

제7회서울국제음식영화제



2021.11.18~23



<http://siff.kr>



7TH SEOUL  
INTERNATIONAL  
FOOD FILM FESTIVAL  
2021.11.18~23

[www.siff.kr](http://www.siff.kr)

Ticket Catalogue

주최 Host

[사]서울국제음식영화제

후원 Public Sponsors



상영관 파트너 Venue Partners



메이저 스폰서 Major Sponsors



페스티벌 스폰서 Festival Sponsors



파트너 스폰서 Partner Sponsors



# 다니엘의 아침은 폰타나 수프



Fontana Original Recipe

폰타나 수프, 유럽 정통 루(ROUX)방식과 각 지역 레시피 그대로



어수름이 풍부  
피에몬테 스타일★

1인분 180g(165kcal) 조리법  
생략용이  
전지에 인자예  
생분포량 양송이 7.5%, 양송이농축액 0.2%(양송이 100%), 휘핑크림 13%



**7TH  
SEOUL  
INTERNATIONAL  
FOOD FILM  
FESTIVAL**

# ALL-ONE!

사람과 동물 그리고 지구는 모두 하나!  
우리는 모두 하나입니다! ALL-ONE!



닥터 브로너스 판매처  
전국 유명 백화점 및 올리브영, 홈플러스, 코스트코, 신라면세점  
<https://drbronnersonkorea.com>



## 목차

- 04 상영시간표
- 06 입장권 구입안내
- 08 개막작
- 09 새로운 맛의 발견
- 11 함께 만드는 지속가능한 삶
- 13 오감만족 국제단편경선
- 21 오감만족 한국단편경선
- 29 특별전 2021:  
음식 문화의 탐구자들
- 31 음식 키워드로 다시 보는 한국 영화사  
-1950년대
- 32 온라인 특별상영
- 34 스페셜 이벤트
- 39 감독 색인
- 40 작품 색인

## Contents

- Screening Schedule
- Ticketing Information
- Opening Film
- New Flavors
- Sustainably Ever After
- Tasty Short Film Competition
- Tasty Korean Short Film Competition
- In Focus 2021:  
Exploring Food Culture Connection
- Korean Classics Revisited: Life & Food Culture in the  
1950s
- Online Only Special
- Special Events
- Index of Directors
- Index of Films



아트나인 0관 ARTNINE 0								
Date	Time	Title	RT	Rating	Language	Talk	Theater Only	Page
11/18 (Thu)	11:30	오감만족 국제단편경선 1 Tasty Short Film Competition 1	93	12	E/NE/ND			13
	14:00	오감만족 국제단편경선 2 Tasty Short Film Competition 2	91	12	E/NE/ND			15
	16:30	아루나의 미각 Aruna & Her Palate	106	15	NE			10
	19:00	개막식 Opening Ceremony	50	G				
	20:00	개막작: 어나더 라운드 Opening Film: Another Round	115	15	NE		●	8
11/19 (Fri)	11:30	오감만족 국제단편경선 3 Tasty Short Film Competition 3	91	12	E/NE			16
	14:00	박강아름 결혼하다 Areum Married	89	G	KE/NE	●	●	9
	17:00	딜리셔스: 프랑스 최초의 레스토랑 Delicious	112	15	NE		●	9
	19:30	불: 톨릭씨의 어떤 하루 Fire	82	15	NE	●		10
11/20 (Sat)	11:30	오감만족 한국단편경선 1 Tasty Korean Short Film Competition 1	81	12	KE	●		21
	14:00	오감만족 한국단편경선 2 Tasty Korean Short Film Competition 2	84	12	KE/NE/ND	●		22
	16:30	셰프 안토니오의 혁명을 위한 레시피 Chef Antonio's Recipes for Revolution	98	G	NE			29
	18:10	마스터클래스: 음식 문화의 탐구자 트레버 그레이엄 Master Class: Trevor Graham, Exploring Food Culture Connection	60	G		●		29
	19:50	오감만족 한국단편경선 3 Tasty Korean Short Film Competition 3	85	12	KE	●		24
11/21 (Sun)	11:30	고기의 미래를 만나다 Meat the Future	84	12	NE	●		11
	14:00	군다 Gunda	93	G	ND			11
	15:35	포럼 2021: 잡식동물 또는 채식 지향의 딜레마 Forum 2021: The Omnivore's and/or Vegetarians' Dilemma	60	G		●		12
	17:00	오감만족 한국단편경선 4 Tasty Korean Short Film Competition 4	84	12	KE/NE	●		25
	19:30	오감만족 한국단편경선 5 Tasty Korean Short Film Competition 5	81	12	KE	●		26
11/22 (Mon)	11:30	오감만족 국제단편경선 4 Tasty Short Film Competition 4	80	15	E/NE			18
	14:00	오감만족 국제단편경선 5 Tasty Short Film Competition 5	82	G	E/NE			19
	16:30	오?! 미슐랭 스타 2: 북유럽의 자연에서 Michelin Stars II: Nordic By Nature	65	12	NE	●		30
	19:30	커피 히어로 Coffee Heroes	86	12	E	●		30
11/23 (Tue)	11:30	땅의 어머니 Mothers of the Land	74	12	NE			12
	14:00	모따이나이 키친 Mottainai Kitchen	95	12	NE			12
	16:30	백년식당 아르작 Arzak Since 1897	70	12	NE			10
	19:00	폐막식 Closing Ceremony	50	G				
	20:00	폐막작 - 수상작 Closing Film	90	12				

