인생의 영화를 만나는 방법

Megabox
Film
Society

메가박스 필름 소사이어티는
놓치지 말아야 할 좋은 영화를 선별해 상영하고
깊이 있는 영화 연계 프로그램을 제공하는
메가박스의 좋은 영화 큐레이션 브랜드입니다.

## Program

### 01. 큐레이션 상영

수많은 개봉작 중에서 놓치지 말아야 할 좋은 영화를 큐레이션해 소개하고 장기간 상영합니다. 메가박스의 영화-관(映畫-觀)이 담긴 추천작을 만나보세요.

[ 필름 소사이어티 전용관 ]
메가박스 코엑스, 센트럴, 신촌, 분당, 백석, 해운대

### 02. 기획전 & 클래스

삶에 질문을 던지는 좋은 영화를 다양한 각도에서 조명하는 영화 연계 기획전 및 클래스를 진행합니다.

**영화 vs 영화 01**
닮은 요소를 지닌
두 영화의 상영 대결

**이달의 추천작 02**
다시 볼만한 좋은 영화를
특화관에서 만나는 기회

**심리학 읽는 영화관 03**
영화 속 캐릭터를
심리학적으로
해석하는 클래스

**시네마 리플레이 04**
한 해의 좋은 영화 10편을
평론가의 해설과 함께
다시보기

**무비 아카데미 05**
특별한 주제의 영화들을
평론가와 함께
깊게 분석하는 클래스

## Membership

필름 소사이어티의 멤버가 되세요!
메가박스 홈페이지에서 누구나 무료로 쉽게 가입하고,
다양한 프로그램을 특별한 혜택으로 만날 수 있습니다.

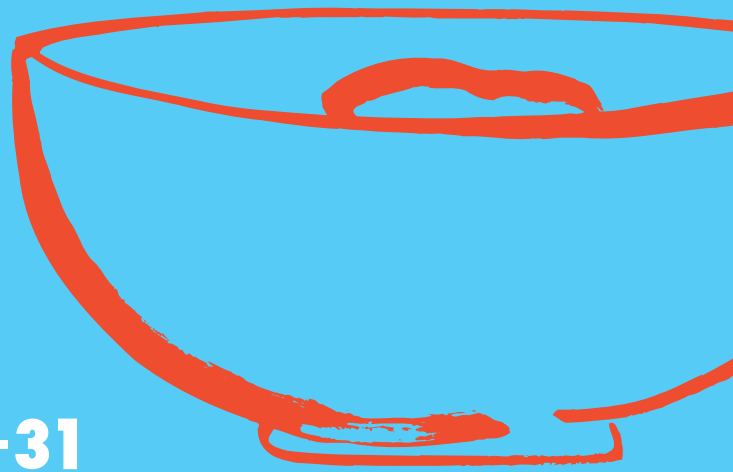
※ 더 자세한 멤버십 서비스 혜택, 상세 프로그램은 홈페이지에서 확인하세요.

www.megabox.co.kr | 1544-0070 MEGABOX

Ticket Catalogue

제2회 서울국제음식영화제
Seoul International Food Film Festival

# 2nd SEOUL INTERNATIONAL FOOD FILM FESTIVAL



## 2016. 5. 26-31

장소 | 메가박스 코엑스

www.sifff.kr

## Sponsors

주최 (사)서울국제음식영화제 · MEGABOX · META PLAY

후원 프랑스 FRANCE CORÉE 한국 2015 2016 · 외교부 Ministry of Foreign Affairs · 문화체육관광부 Ministry of Culture, Sports and Tourism · RÉPUBLIQUE FRANÇAISE AMBASSADE DE FRANCE EN CORÉE · INSTITUT FRANÇAIS · 해외문화홍보원 · 예술경영지원센터 · KOFIC 영화진흥위원회 Korean Film Council

JAPANFOUNDATION 일본국제교류기금 서울문화센터 · SCAK (사)한국스페셜티커피협회

협찬 아영 FBC · COINTREAU · Bavaria · 샘표 · 아그로수퍼 · G.H.MUMM CHAMPAGNE · MediaCastle

HYUNDAI 현대그린푸드 · 美珍香 BEE CHENG HIANG · Pulmuone · DANONE · MINI-THEATER ARTNINE · EATNINE

FRUITISM · SIEMENS · 태바시 태양, 바람 그리고 시간 · LE CORDON BLEU SOOKMYUNG ACADEMY · One Fine Dinner est. 2014 · 청현

백비헌 · (주)대허당 · FRANCE GOURMET · TANITA · 定米購讀 · FAUCHON PARIS

P.F. CHANG'S · 오!유니통닭 · JIYUGAOKA 8丁目 PREMIUM CRAFT CAKE · Pulmuone · Toucher · 주식회사 오뚜기

아임닭 · SOMERSBY · Elly's CHOCOLATE & MACARON · JACK'S BEAN falafel & hummus · HÔTEL DOUCE 오뗄두스 · JORDANS

VALRHONA · ibis Styles 앰배서더 · 박찬회 和菓子 · Flor de Secret · Maeil · 더함 프랜차이즈 개발원 TheHam Franchise Development Institute

스페셜티 커피 협찬 LEINA COFFEE · KANES Roast Plant · AG COFFEE · RYANS COFFEE ROASTERS · BEAN BROTHERS Your Personal Coffee Guide · 톰스톤 Coffee House · 커피로 Coffee

BRUT CORDON ROUGE

*Le plaisir des rituels depuis 1827*

G.H.MUMM
CHAMPAGNE

DRINK RESPONSIBLY

WWW.GHMUMM.COM

# 2nd SEOUL INTERNATIONAL FOOD FILM FESTIVAL

## 목차 Contents


| | | |
|---|---|---|
| 04 | 상영시간표 | Screening Schedule |
| 08 | 개막작 | Opening Film |
| 10 | 새로운 맛의 발견 | New Flavors |
| 16 | 특별전 2016: 프랑스의 맛 | In Focus 2016: Taste of France |
| 19 | 클래식 레시피 | Classic Recipes |
| 21 | 지속가능한 밥상 | Sustainable Table |
| 23 | 맛있는 한국 | Delicious Korea |
| 24 | 오감만족 세계단편선 | Tasty Short Films |
| 28 | 먹으면서 보는 영화관 | Dining Cinema |
| 30 | 맛있는 토크 | Delicious Talk |
| 32 | 색인 | Index |
| 33 | 상영관 안내 | Venue Map |

# 상영시간표 Screening Schedule

## 상영시간표 보는 법 Legend

### 등급 Ratings

| | | |
|---|---|---|
| G | 전체관람가 | General |
| 12 | 12세 이상 관람가 | Under 12 not admitted |
| 15 | 15세 이상 관람가 | Under 15 not admitted |
| 18 | 18세 이상 관람가 | Under 18 not admitted |

### 자막 Subtitles

| | | |
|---|---|---|
| KE | 한국어대사 + 영어자막 | Korean Dialogues + English Subtitles |
| K | 한국어대사 + 영어자막 없음 | Korean Dialogues + No English Subtitles |
| E | 영어대사 | English Dialogues |
| N | 비영어대사 + 영어자막 없음 | Non-English Dialogues + No English Subtitles |
| NE | 비영어대사 + 영어자막 | Non-English Dialogues + English Subtitles |
| ND | 대사없음 | No Dialogues |

### 극장 Theaters

| | | |
|---|---|---|
| **M2** | Megabox COEX M2 | 메가박스 M2관 |
| **MC9** | Megabox COEX 9 | 메가박스 9관 |
| **MC10** | Megabox COEX 10 | 메가박스 10관 |
| **MC11** | Megabox COEX 11 | 메가박스 11관 |
| **COMFORT** | BoutiqueM Comfort Room | 부티크M 컴포트룸 |
| **SUITE** | BoutiqueM Suite Room | 부티크M 스위트룸 |

T 맛있는 토크 Delicious Talk

- 서울국제음식영화제의 모든 외국어 상영작에는 한국어 자막이 지원됩니다.
- All non-Korean dialogue films are subtitled in Korean. Some of non-English speaking films do not provide English Subtitles.

### Megabox COEX M2 (M2)

| Date | Time | Code | Title | RT | Screening Info | | | Page |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5/26 (Thu) | 19:00 | 001 | **개막식** Seoul International Food Film Festival Opening Ceremony | 90 | | | | |
| | | | **[개막작] 영화가 음식을 처음 만났을 때** [Opening Film] Food on Film - Early Encounters<br>개막작 연주 I 기린 Live Music by Guilin | | | G | ND | 09 |

### Megabox COEX 9 (MC9)

| Date | Time | Code | Title | RT | Screening Info | | | Page |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5/27 (Fri) | 10:30 | 002 | **후무스 이야기** Make Hummus Not War | 77 | | 12 | E | 14 |
| | 12:10 | 003 | **세비체의 DNA** Ceviche's DNA | 85 | | 12 | NE | 11 |
| | 15:30 | 004 | **씨네푸드** Cinefood | | T | | | 18 |
| | 18:00 | 005 | **아내의 남편은 요리사** French Cuisine | 80 | | 15 | NE | 17, 18 |
| | 18:30 | 006 | **프랑스의 밤 - 보나페티** Soirée cinéma et gastronomie (20:30 엘리제궁의 요리사 상영) (Screening of Haute Cuisine) | 210 | | 12 | N | 17 |
| 5/28 (Sat) | 10:30 | 007 | **세르지오 헤르만, 미치도록 완벽한** Sergio Herman: Fucking Perfect | 80 | T | 12 | NE | 11 |
| | 13:00 | 008 | **슈거블루스** Sugar Blues | 78 | T | 15 | NE | 22 |
| | 15:30 | 009 | **노마: 뉴 노르딕 퀴진의 비밀** Noma My Perfect Storm | 95 | T | 12 | NE | 11 |
| | 18:10 | 010 | **스키야키: 감방미식회** Sukiyaki | 108 | | 12 | N | 15 |
| | 20:30 | 011 | **그와 그녀의 푸드 가이드** The Food Guide to Love | 91 | | 18 | E | 11 |
| | 23:10 | 012 | **심야상영 ① 셰프의 초대 아메리칸 초밥왕 / 노마: 뉴 노르딕 퀴진의 비밀 / 브라씨 부자의 맛있는 가업 잇기**<br>Midnight Screening I: Chef's Special East · Side Sushi / Noma My Perfect Storm / Step Up to the Plate | 285 | | 12 | NE | 12<br>11<br>17 |
| 5/29 (Sun) | 10:30 | 013 | **스톡홀름 씨의 좋은 날** Good Things Await | 95 | T | 12 | NE | 22 |
| | 13:00 | 014 | **음식남녀** Eat Drink Man Woman | 123 | T | 18 | N | 20 |
| | 16:00 | 015 | **완탕면** Wanton Mee | 71 | T | 12 | NE | 12 |
| | 18:00 | 016 | **무사의 레시피** A Tale of Samurai Cooking - A True Love Story | 121 | T | G | N | 14 |
| | 21:00 | 017 | **가스톤의 부엌** Finding Gaston | 78 | | 12 | NE | 10 |
| 5/30 (Mon) | 18:00 | 018 | **스키야키: 감방미식회** Sukiyaki | 108 | T | 12 | N | 15 |
| | 20:50 | 019 | **맛있게 드십시오** The Wing or the Thigh | 104 | | 12 | NE | 16, 19 |
| 5/31 (Tue) | 18:00 | 020 | **카페 필로소피 코피** Filosofi Kopi | 117 | | 12 | NE | 13 |
| | 20:30 | 021 | **달팽이 식당** Rinco's Restaurant | 118 | | 12 | N | 14 |



상영시간표 Screening Schedule

### Megabox COEX 10 (MC10)

| Date | Time | Code | Title | RT | Screening Info | | | | Page |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5/27 (Fri) | 10:30 | 022 | **셰프를 꿈꾸는 아이들** Pressure Cooker | 99 | | 12 | E | | 12 |
| | 13:10 | 023 | **브라씨 부자의 맛있는 가업 잇기** Step Up to the Plate | 90 | T | 12 | NE | | 17 |
| | 15:30 | 024 | **서양골동양과자점 앤티크** Antique | 109 | T | 15 | K | | 23 |
| | 18:10 | 025 | **트립 투 이탈리아** The Trip to Italy | 108 | | 15 | E | | 14 |
| | 21:00 | 026 | **아메리칸 초밥왕** East · Side Sushi | 100 | | 12 | E | | 12 |
| 5/28 (Sat) | 10:30 | 027 | **오감만족 세계단편선 2** Tasty Short Films 2 | 94 | T | 15 | NE | | 26 |
| | 13:00 | 028 | **커피에 빠지다** Caffeinated | 80 | | 12 | E | | 13 |
| | 15:30 | 029 | **차 한 잔에 담긴 것들** All in This Tea | 70 | | 12 | E | | 13 |
| | 18:00 | 030 | **상상 속의 만찬** Imaginary Feasts | 70 | T | 12 | NE | | 17 |
| | 20:30 | 031 | **카페 필로소피 코피** Filosofi Kopi | 117 | | 12 | NE | | 13 |
| | 23:00 | 032 | **심야상영 ② 아시아의 맛 완탕면 / 음식남녀 / 스키야키: 감방미식회**<br>Midnight Screening II: Taste of Asia Wanton Mee / Eat Drink Man Woman / Sukiyaki | 302 | | 18 | N | | 12<br>15<br>20 |
| 5/29 (Sun) | 11:00 | 033 | **아내의 남편은 요리사** French Cuisine | 80 | | 15 | NE | | 17 |
| | 13:00 | 034 | **후무스 이야기** Make Hummus Not War | 77 | | 12 | E | | 14 |
| | 15:30 | 035 | **마늘이 엄마보다 더 좋아 + 시라차! 핫소스 찬가** Garlic is as Good as Ten Mothers + Sriracha | 84 | T | 12 | E | | 12, 19 |
| | 18:00 | 036 | **소일렌트 그린** Soylent Green | 97 | T | 18 | E | | 20 |
| | 20:40 | 037 | **커피에 빠지다** Caffeinated | 80 | | 12 | E | | 13 |
| 5/30 (Mon) | 18:00 | 038 | **타니타 직원식당의 다이어트 레시피** Recipes of Diet Diaries | 100 | T | 12 | N | | 15 |
| | 20:40 | 039 | **상상 속의 만찬** Imaginary Feasts | 70 | | 12 | NE | | 17 |
| 5/31 (Tue) | 18:00 | 040 | **버려진 것들의 요리법** Wastecooking - Make Food, Not Waste | 82 | | 12 | NE | | 21 |
| | 20:00 | 041 | **세비체의 DNA** Ceviche's DNA | 85 | | 12 | NE | | 11 |

### Megabox COEX 11 (MC11)

| Date | Time | Code | Title | RT | Screening Info | | | | Page |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5/27 (Fri) | 11:00 | 042 | **차 한 잔에 담긴 것들** All in This Tea | 70 | | 12 | E | | 13 |
| | 13:00 | 043 | **초콜릿 로맨스** Romantics Anonymous | 80 | T | 12 | NE | | 18 |
| | 15:30 | 044 | **고기를 원한다면** Need for Meat | 74 | T | 15 | NE | | 21 |
| | 18:00 | 045 | **무사의 레시피** A Tale of Samurai Cooking - A True Love Story | 121 | T | G | N | | 14 |
| | 21:00 | 046 | **오감만족 세계단편선 1** Tasty Short Films 1 | 89 | | 12 | NE | | 24 |
| 5/28 (Sat) | 10:30 | 047 | **타니타 직원식당의 다이어트 레시피** Recipes of Diet Diaries | 100 | | 12 | N | | 15 |
| | 12:40 | 048 | **된장** The Recipe | 107 | T | 12 | KE | | 23 |
| | 15:30 | 049 | **버려진 것들의 요리법** Wastecooking - Make Food, Not Waste | 82 | | 12 | NE | | 21 |
| | 18:00 | 050 | **맛있게 드십시오** The Wing or the Thigh | 104 | T | 12 | NE | | 16, 19 |
| | 20:50 | 051 | **18번의 식사** 18 Meals | 107 | | 15 | NE | | 10 |
| 5/29 (Sun) | 10:30 | 052 | **제너럴 쏘 치킨을 찾아서** The Search for General Tso | 75 | T | 12 | E | | 13 |
| | 13:00 | 053 | **붉은 수수밭** Red Sorghum | 90 | T | 18 | N | | 20 |
| | 15:30 | 054 | **코알라** Koala | 100 | T | 15 | K | | 23 |
| | 18:10 | 055 | **포도밭의 후계자** You Will Be My Son | 102 | T | 15 | NE | | 18 |
| | 20:50 | 056 | **오감만족 세계단편선 1** Tasty Short Films 1 | 89 | | 12 | NE | | 24 |
| 5/30 (Mon) | 18:00 | 057 | **고기를 원한다면** Need for Meat | 74 | | 15 | NE | | 21 |
| | 20:30 | 058 | **오감만족 세계단편선 2** Tasty Short Films 2 | 94 | | 15 | NE | | 26 |
| 5/31 (Tue) | 18:00 | 059 | **셰프를 꿈꾸는 아이들** Pressure Cooker | 99 | | 12 | E | | 12 |
| | 20:30 | 060 | **슈거블루스** Sugar Blues | 78 | | 15 | NE | | 22 |

