



제3회 서울국제음식영화제
Seoul International
Food Film Festival



3rd SEOUL INTERNATIONAL FOOD FILM FESTIVAL

2017. 11.16-21
장소 | 메가박스 이수·아트나인

큼직한 건더기부터 맛까지, 한 컵에!
큼직듬직 오투기 컵밥

2018 평창 동계올림픽대회 공식 즉석밥 서포터



www.siff.kr

Ticket Catalogue

Host
주최

[사]서울국제음식영화제

Public Sponsors
후원



Premier Sponsor
프리미어 스폰서



Major Sponsors
메이저 스폰서



Festival Sponsors
페스티벌 스폰서



MEGABOX
FILM
SOCIETY

인생의 영화를 만나는 방법

MEGABOX FILM SOCIETY

필름 소사이어티는
메가박스의 다양성 영화 브랜드입니다.

수많은 영화가 상영되는 오늘날
우리가 잊지 않아야 할 것은
한 편의 영화가 가진 가치입니다.

위로를 건네고 아름다움을 보여주며
진실을 밝히는 한 편의 영화.

누군가에게 인생의 영화가 될
그 한 편의 영화를 소개합니다.



디지털로
쉽고
빠르게
만나는



영화 매거진

f 뭉뭉 페이스북 | N 네이버TV를 통해 확인하세요

11월 라인업

스크린을 압도하는 존재감, 배우 박성웅의 모든 것

- <메소드> 도전과 열정의 히스토리
- 박성웅이 직접 엮어주는 그의 프로필
- 박성웅, 멜로 장인 등극 비하인드

<저스티스 리그> 슈퍼히어로 완전체 탄생 스토리

- DC 히어로 군단 탄생 연대기
- 알아두면 쓸모 있는 <저스티스 리그> 트리비아
- 배트맨부터 원더우먼까지 히어로 스타일 변천사

facebook @cjmoviemovie 네이버TV /cjmoviemovie

3rd SEOUL INTERNATIONAL FOOD FILM FESTIVAL

목차

- 04 상영시간표
- 08 상영관 안내
- 09 입장권 구입안내
- 11 개막작
- 12 새로운 맛의 발견
- 15 클래식 레시피
- 16 지속가능한 밥상
- 17 맛있는 한국
- 18 특별전 2017: 이탈리아의 맛
- 21 특별전 2017: 셰프의 스페셜
- 23 오감만족 국제단편경선
- 28 스페셜 이벤트
- 36 색인

Contents

- Screening Schedule
- Venue Map
- Ticketing Information
- Opening Film
- New Flavors
- Classic Recipes
- Sustainable Table
- Delicious Korea
- In Focus 2017: True Italian Taste
- In Focus 2017: Chef's Special
- Tasty Short Film Competition
- Special Events
- Film Index



상영시간표

Screening Schedule

MEGABOX 5 (M5)						
Date	Time	Title	RT	Rating	Language	Talk
11/16 (Thu)	19:00	개막식 Opening Ceremony				
	20:00	[개막작] 엄마의 공책 [Opening Film] Notebook from My Mother	103	12	KE	

MEGABOX 5 (M5)						
Date	Time	Title	RT	Rating	Language	Talk
11/17 (Fri)	10:30	새우 위에 개미 Ants on a Shrimp	88	12	E/NE	
	13:00	쓰키지 워더랜드 Tsukiji Wonderland	110	G	N/E	
	15:30	넷물과 들관, 사랑스런 얼굴들 Brooks, Meadows and Lovely Faces	115	15	NE	
	18:00	로카 침제와 꿈의 향연 The Dream	82	12	NE/E	
11/18 (Sat)	20:00	무슈 마요네즈 Monsieur Mayonnaise	95	12	E/NE	●
	10:40	빅 나이트 Big Night	107	15	E	
	13:00	골드의 도시 City of Gold	96	12	E	●
	15:40	엄마 밥 아직? What's for Dinner, Mom?	117	12	NE	
	18:00	요리의 여신들 The Goddesses of Food	91	12	E/NE	●
20:50	타짜의 와인 Sour Grapes	86	12	E	●	

MEGABOX 6 (M6)						
Date	Time	Title	RT	Rating	Language	Talk
11/17 (Fri)	10:30	새우 위에 개미 Ants on a Shrimp				
	13:00	100억의 식탁 10 Billion - What's on Your Plate?	103	12	E/NE	
	15:30	슬로푸드 이야기 Slow Food Story	73	G	NE	●
	18:00	오텔로의 비밀 Otello's Secret	62	12	N	●
11/18 (Sat)	20:00	미스틱 피자 Mystic Pizza	103	18	E	
	11:00	와플 스트리트 Waffle Street	86	12	E	
	13:00	미스터 웨프 Cook Up a Storm	97	12	N	●
	15:40	파밍 보이즈 Farming Boys	92	G	KE	●
	18:20	더 테이블 The Table	70	12	KE	●
20:30	바그다드 카페: 디렉터스컷 Bagdad Café	108	15	E/NE	●	

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	Languages
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
M4	MEGABOX M4 메가박스 M4관
M5	MEGABOX M5 메가박스 M5관
M6	MEGABOX M6 메가박스 M6관
A0	ARTNINE Theater 0 아트나인 0관
A9	ARTNINE Theater 9 아트나인 9관
Outdoor	ARTNINE Outdoor Terrace 아트나인 야외테라스

- 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.

ARTNINE 0 (A0)						
Date	Time	Title	RT	Rating	Language	Talk
11/17 (Fri)	13:00	버려진 것들의 요리법 Wastecooking - MakeFood, Not Waste	82	12	NE	
	15:00	마시모 보투라의 희망 키친 Theater of Life	93	12	E/NE	●
	18:00	포럼 Forum 느리게, 낭비 없이, 더불어 먹기 위하여 To Eat Slow, Waste Less & Share Food	100			
	20:00	초콜릿 키스 Chocolate Kisses	108	12	NE	
11/18 (Sat)	11:00	오감만족 국제단편경선 1 Tasty Short Film Competition 1	80	12	E/NE	
	13:00	엄마의 공책 Notebook from My Mother	103	12	KE	●
	15:20	새우 위에 개미 Ants on a Shrimp	88	12	E/NE	●
	18:00	러브 앤 레몬 Love and Lemons	99	15	NE	
	20:30	초콜릿 레슨 Lessons in Chocolate	99	15	NE	
23:50	심야상영 [잠들 수 없는맛의 향연] 초콜릿 키스 / 마카로니 + 이탈리아, 흑백의 식문화사 + 산나물처녀 / 무슈 마요네즈 Midnight Screening [Sleepless Feast of Flavors] Chocolate Kisses/ The Macaroni + WhentItaly Ate in Black andWhite + Ladies of theForest/ MonsieurMayonnaise	265	12	E / NE / KE		

ARTNINE 9 (A9)						
Date	Time	Title	RT	Rating	Language	Talk
11/17 (Fri)	13:00	나의 언덕이 푸르러질 때 Where the Hills Are Greener	78	G	NE	
	15:00	마시모 보투라의 희망 키친 Theater of Life	93	12	E/NE	
	17:20	리틀 포레스트: 사계 Little Forest: Four Seasons	138	12	N	
11/18 (Sat)	20:00	초콜릿 키스 Chocolate Kisses	108	12	NE	
	11:00	나의 언덕이 푸르러질 때 Where the Hills Are Greener	78	G	NE	
	13:00	엄마의 공책 Notebook from My Mother	103	12	KE	●
	15:20	새우 위에 개미 Ants on a Shrimp	88	12	E/NE	
	18:00	러브 앤 레몬 Love and Lemons	99	15	NE	
20:30	초콜릿 레슨 Lessons in Chocolate	99	15	NE		
23:50	심야상영 [잠들 수 없는맛의 향연] 초콜릿 키스 / 마카로니 + 이탈리아, 흑백의 식문화사 + 산나물처녀 / 무슈 마요네즈 Midnight Screening [Sleepless Feast of Flavors] Chocolate Kisses/ The Macaroni + WhentItaly Ate in Black andWhite + Ladies of theForest/ MonsieurMayonnaise	265	12	E / NE / KE		

MEGABOX 5 (M5)						
Date	Time	Title	RT	Rating	Language	Talk
11/19 (Sun)	11:00	마시모 보투라의 희망 키친 Theater of Life	93	12	E/NE	
	13:00	100억의 식탁 10 Billion - What's on Your Plate?	103	12	E/NE	●
	15:45	쓰키지 워더랜드 Tsukiji Wonderland	110	G	N/E	●
	18:40	미스틱 피자 Mystic Pizza	103	18	E	
	20:50	버려진 것들의 요리법 Wastecooking - Make Food, Not Waste	82	12	NE	

MEGABOX 6 (M6)						
Time	Title	RT	Rating	Language	Talk	
11:00	러브 앤 레몬 Love and Lemons	99	15	NE		
13:00	엄마 밥 아작? What's for Dinner, Mom?	117	12	NE	●	
15:50	마카로니 + 이탈리아, 흑백의 식문화사 + 신나들저너 The Macaroni + Whentaly Ate in Black and White + Ladies of the Forest	62	12	NE / KE	●	
17:50	리틀 포레스트: 사계 Little Forest: Four Seasons	138	12	N		
20:30	초콜릿 키스 Chocolate Kisses	108	12	NE		

MEGABOX 4 (M4)						
Date	Time	Title	RT	Rating	Language	Talk
11/20 (Mon)	13:00	엄마의 공책 Notebook from My Mother	103	12	KE	●
	16:00	골드의 도시 City of Gold	96	12	E	
	18:00	심야식당 2 Midnight Diner 2	108	12	N	
	20:10	빅 나이트 Big Night	107	15	E	
11/21 (Tue)	11:00	새우 위에 개미 Ants on a Shrimp	88	12	E/NE	
	19:00	폐막식 Closing Ceremony 폐막작 : 경선수상작 Closing Film : Competition Winners				

MEGABOX 6 (M6)						
Time	Title	RT	Rating	Language	Talk	
13:00	와플 스트리트 Waffle Street	86	12	E		
15:30	새우 위에 개미 Ants on a Shrimp	88	12	E/NE		
18:00	타짜의 와인 Sour Grapes	86	12	E		
20:00	초콜릿 레슨 Lessons in Chocolate	99	15	NE		

ARTNINE 0 (A0)						
Date	Time	Title	RT	Rating	Language	Talk
11/19 (Sun)	10:40	오감만족 국제단편경선 2 Tasty Short Film Competition 2	81	15	E/NE	
	13:00	오감만족 국제단편경선 3 Tasty Short Film Competition 3	87	15	E/NE	●
	15:30	로카 형제와 꿈의 향연 The Dream	82	12	NE/E	●
	18:00	무슈 마요네즈 Monsieur Mayonnaise	95	12	E/NE	
	20:00	냇물과 들판, 사랑스런 얼굴들 Brooks, Meadows and Lovely Faces	115	15	NE	
11/20 (Mon)	13:00	바그다드 카페: 디렉터스컷 Bagdad Café	108	15	E/N	
	15:30	무슈 마요네즈 Monsieur Mayonnaise	95	12	E/NE	
	17:30	러브 앤 레몬 Love and Lemons	99	15	NE	●
	20:10	요리의 여신들 The Goddesses of Food	91	12	E/NE	

ARTNINE 9 (A9)						
Time	Title	RT	Rating	Language	Talk	
11:00	슬로푸드 이야기 Slow Food Story	73	G	NE		
13:30	오텔로의 비밀 Otello's Secret	62	12	N	●	
15:30	로카 형제와 꿈의 향연 The Dream	82	12	NE		
18:00	무슈 마요네즈 Monsieur Mayonnaise	95	12	E/NE		
20:00	냇물과 들판, 사랑스런 얼굴들 Brooks, Meadows and Lovely Faces	115	15	NE		
13:00	파밍 보이즈 Farming Boys	92	G	KE		
15:30	오감만족 국제단편경선 2 Tasty Short Film Competition 2	81	15	E/NE		
18:00	더 테이블 The Table	70	12	KE		
20:10	요리의 여신들 The Goddesses of Food	91	12	E/NE		

먹으면서 보는 영화관 Dining Cinema

[아외 이벤트] 가을 밤의 맛 [Outdoor Event] Autumn Evening's Flavors 장소 | 아트나인 야외테라스 ARTNINE Outdoor Terrace

