

2015 전주고메(2015 Jeonju Gourmet)

□ 목 적

- 음식창의도시 전주의 맛과 품격을 모두가 향유할 수 있는 미식(美食) 축제
- 전주향토음식 및 식재료를 창의적으로 재해석해 전주 식문화 계승·발전·홍보
- 음식명인, 외식·조리인들이 시민들과 지속적으로 소통할 수 있는 장(場) 마련

□ 개 요

- 행사기간 · 일시 : 2015.10.22.(목) 10:00 ~ 2015.10.25.(일) 21:00
- 장 소 :

한국전통문화의전당



- 참여대상 및 인원 :
 - 전주향토음식 명인 및 스타셰프
 - 전주시민, 관광객(외국인 포함)
 - 외식조리 종사자, 조리전공 학생

전주향토음식명인	스타셰프	전주시민, 관광객	외식·조리인, 조리전공생

○ 사업내용(주요 프로그램)

1. Chef's Talk



전주향토음식 명인, 각 분야의 스타 셰프들이 식문화, 식재료, 조리철학 등 음식관련 주제에 대해 이야기를 나누고 자유로운 질의응답, 토론 등을 통해 대중들의 궁금증을 해소하는 **소통의 시간**

2. Master Class



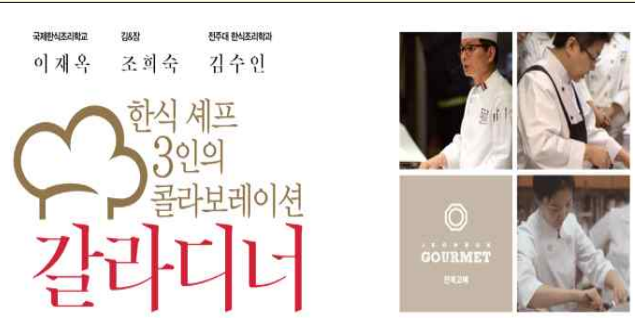
전주향토음식 및 식재료를 음식명인, 스타셰프들이 창의적으로 재해석해 대중들이 쉽게 이해할 수 있도록 메뉴 기획의도, 조리법 등을 직접 선보이는 **조리시연**

3. Cooking Class



축제 주제에 따른 메뉴나 셰프들의 대표적인 메뉴 등을 음식명인, 셰프들에게 직접 배울 수 있는 **조리체험**

4. Lunch & Dinner



명인 및 각 분야(프랑스, 이탈리아, 중식 등)의 셰프들이 대중들에게 직접 선보이는 **만찬**
(예 : 전주향토음식의 재해석, 전주 8미를 주제로 다양한 국가의 조리법으로 재해석한 코스 메뉴)

2. 2015 전주고메(2015 Jeonju Gourmet) 프로그램

○ 마스터 클래스(조리시연, 토크쇼, 시식, 체험)

-전주 명인이 대표적인 메뉴 조리시연을 통해 전주 식문화를 대중들에게 보다 친숙하게 선보이고, 토크쇼를 통해 전주 향토음식 스토리와 명인들의 조리철학을 나누며 현장 참가자들과 함께 조리체험 및 시식을 통해 전주의 맛, 스토리, 품격을 알리는 프로그램

<마스터 클래스 A, B, C>

전주향토음식 명인 마스터 클래스					
마스터 클래스 A(김년임 , 양미)			마스터 클래스 B(안명자)		
전주 비빔밥			김치		
					
-향토 전통음식 전주비빔밥 지정업소 1-1호(1980) -전주 고유음식 보전 대책위원회 위원(1999) -전주음식 명인 1호(2006) -농식품부 식품명인(전주 비빔밥 조리) 제39호(2012)			- 김치 문화연구소 원장 - 신뱅이 대표 - 특허 3건		
시식:30명	체험:30명	관람:100+@	시식:30명	체험:30명	관람:100+@
마스터클래스 C(박영자)					
폐백					
					
-향토요리연구소 소장 -우리맛연구회 회장					
시식:30명	체험:30명	관람:100+@			

--	--	--	--

-전문성을 갖춘 셰프가 전주향토음식 및 식재료를 기반으로 새로운 메뉴를 개발하고 조리시연, 스토리를 설명, 시식, 체험하는 프로그램

<마스터 클래스 D>

스타셰프 마스터 클래스		
마스터 클래스 A(유희영)		
일식		
 		
-유노추보 오너셰프 -유노추보스시 오너셰프 -실크 스파이스 부주방장 (1999)		
관람 : 100+@	시식 : 30명	

<마스터 클래스 E>

스타셰프 마스터 클래스		
마스터 클래스 B(안드레아 보탈라, 알베르토 페베라로)		
이탈리아		
 		
이탈리아 비엘라시 제냐 국립 관광요리학교 교수 -Commis chef entremetier at the 'Hyde Park Hotel'(5stars), London	이탈리아 비엘라시 제냐 국립 관광요리학교 부학장 -2006년 토리노 동계올림픽 중앙센터 "La Nave" 레스토랑 매니저 이탈리아 선수단 메인 셰프	
관람 : 100+@	시식 : 30명	체험 : 30명