# 상영시간표 Screening Schedule

## 먹으면서 보는 영화관 / 부티크M Dining Cinema / BoutiqueM

### 컴포트 시네마 / 컴포트룸 104, 105 Comfort Cinema / Comfort Room 104, 105

| Date | Time | Code | Title | RT | Screening Info | | Page |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5/28 (Sat) | 18:15 입장 Entrance<br>18:30 영화 상영 Screening | 061 | **제너럴 쏘 치킨을 찾아서**<br>The Search for General Tso | 75 | 12 | E | 13 |
| | 20:10 입장 Entrance<br>20:25 영화 상영 Screening | 062 | **세비체의 DNA**<br>Ceviche's DNA | 85 | 12 | NE | 11 |
| 5/29 (Sun) | 18:15 입장 Entrance<br>18:30 영화 상영 Screening | 063 | **아메리칸 초밥왕**<br>East · Side Sushi | 100 | 12 | E | 12 |
| | 20:40 입장 Entrance<br>20:55 영화 상영 Screening | 064 | **달팽이 식당**<br>Rinco's Restaurant | 118 | 12 | N | 14 |
| 5/30 (Mon) | 19:00 입장 Entrance<br>19:15 영화 상영 Screening | 065 | **마늘이 엄마보다 더 좋아 + 시라차! 핫소스 찬가**<br>Garlic is as Good as Ten Mothers + Sriracha | 84 | 12 | E | 19 |
| | 21:20 입장 Entrance<br>21:35 영화 상영 Screening | 066 | **후무스 이야기**<br>Make Hummus Not War | 77 | 12 | E | 14 |
| 5/31 (Tue) | 19:00 입장 Entrance<br>19:15 영화 상영 Screening | 067 | **완탕면**<br>Wanton Mee | 71 | 12 | NE | 12 |
| | 20:50 입장 Entrance<br>21:05 영화 상영 Screening | 068 | **18번의 식사**<br>18 Meals | 107 | 15 | NE | 10 |

### 스위트 시네마 / 스위트룸 101~103 Suite Cinema / Suite Room 101~103

| Date | Time | Code | Title | RT | Screening Info | | Page |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5/28 (Sat) | 17:30 디너 Dinner<br>18:10 영화 상영 Screening | 069 | **[디너타임@스위트] 가스톤의 부엌**<br>[Dinner@Suite] Finding Gaston | 78 | 12 | NE | 10 |
| | 20:10 웰컴 드링크 Welcome Drink<br>20:30 영화 상영 Screening<br>22:00~23:00 해피 아워 Happy Hour | 070 | **[해피아워@스위트] 붉은 수수밭**<br>[Happy Hour@Suite] Red Sorghum | 90 | 18 | N | 20 |
| 5/29 (Sun) | 17:30 디너 Dinner<br>18:10 영화 상영 Screening | 071 | **[디너타임@스위트] 브라씨 부자의 맛있는 가업 잇기**<br>[Dinner@Suite] Step Up to the Plate | 90 | 12 | NE | 17 |
| | 20:10 웰컴 드링크 Welcome Drink<br>20:30 영화 상영 Screening<br>22:00~23:00 해피 아워 Happy Hour | 072 | **[해피아워@스위트] 초콜릿 로맨스**<br>[Happy Hour@Suite] Romantics Anonymous | 80 | 12 | NE | 18 |
| 5/30 (Mon) | 17:30 디너 Dinner<br>18:10 영화 상영 Screening | 073 | **[디너타임@스위트] 세르지오 헤르만, 미치도록 완벽한**<br>[Dinner@Suite] Sergio Herman: Fucking Perfect | 80 | 12 | NE | 11 |
| | 20:10 웰컴 드링크 Welcome Drink<br>20:30 영화 상영 Screening<br>22:10~23:00 해피 아워 Happy Hour | 074 | **[해피아워@스위트] 포도밭의 후계자**<br>[Happy Hour@Suite] You Will Be My Son | 102 | 15 | NE | 18 |
| 5/31 (Tue) | 17:30 디너 Dinner<br>18:10 영화 상영 Screening | 075 | **[디너타임@스위트] 노마: 뉴 노르딕 퀴진의 비밀**<br>[Dinner@Suite] Noma My Perfect Storm | 95 | 12 | NE | 11 |
| | 20:10 웰컴 드링크 Welcome Drink<br>20:30 영화 상영 Screening<br>22:10~23:00 해피 아워 Happy Hour | 076 | **[해피아워@스위트] 그와 그녀의 푸드 가이드**<br>[Happy Hour@Suite] The Food Guide to Love | 91 | 18 | E | 11 |

# 입장권 구입 안내 Ticketing Information

## 가격

**일반상영** | 8,000원
**먹으면서 보는 영화관**
- 컴포트 시네마 | 컴포트 다이닝 15,000원
- 스위트 시네마 | 디너타임@스위트, 해피아워@스위트 50,000원

**심야상영** | 20,000원 (야식 제공)
**시네푸드** | 15,000원
**엘리제궁의 요리사** | 30,000원 ( '프랑스의 밤 - 보나페티' 파티 입장 포함)

## 예매 안내

**예매기간** | 2016년 5월 13일(금)부터 (온라인/메가박스 현장매표소 모두 가능)
**온라인 예매** | www.megabox.co.kr
**현장 예매** | 2016년 5월 13일(금)~5월 31일(화)
현장매표소 운영 시간 동안 현장 예매 가능

## 유의사항

- 메가박스 포인트 사용 및 예매권 사용이 불가합니다.
- 서울국제음식영화제에서 발행한 티켓교환권은 상영 10분 전까지 서울국제음식영화제 안내데스크에서 입장권으로 교환하셔야 합니다.
- 티켓교환권으로 교환한 입장권은 취소 및 교환이 불가합니다.
- 영화제 사정에 의해 환불을 공지한 경우, 티켓 소지자에 한해 영화제 기간 내 현장매표소에서 환불 받으실 수 있습니다.

## Price

**General Screening** | 8,000KRW
**Dining Cinema**
- Comfort Cinema | Comfort Dining 15,000KRW
- Suite Cinema | Dinner@Suite, Happy Hour@Suite 50,000KRW

**Midnight Screening** | 20,000KRW (Midnight snack included)
**Cinefood** | 15,000KRW
**Haute Cuisine** | 30,000KRW (Soirée cinéma et gastronomie entrance included)

## Reservation

**Period** | May 13(Fri), 2016~ (Online & Megabox COEX box office)
**Online Reservation** | www.megabox.co.kr
**Box Office at Megaboc COEX** | May 13(Fri)~31(Tue)
| Available during business hours of Megabox COEX

## Notice

- Complimentary voucher is to be exchanged with the ticket until 10 minutes before the screening begins.
- No cancellations and exchange for the ticket by complimentary voucher.
- If a screening is cancelled or re-scheduled by the festival, refund will be made to ticket holders during festival period at box office.

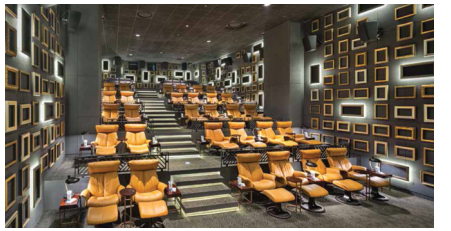
## 단편 상영작 Short Film Program

**오감만족 세계단편선 1 Tasty Short Films 1** (89')
815번가의 하루 / 오늘의 수프 / 아이윅 가족의 작은 농장 / 생일 선물 / 물의 수호자 / 레드엔드와 식물공장 / 잇포도말차 이야기 / 치즈를 고르는 법
A Day in Blk 815 / Soup of the Day / Glass Bottled-Milk: Saving the Iwig Family Dairy / The Chicken / Guardians / Red-end and the Factory Plant / Matcha: An Ippodo story / Cheese

**오감만족 세계단편선 2 Tasty Short Films 2** (94')
크리올 씨앗을 지켜라 / 당신을 위한 채소조림 / 마카롱 맨 / 아르메니아의 과일장수 / 시저샐러드를 찾아서 / 즉흥적인 초대 / 김치 / 소시지
Seeds / Fully Cooked For You / The Macaron Man / Armenian Papers / The Caesar's Salad / Impromptu / Kimchi / Sausage

## 먹으면서 보는 영화관 / 부티크M 안내 Dining Cinema / BoutiqueM Information

BOUTIQUE M



영화를 본다는 것을 특별한 경험으로 만들어주는 최고의 영화관, 부티크M이 서울국제음식영화제를 만나 '먹으면서 보는 영화관'으로 재탄생한다. 주말 기준 입장료가 12,000원인 컴포트룸에서는 영화제 기간 중 15,000원으로 상영할 영화와 관련된 음식과 맥주/음료를 즐길 수 있으며, 입장료가 30,000원인 프리미엄관인 스위트룸은 50,000원의 가격으로 디너 또는 해피아워를 즐길 수 있다.

A superior film theatre made for a superior film viewing experience, the BoutiqueM and the Seoul International Food Film Festival come together to give birth to a truly new "Dining Cinema." Tickets to the Comfort Room customarily cost 12,000 KRW at weekend, and for the price of 15,000 KRW food and beer/drinks related to the film can be enjoyed during the festival. Tickets to the Suite Room, a premium theatre typically 30,000 KRW (weekend price), are available for only 50,000 and come with a dinner or happy hour.

# 개막작
# Opening Film

## 영화가 음식을 처음 만났을 때

제2회 서울국제음식영화제의 개막작으로는 '영화가 음식을 처음 만났을 때'란 제목 아래 뤼미에르 형제, 조르주 멜리에스, 로스코 아버클과 버스터 키튼 등 초기 영화의 기틀을 마련한 전설적인 감독들이 연출 또는 출연한 클래식 단편 무성영화 3편이 라이브 연주와 함께 상영된다. 상영작 세 편은 루이 뤼미에르의 〈아기의 식사〉(1895), 조르주 멜리에스의 〈요리대소동〉(1904), 로스코 아버클의 〈요리사〉(1918)다.

우선 〈아기의 식사〉는 루이 뤼미에르가 형 오귀스트 가족의 식사 풍경을 찍은 것으로, 1895년 12월 28일 프랑스 파리의 그랑 카페에서 열린 뤼미에르 형제의 세계 최초 유료 영화 상영회에서 상영된 10편의 단편영화 중 하나다. 〈요리대소동〉은 조르주 멜리에스 특유의 마술 같은 트릭 영화로, 마술사의 저주를 받아 악마들의 장난에 시달리는 요리사와 주방의 소란한 한때를 담고 있다. 로스코 아버클의 〈요리사〉는 분주한 레스토랑에서 벌어지는 소동을 담은 슬랩스틱 코미디로, 미국 무성영화의 대표적인 배우 겸 감독들인 아버클과 버스터 키튼의 희극 연기의 진수를 만날 수 있는 작품이다.

3편의 작품 뒤에는 마지막으로 〈키드〉(1921), 〈황금광시대〉(1925) 등 찰리 채플린의 무성영화 속 먹는 장면들을 일부 편집한 특별 영상이 상영돼 '영화가 음식을 처음 만났을 때'의 기억을 한층 더 다채롭게 되살릴 예정이다. 초기 영화에 재현된 음식 관련 이미지와 이야기, 라이브 연주가 결합된 이번 개막작 상영은 우리 삶의 근간을 이루는 '먹는다는 것'의 다양한 의미를 되새겨보는 기회를 마련할 것이다.

## Food on Film - Early Encounters

The 2nd Seoul International Food Film Festival opens under the banner of "Food on Film – Early Encounters" with a selection of three classic silent short films from the legendary directors and actors who laid the foundation of cinema; The LUMIÈRE brothers, Georges MÉLIÈS, Roscoe ARBUCKLE and Buster KEATON.

The Opening kicks off with *Baby's Dinner* by Louis LUMIÈRE, which consists of one shot of Auguste LUMIÈRE's family eating a meal in the countryside. This was screened as part of the first paid film screening in the world, where LUMIÈRE brothers showcased 10 of their short films on December 28th, 1895 at the Grand Café in Paris. *The Cook in Trouble* (1904), a peculiar, magical trick film by George MÉLIÈS, follows the uproarious scene of a chef and his kitchen as he is cursed by a sorcerer and plagued by prankster demons. Detailing the antics surrounding a bustling restaurant, Roscoe ARBUCKLE's *The Cook* (1918) features ARBUCKLE himself and Buster KEATON, the two archetypical actor-directors of the American silent film era, with their prodigious achievement in comedy.

Following these three films, 'Food on Film – Early Encounters' will please an even more diverse palette by screening *Dinner with Chaplin*, a special compilation of Charlie CHAPLIN's best food-on-film moments taken from his silent works, including *The Kid* (1921) and *The Gold Rush* (1925).

Accompanied by a live musical performance by classical duo GuiLin, this year's opening film screening will give audiences a chance to have a look at how food and eating scenes were used in the earliest days of cinema, and to chew over the meaning of one of the foundations of life itself - what it means to eat.

▶ 클래식 듀오 기린
Live music by GuiLin



## 아기의 식사 Baby's Dinner

Director **루이 뤼미에르** Louis LUMIÈRE France I 1895 I 41" I Documentary

Le Repas de bébé

© Institut Lumière

루이 뤼미에르가 연출, 제작한 영상으로 형 오귀스트 뤼미에르와 그의 아내, 그리고 어린 딸 앙드레가 교외에서 식사를 하는 모습을 담은 무성영화다. 1895년 12월 28일 프랑스 파리의 그랑 카페에서 열린 뤼미에르 형제의 세계 최초 유료 영화 상영회에서 소개된 10편의 시네마토그라프 영화 가운데 일곱 번째로 상영된 작품이다.

Directed and produced by Louis Lumière, *Baby's Dinner* consists of one shot of Auguste Lumière, his wife and baby daughter Andrée having breakfast in the countryside. It was the seventh among the ten short films screened at the first commercial presentation of the Lumière Cinématographe on December 28, 1895, at the Grand Café in Paris.

## 요리대소동 The Cook in Trouble

Director **조르주 멜리에스** Georges MÉLIÈS France I 1904 I 4'31" I Fiction

Sorcellerie culinaire

세계 최초의 영화 종합 촬영소를 세웠으며 초기 영화를 발전시킨 조르주 멜리에스의 트릭 영화 중 한 작품. 거지가 와서 빵 한 조각을 구걸하자 정신 없이 바쁜 요리사는 매정하게 거절한다. 거지로 분장했던 마법사는 화가 나서 요리사의 주방에 저주를 걸고, 여기저기서 튀어나온 악마들이 요리사를 괴롭히며 주방을 아수라장으로 만든다.

A cook is punished for having chased out a beggar who was asking for just a small piece of bread. A spell is cast on his kitchen: little devils come to torment him and in the end, they throw his head into pots.

## 요리사 The Cook

Director **로스코 "패티" 아버클** Roscoe "Fatty" ARBUCKLE USA I 1918 I 22' I Fiction

분주한 레스토랑, 셰프 로스코 '패티' 아버클과 웨이터 버스터 키튼은 각각 주방과 홀에서 손님맞이에 한창이다. 제멋대로인 한 손님이 계산대의 여직원을 괴롭히자 키튼은 그녀를 도우러 나서고, 장내에는 한바탕 소동이 벌어진다. 초기 미국 무성영화의 대표적인 배우 겸 감독이자 찰리 채플린의 멘토로 알려진 아버클과, 그에게 발탁돼 함께한 영화들을 필두로 이후 무성영화 시대를 이끌었던 배우 겸 감독 키튼의 합작 중에서도 가장 완성도 높고 재미있는 작품으로 손꼽히는 슬랩스틱 코미디의 클래식.

At the Bull Pup Café, Roscoe "Fatty" Arbuckle is chef of all trades and Buster Keaton waits tables in his own inimitable fashion. When a rambunctious customer annoys the pretty cashier, Keaton comes to her defense and all-out mayhem ensues. Long considered one of cinema's holy grails, *The Cook* was discovered in 1998 among a cache of unidentified nitrate prints at the Norsk Film Institutt. Then in 2002, additional footage was discovered by the staff at the EYE Film Institute in Amsterdam! This edition combines the sources to approximate the original US release and proves *The Cook* to be one of the finest and funniest of the Arbuckle and Keaton collaborations.

