



E V E T T



조셉 리저우드, 세계에서 한국으로 이어진 여정



미얀마 팝업



에베레스트 팝업

조셉 리저우드 셰프는 자신의 요리적 터전을 찾기 위해 10여 개국을 탐험하며 새로운 식문화와 사람들을 만나는 여정을 이어왔습니다. 그 여정의 출발점은 2016년, 동료 셰프들과 함께 설립한 팝업 레스토랑 그룹 ONE STAR HOUSE PARTY였습니다. 세계 각지의 식재료와 조리 기법을 배우고, 매달 한 나라를 선정해 현지에서 팝업을 열며 그 지역의 음식과 문화를 직접 몸으로 경험하는 프로젝트였습니다.

그는 뉴욕, 홍콩, 양곤, 서울은 물론 에베레스트 베이스캠프와 같은 특별한 장소에서도 팝업 레스토랑을 운영하며, 다양한 지역의 식문화가 가진 DNA를 직접 경험했습니다. 그중에서도 한국은 조셉 셰프에게 특별한 영감을 준 나라였습니다.

서구권에서 흔히 접하던 '한식'의 이미지와는 달리, 그는 한국에서 방대한 토속음식과 지역 식재료의 깊이를 발견했고, 그 다양성은 하나의 '보물 창고'와도 같았습니다.

계절마다 채집해 조리하는 산나물, 다양한 조리 방식으로 활용되는 해산물, 지역마다 다른 향토 요리 등은 그의 요리 세계에 새로운 전환점을 만들어주었습니다. 이러한 경험 끝에 조셉 리저우드 셰프는 한국을 자신의 요리적 기반으로 삼기로 결심했고, 그 결심은 레스토랑 EVETT의 탄생으로 이어졌습니다.



한국의 자연을 탐험하는 독창적인 미각 여행, 미쉐린 2스타



셰프 조셉 리저우드가 설명하는 '에벳(EVETT)'은 그의 스코틀랜드식 중간 이름에서 비롯되었습니다. 이 이름에는 세대를 거쳐 내려온 전통과, 그 속에서 유연하게 변화하며 발전해 온 시간을 담고 있습니다. 그는 한국 식문화에서 동일한 매력을 발견합니다. 오랜 역사 속에서 이어져 온 전통과 현대적 감각이 자연스럽게 조화를 이루며 변화해 가는 모습은 EVETT이 지향하는 컨템포러리 다이닝의 핵심 정신입니다.

EVETT은 곰취, 두릅, 눈개승마와 같은 봄나물부터 동해안에서 매일 들여오는 신선한 성게소, 귀한 한국산 모렐버섯까지 다채로운 로컬 식재료를 적극적으로 활용합니다. 또한 한국식 갈비, 식혜, 계란찜, 참기름·들기름과 같은 한국적 조리 요소에서 영감을 받아 창의적 시각으로 재해석한 코스 요리를 선보입니다. 이는 '모던 한식'의 단순한 재현을 넘어, 세계 각국의 조리 기법과 셰프의 창의성이 결합된 독창적인 컨템포러리 다이닝입니다. 코스는 계절과 재료 수급에 따라 유동적으로 변화하며, 매 순간 새로운 미각 경험을 제시합니다.

EVETT은 오픈 첫해부터 미쉐린 가이드 2020에서 1스타를 획득해 5년간 유지했으며, 조셉 리저우드 셰프는 2021년 미쉐린 Young Chef Award를 수상했습니다. 이후 2023년, 한국 식재료에 대한 탐구를 더욱 확장하기 위해 서울 압구정 도산공원 인근으로 이전한 EVETT은 미쉐린 가이드 2025에서 2스타 레스토랑으로 선정되며 한 단계 더 도약한 성과를 보여주고 있습니다.



새로운 장소, 성장하는 꿈 : 레스토랑 EVETT의 진화와 확장



EVETT 1.0 (2019-2022)



EVETT 2.0 (2022-2023)

"우리의 철학은 변함없지만, 우리의 꿈은 더 커졌습니다."

2019년 역삼동에서 문을 연 EVETT은 약 20석 규모의 작은 레스토랑으로 시작했습니다. 이 공간은 조셉 리저우드 셰프가 한국의 식재료를 직접 경험하고 탐구할 수 있도록 설계된 곳이었으며, 한국의 명인 및 다양한 지역 생산자들과 긴밀히 협업하며 식재료의 가치를 깊이 이해하는 데 집중해 왔습니다.

