도 성장한 아가씨가 나타나 우아하게 에스코트를 받으며 롤스로이스에 몸을 맡을 것 같은 분위기다. 최근 3천5백만 달러를 들여 레노베이션을 마친 내부는 호텔의 70년 역사를 느끼게 하는 클래식한 분위기 속에 '컨템포러리' 한 감각으로 풀어낸 극도의 호화로움으로 치장하고 있다. 은은한 광택을 가진 패브릭 암체어와 귀족적인 분위기의 원목 서재 책상, 간결하면서도 중후한 디자인의 침대로 고급스럽게 꾸민 룸 외에도 캘리포니아의 태양을 즐기 좋은 지중해 스타일의 풀, 은은한 조명 속에 진정한 럭셔리를 경험할 수 있는 스파, LA를 대표하는 셰프 볼프강 펍이 제안하는 스테이크 레스토랑, 로데오 거리를 향해 나 있는 우아한 바&레스토랑 등이 마치 영화 같이 아름다운 모습으로 게스트를 맞이한다. 특히 꼭대기의 펜트하우스가 압권. 이탈리아 최고의 명품 가구 브랜드 'B&B 이탈리아'의 디자인가구와 다양한 장르의 현대미술품으로 채워진 파티 공간은 예술성과 고급스러운 취향의 극치를 보여준다(100평이 넘는 이 공간을 하루밤 빌리는데 최소 1만5천 달러). 사치스러움과 특별함을 편안하게 향유하도록 마법을 부린 공간에서 누구든 귀족이나 왕실 가족이 된 듯한 느낌을 맛보게 만드는 베벌리 윌셔. 한 걸음만 나가면 '로데오 드라이브'라는 점과 모든 투숙객-단 선착순으로 3 마일 이내의 거리만 신청할 수 있다-이 운전수가 '모시는' 롤스로이스에서 우아한 드라이브를 즐길 수 있는 특별 서비스도 거부할 수 없는 유혹이다. www.fourseasons.com/beverlywilshire Address 300 S. Doheny Dr., Los Angeles, CA 90048 Tel 310-273-2222

Scene #4 Shutters

미나의 고민에도 불구하고 개리는 바닷가의 럭셔리한 호텔 '셔터스'에서 낭만적인 웨딩 마치를 올릴 계획을 세우느라 여념이 없다.

창문을 열면 캘리포니아의 태양 아래 바다 내음이 끼쳐오고, 5분만 걸으면 파도에 발을 담글 수 있는 바닷가 호텔, 셔터스. 자연광이 환하게 비쳐 들어오는 룸은 밝고 부드러운 인테리어와 폭신함이 강조된 가구가 아늑한 분위기를 풍긴다. 로비에는 가족으로 된 압제어가 벽난로 옆에 놓여있는 모습이 차분하고 느긋하기만 하다. 내 집 같이 편안한, 사적이고 평화로우며 드러내지 않는 사치스러움을 가지고 있는 이 호텔은 데이빗 호크니와 로이 리히텐슈타인 등 이 시대의 유명 아티스트들의 작품들을 갖추고 있어 예술과 생활이 조화된 분위기도 일품. 산타모니카 해안에 자리잡고 있어 낭만적인 결혼식을 올리는 공간으로 인기가 높다.

www.shuttersonthebeach.com Address 1 Pico Blvd, Santa Monica, CA 90405 Tel 310-458-0030



셔터스 호텔 앞에서는 웨딩드레스를 입은 신부의 모습을 종종 발견할 수 있다.



한적하고 평화로운 베벌리 힐즈의 고급 주택가.

Scene #5 Beverly Hills

복잡한 상황을 딛고 두 사람은 베벌리 힐즈의 아름다운 집에서 꿈 같은 가정을 이룰 수 있을 것인가.

베벌리 힐즈의 주택은 도대체 얼마나 할까? 집값이 다른 지역에 비해 열 배씩 된다는 이 곳 캘리포니아에서도 베벌리 힐즈는 단연 으뜸이다. 위치나 크기에 따라 천차만별이긴 하지만 베컴이 이곳에서 '꿈의 집' 을 찾았다가 3천9백만 달러(3백60억원)의 가격에 난색을 표했고, 얼마 전 미국 최고가를 기록한 1만6천5백만 달러(약 1천5백억원)짜리 매물이 나와 화제가 된 바 있다. 베벌리 힐즈, 벨 에어, 홈비 힐즈의 호화 주택들이 모인 곳을 소위 '플래티넘 트라이앵글' 이라고 부른다.

영화나 드라마에도 빈번하게 등장하는 이곳, 베벌리 힐즈를 비롯해 LA의 고급 주거지에 사는 유명인과 부자들은 마스크와 뜨내기들의 지긋지긋한 관심에서 조금이라도 자유롭게 위해 담장을 높게 둘러치고, 문을 굳게 닫고, '접근 금지' '경비원 있음' 등의 팻말을 신경질적으로 걸어두었다. 똑같은 모양의 작은 집들이 어깨를 나란히 하고 있는 히스패닉 구역과 달리 큰 덩치로 널찍넓찍하게 자리잡은 '저택' 들은 서로 다른 스타일, 색깔, 소재, 장식으로 꾸며져 있어 관찰의 가치가 충분하다. 하지만 수상하게 기웃거리다가는 신고 당하기 십상인 동네라는 사실만은 잊지 않는 것이 좋을 듯.

Genre : Comedy
Concept : Shopping & Style

CHARMED

Story 2. Shopaholic Takes LA

1년의 대부분 햇살이 내리쬐는 그 기후 때문일까? 거리의 사람들은 기본적으로 경쾌하고 명랑한 캐주얼을 즐기고, 패션 피플들도 화려하고 장식적인 것보다는 '심플하고 스타일리쉬하게'가 모토인 듯하다. 격식을 따지지 않고 느긋한 성격의 안젤리노들. 청바지와 티셔츠로 어디든 OK다. 그러나 이를 스타일에 무관심한 것으로 해석해서는 곤란하다. 누구보다도 디자인과 룩에 민감하고 새로운 것에 열광하는 그들이 있기에 LA가 '스타일 시티'로 변한 것이기 때문이다.



1층 라운지의 한쪽에는 아티스틱한 오브제로 공간을 완성했다.



평화롭고 감각적인 경험을 제공하는 스파센터.



Scene #1 Sofitel Los Angeles

남편 마이클이 연예사업으로 비즈니스를 확장하면서 함께 LA로 향한 에이미. 마이클의 바쁜 미팅 스케줄로 혼자 남겨진 그녀는 아티스틱한 디자인의 호텔인 '소피텔'의 스파와 바에서 맛사지와 칵테일을 즐기고, 호텔 내 숲에서 디자인 소품들에 열광한다.

소피텔 로스 앤젤레스가 디자인, 아트, 인테리어와 혼연일체된 새로운 모습으로 다시 태어났다. 감각적인 경험을 제공하겠다는 호텔의 컨셉은 로비에서부터 시작된다. 아찔한 설치작품 아래, 동전으로 만들어진 의자에 앉아서 '아트에 참여한다'는 사치스러운 감상에 젖어볼 수 있다. 블랙을 메인 컬러로 거울과 유리, 스틸을 활용해 근사하게 완성된 공간은 심플한 가운데도 풍성한 이미지들을 간직하고 있다. 모노톤의 일러스트가 펼쳐진 프론트 데스크의 벽, 관능적인 컬러와 도회적인 이미지를 묘하게 뒤섞은 바 라운지, 하얀 빛의 홍수 속에 형형색색의 상품들을 디스플레이한 숲 등 어느 구석 하나 평범하게 내버려둔 곳이 없다. 아니나 다를까, LA의 영화나 패션계 젊은 인사들에게 인기가 높은 곳이라고. 아이언 셰프 '캐리 사이먼'이 새롭게 재해석한 아메리칸 퀴진 레스토랑을 갖추고 있으며, 반 이상의 룸에서 그 유명한 'Hollywood' 사인을 볼 수 있는 멋진 전망을 자랑하는 것, 그리고 로데오 드라이브와 멜로즈 애비뉴와도 가까운 입지는 특히 관광객들에게 어필할 만하다. 아티스틱한 스파, LA에 있는 호텔 중에는 최대 규모이며 산소룸-과일, 음료, 타월, 인터넷 액세스가 가능한 PC 등이 갖춰진 공간-이 별도로 마련된 피트니스 센터에서도 프렌치(소피텔은 프랑스 계열의 호텔 체인)와 LA적인 감성을 함께 담아낸 소피텔만의 스타일리쉬한 분위기와 서비스를 만날 수 있다.

www.sofitella.com Address 8555 Beverly Blvd., L.A., CA 90048 Tel 310-278-5444



덩굴식물과 벽돌. 바닥 타일이 어우러져 연출하는 운치있는 풍경



‘IVY’는 이곳에서도 가장 인기가 높은 레스토랑이다.



화려한 외관 디자인처럼 내부에도 예술적이고 유니크한 분위기를 가진 패션 부티크들이 계속 이어진다

Scene #2 Robertson Boulevard

마이클과 함께 LA 관광에 나선 에이미. 영화 촬영 장소에 기웃거리다가 들키고, 로버트슨 거리에 종종 쇼핑하러 들르는 브리트니 스피어스, 패리스 힐튼과 우연히 만나 영국의 유명한 각본가인 것처럼 허풍을 떨다가 들끓는 등 정신 없는 하루를 보냈다.

로버트슨 거리의 3가에서 시작해 6~10블록에 이르는 길은 브리트니 스피어스, 패리스 힐튼, 제니퍼 로페즈 등이 사랑해 마지않는—근처에서 사고도 많이 친—매력적인 쇼핑의 거리. 패션 셀렉트숍과 가구점, 레스토랑, 보석상 등이 패셔너블하면서도 우아하게 자리잡은 이곳의 분위기와 상품은 상당한 하이엔드 high-end의 범주에 들어가지만 명품 브랜드의 부티크들이 웅장하게 ‘좌정’ 하고 있는 로데오 드라이브보다는 좀더 자유롭고 다채로운 분위기를 가지고 있다. 하얀색 펜스로 둘러싸인 자연적이고 개방적인 구조의 ‘아이비 IVY’는 유명인사들이 즐겨 찾는, LA에서도 손꼽히는 레스토랑. 건너편에 ‘NEWSROOM(뉴스룸)’ 이라고 크게 써 있는 카페와 할리우드 최신의 트렌드와 스타일을 만날 수 있는 패션 편집매장 킷슨 Kitson’s도 로버트슨 거리의 명물이다.



12시가 되면 그로브의 명물, 녹색 전차가 이 길을 지나간다.



월드 데님 바 한쪽의 'Evisu' 섹션



그로브는 쇼핑과 엔터테인먼트뿐 아니라 그냥 산책하기도 좋은 공간이다.



빈티지 전문숍인 이곳은 피팅룸의 풍경도 남다르다.

Scene #3 The Grove

그리고 런던, 뉴욕에서도 맛보지 못한 다채로운 상품이 가득한 다양한 거리에서 쇼핑 삼매경에 빠지는데...

‘그로브’는 정연하게 잘 꾸며진 야외 쇼핑몰이라고 할까? 패션 브랜드 바나나 리퍼블릭 Banana Republic이나 제이 크루 J. Crew, 토털 인테리어 상품과 서비스를 제공하는 크레이트 & 배럴 Crate & Barrel, 미국 최대의 서점 체인 중 하나인 반스 앤 노블 Barnes & Noble 등의 숍뿐 아니라 레스토랑, 극장, 분수대와 호수가 있는 작은 공원으로 구성되어 있다. 바로 옆에는 역사와 전통을 가진 ‘오리지널 파머스 마켓’이 자리잡고 있어 관광객들에게도 필수 코스. 열두시에는 뿔뿔이는 소리와 함께 복고풍의 녹색 트롤리가 중앙 대로를 따라 등장해, 손님들을 모시고 느릿느릿 움직이는 것도 즐길 거리다. 특히 크리스마스에는 커다란 트리와 화려한 장식, LA에서는 거의 볼 수 없는 가짜 눈을 뿌리는 특별한 이벤트가 진행된다.

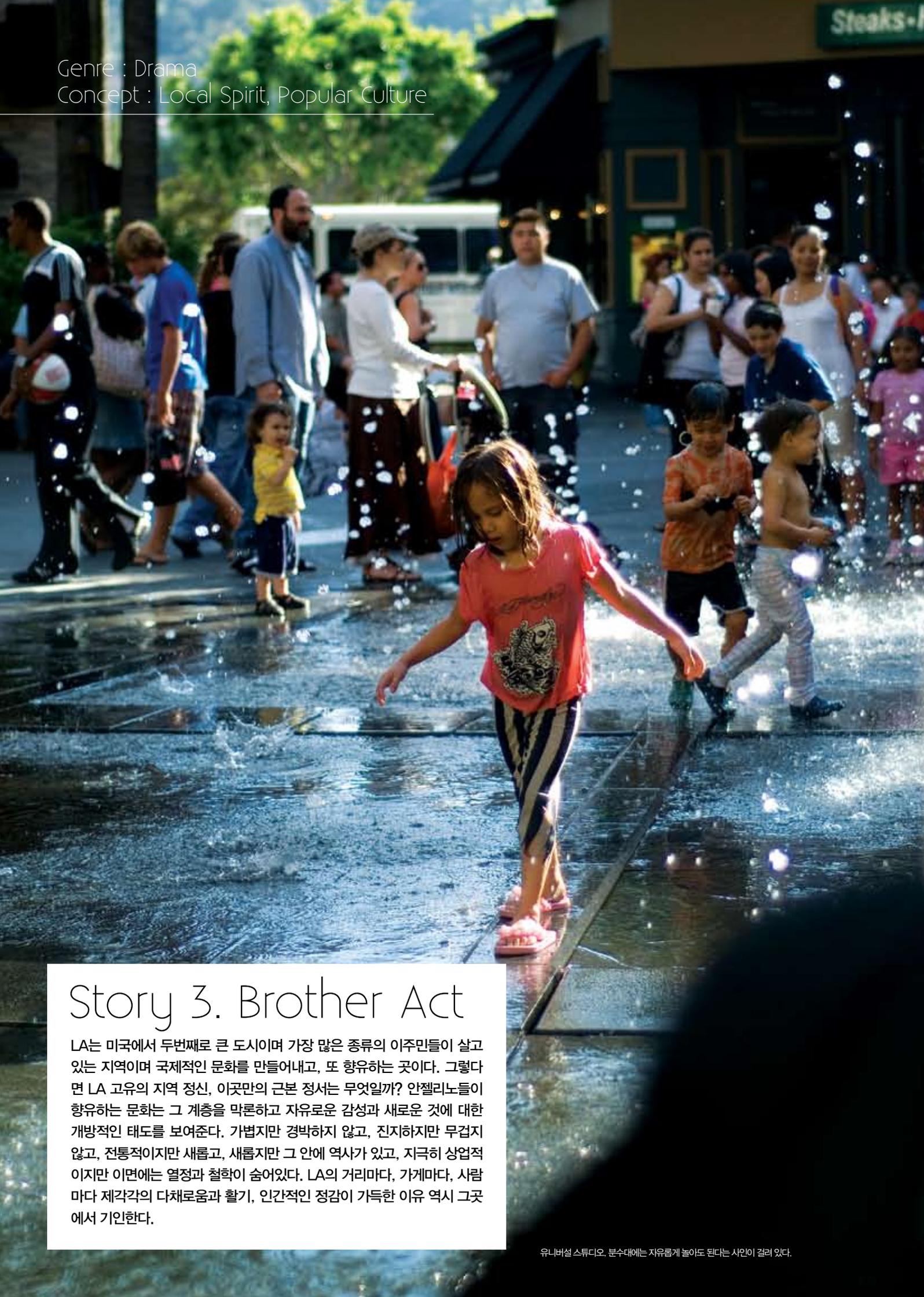
www.thegrovela.com Address 189 The Grove Drive, L.A., CA 90036 Tel 323-900-8000

Scene #4 World Denim Bar(American Rag Cie)

마이클에게 앞으로 쇼핑을 절제하겠다고 약속한 에이미. 그러나 바로 그 다음 날 빈티지 의상과 인테리어 소품, 전세계에서 공수한 멋진 데님 아이템이 가득한 ‘월드 데님 바’에서 인증서가 붙은 2천 달러짜리 데님을 사고 만다. 그 날, 에이미의 데님은 마이클로부터 안전할 수 있을까?

