



EVETT

3.0

새로운 장소, 성장하는 꿈 : 레스토랑 EVETT의 진화와 확장



"우리의 철학은 변함없지만, 우리의 꿈은 더 커졌습니다."

2019년에 오픈한 레스토랑 에빗은 4년 동안 역삼에서 많은 사랑을 받으며 성장해 왔습니다. 약 20명 가량의 손님을 수용할 수 있었던 이 작은 공간은 오너 셰프 조셉 리저우드가 한국의 식재료를 경험하고 탐구한 메뉴를 제공하기 위한 컨셉으로 설계하였으며, 한국의 명인들과 다양한 생산자들과의 소통하는 우리의 식재료 문화를 반영하고자 했습니다.

에빗의 컨셉은 시간이 흐름에 따라 꾸준히 발전해 왔습니다. 4명의 셰프로 시작한 주방은 현재 14명의 셰프가 있는 주방으로 성장하였고, 한국 식재료만을 사용한 독창적인 요리로 8개와 14개의 테이스팅 코스 메뉴를 구성하여 한국 식재료의 매력을 다채롭게 선보일 수 있게 되었습니다. 에빗의 컨셉은 지속적인 진화를 거듭하며, 지금 이 순간에도 기존의 틀을 벗어난 특별한 미식 경험으로 한국 식재료의 매력을 전 세계에 전파하고자 노력하고 있습니다.

이러한 노력들을 알아봐주신 많은 손님들의 지지와 성원 덕분에 마침내 에빗은 더 큰 성장의 기회와 확장의 꿈을 실현할 수 있는 새로운 장소로 이전하게 되었습니다. 도산공원 근방에 위치한 새로운 에빗은 서비스 키친과 테스트 키친이 구분되어 별도의 창조 공간을 가지고 있으며, 프라이빗 룸과 외부 테라스를 보유하고 있어 고객들에게 보다 새로운 식사 경험을 제공할 예정입니다.. 이제 에빗은 깊이 있는 연구와 다양한 경험을 위한 모든 시설을 갖춘 공간에서 더욱 발전하고 성장할 수 있게 되었습니다.



EVETT 3.0 Visual



Welcome to EVETT 3.0



레스토랑 위치

서울 강남구 도산대로45길 10-5

영업 시간

화-수요일 : 디너만 운영
18:00 - 23:00 (라스트오더 20:00)

목-토요일 : 런치, 디너 운영
12:00 - 15:00 (라스트오더 13:30)
18:00 - 23:00 (라스트오더 20:00)

일,월요일 : 레스토랑 휴무

메뉴

Lunch Menu 150,000

Diner Menu 250,000

상세 메뉴와 예약 정보는 웹사이트를 확인해주시기 바랍니다.

www.restaurantevett.com



한국 식재료의 재해석 : 하나의 디쉬를 완성하기까지



에빗이 선보이고 있는 메뉴들의 원천은 한국 식재료에 있습니다. '어떠한 식재료를 사용할 것인가' 모든 레시피의 개발은 가장 최상의 품질을 보장하는 제철 식재료는 물론 아직까지 사용해보지 않은 새로운 한국 식재료를 발견하기 위한 노력에서부터 시작됩니다. 또한 이미 알고 있는 식재료라 하더라도 어디에서 누가 생산하느냐에 따라 그 결과물이 달라진다고 믿기 때문에 최고의 디쉬로 거듭날 최상의 식재료와 최적의 생산자를 탐색하는 작업을 거칩니다.

에빗 팀은 그렇게 발견한 생산지를 직접 방문하여 생산 환경과 모든 과정을 눈에 담고, 손으로 식재료를 느끼며 새로운 디쉬 구상에 필요한 영감을 얻습니다. 주방으로 돌아온 이후부터는 모든 아이디어의 실현 가능성을 검증하는 테스트를 반복하며, 디쉬가 담겨질 기물을 제작, 디쉬를 제공하는 방식 등의 준비하는데 많은 노력을 기울입니다.

이런 과정으로 탄생한 에빗의 디쉬는 한국 식재료를 현대적으로 재해석하여 기존에 없던 새로운 관점을 제시하고자하는 에빗의 철학을 담고 있으며, 기존의 방식과는 다른 방향으로 에빗만의 차별화된 독창성을 보여주기 위해 노력하고 있습니다.



