

뉴욕 Hip 레스토랑의 인테리어디자인 특성에 관한 연구¹

민찬홍²

A Study on Interior Design Characteristics of Hip Restaurants in New York¹

Chan-Hong Min²

ABSTRACT

Today's restaurant is the space not just for eating, but enjoying the mood, communication space for social life, and leading trend. Therefore interior design is concerned with one of the most important role for creating unique atmosphere of restaurants. This study is aimed to analyze how to interior design elements affect the improvement of New York hip restaurant reputation, focusing on the importance of the establishment of unique trend. Through the case studies of New York hip restaurants, it is suggested that interior design is composed to not only significant different element, but also common design concept. It is mainly divided by 5 categories which is the Fusion mixed with eastern culture throughout the vision of the western, the New Baroque redefined tradition and modern thought, the Modern Classic created by importance of concise style and beauty of material, the High Concept used with new materials and technologies, and the Naturalism focused on spirit from nature and eco. Recently New York hip restaurant through the corporation work with star chef and star designer is developed to provide the enjoyable and anticipated spaces with strong theme and entertainments.

Keywords: Hip restaurant, New York, trend, theme, experience.

1. 연구배경 및 목적

경제성장과 더불어 주5일 근무제의 시행에 따른 여가 시간의 증대 및 여성취업의 증가 등 현대인의 생활패턴의 변화로 외식이 증가하고 그에 따른 문화가 형성되어 외식문화라는 새 현상과 함께 우리의 주변에는 다양한 모습의 레스토랑들이 새롭게 선보인다. 이제 레스토랑은 단지 식사만을 위한 공간이 아니라 분위기를 즐기는 공간이며 사교를 위한 커뮤니케이션의 공간이며 또한 이 시대의 트렌드를 읽을 수 있는 공간이기도 하다. 이에 따라 레스토랑 분위기를 조성하는 인테리어 디자인이 중요하게 부각되고있다. 우리의 레스토랑은 규모 면에서 다소 차이가 있으나

1. 논문접수: 2008. 08. 01. 본 연구는 동덕여대 연구비로 수행되었음.

2. 동덕여자대학교 디자인학부 산업디자인 전공. E-mail: chmin@dongduk.ac.kr.

외국의 레스토랑들과 비교할 때 실내디자인 면에서 결코 뒤지지 않는다. 그러나 우리의 레스토랑 디자인은 제공하는 음식(한, 중, 일, 양식)에 따라 그 실내디자인이 주로 형성되며 각 공간의 실내디자인은 그 시기의 디자인 트렌드가 주로 반영되고 있어 엇비슷한 분위기로 각각의 레스토랑 공간을 대변하는 개별적 디자인특성을 찾아보기가 쉽지 않다.

이에 따라 본 연구자는 이들 트렌디한 고급 레스토랑들의 분위기를 조성하는 인테리어디자인을 분석해보기 위하여 우선 외국의 레스토랑 디자인과 어떤 차별성을 가지고 있는지 연구조사해보기로 하고 그 첫 번째로 외식문화가 가장 활성화 되어있는 뉴욕의 hip한 레스토랑을 조사해보기로 하였다. 본 연구자가 최근 뉴욕의 레스토랑 경향을 알아보기 위해서 뉴욕 맨허튼의 트렌드센터들이 주로 모이는 소호와 첼시 그리고 미드타운지역의 Hip레스토랑들을 방문 조사해 본 결과 디자인은 서로 상이하나 몇 개의 공통된 컨셉으로 구성되어 있음을 발견하였다. 이에 따라 본 연구는 이들의 테마별 컨셉을 분류 설명하고 각 사례의 제시를 통하여 뉴욕 Hip레스토랑의 공통적 특성을 도출하고 또 우리와 다른 식당문화를 분석해봄을 목적으로 한다.

2. 뉴욕 레스토랑 개요 및 현황

2-1. HIP 레스토랑의 개요

사전적 의미로 'hip'은 '(최신유행에)정통한, 세련된, 잘 알고있는' 등의 뜻으로 트렌드setter (Trend setter)들이 주로 모이는 최신의 세련되고 감각적인 레스토랑을 Hip레스토랑이라고 부른다. Hip레스토랑의 이용객들은 음식의 맛과 함께 그곳의 디자인에 가치를 두며 또한 공간을 즐기는 것에 가치를 둔다. 그들은 레스토랑에서 반복되는 일상을 잊고 몇 시간의 색다른 경험을 원하므로 디자이너들은 이들 공간의 디자인을 위한 치밀한 전략과 공간을 이해하는 철학적 마인드를 갖추어야 한다.

런던에서 활동하는 라이프스타일 저널리스트인 베스 라이더(Bethan Ryder)는 Restaurant Design 2004'에서 '21세기 외식 문화는 영양공급의 원천일 뿐만 아니라 라이프 스타일의 선택이고 엔터테인먼트의 형태이다' 라고 말한다.또 뉴욕 W호텔의 블루핀(Bluefin), 라스베가스의 시브야(Shibuya)등을 디자인한 야부 푸셀버그(Yabu Pushellberg)는 "우리는 감성적 체험(Emotional Experience)를 창조하려고 노력한다' 라고 말한다.(주: B.Ryder. 2007. New restaurant design.18P.) 외식문화의 활성화 및 다양성은 기존 레스토랑의 기본적 기능인 맛의 범주에서 벗어나 새로운 컨셉과 음식이 결합되어 단순히 외식공간뿐만 아니라 문화공간으로서도 자리잡고 있다.

최근의 Hip레스토랑은 인간의 일차적 욕구인 식욕을 만족시키는 공간이기보다는 사회적 커뮤니케이션의 공간이자 시간과 공간을 사람들과 함께 감각적, 감성적으로 즐기고 느끼는 공간이며, 또한 시대의 트렌드를 반영하기도 하고 주도하기도 한다.

2004년 9월14일 타임(Time)지는 기사 "FEAST YOUR EYES" 에서 '오늘날의 고가의 레스토랑은 단지 음식만 파는것은 충분치 않다. 분위기, 명망(Cacher), 섹스어필, 지위(status)가 메뉴에서도 보여야 한다'고 하였다. 레스토랑은 광범위한 디자인의 해결이 요구되는 공간으로 인테리어 디자이너가 그의 대담하고 독특한 아이디어를 현실화시키기에 가장 가능한 장소이다. 레스토랑의 디자인에 있어 기본적으로 중요시되는 몇 가지 이슈가 있는데, 이는 클라이언트가 추구 하는 방

향, 마켓의 요구, 음식의 종류, 그리고 예산 등이 고려되어야 한다는 것이다. 그 외에도 뉴욕의 부다바(Budda Bar)를 디자인한 스테판 듀포(Stephane Dupoux)는 레스토랑의 동선(Circulation), 즉 레이아웃(Lay out)을 가장 중시한다.(주: B.Ryder. 2007. New restaurant design.10p.) 또 뉴욕의 레스토랑 레 치르크(Le Cirque), 페르세(Per Se) 등을 디자인한 아담 티아니(Adam D. Tihany)는 레스토랑 디자인 시에 그들의 음식을 먼저 먹어보고 디자인을 시작한다고 한다.(주:B.Ryder.2007.New restaurant design. 8p)