아메리칸 래그 시라니, 미국 엉마 회사? 실제로 전 미국, 전세계의 빈티지 아이템을 수집하여 선보이기 시작했던 이곳은 놀라운 발굴 능력과 독특하고 매력적인 컬렉션 덕분에 수년 사이에 전세계에서 찾아오는 숍이 되었다. 구제 옷과 독특한 디자인의 패션 액세서리, 이국적이고 화려한 가구와 그릇, 골동품 시계 외에 ‘데님’에 눈길을 넓혀 탄생한 것이 데님 전문 셀렉트숍 ‘월드 데님 바’. 아메리칸 래그의 숍 한쪽에 자리하고 있는 이곳에서는 전세계 프리미엄 진은 물론, 잘 알려지지 않았지만 정말 특별한 디자인과 완벽한 피트를 가진 신인 디자이너 브랜드까지 70여 가지 엄선된 데님 브랜드의 광대한 컬렉션을 자랑한다. 가격은 적게는 65 달러부터 최고 2천 달러(에비스의 리미티드 에디션으로 나무 박스에 인증서까지 붙어서 나온다)까지. 다음 시즌에는 한국 디자이너의 아이템이 추가될 예정이다. www.amrag.com Address 160 South La Brea Avenue, L.A., CA 90036 Tel 323-932-5685 Biz Hour Mon~Sat 10:00~21:00 Sun 12:00~19:00

Genre : Drama
Concept : Local Spirit, Popular Culture



Story 3. Brother Act

LA는 미국에서 두번째로 큰 도시이며 가장 많은 종류의 이주민들이 살고 있는 지역이며 국제적인 문화를 만들어내고, 또 향유하는 곳이다. 그렇다면 LA 고유의 지역 정신, 이곳만의 근본 정서는 무엇일까? 안젤리노들이 향유하는 문화는 그 계층을 막론하고 자유로운 감성과 새로운 것에 대한 개방적인 태도를 보여준다. 가볍지만 경박하지 않고, 진지하지만 무겁지 않고, 전통적이지만 새롭고, 새롭지만 그 안에 역사가 있고, 지극히 상업적이지만 이면에는 열정과 철학이 숨어있다. LA의 거리마다, 가게마다, 사람마다 제각각의 다채로움과 활기, 인간적인 정감이 가득한 이유 역시 그곳에서 기인한다.



그래피티의 꼼꼼한 디테일에서 오랜 시간에 걸친 정열과 집념이 느껴진다.



멜로즈의 샵들은 제각각의 컨셉을 가지고 있다. 이곳에는 레드 드레스를 입은 마네킹이 도발적인 포즈로 행인을 내려다본다.



길가에 아무렇게나 놓인 테이블과 의자는 멜로즈의 캐주얼한 분위기에 한 몫 한다.

Scene #1, #2 Melrose & Venice Beach

자신을 알기 위해, 미래를 찾기 위해 여행 중인 한국인 2세 사이먼은 별다른 기대 없이 LA를 방문했다. 독특한 캐주얼 샵이 가득한 멜로즈의 뒷골목, 거리 공연과 해변의 경쾌함을 가진 베니스 비치 등을 떠돌며 친구들을 사귀고, 벽에 그림을 그리거나 관광객들에게 퍼포먼스를 보여주는 사람들과 함께 즐거운 시간을 보내지만 자신의 것이 아니라는 생각에 공허한 하루 하루를 보낸다.

‘멜로즈’는 할리우드에 길게 이어진 거리의 이름. 그 중 3번가에서 페어팩스까지의 지역에는 소위 ‘스트리트 감성’이라 하는 비주류의 하위 문화가 펼쳐진다. 대로를 중심으로 양 옆에 펼쳐진 건물들의 앞모습은 화려한 네온사인 and 철물 장식, 기괴한 그림과 톡톡 튀는 윈도우 디스플레이 덕분에 그 어느 거리보다도 구경하는 재미가 있다. 대담한 속옷에서부터 대마초를 위한 도구, 헌 옷과 빈티지 소품, 그리고 누구보다도 ‘튀고’ 싶다는 욕망이 강렬하게 표현된 기이한 의상, 그리고 길거리를 돌아다니는 독특한 스타일의 사람들까지 속속들이 즐겼다면 골목 안쪽으로 방향을 옮기는 것도 좋다. 뿔어오르는 열기를 주체하지 못한 듯 평평한 벽이나 문이 있다 하면 이런 저런 색채와 형상으로 가득하게 채워 넣은 거대한 그래피티-그 섬세하고 대담한 표현력이 상당한 수준을 자랑한다-와 낙서들이 할리우드와 로데오 드라이브의 화려한 이미지 이면에 자리잡은 LA의 새로운 모습을 느끼게 해줄 것이다. 멜로즈는 젊고 독창적이며 평키한 문화를 사랑하는 디자이너들이 부티크를 열면서 또다른 분위기의 쇼핑 공간이 형성되고 있어서 앞으로의 변화도 궁금하기만 하다.



LA 다운타운에서 서남쪽, 산책을 나온 가족과 연인들이 가득한 산타 모니카 부두 Santa Monica Pier를 조금 더 지나면 베니스 비치에 펼쳐진다. 캘리포니아에 왜 베니스? 1905년 이 땅의 소유자가 여기에 이탈리아 베니스 같은 해변 휴양지를 만드려고 했던 것이다. 실제로 건물들 사이에 수로를 만들고 곤돌라를 띄웠던 이곳은 선상 레스토랑과 베네치안 스타일의 건물들로 이국적인 풍경이 가득했다고 한다. 그 후 이민자나 무명의 아티스트들이 모여 사는 바닷가 슬램이면서 한때 최고의 놀이 공원으로 명성을 날렸던 베니스 비치에는 지금도 파란만장했던 역사와 독특한 분위기가 희미하게 남아있다.

베니스 비치의 바닷길. 키 큰 야자수들 사이로 마음이 들뜬 관광객들과 로컬의 젊은이들이 한데 섞여 지나간다. 벤치에 걸터앉아 있는 히피들이 눈에 띄고, 스트리트 퍼포먼스를 펼치는 이들, 우스꽝스러운 의상이나 화려한 분장으로 호객행위를 하는 이들 덕분에 발걸음은 자꾸만 멈춘다. 재치 있는 문구를 삽입한 티셔츠나 화려한 프린트의 이국적인 의상을 판매하는 가게, 가벼운 스낵과 식사를 즐길 수 있는 카페와 바, 용도가 의심스러운 소품들이 가득한 기념품 가게, 마사지·문신·헤나 전문 공간, 조잡한 간판과 은근히 예술적인 낙서와 벽화가 만들어내는 잡다하면서 컬러풀한 이미지가 바다내음, 파도 소리와 함께 흥겨운 분위기를 점점 고조시킨다. 저 멀리 놀이공원 관람차가 낭만적인 배경을 만들어내는 수평선을 바라보며 아름답게 흥조를 띠어가는 베니스 비치의 선셋을 놓치지 말 것. www.venicebeach.com

동상처럼 서있다가 박스에 돈을 넣으면 춤을 춘다. 발치의 개는 인형.



유니버설 스튜디오 입구. 천천히 회전하는 이 조형물은 유니버설의 상징이 되었다.



스티븐 스필버그의 영화에 사용된 비행기 추락 현장의 세트. 섬чит할 정도로 현실적으로 재현되었다.



스튜디오 테마파크에서 만난 드라큘라와 조스의 위험



유니버설 스튜디오 바깥에 자리잡고 있는 시티워크는살 건 별로 없지만 볼거리는 충분하다.



Scene #3, #4 Universal Studios & City Walk

유니버설 스튜디오에서 실제 영화 세트를 보며 영화 산업에 도전해볼까 생각해 봐도 어쩐지 자신의 길이 아니라는 생각이 든다.

유니버설 스튜디오는 어디에나 하나쯤 있는 테마파크와 달리 실제 영화를 제작한 세트를 중심으로 만들어진 리얼한 분위기가 압권이다. 놀이공원 쪽에는 <백 투더 퓨처> <미이라> <슈렉> <쥬라기 공원> 컨셉의 어트랙션이 마련되어 있는데, 특히 '쥬라기 공원' 은 거대한 이빨을 드러내며 입을 크게 벌린 티라노 사우르스의 공격을 피해 달아나면서-대충 물이 좀 튀는 정도가 아니라-폭포수 같은 물에 흠뻑 젖는 통쾌한 경험을 할 수 있는 추천 코스. 이곳에서 제작된 영화들의 세트를 돌면서 홍수, 폭발, 헬리콥터 추락, 지진 등의 특수효과를 현장감 있게 느껴볼 수 있는 '스튜디오 투어' 는 실제로 영화가 촬영된 순간의 느낌을 생생하게 맞출 수 있으니 절대 놓치지 말아야 한다. 트램에서 내리지 못하는 것이 아쉽지만 '킹콩' 도 만나고 <위기의 주부들> 세트도 둘러볼 수 있는 기회. 영어가 자유롭지 않을 경우 한국어 안내 서비스가 제공되는 날을 미리 문의하고 찾아가면 더욱 좋을 듯 싶다. 스튜디오 바깥에는 화려한 네온사인과 간판으로 치장된 다이닝과 쇼핑의 복합문화공간 '시티워크' 가 펼쳐지므로 온 가족이 하루종일 시간을 보내기에 부족함이 없다.

www.universalstudioshollywood.com Address 100 Universal City Plaza Universal City, CA 91608 Tel 818-622-3801 Biz Hour 09:00 ~19:00 (Summer-08:00 ~22:00) Price 1월권/어른 \$43.00, 어린이(3~11세) \$32.00



너무 달지 않으면서 입안에 착 달라붙는 도넛을 맛볼 수 있는 집.



파머스마켓은 지난 70여년간 그 모습이 거의 변하지 않았다.



시드니 할머니와 파머스마켓 자체 제작 나무 바구니. 저녹색 시장 바구니가 은근히 유명하다.

Scene #5 Farmers Market

그러던 어느 날, 파머스마켓에 우연히 들른 그는 이곳에서 조그맣고 다정한 시드니 할머니를 만나고 마치 가족처럼 연결된, 매일매일 열심히 살아가는 마켓의 사람들에게서 따뜻한 유대감을 느낀다. 그리고 시드니의 파머스마켓 공연 준비를 도우면서 노래 부르는 것의 기쁨과 몰랐던 재능을 발견하는데... 1년에 한번 있는 공연 날, 사이먼은 자신의 새로운 모습에서 비로소 충실한 자신을 찾았다는 것을 느낀다.

어느 도시에도 '농산물 시장'이 꼭 있지만 LA에는 전설적인 스토리와 긴 역사, 그 오랜 시간 동안 변치 않은 모습으로 이 도시와 함께 성장해 온 독특한 매력의 마켓이 하나 있다. 1934년 농산물을 실은 트럭 몇 대가 광장에 모인 것으로 시작된 '오리지널' 파머스마켓. LA에서 가장 맛있는 도넛을 맛볼 수 있는 가게(Bob's coffee & doughnuts)와 '금메달 수상에 빛나는' 독특하고 다양한 레시피를 선보이는 아이스크림집(Bennett's Ice Cream), LA에 처음으로 피자를 소개한 이탈리아 식당(Patsy D'Amores Pizza), 미국 각지에서 배달된 과일 신선하고 달콤한 향기가 맴도는 과일 가게, 전세계 매운 양념과 소스-라벨에 그려진 해골 바가지와 악마 그림에서 죽을 것 같이 맵다는 느낌을 절실하게 느낄 수 있다-는 모두 갖춰 놓은 듯한 이색 상점(Light My Fire), 장인이 하나 하나 손으로 빚어낸 정성이 그대로 느껴지는 사탕을 파는 가게(Littlejohn's English Toffee), 프랑스인 기욤 씨가 얼마든지 상담을 해주는 와인 숍(Monsieur Marcal gourmet market 안), 어린이들은 스스로 놀이를 만들 줄 안다는 믿음으로 전자 장난감은 하나도 들여놓지 않는 킵 할아버지의 장난감 가게(Kip's Toyland), 호기심을 불러일으키는 잡화가 가득한 기념품 가게, 야채 가게, 정육점, 해산물 가게, 스파 & 살롱, 새로 오픈한 타센 Taschen의 아트북 전문 숍, 옷집, 보석가게, 애완견을 위한 쓰리 독 베이커리(Three Dog Bakery) 등 80여 개의 가게와 레스토랑이 각각의 특징을 가지고 자리하고 있다. 처음 파머스마켓에 도시락을 팔기 시작했다는 매기-발음할 때 '기'에 강세를 주어야 한다. 그녀는 세계에서 처음으로 믹스 너트를 상품화한 사람-아줌마네를 비롯해 대부분의 가게는 하루하루 열심히 일하며 변함없이, 대를 이어 가게를 지켜가는 사람들이 꾸러가고 있어 작지만 전통 있고, 어느 것이든 믿을 수 있다는 것이 특징. 종종 할리우드 셀러브리티들이 눈에 띄지만 아무도 소란스럽게 굴지 않고 모르는 척 해준다는 이야기에서 파머스마켓의 분위기를 느낄 수 있으리라. 5월부터 9월까지의 목요일과 금요일 저녁마다 다양한 음악 공연이 펼쳐지기도 한다.

www.farmersmarketla.com Address 6333 W. Third St. Los Angeles, CA 90036 Tel 323-954-4230

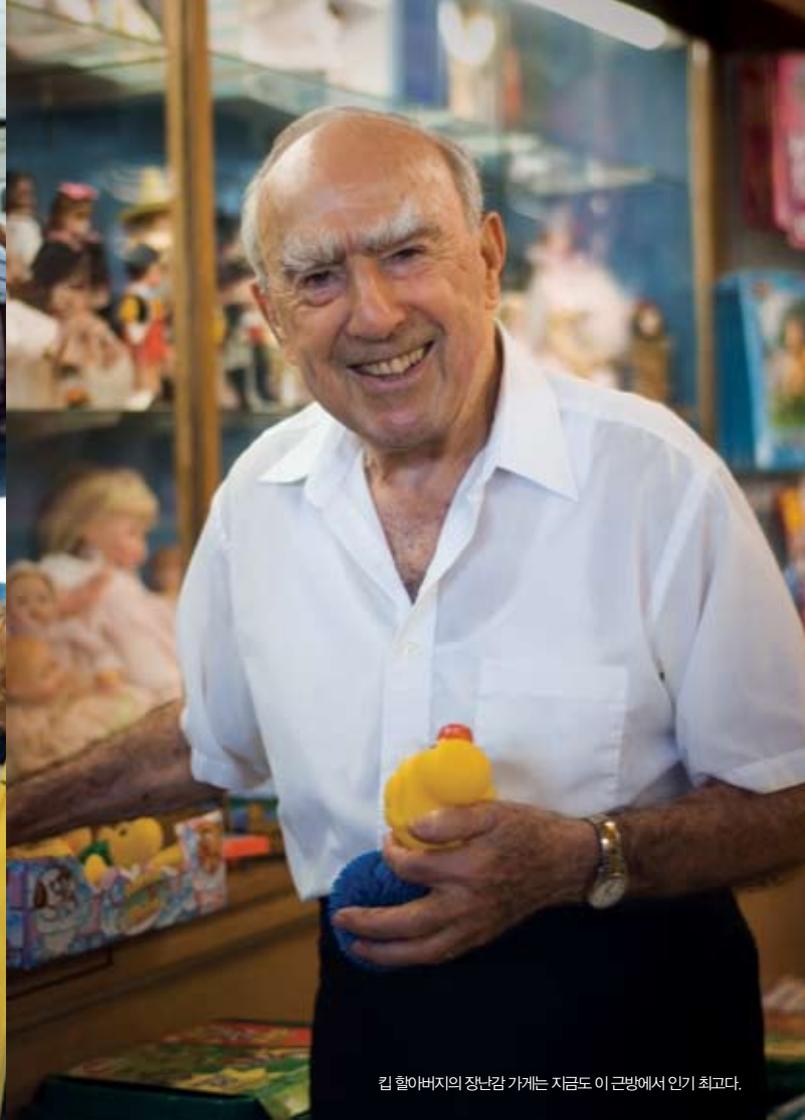
파머스 마켓의 가장 큰 매력은 일상적인 편안함 속에 살아있는 역사가 담겨 있다는 것이다.