Date	Time	Title	RT	Rating	Language
11/17 (Fri)	20:00	오감만족 국제단편경선 1 Tasty Short Film Competition 1	80	12	E/NE
11/18 (Sat)	20:00	심야식당2 Midnight Diner 2	108	12	N
11/19 (Sun)	20:30	미스터 셰프 Cook Up a Storm	97	12	N
11/20 (Mon)	20:00	오감만족 국제단편경선 3 Tasty Short Film Competition 3	87	15	E/NE

오감만족 국제단편경선 상영작 Tasty Short Film Competition Program	
<p>오감만족 국제단편경선 1 (80') 들을 위한 저녁식사 / 달콤한 만두 / 제비집의 여정 / 워터 헌터스 / 사과 / 엄마의 페스티보스</p> <p>오감만족 국제단편경선 2 (81') 맥주의 쓴 맛 / 웨이터! / 김장 / 달걀 대소동 / 생선 커리 / 뉴욕 로컬푸드로의 초대</p> <p>오감만족 국제단편경선 3 (87') 델리카테스 / 야생 버섯 한 줌 / 사막에서 수영하기 / 홍어 / 차 한 잔 마실 시간 / 완벽한 스테이크 / 페이스트리</p>	<p>Tasty Short Film Competition 1 (80') Dinner for Two / Sweet Dumplings / Nests of Gold / Water Hunters / Apples / Los Pestiños de Mamá</p> <p>Tasty Short Film Competition 2 (81') A Bitter Taste / Gargon! / Gimjang / Shellshock / The Fish Curry / Food City: Feast of the Five Boroughs</p> <p>Tasty Short Film Competition 3 (87') Delicatessen / A Fistful of Girelles / Swimming in the Desert / Hongoe: Fermented Skate Fish / Time for Tea / Rôtisseur / Pastry</p>



메가박스 이수

서울특별시 동작구 동작대로 89 골든시네마타워 7층

아트나인

서울특별시 동작구 동작대로 89 골든시네마타워 12층
문의전화 1544-0070

교통안내

- 지하철** | 4호선, 7호선 이수역 7번 출구 도보 1분
버스 | 간선(Blue Bus) - 363, 752, 540, 540(심야)
 지선(Green Bus) - 4418, 4212, 5528, 5524, 5412, 4425, 4425(심야), 11-1, 11-2, 11-5
 직행버스(Red Bus) - 151, 2112, 301
 마을버스 - 동차: 06, 07, 09, 15, 16, 17, 18 서차: 05, 06, 16

주차안내

영화관 내 지하 주차장 이용
 → 만차 시 영화관 건물 건너편 '구산타워' 뒤 공용 주차장 이용
 (10분당 500원, 일요일, 공휴일 무료 주차)

주차확인
 매표소에서 영화 티켓 제시 시 3시간 무료주차권 제공

주차요금
 • 주차 요금은 입차시간을 기준으로 합니다.
 • 영화관람 시 3시간 무료 주차 가능(초과 시 10분당 1,000원 적용)
 • 주말 및 공휴일에는 주차장이 혼잡할 수 있으니, 가급적이면 대중교통을 이용 바랍니다.

MEGABOX ISU

Golden Cinema Building 7F, Dongjak-Daero 89, Dongjak-Gu, Seoul

ARTNINE

Golden Cinema Building 12F, Dongjak-Daero 89, Dongjak-Gu, Seoul
 For inquiries, call 1544-0070

Transportation

- Subway** | Isu Station (Line No. 4 & No. 7) Exit No. 7
Bus | (Blue Bus) - 363, 752, 540, 540(Late Night)
 (Green Bus) - 4418, 4212, 5528, 5524, 5412, 4425, 4425(Late Night), 11-1, 11-2, 11-5
 (Red Bus) - 151, 2112, 301
 (Town Bus) - (Dongjak): 06, 07, 09, 15, 16, 17, 18 (Seochu): 05, 06, 16

Parking

The Golden Cinema Building has an underground parking lot.
 When the parking lot is full, use the public parking lot located across the street, behind 'Goosan Tower.' (500 KW per 10 minutes. Free parking on Sundays and National Holidays.)

Free parking voucher (3 hours) is available at the box office when a movie ticket is presented. (1,000 KW per 10 minutes after the 3 hours)

• There may be no parking spaces available on weekends and national holidays. Please use public transportations if possible.

가격

- 일반상영 | 7,000원
- 개·폐막식 | 10,000원
- 심야상영 | 15,000원
- 먹으면서 보는 영화관 아트나인 아외테라스 | 15,000원
- 단체관람 | 1인 5,000원

단체관람 할인 안내

- 관람범위** 일반상영작 (개·폐막식 / 먹으면서 보는 영화관 / 심야상영 / 온라인 매회작 제외)
신청기준 한 영화당 15인 이상 신청시, 2,000원 할인
신청기간 11월2일(목) - 11월10일(금) 16:00까지
신청방법 신청서 이메일 접수 ※ 자세한 사항은 홈페이지(www.siff.kr) 참고
수령방법 영화제 현장매표소에서 운영시간 내 '단체명, 대표자명' 확인 후, 대표자가 일괄 수령

예매 안내

- <온라인 예매>**
예매기간 개·폐막식 11월2일(목) 14:00 - 매회 시작
 일반예매 11월2일(목) 14:00 - 11월21일(화) 마지막 회차 시작 20분 전까지
 ※ 이메일 오픈시간은, 사정에 의해 변경 가능합니다.
예매방법 www.megabox.co.kr
 www.siff.kr(먹으면서 보는 영화관)
 ※ 개·폐막식은 온라인에서만 예매가 가능합니다 (현장 예매 불가)

<현장 예매>

- 예매장소** 메가박스 7층, 아트나인 12층 영화제 현장매표소
예매기간 메가박스 11월16일(목) - 11월21일(화) 9:30 - 마지막 회차 시작 20분 후까지
 아트나인 11월17일(금) - 11월20일(월) 9:30 - 마지막 회차 시작 20분 후까지
 ※개막일은 14:00부터 운영, 심야상영은 24:20까지 연장 운영
예매방법 영화제 기간 내 영화제 현장매표소에서 예매 및 발견 가능
 티켓 현장 구매는 해당 영화 상영 5분 전까지 가능

취소안내

- 취소기간 및 방법**
발권 전 | 해당 영화 상영 시작 20분 전까지 온라인에서 취소 가능
발권 후 | 해당 영화 상영 시작 20분 전까지 티켓 지참 후, 영화제 현장매표소에서 취소가능
유의사항
 ※ 개·폐막식은 당일 취소 및 환불이 불가능합니다.
 ※ 티켓 발권 이후 분실, 훼손, 교통문제, 상영관 및 시간 착오 등의 개인 사정에 의한 재발권 및 환불은 불가능합니다.
 ※ 영화제 사정에 의해 환불을 공지한 경우, 티켓 소지자에 한해 영화제 기간 내 영화제 현장매표소에서 환불 받으실 수 있습니다
 ※ 부분취소는 불가능합니다. 새롭게 결제를 원하실 경우, 상영 시작 20분 전까지 기존의 결제건 일괄 취소 후 재결제를 부탁드립니다.
 ※ 좌석변경, 결제수단, 인원변경을 위해서는 상영 시작 20분 전까지 예매하신 티켓을 취소하신 후 재결제를 부탁드립니다.

관람시 유의사항

- 메가박스 포인트 사용 및 예매권, 아트나인 초대권 및 예매권 사용이 불가능합니다.
- 서울국제음식영화제에서 발행한 티켓교환권은 사용 가능하며, 상영 20분 전까지 입장권으로 교환하셔야 합니다. 티켓교환권으로 교환하신 입장권은 취소 및 교환이 불가능합니다.
- 상영 시작 10분 이후에는 입장이 불가능합니다. (정시 상영 원칙)
- 티켓 예매 및 발권은 영화제 현장매표소 및 무인발권기에서 가능합니다. (메가박스 이수 7층 / 아트나인 12층)
- 온라인예매 매회작이아도, 상영 당일 현장에서 현장판매분을 선착순으로 예매하실 수 있습니다.
- 메가박스 앱을 통한 온라인 예매자에 한해 모바일티켓 화면 제시로 입장 가능합니다. (모바일티켓 화면 캡처사진 불가)
- 상영시 사진 및 동영상 촬영이 불가능합니다.
- 아트나인 상영관은 음식을 반입이 불가능합니다. (음료 반입가능 / 병음료 반입불가)

Price

- General Screening | 7,000 KRW
- Opening / Closing Ceremony & Screening | 10,000 KRW
- Midnight Screening | 15,000 KRW
- Dining Cinema | ARTNINE Terrace 15,000 KRW
- Group Ticket | 5,000 KRW per person

Group Discounts

- Applicable Screenings** | General Screening (Excluding Opening / Closing / Dining Cinema / Midnight Screening / on-line sold outs)
Requirements | Minimum purchase of 15 tickets per screening to receive 2,000 KRW discount per ticket.
Booking Period | Nov. 2. (Thu) - 10. (Fri) 16:00
To Purchase Group Tickets | Fill out an application and submit it via email.
 ※ For details, please refer to our website (www.siff.kr).
To Receive Group Tickets | A representative is required to receive all the tickets, when the name of the group and the representative checked at the festival box office, during open hours.

Reservation

- <On-line Reservation>**
When | Opening / Closing Ceremony & Screening Nov. 2. (Thu) 14:00 - sold out
 Other Screenings Nov. 2. (Thu) 14:00 - 21. (Tue) until 20 minutes before the last screening begins.
 ※ The open time of on-line reservation on the first day is subject to change.
How | www.megabox.co.kr
 www.siff.kr (Dining Cinema)
 ※ Reservation for Opening / Closing Ceremony & Screening is ONLY available on-line (Unavailable at the Box Office)

<At the Festival Box Office>

- Where** | Festival Box Office on the 7th floor (Megabox) and the 12th floor (ARTNINE)
When | Megabox Nov. 16. (Thu) - 21. (Tue) 9:30 - until 20 minutes before the last screening begins.
 ARTNINE Nov. 17. (Fri) - 20. (Mon) 9:30 - until 20 minutes before the last screening begins.
 ※ On the opening day, the festival box office will be open from 14:00. On Nov. 18. (Sat), for Midnight Screening, the festival box office will be open until 24:20.
How | During the festival period, reservation and ticketing is available at the festival box office.
 ※ The tickets may be purchased at the festival box office until 5 minutes before the screening begins.

Cancellation Policy

- When and How**
Before Ticketing | On-line cancellation is available until 20 minutes before the screening begins.
After Ticketing | Cancellation is available at the festival box office with the ticket presented until 20 minutes before the screening begins.
Notice on Cancellation and Refund
 ※ For Opening / Closing Ceremony & Screenings, there is NO REFUND for cancellations received on the day of the screening.
 ※ Lost or damaged ticket cannot be reissued or refunded.
 ※ For any screening schedule changes or cancellations, a full refund will be available with the ticket presented at the festival box office during festival period.
 ※ Partial cancellation is not allowed. A full cancellation should be made first, and a new purchase should be made until 20 minutes before the screening begins.
 ※ To change the designated seats, the payment method or the number of seats, a full cancellation should be made first, and a new purchase should be made until 20 minutes before the screening begins.

Notice

- All discounts, member benefits and gift vouchers of Megabox & ARTNINE are not available for the festival.
- Complimentary voucher issued by SIFF is to be exchanged with the ticket until 20 minutes before the screening begins.
- No cancellations and exchanges for the ticket by complimentary voucher.
- Entrance to the theatre is limited from 10 minutes after the screening begins.
- Reservation and ticketing is available at the festival box office and kiosks located on the 7th floor (Megabox) and the 12th floor(ARTNINE).
- For on-line sold outs, tickets may be available at the box office on the day of the screening, on first come first served basis.
- If you made an on-line reservation through Megabox application, you may enter the theatre with mobile ticket presented. (The captured image of mobile ticket is not allowed.)
- Photos or video recordings are strictly prohibited in the screenings.
- Food & beverage is prohibited during screening at ARTNINE except outdoor events. (Bottles are not allowed.)