일반적으로 레스토랑은 서비스 공간과 조리공간으로 나누어진다. 전면에는 서비스 공간, 즉 리셉션, 대기공간, 라운지, 바, 다이닝 공간, 프라이빗 공간이 포함되며, 음식준비를 위한 주방이나 관리 공간은 후면에 위치하게 된다.(주:로즈메리 킬머.1999. 실내디자인1. 교문사259p) 그러나 요즘의 Hip 레스토랑에는 오픈 주방을 다이닝공간에 두어 손님이 식사를 하면서 요리하는 모습을 다 볼수 있도록 하여 하나의 이벤트적인 요소로 배치하기도 한다. 또 입구 리셉션 근처에 라운지 공간을 활성화시켜 편안한 환경으로 꾸미고, 대기와 함께 만남·사교의 공간으로 활용되고 있다. 메인 다이닝공간은 외부로의 조망이나 내부의 강조된 부분 또는 식사하는 다른 고객의 모습에 시선이 가도록 좌석배치하며, 칸막이로 좀 더 친밀한 분위기를 조성하거나 프라이빗룸을 마련하여 VIP고객에게 특별함을 느낄 수 있도록 공간을 구성한다.

2-2 뉴욕 Hip 레스토랑의 현황

세계에서 가장 코스모폴리탄한 도시인 뉴욕에 사는 뉴욕커들에게는 외식문화가 일반화되어 인기있는 Hip 레스토랑의 경우 두세달 전에 미리 예약을 해야만 갈수 있는 곳도 있다. 최근 뉴욕커들의 다이어트와 유기농 등에 대한 특별한 관심과 실천, 그리고 타문화권(특히 동양권)에 대한 호기심과 동경으로 인한 외국 음식에 대한 관심은 특히 동양식(일본, 중국, 타이 등) 레스토랑의 주도적 강세를 보인다. 뉴욕의 트렌디한 레스토랑은 트렌드 세터들이 주로 모이는 첼시의 미드패킹 디스트릭트와 소호, 미드타운 지역에 편중되어있다. 특히 미드패킹 디스트릭트는 250여개의 도살장과 고기포장업체 대신 유명 디자이너 부띠크와 프라이빗 멤버스클럽, 부띠크 호텔, 유명갤러리 그리고 Hip레스토랑들이 들어서며 패션문화의 거리로 거듭나고 있는 지역이다 이곳에 있는 넓고 높은 창고형 공간들은 유명셰프(chef)와 최고의 스타 디자이너의 공동작업을 통하여 웅장하고 독특한 창조적 공간으로 변모되어 이슈화되고 있다 한 예로 10번가에 위치한 일식집 '모리모토'(Morimoto)는 '아이언셰프' (Iron chef)라는 TV프로에 출연하면서 인기를 끈 스타 셰프(chef) 마사하루 모리모토와 일본의 스타 건축가인 안도 타다오의 합작으로 이슈를 만들어 내어 크게 성공을 거두었다. 또 인근의 부다칸은 미국 필라델피아 고급 식당 '포드'(Pod)의 총주방장 등으로 인정을 받은 마이클 스크슨(Michael Schukson)과 프랑스 출신의 세계적인 인테리어 디자이너 크리스티안 리아이그르(Christian Liaigre)가 만난 작품으로 뉴욕 속의 베르사이유 궁전으로 칭하며 이슈화되었다.(주:2007.11.02 조선일보)

디자인적 측면에서 볼때 뉴욕 Hip레스토랑에는 강렬한 주제의 사용으로 상상하는 모든 것들이 디자인 모티브로 활용되고 있다. 침실, 우주선, 사원, 마켓 등 다양한 주제를 디자인에 활용, 독특하고 잊지 못할 분위기를 만들어 가고 있는 것이다. 레스토랑의 테마는 우리의 눈에 쉽게 띄고 기억되는 장소, 인물, 사물, 행사, 또는 경험 등에서 차용된 이미지와 생각들로 주로 만들어지는데(주:로즈메리 킬머.1999. 실내디자인1. 교문사259p) 이들은 지나치게 꾸며지기도 하고 이내

유행에 뒤질 수도 있다. 또 일부는 아주 성공적으로 즐거운 경험을 제공하기도 한다. 일본의 어촌을 디자인 모티브로 한 '노부57'(Nobu57)의 다이닝 공간은 물고기 그물에서 영감을 받은 물걸치는 어망으로 구성되어 있다.(주:Metropolitan 월간지Jan. 2006.78p) 또 베드NY(Bed NY)의 경우 침실을 주제로 하여 가구들이 침대의 형태로 이루어져 최상의 휴식을 레스토랑에서 얻는 특이한 체험을 제공하고 있다.

실내디자인측면에서 볼때, 뉴 밀레니움 초기에는 레트로 팝(Retro Pop)이라 불리던 레트로 퓨처리스틱(Retro Futuristic)스타일이 주조를 이루었는데 이는 세기말적 트렌드로 1960-70년대의 팝 옵티미즘(Pop Optimism)의 재창조를 목적으로 하였다. 에로 아르니오(Eero Aarnio)와 베르나르 펜톤(Bernard Penton)같은 디자이너 가구의 사용과 함께 스탠리 쿠브릭 감독의 영화 '2001스페이스 오디세이(A Space Odyssey)'의 영향을 받았으며 컨템퍼러리한 하이테크 마감재들을 자유롭게 혼합, 사용하여 복고와 미래가 공존하는 새로운 형태를 취하였다.(주: B.Ryder. 2007. New restaurant design.4p.) 필라델피아의 럭웰그룹(David Rockwell Group)의 '포드'(Pod)는 이 트렌드를 가장 대표적으로 보여주는 사례이며 마크 뉴슨의 '레버하우스'도 그 예로 들 수 있다. 이후 뉴욕의 레스토랑 디자인은 전반적으로 자연주의적 경향을 보이며, 동양과 서양의 혼합, 현대와 고전, 또는 복고의 혼합과 함께 신소재, 신기술을 활용을 보여주거나 자연의 차용형태로 나타난다. 이들 스타일들은 정확하게 선을 긋듯이 구분되는 것은 아니나 서로 구분되며 또한 복합적 형태로 보여지기도 한다.

3. 뉴욕 Hip 레스토랑의 인테리어디자인

3-1. 뉴욕 Hip 레스토랑의 컨셉

최근 뉴욕 Hip 레스토랑의 디자인 주제는 여러 다양한 형태로 나타나고 있지만 그 스타일은 크게 퓨전, 네오바로크, 모던 클래식, 하이컨셉, 자연주의 등으로 분류 할 수 있다.