가식없이 본래 모습 그대로 손님들 기다리는 농산물



테이블과 의자 모두 파머스 마켓의 사람들이 직접 만들었다.



김 할아버지의 장남감 가게는 지금도 이 근방에서 인기 최고다.

Story 4. Van Gogh Code

10년 전 로스앤젤레스는 '별 거 없는' 동네였는지도 모른다. 하지만 지금 이 곳은 뉴욕, 시카고에 뒤지지 않는 문화적, 예술적 바탕을 자랑하는 도시로 자리잡고 있다. 실제로 현재의 LA는 미국의 모든 시대와 모든 도시를 통틀어 가장 많은 아티스트와 작가, 영화제작자, 배우, 무용수, 음악가가 살거나 활동하는 곳. 거대한 규모와 영향력을 가진 영화산업을 제외하더라도 세계적인 음악가나 미술가들의 공연과 전시가 LA를 거쳐 가며, 무엇보다도 캘리포니아 내의 예술적 저변이 놀라울 정도로 성장했다. 225년에 이르는 오랜 역사, 컨셉에 따라 전문화된 다양한 공연 및 전시 공간, 최고 수준의 시설, 풍성한 아트 컬렉션과 문화 예술에 대한 높은 욕구까지, LA에서 봐야 할, 이곳에서밖에 할 수 없는 특별한 경험의 리스트에 '아트&컬처'를 한 섹션 추가해야겠다.



Scene #1 Getty Center

한국인 스튜어디스 소연의 영어 이름은 크리스틴. 갑자기 다음 비행까지 여유가 생긴 그녀는 그 동안 가보고 싶었던 게티뮤지엄을 방문한다. 그곳에서 우연히 마주친 1등석 손님 데이빗. 미술사학 교수인 데이빗이 크리스틴에게 뮤지엄에 걸린 고흐의 '아이리스' 그림에 대한 이야기를 들려주면서 둘은 점차 친해진다.

게티 센터는 인류의 역사와 예술을 선보이는 곳이다. 또한 그 자체가 정교하고 아름다운 작품이다. 물론, 철학적인 사진에서부터 유명한 화가의 그림, 금장식이 눈부시게 화려한 로코코 시대 가구, 고대 그리스의 조각상 등의 매력적인 컬렉션은 당신이 꼭 예술을 사랑하는 이가 아니라도 탄성을 지르게 만들 것이다. 하지만 무엇보다도 LA 전경을 내려다보는 언덕 위, 푸른 자연 속에 하얗고 우아하게 떠있는 건물과 공중정원 그 자체만으로도 게티는 매력적이다. 풀 한 포기, 돌 하나에서도 느껴지는 예술적 감성(센터럴 가든은 실제로 아티스트 로버트 어윈의 섬세한 작업의 결과이다), 이탈리아 산 석회암 건축물이 LA의 건조한 환경과 자연스럽게 어우러지는 모습은 일반 미술관과 다른 감흥을 불러일으킨다. 센터 내에는 파인 다이닝을 제공하는 레스토랑과 야외 카페가 마련되어 있으며, 곳곳에 놓인 벤치와 분수대 옆에서 쉬엄 쉬엄 여유를 가지며 하루 종일 둘러보는 것도 좋을 듯. 예술역사상 최고액의 개인 기부금으로 만들어진 이 공간과 이곳의 작품은 일반 대중에게 무료로 공개되고 있으며 방문객을 위해 입구까지 연결된 전용 트램(전차)이 마련되어 있다. 5분간 언덕을 올라가는 트램의 짧은 여정 뒤에는 '일상'을 벗어나서 90만 평-서울 예술의 전당이 약 7만평이라 한다-에 이르는 '이상'의 공간에 들어서는 경험이 기다리고 있다. www.getty.edu

Address 1200 Getty Center Dr., Suite 400 Los Angeles, CA 90049 **Tel** 310-440-7300

고흐의 '아이리스'는 게티 미술관의 유명한 소장품 중 하나이다. 여기서 고흐는 보라빛 붓꽃 무리들 속에 홀로 흰 꽃을 하나 그렸는데, 이는 사람들과 어울리지 못하는 작가 자신의 고독함을 반영한 것. 천재가 느낀 외로움이 예술로 승화되어 보는 이의 마음에 전해진다.

근대 유럽회화에서 동시대 설치작품까지 게티의 전시는 흥미롭기 그지없다.



그 유명한 고흐의 '아이리스'.



이탈리아 레스토랑 카디니는 이탈리아의 전통적인 분위기를 느낄 수 있는 몇 안되는 곳이다.



Scene #2 Wilshire Grand

LA에서 크리스틴은 스튜어디스와 파일럿들이 묵는 '윌셔 그랜드' 호텔에 머무르고 있다. 호텔 지하 1층, LA에서도 유명한 한식당 '서울정'에서 식사를 하다가 데이빗과 또 다시 마주친다. 미술과 역사, 문화에 대한 이야기를 나누면서 서로에 대한 호감이 깊어지고, 둘은 그립스 천문대에 함께 놀러 가기로 약속한다.

LA 다운타운, 높은 건물들이 둘러싸고 있는 중심가에 자리잡은 윌셔 그랜드는 한국, 대한항공 소유의 호텔이다. 한국에서 국회의원과 예술가, 배우 등의 귀빈이 LA를 방문하면 묵는 곳이다. 윌셔 그랜드의 가장 큰 장점은 무엇보다도 다운타운에 자리잡고 있다는 지리적 위치. LA 컨벤션 센터와 10분 거리의 입지는 특히 무역박람회나 회의차 방문하는 전세계 비즈니스맨들에게 어필하는 부분이다. 지하철 역과도 가까워 LA의 다양한 관광 명소에 찾아가기 좋다는 점에서 관광객들에게도 호응을 얻고 있다. 윌셔 그랜드에서는 다운타운에서는 유일하게 살사댄싱, 가라오케, 매직 쇼 등의 다양한 프로모션을 진행하는 스포츠바 '포인트 무레아 Point Moored'와 전통 깊은 이탈리아의 향취를 그대로 느낄 수 있는 레스토랑 '카디니 Cardini', 온화하면서 세련된 분위기 속에 아메리칸 퀴진을 즐길 수 있는 '시티 그릴 City Grill', 고급한식당 '서울정 Seoul Jung', 일식당 '쿄토 Kyoto' 등을 갖추고 있어 다채로운 다이닝을 즐길 수 있는 곳이기도 하다. www.wilshiregrand.com

Address 930 Wilshire Boulevard, Los Angeles, CA 90017
Tel 213-688-7777



화려함보다는 마음 편하고 아늑한 분위기가 여행 중의 참된 휴식을 제공한다.

Chris Park – Vice President and General Manager, Wilshire Grand



장소: 원찬 전통독일레스토랑 바이런 bärin 02-722-5622

한인 커뮤니티가 확고하게 자리잡은 LA라 해도 한국인이 미국 호텔의 총지배인으로 기용된 것은 일대 선세이션을 일으킬 만한 일이었다. 많은 한국인들이 특유의 부지런함과 책임감으로 인정을 받고 있지만 백인 위에 한국인이 총지휘권을 가지는 일은 많지 않기 때문이다. 박성주 총지배인은 국제기구에서 활약하던 아버지로 인해 어려웠 때부터 글로벌한 교육을 받았으며, 한국에서 16년간 그랜드 하얏트, 워커힌과 같은 특급호텔에서 높은 책임이

부과되는 업무를 매끄럽게 완수한 '준비된 호텔리어'. 오랜만에 복귀한 미국에서도 그는 활동적이고 적극적인 모습에 변함이 없다. 우선 그가 맹렬하게 추진하고 있는 것이 호텔 리뉴얼. 다른 호텔에 비해 조금 늦은 만큼 철저함을 기하고 있는 박성주 총지배인은 볼룸에 이어 로비와 룸, 레스토랑, 다른 시설의 리노베이션을 단계별로 진행하고 있다. 단지 시설의 개보수뿐 아니라 게스트에 대한 서비스, 지역 사회에 맞는 특별 프로그램의 론칭까지 총체적으로 업그레이드할 계획. 그 중 한국어가 가능한 스태프를 보충해 한국의 방문객들이 영어에 대한 부담 없이 편안하게 이용할 수 있는 호텔로 만들어 나간다는 내용은 '한국인 소유의 호텔'이라는 특징점을 활용한 것이지만 같은 민족에 대한 배려를 느끼게 한다. 앞을 향해 가열차게 전진하고 있지만 이번-룸의 리노베이션이 완성되는 것을 기다리지 않고-전 객실의 매트리스를 최고급의 제품으로 전격 교체한 것은 그래도 '현재의 손님'을 정성스럽게 맞이하는 것이 가장 중요하다는 생각에서다(직접 경험한 바로는 누웠을 때의 느낌이 정말 훌륭하다.) 9/11 이후 어려운 시기가 있지만 미국의 호텔 산업은 현재 호황이며, 당분간의 전망도 좋다고 한다. 특히 LA 다운타운의 입지를 고려할 때 월셔 그랜

드는 유리한 조건을 갖춘 것으로 보인다. 사실 10년 전만 해도 사무실만 가득했던 다운타운은 밤이 되면 다니는 사람 하나 없이 황량하고 위험한 지역이었다. 하지만 지난 십년 사이 레스토랑과 호텔이 생기고 고층 콘도미니엄이 속속 들어서 안전하고 활기 넘치는, 새로 떠오르는 지역으로 자리잡게 된 것이다. 특히 지하철역 바로 근처에 자리잡고 있는 월셔 그랜드가 LA를 둘러보고자 하는 이들에게 매력적인 입지가 된 것은 당연한 귀결일 것이다. 개인적으로 출장이나 여행을 많이 다닌 박성주 총지배인은 호텔 방에서 혼자 느긋하게 휴식을 취할 수 있는 시간을 소중하게 만끽하곤 했다. 가족이나 친구와 함께 일상의 잡다한 일을 떠날 수 있었던 여행도 즐거운 추억으로 남아있다. 그런 그에게 LA에 방문하는 이들에게 어디를 꼭 가보라고 추천하겠냐고 질문하자, "LA 하면 역시 디즈니랜드지!" 하고 외치는데, 평소에 함께 일하던 직원들이 깜짝 놀랄 정도로 솔직하고 감성적이다. 프로페셔널한 호텔리어이자 두 아이의 아버지이자 여행을 즐기는 유머러스한 보통 사람인 박성주 총지배인이 만들어내갈 '월셔 그랜드'. 리노베이션이 완성되는 것은 2009년이다. 비자 없이 미국 여행이 가능하게 된 현 시점에서 그와 월셔 그랜드 호텔의 활약이 기대된다.



현대적이면서 한국적 정서를 느끼게 하는 서울 정 모습



황민구 서울정 GM

Seoul Jung

LA에서 가장 고급스러운 한식당 중 하나인 '서울정'. 국민급의 정치인과 톱스타들이 식사하는 곳이자 LA의 한인들이 중요한 손님을 대접할 때 찾아오는 곳이다. 알월오봉도나 민화, 격자무늬로 짜 넣은 나무 장식 등에서 느껴지는 전통적인 면모 외에도 서울에서 가구까지 공수해 완성한 현대적이면서도 한국적인 컨셉은 '코리아'의 음식과 분위기를 느끼고자 하는 외국인들에게도 평가가 높다. 현재 서울정을 총지휘하고 있는 황민구 지배인은 이곳을 담당할 이래 일대 개혁을 선보이는 중이다. 무엇보다도 전체적인 서비스와 음식의 퀄리티를 올려 고급한식당에 그치지 않고 '최고의 레스토랑'으로 거듭나고자 한다. 메뉴에서도 갈비나 찜계, 국, 죽, 전 등 우리 전통의 요리를 본래의 맛에 가깝게 선보이는 것은 물론, LA의 '서울정'에서만 맛볼 수 있는 새로운 레시피를 다채롭게 개발해 선보이고 있다. 얇게 썬 쇠고기를 특별한 소스에 재서 내는 '오색구이', 시금치 말쑤에 계살을 넉넉하게 넣어 만 '계살말이', 얇게 썰어낸 육회를 아채와 함께 즐기는 '로스판채' 등은 색다르고 매력적인 LA의 코리안 퀴진을 경험하게 해줄 것이다. 종종 대한항공 승무원과 파일럿들이 식사하는 모습을 발견할 수 있는 것도 '서울정'만의 풍경이다. Tel 213-688-7880

비즈니스를 위한 특별 혜택
서울정 20% 할인!
 본권을 골라주세요! (사전 가맹점의 20%를 할인해 드립니다.)

Scene #3 Griffith Observatory

어스름한 저녁 무렵, 그리피스 천문대. 둘은 우연히 그곳에서 천문대 안쪽 연구실에 거주하고 있는 - 인류 두 번 째로 달을 방문한 - 버즈 알드린 Buzz Aldrin을 만나 고흐의 아이리스 그림과 별의 움직임, 천문대의 비밀 집단에 역인 놀라운 사실을 알게 되는데..