THAT'S MORE LIKE IT

HOLLAND'S PREMIUM BEER



개막작 Opening Film

엄마의 공책

Notebook from My Mother

Director 김성호 KIM Sung-ho

Korea | 2017 | 103' | Fiction

12



역력스럽게 동네에서 반찬가게를 하고 있는 엄마 애란과 무능력자로 찍힌 시간강사 아들 규현은 사이가 좋지 않다. 규현은 애란의 까칠한 성격을 질색하지만 자신 또한 엄마에게 살가운 아들은 아니다. 그래도 애란이 만드는 반찬은 천연 조미료와 몸에 좋은 약초들을 사용해 건강식으로 소문이 나면서 찾아오는 단골 손님들이 꽤 있다. 애란은 반찬을 만들 때나 기억해야 할 일들이 있을 때마다 그녀만의 공책에 자세한 설명과 함께 그림으로 기록을 해둔다. 그런데 그런 애란에게 갑작스럽게 치매가 찾아온다.

A diligent mother, Ae-ran (72) runs a side dish store in the neighborhood. She's not on very good terms with her part-time lecturer son Gyu-hyeon (42). Gyu-hyeon resents his mother's prickliness, but he isn't very sweet to her either. Ae-ran makes good food with the best ingredients so she has a lot of regular customers. Whenever Ae-ran needs to remember something or how to make something she writes everything down in detail in her own notebook. One day, all of a sudden, Ae-ran gets dementia.

Nov 16 M5 / 20:00
Nov 18 A0 / A9 / 13:00
Nov 20 M4 / 13:00



새로운 맛의 발견 New Flavors

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

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

골드의 도시 City of Gold

Director **로라 가버트** Laura Gabbert USA | 2015 | 96' | Documentary

12



폴리처상을 수상한 음식 평론가 조너선 골드의 안내로 다양한 인종들이 만들어내는 요리를 통해 로스앤젤레스라는 도시의 신비, 그리고 미국의 정신을 엿보는 다큐멘터리. 골드는 녹색 소형트럭을 타고 메뚜기 수프, 수제 돈코츠 라면, 샬살 녹는 찻쌀유 같은 흥미로운 음식들을 발견해낸다. 집안에 전해 내려오는 비밀 레시피로 아메리칸 드림을 실현하려는 이민자들의 이야기도 함께 펼쳐진다. 끝없는 호기심, 날카로운 지성, 실존주의적 열망으로 무장한 조너선 골드와 함께 LA의 식문화 지형을 탐사하는 영화로, 선댄스영화제에서 상영됐다.

Pulitzer Prize-winning food critic Jonathan Gold shows us Los Angeles where ethnic cooking is a kaleidoscopic portal to the mysteries of an unwieldy city and the soul of America. As piping-hot platters are served up, so are stories of immigrants whose secret family recipes are like sacred offerings pledged for the opportunity to build their American Dream. With eternal curiosity, razor-sharp intellect, and existential longing, Gold is a culinary geographer taking us where no critic has gone before.

Nov 18 M5 / 13:00
Nov 20 M4 / 16:00

넋물과 들판, 사랑스런 얼굴들 Brooks, Meadows and Lovely Faces

Al Ma' wal Khodra wal Wajh al Hassan

Director **유스리 나스랄라** Yousry Nasrallah Egypt | 2016 | 115' | Fiction

15



예히아는 열정적인 요리사 아들 레파트, 바람둥이 아들 갈말과 함께 결혼식과 축하연의 케이터링을 주로 하는 '로칸다 식당'을 운영한다. 레파트는 예히아의 조카딸인 카리마와 약혼한 사이지만 사실은 사디아를 사랑하고 있고, 카리마 역시 다른 사람을 사랑한다. 두 아들과 함께 케이터링을 준비한 결혼식장에서 예히아는 지역의 자선가인 파리드 부부에게 가게를 팔라는 제안을 받게 된다. 재개발 수익을 노리는 파리드의 속셈을 안 예히아는 거절하지만 그들은 포기하지 않는다. 2016년 로카르노, 토크온국제영화제 상영작.

Yehia is a chef who manages with his two sons, Refaat, a passionate cook, and the womanizer Galal, a catering company for weddings and other celebrations. Karima, Yehia's niece, is promised to Refaat, but Refaat loves Shadia, without knowing that Karima loves also someone else but waits the right moment to reveal her secret. During a peasant wedding catered by Yehia and his sons, Farid and his rich wife offer to buy their business. In front of Yehia's refusal, the offer turns into a threat.

Nov 17 M5 / 15:30
Nov 19 A0 / A9 / 20:00

러브 앤 레몬 Love and Lemons

Små citroner gula

Director **테레사 파빅** Teresa Fabik Sweden | 2013 | 99' | Fiction

15



아그네스는 훌륭한 직장에 사랑하는 남자친구, 그리고 항상 그녀를 위해주는 친구들까지 모든 것을 가졌다. 하지만 어느 날, 직장에서 해고 당하고 남자친구에게도 차이고 만다. 그런 그녀에게 옛 동료는 세 레스토랑의 공동 운영을 제안하고, 그 제안을 받아들인 그녀는 손님이 찾지 않는 식당을 성공시키고 일과 사생활 모두에서 성공하기 위해 모든 것을 걸게 된다.

Agnes is a chef and she loves cooking. She has a good job, a boyfriend who loves her and a best friend who is always there for her. One day she gets fired from her job and dumped by her boyfriend. When a friend asks Agnes if she would like to be part owner in a new restaurant, she accepts. But as the customers fail to appear, Agnes must risk everything to find success in both career and romance.

Nov 18 A0 / A9 / 18:00
Nov 19 M6 / 11:00
Nov 20 A0 / 17:30

리틀 포레스트: 사계 Little Forest: Four Seasons

Director **모리 준이치** MORI Junichi Japan | 2017 | 138' | Fiction

リトル・フォレスト

12



도시 생활에 쫓기듯 고향인 고모리로 돌아온 이치코. 시내로 나가려면 한 시간 이상이 걸리는 작은 숲 속 깊은 그곳에서 자급자족하며 농촌 생활을 시작하고, 직접 농사지는 계절 작물들로 매일 정성껏 식사를 준비한다. 음식을 먹으며 그에 얽힌 엄마와의 추억을 떠올리는 이치코에게 몇 년 전 갑자기 사라졌던 엄마의 편지가 도착하는데... 여름과 가을, 겨울과 봄으로 나뉜 2편으로 개봉해 '영화관 삼시세끼'라 불리며 사랑 받았던 작품으로, 이번에는 사계절의 이야기를 한 편에 담아낸 새로운 버전으로 관객들을 만난다.

Ichiko lived in a big city, but goes back to her small hometown Komori, located on a mountain in the Tohoku region. She is self-sufficient. Ichiko gains energy living among nature and eating foods she makes from seasonal ingredients. A girl grows. A girl cooks. And maybe your world won't feel the same ever again... The original is a two-part series - the first part is Summer & Fall and the second part is Winter & Spring -, and attracted many audiences longing for simple lifestyles. This is a new version covering four seasons in one feature-length work.

Nov 17 A9 / 17:20
Nov 19 M6 / 17:50

무슈 마요네즈 Monsieur Mayonnaise

Director **트레버 그레이엄** Trevor Graham Australia, Germany | 2016 | 95' | Documentary

12



예술가이자 영화감독 필리페 모라는 자신의 아버지가 독일에서 태어났고 비밀리에 프랑스 레지스탕스를 위해 일하며 "무슈 마요네즈"라는 암호명을 썼었다는 것을 알게 된다. 아버지의 삶에 대해 더 알기 위해 떠난 여행에서 그는 아버지가 전설적인 마임의 거장 마르셀 마르스와 함께 나치로부터 아이들을 구출해냈으며, 그 과정에서 바게트와 마요네즈가 중요한 역할을 했다는 것을 알게 된다. 2017년 베를린국제영화제 상영작.

Artist and filmmaker Philippe Mora embarks on a journey to create an audacious comic book about his parents and their survival of the Holocaust. Philippe only discovers as an adult that his father was born in Germany, secretly worked for the French Resistance and was code-named 'Monsieur Mayonnaise'. He sets off to track down those who knew his father, and soon uncovers the real story behind his father's mysterious code name, his work with legendary mime artist Marcel Marceau and their connection to nuns, Nazi border guards and baguettes with lashings of tasty French mayonnaise!

Nov 18 A0 / A9 / 23:50
Nov 19 A0 / A9 / 18:00
Nov 20 A0 / 15:30

미스터 셰프 Cook Up a Storm

Director **엽위민** YIP Wai Man China | 2017 | 97' | Fiction

锋味江湖之决战厨神

12



뒷골목에 자리잡은 허름한 동네 식당이지만 요리의 맛만큼은 어디에도 뒤지지 않는 '철기' 어느날, 재개발 계획으로 인해 식당 건물을 빼앗길 위기에 처하고, 맞은편에는 설상가상으로 미쉐린 별점으로 인정받은 셰프의 고급 서양식 레스토랑이 문을 연다. 식당을 지켜내야 하는 '철기'의 주방장 고천기와 한국계 혼혈아라는 핸디캡을 실력으로 증명해야 하는 안 풀은 세간의 관심 속에 운명의 대결을 펼치는데... 정용화와 이정봉, 한중 양국 스타들의 출연과 화려한 요리 스펙터클로 화제를 모은 작품.

An international culinary competition becomes a battleground between rival cooks, one famous for his Cantonese street food and the other a Michelin-starred chef trained in France. But their rivalry takes an unexpected turn when they discover a common foe and combine their skills in a fusion of East and West.

Nov 18 M6 / 13:00
Nov 19 Outdoor / 20:30

심야식당2 Midnight Diner 2

Director **마쓰오카 조지** MATSUOKA Joji Japan | 2016 | 108' | Fiction

続・深夜食堂

12



화려한 도쿄 신주쿠의 뒷골목에는 밤 12시부터 문을 여는 식당이 있다. 마스터가 혼자 모든 일을 해내는 이곳의 유일한 공식 메뉴는 돼지고기 된장국인 돈지루 정식이지만 손님에 해 달라는 음식은 웬만하면 다 만들어준다. 인기 일본 드라마 <심야식당>의 극장판 두 번째 이야기로 이번에는 불고기 정식과 묶음 우동, 매일 국수, 그리고 돼지고기 된장국 정식을 매개로 심야식당을 찾는 손님들의 다양한 이야기가 펼쳐진다. 사람들의 허기뿐 아니라 마음을 달래주는 음식을 통해 삶을 돌아보게 하는 작품.

There is a restaurant that opens from midnight every night in the back alley of Shinjuku, Tokyo. There is only one dish, pork miso soup and rice, on the menu, but Master (Kaoru Kobayashi) cooks whatever the customer wants as long as he has the ingredients at hand. The eagerly awaited sequel of Midnight Diner delivers various stories of the customers featuring dishes like yakiniku, yaki-udon, soba and pork miso soup. A healing movie that soothes us and enables us to look back at what are really important in life.

Nov 18 Outdoor / 20:00
Nov 20 M4 / 18:00

쓰키지 원더랜드 Tsukiji Wonderland

Director 엔도 나오타로 ENDO Naotaro Japan | 2016 | 110' | Documentary



일본의 활기 넘치는 부엌이라고 불리는 쓰키지 시장은 세계에서 가장 큰 수산물 도매시장이다. 약 80년 전에 니혼바시에서 도쿄 중심부의 쓰키지로 옮겨졌으며, 오랜 역사 동안 꾸준히 많은 사람들의 사랑을 받았다. 쓰키지 시장은 각종 생선과 해산물들로 일본의 식탁을 채웠을 뿐 아니라 2012년 유네스코 인류무형유산에 등재된 일본 요리 '와쇼쿠'의 핵심이 되었다. 영화는 쓰키지 시장 사람들의 열정과 일본 전통 요리의 정수를 보여준다. 2016년 산세바스티안영화제 상영작.

The Tsukiji Market, which is called "Japan's Lively Kitchen," is the biggest wholesale fish and seafood market in the world. The market was built about 80 years ago, when it has moved from Nihonbashi area to Tsukiji area in central Tokyo. Fish and seafood from Tsukiji begins to color the Japanese tables and functions as the core of "Washoku," the Japanese cuisine which is added to the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity in 2012. This film will show you the passion of people in Tsukiji and the important essence of Japanese traditional cuisine.

Nov 17 M5 / 13:00
Nov 19 M5 / 15:45

엄마 밥 아직? What's for Dinner, Mom?

