

Maison marie claire

2026 JUNE
WWW.MAISONKOREA.COM

COVER STORY

마라케시의 햇살 품은 바캉스 하우스

INTERIOR

루카 니케토의 베니스 집
크로스비 스튜디오가 디자인한 별장

ART & DESIGN

불가리와 베니스 비엔날레
폰다지오네 드리스 반 노트

TASTY

강릉과 만난 캘리포니아 치즈

MILAN DESIGN WEEK 2026

올해의 디자인 트렌드와 주요 브랜드 하이라이트

정가 9,000원



ISSN 1227-8447

6 900949827217 6



1

1, 5 토탱형 구조물, 목직 원목과 석재 테이블이 돋보이는 노모스 안테 내부. 2 메추리에 분홍새우, 참치 소스 등을 곁들인 요리. 3 시그니처 메뉴 중 하나인 토끼 토르텔리노. 4 큐레이션을 위한 와인과 페어링되는 레스토랑의 디너 코스. 6 노모스 안테를 이끄는 줄리오 줄리 셰프.



4



5



6

절제된 환대

18세기 수도원을 개조한 공간에서 펼쳐지는 미식의 시간. 노모스 안테의 절제된 인테리어와 셰프 줄리오 줄리의 요리는 이 오랜 건축 안에서 새로운 현대의 방식을 제안한다.

EDITOR 문혜준



2



3

수백 년의 역사가 깃든 오랜 건축에 새로운 쓰임이 부여되는 일엔 언제나 남기는 것과 바꿔야 할 것 사이의 균형이 요구된다. 지난해 9월 로마 레굴라 지구에 문을 연 노모스 Nomos 호텔 또한 그런 공간이다. 이 부티크 호텔은 한때 '콜레지움 시쿨룸 Collegium Siculum'으로 불리던 18세기 프란치스코 수도원을 개조해 완성됐다. 그 덕분에 공간 곳곳엔 오랜 프레스코화와 대리석 계단, 조형적인 분수 등 시간의 흔적이 남은 요소들이 보존되어 있다. 호텔의 지향점을 가장 직접적으로 보여주는 곳은 의외로 지상층에 자리한 파인다이닝 레스토랑 노모스 안테 Nomos Ante다. 이곳을 구성한 유리 와 대리석, 트라버틴과 목재의 질감에서는 수도원의 금욕적 미학이 이어지고, 셰프 줄리오 줄리 Giulio Zoli의 요리는 로마에 뿌리를 둔 채 다층적으로 전개된다.

건물의 인테리어와 아트 디렉션은 이탈리아의 헨리 티미 Henry Timi가 맡았다. 자연 상태의 나무, 돌, 흙 등에서 그 기능을 지닌 작품으로 만드는 그의 작업관은 노모스 호텔에서 더욱 분명하게 드러난다. '물성 중심의 미니멀리즘'을 강조해 그는 이곳에서도 장식을 덜어내는 대신, 재료를 드러내는 방식을 택했다. 호텔의 차분한 분위기는 이 절제에서 비롯된다. 단순한 형태와 무게감 있는 재료, 휴과 점도를 떠올리게 하는 따뜻한 색조는 과거 수도원의 엄격함과 오늘날 현대의 감각을 함께 드러낸다. 노모스 안테와 노모스 바는 이런 철학이 가장 또렷하게 드러나는 장소다. 토탱형 구조물, 목직 원목과 석재 테이블은 오롯이 식사에만 집중할 수 있도록 차분하게 정돈됐다. 레스토랑을 이끄는 셰프

줄리오 줄리는 로마 출신이다. 이탈리아에서 요리 경력을 쌓은 뒤 영국, 스페인, 브라질, 일본, 중국, 프랑스의 스타 레스토랑을 거쳤다. 그의 요리는 이탈리아 식재료에서 출발해 해외 향신료, 발효, 차, 훈연, 산미의 감각을 더한다. 노모스 안테의 메뉴도 이 흐름을 따른다. 이탈리아 전통과 세계 기법을 정교하게 엮어낸 메뉴는 200여 종의 와인 리스트와 어우러진다. 시그니처 메뉴 '스파게티 시트러스'는 가장 익숙한 이탈리아 요리 형식에서 출발한다. 훈연 프로볼라를 입힌 파스타에 차의 향, 감귤류의 산미를 더한 요리다. '토끼 토르텔리노'에서는 이탈리아식 생면에 중동의 감각이 더해졌다면, 메추리 요리 '퀘일'은 더 복합적이다. 메추리에 분홍새우, 참치 소스, 오징어 먹물 샐러드를 곁들여 육지와 바다의 맛을 한 접시에 담아냈다.

노모스 안테는 문을 연 지 7개월 만인 지난 4월, 미쉐린 가이드 로마에 새롭게 이름을 올렸다. 가이드에 새롭게 등재된 이탈리아 레스토랑 열 곳 중 하나라는 사실은 이 신진 레스토랑이 로마의 미식 신에서 빠르게 존재감을 입증했음을 보여준다. 노모스 Nomos는 고대 그리스어로 '법, 질서, 조화, 척도, 관습'을 뜻한다. 그 이름처럼 이곳의 식사는 분명한 기준점을 갖췄다. "제 목표는 분명한 뿌리를 갖고 있으면서도 세계를 향해 열려 있는, 자유롭고 이해하기 쉬운 미식 언어를 펼치는 것입니다." 줄리오 줄리가 말했다. 로마에서 출발해, 여러 나라를 거쳐 다시 로마로 돌아온 줄리오 줄리의 요리는 명료하고도 정확한 형태로 이 오래된 수도원의 테이블 위에 남는다. ㉞

FOOD TRIP



1 와인 셀러를 채운 200여 종의 와인 리스트. 2, 7 휴과 점토를 떠올리게 하는 따뜻한 색조로 꾸며진 매장. 3 와인잔의 유리와 석재 벽면이 어우러져 깊이를 더하는 매장 벽면.



4 시그니처 메뉴 '스파게티 시트러스'. 5 디저트 초콜릿 메뉴. 6 석재의 단단한 질감이 돋보이는 의자. 8 건물 바깥에서 바라본 노모스 안테의 외관.