## 채플린과 한 끼를 Dinner with Chaplin

Director **찰리 채플린** Charlie CHAPLIN

USA I 1921~1936 I Compilation

콧수염에 중산모자, 지팡이와 익살맞은 걸음걸이로 잊을 수 없는 수많은 명장면들을 남긴 희극배우이자 감독 찰리 채플린. 그의 영화에서는 음식 또는 먹는 행위를 통해 인생의 희로애락과 사회상을 함축적으로 드러낸 장면들을 종종 만날 수 있다. 〈황금광시대〉에서 황금을 찾아 나선 이들 다수가 굶주림에 시달렸던 현실을 반영한 '추수감사절 식사'와 연모하는 여인을 기다리는 남자의 설렘을 표현한 '롤 빵 댄스', 급속한 산업화와 자본주의에 대한 풍자가 담긴 〈모던 타임즈〉의 '급식기계' 등 채플린 영화 속 '먹는' 명장면을 일부 모은 편집 영상. (편집 I 박제영 · 영상제공 I 엣나인필름)

With the iconic image of little tramp having a mustache, a bowler hat and a cane, comic actor and filmmaker Charlie Chaplin has made some of the greatest classics both in silent and sound ear. *Dinner with Chaplin* is a short compilation of Charlie Chaplin's indelible food gags and eating scenes, which are used not only to provide hilarious moments but also to imply social satire on the phases of his times. Excerpts from several Chaplin films such as the famous "Thanksgiving dinner" and "roll dance" from *The Gold Rush* and the "eating machine" from *Modern Times* will provide an entertaining yet thought-provoking time to audience.

# 새로운 맛의 발견
# New Flavors

베를린, 산세바스티안, 암스테르담 등 해외 유수의 영화제들에서 화제를 모았던 신작들과 아직 국내에 소개되지 않았던 다양한 국적의 음식 영화들을 소개하는 부문.

In this section, newest buzzed-about films about food from all around the world are introduced, including festival favorites from Berlin, San Sebastián and International Documentary Film Festival Amsterdam.

## 18번의 식사 18 Meals

18 comidas

15

**Director 호르헤 코이라** Jorge COIRA Spain, Argentina I 2010 I 107' I Fiction

**051** May 28 / MC11 / 20:50
**068** May 31 / COMFORT / 20:50

아침, 점심, 저녁 식사를 하는 동안 얼마나 많은 이야기가 펼쳐질 수 있을까? 거리의 악사는 헤어졌던 일생의 연인과 다시 만난다. 한 남자는 오지 않는 여자를 위해 끊임없이 요리하고, 다른 두 남자는 서로 사랑하지만 그 사실을 숨긴다. 가수가 되고 싶어 하는 요리사가 있고, 남자들이 결코 줄 수 없는 것을 원하는 여자와 그녀를 간절히 원하는 웨이터도 있다. 서로에게 더 이상 할 말이라곤 남지 않은 노년의 커플은 침묵 속에서 세 끼를 함께 먹는다. 가상의 하루 동안 18번의 식사를 담은 이 영화는 식탁 주위에서 드러나는 감정에 대한 이야기이자 누구나 치열하게 얻고자 하는 것, 바로 행복을 찾기 위한 여정이다.

How many stories can take place during a breakfast, lunch and dinner? A street musician meets the love of his life again; a man cooks for a woman who never shows up; two men love each other but they hide; a cooker dreams of being a singer; a young woman wants what a man does not give her while a waiter is dying for her; an elderly couple who have already said everything to each other eat in silence. All these and more stories meet in *18 meals*, a journey along the feelings of the most universal of all fights: the search for happiness.

## 가스톤의 부엌 Finding Gaston

Buscando a Gastón

12

**Director 파트리시아 페레스** Patricia PÉREZ Peru I 2014 I 78' I Documentary

© Media Castle. All Rights reserved

**069** May 28 / SUITE / 17:30
**017** May 29 / MC9 / 21:00

세계의 수많은 위대한 셰프들 중, 국가적 영웅으로 칭송 받는 한 사람이 있다. 조국을 변화시키기 위해 자신의 요리를 부엌 밖으로 가지고 나간 페루의 셰프 가스톤 아쿠리오의 이야기다. 변화의 가능성을 믿는 열정적인 사람들은 결국 그 변화를 이끌어내곤 한다. 요리를 통해 페루의 역사와 문화를 자연스럽게 알리고, 요리학교를 세워 차세대의 꿈을 지원하며, 농수산물 생산자와 음식점 간의 직거래로 유통구조 개선을 시도하는 가스톤. 〈가스톤의 부엌〉은 그의 여정을 따라가며 페루의 음식과 사람들, 세상을 변화시키는 꿈을 만날 수 있는 다큐멘터리로 2015년 베를린국제영화제에서 상영됐다.

There are many great chefs around the world. Only one is considered to be a National hero. *Finding Gaston* follows Peruvian chef Gastón Acurio and his journey to find out the stories, the inspirations and dreams behind the man that has taken his cuisine outside the kitchen on a mission to change his country. Telling the story of not just a chef but a country that is changing because of its cuisine, this documentary takes you to the world of Gastón to explore Peruvian food, people and their dreams.





## 그와 그녀의 푸드 가이드 The Food Guide to Love

Amor en su punto

18

**Director 도미닉 하라리, 테레사 데 펠레그리** Dominic HARARI, Teresa de PELEGRÍ Spain, Ireland, France I 2013 I 91' I Fiction

**011** May 28 / MC9 / 20:30
**076** May 31 / SUITE / 20:10

음식 칼럼니스트인 올리버는 미식과 소울메이트 찾기에 대한 칼럼으로 한창 인기를 누리고 있다. 문제는 정작 그 자신의 연애는 그리 오래 지속되지 않는다는 것이다. 하지만 미술관 큐레이터로 일하는 스페인 여성 비비아나를 만난 그는 아무런 공통점이 없음에도 그녀에게 거부할 수 없는 매력을 느낀다. 환경과 사회 문제에 관심이 많은 비비아나와 음식에 관심이 많은 올리버. 연애를 할 땐 진심으로 빠져드는 그녀와 지속적인 관계를 두려워하는 그의 연애는 과연 재앙일까 진정한 사랑일까?

Food journalist Oliver Byrne is in crisis. His multimedia column on fine eating and finding a soul mate has become the hottest read in town. However his own love life is a complete mess, featuring a string of relationships that never last. But when he meets Spanish art curator Bibiana, Oliver feels an undeniable attraction to her despite the fact they have nothing in common. She's into good causes, he's into good food. She dives head first into impossible relationships, while he is terrified of commitment. Is this romance a recipe for disaster, or has he finally found true love?

## 노마: 뉴 노르딕 퀴진의 비밀 Noma, My Perfect Storm

12

**Director 피에르 데샹** Pierre DESCHAMPS UK I 2015 I 95' I Documentary

**009** May 28 / MC9 / 15:30
**012** May 28 / MC9 / 23:10
**075** May 31 / SUITE / 17:30

노마를 이끄는 셰프 르네 레드제피의 정신 세계를 탐구하는 독창적인 여정을 담은 다큐멘터리. 코펜하겐의 노마는 '세계 최고의 레스토랑 50' 목록의 단골 1위이자 「미쉐린 가이드」에서 별 2개를 받은 레스토랑이다. 레드제피는 어떻게 미식계 전체에 혁명을 일으키고 노르딕 퀴진의 새 계보를 만들어냈으며, 현대 셰프의 이미지를 급격히 바꿔 놓았는가? 미운 오리 새끼에서 현대의 미식 왕국을 지배하는 백조가 된 레드제피지만, 해묵은 상처가 드러나면서 그 영광에 균열이 가기 시작한다. 2016년 베를린국제영화제에서 상영된 최신 화제작.

*Noma, My Perfect Storm* is a creative journey into the mind of René Redzepi. How did he manage to revolutionise the entire world of gastronomy, inventing the alphabet and vocabulary that would infuse newfound pedigree to Nordic cuisine while radically changing the image of the modern chef? The ugly duckling has transformed into a majestic swan, and now reigns over the realm of modern gourmet cuisine. But beneath the polished surface, cracks appear in the form of old wounds.

## 세르지오 헤르만, 미치도록 완벽한 Sergio Herman: Fucking Perfect

12

**Director 빌레미크 클라위프하우트** Willemiek KLUIJFHOUT The Netherlands I 2015 I 80' I Documentary

**007** May 28 / MC9 / 10:30
**073** May 30 / SUITE / 17:30

미쉐린 쓰리스타 셰프 세르지오 헤르만은 25년 동안 완벽함을 추구하기 위해 노력해왔다. 요리 경력의 정점에 서서, 그는 자신의 꿈을 향해 한 발 더 나아가기 위해 단호하고 과감한 결정을 내린다. 아버지의 뒤를 이어 셰프의 꿈을 키워온 정든 공간이자 「미쉐린 가이드」에서 별 세 개를 받은 자신의 레스토랑 아우드 슬라위스를 닫기로 한 것이다. 이 다큐멘터리는 과도기에 있는 한 남자의 고투를 진솔하게 담아낸 초상이며, 완벽주의와 야망 그리고 희생에 대한 강렬한 이야기이다. 2015년 베를린국제영화제에서 상영됐으며, 인물에 대한 깊이 있는 탐색이 돋보이는 작품.

For 25 years, 3-star-Michelin chef Sergio Herman strives for perfection. On the height of this culinary career, Sergio decided that in order to further pursue his dreams; he must close his famous 3-star restaurant Oud Sluis. This documentary is an honest and intimate portrait that shows the struggles of a man in transition. *Sergio Herman: Fucking Perfect* is an intense story of perfectionism, ambition and sacrifices.

## 세비체의 DNA Ceviche's DNA

L' ADN du ceviche

12

**Director 오를란도 아리아가다** Orlando ARRIAGADA Canada I 2015 I 85' I Documentary

© François Lege-Savard

**003** May 27 / MC9 / 12:10
**062** May 28 / COMFORT / 20:10
**041** May 31 / MC10 / 20:00

페루는 프랑스나 중국에도 결코 뒤지지 않는, 세계적으로 유명한 요리 강국이다. 세비체는 페루를 대표하는 음식으로, 지역에 따라 각기 다른 재료를 사용한다. 북쪽 해안 지방에서부터 아마존 열대우림을 지나 수도인 리마까지, 영화는 페루 곳곳을 찾아가며 지역별 특색이 녹아 든 세비체의 다채로운 맛과 레시피를 전한다. 가스톤 아쿠리오를 필두로 셰프, 어부, 역사가 등 다양한 사람들을 통해 듣는 세비체의 발전사는 결국 잉카, 스페인, 일본, 중국 등 여러 문화가 융합된 페루의 식문화와 역사를 드러내기도 한다. 페루라는 나라가 다소 낯설더라도, 세비체라는 음식을 처음 들어보았더라도, 누구나 즐길 수 있는 맛있는 경험을 선사하는 다큐멘터리.

Peru is internationally renowned for its cuisine and has been establishing itself to top even France and China's gastronomy. Its main specialty, the Ceviche, has a few key ingredients that will differ from region to region. Travelling from the Northern coast to the Amazon rainforest to Lima, this documentary will allow you to meet acclaimed chefs, fisherman and historians alike, making this culinary journey a most delectable experience!

## 셰프를 꿈꾸는 아이들 Pressure Cooker

12

**Director 마크 베커, 제니퍼 그라우스먼** Mark BECKER, Jennifer GRAUSMAN USA I 2008 I 99' I Documentary

필라델피아 프랭크포드고등학교에서 요리를 가르치는 윌마 스티븐슨은 이 학교의 전설이다. 직설적이기로 소문난 그녀의 수업 현장은 '신병훈련소'를 방불케 하지만, 지난 수년간 수많은 노동자 계층 집안의 아이들이 장학금을 받아 미국 최고의 요리학교들에 진학하게 한 결실을 맺은 덕분이다. 엄하지만 아이들의 최선을 끌어내고자 열정을 다하는 스티븐슨 선생님의 가르침 아래, 졸업반인 에리카와 더들리, 파투마타는 남들이 예상하는 평범한 미래 그 이상의 꿈을 향해 나아간다.

Culinary Arts teacher Wilma Stephenson is a legend in Philadelphia's Frankford High. Her hilariously blunt boot-camp method is validated by years of scholarship success that has taken countless students from the city's working-class neighborhoods to the top culinary schools in the country. And under her fierce direction, the usual distractions of high school are swept aside as three seniors, Erica, Dudley and Fatoumata, prepare to achieve beyond what anyone else expects from them.

**022** May 27 / MC10 / 10:30
**059** May 31 / MC11 / 18:00

## 시라차! 핫소스 찬가 Sriracha

12

**Director 그리핀 해먼드** Griffin HAMMOND USA I 2013 I 33' I Documentary

시라차 소스는 열렬한 팬들을 이끌고 있지만, 이 핫소스의 이야기는 대부분 비밀에 싸여 있다. 영화는 세계를 돌고 돌아 시라차 소스의 기원과 소스 통에 그려진 수탉으로 상징되는 이 소스의 이야기 배후의 한 남자를 보여 준다. 시라차 소스를 사랑하는 모든 이들에게 바치는 다큐멘터리.

Sriracha has earned a cult following, but the story of this spicy sauce is a mystery to most fans. Dedicated to Sriracha lovers, this fast-paced documentary travels around the globe to reveal its origin and the man behind the iconic "rooster sauce."

※ 클래식 레시피 상영작 〈마늘이 엄마보다 더 좋아〉와 함께 상영
*Sriracha* will be screened with *Garlic is as Good as Ten Mothers* from Classic Recipes section.

**035** May 29 / MC10 / 15:30
**065** May 30 / COMFORT / 19:00

## 아메리칸 초밥왕 East·Side Sushi

12

**Director 앤서니 루세로** Anthony LUCERO USA I 2014 I 100' I Fiction

멕시코 출신의 미혼모 후아나는 과일 노점을 그만 두고 좀더 안전하고 안정적인 일을 찾다가 일식 레스토랑의 주방 보조로 취직하게 된다. 레스토랑에서 스시 셰프들이 요리하는 모습을 보며 스시 셰프의 꿈을 키우는 후아나. 그러나 일본인도 남성도 아닌 후아나에게 인종과 성 차별의 벽은 높기만 하다. 하지만 온갖 악조건에도 불구하고 후아나는 꿈을 이루기 위한 노력을 멈추지 않는다. 스시 만드는 법을 어깨 너머로 배우고 손에 익을 때까지 연습을 게을리 하지 않던 중, 지역의 스시 챔피언 대회 소식을 접하게 되는데….

*East•Side* Sushi introduces us to Juana, a working-class Latina single mother who strives to become a sushi chef. Forced to give up her fruit-vending cart in order to find a more secure job, Juana lands a position as a kitchen assistant at a local Japanese restaurant. While working in the restaurant's kitchen, Juana secretly observes the sushi chefs and teaches herself to make a multitude of sushi. Eventually she attempts to become a sushi chef, but is unable to because she is the "wrong" race and gender. Against all odds, she embarks on a journey of self-discovery, determined to not let anyone stop her from achieving her dream.

**026** May 27 / MC10 / 21:00
**012** May 28 / MC9 / 23:10
**063** May 29 / COMFORT / 18:15

## 완탕면 Wanton Mee

12

**Director 에릭 쿠** Eric KHOO Singapore I 2015 I 71' I Fiction

항상 변화하는 싱가포르의 풍경을 무대로 하는 〈완탕면〉은 서로 다른 방식으로 살아가는 부자 사이의 거리를 탐색하는 작품이다. 아들 고춘펑은 음식 비평가로 명성을 얻고 있지만 일이 점점 더 단조롭게 느껴진다. 저명한 요리사였던 아버지는 일 때문에 가족들과 충분히 시간을 보내지 못했고, 은퇴한 지금도 아들과 살갑게 지내지 못한다. 이 두 사람의 간극을 이어주는 것은 거리 음식에 대한 애정이다. 평생을 살아온 주택 단지가 개발로 사라진다는 소식을 접한 춘펑은 싱가포르의 향토음식과 역사적인 지역에 대해 기록하기 시작한다. 그 프로젝트는 그가 일에 대한 열정을 되찾는 계기가 되고, 아버지와의 관계에도 전환점이 된다.

Set against the backdrop of Singapore's ever changing landscape, *Wanton Mee* explores the distance between a father and son who lead vastly different lifestyles. Goh Chun Feng is a respected food critic, although he has increasingly begun to view his job as drudgery. His father was a renowned chef, whose job often prevented him from spending time with his family. After finding out that his home is slated to be demolished, Chun Feng decides to explore his life and the progress of Singapore through local food.

