

프랑스 캐주얼 레스토랑 실내디자인

French Casual Restaurant Interior Design

김정신* / Kim, Jung-Shin

Abstract

The commerce space of today knew and simply in the space where it creates only space of the profit creation which leads a business the bay to reflect the sensitivity of the consumer new consuming culture trend it changed. It is a new trend it creates and it leads to sprout trend consumer class of leader trend(Trend Setter) as it does.

This restaurant is one type of food culture which is various brunch it does with the important menu which it will pay. This design concept and one design inside the vigor garage side which reflects and to sleep the design concept which the traditional France restaurant has and has a discrimination from the plan which it sees and it applies new food culture it develops it does. Existing the reel rear design tendency which specialty restaurant is investigation it arranged the design discrimination strategy which is the possibility the shop which it tries to analyze having.

키워드 : 프랑스 레스토랑, 트렌드

Keywords : French restaurant, Trend

1. 서론

1.1. 디자인 배경 및 목적

최근 국내에서 오픈하고 있는 레스토랑들은 다양한 국가의 음식문화를 한국적 문화정서에 결합시키고 있다. 그만큼 레스토랑의 디자인은 다양한 문화의 계층을 반영한 디자인 개념에서 발전되어진다.

또한, 현대의 상업공간은 단순히 영업을 통한 이윤 창출의 공간뿐만 아니라 소비자의 감성을 반영하고 새로운 소비문화의 트렌드를 창출하는 공간으로 변화되었다. 소비자들은 수동적으로 경제 시장의 공급에 만족하지 않고 능동적으로 소비활동에 참가하고 있다. 이렇게 새로운 트렌드를 창출하고 이끌어가는 트렌드 리더의 소비자 계층을 트렌드 세터(Trend Setter)라고 한다. 트렌드 세터들에 의해서 미래 소비시장의 가능성을 점검되고 새로운 소비시장의 기회를 창출할 수 있다.

본 실내디자인의 대상인 프랑스 레스토랑은 이러한 트렌드 세터들의 주요한 음식문화 중 하나인 브런치(Brunch)의 다양한 메뉴를 도입하고자 하였다. 브런치는 미국에서 시작된 음식문화로 이국적인 메뉴와 현대인들의 일상 중 틈새시간을 활용한다는 장점으로 우리의 외식문화에 확산되어 적용되어 지고 있다.

본 계획에서는 정통 프랑스 레스토랑이 가지는 디자인 개념

과는 차별화를 갖는 캐주얼 디자인 개념을 적용하여 새로운 음식문화의 트렌드를 반영한 활기차고 편안한 디자인을 전개하고자 한다.

1.2. 디자인 개념

본 계획이 위치하고 있는 지역은 가족의 외식문화가 다양하게 존재하는 곳이다. 가족들이 쉽게 접근 할 수 있고 친근한 느낌을 전달해 줄 수 있도록 주요한 디자인 개념 방향을 설정하였다. 외관의 디자인도 지역성과 주변 상권과의 연계성을 고려하면서도 본 계획의 전반적인 디자인 의도를 전달할 수 있도록 고려하였다.

2. 디자인 프로세스

계획의 디자인 개념을 설정하고 진행하는 과정에서 본 레스토랑에서 주력할 주요 메뉴를 조사하였다. 주변상권의 시장조사를 통하여 브런치 메뉴를 중심으로 하는 레스토랑이 없는 점을 활용하여 디자인 전개과정에서 소비자들에게 빠른 시간에 홍보할 수 있는 방법을 해결하려고 하였다. 본 계획의 사이트는 경사진 대로에 접하고 있으며, 발코니 공간을 접목할 수 있는 공간적 특성을 가지고 있다. 이러한 조건들을 최대한 활용하여 디자인에 반영하였다.