<마스터 클래스 F, G>

스타셰프 마스터 클래스				
마스터 클래스 C(박성우)			마스터 클래스 D(이산호)	
이탈리아 시칠리식 비빔밥			중식	
				
캐비넷 레스토랑 헤드셰프 -싱가폴 레스토랑 gattopardo 헤드셰프(2012) -이탈리아 Al porticciolo 레스토랑 수셰프(2011)			웨라톤 그랜드 워커힐 호텔 중식당 '금룡' 헤드셰프 -올리브TV 비빔 출연중 -중국 상해 세계요리왕대회 단체전 특금상 -중국 청도 한중일 국제요리대회 개인전 라이브 금상	
관람 : 100+@	시식 : 30명	체험 : 30명	관람 : 100+@	시식 : 30명

○ 갈라 디너

- 행사기간 동안 요일별 주제를 정해 각각 다른 셰프들이 선보이는 디너로 스타셰프의 코스 메뉴를 대중들이 맛 볼 수 있는 기회 제공

<갈라 디너 A>

스타셰프 갈라디너	
갈라디너 A(이재욱, 신미경)	
홍삼 흑임자죽 전채요리 삼품 (삼합장과,두부선,편육채) 장어 복분자 구이 신선로	한우 너비아니 구이 영양비빔밥과 석류탕 계절 과일과 궁중 병과 따뜻한 호박 식혜
	
-한화호텔 & 리조트 한식 총괄 -쉐라톤 그랜드 워커힐호텔 한식조리장 -현대호텔 경주 한식조리장 -하얏트호텔 제주 한식조리장 -G20 정상회담 영부인 오찬 총괄 -국제한식조리학교 전임교수	-우송대학교 글로벌 한식조리학과 교수 -수원여자대학교 식품조리과 교수 -삼성에버랜드 유통사업부 한식 주임 -국제한식조리학교 한식 교수 -투르크메니스탄 대사관 한식 행사 주관
사전 예약 : 60명	

<갈라 디너 B>

스타셰프 갈라디너	
갈라디너 B(안드레아 보탈라, 알베르토 페베라로)	
Starters e/o Amuse bouche: (Foto 6) Aperitivo with appetizers - pizzette and savoury <u>Antipasto:</u> Piedmontese Style Aubergine and cornmeal mush Pie with tomato coulis <u>Primo piatto:</u> Hand fresh italian Pasta and Gnocchi tasting - 3 types <u>Secondo piatto:</u> Stuffed dry fruit rabbit with vegetables and caramel <u>Dessert:</u> Praline Semifreddo with chocolate/gianduja nut sauce with strawberries	
	
이탈리아 비엘라시 제냐 국립 관광요리학교 교수 -Commis chef entremetier at the 'Hyde Park Hotel'(5stars), London	이탈리아 비엘라시 제냐 국립 관광요리학교 부학장 -2006년 토리노 동계올림픽 중앙센터 "La Nave" 레스토랑 매니저 이탈리아 선수단 메인 셰프
사전 예약 : 80명	

<갈라 디너 C>

스타셰프 갈라디너 갈라디너 C(백승준, 문진현)	
welcome drink 막히또 welcome dish 육회 타르타르, 전어와 새콤야채, 브레이징 대파 Appetizer 잣 크림소스를 곁들인 해산물 냉채	Soup 능이 삼계탕 Main 갈비찜과 버섯라구 전주식 모던 김밥과 맑은국 Dessert 수제 한과와 인절미 초콜렛
	
벨롱키친(한식퓨전 레스토랑) 오너셰프 -필리핀 국제요리대회(WACS 공인 국제대회) 수비드 팀전 라이브 금메달 -홍콩 세계요리대회(WACS 공인 국제대회) 비프샷립 라이브 금메달	반갱(한식퓨전 레스토랑) 오너셰프 -`FHM` MALAYSIA 말레이시아 국제세계요리대 'Plate Appetizers' 전시부분 '디플로마 수상' -`FHA` SINGAPORE 싱가포르 국제세계요리대 'Plate dishes' 전시부분 동메달
사전 예약 : 80명	

○ 전문 사회 셰프

전문 사회 셰프 안성수 셰프	
	
London Alaska Building Private Chef Alaska Building Private Chef 캐나다 오타와 Kinki Restaurant Chef de partie 현. 명동피자 총괄셰프	