Director 시라하 미쓰히토 SHIRAHARA Mitsuhiro Japan | 2016 | 117' | Fiction



타에와 요 자매는 곧 철거될 그들의 오래된 집으로 돌아온다. 가족 물품들을 정리하던 중 타에는 20년 전 돌아가신 어머니가 적어 놓은 레시피들과 편지들로 가득한 빨간 상자를 발견하게 된다. 이 글들을 통해 그녀는 어머니가 일본에서 중국으로 이주, 대만인 남편의 죽음과 자신의 암투병을 거치는 동안 얼마나 힘겨워 했었는지 알게 된다. 타에는 어머니가 가족들을 위해 만들었던 요리들에 대한 추억을 찾아 대만으로 떠난다.

Two sisters Tae and Yo come back to their old house which is soon to be torn down. Clearing up the family mementos, Tae finds a red box full of recipes and letters written by their mother who died 20 years ago. In these recipes and letters, she finds out how her mother had struggled in her life by relocation from Japan to Taiwan, the death of her Taiwanese husband, and a battle with cancer. Tae travels to Taiwan to trace back the mother's past reminiscing about the dishes she made for the family.

Nov 18 M5 / 15:40
Nov 19 M6 / 13:00

와플 스트리트 Waffle Street

Director 에쇼넴 님스, 이안 님스 Eshorn Nelms, Ian Nelms USA | 2015 | 86' | Fiction



헤지펀드 매니저로 금융업계에 잘 나가던 제임스는 금융위기가 닥치자 갑작스럽게 해고를 당한다. 투자자에게 손실을 끼친 것에 대한 죄의식과 일하고자 하는 절박함이 맞물려 그는 새로운 직업 전선에 뛰어든다. 그가 찾은 새 직업은 누구도 예상치 못했던 패스트푸드 치킨 앤 와플 레스토랑의 종업원. 실존 인물이 남긴 회고록을 바탕으로 만들어진 작품으로 잔잔한 감동과 교훈이 있는 영화.

In the aftermath of the 2008 market crash, James gets laid off from his Wall Street hedge fund manager job. Feeling a sense of guilt for his role in the financial crisis, James decides to find a more honest and gratifying job than his previous profession, and is hired as a graveyard shift server at a local 24-hour diner chain serving chicken and waffles. He begins to find unlikely friendships, especially with short-order cook Edward, who becomes somewhat of a mentor for James, teaching him valuable life lessons about hard work and finance from a fresh perspective.

Nov 18 M6 / 11:00
Nov 20 M6 / 13:00

타짜의 와인 Sour Grapes

Director 제리 로스웰, 루벤 아틀라스 Jerry Rothwell, Reuben Atlas UK, France | 2016 | 86' | Documentary



두둑한 현금, 카리스마, 빈티지 와인에 대한 예리한 미각과 비상한 기억력을 갖춘 젊은 루디 쿠니아완은 상류사회의 와인 감정가들 사이에서 유명한 와인 전문가로 명성을 쌓는다. 하지만 미국 최고의 와인 수집가 빌 코크와 부르고뉴의 와인 생산자 로랑 풍소가 의심스러운 와인 병들을 발견하면서, 유머러스하면서도 긴장감 넘치는 조사가 시작되고 우리 시대 가장 기발한 사기 행각이 드러난다. 캐나다의 핫독스, 영국의 세필드 등 세계적인 다큐멘터리영화제들에서 주목을 받은 화제작.

With pockets full of cash, charisma and a preternatural memory for vintages, an unassuming young Rudy Kurniawan earns the reputation of a wine savant, surrounding himself with some of high society's most fervent wine connoisseurs. But when Bill Koch, a top US collector, and Laurent Ponsot, a Burgundian wine producer, discover suspicious bottles, a humorous and suspenseful investigation begins into one of the most ingenious cons of our time.

Nov 18 M5 / 20:50
Nov 20 M6 / 18:00

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.

미스틱 피자 Mystic Pizza

Director 도널드 페트리 Donald Petrie USA | 1988 | 103' | Fiction



데이지는 대학 졸업 후 고향의 피자집에서 일하며 여름을 보내고 있다. 그녀는 동생 캣, 그리고 절친인 조조와 함께 일하며 꿈과 희망을 나눈다. 대학 등록금을 모으기 위해 보모로도 일하던 캣은 아이의 아버지를 사랑하게 되고 데이지의 계획도 부잣집 도련님을 만나게 되면서 변화를 겪게 된다. 조조는 오래 사귀던 남자친구와 결혼하려다 식당에서 기절해 결혼을 취소하고 만다. 각각 다른 사랑의 경험을 하게 된 세 사람은 함께 자신들의 문제를 풀어가며 사랑을 배우고 또한 완벽한 피자를 만드는 법도 알게 된다.

Daisy spends the summer following graduation working at a pizza parlour in her home town, sharing her hopes and dreams with sister Kat and best friend Jojo. Kat is university-bound until she falls for a married man; Jojo is unable to commit to her long-term boyfriend despite his urging her to marry him; while Daisy's plans are put on hold when she begins a relationship with Charles, a boy from the rich side of the tracks. Together the three of them try to sort out their problems. They learn about love, one another, and how to make the perfect pizza.

Nov 17 M6 / 20:00
Nov 19 M5 / 18:40

바그다드 카페: 디렉터스컷 Bagdad Café

Director 퍼시 애들론 Percy Adlon Germany, USA | 1987 | 108' | Fiction



황량한 사막 한가운데 자리 잡은 초라한 '바그다드 카페'. 커피머신은 고장 난 지 오래고, 먼지투성이 카페의 손님은 사막을 지나치는 트럭 운전사들뿐이다. 무능하고 게으른 남편을 쫓아낸 카페 주인 브렌다 앞에, 남편에게 버림받은 아스민이 찾아온다. 최악의 상황에서 만난 두 사람, 모든 것이 불편하기만 한 낯선 동거. 그러나 곧 아스민의 작은 마법으로 둘의 관계는 전환점을 맞이한다. 아무런 희망이 보이지 않던 '바그다드 카페'도 두 사람의 마법으로 따스하고 행복한 시간이 깃들게 된다.

German tourists Jasmin and her husband fight while driving across the desert. She storms out of the car and makes her way to the isolated truck stop, which is run by the short-tempered Brenda, whose own husband, after an argument out front, is soon to leave as well. Initially suspicious of the foreigner, Brenda eventually befriends Jasmin and allows her to work at the café. The café is visited by an assortment of colorful characters. With an ability to quietly empathize with everyone she meets at the café, helped by a passion for cleaning and performing magic tricks, Jasmin gradually transforms the café and all the people in it.

Nov 18 M6 / 20:30
Nov 20 A0 / 13:00

빅 나이트 Big Night

Director 캠벨 스코트, 스탠리 투치 Campbell Scott, Stanley Tucci USA | 1996 | 107' | Fiction



부푼 꿈을 안고 미국 뉴저지에 '파라다이스'라는 이태리 식당을 연 프리모와 세콘도 형제. 형 프리모는 이탈리아 전통을 중시하며 자신들만의 고유 요리를 고집하지만 동생 세콘도는 돈을 버는 데에 더 관심이 있다. 그러나 맞은 편의 이태리 식당 주인인 파스칼과 가브리엘라 부부가 간편한 스파게티와 스테이크로 손님들을 뺏어가자 당장 식당이 망할 위기에 처하게 된다. 이 난관을 극복하기 위해 세콘도는 파스칼의 권유로 주위 사람들과 유명 셰프 가수들을 초청해 그들만의 가장 멋진 '빅 나이트'를 준비한다.

Primo and Secondo are two brothers who have emigrated from Italy to open an Italian restaurant in America. They've tried everything to succeed, but are unable to keep the restaurant financially afloat. The owner of the nearby Pascal's restaurant, enormously successful (despite its mediocre food), offers a solution - he will call his friend, a big-time jazz musician, to play a special benefit at their restaurant. Primo begins to prepare his masterpiece for the brothers' big night, but the night was not to go as expected.

Nov 18 M5 / 10:40
Nov 20 M4 / 20:10

지속가능한 밥상 Sustainable Table

먹을거리 위기부터 산업형 농업 및 낭비되는 음식의 문제에 이르기까지, 건강하고 지속가능한 먹을거리와 식문화를 생각하는 작품들을 소개하는 부문.

From industrial agriculture 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.

100억의 식탁 10 Billion - What's on Your Plate?

Director 발렌틴 투른 Valentin Thurn Germany | 2015 | 103' | Documentary

10 Milliarden

12



2050년, 세계 인구는 100억에 이를 것이다. 이것은 현재 70억 인구에서 엄청난 증가이고 음식업계의 전문가들에 따르면 심각한 식량부족이 초래될 것이라고 한다. 영화감독이자 베스트셀러 작가, 스스로를 '푸드 파이터'라 칭하는 발렌틴 투른은 이 심각한 문제의 해결책을 찾기 위해 전 세계를 여행하며 현재 대부분의 식량을 생산하는 대량 생산방식 대신 친환경적이고 경제적이면서도 분별력 있는 대안을 찾으려 한다.

In 2050, the population of the world is set to hit a staggering 10 billion. This is a huge increase on today's figure of seven billion, and according to a range of experts and the food industry, it will contribute to serious food shortages. In his search for solutions to this acute problem, filmmaker, bestselling author and self-proclaimed "food fighter" Valentin Thurn travels the world in search of ecologically and economically responsible alternatives to the mass means by which most of our food is currently produced.

Nov 17 M6 / 13:00
Nov 19 M5 / 13:00

나의 언덕이 푸르러질 때 Where the Hills Are Greener

Director 올리버 디킨슨 Oliver Dickinson France | 2015 | 78' | Documentary

Des locaux très motivés

G



2012년, 80명이 살고 있는 프랑스 남부의 작은 마을 카플롱그에는 로코모티베(Loco-Motivés)조합이 만들어진다. 이들의 비전은 최대한 자연과 동물을 존중하는 방식으로 로컬푸드를 생산, 배달하는 것이다. 개인적이고도 시적인 일련의 자화상을 통해 우리는 이자벨, 장-마르크, 뱅상 등의 인물들이 자신의 이상을 추구했던 지난 일 년간의 시간을 따라간다.

Caplongue is a small village of 80 inhabitants in the South of France where the Loco-Motivés association was created in 2012. Its vision is to produce and deliver local food, respectful of nature and animals, in the friendliest way possible. Through a series of personal and poetic portraits, we follow Isabelle, Jean-Marc, Vincent and the others over the course of a year as they pursue their ideal.

Nov 17 A9 / 13:00
Nov 18 A9 / 11:00

버려진 것들의 요리법 Wastecooking - Make Food, Not Waste

Director 게오르크 미슈 Georg Misch Austria | 2015 | 82' | Documentary

Wastecooking-Kochen was andere Verschwendem

12



오스트리아의 운동가 데이비드 그로스는 세계적으로 먹을거리의 1/3이 쓰레기통에 버려지는 현실을 바꾸고자 하나의 실험을 시작한다. 쓰레기 컨테이너를 개조한 미니 주방을 연결한 차를 타고, 폐식용유를 연료 삼아 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 실재를 개선하려는 노력과 실천 방법을 담아낸 로드무비.

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.

Nov 17 A0 / 13:00

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.

더 테이블 The Table

Director 김중관 KIM Jong-kwan Korea | 2017 | 70' | Fiction

12



Nov 18 M6 / 18:20
Nov 20 A9 / 18:00

하나의 카페, 하나의 테이블에서 하루 동안 펼쳐지는 네 개의 인연에 관한 이야기. 오전 11시, 에스프레소와 맥주, 스타배우가 된 유진과 전 남자친구 창석. 오후 2시 반, 두 잔의 커피와 초콜릿 무스케이크, 하룻밤 사랑 후 다시 만난 경진과 민호. 오후 5시, 두 잔의 따뜻한 라떼, 결혼사기로 만난 가짜 모녀 은희와 숙자. 비 오는 저녁 9시, 식어버린 커피와 남겨진 홍차, 결혼이라는 선택 앞에 흔들리는 혜경과 윤철.

The Table follows 4 conversations between two people; The first episode shows about a conversation between an actress and her ex-boyfriend; the second is the meeting of a man and woman, and the man just returned from four-month long travel after a one-night stand; the third episode is the story of a woman who meets the woman who will play her mother at her sham wedding; the final episode focuses on a woman about to marry suggesting her ex-boyfriend to see her despite her marriage.