**032** May 28 / MC10 / 23:00
**015** May 29 / MC9 / 16:00
**067** May 31 / COMFORT / 19:00





## 제너럴 쏘 치킨을 찾아서 The Search for General Tso

12

**Director 이안 체니** Ian CHENEY USA I 2014 I 75' I Documentary

서양 사람들이 가장 좋아하는 중국식 미국 음식이라고 할 수 있는 '제너럴 쏘 치킨'의 기원을 찾아가는 다큐멘터리. 쏘 장군이 대체 누구길래 5만여 곳에 이르는 레스토랑에서 그의 이름이 붙은 튀긴 닭 요리를 만드는 것일까? 영화는 이 서구화된 음식과 비밀에 싸인 그 배후의 인물을 추적해가는 과정을 통해 이민, 적응, 혁신 등 좀 더 포괄적인 화두를 풀어놓는 한편, 문화와 요리의 역사를 바탕으로 여러 레스토랑들과 차이나타운을 샅샅이 뒤지면서 제너럴 쏘 치킨을 찾아가는 유쾌하고 발랄한 여정으로 관객을 이끈다.

*The Search for General Tso* is a documentary tracing the origins of Chinese American food through what is arguably one of the Western world's most popular takeout meal – General Tso's Chicken. Who was General Tso? And why do nearly fifty thousand restaurants serve deep-fried chicken bearing his name? Using this Westernized dish and its mysterious mastermind as a lens onto a larger story of immigration, adaptation, and innovation, the film follows a lighthearted journey, grounded in cultural and culinary history, through restaurants, Chinatowns, and the American imagination.

**061** May 28 / COMFORT / 18:15
**052** May 29 / MC11 / 10:30

## 차 한 잔에 담긴 것들 All in This Tea

12

**Director 레스 블랭크, 지나 라이브레흐트** Les BLANK, Gina LEIBRECHT USA I 2007 I 70' I Documentary

미국의 저명한 차 전문가 데이비드 리 호프먼이 세계에서 가장 훌륭한 수제 차를 찾아서 중국의 외딴 지역을 찾는다. 1848년 로버트 포천이 중국의 차 생산 지역에서 차 종자와 재배기술을 몰래 빼내 온 이래 서양인이 접근할 수 없었던 이곳에서, 호프먼은 세대를 이어가며 전통적인 방식으로 차를 재배하고 가공해 온 농부들을 직접 만난다. 호프먼은 최상품 수제 차를 세계인들에게 소개하기 위해 차 재배농장과의 직거래를 고집하지만, 중국의 차 도매업자들은 이를 반기지 않는다. 미국영화연구소 평생공로상 수상자인 독립 다큐멘터리 감독 레스 블랭크의 작품으로, 숨겨져 있던 중국 차의 세계로 안내하는 향기로운 다큐멘터리.

*All In This Tea* follows the world-renowned American tea importer, David Lee Hoffman, to some of the most remote regions of China in search of the finest handmade teas in the world. Not since Robert Fortune clandestinely made his way through the tea growing districts of China in 1848 to steal plants and seeds for the British Empire has a westerner attempted to gain access to the hidden world of tea, where farmers have been making it for generations.

**042** May 27 / MC11 / 11:00
**029** May 28 / MC10 / 15:30

## 카페 필로소피 코피 Filosofi Kopi

12

**Director 앙가 뒤마스 사송코** Angga Dwimas SASONGKO Indonesia I 2015 I 117' I Fiction

커피를 매개로 자신의 내면을 들여다보고 과거를 온전히 받아들이는 것에 대해 이야기하는 영화. 벤과 조디는 인도네시아 최고의 커피 맛을 자랑하는 커피숍 '필로소피 코피'를 운영하고 있다. 한 사업가가 '완벽한 한 잔'의 커피를 만들 수 있겠느냐고 도전적인 제안을 던지자, 벤과 조디는 부모님과의 관계를 돌아보고 힘들었던 과거를 다시 떠올리는 모험을 시작하게 된다. 가족과 성장통, 우정에 대한 이야기와 함께 커피에 대해 완전히 새로운 관점을 제시하는 작품이다.

The movie is a tale about soul-searching and making peace with the past through coffee. Ben and Jody are two friends and owners of 'Filosofi Kopi', a sophisticated coffee shop known for only serving the best coffee in the country. When a businessman challenges them to make "the perfect cup", Ben and Jody embark on an adventure that forces them to visit their troubled pasts and reexamine their relationships with their parents. It is a film that not only tells a captivating story, but one that will make us look at coffee with a whole new, passionate perspective.

**031** May 28 / MC10 / 20:30
**020** May 31 / MC9 / 18:00

## 커피에 빠지다 Caffeinated

12

**Director 하인 응우옌, 비하 소란끼** Hanh NGUYEN, Vishal SOLANKI USA I 2015 I 80' I Documentary

당신이 마시는 모닝 커피의 뒷이야기. 씨앗에서부터 머그잔에 담긴 커피에 이르기까지의 과정은 전세계 수천 명의 삶과 연결되어 있다. 영화는 유명한 그린커피 바이어인 제프 와츠와 함께 미국에서 가장 인구밀도가 높고 커피를 많이 마시는 도시와 커피생산국을 여행하면서 커피전문가들과 농부들의 인터뷰를 담아 내고 있다. 커피의 사회문화적 지형도에 집중하면서, 완벽한 커피콩을 재배하기 위해 구슬땀을 흘리는 농부들과 완벽한 한 잔을 만들기 위해 노력하는 로스터들 및 바리스타들을 만나게 해주는 다큐멘터리다.

Learn the story behind your morning Joe. From seed to mug, coffee, and the process by which it is created, has shaped the lives of thousands of individuals worldwide. Working with Geoff Watts, famous green-buyer, the filmmakers travel to America's most populous coffee-drinking cities and to producing countries, interviewing connoisseurs and farmers alike. With a focus on the social and cultural landscape of coffee, *Caffeinated* gives the coffee consumer unprecedented access to the farmers responsible for growing that perfect bean, and the roasters and baristi responsible for brewing that perfect cup.

**028** May 28 / MC10 / 13:00
**037** May 29 / MC10 / 20:40

## 트립 투 이탈리아 The Trip to Italy

15

**Director 마이클 윈터바텀** Michael WINTERBOTTOM UK I 2014 I 108' I Fiction

**025** May 27 / MC10 / 18:10

중년의 두 남자 스티브 쿠건과 롭 브라이든은 잡지 〈옵저버〉의 제안으로 6일간의 만찬을 위한 이탈리아 여행을 떠난다. 피에몬테에서 로마, 그리고 카프리 섬에 이르기까지, 이탈리아의 명소 곳곳을 누비고 인생과 사랑, 일 등에 대해 끊임없는 대화를 나누며 자신들의 현재를 돌아보는 두 친구. 솔직하고 지적이면서도 유쾌한 그들의 이야기와 먹고 마시면서 즐기는 이탈리아의 눈부신 풍광은 일상에 지친 이들에게 짧은 여행 같은 휴식을 선사한다. 영국의 레스토랑 순회에 나섰던 〈트립 투 잉글랜드〉의 후속편 성격을 가진 작품으로, 영국의 거장 마이클 윈터바텀이 전작에 이어 감독을 맡았다.

Michael Winterbottom's largely improvised 2010 film, *The Trip*, took comedians Steve Coogan and Rob Brydon—or semi-fictionalized versions thereof—on a restaurant tour around northern England. In this witty and incisive follow-up, Winterbottom reunites the pair for a new culinary road trip, retracing the steps of the Romantic poets' grand tour of Italy and indulging in some sparkling banter. Enjoying mouthwatering meals in gorgeous settings from Liguria to Capri, the characters talk about life, relationships and their careers.

## 후무스 이야기 Make Hummus Not War

12

**Director 트레버 그레이엄** Trevor GRAHAM UK, USA, Palestine, Lebanon, Israel, Australia I 2012 I 77' I Documentary

**002** May 27 / MC9 / 10:30
**034** May 29 / MC10 / 13:00
**066** May 30 / COMFORT / 21:20

오스트레일리아 감독 트레버 그레이엄은 '후무스 중독자'로, 매주 집에서 의식을 치르듯 후무스를 만들곤 한다. 병아리콩을 으깨고, 레몬 주스와 소금, 마늘, 타이나, 그리고 쿠민 약간을 넣어 만드는 후무스. 2008년 중동에서 '후무스 전쟁'이 발발하자 이스라엘, 레바논, 팔레스타인 간에는 열띤 논쟁이 벌어진다. 어느 나라가 후무스의 원조인가를 논하는 이 '부엌 전쟁'은 아랍과 이스라엘 간의 분쟁 못지 않게 치열하다. 이 전쟁에 호기심을 느낀 감독은 세 나라를 찾아가 후무스의 기원을 탐문하면서, 오랜 역사적 갈등에도 불구하고 실은 서로 닮은 이들의 문화를 새삼 돌아본다.

Filmmaker Trevor Graham is an Australian 'hummus tragic'. Every week in his Bondi Beach home he obsessively observes the hummus making ritual–mashing chickpeas, lemon juice, garlic and tahina…with just a touch of cumin. But when the 'Hummus War' erupted in the Middle East in 2008, amongst the usual suspects, Israel, Lebanon and Palestine, Graham was intrigued and hungry for more. He discovers a war in the kitchen, just as ferocious as any Arab-Israeli conflict. But this war has no soldiers, bullets, rockets or tanks. Just – CHICK PEAS and HUMMUS!

**오이시이 일본** Oishii Japan

## 달팽이 식당 Rinco's Restaurant

食堂かたつむり

12

**Director 토미나가 마이** TOMINAGA Mai Japan I 2010 I 118' I Fiction

© skf

**064** May 29 / COMFORT / 20:40
**021** May 31 / MC9 / 20:30

연인이 집안 살림을 털어 도망친 충격으로 말을 잃은 린코는 고향집으로 돌아온다. 엄마의 창고를 빌려 하루에 한 팀만 손님을 받는 '달팽이 식당'을 여는 린코. 린코의 요리를 먹은 손님들에게 하나 둘 기적이 일어나자, '달팽이 식당'은 소원을 이루어 주는 곳으로 소문이 난다. 한편 린코는 어릴 때부터 소원했던 엄마가 암으로 반년밖에 못 산다는 사실을 알게 된다. 실연의 아픔을 안은 주인공이 요리를 통해 사람들을 치유해 가고, 그 과정에서 자신의 상처 또한 직시하게 되는 성장담과 마술적인 이미지의 매력이 돋보이는 영화.

After her boyfriend runs away with everything they own, Rinko loses her voice out of shock. To recover, she moves back home with her mother, whom she hasn't gotten along with all her life. Rinko opens her own restaurant in the house, taking only one reservation a day and pouring her heart into making dishes that touch the lives of her customers. Just when Rinko seems to be returning to normal, her mother reveals that she has cancer.

## 무사의 레시피 A Tale of Samurai Cooking - A True Love Story

武士の献立

G

**Director 아사하라 유조** ASAHARA Yuzo Japan I 2013 I 121' I Fiction

© Media Castle. All Rights reserved.

**045** May 27 / MC11 / 18:00
**016** May 29 / MC9 / 18:00

하루는 뛰어난 요리 실력을 가졌지만 기가 세다는 이유로 이혼을 당한다. 카가 지역 요리 장인인 후나키 덴나이에게 실력을 인정받고 그의 아들 야스노부와 두 번째 결혼을 하는 하루. 그녀는 요리 무사 집안의 후계자임에도 요리 실력이 형편없는 남편에게 요리를 가르치기 시작한다. 실존했던 요리 무사의 이야기로, 무사 집안의 접대 요리인 '향응 요리' 등 에도 시대의 식문화를 엿볼 수 있는 작품이다.

Haru has an excellent sense of taste and skills in the kitchen, but gets divorced because of her impetuous character. One day, Dennai Funaki, samurai chef from Kaga, proposed her to marry his succeeding son Yasunobu. The Funaki family is well known as "Kitchen Samurai" for generations, but Yasunobu has no cooking skill at all. In order to save the family's reputation, Haru decides to teach him the art of cuisine.





## 스키야키: 감방미식회 Sukiyaki

極道めし

12

**Director 마에다 테츠** MAEDA Tetsu Japan I 2011 I 108' I Fiction

**010** May 28 / MC9 / 18:10
**032** May 28 / MC10 / 23:00
**018** May 30 / MC9 / 18:00

교도소 단체방을 무대로, 수감자들이 사회에서 먹은 것 중 가장 기억에 남는 음식을 소개하는 이야기를 엮은 연극 형식의 따뜻한 작품. 그들의 추억의 음식에는 각자 삶의 애환과 우여곡절, 웃음과 눈물이 녹아있다. 설날을 한 달 남긴 나니와미나미 교도소 204호실에서는 수감자들이 설날 특식인 '오세치 요리' 쟁탈전을 벌이고 있다. 이기는 사람은 동료들의 오세치 요리 중 원하는 것을 하나씩 먹을 수 있다. 크리스마스 이브의 밤, 추억의 음식 소개 배틀이 시작된다. 한 명씩 음식의 레시피를 찬찬히 설명하며 이야기를 할 때마다 모두 군침을 삼키고, 이제는 다른 세상의 이야기가 된 현실에 때로는 눈물을 삼킨다.

The four occupants of Cell 204, being careful not to be detected by their jailers, bet their *osechi* New Year's dinners on who can concoct the most mouth-watering tale of 'the best food I ever had'. The winner gets everyone elses' New Year's dinner as well as his own. Since dinner is the most eagerly anticipated part of the day in a prison, and New Year's dinner is the most eagerly anticipated meal of the year, the stakes are high and the competition intense.

## 타니타 직원식당의 다이어트 레시피 Recipes of Diet Diaries

体脂肪計タニタの社員食堂

12

**Director 리 토시오** LEE Toshio Japan I 2013 I 100' I Fiction

© 2013 "Taishokoki Tanita no Shainshokudo" Film Partners

**047** May 28 / MC11 / 10:30
**038** May 30 / MC10 / 18:00

타니타사는 세계 최초로 체지방계 개발에 성공하지만, 사장 아들이자 부사장인 코우노스케를 비롯한 사원들 중 비만체형이 많아서인지 시장에서의 평판이나 매출이 좋지 않은 상태다. 사원들이 먼저 다이어트를 해서 그 경과를 발표하는 프로젝트를 제안한 코우노스케는 고교시절 친구인 영양사 나나코를 직원식당 책임자로 고용해 본격적인 다이어프 프로젝트에 돌입한다. 질도 좋고 맛도 좋은 다이어트 메뉴를 속속 개발해 내는 나나코. 결코 쉽지만은 않은 다이어트의 길이지만 비만사원들과 나나코는 서로 격려해가며 목표를 향해 달려간다. 타니타사의 실화를 토대로 한 영화로, 다이어트와 건강한 식단에 대한 현대인의 고민을 유쾌한 코미디로 풀어낸 작품.

Tanita is the leading maker of health scales that marketed the world's first body fat scale, making rapid progress under the president Unosuke Tanita. But Tanita's employees, including Unosuke's son and vice-president Konosuke, are mostly overweight and the feedback from test users isn't favorable. Konosuke suggests a dieting campaign that tracks the weight-loss process of company employees. He hires Nanako, a formerly overweight classmate who is now a nutritionist, and together with three employees with over 40% body fat, they begin a major weight-loss project.

## 심야 상영 Midnight Screening

잠들 수 없는 밤! 서울국제음식영화제로!

밤새 만나는 영화와 기본! 풍성한 야식은 보너스!

A Sleepless Night of Seoul International Food Film Festival (Midnight snacks included)

### 셰프의 초대 Chef's Special

날짜 | 5월 28일(토) 23:10 장소 | 메가박스 코엑스9관
Date | 5/28 (Sat) 23:10 Place | Megabox COEX 9 (MC9)

**아메리칸 초밥왕 East · Side Sushi**
USA I 2014 I 100' I Fiction Director 앤서니 루세로 Anthony LUCERO

**노마: 뉴 노르딕 퀴진의 비밀 Noma, My Perfect Storm**
UK I 2015 I 95' I Documentary Director 피에르 데샹 Pierre DESCHAMPS

**브라씨 부자의 맛있는 가업 잇기 Step Up to the Plate**
France I 2012 I 90' I Documentary Director 폴 라코스테 Paul LACOSTE

### 아시아의 맛 Taste of Asia

날짜 | 5월 28일(토) 23:00 장소 | 메가박스 코엑스10관
Date | 5/28 (Sat) 23:00 Place | Megabox COEX 10 (MC10)

**완탕면 Wanton Mee**
Singapore I 2015 I 71' I Fiction Director 에릭 쿠 Eric KHOO

**음식남녀 Eat Drink Man Woman**
Taiwan I 1994 I 123' I Fiction Director 리안 Ang LEE

**스키야키: 감방미식회 Sukiyaki**
Japan I 2011 I 108' I Fiction Director 마에다 테츠 MAEDA Tetsu

Sponsors 美珍香 BEE CHENG HIANG 아임닭 Pulmuone DANONE

# 특별전 2016: 프랑스의 맛
# In Focus 2016: Taste of France

한불 수교 130주년을 기념하는 2015~2016 한불 상호교류의 해 공식인증사업 '한국 내 프랑스의 해'의 일환으로 마련된 프랑스 특별전. 초기 무성영화부터 최신작에 이르기까지, 미식과 영화의 나라 프랑스의 다채로운 매력을 선보이는 9편의 장·단편 영화를 만날 수 있다.

