

EVETT

S E O U L





한국의 다양한 식재료에 기반한 컨템포러리 다이닝, EVETT

한국 식재료와 한식 문화에 빠진 호주 출신의 셰프가 메주를 빚고 간장과 된장을 만들며 장아찌를 발효해 10코스가 넘는 긴 셰프 테이스팅 메뉴를 선보이는 다이닝 레스토랑을 상상해 보셨나요? 바로 역삼동에 있는 조셉 리저우드 (Joseph Lidgerwood) 셰프의 레스토랑 에빗 (EVETT)에 대한 이야기입니다.

셰프 조셉 리저우드가 설명하는 '에빗'은 스코틀랜드에 뿌리를 둔 그의 중간 이름(Middle name) 을 따 만들었습니다. 과거로부터 세대를 거치며 대대로 물려져 내려오는 전통이자, 세월에 따라 유연하게 변화하며 발전해 온 시간을 표현합니다. 그가 매료된 한국의 식문화도 마찬가지입니다. 유구한 전통과 현대적인 개선이 조화를 이루며 유연하게 변화하고 이어지는 것이 새로운 컨템포러리 다이닝의 정신이라고 설명합니다.



Restaurant EVETT

한국의 자연을 탐험하는 독창적인 미각 여행, 미쉐린 1스타

레스토랑 에벳에서는 곰취, 두릅, 눈개승마 등의 봄나물부터 동해안에서 매일 공수하는 성계소와 희귀한 한국산 모렐버섯에 이르기까지 다양한 로컬 식재료를 사용합니다. 여기에 한국식 돼지갈비, 식혜, 계란찜, 참기름과 들기름 등의 한식 요리와 고유의 재료에서 받은 셰프의 영감을 더해 창의적이고 신선한 시각으로 흥미로운 코스 요리를 제시하고 있습니다.

레스토랑 에벳의 요리는 한식 코스를 다이닝의 형태로 풀어낸 '모던 한식 다이닝'이 아닌, 세계 각국의 조리 테크닉과 셰프의 창의성을 더한 독창적인 컨템포러리 다이닝입니다. 디너 코스 요리는 계절과 재료 수급 상황에 따라 수시로 변경됩니다. 흥미로운 식재료를 통해 고객이 새로운 경험을 할 수 있기를 바라는 셰프와 모든 팀원들의 노력으로 레스토랑 에벳은 오픈 1년차, 미쉐린 가이드로부터 좋은 평가와 함께 1스타 레스토랑으로 선정되었습니다.





세계 각국에서 진행된 조셉의 팝업 레스토랑

지난 5년간 조셉 리저우드 셰프는 요리사로써 평생의 소재로 삼을 문화와 터전을 잡을 곳을 찾기 위해 10개국이 넘는 곳에서 공간을 찾고, 새로운 지역에서 고객을 만나 왔습니다. 2016년부터 동료 셰프들과 함께 팝업레스토랑 그룹인 ONE STAR HOUSE PARTY를 설립한 것이 그 시작입니다. 세계 각지의 식재료와 테크닉을 배우기 위해 매달 한 나라를 선택하여 그 나라의 문화와 음식을 배우기 위한 취지에서 이 프로젝트가 출발했습니다.

조셉 리저우드 셰프는 뉴욕, 홍콩, 양곤, 서울, 에베레스트 베이스캠프 등 세계 각국의 도시에서 짧게 팝업 레스토랑을 선보였습니다. 다양한 도시 중에서도 그는 한국 음식과 식문화에 크게 매료됐습니다. 호주와 미국 등 서구권에서 접했던 피상적인 ‘한식’에서 짐작할 수 없었던 방대한 토속음식과 식재료가 보물처럼 느껴진 것이 그 계기입니다.

계절별로 독특한 맛과 향을 가진 산나물을 채집하고 볶거나 데치는 등의 방식으로 조리하는 것은 샐러드나 서양식 채소 요리에서 경험하지 못한 접근이었으며 남해와 서해의 다양한 수산물, 향토 요리도 리저우드 셰프에겐 놀랍고 새로웠기에 한국에 ‘레스토랑 에벳’을 오픈하게 되었습니다.