한 개인 사업가의 천체에 대한 열정으로 만들어진 그리피스 천문대. 1935년, 그 옛날, ‘보통 사람들’에게 별을 보여주고 우주를 느끼게 하고 싶다는 설립자의 뜻에 따라 건축된 이래 어린 아이부터 노인에 이르기까지 소소한 일상 속에 살아가는 많은 사람들이 이 곳에서 지구 밖의 방대하고 신비로운 세계에 심취할 수 있었다. 간결한 선 속에 고전적인 장식미가 느껴지는 건물은 바로 얼마 전 개,보수를 마쳐 보다 현대적이고 깨끗한 시설을 공개했다. 지구의 자전에 따라 느릿하게 회전하면서 진동하는 진자의 모습을 보며 경이로움을 느낀 방문객은 마치 눈 앞에 있는 것 같이 섬세하고 정확하게 떠오르는 토성의 고리를 보며 감동하게 될 것이다. 카페와 숲, 강당이 마련된 지하 공간은 다양한 천체의 모습과 특징을 직접 경험할 수 있도록 구성했으며, 옥상에 자리한 돔에서는 전문가가 머리 위 반짝이는 점들이 가진 다양한 움직임과 그것에 얽힌 이야기를 실시간으로 전해준다. 안쪽의 연구소에서는 암스트롱에 이어 두 번째로 달 위를 걸은 ‘버즈 알드린’ 이 지금도 연구에 몰두하고 있다고 한다. 일반 공개 일정에 맞춰 홈페이지를 통해 방문을 미리 예약해야 하며, 개인 차량을 가지고 갈 수 없으므로 ‘하이킹’을 할 생각이 아니라면 방문객용 셔틀을 예약하는 것도 잊지 말 것.

www.griffithobs.org Address 4730 Crystal Springs Dr., Los Angeles, CA 90027 Tel 323-913-4688 Biz Hour Tue-Fri Open Noon ~22:00, Sat-Sun 10:00 ~22:00, Mon-Closed

언덕 위에 자리잡고 있는 그리피스 천문대의 탁 트인 전경.





아래층에는 천체에 대한 실시간의 정보를 다양한 방식으로 접할 수 있도록 공간을 구성했다.

모카 정원의 설치 작품



Scene #4 Museum of Contemporary Art

단서를 따라 LA현대미술관(MOCA)까지 흘러간 그들은 정원에 양팔을 벌리고 서 있는 남자 조각상, 그 작품에서 최후의 실마리를 발견한다.

로버트 라우센버그, 앤디 워홀 등의 대표적인 현대미술작품을 비롯해 시시각각 새롭게 떠오르는 신선한 미술의 아이디어와 흐름을 꼭 뉴욕에서만 만날 수 있는 것은 아니다. 통칭 ‘모카’ . 5천여 점의 소장품과 함께 통찰력 있는 기획 전시, 세계적인 아티스트들의 초청전시 등으로 미국에서도 가장 높은 수준을 자랑하는 LA의 현대미술관이다. 게펜 컨템포러리 옛 모카 Geffen Contemporary at MOCA, 모카 그랜드 애비뉴 MOCA Grand Avenue, 모카 퍼시픽 디자인 센터 MOCA Pacific Design Center로 구성되어 LA 다운타운 곳곳에 자리잡고 있는데, 그 중 모카 그랜드 애비뉴는 월트 디즈니 콘서트 홀에서 걸어갈 수 있는 거리에 자리잡고 있으니 함께 둘러본다면 예술적으로 충실한 하루를 보낼 수 있을 것이다.

www.moca.org Address 250 S. Grand Ave., Los Angeles, CA 90012
Tel 213-626-6222



LA, new capital of Gourmet Dining

LA에서 현재 다이닝은 가장 풍부한 대화의 소재다. 파인 다이닝 레스토랑에서부터 최신 트렌드의 바 bar에 이르기까지 LA의 다이닝 환경은 상승세를 타고 활발하게 움직이고 있다. 게다가 2008년부터는 '레스토랑 위크'와 '푸드 페스티벌'이 진행될 예정이라 앞으로 더욱 흥미로운 다이닝 씬이 선보일 듯. 탑 셰프에서 할리웃 스타에게 핫도그를 파는 핑크아줌마까지, 루프탑 바에서 비치 컨셉의 클럽까지, 다채롭고 다이내믹한 LA의 다이닝 이야기가 지금 펼쳐진다.



LA에 무려 140개 국가의 사람들이 살고 있으며 224 종류의 언어가 사용되고 있다는 것을 알고 있는지. 멕시코, 아르메니아, 한국, 필리핀, 과테말라, 일본, 이란, 캄보디아, 에티오피아...LA에는 수없이 많은 국가와 인종이 그들만의 커뮤니티를 형성하고 있다. 즉, LA 한 도시에서 정통에 가까운 여러 나라의 음식을 먹을 수 있다는 뜻이다. 다양한 퀴진을 경험할 수 있는 환경은 그것에서 그치지 않고 새로운 현상을 불러온다.

LA는 그 어떤 곳보다도 개방적인 환경과 열린 마인드를 가지고 있는 도시. 그리고 이것은 음식에 신선한 반향을 불러 일으킨다. 프렌치, 이탈리아, 정통있는 유럽 퀴진을 베이스로 하는 셰프들도 새로운 것을 적용하는 것을 두려워하지 않고 창조적으로 활약하기 때문이다. 덕분에 아시아(놀랍게도 우리가 만난 셰프들은 모두 한국음식을 매우 좋아한다며 갈비나 비빔밥, 김치 등 가장 좋아하는 음식을 한국어로 말할 정도였다), 라틴, 아프리카의 재료나 조리법, 특유의 맛이 가미된 새로운 메뉴를 다양하게 만날 수 있다는 것은 LA에서의 다이닝 경험을 특별하게 하는 핵심요소가 되고 있다.

LA의 음식문화를 논할 때 또 하나 중요한 부분은 '재료'다. 추복박은 기후와 지형을 갖춘 캘리포니아의 농산물에 감사하고, 전세계 어디든 가리지 않고 최고의 재료를 공수하는 집념을 보이는 LA 셰프들. 그들의 숨은 노력은 그날 입수한 재료에 따라 매일 바뀌는 레스토랑 메뉴와 살아있는 맛을 전해주는 요리에서 금세 느낄 수 있는 부분이다. "저기에서 요리사들이 다 서로 만나는 거 아니에요?" 하고 취재진이 물었을 정도로 많은 셰프들이 직접 파머스 마켓에서 재료를 고르는 중요성을 강조했다. 농부들과 이런 저런 얘기를 나누면서 오늘은 어떤 재료가 가장 신선하고 좋은지를 찾아내는 것뿐 아니라 어떤 새로운 것들이 등장했는지, 어느 야채는 어떤 비료를 주고 어떻게 키웠는지(LA도 유기농에 대한 관심이 상당히 높다) 등을 자세히 느끼기 위함이다. 특히 최근에는 가장 신선하고, 지역의 취향과 필요에 맞으며, 셰프가 원하는 그대로 '로컬에서 직접 만들기 시작한 것'이 새로운 흐름. 예를 들어 이탈리아 치즈 '부라타'를 본국 정통의 기술과 정성, 퀄리티 그대로, 혹은 그 이상으로 근처에서 입수할 수 있다는 것이다(이를 'artisanal products'라고 부르기도 한다. 지난 10년 사이 기업 차원의 대량생산 외에 소규모 전문가 집단에서 직접 치즈, 프로슈토 등을 생산하고 있다). 이 같은 현상은 LA의 음식문화를 더욱 건강하고 풍성하고 매력적으로 만들어주는 부분이다.

이 모든 것을 포함해 LA에서 만난 다이닝 전문가들은 모두 지난 3년에서 5년 사이 LA의 음식 문화

가 놀라운 발전을 보였다고 입을 모은다. 앞으로 식도락을 경험할 수 있는 주요 도시로서 LA의 가능성이 높다는 것이다. 이같은 변화의 바탕에는 현재 두각을 나타내기 시작한 우수한 셰프들의 열정적인 활동이 자리잡고 있다. LA의 슈퍼 셰프 볼프강 펍 Wolfgang Puck의 입지는 여전히 확고하지만 전 미국에서 속속 모여든 셰프들 중에 그와 같은 파워풀한 영향력을 가진 셰프들이 점차 등장하고 있다. 이것은 실리콘 밸리의 닷컴 기업들이 무너지면서 많은 셰프들이 인근 도시인 LA로 옮겨 왔으며, 그리고 지난 10년간 LA 자체가 매력적인 도시로 성장하면서 LA를 선택하는 이들이 점차 늘고 있기 때문이다. 푸드채널을 비롯해 TV나 잡지, 신문 등 다양한 매체를 통해 대중들 앞에 서고 있는 탑 셰프, 아이언 셰프들. 그들은 LA의 음식 문화가 성장하면서 탄생한 스타들이지만 동시에 사람들에게 더욱 수준 높은 음식의 세계를 알리고 느끼게 하면서 이곳의 다이닝 컬처를 풍성하게 하고 있다.

무대 뒤의 움직임과는 상관없이 우리에게 중요하고 반가운 것은 맛있는 음식을 먹을 수 있는 곳이 많아졌으며 새로운 것들이 계속 등장하고 있다는 사실이다. 그저 요리를 입에 한 입 넣었을 때 입안에 감도는 그 행복한 느낌에 도취되면서 예술로 승화된 그들의 숨은 노력에 감사할 따름이다.

볼프강 펍 Wolfgang Puck

LA의 다이닝에 대해 얘기할 때 이 사람을 빼놓을 수 없다. <미국 주방을 위한 모던 프렌치 쿠킹>이라는 책과 레스토랑 '스파고 Spago'의 놀라운 성공을 시작으로 현재까지 LA에서 독보적인 지위를 자랑하는 오스트리아 출신의 셰프 볼프강 펍. 프렌치에 오스트리아의 영향이 가미되었으며 LA의 식자재(그는 특히 유기농의 로컬 식자재를 고집하는 것으로 잘 알려져 있다)를 활용해 혁신적이고 건강하게 재해석한 것이 그의 퀴진이다. 현재 볼프강 펍은 LA뿐 아니라 마우이, 라스 베가스를 비롯한 여러 도시들에 10여 개의 레스토랑을 가지고 있으며 그 외에도 아카데미 어워드 공식 파티에 요리를 제공하는 '볼프강 펍 케이터링 WPC', 50여 개의 지점을 가진 프렌차이즈 레스토랑 '볼프강 펍 고메 익스프레스 Wolfgang Puck Gourmet Express, 자신의 이름을 건 조리도구 브랜드와 포장음식업체(피자, 수프, 커피 등)를 운영하고 있다. 6권의 요리책의 저자이며 TV 프로그램에 종종 출연하는 인기인이기도 하다. 볼프강 펍은 2007년 가을에 The Source, Wolfgang Puck Grille 두 개의 레스토랑을 오픈한다.



LA Top Chefs

LA에서는 사람들을 만나면 만날수록 그들에 대한, 그리고 그들이 만들어어나가는 이 도시에 대한 기대가 더욱 커진다. 뉴욕, 샌프란시스코에 이어 새로운 '고메 시티'로 떠오르고 있는 LA의 현장에는 영감과 열정을 가지고 생동하는 사람들이 있다. 능숙한 장인, 창조적인 예술가, 오케스트라의 지휘자, 사람들을 기쁘게 만드는 엔터테이너, 날카로운 감각과 야심을 가진 사업가 등 서로 다른 스타일과 캐릭터를 지닌 10명의 탐세프들.



성실함과 정확함의 예술 Ari Rosenson

그 유명한 '스파고' 에서 볼프강 썸의 지휘 하에 수년간 부조리장의 역할을 맡아 왔으며, 본인 그 자체도 '아이언 셰프' 의 칭호를 가지고 있는 CUT의 셰프 아리 로젠슨. 볼테 안경을 쓴 모습은 진지하고 온화한 학자 같지만 철저함과 완벽함을 기하는 그의 냉정한 통제력은 군인을 연상시킬 정도이다. 그가 지휘하는 레스토랑도 그 자신의 개성을 드러내는 것보다는 볼프강 썸이 제시하는 컨셉에 따라 정확하게 운영되는 것을 우선한다. 인테리어와 걸맞게 매우 깨끗하고 군더더기 없는 주방 시스템과 요리가 특히 그렇다. 하지만 그렇다고 아리에게 열정이 없다는 뜻은 결코 아니다. 창조적인 사람들과 함께 일할 수 있다는 점에서 셰프라는 직업을 좋아한다고 말하는 그는 CUT를 통해 스테이크에 대해서도 좀더 깊이 이해할 수 있게 되었다고 고백한다. "요리는 마치 예술과 같아요. 재료를 찾고 구매하고 준비하고 조리하는 모든 과정이 총체적으로 모여 그 다음 순간 마치 화학 작용처럼 새로운 것을 창조하지요." 마지막으로 '나의 마음과 영혼이 요리에 담겨있지 않았다면 손님들이 오지 않았을 것' 이라는 말을 듣는 순간 그의 요리에 깊은 신뢰를 가지게 되었음은 물론이다.

Cut

세계 최고의 스타 셰프 볼프강 썸의 지휘와 게티 뮤지엄의 건축가 리차드 마이어의 디자인으로 완성된 아메리칸 스테이크 하우스 '컷 CUT'. 최고의 마블링과 육질의 스테이크를 원한다면 단연 이곳을 선택해야 할 것이다. 이곳은 와규, 와규와 앵거스를 교배한 새로운 종(와규는 지방질이 많아 부드럽고 앵거스는 좀더 육질이 강한 편), U.S.D.A. 프라임 급의 미국 쇠고기(철분-쇠맛?이 좀더 강하게 느껴지는 오리지널 미국 스테이크의 맛), 그리고 이를 여러 날 숙성시킨 것(좀더 깊이 있고 진한 맛을 가지게 된다)까지 고기 자체의 종류와 품질이 남다르다. 여기에 CUT 비장의 다양한 소스, 샐러드와의 독특하고 새로운 조화를 제안하는 것이 CUT의 특별함을 완성한다. 볼프강 썸의 레스토랑답게 최고의 것을 추구 하지만 젊고 캐주얼한 분위기를 가진 것이 이곳의 특징이다. 추천메뉴는 클래식 스타일을 고수한 뉴욕 설로인 NY Sirloin, 혹은 느끼하지 않고 담백한 맛을 가진 본인 필레 미뇽 Bone in Filet Mignon, 뉴욕 설로인 중 35일간 숙성시킨 고기를 타타키처럼 걸만 살짝 구워서 자른 뒤 구운 마늘과 허브를 곁들여 기분 좋게 후각을 자극하는 매뉴도 특별히 맛 볼만하다. 주중에는 2주 전, 주말에는 한 달 전에 예약해야 디너를 즐길 수 있다.



www.wolfgangpuck.com Address The Beverly Wilshire, 9500 Wilshire Blvd., Beverly Hills, CA 90212 Tel 310.276.8500 Biz Hour Mon~Thu 17:30~22:00 / Fri~Sat 17:30~22:30 Price Range Filet Mignon \$53.00 American Wagyu \$70.00



최고의 맛을 찾아 David LeFevre

시카고에 베이스를 둔 세계적인 셰프 찰리 트로터 Charlie Trotter의 사랑하는 제자였던 데이빗 르피버, 공학도에서 셰프로 전향한 드라마틱한 과거를 가진 그는 요리의 세계에 입문한 뒤 빠른 시간에 재능과 열정을 인정받고 엄격한 주방의 세계에서 순조롭게 입지를 다져나갔다. 섬세한 프렌치 퀴진의 탄탄한 기본을 바탕으로 세계를 돌며 접한 아시아, 유럽, 아프리카의 퀴진에 캘리포니아의 감성을 더한 그의 요리는 글로벌한 감성을 어우르는 동시에 가장 근본적인 부분으로 돌아간다. “해산물은 고기에 비해 다루기 힘든 소재입니다. 고기는 몇 초 더 익혀도 괜찮을 수 있지만 생선을 최적의 상태로 익히기 위해서는 민감하게 소재를 이해하고 다룰 수 있어야 합니다.” 최고의 소재를 최적의 상태로 선보이기 위해 데이빗은 무거운 소스를 피하고 재료의 신선함 위에 가장 잘 어울리는 야채와 허브로 맛을 돋우는 깔끔하고도 섬세한 작업을 매일매일 수행해 낸다. 최고의 맛을 빠르고 정확하게 반복적으로 선보이는 그의 요리에 LA뿐 아니라 미국 각지의 미식가들이 열광하는 것은 당연한 일이다.