1) 퓨전(Fusion) / 하이브리드(Hybrid)

퓨전은 자국의 문화와 다른 나라의 문화를 포스트모던의 형태나 컨템퍼러리한 방식으로 믹스 앤 매치하여 디자인을 고취시키는 것을 말한다. 뉴 밀레니움 이후 젠(Zen)이나 중국풍이 트렌드화 되면서 특히 최근 동양의 문화나 관습을 표현한 아시아 풍조는 서방세계의 레스토랑에 주요 경향으로, 라스베가스의 핀(Fin)이나 시부야(Shibuya), 런던의 야차(Yauatcha)같이, 동양의 문화적 특성을 디자인에 반영하여 동서양을 혼합한 팬시한 디자인을 창조하여 새로운 스타일을 보여 준다. 한동안 인기였던 에스닉풍, 북아프리카나 인도풍의 인테리어 트렌드는 그 세가 약해진 것으로 보인다. 뉴욕 레스토랑들 중 동양의 문화를 서양인의 눈으로 재해석 하여 믹스 앤 매치한 퓨전인테리어의 좋은 사례로는 카지마 어소시에이트(Kajima Associate)의 '메구'(Megu)와 듀포디 디자인(Dupoux design)의 '부다바'(Buddha bar)를 들 수 있다.

2)뉴 바로크(New Baroque)

지난 수년간 꽤 유행된 뉴 바로크 스타일은 17c 유럽스타일의 풍부한 빛과 과감한 패턴, 강한 색채의 사용 등, 모든 과감한 장식의 재현 및 현대적 재해석이 보는 이를 즐겁게 하고 혼란케 하며 또 매혹시킨다. 이 스타일은 시각적으로 다소 과장되고 웅장해 보이지만 또 매우 컨템퍼러리

하다. 17c 양식 본래의 웅장함을 다소 줄이고 더 간결하게 한 인테리어는 풍부한 질감과 패턴이 살아있는 표면과 재료들로 구성되어 전반적인 모습은 단순 간결해 보이나 본질적인 중후함은 살아있다. 또한 이 스타일의 극적 효과를 위해서 디자이너들은 현대의 기술을 사용하여 오늘날 더 이상 가능하지 않을 것 같은 옛 기술과 그 효과를 재창조한다. 예를 들어 홍콩의 이솔라 바(Isola Bar & Grill)의 스틸로 만든 백색 레이스의 벽, 암스텔담의 '더 맨션'(The Mansion)의 시스틴성당의 천정복제화, 그리고 '부다칸'의 17c 루벤스의 거대한 모사화 등이 그렇다.

뉴욕 레스토랑들 중 뉴 바로크 컨셉을 보이는 좋은 사례로는 패트릭 주앵(Patrick Jouin)의 '길트'(Gilt), 그리고 크리스티앙 리아이그르(Christian Riaigre)의 '부다칸'(Buddakan)을 들 수 있다.

3)모던 클래식(Modern Classic)

모던 클래식은 최근의 드라마틱하게 조성된 레스토랑과는 차별화 된 정갈함과 심플한 이미지를 보여준다. 레스토랑의 성격과는 관련이 없는 여러 가지 요소의 사용을 자제하고, 재료가 갖는 독특한 미의 표현, 면의 간결한 구성, 색채사용의 절제 등으로 공간을 깊이있고 우아한 느낌으로 표현하고 있다. 이는 과거 디자인에 대한 정확한 재현이 아니라 고전적인 원리에 기반을 두고 모더니즘적인 새로운 디자인 작품을 생산하려는 노력들이다. 이러한 노력들은 마크 뉴슨(Mark Newson)의 '레버하우스'(Lever House), 벤텔 앤 벤텔(Bentel & Bentel)의 '더 모던'(The Modern)의 사례에서 찾아볼 수 있다.

4)하이컨셉(High Concept)

하이컨셉은 어떤 스타일적 정의에도 포함되지 않는다 하이컨셉은 마감재의 예기치 못한 조합, 입체파적인 직선과 곡선의 사용 그리고 디지털디자인의 유기체선으로 이루어진 형태들과 강렬한 색채의 하이그로시의 표면 등으로 상상력을 초월하는 감동을 준다..하이컨셉은 신소재와 신 기술을 활용하여 우리가 이전에 보지 못했던 새로운 스타일을 일컫는다. 안도 다다오의 '모리모토'에 들어가면 계단주변에 영국의 디자이너인 로스 러브그로브(Ross Lovegrove)가 디자인한, 발광다이오드(LED)조명이 장착된 플라스틱 물병들을 쌓아 올려 만든 환상적인 푸른색의 물병파티션과 천장과 벽에 물결치듯 굽이치는 흰색의 강화 파이버 글라스장식은 경이로운 느낌을 자아낸다. 이러한 디자인은 어떤 주제에 국한되지 않고, 새로운 기술의 발전에 기인해서 나타나고 있으며, 최근에 들어서 그 기술들은 크게 진보 하였는데, 이 기술의 발전은 디자이너의 상상력을 최대한 실현 가능하게 하는 견인차가 되고 있다.

뉴욕 Hip레스토랑들 중 하이 컨셉의 좋은 사례로는 안도다다오(Ando Tadao)의 '모리모토'를 들 수 있다.

5)자연주의(Naturalism)

지난 수년간 에코(Eco)풍조와 함께 자연주의적 경향이 짙은 디자이너들은 자연의 불변성, 다양함과 안락함에 대한 욕구를 작품에 반영해 왔다. 오래 전부터 디자이너는 꽃, 동물 등 자연으로부터 영감을 찾아왔으나, 현재의 인공적인 부자연스러움, 환경유지 및 보호의식들이 증가됨에 따라 자연에 대한 소중함과 친근감을 직접·간접적으로 표현하게 되었다. 자연주의 경향은 대부분의 실내공간에서 찾아볼 수 있는데 그 표현방법에는 자연물을 그대로 사용하거나 가공하여 사용하는 경우와 인공적인 재료로 자연물의 형태를 재현하거나 모티파이(motify)하는 경우가 있다. 모마(Moma)의 '더 모던'(The Modern)에서는 벽면에서 숲을 표현하고 '레버하우스'(Lever house)

에서는 별집모양의 육각형을 디자인 모티브로 하여 자연적인 느낌을 모던하게 표현하였으며 ‘부다바’에서는 대나무를 벽과 천정의 실내마감재료로 사용했고 ‘아시아 드 쿠바’에서는 대형 폭포사진을 설치하는 등 자연주의 경향을 다양한 형태로 재해석하여 표현해내고 있다

뉴욕 레스토랑들 중 자연주의 컨셉을 보이는 좋은 사례로는 렉웰의 ‘노부57’(Nobu57), 그리고 필립스타크(Philippe Starck)의 아시아 드 쿠바(Asia De Cuba) 를 들 수 있다.

3-2. 뉴욕 레스토랑의 컨셉별 사례

1) 퓨전: 동·서양의 믹스 앤 매치인 퓨전의 예로는 카지마 어쏘시에이즈의 ‘메구’(Megu)와 듀포 디자인의 ‘부다바’(Buddha Bar)를 사례 로 하였다.