Rise with EVETT : 한국 식재료의 매력을 전파하는 젊은 셰프

조셉 리저우드 셰프는 한국에서 자신의 영감을 바탕으로 요리를 만드는 것을 넘어, 해외 각지에 있는 그의 동료 요리사에게도 한국의 매력을 전하고 싶다는 포부에서 '라이즈(RISE)' 이벤트와 한국술 워크를 꾸준히 진행하고 있습니다.

“훌륭한 셰프가 되기를 꿈꾸는 젊은 요리사들은 언제나 다양한 재료와 음식 문화에 갈증을 느낍니다. 그런 사람에게 한국의 다양한 조리법과 토속 음식, 이곳의 발효기술, 식재료는 미지의 세계입니다. 한국에 오지 않으면 이 놀라움을 느끼기 어렵기에, 그들을 직접 초청하고자 합니다.” - 조셉 리저우드 셰프

한국 요리가 그에게 준 경험을 나누기 위해, 그는 연 2회 해외에서 활동하는 가능성 있는 젊은 셰프를 초청해 한국 식재료 생산지를 함께 방문하고 요리에 대해 토론하며, 이 영감을 토대로 협업 다이닝을 선보입니다. 이 외에도 한국술 워크를 통해 파인다이닝을 즐기는 고객층이 와인 뿐 아니라 다양한 한국술의 매력을 느낄 수 있는 행사도 다양하게 기획하여 정기적으로 선보이고 있습니다.





다채로운 한국술 페어링

조셉 리저우드 셰프는 오랜 기간 한국술에 매료되어 왔습니다. 전통주는 물론 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 제안하며 이 편견을 해소하는 것에 도전하고 있습니다. 이를 통해 한국 음식과 술의 매력을 함께 전달하는 것이 레스토랑 에빗에서 추구하는 바입니다.



Restaurant EVETT

조셉 리저우드 셰프 Joseph Lidgerwood

경력사항

Winner of
2021 MICHELIN
Young Chef Award

EVETT 🌟
(Seoul, South Korea)

The French Laundry 🌟🌟🌟
(Napa, USA)

The Ledbury 🌟🌟
(Notting Hill, London)

Tom Aikens Restaurant 🌟
(Chelsea, London)

Kitchen W8 🌟
(Kensington, London)



세계 곳곳의 유명 레스토랑에서 경력을 쌓은 조셉 리저우드 셰프는 다양한 문화와 음식, 사람들을 통해 얻은 테크닉과 아이디어를 기반으로 보다 창의적이고 새로운 메뉴를 선보이는데 많은 열정을 가지고 있습니다. 그는 재료 고유의 맛과 색깔을 잃지 않으면서도 새로운 관점으로 재료를 사용하는 동시에, 무엇보다 맛있게 즐길 수 있는 메뉴를 만드는 것에 집중하고 있습니다.



Restaurant EVETT



영업시간

수-목요일 : 디너만 운영
18:00 - 23:00 (라스트오더 20:00)

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

예약 및 취소 규정

<https://www.restaurantevett.com/reservation>

레스토랑 웹사이트를 이용한 온라인 예약만 받고 있으며,
8인 이상의 단체 고객은 이메일 문의 부탁드립니다.

reservation@restaurantevett.com

예약시 예약금 결제가 필요하며, 방문일 48시간 전까지
추가 요금 없이 취소 가능합니다. 방문일 하루 전 혹은
당일 취소시에는 전체 예약 인원에 대한 코스메뉴 금액이
부과되오니 양해 부탁드립니다.

알려지 및 요청사항

알려지나 관련 요구사항이 있으시면 예약시에 함께 기재
부탁드립니다. 사전 요청 되지 않은 요구 사항은 당일에
반영해드리기 어려울 수 있다는 점 양해 부탁드립니다.

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



Restaurant EVETT



EVETT

SEOUL