This year's special program is dedicated to France, as part of the France-Korea year 2015-2016 celebrating 130 years of diplomatic relations between the two countries. A selection of 9 films, from the Lumière brothers' silent film to the newest feature film, this section is to celebrate the rich cultural heritage of French gastronomy and cinema.

프랑스FRANCE CORÉE 한국 2015 2016

**001** May 26 / M2 / 19:00 G

## 아기의 식사 Baby's Dinner

Le Repas de bébé **Director 루이 뤼미에르** Louis LUMIÈRE France I 1895 I 41" I Documentary

© Institut Lumière

루이 뤼미에르가 연출, 제작한 영상으로 형 오귀스트 뤼미에르와 그의 아내, 그리고 어린 딸 앙드레가 교외에서 식사를 하는 모습을 담은 무성영화다. 1895년 12월 28일 프랑스 파리의 그랑 카페에서 열린 뤼미에르 형제의 세계 최초 유료 영화 상영회에서 소개된 10편의 시네마토그라프 영화 가운데 일곱 번째로 상영된 작품이다.

Directed and produced by Louis Lumière, *Baby's Dinner* consists of one shot of Auguste Lumière, his wife and baby daughter Andrée having breakfast in the countryside. It was the seventh among the ten short films screened at the first commercial presentation of the Lumière Cinématographe on December 28, 1895, at the Grand Café in Paris.

## 요리대소동 The Cook in Trouble

Sorcellerie culinaire **Director 조르주 멜리에스** Georges MÉLIÈS France I 1904 I 4'31" I Fiction

세계 최초의 영화 종합 촬영소를 세웠으며 초기 영화를 발전시킨 조르주 멜리에스의 트릭 영화 중 한 작품. 거지가 와서 빵 한 조각을 구걸하자 정신 없이 바쁜 요리사는 매정하게 거절한다. 거지로 분장했던 마법사는 화가 나서 요리사의 주방에 저주를 걸고, 여기저기서 튀어나온 악마들이 요리사를 괴롭히며 주방을 아수라장으로 만든다.

A cook is punished for having chased out a beggar who was asking for just a small piece of bread. A spell is cast on his kitchen: little devils come to torment him and in the end, they throw his head into pots.

## 맛있게 드십시오 The Wing or the Thigh

L'Aile ou la cuisse 12

**Director 클로드 지디** Claude ZIDI France I 1976 I 104' I Fiction

**050** May 28 / MC11 / 18:00
**019** May 30 / MC9 / 20:50

사를 두슈맹은 이름난 미식가이자 세계적으로 유명한 레스토랑 안내서 「두슈맹 가이드」의 발행인이다. 은퇴를 준비하는 사를은 아들 제라르가 자신의 뒤를 잇기를 바라지만, 그럴 생각이 없는 제라르는 아버지 몰래 자신이 사랑하는 서커스단의 광대 일을 계속한다. 공장에서 대량 생산된 음식을 공급하는 대기업 트리카텔사가 유명 음식점들을 공략하며 세를 확장해가자, 프랑스의 '오뜨 뀌진'이 사라질지도 모른다는 위기감을 느낀 샤를은 제라르와 함께 반격에 나선다. 거대기업에 맞서 프랑스의 전통 음식과 미식 문화를 지키려는 부자의 좌충우돌 코미디로, 패스트푸드 산업에 대한 경쾌한 풍자와 해학이 넘치는 클로드 지디 감독의 초기 대표작.

Charles Duchemin is a well-known gourmet and the editor of an internationally known restaurant guide. As Charles decides to retire, he tries to train his son Gérard to continue the family business. However, Gérard is more interested in his true passion - the circus - than *haute cuisine*, while Charles' plans to retire are complicated by the arrival of fast food entrepreneur Jacques Tricatel. Fearing for the future of *haute cuisine*, Charles and his son wage their war against Tricatel and its mass-produced food to save the French art of cooking.





## 브라씨 부자의 맛있는 가업 잇기 Step Up to the Plate

Entre les Bras 12

**Director 폴 라코스테** Paul LACOSTE France I 2012 I 90' I Documentary

**023** May 27 / MC10 / 13:10
**012** May 28 / MC9 / 23:10
**071** May 29 / SUITE / 17:30

프랑스 남부의 깊은 산골 오브락에는 「미쉐린 가이드」에서 별 3개를 받은 미셸 브라의 레스토랑이 자리하고 있다. 세계의 미식가들이 성지를 순례하듯 다녀가는 이 식당의 주인 미셸은, 15년 동안 함께 요리해 온 아들 세바스티앙에게 가업을 물려주기로 한다. 아버지에게는 가업을 성공적으로 전수하기 위한, 아들에게는 아버지의 후광을 넘어 레스토랑의 명성을 잇기 위한 도전이 시작된 것이다. 삼대를 이어 온 가업의 전통과 가족에 관한 이야기, 그리고 절대 놓칠 수 없는 프랑스 미식 여행을 아우른 영화로, 2012년 베를린영화제 음식 영화 부문에서 상영된 화제작.

In 2009, the three-Michelin-stars French chef Michel Bras decides to hand his restaurant over to his son Sebastien, who has been working with him for 15 years. *Step Up to the Plate* tells the story of these extraordinary dishes prepared by a father and a son, in the hilly landscape of Aubrac region. We follow this gastronomic transmission, and enter intimately in their family ties.

## 상상 속의 만찬 Imaginary Feasts

Festins imaginaires 12

**Director 안 조르제** Anne GEORGET France I 2014 I 70' I Documentary

**030** May 28 / MC10 / 18:00
**039** May 30 / MC10 / 20:40

나치 강제 수용소와 구소련의 강제 노동 수용소, 일본의 전쟁 포로수용소에 유배됐던 사람들은 그들만의 조리법을 적어뒀다. 남녀노소, 국적을 불문하고 굶주린 채 죽어 가던 이들이 큰 위험을 무릅쓰고 작은 노트에 수백 가지의 조리법을 써서 남긴 것이다. 이 기록들은 지금껏 본격적인 연구나 출판의 대상이 되지 않았다. 생존의 기록이기도 한 이 조리법들에 얽힌 이야기를 통해 놀라운 저항의 역사를 드러내는 다큐멘터리로, 2015년 베를린국제영화제에서 상영됐다.

In Nazi concentration camps, the Gulag and Japanese war camps, deportees wrote cooking recipes. Hundreds of those recipes were copied in small notebooks by starving human beings of all origins – women, men, young, old, French, Russians, Americans – who took huge risks to write and keep them. Telling about these objects of survival, the film explores a phenomenon of incredible Resistance. Until now, no study or publication had ever been made on them.

## 아내의 남편은 요리사 French Cuisine

Pension complète 15

**Director 플로랑-에밀리오 시리** Florent-Emilio SIRI France I 2015 I 80' I Fiction

**005** May 27 / MC9 / 18:00
**033** May 29 / MC10 / 11:00

프랑수아와 그의 아내 샤를로트는 지중해가 내려다 보이는 고급 호텔 겸 레스토랑을 운영하고 있다. 프랑수아가 아직 받아 보지 못한 「미쉐린 가이드」의 별점을 받는 데에만 온 신경을 집중하는 동안, 40세의 끝자락에 선 샤를로트는 첫 아이를 가지려고 필사적이다. 이들의 위태로운 결혼 생활은 어느 날 갑자기 샤를로트의 전 남편인 알렉스가 나타나면서 더욱 복잡하게 꼬인다.

François and his wife Charlotte run an upscale hotel-restaurant overlooking the Mediterranean Sea. Their marriage is on the rocks - François is obsessively determined to garner his first Michelin star, while Charlotte, on the cusp of 40, is desperate to have their first child. The situation becomes even more complicated the day Charlotte's first husband, Alex, a cunning Casanova, reappears out of the blue.

## 엘리제궁의 요리사 Haute Cuisine

Les saveurs du palais 12

**Director 크리스티앙 벵상** Christian VINCENT France I 2012 I 90' I Fiction

**006** May 27 / MC9 / 18:30

프랑스의 작은 시골에서 송로버섯 농장을 운영하는 오르탕스 라보리는 현지에서 이름난 요리사다. 우연히 프랑스 대통령의 개인 요리사 자리를 제안 받은 그녀는 대통령 관저인 엘리제궁에 입성한다. 지금껏 대통령의 식사는 격식을 차린 고급 요리 위주였지만, 그가 진정으로 원하는 음식은 따뜻한 프랑스 가정식이란 것을 깨닫는 라보리. 그녀가 대통령의 입맛을 사로잡을수록 오랜 세월 엘리제궁의 음식을 담당해온 주방장의 견제는 심해지고, 주변의 불편한 시선을 느낀 라보리는 자신의 일에 회의를 품는다. 프랑수아 미테랑 전 프랑스 대통령의 개인 요리사였던 여성 셰프 다니엘 델푀슈의 실화를 토대로 한 영화로, 다채로운 프랑스 요리의 매력을 만끽할 수 있는 작품.

Hortense Laborie, a renowned chef from Périgord, is astonished when the President of the Republic appoints her his personal cook, responsible for creating all his meals at the Élysée Palace. Despite jealous resentment from the other kitchen staff, Hortense quickly establishes herself, thanks to her indomitable spirit. The authenticity of her cooking soon seduces the President, but the corridors of power are littered with traps. This film is based on the real-life story of Danièle Delpeuch, the personal chef to former French president François Mitterrand.

## 초콜릿 로맨스 Romantics Anonymous

Les émotifs anonymes

12

**Director 장 피에르 아메리스** Jean-Pierre AMÉRIS France, Belgium I 2010 I 80' I Fiction

젊고 아름다운 초콜릿 장인 앙젤리크는 일상에서 불편을 느낄 만큼 지나치게 소심하고 감정적이다. 우연히 작은 초콜릿 공장에 취직하게 된 그녀와 사장인 장르네는 서로 호감을 느끼지만, 그 또한 앙젤리크와 마찬가지로 작은 일에도 지나치게 긴장하는 성격이다. 초콜릿을 사랑한다는 공통점이 있지만 서로 선뜻 다가서지 못하는 단점도 닮은 두 사람은 과연 행복한 커플이 될 수 있을까? 〈히 러브스 미〉로 낯익은 이자벨 카레와 〈코코 샤넬〉의 브누아 포엘부르드의 사랑스러운 연기 앙상블, 달콤한 초콜릿 이미지의 향연이 즐거움을 선사할 로맨스 영화.

Angélique, a gifted chocolate maker, is pathologically timid. Jean-René, the boss of a small chocolate factory who just hired her, is also highly emotional. The two share the same handicap but also share a common passion, chocolate. What happens when they fall in love? Can they make a happy couple in the end?

**043** May 27 / MC11 / 13:00
**072** May 29 / SUITE / 20:10

## 포도밭의 후계자 You Will Be My Son

Tu seras mon fils

15

**Director 질 르그랑** Gilles LEGRAND France I 2011 I 102' I Fiction

© Media Castle. All Rights reserved

전통과 명성을 자랑하는 와인 농장의 주인 폴은 대대로 이어 온 가업과 와인에 대단한 자부심을 갖고 있다. 아들인 마르텡은 아버지의 마음에 들기 위해 노력하지만, 마르텡에게 좋은 와인을 만드는 데 필요한 감각과 재능이 없다고 여기는 폴은 아들이 못미덥기만 하다. 포도 수확을 몇 주 앞두고 관리인 프랑수아가 암으로 시한부 판정을 받게 되자 그의 아들 필립이 돌아오고, 폴은 와인에 대한 감각이 뛰어난 필립을 후계자로 삼으려 한다. 와인 농장을 무대로 강박적인 집착과 욕망의 파국, 부자의 갈등을 담아 비장한 멜로드라마의 맛을 한껏 느낄 수 있는 영화.

Paul de Marseul runs his prestigious family wine estate with passion and flair. For various reasons, he can't stand and constantly denigrates his son, Martin, who works with him. He dreams of having another son... who one day materializes in the shape of Paul's loyal vineyard manager's son. Can Paul de Marseul switch, and choose his own ideal son and heir?

**070** May 30 / SUITE / 20:10
**055** May 29 / MC11 / 18:10

## 시네푸드 Cinéfood ⓒ

2015~2016 한불 상호교류의 해 공식인증사업 '한국 내 프랑스의 해'의 일환으로 마련된 특별 행사로 프랑스 식문화 플랫폼 '알리망타시옹 제네랄'(AG)과 서울국제음식영화제가 함께하는 관객 대상 영화 속 음식 맞추기 퀴즈 이벤트. 알리망타시옹 제네랄의 설립자이자 식문화 평론가인 피에르 이베르나와 유럽식 디저트 카페 겸 와인바 '오 그랑베르'의 대표이자 〈올리브 쇼〉〈냉장고를 부탁해〉 등의 방송 활동으로 잘 알려진 박준우 작가가 행사를 진행한다. 지에이치멈 샴페인과 풀무원다논 패키지, 영화티켓 등 다양한 상품이 준비되어 있다.

Cinéfood ⓒ is a special event which is part of the France-Korea year 2015-2016 celebrating 130 years of diplomatic relations between the two countries. Co-presented by the platform for food culture Alimentation Générale (AG) from France and the festival, this entertaining quiz show will introduce the best food-on-film moments clips with questions to audience. AG's founder and director Pierre Hivernat will host the event with writer Park Joon-woo, the owner of dessert café and wine bar Aux Grands Verres and host of popular TV cooking program *Olive Show*. A variety of gifts from G.H. Mumm and Pulmuone Danone, and movie tickets will be offered as the prize for the winners.

날짜 | 5월 27일(금) 15:30 장소 | 메가박스 코엑스9관

Date | 5/27 (Fri) 15:30 Place | Megabox COEX 9 (MC9)

## 프랑스의 밤 - 보나페티 Soirée cinéma et gastronomie

한불 수교 130주년과 '한국 내 프랑스의 해'를 기념하는 제2회 서울국제음식영화제 프랑스 특별전의 공식 리셉션. '프랑스의 밤 - 보나페티'는 지에이치멈 샴페인, 프랑스 구르메의 샤퀴테리, 르 꼬르동 블루-숙명아카데미 셰프의 푸아그라 등 미식의 나라 프랑스의 맛을 즐길 수 있는 프렌치 케이터링 파티와 미테랑 전 프랑스 대통령의 입맛을 사로잡은 여성 셰프의 이야기인 〈엘리제궁의 요리사〉상영으로 구성된다.

Part of the France-Korea year 2015-2016 celebrating 130 years of diplomatic relations between the two countries, Soirée Cinéma et gastronomie is a special reception to experience the taste of excellence in French food, film and culture. From G.H. Mumm champagnes, France Gourmet's charcuterie to Le Cordon Bleu-Sookmyung Academy's bread and dessert, a variety of delicious French food and drink will be served at this party, which will be followed by the screening of the film *Haute Cuisine (Les Saveur du palais)*.

날짜 | 5월 27일(금) 18:30 (영화상영 20:30)
장소 | 메가박스 코엑스 B1홀 (영화상영 메가박스 코엑스 9관)

Date | 5/27 (Fri) 18:30 (Film screening 20:30)
Place | Megabox COEX B1 Hall & Megabox COEX 9 (MC9)

# 클래식 레시피 Classic Recipes

음식 소재 영화를 논할 때면 가장 먼저 회자될 만한 대표적인 고전 영화들을 소개하는 부문.

Classic films and cult movies of all time, with some of the best food-on-film moments, are introduced in this section.

## 마늘이 엄마보다 더 좋아 Garlic Is as Good as Ten Mothers

12

**Director 레스 블랭크, 모린 고슬링** Les BLANK, Maureen GOSLING USA I 1980 I 51' I Documentary

각종 요리에서 풍미를 돋우는 마늘에 대한 맛있는 탐구를 보여주는 마늘 예찬 다큐멘터리. 마늘의 역사부터 재배와 소비, 맛과 효능에 이르기까지, 마늘의 사회사를 인상적인 사운드트랙과 함께 담아낸다. 마늘 전문 식당인 '셰 파니스'의 셰프 앨리스 워터스를 필두로 한 마늘 애호가들의 유쾌한 인터뷰와 마늘을 이용한 갖가지 요리법은 물론, 패스트푸드에 잠식되는 먹을거리 문화에 대한 은근한 풍자 또한 담겨 있다. 미국의 대표적인 독립 다큐멘터리 감독 레스 블랭크의 작품으로 2004년 미국 의회 도서관이 국가적 유산으로 보존할 영화를 선정한 국립영화등기부 목록에 오른 고전 중의 고전.

