

음식 문화의 중심지로 발돋움하는 UAE



두바이 푸드 페스티벌

UAE에서는 지난 5월 2일부터 15일까지 약 14일간 『제9회 두바이 푸드 페스티벌』이 개최되었다. 두바이 전역 약 12,000개의 레스토랑과 카페가 참여한 이 페스티벌에서는 다양한 국가에서 영감을 받은 200여 개 이상의 요리가 포함되었다. 여러 행사들 중에서도 ‘두바이 레스토랑 위크(Dubai Restaurant Week)’와 ‘푸드 익스피리언스(Foodie Experience)’는 올해도 어김없이 인기 행사로 손꼽혔다. ‘두바이 레스토랑 위크(Dubai Restaurant Week)’는 평소에는 쉽게 즐길 수 없던 고급 레스토랑들이 시그니처 메뉴들을 한데 묶어 코스요리로 구성해 제공하는 이벤트로, 5월 6일부터 15일까지 진행되었다. 점심 코스가 95디람(한화 약 32,000원), 저녁 코스는 150디람(한화 약 50,000원)으로 제공되었으며 정상이 대비 약 50%의 가격으로 대표 메뉴들을 맛볼 수 있어 명실상부 푸드 페스티벌의 메인 행사로 꼽힌다.

또 다른 인기 행사인 ‘푸드 익스피리언스(Foodie Experience)’는 요리에 대한 전문적 경험들을 소비자에게 전달하는 이벤트로, 전문가와 함께하는 요리교실, 체험형 다이닝, 마스터클래스 등이 포함된다. 올해는 마스터클래스의 일환으로

한국 식료품점이자 레스토랑인 1004 Gourment은 셰프 Tatsuo와 함께 스시와 만두를 만들어보는 수업을 개설하였고, 체험형 다이닝의 일환으로 사막투어 업체인 Platinum Heritage에서는 사막에서 즐기는 만찬을 선보이기도 했다. 또한, DIFC지역에 위치한 고급 레스토랑 BOCA의 셰프 Matthijs Stinissen는 식재료 중에서 버려지는 부분인 껍질, 줄기, 씨앗 등과 탄소 발자국이 적게 배출되는 농산물을 활용하여 10가지 코스요리를 선보이기도 했다. 이 코스는 지속가능성 부분에서 소비자들의 큰 호평을 받았다. 이 외에도 유명 셰프와의 만찬 등 평소에 쉽게 접하지 못하는 다양한 경험들이 제공되었다. 이렇듯 두바이 푸드 페스티벌은 다채롭고 독특한 요리들과 경험을 한 번에 맛볼 수 있는 중동의 대표적 음식 축제로서의 입지를 다져가고 있다.

두바이 최대의 음식축제 Dubai Food Festival



자료 <https://www.visitdubai.com>

UAE의 브런치는 특별하다?

브런치(Brunch)는 일반적 아침식사와 점심식사 중간인 늦은 오전 시간대에 먹는 '아침(아침 겸 점심)'이라고 부르는 식사의 영어식 표현으로, 식사량 역시 일반 식사보다는 가벼운 편이다. 그런데 두바이의 브런치는 이와 같은 통상적 개념과는 거리가 멀다. 새롭게 떠오르는 식사 문화이자, 상징적인 관광 자원으로 자리를 잡아가는 중이다.

두바이에서 브런치는 '가벼운 식사'를 의미하던 본래의 의미와는 다르게 음식과 음료를 무제한 혹은 코스로 즐길 수 있는 일종의 작은 파티로 여겨진다. 대부분의 레스토랑은 특정 시간을 정해두고, 그 시간 내에 다양한 요리와 음료들을 무제한으로 제공한다. 이 시간 동안에는 무알코올 음료부터 샴페인, 고급 와인까지 다양한 음료는 물론 레스토랑의 다양한 메뉴를 원하는 만큼 맛볼 수 있다.

시간적인 의미도 매우 다르다. 레스토랑 별로 조금씩 다르긴 하지만 UAE의 브런치는 보통 주말마다, 정오부터 오후 4시 사

이에 제공된다. 이 정도로 두바이의 브런치는 명칭만 동일할 뿐 두바이의 새로운 식사 문화라고 봐도 무방할 것이다.