아트나인 9관 ARTNINE 9								
Date	Time	Title	RT	Rating	Language	Talk	Theater Only	Page
11/19 (Fri)	20:00	어나더 라운드 Another Round	115	15	NE		●	8
스크리나 와치파티 Screena Watch Party (online only)								
Date	Time	Title	RT	Rating	Language	Talk	Theater Only	Page
11/21 (Sun)	19:00	청춘생극선 Hyperbolae of Youth	100	G	KE	●		31
먹으면서 보는 영화관(먹보관) Dining Cinema								
Date	Time	Title	Chef			Venue	Page	
11/22 (Mon)	20:00	음식 단편 영화 모음 Tasty Short Films Selection	"윌로프" 이승준 셰프 Hulotte, Chef LEE Seung-jun			Terrace	36	

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
AO	아트나인 0관 ARTNINE Theater 0
A9	아트나인 9관 ARTNINE Theater 9
Terrace	아트나인 테라스 ARTNINE Terrace
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.

오감만족 국제단편경선 상영작 Tasty Short Film Competition Program	
<b>오감만족 국제단편경선 1 (93')</b> 팬데미 시대의 소개팅 / 새우국수와 꿈 / 씨앗으로 그린 세상 두 개의 강: 카카오와 자유 / 채식 커플과 한 끼를 / 카사미만한 곳은 없다	<b>오감만족 국제단편경선 2 (91')</b> 파티나: 엄마의 손맛 / 언니를 위한 응고홍 / 할머니의 페루니아스 / 커피 소녀 발렌티니스 서퍼클럽 / 웨이: 맛 그리고 길
<b>오감만족 국제단편경선 3 (91')</b> 정심시간 / 먹방: 누구와 될 먹을까 / 불: 바비큐의 진화 / 사라진 요리를 찾아서 타볼라: 이탈리아식 만찬 / 사위크라우트 만들기	<b>오감만족 국제단편경선 4 (80')</b> 조금만 더 오래 / 한밤의 국수 가게 / 수제 살라미의 맛 / 악마의 치즈 파이 열정: 영화 속 파이의 역사 / 핀란드의 맥주 마스터
<b>오감만족 국제단편경선 5 (82')</b> 지구가 주는 선물 / 맛있는 데세오 / 아빠의 특별 요리 / 나시 파당으로 SNS 스타! 본 아베타: 주방의 마술 / 티베트의 바람이 분다	

오감만족 한국단편경선 상영작 Tasty Korean Short Film Competition Program	
<b>오감만족 한국단편경선 1 (81')</b> 가장 개인적인 레시피 / 청파동 사람들 / 밥 때 / 도시락 / 사롱컵밥	<b>오감만족 한국단편경선 2 (84')</b> 계란 카레라이스 / 밥 / 할머니는 채식주의자 / 비거니즘 제주 / 난 김치가 싫어 / 밤상행사
<b>오감만족 한국단편경선 3 (85')</b> 또 하루 / 피란 / 배달의 정수 / 맛있는 연명 / 국물은 공짜가 아니다	<b>오감만족 한국단편경선 4 (84')</b> 육식공나물 / 모차르트 죽이기 / 라면떡볶이 / 나이트 크루징 / 메소드 연기
<b>오감만족 한국단편경선 5 (81')</b> 카페인 / 월 해도 애매한 / 코로나 시대의 사랑 / 베이글 / 좋은날	





가격 Price

Table with 2 columns: Screening Type and Price. Rows include Offline Screening in ARTNINE (7,000 KRW), Dining Cinema (20,000 KRW), Group Ticket (5,000 KRW per person), and Online Screening in ONFIFN (5,000 KRW).

구입 Ticketing

Table with 3 columns: Place, Period, and Details. Rows include Offline Screening in ARTNINE (Reservation, Box Office) and Online Screening in ONFIFN (Reservation).