기존의 브런치 전문 레스토랑의 인테리어 디자인 경향을 조

* 정회원, 건양대학교 인테리어학과 조교수

사 분석하여 본 매장이 가질 수 있는 디자인 차별화 전략을 정리하였다. 첫째는 접근성의 용이함, 둘째는 친근한 디자인, 셋째는 시간성을 반영한 점진적 변화를 디자인 프로세스의 주요한 방향으로 설정하여 진행하였다.

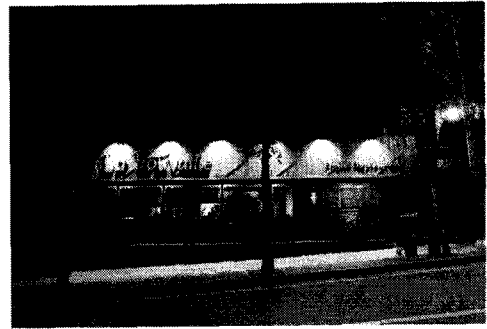
3. 공간별 실내디자인

본 계획이 위치하고 있는 경사진 대로와 발코니 공간을 활용하여 야외 식사공간을 계획하였다. 이 공간은 매장의 공간활용도를 높여줄 뿐만 아니라 자연스러운 홍보공간으로서도 충분한 역할을 할 수 있다.

홀 공간계획에서는 벽체를 이용하여 별실 공간을 구획하여 주었고, 주방공간계획에서는 식재료 보관의 장소와 동선이 원활하게 연결될 수 있도록 하였다. 주방공간은 카운터를 오픈하여 음식이 만들어지는 과정을 직접 볼 수 있도록 하였다. 주방 카운터 입면 상부에는 흑판을 활용하여 그날의 메뉴를 소개하는 공간으로 활용하였다.

출입구의 공간계획은 편안한 주택의 전실의 느낌을 가질 수 있도록 동선을 우회하여 접근할 수 있도록 배치하였다. 마감은 파벽돌을 사용하여 목가적 느낌을 살릴 수 있도록 하였다. 바닥재는 강화마루를 사용하였고 전반적인 벽체 마감은 무늬목과 흰색 도장으로 마감하였다.

외부 입면 디자인은 목재를 이용하여 데크공간과 파사드를 마감하여 가로변의 가로수와 함께 조화를 이룰 수 있도록 하였다. 외부공간에 사용된 목재와 부식도장의 조화는 시간이 경과됨에 따라서 자연스러운 흔적을 연출하면서 본 계획의 디자인 개념을 지속적으로 전달할 수 있다.



<그림 2> 레스토랑 외관 디자인



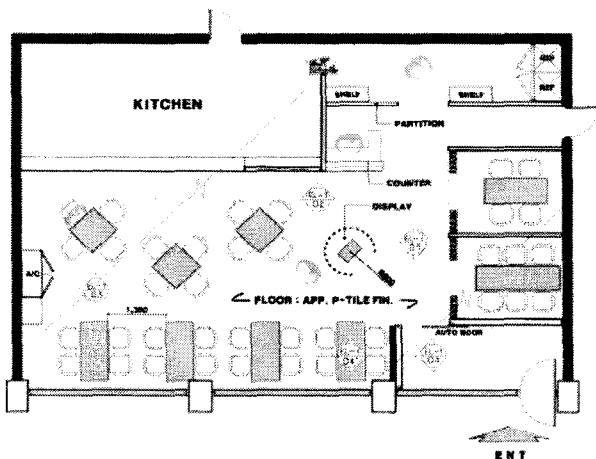
<그림 3> 레스토랑 내부 전경



<그림 4> 주방 카운터 입면



<그림 5> 출입구 부분



<그림 1> 평면계획

참고문헌

1. 2010 대한민국 트렌드, LG 경제연구원, 한국경제신문사, 2005
2. 이재정, 라이프스타일과 트렌드, 예경, 2006
3. 인테리어 월드(Bar & Restaurant), 건축세계, 2005
4. Materials architecture in detail, rockport, 2003
5. New Restaurant, Edizioni L'archivolt, 2003