메구(MEGU)

메구는 예약이 어려운, 하이 엔드 엔트리(High End Entries)들 사이에 인기있는 레스토랑으로 일본화, 기모노천, 도자기 등을 사용한 실내와 음식을 위한 디쉬세팅(dish setting)등이 시각적으로 일본적 정취를 강하게 느끼게 한다. 드라마틱한 거대한 종과 그 아래 얼음부처상과 그의 세신(洗身)행위는 단순한 동양문화의 체험만이 아니라 감성을 터치하는 또 다른 정취를 방문객에게 안겨준다.

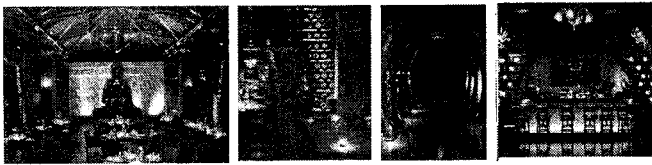

Table 1. MEGU

이름	MEGU		
위치	62 Thomas St.	면적/좌석수	1,300㎡ 2층 구조 / 223석
디자이너	카지마 어쏘시에이즈	완공 년도	2004년
현황사진			
공간 구성	<ul style="list-style-type: none"> • UPPER LEVEL <ul style="list-style-type: none"> - 리셉션, 키모노 바, 임페리얼 라운지 • LOWER LEVEL <ul style="list-style-type: none"> - 메인 다이닝, 스시바, VIP라운지 (Miyabi), 프라이트 다이닝 - 주방, 화장실 등 		
실내디자인 특성	<p>- 좁은 계단을 통해 진입함으로써 공간에 대한 호기심 자극.</p> <p>- 일본 문화의 아이콘(자기병, 한지, 기모노천등)을 벽장식으로 이용하며 검정색과 붉은색의 사용으로 일본적 느낌을 강하게 어필.</p> <p>- 1,2층 구조로 되어있으며, 중앙의 높은 층고를 활용, 중앙에 커다란 종을 매달아 내려 거대한 공간감을 느낄 수 있다. 아래층은 메인 다이닝홀, 위층은 복도를 따라 라운지와 바가 배치 되어있음.</p> <p>- 메인 다이닝 공간 중앙에 놓인 거대한 종과 그 아래의 얼음 불상, 붉은 하이바커스 앞이 떠 있는 연못은 일본의 사찰을 연상케하여 이국적인 분위기를 조성.</p> <p>- 얼음 부처상에 물을 붓는 세신 행위를 통한 감성터치 및 일본 문화를 간접체험 유도.</p> <p>- 음식을 위한 테이블웨어 및 디쉬 세팅이 지극히 일본적.</p>		
가구특성	<p>- 가구는 일본의 전통적인 마감과 서양의 현대적인 형태가 결합되어 조화를 이루고 있음.</p> <p>특히 2층 바 공간의 폭이 넓고 깊이가 깊은 소파는 좌식적 분위기를 조성.</p>		

부다바(BUDDHA BAR)

레스토랑 경영자인 장 이브 하우스가 파리 '부다바'의 뉴욕 분점을 위해 맨하튼 미드패킹 디스트릭트의 창고 공간에 오픈한 동양적 정서가 가득 흐르는 레스토랑. 스테판 듀포는 터널형 출입구, 거대한 검정불상과 대나무 등을 이용하여 독특하고 이색적인 레스토랑 공간을 창조하였다.

Table 2. BUDDHA BAR

이름	BUDDHA BAR		
위치	25 Little West 12th Street	면적	1,200㎡ / 554석
디자이너	DUPOUX DESIGN	완공 년도	2006년 4월
현황사진			
공간 구성	 <ul style="list-style-type: none"> - lounge Bar, Central Dining Area, dining Room, Sushi Bar - 주방, 화장실, 직원용 시설 		
실내디자인 특성	<ul style="list-style-type: none"> - 서로 연결된 세개의 다른 공간(라운지바, 중앙홀, 스시바가 있는 다이닝 룸)이 대나무 두루마리로 형성된 아치로 분리됨. - 입구의 태극에서 공수된 다양한 작은 불상들이 놓여진 긴 대나무 터널은 출입시 기대감과 호기심을 극대화시킴. - 중앙홀 벽쪽에 위치한 5m 높이의 거대한 검정 불상은 금속 나뭇잎으로 가득한 벽과 대조를 이루어 더욱 돋보이며 레스토랑의 분위기를 압도, 이용자에게 뉴욕이 아닌 동양의 나라에 있는 듯한 착각으로 유도. - 뉴욕 실내 금연법에 따른 해결책으로 레스토랑 내부에 하늘로 오픈되어 있는 유리 박스로 만든 스모킹 룸을 제공 - 레스토랑 내부 어디서나 고립되지 않는 좌석 배치. - 대칭과 균형의 주제가 강한 동양적 느낌의 반원형아치의 사용. - 전체적으로 짙은 밤색, 금색, 버건디 칼라를 주제로 한 풍부한 색감과 천들로 중국풍의 몽환적이며 환상적 분위기를 연출. 		
가구특성	<ul style="list-style-type: none"> - 가구는 중국풍의 침대같이 넓은 목조 또는 대나무의자와 18c.유럽풍의 아펠스터드 가구를 믹스 앤 매치. - 불상은 고정하는 네 개의 파고다형 식탁은 8명이 앉을 수 있는 좌식형 좌석으로 중앙밀이 가라앉아 다리를 밑으로 넣을수 있도록 디자인됨 		

2)뉴바르크: 패트릭 쥬앵의 길트(Gilt)와 크리스티앙 리아이그르의 부다칸(Buddakan)을 사례로 하였다.

길트(GILT)

뉴욕 맨하튼 팔레스호텔의 한쪽 윙인 19c 빌러트 맨션에 위치한 'Gil't는 파리의 젊은 인테리어 디자이너 페트릭 주앵이 프랑스의 유명한 세프인 알랑 듀커스를 위해 창조해낸 아름다운 레스토랑 중 하나이다. 본 건물의 19c 장식적 구조물은 남아 있지 않지만 스테인드 글라스, 모자익 천정, 잘 다듬은 나무패널링 등을 베이스로 주앵은 역사적 가치가 있는 장소를 현대적 레스토랑으로 바뀌어 놓았다.

Table 3. GILT


이름	GILT		
위치	455 Madison Ave. NY 팔레스호텔	면적/좌석수	372m ² / 200석
디자이너	Petric Jouin	완공 년도	2005년 12월
현황사진			
공간 구성	<ul style="list-style-type: none"> - 리셉션 데스크, 매디슨 방켓룸, 와인 디스플레이, 메인 다이닝, 폴드룸 바 - 주방, 화장실 등 		
실내디자인 특성	<ul style="list-style-type: none"> - 전체적으로 바, 연회장, 다이닝 공간으로 분리 되어 있으며, 각각의 공간들은 독특한 실내공간이미지로 구성되어있음. - 폴드룸바는 금색패턴으로 장식된 클래식한 톱. 중앙에 굴뚝테이블을 모티브로 한 Led-lit의 구조물(오이스티셀)과 타원형의 바카운터는 높은 천정과 바닥조명으로 인해 모뉴멘탈적인 느낌이 강하게 느껴지며, 웅장한 볼룸과 함께 공간감을 조성. 고전적, 현대적 느낌이 공존하는 공간 구성. - 볼트(vault), 엔테블러처, 모자익, 벽난로 등 클래식 디테일을 차용한 디자인, 10m의 높은 층고, 허니콤 모양의 구조물, 바로크적인 벽조각, 창문패턴 장식들이 조화롭게 어우러져. 격조있는 분위기를 조성. 		
가구특성	<ul style="list-style-type: none"> - 하이그로시 페인트, 브론즈색 가죽, 메탈 등의 마감재를 사용한 현대적인 느낌의 가구와 바로크 풍의 장식적 요소들이 독특하고 아름다운 조화를 이룸. - 타원형의 바카운터는 파우더코팅된 FRP와 백색 코리안천판으로 구성. 		

