

리빙센스



APRIL 2015
www.livingsense.co.kr



문화체육관광부 선정
우수콘텐츠잡지
2015

FAIR REPORT

〈리빙센스〉가 함께한
30주년 경향하우징페어&
리빙라이프스타일 2015 展



HOME COLLECTION BOOK

사는 재미 두 배, 복층 하우스

COLLECTOR'S ROOM

컬렉터 5인의 특별한 수집 공간

SMILE APT CAMPAIGN

층간 소음 극복한
금호대우아파트에 가다

공간디자이너 홍미애의 가든 스튜디오
공간 조력자, 가벽의 대활약
공중 정원, 행잉 플랜트

KINFOLK LIFE

뉴욕 최고의 요리 블로거·비주얼 아티스트 줄리아 셔먼의 그린 주방 하우스
(키프크 테이블) / (11트리언리스트) 버연다 반상비의 집은 나를 지키는



뉴욕 최고의 요리 블로거·비주얼아티스트

줄리아 셔먼의 그린 쿠킹 하우스

뉴욕에서 가장 핫한 샐러드 파티를 여는 비주얼아티스트 줄리아 셔먼(Julia Sherman). 현재 그녀의 삶을 정의하는 키워드는 집과 음식 그리고 사람이다. 사랑하는 이들과 맛있는 음식을 나누며 소박하고 행복한 삶을 가꾸는 줄리아 셔먼의 아날로그 하우스와 키포크 라이프.

기획 김운영 기자 글 이정민(프러먼서) 사진 이카멜 드 파스칼(Michael de Pasca, 스타일링 에티나 마피니(Astrina Maffini))







자연과 교감하는 아날로그 하우스

로망이던 브루클린 1백 년 역사의 아파트는 3년 전에 발견한 곳. 브루클린에 내 집을 짓는다면 히스토리가 있는 곳이면 좋겠고, 그 집에 산다면 손님을 초대해서 맛있는 음식을 나누고 싶어 주방이 넓기를 바란 줄리아 서먼. 클래식한 울딩과 아치, 문손잡이와 잠금장치까지 원형 그대로를 간직한 이 집을 보자마자 반했지만, 패허 수준의 실내 구조와 배치가 고민이었다. 주위 사람들의 만류에도 이 집을 결정한 이유는 하나. 정원을 가꿀 수 있는 뒷마당과 푸른 자연이 있는 공원이 가까웠기 때문이다. 어차피 실내 공간이 열평하더라도 자신의 구미에 딱 맞는 집은 없을 거라 판단한 줄리아는 울딩과 아치 등 100년 된 집 고유의 대대입은 살리고, 주방은 10~15명이 들어갈 수 있을 만큼 넓게 만드는 것을 목표로 건축가와 협업해 개조에 돌입했다.

1 천장 울딩과 도어 손잡이 등 뉴욕의 브라운스톤 건물의 전통미를 최대한 살려 개조한 거실, 가구와 상들리에, 소품 등은 통틀어 버룩시징을 통해 구입한 빈티지다. 황동 상들리에에 걸린 하이볼 운동화 세쌍의 작품은 줄리아의 친구인 도어가 브라브레 플레가 만든 것. 벽난로 뒷부분 벽면은 거울로 마감해 공간이 넓어 보이도록 했다. 2 게스트룸, 책장 아래 부분을 만들하면 창대가 나온다. 1980년대 제작된 빈티지 제롬이치만 깔끔하고 모던한 느낌이 든다. 부부가 이사 오면서 이 집에 꼭 맞게 구입한 건 하나도 없다. 바깥세상의 속도와는 상관없이 시간이 느리게 흐르는 곳. 이런 공간을 꿈꾸며 두 사람이 그동안 수행해온 도어은 물건들을 조합했을 뿐이다. 3 소파 위쪽에 걸린 그림은 1960년대 수녀이면서 진보 운동가이자 캄페스트로 이름을 떨친 코르타 칸티(Corta Kant)의 작품. 줄리아 서먼이 좋아하는 아티스트 컬렉션으로, 집 안에 예·치를 선사한다. 4 집에서 가장 큰 햇살이 드는 욕실, 식물을 키우면서 자연스러운 휴식처를 꾸렸다. 5 벽난로가 있는 부부 침실. 컬러풀한 패턴 패브릭으로 화사한 분위기를 만들었다.



1 푸딩과 파리를 동시에 진행할 수 있는 대형 아일랜드 4웨이 놓인 주방. 2 주방 한쪽 벽면에는 천장 끝까지 공간을 일목하게 활용해 수납장을 만들었다. 강아지 루시(Lucy)의 주 활동 무대가 이곳으로, 냉장고 맞은편 벽으로 앞에 보글저리가 있다고. 3 거실과 주방 사이의 아치형 입구는 주방 자리를 결정하는 데 결정적 이유가 됐다.