- 티켓 발권 이후 분실, 훼손, 교통문제, 상영관 및 시간 착오 등의 개인 사정에 의한 재발권 및 환불은 불가능합니다.
영화제 사정에 의해 환불을 공제한 경우, 티켓 소지자에 한해 영화제 기간 내 영화제 현장매표소에서 환불 받으실 수 있습니다.
상영 관련 세부 사항은 부득이한 사정으로 변경될 수 있습니다. 가장 최신의 정보는 홈페이지를 참고해주시기 바랍니다.

- Lost or damaged ticket cannot be reissued or refunded.
For any screening schedule changes or cancellations by the festival, a full refund will be made at the festival box office during the festival period. The purchased ticket must be returned.
Details of the screenings may be changed. Please refer to the festival website for most up-to-date information.

취소 및 환불 Cancellation & Refund

극장 상영 Offline Screening in ARTNINE

발권 전 | 해당 영화 상영 시작 1시간 전까지 온라인에서 취소 가능

발권 후 | 해당 영화 상영 시작 1시간 전까지 티켓 지참 후, 영화제 현장 매표소에서 취소가능

※ 먹으면서 보는 영화관은 음식이 제공되는 프로그램 성격상 상영 시작 24시간 전까지만 취소 가능하며, 이후에는 취소 또는 환불이 불가한 점 양해 바랍니다.

Before Ticketing | On-line cancellation is available until 1 hour before the screening begins.

After Ticketing | Cancellation is available at the festival box office with the ticket presented until 1 hour before the screening begins.

※ For Dining Cinema, cancellation is available only until 24 hours prior to the beginning of each screening. Do note that cancellation or refund is not possible afterwards.



온라인 상영 Online Screening in ONFIFN

· 콘텐츠를 구매한 이후 결제취소 불가 · Cancellation is not allowed after purchasing the content.

관람시 유의사항 Notice

- 상영 시작 10분 이후에는 입장이 불가능합니다.
· 온라인 예매 매진직이아도 상영 당일 현장에서 취소표 및 현장판매분을 선착순으로 구매하실 수 있습니다.
· 아트나인 상영관은 음식물 반입이 불가능합니다. (음료 반입 가능 / 병음료 반입 불가)
· 영화 상영 시, 사진 및 동영상 촬영이 금지되어 있습니다.
· 모든 관객은 티켓을 제시해야 입장할 수 있습니다. (7세 이하 입장 불가)
· 아트나인 초대권 및 예매권 사용이 불가능합니다.
· Admittance to the theater is not permitted more than 10 minutes after the screening begins.
· In case of on-line sold outs, tickets may be available at the box office on the day of the screening, on a first come first served basis.
· Food is prohibited during the screenings at ARTNINE except Terrace events. (Bottle beverages are not allowed.)
· Photos or video recordings are strictly prohibited in the screenings.
· All audiences should present a ticket per person. (Children under the age of 7 are not admitted.)
· All discounts, member benefits and gift vouchers of ARTNINE cannot be applied or used.

온라인 상영 안내 Online Screening in ONFIFN

개요 Overview

상영관 | 영화제 전용 온라인 플랫폼 온피프엔 www.onffn.com

운영 기간 | 2021년 11월 18일(목) 11:00 ~ 11월 23일(금) 23:59

관람료 | 800원(10분 이하), 1,500원(10분 초과 50분 미만), 5,000원(50분 이상)

결제수단 | 신용카드, 휴대폰, 네이버Pay, 카카오페이, PAYCO(페이코)

Venue | Online film festival platform ONFIFN www.onffn.com

Period | 11:00 Nov. 18(Thu) ~ 23:59 Nov. 23(Tue), 2021

Fee | 800KRW (less than 10 min), 1,500KRW (longer than 10 min, less than 50 min), 5,000KRW (longer than 50 min)

How to pay | Credit card, mobile payment, NAVER Pay, Kakaopay, PAYCO

온라인 상영작 안내 Online Screening Films

· <어니더 라운드><딜리셔스: 프랑스 최초의 레스토랑><박강아름 결혼하다> 등 3편을 제외한 제7회 서울국제음식영화제 전 작품 온라인 관람 가능

· All films in SIFFF2021 can be viewed online except <Another Round><Delicious><Areum Married>

관람 환경 Condition

- 디바이스 | 일반 PC, 태블릿 PC, 모바일 웹, 안드로이드 앱
· 운영체제(OS) | Window, iOS, Mac OS, Android의 최신 버전 권장 iOS15 버전의 경우 15.1로 업데이트 후 재부팅
· 브라우저(Browser) | Chrome, Edge, Safari, Fire Fox 최신 버전 권장 ※ 보다 자세한 사항은 온피프엔 홈페이지(www.onffn.com)의 Q&A를 참고하시기 바랍니다.
· Devices | PC, Tablet PC, mobile web and Android app, etc.
· OS | Latest version of Window, iOS, Mac OS and Android, etc. For iOS15, update to 15.1 and reboot.
· Browsers | Latest version of Chrome, Edge, Safari and Fire Fox, etc. ※ For more information, please refer to the Q&A on ONFIFN(www.onffn.com).