브런치의 평균 비용은 약 200디르함에서 1,000디르함(한화 약 60,000원~300,000원)이며, 한국과 비교하면 다소 비싸게 느껴질 수 있지만 개별 메뉴 주문 시와 비교하면 훨씬 경제적인 수준이다. 특히 두바이의 외식 물가는 한국에 비하여 매우 높은 수준이고, 무슬림 국가의 특성상 알코올 음료가 매우 비싸다는 점을 고려하면 더욱 그렇다. 이러한 두바이만의 독특한 브런치 문화는 보편적 식사 문화로 자리를 잡아가는 중이며, 브런치를 제공하는 레스토랑들의 수도 점차 많아지고 있다. 최근에는 피자 핫(Pizza Hut)에서도 주말 브런치 메뉴를 론칭하였으며 즐길 수 있는 메뉴들도 지속적으로 증가하고 있다.

기존 브런치를 경험해 본 관광객들도 두바이에서는 기존과는 완전히 다른 브런치 문화를 경험할 수 있으며 이 새로운 식사 문화는 UAE하면 통상 떠오르는 사막체험, 낙타체험과 더불어 새로운 관광자원이 될 수 있을 것으로 보인다.

두바이의 브런치는 우리가 알고 있는 브런치와는 사뭇 다르다

자료 <https://www.timeoutdubai.com>





UAE는 곧 36번째 미쉐린 가이드를 보유한 국가가 될 예정이다.

자료

<https://www.thenationalnews.com>

MEN지역의 첫 번째 미쉐린 가이드

미쉐린 가이드 두바이 2022이 오는 6월 21일 오전 11시 출시 될 예정이다. 대표적인 다인종, 다문화 도시 중 하나인 UAE는 다채로운 식문화가 자리잡으며 발전하고 있다. 세계 유수의 레스토랑 분점은 물론, 여러 국적의 음식이 다양하게 혼합된 두바이만의 독특한 퓨전 레스토랑도 많이 생겨났다. 파인 다이닝부터 스트리트 푸드까지, 다양한 소비자의 입맛을 사로잡을 수 있는 수천 개의 레스토랑이 있음에도 아직까지 UAE에 미쉐린 가이드가 출간되지 않았다는 점은 많은 관광객들과 미식가들의 의문점 중 하나였다.

드디어 이 의문점이 해소됨과 동시에 이번 발간이 더욱 의미 있는 점으로는 중동 아프리카 지역에서 발간되는 첫 번째 미쉐린 가이드라는 점이다. 그간 미쉐린 가이드는 북미, 남미, 아시아, 유럽 순으로 발간되었으며, UAE는 36번째로 발간되는 국가이자 첫 중동 아프리카 지역(MENA)이기에 더욱 큰 기대를 모으고 있다.

참행 평가로 유명한 미쉐린의 평가단들이 약 11,000여 개의 UAE 레스토랑을 방문하여 평가를 진행했다고 알려졌으며, 중점 평가 기준은 다음과 같았다.

- ① 제품의 품질
- ② 음식의 맛과 요리 기술의 숙련도
- ③ 셰프의 개성
- ④ 가격 대비 가치
- ⑤ 검사원 방문 간의 일관성

평가 기준이 충족된 레스토랑은 평점에 따라 별이 없는 밥구름망 혹은 별점 1개 ~ 3개 중 하나를 부여받게 된다.

전문적 가이드북의 출시는 “역동적이고, 다채롭고, 호화로운” 미식의 도시로 자리매김하고 있는 UAE 요식업계에 여러 긍정적 영향을 끼칠 것으로 예상된다. 최종 발간된 가이드북은 미쉐린 가이드 웹사이트와 미쉐린 가이드 앱을 통해 확인할 수 있다.

작성자 두바이지사 김기남

Key Point

다양한 식음료 관련 행사들과 독특한 음식 문화를 선보이고 있는 UAE는 중동에서 단연 돋보이는 국가 중 하나이며, 매력적이고 역동적인 미식 도시의 면모를 보여주고 있다. 여타 중동의 다른 국가들과 다르게 UAE는 여러 면에서 개방적인 모습들을 보여주고 있으며, 그러한 개방성 덕분에 식음료 문화 역시 다채롭고 다양하게 접할 수 있다. 최근 한국 콘텐츠 문화의 성장에 힘입어 현지인들의 한국에 대한 관심이 증가하고 있다. 이를 반영하듯, 푸드 페스티벌에서는 한국 식료품 회사인 1004 Gourmet이 마스터 클래스를 주최하였고 한국식 바비큐 식당과 프렌차이즈 치킨집도 꾸준히 인기를 모으고 있다. 한국 문화와 한국 식품, 그리고 한식에 대한 소비자들의 관심이 점차 늘어나고 있고 추후 중동에서의 한국 식품의 전망도 밝을 것으로 예측된다. 중동 진출을 희망하는 식품 기업들은 UAE를 눈여겨봐야 할 것 같다.