*Garlic Is as Good as Ten Mothers* is a zesty Paean of praise to the greater glories of garlic. This lip-smacking foray into the history, consumption, cultivation and culinary/curative powers of the stinking rose features chef Alice Waters of Chez Panisse, and a flavorful musical soundtrack. Nothing less than a hymn to the stinking rose of the kitchen, this beautifully photographed documentary is an odyssey of garlic feasts blended with uniquely individual interviews of garlic aficionados.

**035** May 29 / MC10 / 15:30
**065** May 30 / COMFORT / 19:00

## 맛있게 드십시오 The Wing or the Thigh

L'Aile ou la cuisse

12

**Director 클로드 지디** Claude ZIDI France I1976 I 104' I Fiction

샤를 두슈맹은 이름난 미식가이자 세계적으로 유명한 레스토랑 안내서 「두슈맹 가이드」의 발행인이다. 은퇴를 준비하는 샤를은 아들 제라르가 자신의 뒤를 잇기를 바라지만, 그럴 생각이 없는 제라르는 아버지 몰래 자신이 사랑하는 서커스단의 광대 일을 계속한다. 공장에서 대량 생산된 음식을 공급하는 대기업 트리카텔사가 유명 음식점들을 공략하며 세를 확장해가자, 프랑스의 '오뜨 뀌진'이 사라질지도 모른다는 위기감을 느낀 샤를은 제라르와 함께 반격에 나선다. 거대기업에 맞서 프랑스의 전통 음식과 미식 문화를 지키려는 부자의 좌충우돌 코미디로, 패스트푸드 산업에 대한 경쾌한 풍자와 해학이 넘치는 클로드 지디 감독의 초기 대표작.

Charles Duchemin is a well-known gourmet and the editor of an internationally known restaurant guide. As Charles decides to retire, he tries to train his son Gérard to continue the family business. However, Gérard is more interested in his true passion - the circus - than *haute cuisine*, while Charles' plans to retire are complicated by the arrival of fast food entrepreneur Jacques Tricatel. Fearing for the future of *haute cuisine*, Charles and his son wage their war against Tricatel and its mass-produced food to save the French art of cooking.

**050** May 28 / MC11 / 18:00
**019** May 30 / MC9 / 20:50

## 붉은 수수밭 Red Sorghum

紅高粱

18

Director **장예모** ZHANG Yimou China I 1988 I 90' I Fiction

**053** May 29 / MC11 / 13:00
**074** May 28 / SUITE / 20:10

가난한 집안의 딸 추알은 18세에 나귀 한 마리에 팔려 늙은 양조장 주인에게 시집을 간다. 얼굴도 모르는 신랑의 집으로 향하던 추알은 도적떼의 습격을 받고, 가마꾼 유이찬오의 도움으로 목숨을 구한다. 며칠 뒤 고향집을 다니러 길을 나선 추알은 다시 나타난 유이찬오와 붉은 수수밭에서 하룻밤을 보낸다. 갑작스러운 남편의 죽음으로 추알은 양조장의 새 주인이 되고, 함께 살겠다며 막무가내로 찾아온 유이찬오를 받아들인다. 고량주를 만들며 평화로운 나날을 보내던 그들의 삶은 일본의 침략과 함께 학살의 소용돌이에 휘말리게 된다. 1930년대 중일전쟁을 배경으로 중국인들의 삶과 저항을 담아낸 수작으로 중국 5세대 감독 장예모의 대표작.

A young woman from a poor family, Jiu'er, is sent by her father to marry the old leprous owner of a sorghum winery. She falls for one of the men, who has been hired to carry her palanquin to the winery and becomes her lover. When the master dies of mysterious causes, she finds herself inheriting the isolated business. Years later, as the Japanese Army invades to subject the area to their rule, the community rises up and resists.

## 소일렌트 그린 Soylent Green

18

Director **리처드 플레이셔** Richard FLEISCHER USA I 1973 I 97' I Fiction

**036** May 29 / MC10 / 18:00

환경 오염과 온실 효과로 고기, 채소, 과일 등의 천연 식품이 사라진 2022년의 지구. 인구 과잉으로 실업과 주택난, 빈곤에 허덕이는 사람들은 소일렌트사가 공급하는 정체불명의 인공식품에 의지해 살아간다. 어느 날 소일렌트사의 사장이 살해되는 사건이 발생하자, 이를 조사하던 쏜 형사는 플랑크톤이 함유된 고영양 식품으로 알려졌던 '소일렌트 그린' 성분의 충격적인 실체를 마주하게 된다. 과도한 산업화 및 기후 변화가 가져올 디스토피아의 미래와 식량의 위기를 소재로 한 SF 스릴러로 리처드 플레이셔의 대표작 중 하나.

In 2022, Earth is overpopulated and totally polluted; the natural resources have been exhausted and the nourishment of the population is provided by the Soylent Corporation. When Soylent's CEO is murdered apparently by a burglar, NYPD detective Thorn investigates the case. Trying to solve the mystery behind the murder, he discovers a bizarre and disturbing secret of the ingredient used to manufacture Soylent Green.

## 음식남녀 Eat Drink Man Woman

飮食男女

18

Director **리안** Ang LEE Taiwan I 1994 I 123' I Fiction

**032** May 28 / MC10 / 23:00
**014** May 29 / MC9 / 13:00

국빈급 요리를 담당해온 최고의 요리사였으나 은퇴한 주사부는 미혼인 딸을 셋 둔 홀아비이다. 교사인 맏딸 가진은 실연의 상처 때문에 연애를 멀리하고, 항공사에서 일하며 애인이 있는 둘째 가천은 집에서 독립하려 한다. 막내 가령은 주사부가 싫어하는 패스트푸드점에서 아르바이트를 한다. 주사부가 점점 미각을 잃어간다는 사실을 받아들이지 못하는 가운데, 장성한 딸들은 차례로 독립을 선언한다. 시대에 따라 변화하는 가치관과 세대간의 갈등을 다룬 리안 감독의 초기 걸작으로, 1995년 아카데미 외국어영화상 부문 후보에 오른 작품. 다채로운 중국 요리의 향연이 오감을 자극하는 음식 영화의 고전이다.

Renowned master chef Chu is a widower and lives with his three grown daughters; Jia-Jen is a school teacher nursing a broken heart who converted to Christianity. Jia-Chien, the middle one, is an airline executive and plans to move out of the house. The youngest, Jia-Ning, is a college student who also works in a fast food restaurant. Each Sunday Mr. Chu makes a glorious banquet for his daughters, each of whom challenges any narrow definition of traditional Chinese culture.

## 조조상영 Early-bird Screening

27일(금), 28일(토), 29일(일) 3일간 조조 상영을 찾는 관객 전원에게 풀무원다논에서 제공하는 당일 배송된 신선한 요거트와 폰타나 잉글랜드 체다&브로콜리 컵 스프를 제공한다. 먹는 게 남는 거라면 서울국제음식영화제에 아침부터 와야 할 이유가 분명하다!

For audiences who attend the Early-bird Screenings on May 27th (Fri), 28th (Sat) and 29th (Sun), all members will be offered fresh yogurt delivered that very day from Pulmuone Dannon and Fontana England Style Cheddar Cheese & Broccoli Soup. If food is happiness, then the Seoul International Food Film Festival has reasons to stay from morning to night!

날짜 | 5월 27일(금)~29일(일) 첫 상영
Date | 5/27 (Fri) – 5/29 (Sun) Early- bird Screening

장소 | 메가박스 코엑스 9관, 10관, 11관
Place | Megabox COEX 9 (MC9), 10 (MC10), 11 (MC11)

# 지속가능한 밥상 Sustainable Table

2nd SEOUL INTERNATIONAL FOOD FILM FESTIVAL

공장형 축산업부터 낭비되는 음식의 문제에 이르기까지, 건강하고 지속가능한 먹을거리와 식문화를 생각하는 작품들을 소개하는 부문.

From factory farming to food waste, films in this section provide an in-depth look at controversial issues regarding sustainable eating as well as inspiring efforts and solutions.

## 고기를 원한다면 Need for Meat

15

Director **마리옌 프랑크** Marijn FRANK The Netherlands I 2015 I 74' I Documentary

**044** May 27 / MC11 / 15:30
**057** May 30 / MC11 / 18:00

TV 프로그램의 연출자이자 젊은 엄마인 마리옌은 직접 도살을 경험함으로써 육식에 편중된 식습관을 개선해보고자 한다. 왜 육식을 즐기면서도 죄책감을 떨치기 어려울까? 왜 살아있는 동물과 그로부터 얻는 고기를 별개로 인식하는 개념적 간극이 존재하는가? 도축업자, 신경학자, 배양육 개발업자, 요리사 등 다양한 관계자들을 만나면서 육식을 둘러싼 불편한 진실에 정면으로 부딪쳐 보는 마리옌의 용기 있는 여정을 담은 다큐멘터리로, 2016년 베를린국제영화제에서 상영됐다.

TV director and a young mother, Marijn Frank attempts to kick her addiction to meat by becoming a slaughter's apprentice. Why does being a meat junkie leave you with a nagging sense of guilt? And why is there such a conceptual gulf between the animal and the abstracted slice of meat that comes from it? In her search for answers, Marijn embarks on a personal, eye-opening, funny and courageous quest on which she encounters neurologists, in vitro meat developers, a chef and her daughter Sally's meat-free plate.

## 버려진 것들의 요리법 Wastecooking - Make Food, Not Waste

12

Director **게오르그 미슈** Georg MISCH Austria I 2015 I 82' I Documentary

**049** May 28 / MC11 / 15:30
**040** May 31 / MC10 / 18:00

오스트리아의 운동가 데이비드 그로스는 세계적으로 먹을거리의 1/30이 쓰레기통에 버려지는 현실을 바꾸고자 하나의 실험을 시작한다. 쓰레기 컨테이너를 개조한 미니 주방을 연결한 차를 타고, 폐식용유를 연료삼아 5주 동안 유럽 5개국을 다니며 버려지는 음식으로만 끼니를 해결하는 여정에 나선 것이다. 소비 지상주의 사회에서 얼마나 많은 음식이 낭비되고 있는지를 보여주는 한편, 셰프, 과학자, 운동 단체 등 다양한 사람들을 통해 음식 낭비의 실태를 개선하려는 노력과 실천 방법을 담아내는 로드무비. 2015년 암스테르담 국제다큐멘터리영화제에서 상영됐다.

A car that runs on used vegetable oil, a mobile stove and a host of culinary ideas in his backpack: *Wastecooking – Make Food, Not Waste* is an entertaining road movie detailing a journey through five European countries, where the only thing on the menu is what others call garbage. David Gross, the host of this film, whips up creative meals aimed at fighting food waste and our consumption-driven society, and at the same time inspires us to search for creative solutions.

## 스톡홀름 씨의 좋은 날 Good Things Await

12

**Director 피에 암보** Phie AMBO  Denmark I 2014 I 95' I Documentary

**013** May 5 / MC9 / 10:30

닐스 스톡홀름은 덴마크에서 가장 이상적인 방법으로 농사를 짓고 가축을 기르는 농부 중 하나다. 그와 아내 리타가 생명역동농업 방식으로 운영하는 농장의 산물은 소비자들 사이에서 최상급으로 정평이 났으며, 세계적인 레스토랑으로 이름난 코펜하겐의 노마에도 공급되고 있다. 닐스의 헌신적인 노력은 그의 농사 철학을 낯설어 하던 세상 사람들에게 감동을 주지만, 농업 관계 당국은 법적 규율 및 기준과는 다른 그의 방식에 문제를 제기한다. 자연과 교감하고 우주의 순리를 따르는 농경과 목축을 고수하는 농부의 삶을 시적으로 담아낸 작품으로, 2015년 베를린국제영화제에서 상영된 웰메이드 다큐멘터리.

Niels Stockholm is one of the last idealistic farmers in the agricultural country of Denmark. He makes some of the world's finest products, praised by the consumers and nursed in harmony with the universe. But Niels' ways of farming in accordance with the planets and the primal instincts of the animals are not too popular with the authorities. They are threatening to withdraw his license to keep cattle, the buildings are deteriorating, and with no successor to take over, Niels risks seeing his life fall apart.

## 슈거블루스 Sugar Blues

15

**Director 안드레아 출코바** Andrea CULKOVA  Czech Republic I 2014 I 78' I Documentary

**008** May 28 / MC9 / 13:00
**060** May 31 / MC11 / 20:30

임신성당뇨병 진단을 받은 안드레아는 설탕을 섭취하지 않으려 애쓰지만, 설탕을 피하기란 거의 불가능해 보인다. 태아가 받을 영향을 염려한 안드레아는 가족의 식습관을 바꾸는 한편, 설탕 산업을 조사하기 시작한다. 수년 간 의사 및 과학자들을 대면하며 설탕이 인간의 신체와 정신에 끼치는 영향을 탐구하는 그녀의 조사에서 드러나는 것은, 다국적 거대기업과 정치인들, 의료산업의 유착 관계다. 슈거블루스(설탕 금단증상)의 이면을 파헤치는 여성감독이자 엄마 안드레아의 여정을 담은 다큐멘터리로, 설탕 중독의 사회에 경종을 울리는 작품이다.

The director, Andrea, is diagnosed with gestational diabetes. Fear for her unborn baby changes the eating habits in Andrea's family and motivates her investigation of the sugar industry. Confronting doctors and scientists, Andrea explores the influence of sugar on human physical and mental functions. With the obsession of a detective, she identifies the ties between multinational corporations, politicians and health care. The quest begins at Andrea's kitchen table and continues worldwide over nearly five years.

# 맛있는 한국 Delicious Korea

한국의 음식과 식문화를 다루거나 한국에서 제작된 음식 소재 영화를 소개하는 부문.

Korean films about food or films that savour the flavor of Korean food are introduced in this section.

## 된장 The Recipe

12

**Director 이서군** LEE Anna  Korea I 2009 I 107' I Fiction

**048** May 28 / MC11 / 12:40

특종을 찾아 뛰는 방송 프로듀서 최유진은 이상한 제보를 받는다. 전국을 공포에 떨게 했던 희대의 살인마 김종구가 형장에서 남긴 유언은 체포 직전에 먹은 된장찌개를 다시 먹고 싶다는 한 마디였다는 것. 특종의 냄새를 맡은 유진은 김종구의 행적을 되짚으며 취재에 나서지만, 해답의 열쇠를 쥐고 있는 된장의 달인 장혜진은 종적이 묘연하다. 과연 혜진과 그녀의 된장찌개 뒤에는 어떤 비밀이 숨어 있는 것일까? 방송 취재가 본격적으로 진행되면서 수많은 관계자들의 흥미진진한 진술이 이어지는 가운데, 사건은 또 다른 반전을 향해 치닫는다.

Yu-jin, a television producer always in search of a scoop, is given the tape of a bloodthirsty killer's last wish: to eat the very *doenjang jjigae* (Korean soybean paste stew) he had just before getting arrested. Yu-jin instantly smells a scoop and desperately tries to decipher the mystery behind the killer's cravings. On his in-depth research of this case, Yu-jin finds out about Hye-jin, a woman who holds the key to unraveling the enigma of the *doenjang jjigae*, but it's impossible to find her.

## 서양골동양과자점 앤티크 Antique

15

**Director 민규동** MIN Kyu-dong  Korea I 2008 I 109' I Fiction

**024** May 27 / MC10 / 15:30

한적한 주택가 골목에 자리 잡은 '앤티크'는 값비싼 고급 식기에 케이크를 담아 내고 새벽 2시까지 영업을 하는 독특한 케이크 가게다. 앤티크의 사장은 단 것을 싫어하면서도 손님이 대부분 여자라는 케이크 가게를 시작한 진혁. 천재적인 파티시에 선우는 고교 시절 진혁에게 사랑을 고백했던 동창생인 데다 누구나 첫눈에 반하는 '마성의 게이'다. 선우의 케이크 맛에 반해 주방 보조 겸 견습생으로 들어온 케이크광 기범, 진혁을 도련님이라고 부르는 경호원이자 서빙 담당 수영까지, 케이크 가게를 매개로 모인 네 남자의 사연과 그들의 관계, 서로의 상처를 보듬고 행복을 찾아가는 과정을 그린 작품.