쿠킹과 파티를 위한 아일랜드 키친

주방 위치와 레이아웃은 줄리아가 특히 공을 들인 부분이다. 원래 이곳은 주방이 아니었다.

"공간을 나누는 벽면의 아치 너머로 창문이 여러 개 있는 넓은 방이 있었는데, 그 창문과 창문 사이에 아치형 몰딩 장식이 눈에 띄었어요." 주방이 집의 질만을 차지해도 된다는 신념을 가진 만큼 그녀는 이곳을 확실히 주목받는 공간으로 만들었다. 거실과 주방 사이의 아치형 입구와 주방 창문과 창문 사이의 아치 몰딩 벽면이 절묘하게 조화를 이루며 개성을 연출한다. 줄리아는 실제 이 아치형 입구와 그 너머 벽면의 아치 몰딩이 중첩되는 이미지를 염두에 두고 주방 아치형 벽면에 예스닉한 핸드페인팅 타일을 시공해 공간에 확실한 악센트를 주었다.





도시농부 줄리아의 샐러드 파티 프로젝트

옥상과 테라스에서 텃밭을 가꾸는 도시농부 줄리아는 직접 키운 채소로 샐러드를 만들어 사람들과 함께 나눠 먹고 그들과 고감하는 시간이 가장 즐겁다. 샐러드용 채소 말고도 식물들도 키우는데, 잘 번식시켜 주변 사람들에게 나눠준다. 어찌 보면 단순한 일 같지만 생명을 나누는 작업은 그녀에게 가장 기적 같은 일이고, 그 속에서 창의력이 샘솟음을 느낀다.

"업으로 삼는 분야 외에서 자기 능력을 발휘하는 재미가 삶의 활력이 되죠. 감춰진 것이 자연스럽게 이뤄지는 창작이기 때문이에요." 비주업아티스트이지만 자신이 운영하는 요리 블로그(www.saladtopresident.com)로 더 유명한 줄리아는 특히 샐러드 요리에 주목한다. 그도 그럴 것이 채소를 직접 재배하면서 식재료 본연의 맛을 살린 음식으로 샐러드만 한 게 없다고 생각한다. 줄리아가 건물 옥상과 테라스에서 키운 채소는 다양한 샐러드로 변주되고, 이는 집으로 초대된 아티스트 친구들에게 멋진 요리로 제공된다. 그리고 줄리아는 이와 관련된 모든 것을 블로그에 소개, 가치 있는 콘텐츠로 발전시키고 있다.

"블로그에 소개된 레시피를 많은 사람과 공유하고, 의견을 나누다 보면 완성도 높은 '음식'을 경험할 수 있어요." 또한 줄리아는 일레이 향식으로 뉴욕에 사는 아티스트들의 '샐러드 레시피'를 취재해 블로그에 소개한다. 역시 줄리아처럼 직접 가꾼 채소를 사용하는 게 포인트. "개인적으로 건강한 식재료, 도시 농장 등에 관심이 많아요. 뉴욕에 살다 보면 한 번쯤 진지하게 생각해 봐야겠지요." 줄리아의 시도는 미술계에서도 큰 호응을 얻어, 뉴욕의 현대미술관을 비롯해 여러 곳의 옥상과 정원에서 가꾼 채소로 샐러드를 만들고 아티스트들과 함께 즐기는 프로젝트를 진행하고 있다.

"음식이 예술이라 한다면, 그 예술이 완성되기 위해 꼭 필요한 것이 이웃과 친구들이라는 걸 새삼 깨닫고 있어요. 관객의 몸속으로 들어가 오감으로 느껴지지 않는다면 무슨



1 올리비아 새만은 시간 날 때마다 친구들을 초대해 음식을 만들어 함께 먹는 것을 즐긴다. 자기가 만든 음식을 좋아하는 친구들을 볼 때 가장 행복하다. 2 올리비아는 주로 치즈와 과일을 활용해서 신선하고 건강한 음식을 만든다. 3 오른쪽에 구운 자몽과 요구르트 소스를 곁들인 샐러드. 4 씨를 제거한 아보카도에 다진 브로콜리 샐러드를 채웠다. 5 샐러드를 곁들인 리코타 치즈와 올리브 오일로 구운 비제트. 6 주방에 넓은 아일랜드가 있어 손님 초대가 수월하다. 방금 만든 음식을 앞줄로 늘어놓아 손님이 저마다 원하는 것을 덜어 가기 편리하기 때문.