이용 안내 How to Watch

· www.onffn.com 에서 무료 회원가입 후 콘텐츠 구매 및 관람

· 11월 18일(목) 11시부터 구매 가능하며, 구매한 이후 영화제 전 기간 동안 관람 가능하고 11월 23일(화) 24:00에는 구입 시간에 상관 없이 모든 관람이 종료됩니다.

· 결제 이후에는 관람 유무와 상관없이 취소 및 환불 불가

· Register to www.onffn.com for free, choose the films you want and pay.

· You can watch the films you have paid from 11:00 on Nov. 18 (Thu) until 24:00 on Nov. 23 (Tue).

· Cancellation or refund is not allowed after payment.

유의 사항 Notice

· 온피프엔의 서울국제음식영화제 온라인 상영 관람은 대한민국 내에서만 이용 가능합니다.

· 결제 및 재생 관련 문의는 온피프엔 고객센터(070-4465-4511 / onffn@postfin.co.kr)로 연락바랍니다.

· 불법 다운로드, 복제, 촬영, 유료 등의 행위는 저작권법 위반으로 처벌받을 수 있습니다.

· Online screening of ONFIFN on the 7th Seoul International Food Film Festival is only available in Korea.

· For payment and playback inquiries, please contact ONFIFN customer center (070-4465-4511 / onffn@postfin.co.kr).

· The unauthorized reproduction or distribution of a copyrighted work is illegal and can be punished for violating copyright law.

# 어나더 라운드

## Another Round

Druk

Director | 토마스 빈터베르그 Thomas Vinterberg  
Denmark, Sweden, The Netherlands | 2020 | 115' | Fiction



사람이 태어날 때 혈액 내에 소량의 알코올을 가지고 태어난다는 학설이 있다. 그리고 적당한 음주는 사람이 주변을 향해 마음을 열도록 도와줘 문제를 줄이고 창의력을 높여 준다는 학설도 있다. 이런 이론에 고무된 마르틴과 모두 고등학교 선생님인 그의 친구 셋은 하루 종일 일정한 수치의 혈중 알코올을 유지하는 실험에 돌입한다. 처칠이 술에 취한 상태로 2차 세계대전에서 승리했다면, 소량의 알코올이 그들과 그들이 가르치는 학생들에게 어떤 영향을 끼칠 수도 있지 않을까? 현실에 지쳐있던 네 친구는 이 실험으로 예상치 못한 생활의 변화를 겪는다. 실험의 초기 결과는 긍정적이어서, 학생들에게 인기도 없고 유머라곤 전혀 없던 선생님의 수업에 웃음꽃이 피고 일상에도 활기가 넘친다. 실험의 강도가 높아지면서 친구들 중 일부는 더 발전된 결과를 얻기도 하지만 일부에게는 문제가 생기기 시작한다. 술이 세계 역사에서는 큰 성과를 거뒀을지 모르지만 이들의 대담한 실험에는 대가가 따른다는 것이 점점 분명해진다.

There's a theory that we should be born with a small amount of alcohol in our blood, and that modest inebriation opens our minds to the world around us, diminishing our problems and increasing our creativity. Heartened by that theory, Martin and three of his friends, all weary high school teachers, embark on an experiment to maintain a constant level of intoxication throughout the workday. If Churchill won WW2 in a heavy daze of alcohol, who knows what a few drops might do for them and their students? Initial results are positive, and the teachers' little project turns into a genuine academic study. Both their classes and their results continue to improve, and the group feels alive again! As the units are knocked back, some of the participants see further improvement and others go off the rails. It becomes increasingly clear that while alcohol may have fueled great results in world history, some bold acts carry consequences.



Director  
토마스 빈터베르그  
Thomas Vinterberg

Nov 18 A0 / 20:00  
Nov 18 A9 / 20:00  
Nov 19 A9 / 20:00  
극장 상영 Theater-Only

15

# 새로운 맛의 발견 New Flavors



베를린, 산세바스티안 등 세계 유수의 영화제에서 화제를 모았거나 국내에 소개되지 않은 다양한 국적의 신작 음식 영화를 소개하는 부문.

'New Flavors' is a section to showcase the newest buzzed-about films on food from all around the world, including festival favorites from international film festivals such as Berlin and San Sebastian.