EVETT 3.0 Dish Shot



한국 식재료의 매력 : 세계 각지에서 모인 사람들



“한국 식재료는 정말 놀랍습니다. 다른 나라에서 잘 알려지지 않은 이 독특한 식재료를 직접 요리해볼 수 있다는 것은 저의 커리어에 있어서 최고의 경험입니다.” - 알렉산더 오클랜드 헤드 셰프

에빗 팀은 한국과 한국 식재료에 깊은 흥미를 가진 다양한 국가의 사람들이 모여있는 팀입니다. 노르웨이에서 온 알렉스 헤드 셰프는 조셉 셰프와의 인연으로 한국 식재료에 관심을 가지게 되어 에빗에 합류하였고, 지금도 한국과 한국 식재료를 경험하기 위해 영국과 호주, 캐나다, 포르투갈 등 세계 각지에서 사람들이 모여들고 있습니다. 마찬가지로 한국 팀원들 또한 한국 식재료의 창의적 사용에 대한 많은 흥미와 열정을 보여주고 있으며, 이를 더욱 발전시키기 위해 오너 셰프 조셉 리저우드는 다양한 문화와 경험을 가진 사람들이 만나 서로 영감을 주고 받을 수 있는 환경을 만드는 것에 주목하고 있습니다.

조셉 셰프는 한 달에 한 번, 팀원들과 함께 한국의 생산지를 방문하여 재료의 생산 과정에 함께합니다. 에빗 팀은 이러한 경험을 통해 한국과 한국 식재료를 이해하며, 식재료의 소중함과 창의적 사용에 대한 새로운 영감을 얻고 있습니다.



다채로운 한국술 페어링과 와인리스트



조셉 리저우드 셰프는 오랜 기간 한국술에 매료되어 왔습니다. 전통주는 물론 전국 방방곡곡 재료 산지의 신선한 재료를 사용해 각 지역에서 빛고 있는 현대적인 주류에 이르기까지 한국에도 와인 못지 않은 다양한 주류가 존재하며, 이 매력을 알리고자 하는 것이 셰프의 의지입니다. 조셉 리저우드 셰프는 지난 2015년 서울에서의 첫 팝업 시점부터 전통주 소믈리에와 협업하여 음식 메뉴와 어울리는 한국술 페어링을 제시해 왔습니다.

한국 식재료에서 영감을 받은 컨템퍼러리 다이닝을 선보이는 레스토랑 에빗에서도 한국술 페어링 메뉴가 상시 운영됩니다. 섬세한 음식과 함께하기에 대부분 전통주가 지나치게 달다는 것이 미식가들 사이의 흔한 편견이었지만, 조셉 리저우드와 레스토랑 에빗 팀의 도전적인 탐구 정신을 기반으로 흥미로운 한국술을 발굴하고 제안하는 것 뿐만 아니라 직접 전통주 제조에도 참여하여 이러한 편견을 해소하는 것에 도전하고 있습니다. 이를 통해 한국 음식과 술의 매력을 함께 전달하는 것이 레스토랑 에빗에서 추구하는 바입니다.

또한 에빗은 한국 식재료 메뉴와 잘 어울리는 와인을 선별하고, 보다 완성된 다이닝 경험을 선사하고자 전문 소믈리에를 영입하여 최고의 와인 경험을 만들어 가고 있습니다. 신호철 헤드 소믈리에를 중심으로 점차 발전해 온 에빗의 와인 경험은 2023 Wine Spectator Best of Award of Excellence에 선정되어 그 노력과 전문성을 인정받았습니다.



CHEF'S QUOTE



“우리는 이 여정을 통해 소중한 인연을 많이 만났습니다. 그들이 없었다면, 아무것도 가능하지 않았을 것입니다. 저는 저희가 사람들과 열정, 아이디어를 나눌 때 함께 성장한다고 확신합니다.

제가 만난 사람들은 제게 이 모든 기회를 주었으며, 팀으로 진화하며 성장해 가는 과정에서 만나게 될 새로운 파트너를 만날 생각에 설렙니다.”

Joseph Lidgerwood



EVETT

S E O U L