부다칸(BUDDAKAN)

나비스코(Nabisco)의 옛공장이었던 창고형 공간을 레스토랑으로 변모시킨 부다칸은 유명 레스토랑 경영자인 스테판 스타(Stephan Starr)와 세계적 스타 디자이너인 크리티앙 리아이그래에 의한 작품이다. 동양적인 섬세함과 프랑스 로코코 스타일의 장엄함이 만난 수작으로 '베르사이

뉴욕'이라 지칭되는데 일반적 시각에서 볼 때 다소 어울리지 않을 듯한 여러 요소들을 믹스 앤 매치 시켜놓은 과감함이 높이 평가된다.

Table 4. BUDDAKAN

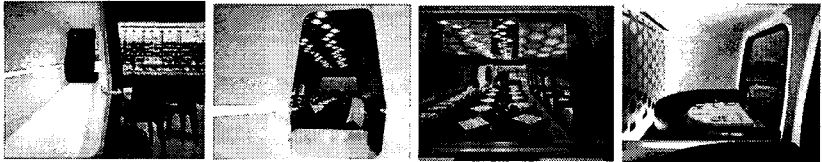
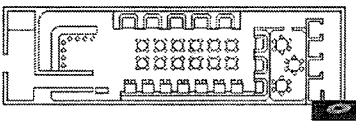
이름	BUDDAKAN		
위치	75 9 th Ave.NewYork	면적/좌석수	1486m ² 복층 구조/ 320석
디자이너	Christian Liaigre	완공년도	2006년 3월
현황사진			
공간구성	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 상층UPPER LEVEL <ul style="list-style-type: none"> - 리셉션 데스크, 라운지 - 주방, 화장실 등 ▪ 하층LOWER LEVEL <ul style="list-style-type: none"> - 메인 다이닝룸, Dining Alcove, Library Dining Room. 		
실내디자인 특성	<ul style="list-style-type: none"> - 18c 프랑스의 로코코 스타일과 정형적인 중국풍을 과감하게 접목, 장엄함을 표현. - 지하층과 1층으로 구성. 지하층의 층고를 높여주기 위해 진입구를 60cm 지상에서 올려 리셉션으로 들어섰을 때 두개의 층이 하나로 트여있는 것 같은 드라마틱한 공간 연출. - 메인 다이닝 룸 벽의 조각된 부와제리(Boiserie), 엔틱풍의 커다란 오크 샹델리에와 황, 주, 적, 청색으로 래커칠된 중국 전통 창살장식, 중앙에 놓인 9m 길이의 24인용 테이블은 웅장함과 부조화를 조화시킨 이색적인 분위기 조성. - Peter Rubens 와 Jan Brueghel의 'The feast of achelous'를 모사한 거대한 벽화와 타피스트리, 또 17c중국풍 모사유화들은 중앙홀의 웅장한 스케일과 함께 바로크적 미학을 보이고있음. - 상부층 식사 공간의 중국 화병을 모티브로 한 개구부와 붉은색의 커다란 화병들은 중국적 느낌을 강조하고 있음. - 다이닝홀과 연결된 몇 개의 식사공간중 끝든 라이브러리는 흰색라커의 책장에 금장책들이 줄줄이 꽂혀있는 우아한 분위기를 연출. 		
가구특성	<ul style="list-style-type: none"> - 가구는 프랑스에서 수입된 엔틱 스타일의 cast-iron베이스의 테이블과 다마스크 패턴의 벨벳을 씌운 의자를 사용하여 고급스러움을 더 함. - 9m길이의 장 테이블은 중요한 회의장같은 웅장함과 합석을 통한 사교와 대화의 장을 조성. 		

3)모던 클래식: 모던 클래식은 마크뉴슨(Marc Newson)의 레버하우스(Lever House), 벤텔 앤 벤텔의 더 모던(The Modern)을 사례조사 하였다.

레버하우스(Lever House)

뉴욕 맨하튼 파크 아베뉴에 위치한 모더니스트 아이콘으로 지칭되는 건물인 레버하우스내의 레스토랑. 회의실이었던 600m²의 반지하 공간을 예상치 못한 지표가 될만한 레스토랑으로 바꾸도록 레트로퓨처리스틱 미학을 추구하는 호주의 마크 뉴슨에게 디자인을 의뢰하였다.

Table 5. LEVER HOUSE

이름	LEVER HOUSE		
위치	390 Park Ave.	면적/좌석수	600m ² / 154석
디자이너	Marc Newson	완공 년도	2003년 8월
현황사진			
공간 구성	 <ul style="list-style-type: none"> - 리셉션, 프라이빗룸, 메인다이닝, Bar - 주방, 화장실 등 		
실내디자인 특성	<p>- '허니콤 하이드 아웃'으로 표현 되는 뉴슨(Newson)의 디자인인 육각형과 밝고 따뜻한 느낌의 노란색조명의 사용으로 모던하며 따뜻한 느낌을 주는 레트로 퓨처리스틱 스타일의 공간.</p> <p>- 메인다이닝의 벽과 천장은 참나무 패널을 주로 사용하여 자연주의적 느낌을 주며, 기하학적 별집모양의 모티프가 연속적으로 사용되고 가구뿐만 아니라 카펫에도 적용.</p> <p>- 출입문에 있는 검정색의 리셉션과 로비는 강력한 첫인상을 주며 대기공간의 역할을 함. 이 공간을 지나 6각형의 6m터널을 지나면 메인 다이닝과 왼쪽에 뒷벽이 유리로 이루어진 바(bar)가 위치하고 있음.</p> <p>-메인다이닝 천정은 마리솔로 70개의 반투명 육각형을 구성, 드라마틱한 공간감 조성.</p> <p>-각각의 부스에는 육각형 모티프의 입구가 달려있고 육각형모양의 거울처리된 유리 벽면에 반원형의 부스의자 설치.</p>		
가구특성	<ul style="list-style-type: none"> - 가구디자이너로도 유명한 마크뉴슨의 디자인 - 가구(바스툴, 다이닝의자, 부스등)는 특별 주문 생산되어졌고 천연가죽을 사용한 레트로 모더니즘적 스타일의 가구 사용 		

더 모던(The Modern)

박물관의 후원자와 관람객을 불러들여주기 위한 최고의 새로운 레스토랑을 창조하기 위하여 모마(Moma)는 명성있는 레스토랑터인 유니온 스퀘어 호스피탈리티 그룹에게 운영을 맡기고, 벤텔 앤드 벤텔에 인테리어디자인을 의뢰. 군더더기없이 심플한 '더 모던'은 1937년 스톤 앤드 굿윈이

만든 본 건물과 필립 존슨에 의해 1964년 만들어진 조각공원을 잇는 ‘뉴 타니구치 wing’에 위치해 있다.