산나물 처녀 Ladies of the Forest

Director 김초희 KIM Cho-hee Korea | 2017 | 29' | Fiction

G



Nov 18 A0 / A9 / 23:50
Nov 19 M6 / 15:50

미지의 행성에서 남자를 찾아 지구로 날아온 썩썩한 노처녀 순심. 하지만 남자는 보이지 않고 순심은 숲에서 나무를 캐던 달래를 만나 지구에 정착한다. 여느 날처럼 산나물을 캐던 달래와 순심은 사냥꾼에 쫓기던 사슴을 구해주고, 사슴은 그 보답으로 둘의 소원을 들어주겠다고 한다. 진정한 사랑, 진정한 행복을 찾아가는 여정을 코믹하게 그려낸 우화적인 러브 스토리.

Soon-shim, a spinster from an unknown planet, comes to the Earth to find her husband. However, no man is in sight. Soon-shim encounters Dal-rae, who was collecting wild greens on a mountain. One day, they save a deer from a hunter, and it wants to repay them by making their wish come true. This is an allegorical love story that comically depicts the journey of seeking true love and happiness.

※ <산나물 처녀>는 특별전 2017 : 이탈리아의 맛 색션의 <마카로니>, <이탈리아, 흑백의 식문화사>와 함께 상영됩니다. <Ladies of the Forest> will be screened with <The Macaroni> and <When Italy Ate in Black and White> from In Focus 2017: True Italian Taste section.

파밍 보이즈 Farming Boys

Director 장세정, 변시연, 강호준 JANG Se-jung, BYUN Si-yeon, KANG Ho-jun Korea | 2016 | 92' | Documentary

G



Nov 18 M6 / 15:40
Nov 20 A9 / 13:00

농사로 지구를 구하고픈 지향, 꿈을 찾고픈 하석, 고향을 멋지게 가꾸고픈 두현. 목적은 다르지만 땅을 꿈꾸는 세 청년이 모여 무일푼 농업세계일주 도전을 결심한다. 여행도 하고, 영어도 배우고, 농사도 배울 수 있는 일석삼초의 기회! 하지만 쉽지 않은 해외농장 컨택, 80군데의 농장 중 회신이 오는 곳은 겨우 7군데다. 과연 이들은 그들이 원하는 로드 무비를 실현할 수 있을까?

Three young men in their twenties go on a trip across the globe. They make money with a working-holiday program in Australia and record their experiences travelling to farms around the world. They dream to be real farmers. Being in their twenties, becoming farmers and world travel are three things that do not seem to match. At this time, when neither children dream of becoming farmers nor young people of living in the country, the balance among the unbalanced is fresh and introspective for itself.

특별전 2017: 이탈리아의 맛

In Focus 2017: True Italian Taste

2016년 프랑스에 이은 국가 특별전으로, 영화와 요리에서 오랜 전통과 풍부한 유산을 자랑하는 이탈리아의 음식 영화들을 선보인다. 이탈리아의 음식과 식문화를 잘 담아내고 있으며, 이탈리아인들의 삶과 문화에 대한 이해를 높일 수 있는 7편의 장단편 영화들을 만날 수 있다. 피자과 파스타가 이탈리아 음식의 전부라 아니듯, 흑백과 컬러, 다큐멘터리와 장르영화를 아우르는 다양한 스펙트럼의 이탈리아 음식 영화들을 소개하는 자리이다.

This year's special program is dedicated to Italy, the country of rich and proud heritage in the field of cinema and culinary culture, and showcases Italian food films. 7 films that well-portray Italian food and culinary culture will give us great opportunities to expand our understanding of Italian culture and ways of life. As there are much more than pizza and pasta in Italian cuisine, a broad spectrum of Italian food films will be introduced.



마카로니 The Macaroni

Director 라파엘레 안드레아시 Raffaele Andreassi Italy | 1959 | 13' | Fiction



<마카로니>는 이탈리아 남쪽 풀리아 지방의 가르가노에서 촬영되었다. 이 작고 하얀 마을에는 매주 일요일마다 토마토 소스의 마카로니를 먹는 풍습이 있다. 어느 일요일, 한 가난한 가족은 이 전통을 따르지 못하게 된다. 파스타가 다 떨어진 것이다. 어린 소년은 이 상황을 해결할 묘책을 찾아야 한다.

The Macaroni is shot in the Gargano region of Puglia in southern Italy. In a small white town every Sunday each family celebrates a culinary rite: maccheroni with tomatoes. Unfortunately, one Sunday a poor family cannot follow the tradition: there's no pasta in the pot. A little boy must find a cunning solution.

이탈리아, 흑백의 식문화사 When Italy Ate in Black and White

Director 안드레아 그로플레로 디 트로펜부르크 Andrea Groppler di Troppenbuegk Italy | 2015 | 20' | Documentary



영양학, 요리, 친근함의 개념은 지난 90년 동안 어떻게 변화해 왔을까? "좋은 음식"의 개념은 어떻게 변했을까? 식탁 위에서 보이는 이탈리아 사람들의 관습과 습관, 그리고 삶의 질에는 어떤 변화가 있을까? 영화는 이 질문들에 대한 답을 흑백의 아카이브 영상들을 통해 지역 요리의 전통 요리법들을 살펴 보면서 흥미롭게 찾아보려 한다. 문화예술계 사람들이 전해주는 요리, 부엌, 삶에 대한 맛있는 이야기의 여정.

How the concepts of nutrition, cooking, friendliness have changed over the last 90 years and what is the incidence of the energy of the so called "Bel Paese" in this changes of the "good food"? What has really changed in the habits and customs of the Italians, on their table and in the quality of their life? We try recount all this in this well documented and enjoyable journey between the traditional recipes of the regional cuisine, through black and white images from the Istituto Luce's Archive. A tasty trip between dishes, kitchens, testimonies and funny stories from personalities of entertainment and culture.

Nov 18 A0 / A9 / 23:50
Nov 19 M6 / 15:50

※ <마카로니>와 <이탈리아 흑백의 식문화사>는 맛있는 한국 섹션의 <산나를 처녀>와 함께 상영됩니다.
<The Macaroni> and <When Italy Ate in Black and White> will be screened with <Ladies of the Forest> from Delicious Korea section.

슬로푸드 이야기 Slow Food Story

Director 스테파노 사르도 Stefano Sardo Italy | 2013 | 73' | Documentary



Nov 17 M6 / 15:30
Nov 19 A9 / 11:00

달팽이의 속도처럼 느리게, 그러나 지난 25년 동안 꾸준히 지속돼 온 '느린 혁명'에 대한 영화. 테라마데레의 참시자라도 알려진 카를로 페트리니는 1986년 이탈리아에서 이 혁명의 기반을 다진 아르치콜라란 단체를 만들고, 3년 뒤 파리에서 슬로푸드 운동을 선언한다. 슬로푸드는 대량생산과 규격화, 산업화에 따른 맛의 획일화와 패스트푸드에 저항하며, 각 지역 음식 문화의 전통을 이어가고 지속가능한 먹을거리를 지향하는 운동으로 현대의 식문화에 큰 변화를 가져 왔다.

This is the story of a slow revolution at a snail's pace. One that's been going on now for 25 years and still shows no signs of coming to a stop. Carlo Petrini, better known as "Carlin", is the man who invented Slow Food and Terra Madre. In 1986, Carlin founded the ArciGola gastronomic association in Italy and, three years later in Paris, launched Slow Food, an international anti-fast food resistance movement. Without ever leaving his native Bra, a small town of 27,000 inhabitants, he has created a movement that now spans 150 countries and has transformed gastronomy forever.

오텔로의 비밀 Otello's Secret

Director 프란체스코 라니에리 마르티노티 Francesco Ranieri Martinotti Italy | 2014 | 62' | Documentary



Nov 17 M6 / 18:00
Nov 19 A9 / 13:30

제2차 세계대전 직후, 로마 중심부에 위치한 오텔로의 식당은 젊은 감독들과 시나리오 작가들의 만남의 장소가 되었다. 그곳에서 네오리얼리즘, 코메디아 알리탈리아나 등 이탈리아 영화의 아름다운 페이지들이 시작되었다. 이 영화는 오텔로 식당을 세계적으로 유명하게 만든 예술가들에 대한 사적인 추억들을 통해 영화사의 한 시대를 기념한다. 말론 브란도, 그레고리 펙, 오드리 헵번, 로버트 드니로, 프란시스 포드 코폴라, 장 루이 트랭티냥, 장 클로드 카리에, 클로드 사브롤, 로제 바딤, 브리짓 바르도 등 세계적인 배우들, 감독들, 작가들이 이곳을 찾곤 했다.

Rome in the center of Rome, immediately after second World War, Otello's restaurant became the meeting point of a group of young directors and screenwriters. Among those very tables they would conceive some of the most beautiful pages of "Neo-realism" and "Commedia all'italiana". *Otello's Secret* celebrates that particular season of cinema through the personal recollections of the artists who have contributed to Otello's international fame with their own special craft. Actors, directors and writers from the international scene like Brando, Peck, Hepburn, De Niro, Coppola, and the french Trintignant, Carrière, Chabrol, Vadim, Bardot and many more would visit the restaurant.

초콜릿 레슨 Lessons in Chocolate

Director 클라우디오 쿠펠리니 Claudio Cupellini Italy | 2007 | 99' | Fiction



Nov 18 A0 / A9 / 20:30
Nov 20 M6 / 20:00

전도유망한 건설업자인 마티아는 그의 경력에 있어 가장 큰 계약을 마무리할 참이다. 그런데 불법으로 고용한 카말이 공사현장에서 추락해 큰 부상을 입고 고소를 하겠다고 협박하면서 마티아는 곤경에 빠진다. 카말이 요구하는 것은 마티아가 자신을 대신해 삼급 페이스트리 수업을 냈다 발각될 위기에 처하고, 때마침 찾아온 열 꿈을 안고 이집트에서 이탈리아로 왔고, 그 수업의 수료증이 꼭 필요하기 때문이다. 결국 마티아는 카말을 대신해 수업에 나가 그인 척 연기를 할 수밖에 없는데...

Mattia, a building contractor on a promising career path, is about to close the biggest deal of his professional life, when his illegally-hired worker Kamal falls off some scaffolding, suffers a severe break and threatens to sue and press charges against Mattia unless... Unless Mattia takes his place in an advanced course for pastry makers! This is the reason Kamal came to Italy from his native Egypt and that will allow him to realize his dream of opening his own pastry shop... Mattia has no choice but to take Kamal's place in the school and pretend to be him.

초콜릿 키스 Chocolate Kisses

Director 알레시오 마리아 페데리치 Alessio Maria Federici Italy | 2011 | 108' | Fiction



Nov 17 A0 / A9 / 20:00
Nov 18 A0 / A9 / 23:50
Nov 19 M6 / 20:30

합심해서 수제 초콜릿 경연대회에서 우승한 뒤, 카말과 마티아는 다시 각자의 길을 걷고 있다. 마티아는 본업인 건축으로 돌아가지만 의뢰가 별로 없고, 카말은 우수상금으로 초콜릿 가게를 열었지만 손님이 없다. 카말은 나이를 속이고 정부의 청년창업 지원사업에 지원서를 냈다 발각될 위기에 처하고, 때마침 찾아온 마티아가 카말 역할을 하기로 한다. 한편, 카말은 유학에서 돌아온 아름다운 딸 나왈이 마티아 같은 바람둥이에게 걸려들까 두려워 그녀를 꼭꼭 숨겨 보지만...

Kamal's and Mattia's lives went in different directions after having won a competition for "chocolate makers": Mattia's gone back to construction but with little work and Kamal has opened a chocolate shop but with no customers. Kamal has a new ambitious plan for making chocolates, and Mattia wants in, even if he has to pretend to be Egyptian again. But Kamal still does not trust him especially now that his beautiful daughter Nawal has returned from studying abroad. The last thing he wants is for her to get caught up with a womanizer like Mattia.