Jin-hyuk was brought up as the well-bred heir to a corporate fortune. He has got the looks, the money and the charm, but even so, true love is hard to find. Jin-hyuk opens up a cake shop and hires Sun-woo, a talented patissier who had a crush on Jin-hyuk back in high school. Together with Gi-beom, an ex-boxing champion and Su-young, a clueless bodyguard, four unique and handsome men stir up a quiet neighborhood when they show up at the cake shop, Antique.

## 코알라 Koala

15

**Director 김주환** KIM Ju-hwan  Korea I 2013 I 100' I Fiction

**054** May 29 / MC11 / 15:30

창업을 위해 사표를 내던진 동빈과 오디션만 200번째 도전 중인 종익은 수제 햄버거 레스토랑 '버거보이'를 오픈한다. 아르바이트생으로 우리가 합류하고, 쏘맥 파티를 하며 성공의 단꿈에 젖는 것도 잠시, 경험도 돈도 부족한 두 사장의 가게는 심각한 경영난에 시달린다. 손님은 적은 데다 햄버거 패티 가격은 치솟고, 새로 개발한 메뉴는 별 호응을 얻지 못하는 가운데 가게마저 압류당하자 폐업 직전에 놓인 버거보이. 과연 파란만장 청춘들의 창업 도전기는 성공할 수 있을까?

Good friends Dong-bin and Jong-ik open a homemade hamburger restaurant 'Burger Boy' together. Part-timer Woori joins the team, but short of money and experience, the business wavers. The hamburger patty price gets increased, the new menu doesn't work well and the Burger Boy is about to foreclosure. In the face of bankruptcy, will they ever be able to survive this crisis and make it?

# 오감만족 세계단편선 Tasty Short Films

오감만족 세계단편선 1 Tasty Short Films 1 89′

**046** May 27 / MC11 / 21:00
**056** May 29 / MC11 / 20:50

12

## 815번가의 하루
### A Day in Blk 815

**Director 자오 시칭** ZHAO Shiqing
Singapore I 2015 I 13′11″ I Fiction

가족의 생계를 책임지는 소녀 가장과 과거 유명했지만 지금은 잊힌 노년의 요리사 첸. 돈을 벌어야 하는 소녀와 자신이 여전히 레스토랑에서 일을 한다고 생각하는 첸은 서로를 통해 다시 사는 법을 배우게 된다.

A Fantasy happens between THE GIRL who have to play the bread winner in her family and MR. CHEN who is a famous chef before. One for making money, one thought himself still working in the restaurant, two of them unfold an allegorical story in BLK 815.

## 오늘의 수프
### Soup of the Day

**Director 린 스미스** Lynn SMITH
Canada I 2013 I 4′ I Animation

까다로운 아내와 사는 남편은 레스토랑에 가면 오직 하나의 메뉴만을 선택할 수 있다. 그건 바로 오늘의 수프!

A song-based, animated short film about loving forbearance toward the "menu-challenged."

## 아이웍 가족의 작은 농장
### Glass Bottled-Milk: Saving the Iwig Family Dairy

**Director 벤자민 가너** Benjamin GARNER
USA I 2014 I 20′23″ I Documentary

평생 목장을 운영해 온 팀 아이웍의 목장은 지금 파산 위기에 놓여 있다. 두 해 동안의 가뭄과 정부 법률, 수요와 공급의 문제 등과 싸우면서 팀은 자신의 작은 낙농장을 살리기 위해 고군분투 중이다. 고객들은 아이웍 우유의 특별한 맛과 건강한 성분에 중독되어 있지만 목장을 살리는 데에는 충분하지 않다.

Tim Iwig has farmed all his life, and right now he's fighting to save the family farm from bankruptcy. Battling two years of drought, government legislation, and supply and demand challenges, Iwig struggles to keep his small Kansas dairy afloat. Iwig's customers are addicted to his milk because of its distinct flavor and healthy properties, but this may not be enough to save the farm.

## 생일 선물
### The Chicken

**Director 우나 군야크** Una GUNJAK
Germany, Croatia I 2014 I 15′ I Fiction

셀마는 6살 생일에 살아있는 닭을 선물 받는다. 닭을 잡아 먹을 것이라는 것을 알게 된 셀마는 자신의 행동이 어떤 결과를 가져오게 될 지 모른 채 닭을 풀어준다. 내전이 벌어졌던 1993년의 사라예보를 배경으로 하는 영화.

As a present for her 6th birthday, Selma gets a live chicken. When she realises the creature is going to be killed to feed the family she decides to set it free, unaware of the dangerous consequences such action will lead to... It is Sarajevo, year running 1993.





여러 문화권의 음식에 대한 생각과 다채로운 상상력을 만날 수 있는 단편영화들을 선보이는 부문.

This program includes a variety of short films that are filled with imagination, diversity of food and lifestyle from different cultures.

## 물의 수호자
### Guardians

**Director 루이스 아르테가** Luis ARTEAGA
Mexico I 2015 I 8′43″ I Fiction

2022년 메리다를 비롯한 멕시코 전 지역은 심각한 물 부족에 시달리고 있다. 유카탄 주와 메리다시는 한 때 멕시코에서 가장 자원이 풍부했던 곳이다. 〈물의 수호자〉는 물 부족 현상의 원인을 찾아가는 동시에, 지역에서 유일하게 깨끗한 물을 보유하고 있는 살바도르와 그의 아이들의 노력을 보여준다.

2022. Mérida and the rest of México is going through a terrible water crisis. How did Yucatán and the city of Mérida, one of the most resource-favored regions of Mexico, end up in drought? *Guardians* documents the causes of this phenomenon as well as the case of Salvador Canul and his children, the average Meridian family except for one thing: they own the last clean water well in the whole region.

## 레드엔드와 식물공장
### Red-end and the Factory Plant

**Director 로빈 누르다, 베서니 드 포레스트** Robin NOORDA, Bethany de FOREST
Belgium I 2015 I 15′30″ I Animation

푸아그라 생산을 위해 거위를 살찌우는 과정에서 영감을 받아 제작된 작품. 대규모 농장에서 속이 채워진 식충식물들이 수확된 후 공장에서 햄 통조림으로 가공된다. 우리의 주인공 레드앤드는 통조림이 될 위기에 처한 친구를 구하기 위해 위험한 모험에 나선다.

Inspired by the method of feeding geese in order to produce 'foie gras', loudly burping carnivorous plants are being stuffed at a plantation. Next, they are harvested and processed at a factory into cans of spam. Our hero Red-end jeopardizes it all in his attempt to save his friend who got stuck in one of them.

## 잇포도 말차 이야기
### Matcha: An Ippodo story

**Director 마이클 매커티어** Michael MCATEER
Japan I 2015 I 7′ I Documentary

감독은 잇포도 차호의 정통 말차를 경험하기 위해 일본 교토로 향한다. 3세기 가까운 시간 동안 와타나베 가문이 운영해 온 잇포도는 1717년 손으로 차를 따기 시작한 이래 말차 문화를 지켜왔다. 수확에서부터 다도, 그리고 그를 다루는 사람들의 마음가짐에 이르기까지 차의 전반을 아름답게 담아낸 다큐멘터리.

In *Matcha: an Ippodo Story*, director Michael McAteer transports viewers to Kyoto, Japan for an intimate matcha experience with Ippodo Tea. Owned and operated by the Watanabe family for nearly three centuries, Ippodo has upheld the culture of matcha since they began handpicking tea in 1717. The short film is the first to document Ippodo's story. It beautifully depicts the cycle of tea from harvest all the way through to the Japanese tea ceremony, and the family at the heart of it all.

## 치즈를 고르는법
### Cheese

**Director 해나 치즈먼** Hannah CHEESMAN
Canada I 2014 I 5′ I Fiction

치즈를 살 때는 기지와 용기가 (그리고 아마 내키지는 않지만 약간의 정중함도) 필요하다. 제이미는 치즈에 대해 잘 모르고, 그 사실을 '글로벌 치즈'의 직원들은 알고 있다. 그래서인지 파티 때문에 치즈를 사러 간 제이미는 자신도 모르게 허세를 부리게 된다. 치즈 가게 페이스 오프라고나 할까?

Buying cheese becomes a struggle of wits, strength (and maybe even begrudging respect) for one young woman who has put herself in the game. Jamie's no cheese connoisseur. And the cheese monger at Global Cheese knows it. So when Jamie buys some cheese for a party, she's unwittingly drawn into a macho superiority contest. Challenged to stand her ground, this is a cheese shop face off.

## 오감만족 세계단편선 2 Tasty Short Films 2 94'

**027** May 28 / MC10 / 10:30
**058** May 30 / MC11 / 20:30

15

### 크리올 씨앗을 지켜라
### Seeds

**Director 마르셀루 엥그스테르** Marcelo ENGSTER
Brazil I 2015 I 12'30" I Documentary

브라질의 히우그란지두술 중심부에 한 무리의 농부들이 모여있다. 그들은 공동으로 재배를 하고 씨앗을 교환하며 직접 농사 지은 것들로 점심을 준비한다.

In the Inner of Rio Grande do Sul, Brazil, a group of little farmers gathers. In a task force day, they work in a property where they produce conjointly, trade seeds and prepare a lunch with what they have planted themselves.

### 당신을 위한 채소조림
### Fully Cooked for You

**Director 유카 이마바야시** Yuka IMABAYASHI
Japan I 2011 I 3'44" I Animation

어머니가 새해에 먹는 전통요리인 채소조림을 준비하고 있다. 이 모습을 지켜 보고 있는 아이들. 요리의 재료는 동물모양을 한 콩, 당근, 우엉과 곤약 등이다. 맛있게 드세요!

A mother making a traditional New Year's vegetable dish for the family, and a child watching. The ingredients are animals of peas, carrots, burdock root and konjak. Enjoy the dish!

### 마카롱 맨
### The Macaron Man

**Director 벤 가필드** Ben GARFIELD
UK I 2015 I 19'09" I Fiction

요리사 존 크리스티안손은 새로운 마카롱 사업의 홍보를 위해 단편 영화 제작을 의뢰한다. 그러나 일은 계획대로 진행되지 않고, 마침내 우리는 존이 진정으로 원한 것이 무엇이었는지 알게 된다.

Artisan chef Jon Kristjansson has commissioned a short film to be made to promote his new French macaron making business. However, things don't go quite as planned, and as events unravel, we discover what's really motivating Jon.

### 아르메니아의 과일 장수
### Armenian Papers

**Director 오르넬라 마키아** Ornella MACCHIA
Armenia I 2015 I 6'33" I Animation

예레반 재래 시장의 한 과일 장수가 자신이 파는 과일과 역사 속으로 우리를 초대한다. 새와 함께 하는 이 여행에서 우리는 아르메니아의 색으로 가득한 그의 삶을 발견한다.

At the market of Yerevan, a merchant invites us to share his fruits and his history. Accompanied by birds, we discover the life of this man full of the colors of Armenia.





### 시저샐러드를 찾아서
### The Caesar's Salad

**Director 에릭 목테수마** Erick MOCTEZUMA
Mexico I 2016 I 15'09" I Documentary

샐러드 메뉴에서 절대 빠지지 않는 시저샐러드. 이 요리가 어떻게 탄생해서 전세계로 퍼지게 되었는지를 알려주는 흥미로운 다큐멘터리.

A documentary showing the story of how the Caesar's Salad was born and how it expanded all over the world.

### 즉흥적인 초대
### Impromptu

**Director 브루스 올콕** Bruce ALCOCK
Canada I 2013 I 10' I Animation

척은 쇼팽을 틀어 놓고 아내 실비와 느긋하게 제대로 된 대화를 나눌 생각을 하며 저녁 식사를 준비한다. 하지만 실비는 일의 성공을 축하하기 위해 갑자기 동료들을 집으로 초대하고, 통제되지 않는 분위기 속에서 척이 계획한 둘만의 식사는 대혼란에 빠진다.

Chuck is in his element, cooking and listening to Chopin with his baby daughter, imagining what he will say to his wife Sylvie once he can get her to slow down long enough to have a real conversation. All goes awry when Sylvie spontaneously invites a group of colleagues over to celebrate a work victory.

### 김치
### Kimchi

**Director 심혜정** SHIM Hye-jung
Korea I 2015 I 20' I Fiction

진영은 엄마가 보낸 김치를 택배로 받는다. 엄마와 사는 언니 진숙은 진영에게 김치를 가지고 생색을 낸다. 진영은 이런 관계가 편하지 않다. 엄마의 교통사고 소식에 지방의 엄마 집으로 병문안을 간 진영을 오랜만에 만난 진숙은 은근히 긁어대고, 결국 진영은 폭발하고 만다.

Jin-young receives a box of kimchi from her mother. She feels uncomfortable with it. One day, she hears the news that her mother gets in a car accident and goes back to her hometown.

### 소시지
### Sausage

**Director 로버트 그리브스** Robert GRIEVES
USA I 2014 I 7' I Animation

수제 소시지와 수제 빵을 파는 두 노점 사이에 패스트푸드 노점이 들어선다. 손님을 차지하기 위한 노점 간의 치열한 싸움이 계속 되고 그 와중에 맛있는 메뉴가 탄생한다!

The idyllic world of two artisan stallholders is invaded by a devious fast-food vendor. The ferocious turf war that follows provokes life changing events resulting in one delicious discovery!

# 먹으면서 보는 영화관 Dining Cinema

영화와 음식을 함께 즐길 수 있는 서울국제음식영화제의 대표 프로그램으로 먹으면서 보는 영화관의 전 상영은 메가박스 코엑스 부티크 M관에서 진행된다. 컴포트룸에서는 각 영화와 관련된 음식과 맥주 또는 음료를 즐길 수 있으며, 스위트룸에서는 디너 후 편안한 좌석에서 영화를 보는 디너타임과, 영화 상영후 영화와 관련된 다양한 주류와 안주를 즐길 수 있는 해피아워가 관객들을 기다린다.

Dining Cinema, the premiere program of the Seoul International Food Film Festival, allows audiences to enjoy food and film together, and all screenings will be taking place at Megabox COEX Boutique M theatre. In the Comfort Room, each film can be savored alongside an appropriate meal, with a beer or drink. In the Sweet Room, special events called Dinnertime and Happy Hour will be held every night. At Dinnertime, audience will share a delicious evening meal before the film screening and diverse drinks and foods related to the films will be offered to the guests during Happy Hour.

**컴포트 시네마 Comfort Cinema**
컴포트다이닝 15,000원
Comfort Dining 15,000KRW

**스위트 시네마 Suite Cinema**
디너타임@스위트, 해피아워@스위트 50,000원
Dinner@Suite, Happy Hour@Suite
50,000KRW

음식 협찬 Food Sponsored by

음료 및 주류 협찬 Beverage Sponsored by

디저트 협찬 Dessert Sponsored by

※ 먹으면서 보는 영화관의 메뉴는 사정에 따라서 변경될 수 있습니다.
Menu of SIFFF's Dining Cinema is subject to change.

## 컴포트 시네마 Comfort Cinema 컴포트룸 104, 105

### 컴포트다이닝(Comfort Dining)

상영하는 영화와 관련된 음식과 맥주/음료를 즐기면서 영화를 감상할 수 있는 시간으로 중동 음식 후무스(〈후무스 이야기〉), 제너럴 쏘 치킨(〈제너럴 쏘 치킨을 찾아서〉)등이 맥주 또는 음료와 함께 해당 영화 상영에 제공될 예정이다. 컴포트 시네마는 음식 및 음료 서빙 진행으로 관객 입장 시각에서 15분 후 영화 상영이 시작된다.