## 딜리셔스: 프랑스 최초의 레스토랑 Delicious

Délicieux

Director 에릭 베나르 Éric Besnard France | 2021 | 112' | Fiction

Nov 19 A0 / 17:00  
극장 상영 Theater-Only

15

18세기 프랑스. 당시 귀족 가문의 권위는 무엇보다도 식탁의 질에 달려 있다. 프랑스 혁명의 기운이 싹트던 그 시기, 미식은 여전히 귀족들의 전유물 같은 것이었다. 재능이 넘치던 요리사 망세롱은 자신이 모시던 샹포르 공작에 의해 해고되자 요리에 대한 열정을 잃어 버리고 시골에 있는 집으로 돌아간다. 귀향한 후 요리와는 상관없는 날을 보내던 그에게 어느 날 루이즈라는 정체가 묘연한 여인이 나타나 자신에게 요리를 가르쳐 달라고 애원한다. 처음에는 매물차게 거절했지만, 그녀와 함께 하는 시간이 길어지면서 그는 점차 요리에 대한 열정을 회복하게 된다. 샹포르 공작에 대한 복수심을 간직한 두 사람은 마침내 프랑스 최초의 레스토랑을 열기로 결심한다.

France, 18th Century. The prestige of a noble house depends above all on the quality of its table. At the dawn of the French Revolution, gastronomy still is a prerogative of the aristocrats. When talented cooker Manceron is dismissed by the Duke of Chamfort, he loses the taste for cooking. Back in his country house, his meeting with the mysterious Louise gets him back on his feet. While they both feed a desire of revenge against the Duke, they decide to create the very first restaurant in France.



## 박강아름 결혼하다 Areum Married

Director 박강아름 PARKKANG Areum Korea | 2019 | 89' | Documentary

Nov 19 A0 / 14:00  
극장 상영 Theater-Only

G

영화감독 아름은 첫 번째 장편 다큐멘터리를 만드는 중에 진보정당 활동가이자 요리사인 성만을 만나 결혼한다. 아름은 결혼 후, 본인이 오랫동안 준비한 프랑스 유학 행에 성만도 데리고 떠난다. 프랑스에서 할 수 있는 것이 가사 노동 밖에 없는 불어 까막눈 성만은 주부우물증에 빠지고, 아름은 공동 생활의 경제와 행정 업무를 책임진 상태에서 임신을 한다. 아름은 우울한 성만을 위해 정해진 날에만 집에서 요리하고 손님을 받는 프로젝트를 제안하고 둘은 '외갈식당'이라고 이름을 붙인다. 하지만 출산 후 아름이 본격적으로 학업과 영화 작업에 집중하면서 성만의 독박육아는 더 심해지고 둘은 더 격하게 싸운다. 결국 성만은 파업을 선언한다. 아름의 결혼도 영화도 이대로 갈 수 있을까?

While working on her first documentary film, director Areum meets a progressive party activist and a chef, Seongman, and gets married. After getting married, she takes Seongman with her to study in France, which she has long been preparing to do. In France, the only thing Seongman can do is housework. Not being able to read or speak the language leaves Seongman in depression, when Areum, the one responsible for their financial and administrative duties, gets pregnant. In order to help Seongman get over his depression, Areum suggest they start running "Oegil Restaurant", a project to cook and serve to a limited number of guests on specific days. But after the birth of their baby, Areum starts concentrating on her studies and filmmaking, leaving Seongman alone in parenting. This leads to frequent aggressive fights, and Seongman declares a strike. Will Areum be able to juggle both her marriage and her film?



Nov 23 A0 / 16:30

12

**백년식당 아르작 Arzak Since 1897**

Arzak Since 1897

Director 아시에르 알투나 **Asier Altuna** Spain | 2020 | 70' | Documentary

스페인에서 최초로 미쉐린 스타를 획득한 셰프 후안 마리 아르작과 그의 3대에 걸친 레스토랑 이야기. 후안 마리 아르작이 어머니에게 조리 학교에 가고 싶다고 말했다. 어머니는 그에게 더 나은 미래가 있는 직업을 선택하라고 설득했다. 하지만 60년이 지난 지금, 미식에 대한 사회적 위상은 엄청나게 달라졌다. 그 변화는 거의 혁명적이었고, 오늘날 많은 부모들은 자신의 아이들이 훌륭한 요리사가 되기를 원하고 그들을 격려한다. 후안 마리는 이런 혁명과도 같은 변화의 시기를 직접 겪으며 살아왔고 이 혁명의 근간이 되어왔다. 산 세바스티안의 알토 데 미라크루즈에 위치한 가족식당 아르작은 세계 최고의 레스토랑 중 하나로 현재 세대 교체기 이루어지는 중이다. 딸 엘레나 아르작이 레스토랑을 맡아 운영하고 있으며 후안 마리는 천천히 은퇴를 준비하고 있다. 이제 그는 전통 요리가 새로운 요리로 변모하는 과정을 살펴보고 삶의 전반을 되돌아봐야 할 때를 맞은 것이다.