Water Grill

안젤리노들에게 많은 사랑을 받고 있는 씨푸드 레스토랑으로 미국 내 57위에 손꼽히는 파인다이닝 레스토랑 워터 그릴. 아무리 먼 곳이라도 청정지역에서 최고의 품질을 가진 해산물만을 공수해 개개인의 취향에 맞게 조리해 내는 정성이 이곳에 대한 높은 평가를 설명해준다. 이곳에서는 그날 셰프에게 선택된 해산물의 종류에 따라 날마다 메뉴가 바뀐다. 바다에서 막 잡아 올린 듯한 신선한 씨푸드(그 중 굴의 싱그러운 맛은 으뜸으로 꼽힌다)가 얼음 위에 한 가득 칠링되어 나오는 씨푸드 플래터도 인기 높은 고정 메뉴지만 들어가는 재료는 매일 다르다고. 워터그릴의 맛을 다양하게 느끼기 원한다면 심플하고 독창적인 요리로 이루어진 여섯 가지 코스의 테이스팅 메뉴를 추천한다. 장래가 촉망되는 한국인 파티시에가 선보이는 디저트와 코스별로 소믈리에가 추천하는 와인(무려 750여 종에 이른다)이 완벽한 식사를 도울 것이다.

www.watergrill.com Address 544 S. Grand Ave. L.A., CA90071 Tel 213.891.0900 Biz Hour Mon~Tue 11:30~20:30 / Wed~Fri 11:30~22:00 / Sat 17:00~22:00 / Sun 16:30~21:00 Price Range Tasting Menu \$95.00 Accompanying Wines \$55.00



야심만만한 아티스트 David Myers

주방에서의 그는 부드럽고 나긋나긋한 태도와 배려 깊은 동작으로 마치 무용수처럼 움직인다. 부드러운 미소를 띠며 재료 하나하나를 소중하게 다루는 모습이 격조있는 신사와 같다. 하지만 주방에서 온화한 예술가였던 그가 바깥으로 나와 비즈니스에 관해 얘기할 때, 전혀 다른, 마치 야심찬 기업가와도 같은 면모가 드러나기 시작했다. 실내 곳곳에 걸린 상태와 세계 다른 유명 레스토랑에서 보내온 '2004년 제임스 비어드 어워드 수상 축하 메시지'에서 그의 저력과 실력을 느낄 수 있는 셰프 데이비드 마이어스. 대학 시험을 보는 대신 요리를 하러 갔다는 그는 단지 배를 채우는 것이 아니라 감각적으로 보고 느끼고 총체적으로 경험할 수 있는 수준 높은 레스토랑을 통해 LA의 다이닝 수준을 한 단계 끌어올리고 있다. 꼼꼼하게 구성된 인테리어와 뉴욕 도예가에게 특별 주문한 수공예 접시마저 아티스틱한 소나에서는 '최고가 아니면 용납하지 않겠다'는 데이비드의 의지가 느껴진다. 현재 그가 대표하고 있는 고메 전문 기업 '푸드 아트 그룹'에서는 패스트리 전문점 Boulle와 프렌치퀸진을 합하고 모던하게 즐길 수 있는 브라스리 '곰사 Comme ça'를 오픈할 준비로 바쁘다. 기회만 된다면 아시아로도 진출할 계획이라고 말하는 야심만만한 아티스트 데이비드 마이어를 곧 일본과 한국에서 만나게 될 것을 기대해 본다.



Sona

한 사람의 식사 가격이 2백~3백달러에 이르는데 불구하고 좌석의 90%가 예약 손님으로 채워지는 '소나'는 LA에서 손꼽히는 파인다이닝 레스토랑 중 하나이다. 실내는 지극히 모던하고 심플하지만 스위스의 유명한 아티스트가 소나의 셰프와 인테리어에 맞춰 특별히 제작한 작품과 존재감 있는 오브제가 이곳에서의 경험을 특별하게 한다. 소나가 추구하는 것은 빠르고, 심플하며, 극상의 퀄리티를 가진 모던 프렌치 퀸진과 세련된 서비스. 세계 곳곳에서 공수해 온 재료의 향과 질감이 요리에서 풍성하게 느껴지는데, 특히 미국 동북부 메인주에서 가져오는 랍스터로 만든 리조또가 변함없이 사랑받는 셰프의 추천메뉴. 후추나 피망으로 만든-의외로 맛있다-모던하고 독창적인 발상의 돌보이는 아이스크림 디저트는 한 입 머금으면 입가에 미소가 배어 나오는 유니크한 컨셉을 지녔다.

www.sonarestaurant.com Address 401 N. La Cienega Blvd., West Hollywood, CA 90048 Tel 310.659.7708 Biz Hour Mon~Thu 18:00~22:00 / Fri 18:00~23:00 / Sat 17:30~23:00 / Mon, Sun No Price Range First dishes \$18.00~\$22.00 Second dishes \$36.00~\$60.00 Third dishes \$12.00

사람 좋은 젊은 요리사 James Richardson

제임스 리처드슨은 확고한 탑 셰프라기보다는 떠오르는 신인이다. 하지만 탑셰프들이 인정하는 솜씨를 가지고 있다. 학비를 벌기 위해 아르바이트로 요리를 하다가 셰프가 다치는 바람에 요리의 세계에 빠지게 된 제임스. 창조적인 작업이기 때문에 요리를 좋아하며, 무엇인가를 만들었을 때 사람들이 행복해지는 것을 바로 느낄 수 있다는 점이 좋다는 그는 직접 페인트칠을 하고 와인 리스트를 짜 가며 레스토랑 ‘누크’를 오픈했다. 평범한 소재를 사용하면서 파인다이닝의 섬세한 맛을 합리적인 가격에 제공하는 것이 제임스의 철학이다. 덕분에 ‘숨겨진 피난처’라는 뜻을 가진 누크는 근처에 사는 젊은이들부터 나이든 손님까지 다양한 계층의 단골들에게 사랑받고 있는 것. 실제로 눈앞에 서빙된 음식의 재료와 프리젠테이션, 맛을 보면 가격에 비해 놀라운 퀄리티를 느끼게 된다. 누크의 성공에 힘입어 또 하나의 레스토랑을 오픈할 예정이었는데, LA 사람들에게 또 다른 기쁨이 될 것임은 의심의 여지가 없다.



Nook Bistro

‘누크 비스트로’는 편한 복장으로 가까운 사람들과 함께 맛있는 식사와 가벼운 알코올을 즐길 수 있는, 재미있는 요소가 가득한 컨셉의 ‘네이버 후드’ 레스토랑. 작은 규모지만 높은 천정과 산뜻한 컬러의 현대적 터치가 더해져 스타일리시한 분위기를 연출한다. 찾기 어려운 위치에도 불구하고 맛있고 소문이 나 최근 LA 타임즈를 비롯해 여러 매거진을 통해 주목받을 만큼 ‘숨겨진 보석’ 같은 곳이다. 메뉴는 옥수수과 버섯을 더한 유기농 로스트 치킨, 팬 프라이한 홍합과 소시지, 홈메이드 수프, 신선한 샐러드 등 아메리칸 컴포트 푸드가 대부분이고 와사비나 누들 등의 오리엔탈 요소가 가미된 창조적인 메뉴도 이곳의 매력 중 하나이다. 다이닝 바의 본격적인 무드가 흐르는 저녁에는 감각적인 음악과 함께 다른 곳에서 맛보기 힘든 와인과 맥주를 찾아 젊은 사람들이 모여든다.

www.nookbistro.com Address 11628 Santa Monica Blvd #9, West L.A., CA90025 Tel 310.207.5160 Biz Hour Lunch-Mon~Fri 11:30~15:00 / Dinner-Mon~Sat 17:00~22:00 Price Range Small dishes \$5.00~\$12.00 Big Plates \$12.00~\$24.00



행복한 부부, 즐거운 식탁 Jason & Miho Travi

컬버 스트리트 Culver Street. 어느 한 레스토랑에서 흘러나오는 유쾌하고 활기 있는 분위기가 지나가는 사람들의 시선과 발길을 사로잡는다. 메사추세츠 출신의 제이슨 트래비와 일본계 미국인 미호 트래비 부부가 운영하는 레스토랑 ‘프레시’의 모습이다. 각각 유명한 레스토랑을 거친 실력 있는 조리사이며 ‘스파고’에서 함께 일하면서 사랑을 불태우게 된(?) 제이슨과 미호는 ‘합리적인 가격대의, 가족이 운영하면서, 음식에 포커스를 맞춘’ 레스토랑을 만들고 싶어서 프레시를 오픈했다. 오픈한 지 5개월만에 생각도 못할만큼 높은 호응을 얻고 있는 이곳에서 신랑은 일본 퀴진이나 캘리포니아의 특성, 아시안풍(이것은 신부의 취향)이 가미된 이탈리아 요리를, 신부는 프렌치 스타일의 디저트를 선보인다. “자기 레스토랑을 운영한다는 건 정말 멋진 일입니다. 스태프의 누가 살짝 다치기만 해도 심장이 덜컹할 정도로 책임감도 느끼고 생각해야 할 것도 많지만, 하고 싶었던 것들을 다 할 수 있게 되니까요.” 정말 하고 싶었던 것은 직접 파스타 생면이나 살라미를 만드는 것. 주방이 작아서 그 동안 못했지만 얼마 전에 기계도 사오고 전문가도 구한 그들은 앞으로에 대한 기대로 눈이 반짝거린다. 돈 모아서 식도락 여행을 다니는 것-관광보다 먹는 게 우선이란다-을 즐기는 두 사람. 인터뷰 중에도 서로 만지고 장난치며 웃기를 그치지 않았던 두 부부의 사이 좋은 모습은 두 사람이 공유하는 음식, 레스토랑에 대한 철학과 함께 ‘다시 가고 싶은 레스토랑’으로 승화되고 있다.

Fraiche

최근 오픈한 ‘프레시’는 신선한 지중해풍의 유러피안 푸드와 캘리포니아 푸드를 함께 맛볼 수 있는 네이버후드 레스토랑. 유명 셰프에게 인정받으며 최고의 레스토랑에서 경험을 쌓은 두 셰프의 내공 있는 맛과 캐주얼하고 자유로운 감성이 사람들의 발길을 모은다. 영화 세트 디자이너가 인테리어를 맡은 공간에서는 유럽 스타일의 기본 좋은 나른함이 풍기는데, 그래서인지 노천의 낭만을 살린 야외 테라스는 빈 테이블 없이 활기가 넘친다. 주변에 음악, 영화 스튜디오가 많은 지역적인 특성상 늦은 시간까지 시골벽적인 분위기가 매력적. 파인다이닝의 퀄리티에 비해 비교적 부담 없는 가격대로, 직장인들을 위해 점심 시간에도 빠르고 간편하게 식사부터 디저트까지 즐길 수 있도록 구성된 메뉴가 돋보인다. 추천 메뉴는 쇠고기 타르타르 beef tartar와 아귀요리 monkfish. 환상적인 맛에 반해 오스트리아에서 직접 스카우트해 왔다는 바 셰프 bar chef의 칵테일도 반드시 맛볼 것.

www.fraicherestaurantla.com Address 9411 Culver Boulevard, Culver City, CA 90232 Tel 310.839.6800 Biz Hour Lunch-Tue~Fri 11:30~14:30 / Dinner-Tue~Sun 17:30~22:30 / Lounge-Tue~Sun 17:30~01:00 Price Range Appetizer \$6.00~\$13.00 Entree \$22.00~\$26.00 Pasta \$10.00~\$14.00 \$8.00 Dessert \$8.00



카리스마 주방장 Josiah Citrin

스랩이 실수를 저지르자 호되게 호통을 치는 모습에 취재진은 조금 기가 죽었다. 파워풀한 모습으로 주방을 지휘하는 셰프 조 사이아 시트린에게서 카리스마가 넘쳐 흘렀다. 요리를 할 때도 그의 움직임은 극적이고 드라마틱하며, 그의 커다란 손이 휙휙 빠르게 지나가면 하나하나의 재료에 불과했던 것들이 순식간에 매력적이고 놀라운 요리로 탈바꿈했다. 지배자의 면모를 감추려 하지 않는 조사이어. 그러나 손님이 그의 레스토랑에 들어서서는 순간 경험할 수 있는 것은 로맨틱한 연보라색으로 치장된 모던하고 엘리전트한 공간과 그 짧은 순간에 완성되었다는 사실이 믿어지지 않을 정도로 입안을 풍성하게 적시고 자극하는 맛이다. 친숙한 메뉴이지만 이를 새롭게 크리에이티브하게 재창조해 선보이는 것이 그의 철학적이고 멜리스의 특징이다. 그러나 ‘흘러서 지나가버리는’ 트렌드에는 동요하지 않고 곳곳하게 자신의 스타일을 지켜나간다. 최근 LA에 레스토랑이 많이 생기면서 독창적인 스타일을 만들어내기보다는 비슷하게 따라하는 레스토랑들이 늘기도 했지만 더 우수한 다이닝 문화를 경험할 기회가 다채로워졌으니 대중들에게는 좋은 일이라고 덧붙이는 그. 하지만 ‘Chef’s Wife’s recommendation’를 메뉴판에 표시하거나 셀레브리티들이 명품 가방을 놓도록 테이블에 벨벳 스톨을 배치하는 유머와 섬세함은 이곳에서만 만날 수 있을 것이다. 그처럼 화려하고 풍성한 감각에 총체적으로 폭 빠질 수 있는 것이 멜리스가 주는 즐거움이다.