Table 6. THE MODERN

이름	THE MODERN		
위치	9 W 53rd Street	면적/좌석수	930m ² / 322석
디자이너	Bentel & Bente	완공 년도	2004년 11월
현황사진			
공간 구성	<ul style="list-style-type: none"> - 리셉션데스크, Informal 다이닝, Fine 다이닝, Bar, MOMA Sculpture Garden, 뱅킷룸 - 주방, 화장실 등 		
실내디자인 특성	<p>-절제된 재료, 절제된 칼라, 단순한 면의 구성으로 모던한 이미지를 구성하여 드라마틱한 디자인의 레스토랑과 차별화 시킴</p> <p>-뮤지엄 고객용 통로와 외부 진입이 가능한 통로로 이원화 하여 입구를 2곳에 설치. 입구 부분인 긴 커브로 된 복도의 벽면 전체가 조명이 설치되어 환상적인 느낌으로 들어오는 손님들의 기대감을 고조시킴.</p> <p>-조명은 천정위나 벽뒤, 스크린뒤로 숨겨 밝게 빛나는 천정과 벽을 조성, 유광 스텐레스스탈,검정테라조, 브론즈, 유리 등과 훌륭한 대비를 이루고 있음. 또한 다른 집기,에어컨,스피커등도 모두 PVC패널에 의해 숨겨져 있음</p> <p>-가벼운 바가 있는 캐주얼한 식사공간과 외부의 조각정원을 바라보며 식사 가능한 격조높은 식사공간은 빛나는 유리스크린으로 분리되어 있음.</p> <p>-야외 조각 가든에는 한쪽 벽면에 나무 숲이 우거진 느낌과 조각품들을 설치하여 자연의 안락한 느낌을 제공.</p>		
가구특성	<ul style="list-style-type: none"> - 덴마크의 고전인 야콥슨의 ‘옥스퍼드의자’와 현대적인 프래밍 버스크의 ‘로터스 라운지 체어’ 사용하여 레트로와 현대의 믹스 앤 매치 - 불박이 가구를 공간분리를 위한 건축적 요소로 사용. 		

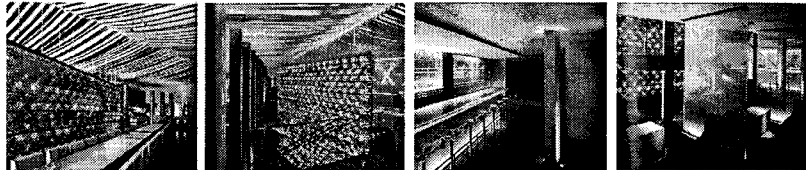
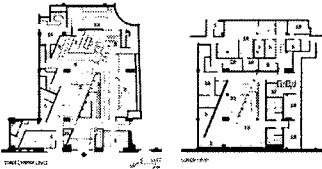
4)하이컨셉 : 하이 컨셉의 예로는 안도 다다오의 ‘Morimoto’를 사례로 조사 하였다.

MORIMOTO

원래 첼시 마켓 창고로 쓰던 장소를 스타 건축가인 안도 다다오와 디자이너인 로스 러브그로브가 섬세한 일본적 정취와 함께 혁신적 디자인으로 새로운 컨셉의 레스토랑으로 바꾸어 놓았다.

구비치는 FRP 벽과 천정 그리고 물병으로 만든 파티션이 인상적이며 특히 검정 아연판으로 장식한 건물전면과 원호형 입구에 걸린 주홍색 노랭의 매치는 일식당임을 알려준다.

Table 7. MORIMOTO.

이름	MORIMOTO		
위치	88 10 th Ave.미트패킹 디스트릭트	면적/좌석수	1230m ² / 188
디자이너	Tadao Ando	완공 년도	2006년
현황사진			
공간 구성	 <ul style="list-style-type: none"> -상층UPPER LEVEL - 리셉션/ 코트чек, 메인 다이닝, 프라이빗 다이닝, Sushi Bar -하층LOWER LEVEL - 라운지, Bar - 주방 화장실, 직원 편의 시설 		
실내디자인 특성	<ul style="list-style-type: none"> - 층계의 난간부분에 Ross Lovegrove 가 디자인 한 17,000개의 플라스틱물병을 이용한 대형 파티션이 지하1층까지 뻗어 있고 물병 속에 발광 다이오드(LED)가 들어 있어 색다른 조명 효과를 낸다. - 천정과 일부벽은 섬유유리로 된 하얀 조직물로 일본정원에 인위적으로 만든 모래 패턴을 모티브로 하여 구불구불 장식되어 신비감을 더해준다. - 대기 공간을 지나 메인 다이닝으로 들어서면 대형 물병파티션이 보이고 뒤쪽에 주방과 연결된 스시바가 위치. 지하에는 라운지와 Bar가 위치. -검정 아연판으로 외관을장식하고 오렌지색의 노랭을 설치, 일식레스토랑임을 인지시킴 -안도다다오의 노출콘크리트마감과 흰색 벽장식, 강렬한 레드의 벽색과 조화를 이루고 있음 		
가구특성	<ul style="list-style-type: none"> -전체적으로 의자는 단순한 형태의 내추럴한 베이지톤으로 함. -지하의 바 카운터 상판은 투명한 플렉시글라스마감과 의자도 투명한 플라스틱의자 채용 -스시바카운터는 통목으로 사용하여 자연의 느낌과 함께 중후함을 표현. 		


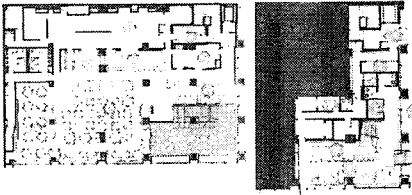
5)자연주의: 락웰(David Rockwell)의노부57(Nobu 57)과 필립스타크(Philippe Starck)의 아시아 드 쿠바(Asia de Cuba)를 사례로 조사 하였다

NOBU 57

뉴욕 W57가의 위치한 ‘Nobu 57’은 레스토랑 디자인의 귀재인 락웰(David Rockwel)이 디디자인한 경이롭고 모범이 되는 별3개 레스토랑이다. 이 레스토랑은 최근 High End Entries 사이에

서 화두가 되고 예약이 어려울 정도 인기가 있다. 일본 어촌을 디자인 모티브로 했으며 노부의 몇 가지 요리에서 디자인적 영감을 받았다고 한다. 리벨은 이 공간을 공간과 조명의 새로운 시도이며 두어시간의 Mini Vacation공간으로 표현 하였다고 한다.