*It's always been a dream,
For so long, like a whisper
In the heart, but healthy,
So much thought, so much longing,
I thought about it even when
I was busy with other things,
Whatever they were.
Now, I'm here on Bankside,
In London, for the first time of my life,
It's a dream, and I'm in it.
For real.
On the way of trip.*

특별전 2017 : 셰프의 스페셜 In Focus 2017 : Chef's Special

세계적인 셰프들과 그들의 요리, 철학 그리고 파인 다이닝의 세계를 엿볼 수 있는 영화들을 한 자리에서 만나볼 수 있는 절호의 기회. 월드 베스트 50 레스토랑, 미쉐린 가이드 3스타에 빛나는 엘 세에 데 칸 로카의 로카 삼형제(스페인), 노마의 르네 레드제피(덴마크), 오스테리아 프란체스카나의 마시모 보투라(이탈리아), 그리고 여성 셰프로서는 4번째로 미쉐린 3스타를 획득한 안 소피 픽(프랑스) 등 이름을 나열하는 것만으로도 미식가들을 열광시킬 셰프들과 그들의 요리세계 속으로 들어가 보자.

A golden opportunity to get a sneak peak at some of the world's most acclaimed chefs, their cuisine, their philosophy and the realm of fine dining. The films in this section allow us to meet Roca Brothers of El Celler de Can Roca(Spain), Rene Redzepi of Noma(Denmark), Massimo Bottura of Osteria Francescana(Italy) and Anne Sophie Pic(France) who is the fourth female chef to ever win three Michelin stars. Let us explore the gastronomic world of these renowned chefs, whose names are enough to wow gourmets and audiences.

HERITAGE
AMBITION
JAZZ
TRAVELER
COFFEE
LEATHER

www.hazler.kr

로카 형제와 꿈의 향연 The Dream

El Somni

12

Director 프랑크 알레우 Franc Aleu Spain | 2014 | 82' | Documentary



산펠레그리노가 선정하는 '월드 베스트 50 레스토랑'에서 2013년과 2015년 1위를 차지한 세계 최고의 레스토랑인 El Celler de Can Roca(엘 세에 데 칸 로카). 미식계를 선도하는 이 곳을 이끌고 있는 이들은 바로 로카 삼형제이다. 이 영화는 예술 분야 사이의 경계, 공간과 아이디어들 사이의 경계를 허물고 오페라와 요리의 만남을 목표로 한다. 예술과 생각은 이 프로젝트의 두 원동력으로서 이제껏 본 적 없던 형태의 저녁식사를 경험하게 한다. 영화의 플롯은 오페라의 대본에 따라 12개의 같은 컨셉으로 흐르고 영화의 이야기에 새로운 차원을 부여한다. 현대 오페라 미학의 혁신가인 프랑크 알레우가 미식과 오페라가 만나는 복합장르의 독특하고도 새로운 경험으로 관객을 초대한다.

Nov 17 M5 / 18:00
Nov 19 A0 / A9 15:30

A journey through the world of ideas, creativity and thoughts. It aims to break the boundaries between artistic disciplines, between space and ideas to create a marriage of opera and cuisine. The plot moves through the same 12 concepts which define the libretto of the opera, providing details and a new dimension to the story line. The Roca Brothers' El Celler de Can Roca, world leader in gastronomic excellence, and Franc Aleu, a key innovator in the aesthetics of contemporary opera, invite us to enjoy a new experience: the marriage between gastronomy and the universe of opera.

마시모 보투라의 희망 키친 Theater of Life

12

Director 페테르 스바테크 Peter Svatek Canada | 2016 | 93' | Documentary



〈마시모 보투라의 희망 키친〉은 세계적으로 유명한 셰프 마시모 보투라의 아이디어로 2015년 밀라노 세계 엑스포 동안 운영된 매우 특별한 무료 급식 식당, 레페토리오 암브로시아노에 대한 이야기이다. 마시모 보투라는 세계 최고의 셰프 60명을 초대해서 그들과 함께 난민들과 노숙자들을 위해 요리를 만들었다. 이 프로젝트가 더욱 특별한 것은 모든 요리가 엑스포 기간 동안 버려진 식재료들을 이용하여 만들어졌기 때문이다.

Nov 17 A0 / A9 / 15:00
Nov 19 M5 / 11:00

Theater of Life is about the Refettorio Ambrosiano, an extraordinary soup kitchen conceived by renowned chef Massimo Bottura during the Milan 2015 World's Fair. Massimo invited 60 of the world's best chefs to join him to cook for refugees and the homeless of Milan. All meals were made from the waste food of Expo.

새우 위에 개미 Ants on a Shrimp

Director **마우리스 데커르스 Maurice Dekkers** The Netherlands | 2015 | 88' | Documentary

12



2015년 1월, 도쿄, 세계 최고의 레스토랑인 노마의 오너셰프 르네 레드제피는 직원 모두와 함께 레스토랑을 도쿄의 만다린 오리엔탈 호텔로 옮겨서 8주 동안 특별하고 창의적인 메뉴를 선보이기로 한다. 레드제피의 명성에 걸맞게 8주 간의 점심과 저녁 식사는 일찌감치 모두 예약이 마감되었다. 레드제피는 '타임'지가 세계에서 가장 영향력 있는 100인 중 한 명으로 선정할 만큼 성공한 셰프지만, 도쿄에서 '일본의 영향을 받은' 14코스 메뉴를 만들어내는 것은 그의 셰프 경력에 있어서 가장 어려운 도전이다.

Tokyo - January 2015: The world's number one restaurant, the Copenhagen based Noma and its renowned chef-owner René Redzepi relocate the restaurant and its entire staff to the Mandarin Oriental Hotel in Tokyo for eight sold-out weeks of spectacular lunches and dinners with specially created menus. René Redzepi, who was named one of the 100 most influential people in the world by Time magazine, runs one of the planet's most successful restaurants, but for him to succeed in creating a 14-course 'Japanese influenced' meal in Tokyo, Japan, he has to put all of that aside and reinvent himself on the other side of the world.

Nov 17 M5 / 10:30
Nov 18 A0 / A9 / 15:20
Nov 20 M6 / 15:30
Nov 21 M4 / 11:00

요리의 여신들 The Goddesses of Food

Director **베란 프레디아니 Vèrane Frediani** France | 2016 | 106' | Documentary

12



남성들이 주도하는 요리의 세계에서 그 판을 바꾸고 있는 여성들이 있다. 미쉐린 별점에 빛나는 도미니크 크렌, 바바라 링크, 안 소피 피카 같은 스타 셰프들부터 새롭게 부상하고 있는 셰프들과 전 세계 곳곳에서 훌륭한 음식을 만들고 있는 여성들을 만난다. 세계 미식계의 여성 파워를 따라가는 여행기로, 저명한 셰프들과 언론인들이 등장하여 무엇이 여성 셰프들을 가로막고 있는지, 요리 업계 여성들의 이미지를 바꾸기 위해서는 무엇을 해야하는지 추적한다. 미국, 이탈리아, 프랑스, 영국, 스페인의 미쉐린 선정 셰프들과 소믈리에들이 등장한다.

In the male dominate food universe, discover the women changing the game on all levels. Presenting the best female chefs, including multi Michelin star chefs Dominique Crenn, Barbara Lync, and Anne Sophie Pic, and introducing rising new stars and those making incredible food in all corners of the world. A global journey exploring the female strength in gastronomy. Prominent chefs and journalists investigate on what holds women chefs back in the modern mediated world of cuisine and what needs to be done to change the way women in the food industry are viewed. Featuring Michelin chefs, sommelier from USA, Italy, France, UK, Spain.

Nov 18 M5 / 18:00
Nov 20 A0 / A9 / 20:10

Amare se stessi. Rispettare la natura

자연을 존중하는 것이 나를 사랑하는 것이다.



이탈리아 유기농 화장품, 오일, 자연 그대로의 가치를 담다.



Offiziante di. Montano

OMKOREA.CO.KR / 02-517-5515

오감만족 국제단편경선 Tasty Short Film Competition

올해부터 신설된 경쟁부문으로, 음식에 대한 여러 문화권의 다채롭고 맛있는 상상력을 만날 수 있는 단편영화들이 한 자리에 모여 각축을 벌인다. 첫 공모임에도 불구하고 세계 각국의 각양 각색 음식 영화들이 출품되어 총 72개국 625편의 출품편수를 기록하였으며, 이 중 치열한 예심을 통과한 14개국 19편이 본선에 진출하여 영화제 기간 중 상영된다. 음식을 나누면서 감정을 표현하고, 소통하고, 관계를 회복하는 따뜻한 '힐링 무비'들이 주를 이루지만, 음식을 앞에 놓고 불편한 상황이 펼쳐지고 갈등이 고조되는 강렬한 작품들도 눈에 띈다. 다큐멘터리의 경우는 주목할 만한 식재료와 식문화에 대해 탐구하는 작품들이 주를 이룬다. '음식 영화'란 하나의 장르도 아니고 정형화된 틀 또한 없기에, 음식을 매개로 더욱 다양한 이야기와 표현이 가능하다는 것을 새삼 확인할 수 있을 것이다. 폐막식 때 발표되는 수상작에는 대상 3,000,000원, 심사위원특별상 2,000,000원, 관객상 1,000,000원의 상금이 수여된다.

In this very first short film competition of Seoul International Food Film Festival, short films celebrating diversity of food and lifestyle from different cultures were submitted from all around the globe and competed with each other. Out of 625 films from 72 countries, 19 films from 14 countries are selected and will be screened. So-called 'healing movies' that express emotions, communicate and restore relationships through sharing food are the majority, but there are also films that captures somewhat uncomfortable, awkward moments and escalated conflicts at dinner table. Documentaries are mainly exploring noticeable ingredients and food cultures. As 'food film' is not a genre nor a format, you will be able to enjoy a feast full of more intriguing stories and unique expressions. At the closing ceremony, the winners will be announced and awarded as follows: 3,000,000 KRW for Best Short Film, 2,000,000 KRW for Jury Award and 1,000,000 KRW for Audience Award.

시상 내역

대상 | 3,000,000원
 심사위원특별상 | 2,000,000원
 관객상 | 1,000,000원

Awards and Prizes

Best Short Film 3,000,000 KRW
 Jury Award 2,000,000 KRW
 Audience Award 1,000,000 KRW

둘을 위한 저녁식사 Dinner for Two

Director 옥사나 보이텐코 Oksana Voitenko Ukraine | 2016 | 7' | Fiction



화내기 전에, 생각해봐요. 당신이 틀렸을지도 몰라요.
Before you get angry, think. Maybe you're just wrong.

Nov 17 Outdoor / 20:00
Nov 18 A0 / 11:00

달콤한 만두 Sweet Dumplings

Director 창 라이 킨 CHANG Lai Kin Belgium | 2016 | 14' | Fiction



인과 리는 그들의 딸 팀팀이 가장 좋아했던 만두를 만든다. 팀팀은 3년 전에 세상을 떠났다. 그들은 정성스럽게 만두를 빚으며, 서로에게는 침묵을 지킨 채, 아름답고도 고통스러운 딸에 대한 기억을 각자 떠올린다.

Yin and Lee are preparing the favorite dumplings of their daughter Tim Tim who has passed away three years ago. While they are cautiously folding the dumplings, they are thinking of the beautiful and painful moments. In all silence... each with their own memories.

제비집의 여정 Nests of Gold

Director 앨런 पू Alan Poon Canada | 2017 | 19' | Documentary



세계에서 가장 비싼 음식 중 하나를 따라가는 시각적 여행. 필리핀의 한 외딴섬 동굴에서 만들어지는 순간부터 미쉐린 가이드 별 세 개를 받은 식당에서 전설적인 광동지방 요리인 제비집 스프로 변신할 때까지, 영화는 이 낯선 진미와 이를 둘러싼 다양한 사람들의 삶을 탐구한다.

A visual journey following one of the world's most expensive foods. From its creation in the remote island caves of the Philippines to its transformation into the legendary Cantonese dish of "Bird's Nest Soup" at a 3 Michelin star restaurant, this film examines this strange delicacy, and the different lives that are touched by it.

워터 헌터스 Water Hunters

Director 마사모 오토니, 살바토레 센토두카티 Massimo Ottoni, Salvatore Centoducati Italy | 2016 | 7' | Animation

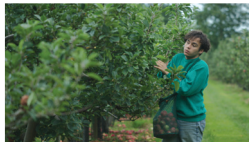


물이 화폐가 되어 농작물을 사러낸 물과 교환해야 하는 암울한 미래를 배경으로 하는 두 도둑의 모험. 처음엔 라이벌 관계였던 두 도둑은 곧 한 팀이 되어 신선한 식재료를 구하기 위해 농장 폐기물을 사이로 추격전을 펼친다. 그들은 메마르고 황폐한 현재의 세계를 추억 가득한 어린 시절과 비교하게 된다. 그때는 지금과는 다른 미래가 가능했다.