Melisse

캘리포니아와 프렌치가 조화를 이룬 파인다이닝 레스토랑 ‘멜리스’. 아늑한 분위기의 고풍스러운 실내와 유럽의 정원을 연상시키는 가든룸은 천정이 열고 닫히는 유리로 되어 있는데, 이곳의 진가는 완전히 어두워진 다음 나타난다. 캄캄한 하늘 아래 별빛이 흘러 로맨틱한 무드를 감상하며 디너를 즐길 수 있다는 것. 지난 10년 동안 트렌드에 동요하지 않으면서 높은 퀄리티의 새로운 요리를 꾸준히 만들어낸 멜리스는 가격이 비싼 편이지만 지갑을 여는 것이 아깝지 않을 만큼의 전문적인 서비스와 질 좋은 재료를 선보인다. 특히 캘리포니아의 신선한 유기농 토마토와 부라타 치즈에 발사믹 비네그로 살짝 맛을 낸 ‘Heirloom tomato salad’는 여름에만 맛볼 수 있는 애피타이저로 이것 하나만을 먹기 위해 이곳을 찾기도 한다. 포치에 그의 부드러움과 오세트라 캐비어의 짭조름한 맛이 조화를 이룬 에그 캐비어와 랍스터 볼로네제도 꼭 맛보아야 할 메뉴.

www.melisse.com Address 1104 Wilshire Blvd., Santa Monica, L.A., CA90401 Tel 310.395.0881 Biz Hour Tue~Thu 18:00~21:30 / Fri 18:00~22:00 / Sat 17:45~22:00 / Sun, Mon No Price Range Apperizer \$15.00~\$150.00 Entree \$36.00~\$53.00 Tasting Menu \$95.00

모두가 사랑하는 휴머니스트 Kay Lee

이경호 셰프, ‘케이’ 라고 불리는 그는 편안하고 물 흐르는 듯한 차분한 태도에 유머와 열정, 확고한 의지를 가지고 있는 사람이다. “저는 이 문을 들어온 사람이 배가 고파 나가는 것이 제일 싫습니다.” 덕분에 팜의 메뉴는 모두 푸짐하다. 래리킹, 톰 행크스, 샤킬 오닐을 비롯한 그의 많은 셀레브리티 단골들을 비롯해 어떤 손님과도 편안하게 농담을 주고 받는 그다. 아이들에게 주방 구경을 시켜주는 것도 흔한 일이다. “출다고요? 우리 레스토랑에서는 출다고 하면 주방에 갔다 오라고 하지요.” 팜 다운타운에서는 그게 농담이 아니다. 간혹 ‘미치광이 케이’ 라고 불리는 그는 남들 안 하는 것도 많이 한다. “하하. 우리 주방에서는 안 되는 것이 없습니다. 메뉴에 없어도 먹고 싶다고 손님이 주문하면 다 만들어 드립니다.” 철저하게 효율적으로 짜인 주방의 흐름은 한 번 중단하면 정상화하는데 시간이 걸리지만 그는 감히 저지른다. “주방에서 가장 중요한 파트가 뭐라고 생각하나요? 바로 설거지 파트입니다.” 그에게는 손님보다 스태프 챙기는 게 먼저인데, 그게 말뿐이 아님이 주방의 분위기에 그대로 드러난다. 그가 미국땅을 밟은 지 거의 30년. 그리고 웨스트 할리우드의 전설적인 ‘팜 레스토랑’ 의 성공을 일구어낸 그가 다운타운으로 옮긴 지 2년. 그의 성공 이면에는 완벽한 맛과 새로운 레시피를 창조해내는 조리사로서의 능력과 함께 고객을 맞아들이고 그들과 커뮤니케이션을 나누는 스킬, 스태프들이 모두 그를 따르고 조화롭게 일하게 만드는 리더십이 자리잡고 있다. 그리고 그 모든 것의 근본에는 ‘사람에 대한 애정’ 이 자리잡고 있기에 사람들은 모두 그를 좋아하는 것이다.



The Palm Downtown

미국에 이주한 이탈리아인 가족에 의해 설립되어 80년 역사와 명성을 자랑하는 파인다이닝 ‘더 팜’ 의 29개의 지점 가운데 하나인 ‘팜 다운타운’ . 랍스터 등 신선한 씨푸드와 프라이머 비프스테이크로 이름난 이곳에 들어서면 벽면 가득히 단골인 스타들의 얼굴 캐리커처가 그려져 있다. 셀레브리티들이 많이 오는 곳이라 ‘할리우드에서 뜨려면 자주 드나들어야 하는 명소’로도 널리 알려졌다. 편안한 클래식 아메리칸 스타일로 꾸며진 공간은 마음을 놓고 유쾌하게 시간을 보낼 수 있는 분위기다. 각각 비하인드 스토리가 담긴 다채로운 메뉴는 모두 푸짐하고 맛깔스럽지만 주문할 때 랍스터 요리는 절대로 빼놓지 말자. 팜의 랍스터는 캐나다 노바 스코셔의 깨끗하고 깊은 물에서 잡히는 것으로 그 질과 맛의 차원이 다르기 때문이다. 1달러마다 1포인트가 적립되어 1만2천포인트에 이르면 자신의 캐리커처가 벽에 그려진다는 사실도 흥미롭다. 무엇보다도 주방을 총지휘하는 셰프가 한국인이라는 것에서 자부심을 느낄 수 있을 것이다.

www.thepalm.com Address 1100 South Flower Street, L.A., CA 90015 Tel 213.763.4600 Biz Hour Lunch-Weekdays 11:30~17:00 / Dinner-Mon~Thu 15:00~22:00 / Fri 15:00~23:00 / Sat 17:00~23:00 / Sun 17:00~21:30 Price Range Fish \$27.50~\$33.50 Steak&Chop \$27.00~\$83.00

THE PALM(west hollywood) Address 9001 Santa Monica Blvd, W Hollywood, CA 90069 Tel 310.550.8811

재기발랄한 엔터테이너 Kerry Simon

3년 전 라스베이거스에 ‘사이먼 키친 + 바’ 를 오픈하면서 센세이션을 불러 일으켰던 셰프 케리 사이먼이 이번에는 LA에 새로운 바람을 몰고 왔다. ‘혁신적인 모던 아메리칸 퀴진’ 으로 일컬어지는 그의 스타일에 남녀노소를 불문하고 열광하고 있는 것. 놀기 좋아하고, 돌아다니기 좋아하고, 다른 도시에 레스토랑과 사업을 동시다발적으로 벌이고 있는 그. 또 다른 곳으로 떠나기 전, 짬을 내 만났을 때 케리는 그 짧은 시간에 마치 버라이어티 쇼의 호스트처럼 유쾌하고 놀라운 것들을 끊임없이, 경쾌하고 친근한 동작으로 눈앞에 펼쳐놓았다. 홍콩을 비롯해 여러 나라에서 셰프로 활동했으며 장 조르주와 함께 일하기도 하고, 자신의 주방용품 라인까지 가지고 있는 케리는 그의 다채로운 경험을 바탕으로 ‘먹고 싶은 게 늘 다른데, 이를 한꺼번에 만족시킬 수 있는 곳’ 을 만들었고, 그게 바로 사이먼 L.A.다. 클래식 전통을 바탕으로 아시아의 영향이 가미된 그의 퀴진은 야채를 많이 사용하고, 영양이 파괴되지 않도록 조리를 거의 하지 않으며 고기보다는 해산물을 중심으로 한 건강식. 밥이 같이 나오는 참치 요리 ‘튜나 다이너마이트 Tuna Dynamite’ 나 탄두리 향을 가미한 연어 요리를 비롯해 독창적인 요리를 맛볼 수 있다. “난 이게 문제라니까요. 이제 어른이 되어야 할 텐데~” 라고 농담을 던지는 그는 시간이 가면 기타를 치고 스노우 보딩과 요가를 즐긴다고. LA에서는 미술관을 방문하고 쇼핑-멜로즈 거리의 ‘헬리 두아르테’ 라는 디자이너 숍이 강력 추천-을 즐긴다고 조언한다. 뉴욕에 카라오케가 가능한 레스토랑-노래를 CD로 구워준다-을 새로 오픈하는 것을 비롯해 앞으로 이런저런 계획이 한창 진행중이다.

Simon L.A.

방송출연과 여러 개의 레스토랑 운영으로 눈코 뜰 새 없이 바쁜 캐리 사이먼은 로스앤젤레스에서 가장 유명한 셰프 가운데 한 명이다. 그가 야심차게 선보이는 ‘사이먼 L.A.’. 신선한 캘리포니아 식재료를 바탕으로 프랑스와 아시아의 영향을 받은 다국적 요리들은 취향이 까다로운 손님까지 충족시킬 만큼 다양하다. 모든 식재료는 해산물과 야채를 위주로 가능한 한 유기농을 사용하고 있어 채식주의자도 만족스럽게 식사를 즐길 수 있다. 소피텔 로스 앤젤레스 1층에 자리한 이곳은 호텔 고객이 많으며, 이른 오전부터 늦은 밤까지 식사가 가능하다는 것이 장점. 쉬는 날과 브레이크 타임이 없어 언제라도 들러서 감각적인 인테리어와 활발하게 움직이는 주방의 모습을 보며 특별한 즐거움을 누릴 수 있다. 독특한 메뉴를 맛보고 싶다면 와사비와 아보카도, 쌀이 들어간 ‘참치&게 피자 crab and tuna’ 와 블루치즈의 풍미와 망고의 새콤달콤함이 어우러진 ‘벨기에산 엔다이브와 유기농 물냉이 belgian endive and organic watercress’ 를 맛볼 것. 건강을 고려한 섬세한 메뉴 외에도 솜사탕과 팝콘, 쿠키, 밀크셰이크, 초콜릿 머핀, 강정 등으로 짙게 발달하게 구성된 ‘정크 푸드 플래터 junk food platter’ 도 색다른 재미를 준다.

www.sofitella.com Address 8555 Beverly Boulevard, L.A., CA Tel 310.278.5444 Biz Hour Lunch-Mon~Sun 06:30~23:00 Price Range Appetizer \$10.00~\$16.00 Entree \$22.00~\$32.00 Prime Mear \$38.00~\$42.00





과학과 장인정신, 그리고 예술 Michael Cimarusti

이곳의 주방은 완벽하고 철저하게 조율된 과학적인 공간이다. 뉴욕과 파리에서 경력을 쌓은 셰프가 요리를 만드는 움직임에는 불필요하거나 과장된 동작이 하나도 없다. 야채와 트뤼플을 생선 위에 정성스럽게 올리는, 마치 장인과 같은 그의 손동작에 숨을 죽이고 지켜보는데, 정작 그는 어느새 틀어놓은 경쾌한 음악에 따라 가볍게 흥얼거리고 있다. 과학과 공예와 예술을 한꺼번에 하는 듯한 셰프 마이클 시마루스티. 그의 주방은 군더더기 없이 아름다워서 한쪽에 셰프들을 보면서 식사할 수 있는 공간을 마련한 그 자신감을 납득할 수 있다. 마이클이 추구하는 철학은 ‘퓨어 아티즘’. 손을 많이 대지 않고 양념도 거의 없이 몇 가지 최상의 조화를 버무려낸 심플한 요리는 먹는 이에게 햇살과 바다의 느낌을 그대로 전해 주고, 건강하고 편안하게 식사를 즐기게 해준다.

인테리어가 심플해야 음식이 돋보인다는 믿음을 가진 그는 레스토랑을 예술적이지만 차분하게 꾸몄다. 그러나 그의 요리는 계속 변화무쌍하게 진화된다. ‘동양인들이 많이 오나요?’ 라는 질문에 ‘이것 저것 가리는 게 많고 보수적인 미국인에 비해 새로운 것을 즐겁게 시도해 보는 아시아 손님들에게 감사한다’ 는 대답을 준 마이클. 연구자이자 예술가인 그의 모습은 셰프의 또 다른 모범이다.

Providence

돌로 쌓은 벽으로 바닷속을 표현한 데크와 높은 천정과 벽을 하나하나 손으로 빚은 세라믹 조가비로 장식한 실내 모두 예사롭지 않다. 해산물 요리에 강한 파인다이닝 레스토랑 ‘프로비던스’의 모습이다. 일생의 반 이상을 바다에서 보낸 셰프는 바다에 친숙한 만큼 자부심을 갖고 미식가들이 열광하는 시푸드를 선보인다. 재료의 신선함을 강조한 심플하고 모던한 요리에서부터 테이스팅 메뉴가 따로 마련되어 있을 만큼 독특하고 새로운 디저트까지 이곳에서의 경험은 다양하고 신선하다. 키친 속에서 어떤 일들이 일어나는지 호기심 많은 손님들을 위해 주방 한쪽에 방을 따로 마련한 ‘셰프 테이블 Chef’s Table’ 은 프로비던스에서의 시간을 더욱 특별하고 충실하게 만들어줄 듯. 유리벽을 통해 훤히 들여다보이는 주방의 쿠킹쇼는 훌륭한 음식만큼이나 흥미롭다. 추가 요금은 없지만 매일 저녁 만석인 까닭에 반드시 미리 예약을 해야 한다.

www.providencela.com Address 5955 Melrose Ave., Hollywood, L.A., CA90038
Tel 323.460.4170 Biz Hour Mon~Fri 18:00~22:00 (Lunch-Fri 12:00~14:30) / Sat 17:30~22:00 / Sun 17:00~21:00 Price Range Main \$36.00~\$48.00 Dessert \$9.00~\$12.00

아름다움과 조화로움의 셰프 Suzanne Goin

부드러운 햇살 아래 식물이 벽을 뒤덮고 바닥에는 녹색 카펫이 깔린 파티오, 올리브 컬러와 벽돌, 나무로 마무리된 실내. 셰프 수잔 고인을 만난 레스토랑 '룩스'는 차분하면서 부드러운 미소를 가진 그녀 자신과 닮았다. 실제로 모양이 예쁘고 맛있고 향기로운 올리브를 좋아하며, 야외에 앉아 와인과 올리브를 즐기는 편안한 무드를 즐긴다고. LA 토박이인 그녀는 "LA는 넓게 퍼져 있으니까 잘 모르면 좋은 곳을 찾기 힘들긴 해요. 이곳은 뉴욕과 달리 관광 명소를 구경하는 것보다는 라이프스타일을 향유하는 곳입니다. 거리나 바닷가를 산책하고 미술관을 찾아 다니면서 느긋하게 즐기는 것이죠." 라고 말한다. 에디터가 감히 말하건대 수잔이 운영하는 레스토랑 & 바 bar야말로 진정한 LA를 느낄 수 있는 '좋은 곳'. 그녀가 제안하는 캐주얼한 요리와 와인을 함께 맛볼 수 있는 와인바 'AOC'는 글라스로 즐길 수 있는 와인만 50종류에 달한다고 하니 특히 와인을 좋아하는 이라면 놓치고 지나갈 수 없다. 수잔은 매일 일요일에 'Sunday Supper'라는 이름의 텔레비전 프로그램을 통해 집에서처럼 편안하게 즐길 수 있는 3코스의 메뉴를 소개하고 있다. 얼마 전 쌍둥이를 출산해 바쁜 와중에도 활발하게 활동하고 있는 그녀에게서 느긋하면서 활기 있는 LA의 라이프스타일을 느낀다.

Lucques

남프랑스의 녹색 올리브에서 이름을 따온 '룩스'는 프랑스, 이탈리아, 스페인 등의 지중해 퀴진을 바탕으로 하고 있다. 여기에 캘리포니아의 청정한 재료들을 사용하고 튀니지, 모로코 등 북아프리카의 조리법을 절묘하게 조합한 것이 이곳 퀴진의 특징. 인기 있는 TV 쿠킹쇼를 진행하고 '푸드앤와인'과 '구어메' 등의 영향력 있는 세계적인 고메 매거진에서 스타 셰프로 꼽힌 수잔 고인의 레스토랑으로 더욱 잘 알려져 있다. 입구의 바 bar 공간에는 벽난로와 가죽소파로 라운지 공간을 마련했으나 완벽한 디너계획으로 들렀다면 먼저 오픈 바에서 샴페인 한 잔 가볍게 한 뒤, 식사를 시작하는 것도 좋을 듯. 특히 바에서는 가볍고 맛깔스러운 메뉴를 조금씩 주문해 여러 가지 음식을 맛볼 수 있도록 했으며, 분위기가 에너지틱하고 화기애애하기 때문에 와인을 마시러 들렀다가 맛과 분위기에 흐뭇하게 취해 돌아갈 수 있을 것이다. 레스토랑 추천 메뉴는 빨강, 녹색, 오렌지, 노랑 등의 아름다운 빛깔을 가진 에얼롬 토마토 heirloom tomato로 만든 샐러드와 아프리카 전통 소스를 사용한 브란지노 Branzino, 그리고 양고기 타르타르 Lamb Tartar.

www.lucques.com Address 8474 Melrose Ave., West Hollywood, L.A., CA Tel 323.655.6277 Biz Hour Lunch-Tue-Sat 12:00~14:30 / Dinner-Mon-Tue 18:00~22:00 Wed-Sat 18:00~23:00 Sun 17:00~22:00 Price Range Starter \$10.00~\$18.00 Main Course \$24.00~\$32.00



Casual & Bar

다양한 문화가 공존하는 LA. 볼프강 펍의 브라세리는 어떤 요리가 나오나? LA 현지인들이 인정하는 최고의 핫도그, 햄버거, 스테이크, 나초는 어디서 먹을 수 있나? 모히또는 어디가 맛있고, 가장 최근에 오픈한 바는 어떤 유행을 보여주나? 바앤다이닝이 그 답을 찾아냈다.