○ 이색 런치

- 행사기간 동안 요일별로 국제한식조리학교 학생들이 만드는 런치로 대중들이 색다른 공간에서 맛 볼 수 있는 프로그램

행사일	22일(목) 국제한식조리학교 6기	
내용	들깨파스타, 황태강정, 샐러드	퓨전 한식
	한식적인 재료로 만든 이색 파스타 반상! 특별한 공간에서 먹는 특별한 음식!	
행사일	23일(금) 국제한식조리학교 5기	
내용	궁중육개장 반상	전통 한식반상
	순종 임금의 드시고 눈물을 흘린 궁중식의 육개장 맛을 그대로 재현 하고자 하였습니다. 소는 조선의 민초요, 고추기름은 조선인의 기세가, 토란대에는 외세의 시련에도 굴하지 않는, 고사리에는 들꽃처럼 번지는 생명력이 담겨 있습니다. 어렵고 힘든 시기에도 꿋꿋이 이겨내었던 조상들의 마음을 다시금 생각해보고, 드시는분께는 임금님께 진상하는 마음으로 계절 특선 요리를 곁들여 함께 준비했습니다.	
행사일	24일(토) 국제한식조리학교 4기	
내용	궁중연저육찜과 모듬 찜밥정식	모던 한식
	음식은 삶을 담는 단어이기도 하다. 비비고 나누고 통하는 우리 문화는 음식에서 비롯되었다 ‘비비다 : 조화되다, 어울어지다’ 전통과 문화가 깃들여 있는 우리나라 음식인 궁중음식 ‘연저육찜’과 서민음식 ‘찜밥’을 어우러지게 하여 한접시에 현대적인 느낌으로 담아보았다.	
행사일	25일(일) 국제한식조리학교 7기	
내용	전주 오모가리 추어탕 반상	전통 한식반상
	가을 제철 보양 식재료인 미꾸라지와 전주 향토음식으로 지정된 오모가리의 만남 쌀쌀한 가을 바람을 따뜻하게 막아줄 전주 한식 한상차림	

3. 세부 일정

일 시			내 용	비 고
10.22 (목)	12:00~16:00	240'	이색 런치	국제한식조리학교 6기
	19:00~20:30	90'	Gala Dinner(갈라디너) A	국제한식조리학교 이재옥, 신미경
10.23 (금)	12:00~16:00	240'	이색 런치	국제한식조리학교 5기
	19:00~20:30	90'	Gala Dinner(갈라디너) B	이태리 제냐 조리학교 안드레아 보탈리, 알베르토 페베라도
10.24 (토)	10:00~11:00	60'	마스터 클래스(전주명인) A	가족회관 김연임, 양미
	11:10~12:10	60'	마스터 클래스(전주명인) B	(사)우리맛연구회 회장 박영자
	12:00~16:00	240'	이색 런치	국제한식조리학교 4기
	13:00~15:00	120'	마스터 클래스(스타셰프) C	유노추보 유희영
	15:00~18:00	180'	마스터 클래스(스타셰프) D	이태리 제냐 조리학교 안드레아보탈리 알베르토 페베라도
	19:00~20:30	90'	Gala Dinner(갈라디너) C	백승준, 문진현
10.25 (일)	10:00~12:00	120'	마스터클래스(전주명인) E	신뱅이 안명자
	12:00~16:00	240'	이색 런치	국제한식조리학교 7기
	13:00~15:00	120'	마스터 클래스(스타셰프) F	쉐라톤 그랜드 워키힐호텔 이산호
	15:00~17:00	120'	마스터 클래스(스타셰프) G	캐비넷 박성우

□ 기대효과

- 전주향토음식 및 식재료에 기반한 창의적 메뉴 개발
- 음식창의 도시 전주의 맛과 품격을 업그레이드하는 미식축제

3. 타임테이블

시간	22(목)	23(금)	24(토)	25(일)
10:00~11:00			명인 마스터클래스A 김년임+양미	명인 마스터클래스C 안명자
11:10~12:10			명인 마스터클래스B 박영자	
12:00~15:00	이색 런치			
13:00~14:00			셰프 마스터클래스A 유노추보 유희영 셰프	셰프 마스터클래스C 이산호 셰프
14:00~15:00				
15:00~16:00			마스터 클래스B 안드레아 보탈리 알베르토 페베라로	셰프 마스터클래스D 박성우 셰프
16:00~17:00				
17:00~18:00				
19:00~	Gala Dinner A 국제한식 조리학교 교수 및 국제한식조리학교 학생들	Gala Dinner B 이탈리아 제냐 국립 요리학교 안드레아 보탈라 알베르토 페베라로	Gala Dinner C 백승준교수, 문진현셰프	