Table 8. NOBU57

이름	NOBU 57		
위치	W 57 th Street	면적/좌석수	1022m ² / 240석
디자이너	David Rockwell	완공 년도	2005년 7월
현황사진			
공간 구성	 <ul style="list-style-type: none"> · 상층Upper level - Hibachi 테이블, Sushi 바, 캐주얼 다이닝, 메인 다이닝, 프라이빗 다이닝. · 하층Lower lever - 아케이드, 리셉션, 라운지, Bar, VIP Entrance - 주방, 화장실, 직원 편의 시설 등 		
실내디자인 특성	<ul style="list-style-type: none"> - 디자인 모티브는 일본의 어촌(Japanice Fishing Village)으로 다이닝 공간은 물고기에서 영감을 받은 바스켓들로 구성되어 있음. - 싸먹는 음식의 Wrap의 개념을 공간에 적용하여 2층 다이닝 공간으로 올라가는 동선라인이 레스토랑 전체를 감할 수 있도록 표현. - 외부에서 보면 두개층의 공간이 한눈에 보이도록 하였고 이를 위해 기존의 2층 바닥을 부분적으로 컷오프함. 입구도 정면이 아닌 옆쪽에 위치하고 그 연장선으로 계단을 설치하고 메인 다이닝을 2층에 배치하여 Wave Theme을 레스토랑 전체에서 볼 수 있도록 함. - 바 카운터는 커다란 고재에 조명을 비추는 형태로 되어있어 자연주의 성향을 보여준다. 		
가구특성	<ul style="list-style-type: none"> -자연주의의 느낌이 강한 내추럴한 목가구의 사용. -바 카운터는 집성목을 이용하여 육중한 통나무의 느낌을 표현. - 		

ASIA DE CUBA

디자이너 필립 스타크의 세련된 인테리어와 미국식 퓨전 메뉴를 선 보이는 곳으로 부틱 호텔인 모건호텔의 1층에 있다. 화이트톤의 적당히 모던하면서 로맨틱한 공간. 양벽면의 흰색 셔링커튼, 이층높이의 벽면을 가득채운 오버사이즈의 폭포사진 그리고 중앙에 놓인 35인석의 대형식탁이 극적 효과를 연출한다.

Table 9. ASIA DE CUBA

이름	ASIA DE CUBA		
위치	237 Madison Avenue Morgan호텔	면적/좌석수	m ² / 224석
디자이너	Philippe Starck	완공 년도	
현황사진			
공간 구성	<ul style="list-style-type: none"> • 상층 Upper Level <ul style="list-style-type: none"> - 다이닝 룸, 프라이빗 다이닝. • 하층 Lower Level <ul style="list-style-type: none"> - Sharing Table, 리셉션, 라운지, Bar - 주방, 화장실, 직원 편의 시설 등 		
실내디자인 특성	<ul style="list-style-type: none"> - 중앙부분을 오픈시켜 일이층을 털어 층고를 높이고 높은 정면 벽면에 초대형 폭포사진설치 - 남국의 정취를 자아내는 폭포수, 반짝이는 오두막 붉은 불빛이 조화를 이룬 홀로그래픽 사진을 이용하여 지극히 자연주의적이며 이국적인 분위기를 조성함. - 전체적으로 어두운 분위기로 상층에서 내려다보이는 홀 중앙의 초대형테이블과 그 앞으로 떨어지는 폭포의 사진이 극적효과 연출. - 하얀 비단커튼이 바닥까지 드리운 실내장식과 테이블에 반사되는 은화한 조명은 품위와 쿠바의 열정을 찾아볼 수 있음. 		
가구특성	<ul style="list-style-type: none"> - 가구는 필립스타크 디자인한 가구. 바에는 등받이 짧은 하이스툴과 안락한 소파, 식사용인 다이닝체어 등은 내추럴한 재료를 사용한 하이컨셉 형태를 취하고 있음. - 홀중앙에 위치한 '나눔의 자리'(Sharing Table)는 35개의 좌석으로 이루어진 대형테이블. 이공간은 낯선 사람들이 자연스럽게 어울려 음식을 먹고 대화를 나누는 사교의 장소 역할. 		

3-3 뉴욕 Hip 레스토랑의 특성

위의 레스토랑 컨셉별 사례를 통하여 살펴본 결과 뉴욕의 Hip레스토랑들은 다양한 문화와 문화를 접목하고, 사회적 교류(Social Communication)의 공간으로 개발되어 음식을 매개체로 하여, 공간과 사람, 문화의 교류가 밀접하고 활발하게 이루어지는 특성을 갖는다. 이들 레스토랑은 이용객들이 공간과 음식 그리고 사람들을 시각적·감각적으로 즐기면서 또한 그 외의 것을 부가적으로 다양하게 느끼고 경험하도록 하는 일종의 체험의 장이기도 하다. 다시말해 뉴욕의 Hip레스토랑은 식사를 하면서 감성적 체험(Emotional Experience), 문화적 체험(Cultural Experience), 사회적 체험(Social Experience), 트렌드 체험(Trend Experience)을 부여하는 풍성한 엔터테인먼트의 장이라 할 수 있다.

감성적 체험: Emotional Experience로 인테리어 디자인에서 느껴지는 시각적 만족감, 음악을 즐기며, 음식을 즐기며, 오감을 만족시키는 경험을 통하여 감성을 터치하는 색다른 경험을 한다. 레스토랑 계획 시 인테리어 디자인, 시각적 요소인 그래픽, 청각을 자극하는 음악, 퍼포먼스(Performance) 등을 주제(Theme)에 맞게 조화 시켜 구성하여 사람들의 감성을 자극한다. 예로 '부다 바'의 배경음악은 디제이 팀카(DJ Timka)에 의해 제작되었고, 아시아풍의 음악들과 다른 감각적 요소들과 조화 되어 편안함과 색다른 경험들을 제공한다.

문화적 체험: Cultural Experience로 동·서양의 문화적 경험을 음식과 문화를 통하여 또는 다른 나라 문화를 직접적으로 참여하는 행위를 통하여 경험한다. 다른 나라 문화와 서양의 요소를 서로 조화시키면서 포스트모던의 형태나 컨템퍼러리한 방식으로 문화의 믹스 앤 매치를 이루는 새로운 형태를 나타내고 있다. '메구'는 메인 다이닝 공간 중앙에 달린 거대한 종과 얼음 분상은 그 자체로도 이색적이고 흥미를 끌지만 얼음부처상에 물을 부어 붉은 하이바커스잎이 떠있는 연못으로 서서히 녹아내리게 하는 세션행위를 통하여 독특한 일본 사찰 문화를 체험하게 하여 식사 이외의 또 다른 엔터테인먼트를 서비스하고 있다.