The adventures of two thieves in a near and dystopian future, where water has become a currency and is exchanged to buy the food produced through the water itself. The two thieves, rivals first then allies, in a daring run through intensive farming wastes and the few examples of a responsible consumption, will find themselves comparing the reality of a devastated and arid world with the memories of their childhood, when another future could be written.

사과 Apples

Director 밀다 바긴스카이트 Milda Baginskaite UK | 2017 | 18' | Fiction



1990년대, 작은 해변 마을에서 할아버지와 함께 살고 있는 외톨이 혼혈 소년 잭의 성장 이야기. 잭이 근처의 사과 농장에서 일하게 되면서 할아버지와와의 관계는 더욱 악화된다. 그곳에서 자신의 과거와 부모님에 대해 조금이나마 알게 된 잭은 아웃사이더의 삶에서 벗어나 변화하고자 한다.

A coming-of-age short drama that follows a story of a mixed-race loner living with his grandfather in a small seaside village in the 1990s. Zac, the protagonist, gets a job at the local apple orchard which worsens the relationship between him and his grandfather. Little information he learns there about his past and his parents becomes the driving force for Zac's desire to change his outsider life both at home and at work.

엄마의 페스티노스 Los Pestiños de Mamá

Director 마르타 디아스 데 로페 디아스 Marta Díaz De Lope Díaz Spain | 2016 | 16' | Fiction



로사는 단 한 번도 성공하지 못했던 페스티노스를 다시 요리하며 어머니를 떠올리고자 한다. 그녀는 도움을 받기 위해 자매인 비아트리츠와 이사벨을 초대하는데, 그 둘은 서로 말을 안 하는 사이다. 비아트리츠와 이사벨은 서로가 올 것이라는 것을 모르고, 또한 로사가 얼마나 엄마의 페스티노스를 다시 먹고 싶어하는지도 모른다.

Rosa tries to recall her mother by cooking the pestiños recipe she always prepared, with no success. She has invited her sisters, Beatriz and Isabel, to help her, even though they don't speak to each other. Neither one knows that the other one is going to be there, and they can't imagine how much Rosa wants to eat those pestiños again.

오감만족 국제단편경선 2 Tasty Short Film Competition 2 _ 81'

맥주의 쓴 맛 A Bitter Taste

Director 미레이아 후아레스 Mireia Juarez Spain | 2015 | 10' | Fiction



목마른 여자에게 맥주 한 잔 주시겠습니까?

Aren't you going to offer your beer to a poor thirsty girl?

Nov 19 A0 / 10:40
Nov 20 A9 / 15:30

웨이터! Garçon!

Director 올리비에 말라르 Olivier Lallart France | 2016 | 15' | Fiction



아바예 레스토랑의 웨이터 마티유는 지금껏 경험해보지 못한 최악의 손님을 맞게 된다.

Mathieu, a waiter at the Abbaye's restaurant, will have to face the worst client he has ever been able to serve.

김장 Gimjang

Director 이다나 Lee Dana Korea | 2017 | 19' | Fiction



11월의 어느 토요일, 김장을 하기 위해 시골 외갓집에 가족들이 모였다. 바쁜 아빠를 대신해 엄마와 함께 일손을 도우러 온 영주. 영주는 배추를 확인하러 나섰다가, 십 년 만에 외갓집에 방문한 이모부와 맞닥뜨리고 만다.

One Saturday in November. Family members gather in the grand parents' countryside house to prepare kimchi for the winter. Yeong-ju visits there with her mother to help the relatives instead of her busy dad. When Yeong-ju comes to check the condition of cabbages, she finds the uncle who came for the first time in ten years.

달걀 대소동 Shellshock

Director 다닐로 잠브라노 Danilo Zambrano Ireland | 2017 | 5' | Fiction



어린 소년이 자신의 아침식사와 우정을 나누는 이야기. 삶은 달걀에 얼굴을 그려보자는 아빠의 제안에 에디의 가장 친한 친구 월레스가 탄생한다.

A young boy develops a friendship with his breakfast. When his dad suggests drawing a face on a hardboiled egg, Eddie's best friend Wallace is born.

생선 커리 The Fish Curry

Director **아비셰크 베르마** Abhishek Verma India | 2017 | 12' | Animation



28살 청년 릴리트는 아주 특별한 사람에게 커밍아웃을 하기로 결심한다. 성적 정체성을 드러냈을 때 받아들여지기를 바라며, 그는 유명 라디오 요리 프로그램에 나오는 요리법을 따라 벵갈 스타일의 생선 커리를 만든다. 그 특별한 이의 마음을 움직일 만큼 생선 커리가 맛있게 완성될까?

Lalit, 28, decides to come-out to someone who is really special and close to him. In order to reveal his sexuality and seek acceptance, he cooks a special dish, a Bengali style fish curry, 'MaacherJhol'. He prepares the dish by listening to a famous radio cooking show. Will the fish curry turn out to be the delicious? Delicious enough to appeal to the heart of someone special?

뉴욕 로컬푸드로의 초대 Food City: Feast of The Five Boroughs

Director **매튜 플라이슈먼, 라스 폭스** Matthew Fleischmann, Lars Fuchs USA | 2016 | 20' | Documentary



그리 멀지 않은 과거에는 모든 음식이 현지에서 생산되었다. 하지만 오늘날 우리의 음식은 하이퍼글로벌(Hyper-global)이다. 우리가 어디에 있던 세계 어디서든 음식을 구할 수 있다. 세계 인구의 절반 이상이 도시에 살고 있는 현재, 하이퍼로컬(hyper-local)로 돌아간다면 어떻게 될까? 영화 감독 매트와 라스는 뉴욕 시 5개 구 안에서 구할 수 있는 식재료들만 사용해서 여덟 명을 위한 4 코스의 음식을 준비하는 도전에 나선다.

In the not-too-distant past, all food was local. Today our food is hyper-global: wherever you are, you can get your food from any corner of the world. What might a return to hyper-localism look like today, now that more than half the world's population live in cities? In *Food City*, the filmmakers, Matt and Lars endeavor to find out by challenging themselves to serve a four-course meal for eight people - using only ingredients grown, caught, or foraged from within the five boroughs of New York City.

오감만족 국제단편경선 3 Tasty Short Film Competition 3 _ 87'

15

델리카트슨 Delicatessen

Director **첸 핑린** CHEN Fenglin Macau | 2017 | 5' | Animation



델리카트슨에서 처음 만난 두 남녀 사이에 사랑이 싹튼다. 그들의 욕망은 음식에 투영되고, 기이하게 변형되는 사지와 내장기관의 이미지 속에서 생생하게 살아난다. 음식이 관능적 욕망의 메타포가 되는 슈퍼마켓 러브스토리.

A romantic relationship blossoms between a man and a woman when they first meet in a delicatessen. Their desires get projected onto the food, turning them alive, into uncanny mutated composite of limbs and organs. A supermarket love story that plays with food as a metaphor of sensual desires.

Nov 19 AO / 13:00
Nov 20 Outdoor / 20:00

야생 버섯 한 줌 A Fistful of Girolles

Director **줄리앙 그랑드** Julien Grande Belgium | 2016 | 7' | Animation



버섯 채집꾼의 극적인 하루.

The epic day of a mushroom seeker.

사막에서 수영 하기 Swimming in the Desert

Director **알바로 론** Alvaro Ron USA | 2017 | 18' | Fiction



가뭄으로 고통받는 캘리포니아의 사막지역 아구아 돌체. 10살 소녀가 피팍스러운 전직 소방관 할아버지에게 말라 버린 강에 물을 가져올 허무맹랑한 계획에 동참해달라고 요구한다.

In the drought-stricken town of Agua Dulce, in the California High Desert, a ten-year old girl challenges her grandfather, a cranky retired firefighter, to follow a crazy plan and bring the water back to the dry river.

흥어 Hongo: Fermented Skate Fish

Director **연제광** Yeon Je-gwang Korea | 2016 | 10' | Fiction



중소기업 신입 여사원 정민은 자신의 상사인 우대리와 함께 흥어 집에서 현전무를 접대하게 된다.

Jungmin, a new employer of a small company, is meeting the executive director of another company, Mr. Hyun with her senior worker, Mr. Woo at the 'Hongo (Fermented Skate Fish)' bar.

차 한 잔 마실 시간 Time for Tea

Director **밥 양** Bob Yang Brazil | 2016 | 22' | Fiction



중국인 퇴역 장군에게 손자가 찾아온다. 흔치 않은 일이다.

A retired Chinese general gets an unusual visit from his grandson.

완벽한 스테이크 Rôtisseur

Director **베라 램민파** Veera Lamminpää Finland | 2017 | 13' | Fiction



지나치게 자신만만한 요리사는 자신이 아닌 동료 비평가의 찬사를 받자 그 동료가 고의적으로 요리를 방해했다며 화를 낸다. 그는 자신의 요리가 완벽하다는 것을 증명하기 위해 주방에서 밤을 지새우는데, 밤이 깊어감에 따라 그의 자존심과 자신에 대한 의구심이 그를 사로잡는다.

An overconfident chef makes wrong accusations of sabotage when a critic praises his colleague instead of him. The chef stays overnight in the kitchen to prove his work is perfect, but as the night goes on his ego and self-doubt begin to haunt him.

페이스트리 Pastry

Director **에두아르도 바레토** Eduardo Barreto UK | 2016 | 12' | Fiction



달콤한 유혹에 관한 동화같은 이 이야기는 몇 달째 다이어트를 해오던 직장여성 캐롤라인이 도넛을 먹고싶은 욕구에 굴복하며 시작된다. 그 도넛은 다이어트 실패뿐 아니라 더 많은 일들로 그녀를 이끈다.

This is a story about a sweet seduction. Our fairy-tale starts when Caroline, a business woman, allows her desire for a doughnut to win over her months of dieting. But the first doughnut leads to a doomed diet, and so much more.

맛있는 토크 Delicious Talk

영화 상영 후 상영작 감독, 영화평론가는 물론, 유명 셰프, 음식평론가 및 맛칼럼니스트 등 다양한 영화계, 음식계 명사들과 함께하는 관객 참여 프로그램. 상영작의 내용을 토대로 영화, 요리, 식문화, 건강과 지속가능성 등 다양한 주제의 심층 토크 진행. 관객과의 대화, 토크쇼, 워크숍 등 다양한 형식으로 구성되며 음식 이벤트가 함께 진행.

Talk shows featuring industry people such as film directors, film critics, acclaimed chefs and food critics. Audiences can participate in in-depth discussions about various subjects like film, food, culture, healthy eating and sustainability, and even enjoy surprise events with complimentary food.

맛있는 토크 일정 Delicious Talk Schedule

- M4** MEGABOX 4 메가박스 4관 ※ 맛있는 토크 일정표의 시간은 해당 영화 상영 시작 시간입니다. 맛있는 토크는 영화 상영이 끝난 후 진행됩니다.
- M5** MEGABOX 5 메가박스 5관 ※ The times in the 'Delicious Talk' schedules are the times when the screenings begin. Each 'Delicious Talk' is scheduled after the screening is finished.
- M6** MEGABOX 6 메가박스 6관
- A0** ARTNINE Theater 0 아트나인 0관 ※ 맛있는 토크는 게스트 스케줄에 따라 변동될 수 있습니다.
- A9** ARTNINE Theater 9 아트나인 9관 ※ Delicious Talk schedule is subject to change.