When Juan Mari told his mother that he wanted to go to catering school, she tried to persuade him to choose a career with a brighter future. Sixty years later, the social prestige of gastronomy is enormous. The change has been nothing short of revolutionary, and today many children are encouraged by their parents to become great cooks. Juan Mari has lived through this revolution in person and has been a fundamental part of it. Arzak, the family eatery located on Alto de Miracruz in San Sebastián, has become one of the best restaurants in the world. Now, a new generation has taken over. Elena Arzak, Juan Mari's daughter, is now in charge of the restaurant and her father is retiring little by little. The time has come to look back, to take stock of a whole life; to analyze the transformation of traditional cuisine into the new cuisine d'auteur.



Nov 19 A0 / 19:30

15

**불: 톨릭씨의 어떤 하루 Fire**

Of

Director 아이잔 카심벡 **Aizhana Kassymbek** Kazakhstan | 2020 | 82' | Fiction

중년의 뱀 배달원 톨릭은 가족의 생계를 책임지는 카자흐스탄의 전형적인 가정이다. 그는 항상 최선을 다해 살지만 하루도 마음 편할 날 없이 문제가 발생한다. 남들의 결혼식이며 장례식 등 모든 경조사에는 돈이 필요하고 그가 아무리 열심히 살아도 빚을 질 수 밖에 없는 형편이다. 아내의 셋째를 임신한 상태인데 그 와중에 고등학교 인 첫째 딸 사울레가 임신한 사실을 알게 된 톨릭은 큰 충격을 받는다. 아기의 아버지인 딸의 남자친구 집을 찾아가 아이들의 장래를 의논하려 하지만 그 자리에서 톨릭 부부는 남자친구의 부모에게 모욕을 당한다. 유일한 친구 바울에게 하소연을 하러 갔으나, 바울은 취미로 배우던 춤을 추다가 심장마비로 쓰러진다. 바울을 병원으로 옮기던 중 의도치 않는 사고가 발생하고 상황은 더욱 복잡해진다. 그러나 그는 여러 황당한 사건을 겪으면서 인생에서 가장 중요한 것이 무엇인지 깨닫게 된다.

Tolik is a bright representative of a middle-aged family man who lives an ordinary life, makes his best to feed the family and it seems that his problems will never end. The endless debts, Kazakh weddings and funerals, everything needs money. Once he finds out that his teenage daughter is pregnant. Tolik plans to find out who the father is in order to talk to his daughter's future and their future intentions. With this entire burden Tolik gets involved in an absurd adventure that almost costs the life of his best friend. Money stealing, police chase, car accident, one failure follows the other. Going through all the troubles he finally understands what are the most important things in life. And this understanding and acceptance fires the hope.



Nov 18 A0 / 16:30

15

**아루나의 미각 Aruna & Her Palate**

Aruna & Lidahnya

Director 에드윈 **Edwin** Indonesia | 2018 | 106' | Fiction

아루나는 음식 먹는 걸 즐기고 음식에 관심이 많은 미혼 여성이다. 역학자인 그녀는 인도네시아 여러 지역에서 발생한 조류독감 조사를 위해 파견된다. 아루나의 여정에 그녀의 절친인 보노와 나드가 합류하면서 아루나의 지루할뻔한 업무 출장은 흥미진진한 전국 맛집 탐방 여행의 기회로 탈바꿈한다. 그러나 우연히 과거 그녀가 짝사랑했던 남자 파리시와 조우하면서 그녀의 여행은 매우 개인적으로 변한다. 네 사람은 여행을 함께 하며 여러 지역을 다양한 음식을 맛보고 인생에 관해 이야기 한다. 그들이 인도네시아의 요리 예술을 즐기는 사이, 조류독감 바이러스에 대한 비밀이 서서히 밝혀지기 시작한다. 저명한 인도네시아 작가 락스미 파문타르의 소설을 바탕으로 만들어진 작품이다.

Aruna is a single woman who is passionate about food. During her work as an epidemiologist assigned to investigate bird flu outbreaks in various cities in Indonesia. She is joined by her best friends Bono and Nad and the trio uses the business trip as an opportunity to go on a culinary adventure. However, Aruna's trip becomes personal when she unexpectedly bumps into her secret crush, Farish. As the four friends relish the art of Indonesian cuisine, secrets about the flu virus start to be unveiled. Based on a novel by the award-winning author Laksmi Pamuntjak.