사회적 체험(Social Experience): 최근의 레스토랑은 1차적인 욕구를 만족시키는 공간이기 보다는 Social Communication의 공간으로 레스토랑 어디서나 소외되는 자리가 없도록, 사람과 사람의 교류가 활발히 이루어지도록 공간을 배치하고 구성한다. 식사공간과 바의 공간을 분리 배치하고 바에서는 주로 앉지않고 가까이 서서 환담을 나누는 모습을 흔히 볼 수 있다. 또 '아시아 드 쿠바'나 부다칸의 경우처럼 중앙홀에 놓여진 거대하게 긴 테이블, '나눔의 자리'(Sharing Table)는 낮선 사람들끼리 자연스럽게 어울려 음식을 먹고 대화를 나누는 사교의 장소 역할을 한다. 이처럼 최근의 레스토랑은 라이프스타일의 선택의 장소이고, 엔터테인먼트의 한 형태로 사회와 소통하고 있다.

트렌드 체험(Trend Experience): 트렌드란 한 시대의 지배적인 아름다움을 반영하는 결과물으로써 본질적으로 계속 변화되는 속성을 갖고 있으며, 그 변화는 경제, 미디어, 기술등의 여러 요인들로 인해 점점 가속화되고 있다. 뉴욕은 첨단업의 유행을 이끌어가는 트렌드 세터들이 가장 선호하는 도시이다. 유행을 선도하는 트렌드 세터들은 트렌드에 민감하고 감각적 성향과 함께 패션에 대한 예리한 판단력과 비판적인 성향을 가지고 있어 이들이 인정하고 몰려들면 성공한 hip레스토랑이 된다. 따라서 이곳에 가면 트렌드 세터들의 최첨단의 트렌드를 이해하고 이에 합류하는 경험을 할 수 있다.

4. 결론

본 연구는 뉴욕의 Hip 레스토랑의 현황과 사례를 통하여 그들의 최근 인테리어적 트렌드를 조사하고 특성을 살펴보았다. 그 과정에서 우리나라의 레스토랑과 다른 몇가지 사항을 추이해볼 수 있었는데 그 차이점을 살펴보면 다음과 같다.

우선 레스토랑 문화적 측면에서의 우리와의 차이점을 보면

첫째, 스타 세프의 존재이다. 이들 스타 세프와 스타 디자이너와의 만남으로 레스토랑 홍보효과를 극대화한다. 우리의 경우 몇몇의 스타 디자이너는 있으나 스타 세프의 대한 인식은 아직 희박한 편이다.

둘째, 입구로 진입 시 리셉션이 있고 음료를 위한 커다란 바가 위치한다. 또한 예약이 되어있다 하더라도 식사할 인원이 모이지 않으면 테이블로 직접 안내하지 않고 바(BAR)에서 간단한 음료와 함께 기다릴 것을 유도한다. 따라서 실내디자인 레이아웃에서 바는 식사 공간과 분리되고 대기 공간으로 활용되고 있다. 최근 우리나라에도 레스토랑에 바를 설치하는 사례가 늘고 있는데 주로 식사공간에 함께 위치한다.

셋째, 뉴욕 레스토랑은 음식을 주문받고, 음식은 나르고, 치우는 사람이 나뉘어져 있고 식대는 식사가 이루어진 자리에서 계산하므로 우리의 레스토랑 같이 캐셔 카운터가 따로 있지 않고 입구에 리셉션 카운터만 설치되어 있다.

네째, 실내 금연의 법제화로 레스토랑에 금연석, 흡연석의 자리배치 구분이 없다. 이러한 문화적 차이로 인해 우리나라와 다른 좌석배치 구성을 보인다.

레스토랑 디자인적 측면에서 우리와 다른점을 살펴보면,

첫째, 레스토랑 규모면에서 우리와 상당한 차이를 갖는다. 상당한 넓이와 함께 층고가 높은 건물 구조는 디자인의 효과를 극대화 시키는 강점이 된다.

둘째, 뉴욕의 Hip 레스토랑의 디자인 경향은 강렬한 주제의 선택이다. 상상하는 모든 것들이 디자인 모티브가 된다. 침실, 우주선, 불교사원, 마켓 등 다양한 주제를 택하여 독특하고 인상적인 레스토랑의 분위기를 만들어 가고 있다.

셋째, 스타일적 측면에서 최근 디자인적 유형들은 여러 다양한 형태로 나타난다. 서양인의 눈으로 본 동양을 재현시킨 퓨전, 현대적 사고로 고전을 재해석한 네오 바로크, 절제와 재료의 독특한 미를 중시하는 모던 클래식, 신소재 신기술로 표현하는 하이컨셉, 그리고 에코풍조와 함께 자연에서 영감을 받는 자연주의적 경향 등이 지배적이다.

네째, 공간적 측면에서 오픈키친의 도입이다 우리의 몇몇 레스토랑에도 오픈키친이 설치되어 있으나 시선을 끌기에는 다소 부족하다. 커다란 오픈키친은 손님이 음식조리 과정을 직접 볼 수 있어 마치 하나의 퍼포먼스를 행하는 무대와 같은 효과를 갖는다. 특히 '모리모토'의 오픈 키친은 대단히 인상적인데 검은 제복의 모리모토주방장과 그의 엄격한 지시 아래 일사분란하게 움직이는 회색제복의 어시스트들이 있어 마치 하나의 공연을 보는 것 같은 엔터테인먼트 효과를 낸다. 맨허튼의 잘나가는 레스토랑이 되기 위한 필수조건은 볼 것과 보여주는 것의 풍족함이다.

오늘의 레스토랑 공간은 이 시대에 대한 이해를 바탕으로 음식, 인테리어 디자인, 그래픽, 서비스, 등이 조화를 이루어 인간의 오감과 감성을 충족시키고, 비밀상의 공간에서 마음과 정신적 평화를 주는 공간이다. 이와 더불어 뉴욕의 Hip 레스토랑은 테마와 엔터테인먼트로 즐기고, 느끼고, 체험하는 부가가치가 있는 공간이다. 그리고 빠르게 변화하는 패션환경에서 뒤지지 않고 최 대한의 지속적 수명을 유지하기 위하여 계속적인 변화에 대응해야 하는 공간이기도 하다..

향후로도 트렌드의 시발점인 뉴욕은 쉬지 않고 꾸준한 변화를 도모할 것이며 뉴욕의 레스토랑들 또한 계속 새로운 어떤 공간을 추구할 것이다. 아마 더욱 더 과감하고 강렬한 주제와 컨셉으로, 첨단 디지털테크놀로지의 응용을 통하여, 자연주의적 차원에서, 획기적이고 혁신적인 디자인을 계속적으로 추구해 갈 것으로 보인다.

5. 참고문헌

실내디자인 기초이론. 2007. 로즈마리 킬머.교문사

New Restaurant Design.2007. Bethan Ryder

Architecture Now 5. Philip Jodidio.TASCHEN

Metropolitan 2005. June

Metropolitan 2006. Jan.

<http://archrecord.construction.com/projects/bts/archives/restaurants/04-megu/overview.asp>

<http://archrecord.construction.com/projects/bts/archives/restaurants/04-megu/photos.asp>

<http://www.time.com/time/magazine/article/0.9171.1633060.00.html>

<http://www.time.com/time/magazine/article/0.9171.1218077.00.html>

<http://www.time.com/time/magazine/article/0.9171.995132.00.html>

<http://events.nytimes.com/2006/05/03/dining/reviews/03rest..html>