일시 Date	상영관 Venue	상영작 Film	리닝타임 RT	토크 게스트 Guest
11/17 (Fri) 15:00	A0	마시모 보투라의 희망 키친 Theater of Life	93	진경수 셰프 Chef JIN Kyung-soo
11/17 (Fri) 15:30	M6	슬로푸드 이야기 Slow Food Story	73	김원일 국제슬로푸드 한국협회 사무총장 Slow Food Korea Secretary General KIM Won-il
11/17 (Fri) 18:00	M6	오텔로의 비밀 Otello's Secret	62	프란체스코 라니에리 마르티노티 감독 Director Francesco Ranieri Martinotti
11/17 (Fri) 20:00	M5	무슈 마요네즈 Monsieur Mayonnaise	95	홍신애 요리연구가 Chef HONG Shin-ae

일시 Date	상영관 Venue	상영작 Film	리닝타임 RT	토크 게스트 Guest
11/18 (Sat) 13:00	M5	골드의 도시 City of Gold	96	김구철 <문화일보> 기자 The Munhwa Ilbo Journalist KIM Gu-cheol
11/18 (Sat) 13:00	M6	미스터 셰프 Cook Up a Storm	97	최형진 셰프, 정지선 셰프 Chef Justin CHOI, Chef JOUNG Ji-sun
11/18 (Sat) 13:00	A0 / A9	엄마의 공책 Notebook from My Mother	103	김성호 감독, 이주실 배우, 김성은 배우 Director KIM Sung-ho Actors LEE Ju-sil, KIM Seong-eun
11/18 (Sat) 15:20	A0	새우 위에 개미 Ants on a Shrimp	88	장진모 셰프 Chef JANG Jin-mo
11/18 (Sat) 15:40	M6	파밍 보이즈 Farming Boys	92	강호준 감독 Director KANG Ho-jun
11/18 (Sat) 18:00	M5	요리의 여신들 The Goddesses of Food	91	크리스틴 리 셰프, 정지선 셰프 Chef Christine LEE, Chef JOUNG Ji-sun
11/18 (Sat) 18:20	M6	더 테이블 The Table	70	김종관 감독 Director KIM Jong-kwan
11/18 (Sat) 20:30	M6	바그다드 카페: 디렉터스 컷 Bagdad Café	108	백은하 기자 Film Journalist Una BECK
11/18 (Sat) 20:50	M5	타짜의 와인 Sour Grapes	86	박준우 요리연구가, 칼럼니스트 Chef & Food Writer PARK Joon-woo
11/19 (Sun) 13:00	M5	100억의 식탁 10 Billion - What's on Your Plate?	103	정은정 <대한민국 치킨전> 작가, 농촌사회학 연구자 Korean Chicken Story Author & Rural Sociology Researcher CHONG Eun-jeong
11/19 (Sun) 13:00	M6	엄마 밥 아직? What's for Dinner, Mom?	117	시라하 미쓰히토 감독 Director SHIRAHA Mitsuhito
11/19 (Sun) 13:00	A0	오감만족 국제단편경선 3 Tasty Short Film Competition 3	87	연제광 감독 Director YEON Je-gwang
11/19 (Sun) 13:30	A9	오텔로의 비밀 Otello's Secret	62	프란체스코 라니에리 마르티노티 감독 Director Francesco Ranieri Martinotti
11/19 (Sun) 15:30	A0	로카 형제와 꿈의 향연 The Dream	82	에드가 케사다 셰프 Chef Edgar Quesada
11/19 (Sun) 15:45	M5	쓰키지 원더랜드 Tsukiji Wonderland	110	박찬일 셰프, 안해룡 다큐멘터리 감독 Chef PARK Chan-il, Documentary Filmmaker AHN Hae-ryong
11/19 (Sun) 15:50	M6	마카로니 + 이탈리아, 흑백의 식문화사 + 산나물 처녀 The Macaroni + When Italy Ate in Black and White + Ladies of the Forest	62	김초희 감독 Director KIM Cho-hee
11/20 (Mon) 13:00	M4	엄마의 공책 Notebook from My Mother	103	김성호 감독, 이종혁 배우 Director KIM Sung-ho, Actor LEE Jong-hyuk

먹으면서 보는 영화관 Dining Cinema

영화와 음식을 함께 즐길 수 있는 서울국제음식영화제의 대표 프로그램으로 상영작과 관련된 음식과 음료를 즐기면서 영화를 감상할 수 있는 시간. 야외 이벤트인 '가을 밤의 맛'을 아트나인 야외테라스에서 진행한다.

Dining Cinema, the signature program of the Seoul International Food Film Festival, offers a great opportunity for the audiences to enjoy food and film together. The Outdodor Event, 'Autumn Evening's Flavors' will be taking place at the Outdoor Terrace of ARTNINE.

[야외 이벤트] 가을 밤의 맛 [Outdoor Event] Autumn Evening's Flavors 장소 | 아트나인 야외테라스 ARTNINE Outdoor Terrace

Date	Time	Title	RT	Rating	Language
11/17 (Fri)	20:00	오감만족 국제단편경선 1 Tasty Short Film Competition 1	80	12	E/NE
11/18 (Sat)	20:00	심야식당2 Midnight Diner 2	108	12	N
11/19 (Sun)	20:30	미스터 셰프 Cook Up a Storm	97	12	N
11/20 (Mon)	20:00	오감만족 국제단편경선 3 Tasty Short Film Competition 3	87	15	E/NE

※ 음식 메뉴는 서울국제음식영화제 홈페이지 www.siff.kr 및 SNS를 통해 추후 공개 예정.

※ The menu of Dining Cinema will be announced on the Seoul Int'l Food Film Festival Website www.siff.kr and SNS.



'먹으면서 보는 영화관' 관객 전원에게 아래 패키지가 제공됩니다.

· 와인 푸두 250ml와 키링 · 바비리아 맥주 1잔

· 음료 및 주류 협찬 Beverage Sponsored by 



'심야식당 2' 관객 전원에게

오뚜기 '3일숙성카레 약간매운맛 고향'이 제공됩니다.

· 음식협찬 Food Sponsored by 



스페인식 타파스 - '소브레메사' 에드가 케사다 셰프

일시 | 11월 17일 (금) 20:00

장소 | 아트나인 야외테라스

Spanish Tapas -
Sobremesa Chef Edgar Quesada Pizarro

When | Nov. 17 (Fri) 20:00

Where | ARTNINE Outdoor Terrace

11.17
Fri



마스터의 심야식당 - '하이볼가든' & '소봉식당' 김소봉 셰프

일시 | 11월 18일 (토) 20:00

장소 | 아트나인 야외테라스

Master's Diner - Highball Garden &
Restaurant So-bong Chef KIM So-bong

When | Nov. 18 (Sat) 20:00

Where | ARTNINE Outdoor Terrace

11.18
Sat



중식남매 스페셜 - '피에프창' 최형진 셰프 & '중화복춘' 정지선 셰프

일시 | 11월 19일 (일) 20:30

장소 | 아트나인 야외테라스

Chinese Specialty - P.F.Chang Chef Justin CHOI &
China Bokchun Chef JOUNG Ji-sun

When | Nov. 19 (Sun) 20:30

Where | ARTNINE Outdoor Terrace

11.19
Sun



이탈리안 빅나이트 - '아트나인' 김민아 푸드스타일리스트 & '잇나인' 이창경, 송민희, 한현성, 김태우, 김태준 셰프

일시 | 11월 20일 (월) 20:00

장소 | 아트나인 야외테라스

Italian Big Night w/ Pizza, Pasta &
Lemon Tea - ARTNINE Food Stylist & EATNINE Chefs

When | Nov. 20 (Mon) 20:00

Where | ARTNINE Outdoor Terrace



11.20
Mon

포럼 Forum

포럼 2017: 느리게, 낭비 없이, 더불어 먹기 위하여

인구 증가에 따른 식량난과 먹을거리의 위기 및 안전의 문제가 갈수록 대두되는 지금, 음식과 식문화에서 중요한 화두 중 하나는 지속가능성이다. 인구 100억 시대에는 식량이 부족하지 않을까? 그럼에도 왜 세계적으로 먹을거리의 1/3이 쓰레기로 버려지는 것일까? 먹을거리의 생산, 유통, 소비에서 과연 지속가능한 방식은 무엇인가? 결국 무엇을 어떻게 먹고 살아갈 것인가? '지속가능한 밥상' 부문의 상영작들과 <슬로푸드 이야기> <마시모 보투라의 희망 키친>에 이르기까지, 제3회 서울국제음식영화제에서는 이러한 의문을 제기하며 대안적인 해답을 모색하는 영화들이 다수 상영된다. 슬로푸드부터 로컬푸드, 제로웨이스트, 음식 나눔 등 현대 식문화의 주요 흐름을 담은 영화 상영 후에 진행되는 '포럼 2017: 느리게, 낭비 없이, 더불어 먹기 위하여'는 각 이슈 관련 단체 및 전문가, 요리 연구가 등으로 구성된 패널과 함께 건강하고 지속가능한 식문화를 위한 실천과 음식의 사회적 가치를 돌아보는 논의의 장을 마련할 것이다.

일시 | 11월 17일 (금) 18:00

장소 | 아트나인 0관

패널 | 김원일 (사)국제슬로푸드 한국협회 사무총장

박혜숙 한살림서울생활협동조합 이사장

노민영 (사)푸드포체인지 상임대표

홍신애 요리연구가, 요리연구소 '나인스페이스' 대표

Forum 2017: To Eat Slow, Waste Less & Share Food

In the time of increasing world population and food crisis, sustainability is one of the most discussed keywords in modern life and eating. What are the most sustainable ways to produce, distribute and consume food? What and how shall we eat? From slow food, local food, zero waste to food share, the trends that are changing our contemporary food culture will be discussed in this forum, with a panel of experts on these issues.

Date | Nov. 17 (Fri) 18:00

Where | ARTNINE Theater 0

Panels | **KIM Won-il** Slow Food Korea Secretary General

PARK Hye-sook Consumers' Co-operative Hansalim Seoul Head Director

NO Min-young Food for Change Executive Director

HONG Shin-ae Chef & Culinary Studio 9 Spices President

첫 회 상영 이벤트 First Screening Event

영화제 기간중 첫 회 상영을 찾는 관객 전원에게 간식 제공. 영화도 보고 간식도 먹고! 서울국제음식영화제에 와야 할 또 하나의 이유!

Snacks will be served for all festival audiences who attend the first screenings.

기간 | 11월 17일(금) ~ 21일(화)

대상 | 제3회 서울국제음식영화제 첫 상영에 온 모든 관객

Date | Nov. 17 (Fri) ~ 21 (Tue)

Who | All audiences who come to the first screenings of the 3rd SIFFF

이탈리아의 밤 Italian Night

이탈리아의 밤: 구스토 파라디소

오랜 전통과 풍부한 유산을 자랑하는 이탈리아의 영화와 음식을 재조명하는 제3회 서울국제음식영화제의 '특별전 2017: 이탈리아의 맛'을 기념하는 공식 리셉션. <마카로니> <이탈리아, 흑백의 식문화사> 등 이탈리아 음식 영화 상영에 이어 이탈리아의 맛과 멋을 느낄 수 있는 음식과 함께하는 테라스 파티로 진행된다.

일시 | 11월 19일 (일) 17:30

장소 | 아트나인 야외 테라스

Italian Night: Gusto Paradiso

Italian Night: Gusto Paradiso is a special reception to celebrate the rich cultural heritage of cinema and gastronomy of Italy. A variety of delicious Italian food and drink will be served at this party, following the screenings of Italian food films selected for "In Focus 2017: True Italian Taste".

When | Nov. 19 (Sun) 17:30

Where | ARTNINE Outdoor Terrace

※ 본 리셉션은 이탈리아 레스토랑 더 키친 살비토레 쿠오모와 함께합니다.

This reception will be held in cooperation with the Italian restaurant The Kitchen Salvatore Cuomo.



심야상영 Midnight Screening

잠들 수 없는 맛의 향연! 토요일 밤에는 서울국제음식영화제로! 밤새 만나는 영화는 기본! 풍성한 야식은 보너스!

'Sleepless Feast of Flavors' in Seoul International Food Film Festival! Midnight Snacks included.

초콜릿 키스 Chocolate Kisses

Director 알레시오 마리아 페데리치 Alessio Maria Federici Italy | 2011 | 108' | Fiction

마카로니 The Macaroni

Director 라파엘레 안드레아시 Raffaele Andreassi Italy | 1959 | 12' | Fiction

이탈리아, 흑백의 식문화사 When Italy Ate in Black and White

Director 안드레아 그로플레로 디 트로펜부르크 Andrea Groppler di Troppenburg Italy | 2015 | 20' | Documentary

산나물 처녀 Ladies of the Forest

Director 김초희 Kim Cho-hee Korea | 2016 | 29' | Fiction

무슈 마요네즈 Monsieur Mayonnaise

Director 트레버 그레이엄 Trevor Graham Australia, Germany | 2016 | 95' | Documentary

찾았다! 나만의 부드러움 마이카페라떼

당신과 닮은 포스터와
함께 인증샷을 찰칵!
#마이카페라떼와 함께
📷에 업로드해주세요
포즈만 따라해도 OK!



사랑한다면
카페라떼처럼



my CAFE LATTE Jeon Jullien



