

# olive

*Cook | Eat | Explore | People*

MARCH 2016 • ISSUE 12  
ISSN 2384-1028  
9 772384 102007  
03  
정가 7,000원



## 나의 아름다운 주방

7인의 트렌디한 주방&베스트 메뉴 / 글로벌 푸디들의 주방 공개

### **Cook**

술에 곁들이기 좋은 든든한 디너 메뉴  
싱그러운 딸기 디저트 6

### **Explore & Dining**

갓 오픈한 레스토랑&리뉴얼한 레스토랑  
2박 3일 여수 미식 투어

### **People**

미술랭 셰프 윌리엄 르되이 인터뷰  
제로컴플렉스 셰프의 하루

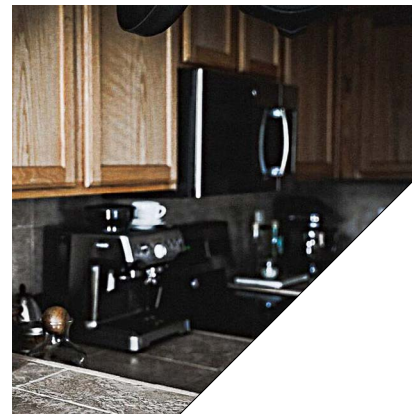


## CHRISTIANN KOEPKE 유니크한 주방

“내 주방의 인테리어 포인트는 냄비걸이다. 계절마다 ‘비밀 만찬’이라는 식사 모임을 열어 사람들을 초대하는데 냄비걸이가 공간에 재미를 불어넣는 것은 물론 많은 양의 요리를 준비하느라 바쁠 때 편리하다. 언젠가는 주방 중앙에 미니멀한 빈티지 싱크대를 두고 싶다.”

미국 오리건 주 포틀랜드에 사는 크리스티안 코엠크Christiann Koepke는 인테리어 스타일리스트이자 사진가이다. 여행과 요리를 좋아하는 푸디이기도 하다.

@christiannkoepke [www.portlandfresh.com](http://www.portlandfresh.com)



## EMMA GALLOWAY 기능에 충실한 주방

“집을 샀을 때 있던 주방을 그대로 쓰고 있어서 인테리어가 특별할 건 없지만 좋은 주방은 밝고 바람이 잘 통해야 한다고 생각한다. 내 주방은 단순하면서도 기능적인 것에 충실한 곳이다.”

뉴질랜드 래글런에 사는 엠마 갤러웨이Emma Galloway는 전직 셰프로 레스토랑에서 페이스트리 파트를 담당했다. 지금은 요리책 저자로 활동하며 올해 4월에 새 책을 출간할 예정이다.

@mydarlinglemonthyme  
[www.mydarlinglemonthyme.com](http://www.mydarlinglemonthyme.com)