# 함께 만드는 지속가능한 삶

## Sustainably Ever After

먹거리 위기부터 공장식 축산, 산업형 농업, 낭비되는 음식에 이르기까지, 먹거리를 둘러싼 사회적, 구조적 문제를 돌아보고 지속가능한 음식 문화와 삶을 위한 대안을 생각하는 작품들을 소개하는 부문.

'Sustainably Ever After' showcases films providing an in-depth look at social and controversial issues regarding food and diet as well as inspiring efforts and solutions towards sustainable life.



Nov 21 A0 / 11:30

12

**고기의 미래를 만나다 Meat the Future**

Director 리즈 마셜 **Liz Marshall** Canada | 2020 | 84' | Documentary

동물을 사육하고 도살할 필요 없이 진짜 고기를 지속가능하게 생산할 수 있는 세상을 상상해 보자! 이런 세상은 더 이상 공상과학 속에서나 존재하는 것이 아니고 우리 가까이 다가가고 있다. 이 긴급하고도 개척적인 연구는 메이요 클리닉의 숙련된 심장전문의 우마 발레티 박사가 선두에서 이끌고 있다. 그는 '배양' 고기 혁명을 선도하는 스타트업 기업인 '업사이드 푸드' (이전 이름은 멤피스 미트)의 대표이기도 하다. 파운드당 18,000달러의 비용을 드는 세계 최초의 미트볼부터 미트볼 비용의 절반이 드는 닭 살코기와 오렌지 오리고기까지, 이 작품은 발레티 박사의 연구팀과 5년이 넘는 기간을 함께 하며, 그들이 어떻게 엄청난 생산 단가를 낮춰 나가는지 보여주는 동시에 곧 도래할 이 혁명적인 육류 산업을 바라보는 일반 소비자들의 시선 또한 담아낸다. 세계 육류 산업의 판도를 바꿀 해결책을 탐구하는 <고기의 미래를 바꾸다>는 세계적인 동물학자 제인 구달이 나레이션을 담당하고 모비가 음악을 맡으면서 더욱 화제가 됐다.

Imagine a world where real meat is produced sustainably without the need to breed, raise and slaughter animals. This is no longer science fiction, it's now within reach. At the forefront of this urgent frontier is Mayo Clinic trained cardiologist Dr. Uma Valeti, the co-founder and CEO of Upside Foods (previously Memphis Meats), the leading start-up of the "cultivated" meat revolution. From the world's first meatball which cost \$18,000 per pound to the first chicken fillet and duck a l'orange for half the cost, the film follows Valeti and his team over five years as the cost of production plummets, and consumers' eye the imminent birth of this timely industry. Exploring a game-changing solution, *Meat the Future* is narrated by Jane Goodall and features music by Moby.



Nov 21 A0 / 14:00

G

**군다 Gunda**

Director 빅토르 코사코프스키 **Victor Kossakovsky** Norway, USA | 2020 | 93' | Documentary

<군다>는 가장 순수한 형태의 체험 영화로 한 농장에 사는 어미 돼지와 닭, 그리고 소들의 일상을 매우 숙련된 친밀함으로 여과 없이 담아낸다. 가장 감독 빅토르 코사코프스키는 흑백 화면으로 뛰어난 영상미를 구현하는 동시에 농장에서 들리는 현장의 소리를 그대로 담아, 관객이 잠시 일상의 속도를 늦추고 영화 속 주인공인 '군다'의 삶을 엿볼 수 있게 해준다. 영화를 통해 관객들은 영화 속 동물들이 살아가는 마법적인 인내의 시간과 함께 인간과는 다른 관점을 가진 그들의 새로운 세상을 경험하게 된다. 어미 돼지와 소 두 마리, 그리고 우리의 눈을 사로잡는 외발 닭과의 만남을 통해 감독은 생명의 본질적 가치와 우리 자신을 포함한 모든 동물 의식의 신비를 일깨우며 우리의 도덕적 세계관을 감동적으로 변화시킨다. 배우 호안 피누스가 영화의 제작자로 참여했다.

Experiential cinema in its purest form, *Gunda* chronicles the unfiltered lives of a mother pig, a flock of chickens, and a herd of cows with masterful intimacy. Using stark, transcendent black and white cinematography and the farm's ambient soundtrack, Master director Victor Kossakovsky invites the audience to slow down and experience life as his subjects do, taking in their world with a magical patience and another worldly perspective. Through encounters with a mother sow (the eponymous Gunda), two ingenious cows, and a scene-stealing, one-legged chicken, Kossakovsky movingly recalibrates our moral universe, reminding us of the inherent value of life and the mystery of all animal consciousness, including our own.