시간이 지나면서 EVETT의 비전은 더욱 확장되었습니다. 네 명의 셰프로 구성된 작은 주방은 현재 30명 규모의 팀으로 성장했으며, 한국 식재료만으로 구성한 창의적인 요리를 통해 8코스와 14코스의 테이스팅 메뉴를 구축할 수 있게 되었습니다. 이 과정은 EVETT의 철학을 구체적이고 실질적인 형태로 구현해 온 여정이자, 끊임없는 연구와 실험을 바탕으로 새로운 미식 경험을 제시해 온 증거입니다.

2023년 8월, EVETT은 도산공원 인근의 새로운 공간으로 확장 이전하며 또 한 번의 중요한 전환점을 맞았습니다. 새로운 레스토랑은 서비스 키친과 테스트 키친을 분리해 보다 체계적인 연구 환경을 구축했으며, 프라이빗 룸과 외부 테라스를 갖춘 공간을 통해 손님들에게 더욱 폭넓은 다이닝 경험을 제공합니다. 이곳에서 EVETT은 한국 식재료의 가능성을 심도 있게 탐구하며, 전 세계에 한국의 맛과 문화를 소개하는 컨템포러리 다이닝 레스토랑으로서 성장과 혁신을 이어가고 있습니다.



EVETT 3.0 Visual



Welcome to EVETT 3.0



레스토랑 위치

서울 강남구 도산대로45길 10-5

영업 시간

화-목요일 : 디너만 운영

17:15 - 23:00 (라스트오더 20:30)

금-토요일 : 런치, 디너 운영

12:00 – 15:00 (라스트오더 13:30)

17:15 - 23:00 (라스트오더 20:30)

일,월요일 : 레스토랑 휴무

메뉴

Lunch Menu 190,000

Diner Menu 300,000

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 식재료에 매료된, 세계 각지의 사람들이 모인 팀



Alexander Oekland | 헤드 셰프



한국 토종벼 ‘귀도’를 모내기하는 에빗 팀

“한국 식재료는 정말 놀랍습니다. 다른 나라에서 잘 알려지지 않은 이 독특한 재료를 직접 요리해볼 수 있다는 것은 제 커리어에서 가장 큰 기회입니다” – 알렉산더 오클랜드 헤드 셰프

EVETT의 팀은 한국과 한국 식재료에 깊은 관심을 가진 다양한 국적의 셰프들이 모여 구성되어 있습니다. 노르웨이 출신의 알렉스 헤드 셰프는 조셉 리저우드 셰프와의 인연을 통해 한국 식재료의 매력을 접하게 되었고, 그 경험이 계기가 되어 EVETT에 합류했습니다. 현재도 영국, 호주, 캐나다, 포르투갈 등 세계 여러 나라에서 한국 식재료를 배우고 경험하기 위해 셰프들이 EVETT을 찾아오고 있습니다.

한국인 팀원들 역시 한국 식재료의 새로운 가능성과 창의적 사용에 큰 열정을 가지고 있습니다. 조셉 셰프는 서로 다른 문화적 배경과 경험을 가진 사람들이 한 팀을 이루어 영감을 주고받는 환경을 만드는 것이 EVETT의 중요한 가치라고 강조합니다.

EVETT 팀은 주기적으로 한국 곳곳의 생산지를 방문해 재료가 자라는 환경과 생산 과정을 직접 경험합니다. 이러한 현장 경험은 재료에 대한 이해를 높일 뿐 아니라, 한국 식재료의 본질과 잠재력을 새로운 시각으로 바라보게 해줍니다. 팀원들은 이를 바탕으로 한국 식재료를 더욱 창의적이고 깊이 있게 활용할 수 있는 영감을 지속적으로 얻고 있습니다.



다채로운 한국술 페어링과 와인리스트



조셉 셰프가 양조에 직접 참여한 술, OMG 스파클링



Yanis Feral | 헤드 소믈리에

조셉 리저우드 셰프는 오랜 기간 한국술에 매료되어 왔습니다. 전통주는 물론 전국 방방곡곡 재료 산지의 신선한 재료를 사용해 각 지역에서 빚고 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. 전문 소믈리에를 중심으로 점차 발전해 온 에빗의 와인 경험은 2023-2025 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