Vert

‘영화의 메카’ 할리우드 시티 H&H Center에 위치한 ‘버트’는 유독 관광객들의 발길이 끊이지 않는 곳이다. 주변에 볼거리가 많아 관광객들이 몰리는 이유도 있지만, 볼프강 펍의 이름을 내건 브라세리라는 이유도 호기심을 자극한다. 가볍게 즐길 수 있는 캘리포니아 스타일의 피자과 샐러드, 파니니 등이 주된 메뉴로 모든 요리가 오가닉을 추구하고, 그리스식 요리도 찾을 수 있다. 스테인드글라스 기법처럼 추상적인 문양과 원색적인 컬러로 독특하게 연출한 창조적인 분위기 속에 저녁에는 바에 앉아 감각적인 음악을 들으며 와인을 마시기 좋고, 접시가 보이지 않을 만큼 풍성한 양으로 여러 명이 함께 나눠 먹어도 좋다.

www.wolfgangpuck.com Address 6801 Hollywood Blvd., 4th Floor Hollywood, CA 90028 Tel 323.491.1300

El Coyote

다양한 경험을 할 수 있는 로스앤젤레스에는 캘리포니아 퀴진 이외에도 맛보아야 할 음식이 너무 많다. 그 중 단연 손에 꼽히는 것은 멕시코. 그리고 멕시코 퀴진의 정수를 맛보고 싶다면 최고의 선택은 단연 ‘엘 코요테’다. 늦은 시간에도 줄을 선 사람들로 붐비는 이곳은 히스패닉뿐만 아니라 다양한 국적의 남녀노소들로 가득해 에너지 넘치는 열기를 띠고 있다. 1931년, 라 브레아 La Brea 지역에서 자그마한 규모로 시작한 엘 코요테는 독특하게도 히스패닉이 아닌 미국인이 운영하는 곳으로 할리우드 스타들이 드나들며 이름이 알려졌고, 비버리힐즈 블루바드로 자리를 옮겨서도 따뜻한 서비스와 내공 있는 맛으로 인기를 모으고 있다. 특히 이곳의 마가리타는 최고의 찬사를 받고 있으니 꼭 마셔볼 것. 편안하면서 유니크함이 돋보이는 마법 같은 공간에서 만날 수 있는 따뜻하고 유쾌한 공기매콤하고 감칠맛 나는 다채로운 요리의 향연은 마치 축제와 같다.

www.elcoyotecafe.com Address 7312 Beverly Boulevard Los Angeles, CA 90036 Tel 323.939.2255



Pink's

로스앤젤레스의 셀러브리티들을 가장 쉽게 만날 수 있는 곳은 어쩌면 여기일지 모르겠다. 할리우드에 위치한 '핑크스'는 1939년 문을 연 자그마한 핫도그 가게로 지금까지 많은 할리우드 스타와 감독, 유명 인사들이 담긴 사진을 벽에 가득 붙여 놓은 것으로 전통과 유명세를 증거했다. 패밀리 네임 Pink의 이름으로 3대에 걸쳐 만들어 온 핫도그의 맛이 70년 동안 변함없이 계승되고 있다. 할아버지부터 어린 꼬마이까지 이곳의 핫도그를 먹기 위해 줄 서서 기다리는데, 그 줄의 행렬이 언제나 끝이 보이지 않을 정도로 이어진다. 20종류의 햄버거와 21종류의 핫도그가 있어 매일 종류를 바꿔서 다양하게 먹을 수 있지만, 그래도 가장 맛있는 것은 칠리치즈 핫도그. 눈물이 절끔 날만큼 매운 스파이시 폴리쉬 핫도그도 불티나게 팔려나간다. 핑크스의 핫도그를 먹기 위해 최소한 30분 이상은 기다려야 한다.

www.pinkshollywood.com Address 709 N. La Brea, Los Angeles, CA 90038 Tel 323.931.4223



핑크기의 어머니 글로리아 핑크 Gloria Pink

Lawry's Prime Rib

전통적인 분위기의 라우리스 프라임 립. 전 미국 쇠고기의 2%에 불과하다는 프라임 등급의 립을 소금 위에서 구워낸다. 한 개에 3만2천 달러에 달하는, 둥근 뚜껑을 가진 은색의 카트를 끌고 셰프가 직접 와서 익힌 정도나 두께(가장 큰 것은 A4 종이만한 크기에 두께가 거의 10cm에 이른다)나 굽기 정도에 따라 직접 눈앞에서 잘라주는 모습이 맛보기 전부터 군침돌게 한다. 배가 아주 고프지 않으면 가장 작은 단위인 '캘리포니아 컷 California Cut' 으로 주문할 것. 그래도 한국 레스토랑에서 제공하는 스테이크보다 1.5배는 크다. 전세계에 지점을 가졌으며, 곧 서울에도 생길 예정이다.

www.LawrysOnline.com Address 100 N. La Cienega Boulevard Beverly Hills, CA 90211 Tel 310.652.2827



In-N-Out

캘리포니아, 네바다, 애리조나, 미국의 단 세 개 주에서만 판매되고 있는 전설의 햄버거 In-N-Out. 사람도 정말 많고, 줄 서서 기다리는 건 기본이다. 햄버거 메뉴라고는 딱 세 개, 더블버거, 치즈버거, 햄버거. 그리고 프렌치프라이와 음료가 전부다. 간단명료한 메뉴 주문과 동시에 조리에 들어가고, 냉동 재료를 쓰지 않으며 싱싱한 야채와 잘 구운 빵에 패티 고기의 배합이 환상적이다. 재료의 운송 중 신선도가 떨어지지 않을 만한 거리에만 점포가 위치해 있다. 햄버거 대학을 졸업한 사람들만 고용하고, 철저한 패밀리 사업으로 가족 이외에는 프랜차이즈가 허용되지 않는다는 것이 특징이다. 메뉴에는 없는, LA 현지인들만 아는 '애니멀 스타일'은 어떤 맛인지 한 번 시도해 보시길.

www.in-n-out.com





셰프 마이클 브라운 Michael Brown의 존재 자체가 너무도 1스럽다. 5년전부터 몸의 곳곳에 문신을 시작했다고 하는 마이클은 LA에서 가장 문신을 하기 좋은 곳으로 라 브레아가와 파운틴 가가 교차된 지역에 있는 'LA Ink' 를 추천해 주었다.



Sunset Beach

베니스 비치, 산타모니카 비치, 말리부 비치...이름만 본다면 로스앤젤레스의 수많은 비치 중 하나일 것 같은 '선셋 비치'는 해변과 전혀 무관한 도시 한 가운데, 선셋 블루바드에 위치한 다이닝 바다. 이전에는 해변의 컨셉으로 꾸며진 공간이었지만 지금은 캐주얼하게 즐길 수 있는 레스토랑 겸 바, 카페로 변모해 편안한 분위기에서 브런치도 즐길 수 있고, 씨푸드 중심의 캘리포니아 메뉴도 맛볼 수 있으며, 간단한 스낵 종류와 칵테일도 마실 수 있다. 특히 1층 바에서는 라지 사이즈의 스페셜 칵테일을 주문할 수 있는데 얼굴보다 큰 잔-특별 제작했다-은 여러 명이 나눠 마시기 좋다. 2층은 좀더 차분하게 다이닝을 즐길 수 있는 공간으로 VIP 라운지도 갖추었다. 파티나와 파이프 더들리 등의 파인 다이닝 레스토랑을 거친 일급 셰프가 주방을 맡고 있으며, 주말브런치의 경우 14달러만 더 내면 칵테일 '블러디 메리'를 무한정으로 즐길 수 있다.

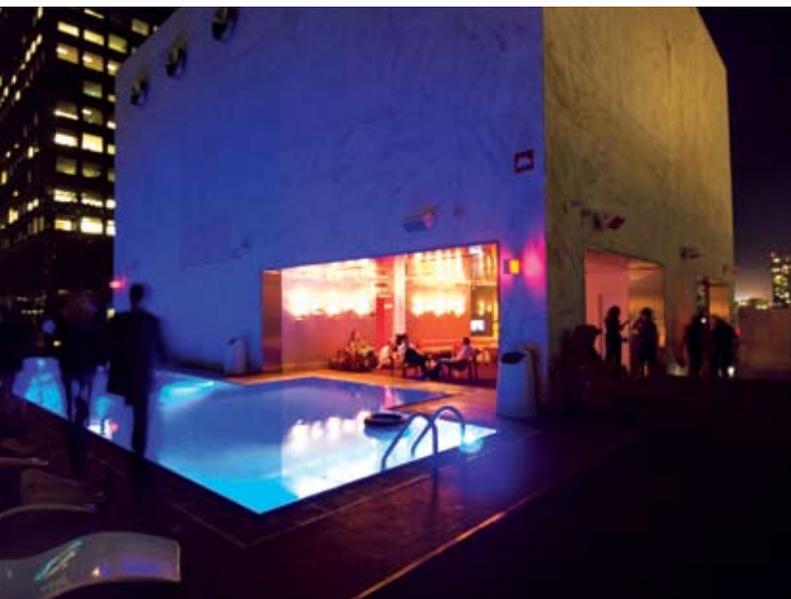
www.sunsetbeachla.com Address 8240 W. Sunset Boulevard, West Hollywood, CA 90046 Tel 323.654.8100



Blue Velvet

'블루 벨벳'은 레스토랑과 바를 결합해 원하는 모든 것들이 한 공간에서 자연스럽게 이어질 수 있도록 메뉴부터 인테리어, 서비스까지 다양한 섹션을 구성한 흥미로운 공간이다. 내부에는 편안하게 식사할 수 있는 테이블 외에 셰프 테이블을 두어 그곳만의 특별한 요리와 서비스가 진행되고, 그 옆으로 간단한 칵테일과 와인을 마실 수 있는 바와 작식 스타일의 라운지바를 감각적으로 만들었다. 스위밍 풀을 가운데 둔 야외 사이드 바에서는 식사를 마치고 밖으로 나온 사람들이 풀파티나 디제이의 감각적인 음악을 즐기며, 웃고 마시며 밤을 보낸다. 레스토랑의 메뉴는 캘리포니아 고유의 로컬 퀴진이라는 범외 내에서 유기농 재료를 사용해 틀에 얽매이지 않고 수시로 바뀐다. 수요일 저녁마다 바에서는 마티니 마켓이 이루어지는데, 그날그날 새로운 재료로 색다른 마티니를 개발해서 사람들에게 권한다. 피넛버터, 그린티, 얼그레이, 캐모마일 등 독특한 맛의 마티니를 꼭 경험해 볼 것.

www.bluevelvetrestaurant.com Address 750 S. Garland Avenue, L.A., CA 90017 Tel 213.239.0061



Rooftop Bar at The Standard Downtown

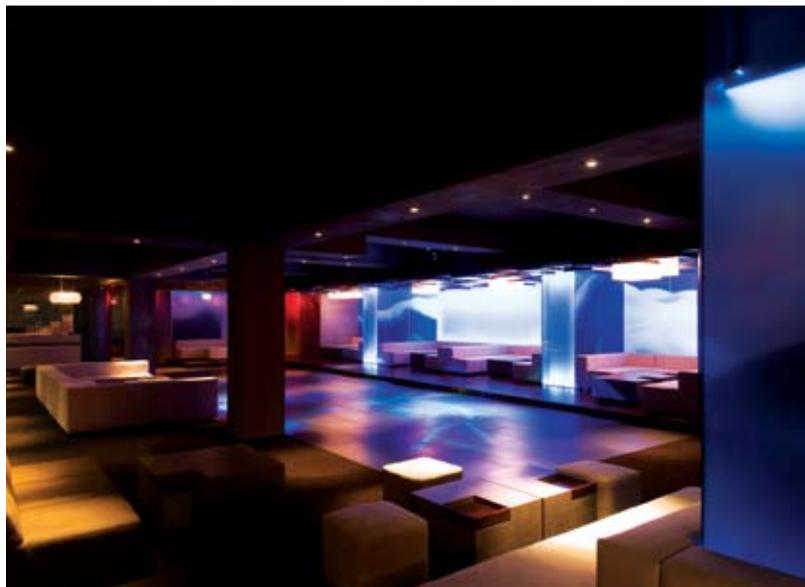
로스앤젤레스의 감각적인 나이트라이프를 즐기고 싶다면 현대적인 갤러리를 연상시키는 인테리어와 컨셉으로 유명한 스탠다드 호텔로 향하면 된다. 이곳 꼭대기에 위치한 루프탑 바는 감각적이고 세련된 무드가 흐르는 곳으로 오렌지카운티의 부유한 젊은 층들의 아지트로서 TV와 잡지를 통해 많이 알려졌다. 무엇보다 이곳에서 펼쳐지는 다운타운의 야경은 엄지 손가락을 치켜세울 만하다. 별이 많은 밤에 라이브러리 타워 the Library Tower와 뮤지엄 스퀘어 Museum Square 등 주위를 둘러싼 빌딩들이 불빛을 이어가며 만드는 스카이라인은 이곳에서만 볼 수 있다. 한쪽에 자리한 수영장 주위에는 외계인같이 생긴 디자인의 카바나가 있는데, 그 안에는 진동이 느껴지는 물침대가 있다. 카바나에 누워 빔 영상과 라운지 음악을 즐기며 휴식을 취하는 연인들도 볼 수 있고, 자신이 좋아하는 칵테일을 한 잔씩 끼고 좌식 테이블에 앉아 밤을 즐기는 안젤리노들을 만날 수 있다.

www.standardhotel.com Address 550 S Flower St., L.A., CA 90071 Tel 213.892.8080

Takami & Elevate

레스토랑 '타카미'와 바 라운지 '엘리베이트'는 지난 달 함께 오픈했다. 입구만 다른 두 공간은 같은 업체에서 운영되고 있는데, 다운타운의 건물 21층에 극히 감각적인 컨셉으로 등장해 화제를 불러 일으켰다. 자연적인 인테리어의 타카미는 독창적으로 개발된 스키와 로바다야끼를 맛볼 수 있는 곳. 야경이 가장 화려한 LA의 금융 거리를 내려다보면서 식사를 할 수 있는 거의 유일한 곳이라는 점도 돋보이지만 색과 모양이 섬세하고 아기자기한 일식 메뉴들은 먹기에 아까울 정도다. 매콤한 맛을 원한다면 참치와 아보카도, 할라페뇨와 떡이 들어간 'Spicy Tuna on Crispy Rice'가 추천 메뉴. 엘리베이트는 미니멀하고 미래적인 인테리어와 조명의 신비로운 분위기 속에 알코올과 춤에 취하기 좋은 곳. 고층의 느낌을 최대한 살린 공간 안에서—이름 그대로—감각이 붕 뜨는 느낌을 맛볼 수 있을 것이다. 와인과 사케, 스페셜 칵테일을 갖추고 있다.

www.takamisushi.com Address 811 Wilshire Boulevard, Suite 2100, Los Angeles, CA 90017 Tel 213 236 9600



Everything has a theme in L.A.

