



GLOBAL NEWS

미술랭 3스타 셰프의 가정식 메뉴

BMW 미니와의 계약으로 화제를 모았던 레스토랑, 미니 팔레(Mini Palais), 거대한 창동 문을 통해 안으로 들어가면 모자이크로 된 바닥과 또 다른 창동 문과 철골이 천장을 받치고 있는 비밀스런 공간이 나오는데 이 건물은 당대 유명 건축가, 알랭 샤를 페롯의 작품이다. 칠오부아시에 건축 사무소에서 진행한 이번 레노베이션은 모던 스타일을 유지하되 건물이 주는 볼륨감과 의미를 놓치지 않는 것에 초점을 맞췄다. 아늑한 느낌을 강조하기 위해 바닥 나무를 사용했으며 검정 대리석이 사용된 실내는 우아한 느낌을 준다. 미니 팔레의 요리는 미술랭 3스타 레스토랑 브리스톨의 오너 셰프, 에릭 프레송이 진두 지휘한다. 계절에 맞는 요리를 선보이며, 브리스톨의 3분의 1도 안되는 비용으로 가정식 요리를 즐길 수 있다는 사실은 미식가들을 흥분시킨다. 체리 토마토와 아몬드로 조리한 에스카르그나 트뤼플 소스를 얹은 푸아그라 버거, 양파를 넣은 탄두리 돼지고기 등은 에릭 프레송이 이곳만을 위해 제안하는 특별 요리이다.

주소 Avenue Winston Churchill
문의 +33-(0)1-42-56-42-42



(가정식 전문점) 미술랭 3스타 레스토랑



필립 스타크이 마르세유에 간 까닭은

세르주 제레미, 벤자민 트리가노, 시릴 아우이제레타, 필립 스타크 네 남자가 의기투합해서 공동 투자한 호텔, 마마셸터(Mama Shelter) 파리가 문을 연 지 3년 만에 파리 남부의 마르세유에 새로운 모습을 드러냈다. 위트 넘치는 인테리어와 캐주얼한 레스토랑으로 명성이 자자한 마마셸터 호텔의 두 번째 시즌이 열린 셈이다. 코발트빛 파도가 넘실대는 마르세유의 새로운 랜드마크가 된 이곳은 콘서트홀과 젊은 크리에이터들이 모여 활동하는 줄리앙 거리(Cours Julien)에 자리 잡았는데 이곳은 프리도 해변에서도 가깝다. 활기찬 분위기의 인테리어는 당연히 필립 스타크의 몫이었다. 총 6층 건물에 127개의 객실이 5개의 스타일로 꾸며져 있으며, 더블룸이 69유로부터리는 착한 가격마저 인상적. 피크닉 테이블을 연상케 하는 대형 나무 테이블이 놓인 레스토랑에서는 유명 셰프 제롬 반텔과 알랭 샌더슨이 정성을 가득 담아 홈메이드풍의 요리를 제공한다.

주소 Rue de la Loubiere 130006, Marseille
문의 +33-(0)4-84-35-20-00, www.mamashelter.com/marseille

paris