Enjoying a film alongside the food and drinks from the film, during the screening time plates such as Middle Eastern hummus (*Make Hummus Not War*), and General Tso chicken (*The Search for General Tso*) will be offered to the audience. Comfort Cinema begins with the food and drinks being served, and the film will begin screening 15 minutes after entrance time.

| Date | Time | Code | Title | Menu | RT | Screening Info | | Page |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5/28 (Sat) | 18:15 입장 Entrance<br>18:30 영화 상영 Screening | 061 | 제너럴 쏘 치킨을 찾아서<br>The Search for General Tso | 제너럴 쏘 치킨 맥주/음료<br>General Tso Chicken & Beverage | 75 | 12 | E | 13 |
| | 20:10 입장 Entrance<br>20:25 영화 상영 Screening | 062 | 세비체의 DNA<br>Ceviche's DNA | 세비체와 맥주/음료<br>Ceviche & Beverage | 85 | 12 | NE | 11 |
| 5/29 (Sun) | 18:15 입장 Entrance<br>18:30 영화 상영 Screening | 063 | 아메리칸 초밥왕<br>East · Side Sushi | 스시롤과 맥주/음료<br>Sushi or Roll & Beverage | 100 | 12 | E | 12 |
| | 20:40 입장 Entrance<br>20:55 영화 상영 Screening | 064 | 달팽이 식당<br>Rinco's Restaurant | 쥬뗌므 수프와 맥주/음료<br>Potage & Beverage | 118 | 12 | N | 14 |
| 5/30 (Mon) | 19:00 입장 Entrance<br>19:15 영화 상영 Screening | 065 | 마늘이 엄마보다 더 좋아 + 시라차! 핫소스 찬가<br>Garlic is as Good as Ten Mothers + Sriracha | 치킨과 맥주/음료<br>Spicy Chicken & Beverage | 84 | 12 | E | 19 |
| | 21:20 입장 Entrance<br>21:35 영화 상영 Screening | 066 | 후무스 이야기<br>Make Hummus Not War | 후무스와 맥주/음료<br>Hummus & Beverage | 77 | 12 | E | 14 |
| 5/31 (Tue) | 19:00 입장 Entrance<br>19:15 영화 상영 Screening | 067 | 완탕면<br>Wanton Mee | 싱가포르 안주와 맥주/음료<br>Singapore Side Dish & Beverage | 71 | 12 | NE | 12 |
| | 20:50 입장 Entrance<br>21:05 영화 상영 Screening | 068 | 18번의 식사<br>18 Meals | 비시수와즈와 맥주/음료<br>Vichyssoise & Beverage | 107 | 15 | NE | 10 |



# 먹으면서 보는 영화관 Dining Cinema

## 스위트 시네마 Suite Cinema 스위트룸 101~103

### 디너타임@스위트(Dinner@Suite)

미셸 브라, 르네 레드 제피, 세르지오 헤르만, 가스톤 아쿠리오 등 세계적인 스타 셰프들의 삶과 요리를 영화로 만나면서 맛있는 저녁 식사를 즐기는 디너타임. 영화 상영 40분 전부터 메가박스 코엑스 부티크M 라운지에서 케이터링이 진행된다.

Dinner@Suite shares a delicious evening meal while encountering the lives and cooking of international star chefs such as Michel Bras, Rene Redzepi, Sergio Herman, and Gaston Acurio through film. Catering begins at the Megabox COEX Boutique M Lounge 40 minutes before the film screening.

※ 케이터링메뉴는 서울국제음식영화제 홈페이지 및 sns를 통해 별도로 공개 예정입니다.
The catering menu will be announced separately through the Seoul International Food Film Festival website and SNS.

| Date | Time | Code | Title | RT | Screening Info | | Page |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5/28 (Sat) | 17:30 디너 Dinner<br>18:10 영화 상영 Screening | 069 | 가스톤의 부엌<br>Finding Gaston | 78 | 12 | NE | 10 |
| 5/29 (Sun) | 17:30 디너 Dinner<br>18:10 영화 상영 Screening | 071 | 브라씨 부자의 맛있는 가업 잇기<br>Step Up to the Plate | 90 | 12 | NE | 17 |
| 5/30 (Mon) | 17:30 디너 Dinner<br>18:10 영화 상영 Screening | 073 | 세르지오 헤르만, 미치도록 완벽한<br>Sergio Herman: Fucking Perfect | 80 | 12 | NE | 11 |
| 5/31 (Tue) | 17:30 디너 Dinner<br>18:10 영화 상영 Screening | 075 | 노마: 뉴 노르딕 퀴진의 비밀<br>Noma My Perfect Storm | 95 | 12 | NE | 11 |

### 해피아워@스위트(Happy Hour@Suite)

영화 시작 20분 전 가벼운 웰컴 드링크로 시작하는 해피아워@스위트는 편안한 좌석에서 영화를 즐긴 후 해피아워 시간 동안 다양한 주류(샴페인, 와인, 칵테일 등)와 안주를 즐길 수 있다.

The Happy Hour@Suite begins with a light welcome drink 20 minutes before the film screening, and, following the film screening in a comfortable chair, a variety of drinks (Champagne, wine, cocktails, and liquors) will be served with light snacks.

※ 상세 메뉴는 서울국제음식영화제 홈페이지 및 sns를 통해 별도로 공개 예정입니다.
해피아워@스위트는 행사의 성격상 영화등급과 상관없이 청소년 관람불가로 진행됩니다.
A detailed menu will be announced separately through the Seoul International Food Film Festival website and SNS.
Due to the nature of the event, Happy Hour@Suite is open to adults only, regardless of the rating of the film being screened.

| Date | Time | Code | Title | RT | Screening Info | | Page |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5/28 (Sat) | 20:10 웰컴 드링크 Welcome Drink<br>20:30 영화 상영 Screening<br>22:00~23:00 해피 아워 Happy Hour | 070 | 붉은 수수밭<br>Red Sorghum | 90 | 18 | N | 20 |
| 5/29 (Sun) | 20:10 웰컴 드링크 Welcome Drink<br>20:30 영화 상영 Screening<br>22:00~23:00 해피 아워 Happy Hour | 072 | 초콜릿 로맨스<br>Romantics Anonymous | 80 | 12 | NE | 18 |
| 5/30 (Mon) | 20:10 웰컴 드링크 Welcome Drink<br>20:30 영화 상영 Screening<br>22:15~23:15 해피 아워 Happy Hour | 074 | 포도밭의 후계자<br>You Will Be My Son | 102 | 15 | NE | 18 |
| 5/31 (Tue) | 20:10 웰컴 드링크 Welcome Drink<br>20:30 영화 상영 Screening<br>22:10~23:00 해피 아워 Happy Hour | 076 | 그와 그녀의 푸드 가이드<br>The Food Guide to Love | 91 | 18 | E | 11 |

# 맛있는 토크 Delicious Talk

**MC9** Megabox COEX 9 메가박스 9관
**MC10** Megabox COEX 10 메가박스 10
**MC11** Megabox COEX 11 메가박스 11관

※ 맛있는 토크 일정표의 시간은 해당 영화 상영 시작 시간입니다. 맛있는 토크는 영화 상영이 끝난 후 진행됩니다.
※ The times in the 'Delicious Talk' schedules are the times when the screenings begin. Each 'Delicious Talk' is scheduled after the screening is finished.

| 일시 Date | 장소 Venue | 상영작 Film | 참석자 Guest | Page |
|---|---|---|---|---|
| 5/27 (Fri) 13:00 | MC11 | 초콜릿 로맨스<br>Romantics Anonymous | 김선희 쇼콜라티에<br>Choloatier Elly KIM | 18 |
| 5/27 (Fri) 13:10 | MC10 | 브라씨 부자의 맛있는 가업 잇기<br>Step Up to the Plate | 폴 라코스테 감독<br>Director Paul LACOSTE | 17 |
| 5/27 (Fri) 15:30 | MC10 | 서양골동양과자점 앤티크<br>Antique | 민규동 감독<br>Director MIN Kyu-dong | 23 |
| 5/27 (Fri) 15:30 | MC11 | 고기를 원한다면<br>Need for Meat | 황윤 감독<br>Director HWANG Yun | 21 |
| 5/27 (Fri) 18:00 | MC11 | 무사의 레시피<br>A Tale of Samurai Cooking - A True Love Story | 아사하라 유조 감독<br>Director ASAHARA Yuzo | 14 |
| 5/28 (Sat) 10:30 | MC9 | 세르지오 헤르만, 미치도록 완벽한<br>Sergio Herman: Fucking Perfect | 장진모 셰프<br>Chef JANG Jin-mo | 11 |
| 5/28 (Sat) 10:30 | MC10 | 오감만족 세계단편선 2<br>Tasty Short Films 2 | 〈김치〉 심혜정 감독<br>Director SHIM Hye-jung | 27 |
| 5/28 (Sat) 12:40 | MC11 | 된장<br>The Recipe | 지민정 명인, 이원일 셰프 / 진행: 서태화 배우<br>Master JI Min-jeong, Chef LEE Won-il<br>Moderator: Actor SEO Tae-hwa | 23 |
| 5/28 (Sat) 13:00 | MC9 | 슈거블루스<br>Sugar Blues | 황교익 칼럼니스트<br>Columnist HWANG Gyo-ik | 22 |
| 5/28 (Sat) 15:30 | MC9 | 노마: 뉴 노르딕 퀴진의 비밀<br>Noma My Perfect Storm | 이준 셰프<br>Chef LEE Jun | 11 |
| 5/28 (Sat) 18:00 | MC10 | 상상 속의 만찬<br>Imaginary Feasts | 안 조르제 감독<br>Director Anne GEORGET | 17 |
| 5/28 (Sat) 18:00 | MC11 | 맛있게 드십시오<br>The Wing or the Thigh | 피에르 이베르나 프랑스 식문화 플랫폼 알리망타시옹 제네랄 대표, 박준우 작가<br>Pierre HIVERNAT, Platform for Food Culture 'Alimentation Générale' Director, Writer PARK Joon-woo | 16, 19 |
| 5/29 (Sun) 10:30 | MC9 | 스톡홀름 씨의 좋은 날<br>Good Things Await | 김준권 생명역동농업 실천연구회 회장<br>KIM Jun-kwon from Peace Tree Farm | 22 |



# 맛있는 토크 Delicious Talk

| 일시 Date | 장소 Venue | 상영작 Film | 참석자 Guest | Page |
|---|---|---|---|---|
| 5/29 (Sun) 10:30 | MC11 | 제너럴 쏘 치킨을 찾아서<br>The Search for General Tso | 음식인문학자 주영하 한국학중앙연구원 교수, 최형진 셰프<br>Food & Humanities Scholar JOO Young-ha, Chef Justin CHOI | 13 |
| 5/29 (Sun) 13:00 | MC9 | 음식남녀<br>Eat Drink Man Woman | 여경옥 셰프, 최형진 셰프<br>Chef YEO Kyong-ok, Chef Justin CHOI | 20 |
| 5/29 (Sun) 13:00 | MC11 | 붉은 수수밭<br>Red Sorghum | 음식인문학자 주영하 한국학중앙연구원 교수<br>Food & Humanities Scholar JOO Young-ha | 20 |
| 5/29 (Sun) 15:30 | MC10 | 마늘이 엄마보다 더 좋아 + 시라차! 핫소스 찬가<br>Garlic is as Good as Ten Mothers + Sriracha | 홍신애 요리연구가<br>Cuisine Researcher HONG Shin-ae | 12, 19 |
| 5/29 (Sun) 15:30 | MC11 | 코알라<br>Koala | 김주환 감독, 배우 박진주, 송유하<br>Director KIM Ju-hwan, Actress PARK Jin-ju, Actor SONG Yu-ha | 23 |
| 5/29 (Sun) 16:00 | MC9 | 완탕면<br>Wanton Mee | 한겨레 박미향 기자<br>Journalist PARK Mi-hyang from The Hankyoreh | 12 |
| 5/29 (Sun) 18:00 | MC9 | 무사의 레시피<br>A Tale of Samurai Cooking - A True Love Story | 유희영 셰프<br>Chef YU Hui-yeong | 14 |
| 5/29 (Sun) 18:00 | MC10 | 소일렌트 그린<br>Soylent Green | 장준환 감독<br>Director JANG Joon-hwan | 20 |
| 5/29 (Sun) 18:10 | MC11 | 포도밭의 후계자<br>You Will Be My Son | 박준우 작가, 이수정 대림대학교 교수(식음료문화산업연구소 소장)<br>Writer PARK Joon-woo, Professor LEE Su-jeoung | 18 |
| 5/30 (Mon) 18:00 | MC9 | 스키야키: 감방미식회<br>Sukiyaki | 김소봉 셰프<br>Chef KIM So-bong | 15 |
| 5/30 (Mon) 18:00 | MC10 | 타니타 직원식당의 다이어트 레시피<br>Recipes of Diet Diaries | 왕혜문 한의사<br>Doctor of Korean Medicine WANG Huiwen | 15 |


- 본 쿠폰은 코엑스몰점에서만 사용 가능합니다.
- 메인 메뉴 주문 시, 1테이블당 1매 사용 가능합니다.
- 주문 시 담당 직원에게 제시 바랍니다.
- 다른 쿠폰이나 할인제도와 함께 사용 할 수 없습니다.
- 현금 교환 및 잔액 환불 불가합니다.

유효기간 (Expires) ~ 2016. 06. 30

코엑스몰 아셈플라자 광장 내 위치
(메가박스 방향에서 지하철 9호선 7번 출구)
TEL : 02. 551. 4588

# 색인 Index


18번의 식사 10
815번가의 하루 24
가스톤의 부엌 10
고기를 원한다면 21
그와 그녀의 푸드 가이드 11
김치 27
노마: 뉴 노르딕 퀴진의 비밀 11
달팽이 식당 14
당신을 위한 채소조림 26
된장 23
레드엔드와 식물공장 25
마늘이 엄마보다 더 좋아 19
마카롱 맨 26
맛있게 드십시오 16,19
무사의 레시피 14
물의 수호자 25
버려진 것들의 요리법 21
붉은 수수밭 20
브라씨 부자의 맛있는 가업잇기 17
상상 속의 만찬 17
생일 선물 24
서양골동양과자점 앤티크 23
세르지오 헤르만, 미치도록 완벽한 11
세비체의 DNA 11
셰프를 꿈꾸는 아이들 12
소시지 27
소일렌트 그린 20
슈거블루스 22
스키야키: 감방미식회 15
스톡홀름 씨의 좋은 날 22
시라차! 핫소스 찬가 12
시저샐러드를 찾아서 27
아기의 식사 9,16
아내의 남편은 요리사 17
아르메니아의 과일 장수 26
아메리칸 초밥왕 12
아이웍 가족의 작은 농장 24
엘리제궁의 요리사 17
오늘의 수프 24
완탕면 12
요리대소동 9,16
요리사 9
음식남녀 20
잇포도 말차 이야기 25
제너럴 쏘 치킨을 찾아서 13
즉흥적인 초대 27
차 한 잔에 담긴 것들 13
초콜릿 로맨스 18
치즈를 고르는 법 25
카페 필로소피 코피 13
커피에 빠지다 13
코알라 23
크리올 씨앗을 지켜라 26
타니타 직원식당의 다이어트 레시피 15
트립 투 이탈리아 14
포도밭의 후계자 18
후무스 이야기 14

18 Meals 10
A Day in Blk 815 24
A Tale of Samurai Cooking - A True Love Story 14
All in This Tea 13
Antique 23
Armenian Papers 26
Baby's Dinner 9,16
Caesar's Salad, The 27
Caffeinated 13
Ceviche's DNA 11
Cheese 25
Chicken, The 24
Cook in Trouble, The 9,16
Cook, The 9
East · Side Sushi 12
Eat Drink Man Woman 20
Filosofi Kopi 13
Finding Gaston 10
Food Guide to Love, The 11
French Cuisine 17
Fully Cooked for You 26
Garlic Is as Good as Ten Mothers 19
Glass Bottled-Milk: Saving the Iwig Family Dairy 24
Good Things Await 22
Guardians 25
Haute Cuisine 17
Imaginary Feasts 17
Impromptu 27
Kimchi 27
Koala 23
Macaron Man, The 26
Make Hummus Not War 14
Matcha: An Ippodo story 25
Need for Meat 21
Noma My Perfect Storm 11
Pressure Cooker 12
Recipe, The 23
Recipes of Diet Diaries 15
Red Sorghum 20
Red-end and the Factory Plant 25
Rinco's Restaurant 14
Romantics Anonymous 18
Sausage 27
Search for General Tso, The 13
Seeds 26
Sergio Herman: Fucking Perfect 11
Soup of the Day 24
Soylent Green 20
Sriracha 12
Step Up to the Plate 17
Sugar Blues 22
Sukiyaki 15
Trip to Italy, The 14
Wanton Mee 12
Wastecooking - Make Food, Not Waste 21
Wing or the Thigh, The 16,19
You Will Be My Son 18

# 상영관 안내 Venue Map

**메가박스 코엑스 Megabox COEX**

06164 서울특별시 강남구 봉은사로 524 (삼성동, 코엑스몰 지하1층) / TEL 1544-0070
524, Bongeunsa-ro, Gangnam-gu, Seoul, Korea(B1 Floor, COEXMALL, Samseong-dong)

**지하철 Subway**

9호선 봉은사역 (7번 출구), 도보 5분
2호선 삼성역 (5, 6번 출구), 도보 10분
Take line No. 9 and get off at Bongeunsa Station(Exit No.7)
Take line No. 2 and get off at Samseong Station(Exit No.5, 6)

**버스 Bus**

지선 [Green Bus] 3412, 4431, 3411, 2415, 3217, 3418, 3414, 2413, 4318, 4419
간선 [Blue Bus] 342, 640, 146, 301, 401, 362, 143, 333, 740, 341
직행 [Red Bus] 9507, 9607, 9407, 9414, 1100, 1700, 2000, 7007,
급행 [Express Bus] 8001
공항 [Airport Bus] 6006, 6704, 6103, 6000