LA는 크다. 위성도시들까지 포함해 샌프란시스코의 10배에 달하는 지역 곳곳에는 독특한 숨이나 거리 등이 숨어 있어 어디에 뭐가 있는지 현지인들도 모를 정도. 특히 한국 관광객은 대부분 LA에 거주하는 친지나 친구를 방문하러 오는데, 코리아 타운에서만 지내다가 돌아가는 경우도 많다고 하니 안타까운 일이다. 뉴욕이 트렌드의 첨단을 달린다면 LA는 좀더 캐주얼한 분위기 속에 신선하고 섬세한 매력이 담겨 있는 것이 특징이며, 할리우드 배우를 비롯한 셀러브리티를 길거리에서 마주치거나 매력적인 셰프, 디자이너, 스타 일리스트를 만날 수 있다.

뉴욕이나 샌프란시스코와는 또 다른 개성을 가지고 있으며, 현재 영향력 있는 새로운 트렌드의 발상지로 떠오르고 있는 도시 L.A. 무비자, 대한항공 증편 등 앞으로가 기대된다. 차, 큰 지도를 펼쳐서 산타모니카 해안과 다운타운 등의 대략적인 지역 구분과 공항, 기사에 소개된 곳 등 LA에 대해 전반적으로 짚어보자. LA 관광청 홈페이지(www.lax.or.kr)를 참고할 것.

Editor's Tips

교통 택시 하나 발견하기 힘든 곳이라 기본적으로 자동차가 없으면 불편하지만 지하철과 버스로 안전하게 이용할 수 있다. 전철은 한 번 타는데 1.25 달러이지만 하루 종일 쓸 수 있는 1일 패스가 3달러, 14 달러짜리 1주일용 티켓도 있다.

www.socaltransport.org 사이트에서 '트립 플래너 Trip Planner'를 이용하면 타야 할 전철이나 버스의 노선, 요금, 대략적인 이동거리와 시간 등을 상세히 알 수 있다.

날씨 365일 중 평균 325일이 맑으며 기온이 대부분 20도에서 28도를 벗어나지 않는다.

세금 캘리포니아주에서는 쇼핑이나 레스토랑에서 요점에 세금(Sales Tax)이 가산된다. 로스앤젤레스 카운티는 일반적으로 8.25%이지만 호텔의 경우 LA 14%, 산타모니카 15%의 추가요금을 예상할 것.

팁 의무사항은 아니지만 택시 요금이나 음식값의 10~15% 정도를 팁으로 남기는 것이 일반적이다.

시차 한국시간 -17, 서머타임 (4월 첫째 일요일 ~10월의 마지막 일요일) 기간에는 한국시간과 16시간 차이가 난다.

기타 대부분의 식당 및 공공 건물에서는 금연이고, 주류는 21세 이상부터 구입이 가능하다. 단, 신분증을 반드시 제시해야 한다. 또한 새벽 2시부터 6시까지의 공공 장소에서 주류를 판매하거나 마실 수 없다.

한 눈에 보는 L.A.



다운타운 Downtown

- **엘에이 다저스 스타디움**
Los Angeles Dodgers Stadium
박찬호, 최희섭으로 인해 한국인에게 친숙해진 LA 다저스와 미국에서 가장 아름다운 야구장으로 불리는 다저스 스타디움은 꼭 한번 들러 볼 만한 장소. 이곳의 명물인 다저스도그는 꼭 맛보아야 한다! 매년 4월부터 10월까지 시즌에 경기가 있으며 티켓은 경기 당일 매표소에서 판매한다. www.dodgers.com
1000 Elysian Park Ave., Los Angeles, CA 90012, 323-224-1448
- **시청 City Hall**
27층의 전망대에서는 다운타운을 한눈에 내려다볼 수 있다.
200 N. Spring St., Los Angeles, CA 90012 213-485-4423

웨스트사이드 Westside

- **UCLA**
(University of California, Los Angeles)
캘리포니아를 대표하는 명문 주립 대학.
10945 Le Conte Ave., Los Angeles, CA 90024, 310-206-8147
- **웨스트사이드 파빌리온 Westside Pavilion**
백화점, 전문점, 슈퍼마켓, 레스토랑, 영화관이 갖추어져 있는 쇼핑센터
10800 W. Pico Blvd., Los Angeles, CA 90064, 310-474-6255
- **센츄리 시티 Century City**
주택, 오피스, 가게, 레크레이션 등 도시 기능이 모두 갖춰진 인공 도시.
www.centurycitycc.com

할리우드 Hollywood

- **그로만츠 차이나이즈 극장**
Grauman's Chinese Theater
중국 사원을 형상화 하여 지어진 영화관
6925 Hollywood Blvd., Hollywood, CA 90028, 323-461-3331

비치 시티 Beach Cities

- **로스앤젤레스 국제공항 LAX**
- **로스앤젤레스 해양 박물관**
Los Angeles Maritime Museum
해양 공예품, 모형, 100 피트의 범선 등이 전시되어 있다.
Berth 84, San Pedro, CA 90731 310-548-761
- **포트오콜 빌리지 Ports O'Call Village**
유럽풍 건물들이 고풍스러운 빌리지. 100 여개의 레스토랑이나 숍들이 들어서 있다.
Berth 77 San Pedro, CA 90731 310-831-1073
- **퀸 메리호 Queen Mary**
1930년대에 부대서양을 연결하던 호화 여객선. 내부는 호텔, 레스토랑, 박물관으로 되어 있다.
- **롱비치 퍼시픽 수족관**
Long Beach Aquarium of the Pacific
태평양에 서식하는 약 1만종에 이르는 생물을 세 개의 지역으로 나누어 전시.
1126 Queen's Hwy. Long Beach, CA 90802 562-435-3511

산 페르난도 밸리 San Fernando Valley

- '더 밸리 The Vally' 라고 불리는 곳. 워너브라더스 스튜디오와 NBC 스튜디오를 필두로, 미디어 관계 회사가 집중되어 있고, 스타나 업계 관련 사람들도 많이 살고 있어 세련된 부피르나 감각 있는 숍들이 많다.
- **NBC 스튜디오 NBC Studio**
인기 프로그램 '투 나잇 쇼' 세트의 경학이나 특수 효과의 실연을 볼 수 있는 투어를 실시.
3000 W. Alameda Ave., Burbank, CA 91523, 818-840-3537
- **워너 브라더스 스튜디오 Warner Bros. Studios**
할리우드의 명문 영화 회사. 실제로 촬영이 행해지고 있는 영화나 텔레비전의 촬영 현장을 보는 것이 가능하다.
4000 Warner Blvd., Burbank, CA 91522 818-954-1744

L. A.에 대해 우리가 알거나 혹은 모르고 있던 것들

Los Angeles Sketch

LA의 풍경. 그것은 당신이 상상하던 것 이상의 다채로움과 화려함으로 호기심을 자극한다.
활기차고 도전적이며 열린 마음으로 새로운 것을 받아들이는 이곳 특유의 문화가 담겨있기 때문이다.

Editor Kim Si Won Drawing Kim Qwy Min



Grauman's Chinese Theatre

1927년 문을 연 유서 깊은 그로만즈 차이나이즈 극장. 하늘로 힘있게 뻗은 곡선과 이국적인 장식, 붉은 색이 인상적인 중국식 건물은 관광객들이 반드시 들르는 명소 중 하나다. 종과 탕, 해태 조각 등을 전부 중국에서 가져 왔으며, 중국 장인들이 현장에서 작업에 참여했다고. 얼마 전에 리노베이션을 마친 이 극장은 내부도 화려하게 치장되었는데, 특히 VIP 라운지는 화려한 색으로 칠한 벽, 중국의 가구, 동양적인 무늬들이 마치 판타지 사극처럼 펼쳐진다. 바깥에는 바닥에 할리우드 유명인사들의 사인 손과 구두자국을 비롯해 안경, 시가, 다리, 무릎, 코, 구두, 총 등이 찍혀있는 것을 구경하는 것도 재미. VIP 투어가 마련되어 있으며 코닥 시어터, 그 유명한 워크 오브 페임 Walk of Fame와 멀지 않은 곳에 자리잡고 있어 함께 둘러보기 좋다.

Watts Towers

와츠 타워의 본명은 누에스트로 푸에블로 Nuestro Pueblo. 높이가 30m에 이르는 두개의 탑을 포함해 17개의 기이한 구조물이 연결된 조형물이다. 이탈리아 이주민 사바토 로디아 Sabato Rodia가 33년에 걸쳐 만든 와츠 타워는 스틸 파이프와 막대기, 도자기, 유리 등의 소재를 비롯해서 이런 저런 고철과 쓰레기가 뒤섞여서 기이한 풍경을 연출한다. 싫어하는 이들이 너무 많아 파손도 많이 당했고, 한때 사라질 운명에 처했지만 이후 국가 사적지로 지정되었으며, 1970년에는 와츠 타워 아트 센터가 설립되기도 했다.

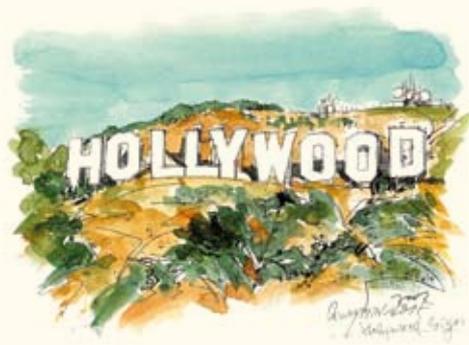


Koreatown

코리아타운, 줄여서 케이타운. 1960년대부터 형성되기 시작한 이곳은 이제 LA에서 가장 비좁은 이주민 커뮤니티로 자리잡고 있다. 버젓이 한국어로 된 간판이 줄지어 있는 모습은 그곳이 LA 한복판이라는 사실을 있게 하는데, 요즘에는 한국인뿐 아니라 다른 LA 시민들에게도 나이트라이프를 즐기기에 좋은 곳으로 떠오르고 있다. LA의 한국인 파워가 최근 크게 발전함에 따라 한국 음식에 대한 관심이 늘었을 뿐 아니라 한국 아티스트를 초청해 공연을 갖는 등 문화에도 변화가 나타나고 있다.

Houses in Beverly Hills

베벌리힐즈라고 해서 집들이 그렇게 눈에 띄게 호사스러운 것은 아니다. 대부분의 집은 백만장자들의 사치스러운 생활을 보여준다기 보다는 여유롭고 깨끗한 이미지를 느끼게 할 뿐. 물론 그 중 대부분은 집안쪽에 하나에 몇 백만 원씩 하는 디자인 체어나 고풍스러운 빅토리안 시대의 가구, 크리스탈이 현란하게 반짝거리는 샹들리에, 그리고 완벽하게 조경이 된 정원과 광활한 수영장 같은 것들을 갖추고 있겠지만 말이다. 집들이 모두 다른 양식, 다른 색깔과 구조로 지어져 있으며 소재나 장식이 제각각이라 '이 집 주인은 은행가가 아닐까?', '이 집은 왠지 성격 고약한 할머니가 살 것 같아' 하면서 상상의 나라를 펼치기 좋다.



Hollywood Sign

뉴욕에서 타임스퀘어에 발을 들여놓는 순간 '내가 정말 뉴욕에 왔구나' 하고 느낄 수 있다면 LA에서는 단연 이 '할리우드 사인' 을 봐야 할감이 난다. 흰색으로 칠해진 9개의 알파벳은 할리우드시를 나타냄과 동시에 미국 영화산업을 대표하는 상징. 혹자는 그 심플한 사인에 야망과 성공, 화려함까지 담겨있다고 설명한다. 1923년 처음 만들어진 사인은 많은 변화를 겪었지만 높이가 13미터의 그 단어가 가진 영향력에는 변함이 없다. 이 사인을 가장 잘 볼 수 있는 사진 찍기 좋은 곳으로는 할리우드 & 하이랜드 Hollywood & Highland 쇼핑몰, 비치우드 캐년 Beachwood Canyon, 고워 대로 Gower Boulevard, 레이크 할리우드 Lake Hollywood를 추천한다.

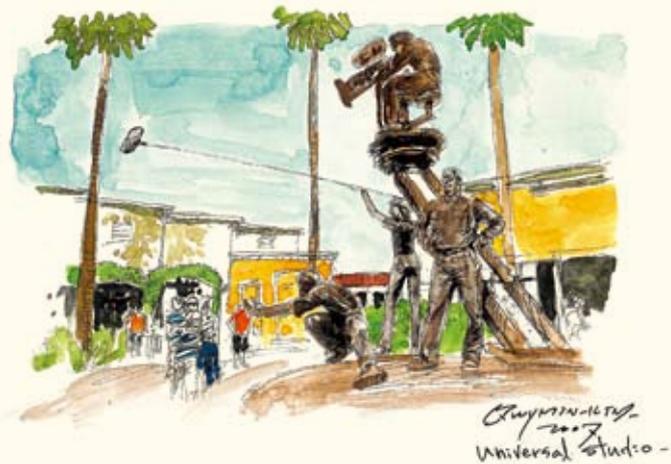


Westin Bonaventure Hotel

LA의 다운타운은 베이지색의 낮 은 건물들 사이에 야자수가 즐비하 어서 있는 따스하고 건조하고 느긋한 그곳 풍경에 안 어울리는 서늘하고 아찔한 현대 도시의 모습을 갖추고 있다. 웨스틴 보나벤텐저 호텔은 그 중에서도 특히 더 눈에 띈다. 다섯 개의 유리 원기둥으로 된 이 미래적인 디자인의 호텔은 영화 <트루 라이즈>에서 아놀드 슈왈제네거가 테러리스트를 저지하기 위해 말을 타고 뛰어 들었던 바로 그곳. 유리 엘리베이터를 타고 LA의 야경을 내려다보며 올라가던 그 장면을 스스로 연출해 보는 것도 기분 좋은 경험이 될 것이다.

Universal Studio

꼭예나 체조에 가까운 포즈로 열정적 인 큐사인(?)을 보내고 있는 감독과 마 이크를 버리고 선 스탭, 촬영에 몰두하 고 있는 카메라감독, 그리고 음... 이 아 저씨 포즈의 사람은 뭘까? 배우는 아닌 것 같고, 제작자? 유니버설 스튜디오 정 문을 통과하자 눈앞에 나타난 것은 기 대하고 있던 촬영 현장이 아니고 그 모습 을 담은 조각상이었다. 그리고, 많은 사람들이 사진을 찍거나 자세히 보기 위해 이를 둘러싸고 있었다. 하지만 그 누구도 질적조차 못했던 사실이 하나 있었으니, 그 정체를 알 수 없는, 배 나 운 아저씨가 문몸에 브론즈 색깔을 칠 한 진짜 사람이었던 것. 동상이 갑자기 움직이는 바람에 깜짝 놀란 구경꾼들은 그날 유니버설 스튜디오의 곳곳에서 즐 거운 흥분거리를 잔뜩 만날 수 있었다.



김래민

Quymint
Interior Design House

서양화가, 인테리어 디자이너, 일러스트레이터
Quymint@naver.com