



되는데 우리나라의 불고기 비슷한 요리도 메뉴에 나와 있다. 식사는 300프랑 수준이며 음식보다도 주로 분위기 때문에 찾는 손님도 많다.

96년 9월에 문을 연 부다 바는 파리의 최신 유행 장소를 찾는 외국 사람들에게도 많이 홍보가 되어 있어 파리의 패션쇼 기간 등에는 예약하기 어렵고 예약을 한 경우도 한 시간씩 기다려야 할 정도이다. 음식을 맛보러 가기보다는 바에서 한잔하면서 분위기를 즐기는 것도 괜찮다. 8-12, rue Boissy d'Anglas 75008 Paris 전화 33-1-53 05 90 00

프랑스 남부와 아시아 요리의 만남 '카페 모자이크'

스푼에서 걸어서 5분 정도 거리에 있는 조르주 5세가(Avenue Georges V)에 있는 카페 모자이크(Cafe Mosaic). 실내장식이 아주 고급스러우면서도 현대적이고 세련되었지만 색과 조명의 덕으로 따뜻한 분위기를 내 주고 있다. 이곳의 요리는 젊은 셰프 폴 페레(Paul Pairet)의 여행음식이라고 표현하고 있다. 폴 페레는 프랑스 남부 출신으로 6년간 홍콩, 호주, 인도네시아에서 일한 경험을 살려 아시아 요리의 영향이 뚜렷하게 나타나고 있다. 자신이 맛본 음식에서 영감을 받아 응용했다고 하는데 애피티저, 메인 디시 종류를 10개 이내로 한정시키고 있다. 프랑스 남부 요리와 아시아 요리가 적당히 잘 결합되어 미묘한 맛을 내 주며 모양새도 아주 아름답다.

가격은 300프랑 정도, 와인은 주로 프랑스 와인이며 아르헨티나, 미국, 호주, 칠레 와인이 간혹 눈에 띈다. 와인의 가격이 비싼 것이 흠이다. 46, avenue Georges V 75008 Paris 전화 33-1-47 20 18 09

아시아 스타일이 가장 많이 가미된 '만 레이'

샹젤리제 근처에 위치하고 있는 만 레이(Man Ray)는 존 말코비치, 조니 뎀 등 할리우드 스타들이 투자하여 99년 1월 파리에 문을 연 레스토랑이다. 부다 바처럼 아래층이 레스토랑이고 바, 휴식 공간으로 구조가 되어 있다. 길에서 입구를 볼 때에는 달리 일단 들어서 계단을 내려오면 넓은 공간에 놀라게 된다.

레스토랑은 점심식사 때에는 125프랑짜리 세트메뉴를 제공하고 있

1-2 카페 모자이크의 바와 젊은 셰프 폴 페레
3-4-5-6 샹젤리제 장미나 분위기가 가장 아시아적인 만 레이. 메뉴가 수백 가지에 달해 누구나 취향에 맞는 요리를 선택할 수 있다.

으며 메뉴는 수십 개의 스시, 사시미를 비롯해 수백 가지에 달해 누구나 취향에 맞는 요리를 선택할 수 있다. 실내장식이나 분위기는 다른 곳에 비해 아시아적이면서 인터내셔널한 스타일로 종업원의 유니폼도 중국 전통 의상을 패러디한 스타일이다.

또한 빨간색이 인상적인 바에서는 주중 오후 6시부터 8시까지(아케리티프 시간: 식사 전에 음료를 마시며 식욕을 돋우는 시간이라고 생각하면 된다) 저크 생음악을 즐기며 킥테일을 맛볼 수 있다. 34, rue Marbeuf 75008 Paris 전화 33-1-44 94 01 96 ●