Nov 23 A0 / 11:30

12

### 땅의 어머니 Mothers of the Land

Sembradoras de vida

Director 알바로 사르미엔토, 디에고 사르미엔토 **Álvaro Sarmiento, Diego Sarmiento**

Peru | 2019 | 74' | Documentary

<땅의 어머니>는 페루 안데스 산맥의 고원에서 땅을 일구며 살아가는 5명의 여성 농부를 조명한다. 안데스적 세계관에서는 땅과 여성이 매우 밀접하게 연결되어 있다고 믿고 있는데, 여성의 몸과 땅의 토양 모두 생명을 만들고 키울 수 있다는 공통점이 있기 때문이다. 영화 속 여성 농부들은 조상들의 전통 방식과 해와 달에 의존한 자연적인 방식으로 농사를 짓고 있지만, 기후변화에 따라 급변하는 자연환경 속에서 쉽지 않은 현실과 마주한다. 점점 확대되는 농업의 산업화와 화학 살충제 및 유전자 변형 종자의 사용 등으로 환경이 파괴되고 있는 현재 상황에서 그녀들은 자신들의 건강한 삶을 지키고 후손들에게도 훼손되지 않은 땅을 물려주기 위해 고군분투한다. 영화가 세상을 바꿀 힘을 가지고 있다고 믿는 사르미엔토 형제는 인권 보호, 안데스 산맥과 페루 아마존의 환경 보존에 초점을 맞춘 독립 다큐멘터리 작업에 주력하고 있다.

*Mothers of the Land* accompanies five women from the Andean highlands in their daily struggle to maintain a traditional and organic way of working the land. In the Andean Cosmism, women and earth are strongly interrelated. Both, a woman's body and the earth's soil are capable of giving and nurturing life. In the context of an ever-growing industrialization of agriculture, the use of chemical pesticides and genetically modified seeds, it is women, who, connected to earth through bonds of sisterhood, take on the role of protectors. Alvaro and Diego Sarmiento devote to produce independent documentaries focused in the defense of human rights and environmental conservation in the Andes and the Amazon of Peru, because they believe that films have the power to change the world.



Nov 23 A0 / 14:00

12

### 모따이나이 키친 Mottainai Kitchen

Director 다비드 그로스 **David Gross** Japan | 2020 | 95' | Documentary

아직 가치가 남아 있는 것을 버리지 않는다! 이것이 바로 '모따이나이' 정신이다. <모따이나이 키친>은 음식을 쓰레기와 환경 문제에서 출발해 지속가능한 먹거리에 대한 실천 방법을 찾아 나서는 요리 로드 무비이다. 영화감독이자 먹거리 운동가인 다비드 그로스는 '모따이나이' 정신에 이끌려 일본으로 향한다. 미식의 천국이라는 명성에도 불구하고 일본은 세계에서 매년 가장 많은 양의 음식을 쓰레기를 배출하는 국가들 중 하나이다. 그 이유는 무엇이며 해결책은 무엇일까? 다비드 그로스는 4주 동안 일본 전역을 여행하며 남들이 쓰레기라고 부르는 재료로만 요리를 한다. 여행을 하며 그는 지역의 요리사, 농부, 활동가, 과학자를 만나 '모따이나이' 정신이 무엇인지를 알게 되고, '제로 웨이스트' 부엌 혁명을 위한 맛있는 요리법을 고안한다.

Don't waste anything that still has value. This is the "Mottainai" concept. It can also refer to creative solutions. *Mottainai Kitchen* is a culinary road movie, tackling the issue of food waste and other environmental issues in Japan, searching for sustainable solutions. Despite its fame as a gourmet haven, Japan has one of the highest numbers of food waste globally. How is that possible and what can we do about it? The filmmaker and food activist David Gross travels across Japan for 4 weeks and only cooks with ingredients that others call waste. The film follows Gross as he discovers the fascinating Japanese concept of "Mottainai", meets local chefs, scientists and farmers while creating tasty recipes for a "Zero Waste Kitchen Revolution."

## 포럼 2021 Forum 2021

잡식동물 또는 채식 지향의 딜레마

The Omnivore's and/or Vegetarians' Dilemma

일시 | 2021년 11월 21일 (일) 15:35

Date | 15:35, Nov. 21 (Sun), 2021

장소 | 아트나인 0관

Venue | ARTNINE Theater 0

## 오감만족 국제단편경선 Tasty Short Film Competition



여러 문화권의 다채로운 삶과 상상력을 만날 수 있는 음식 소재 단편 영화들이 각축을 벌이는 국제 경쟁 부문. 국제 공모를 통해 출품된 전 세계 102개국 1217편의 작품 가운데 예선 심사를 거쳐 선정된 20개국 30편의 작품들이 상영된다.

'Tasty Short Film Competition' is the international arena of competition for short films from all around the world conveying colorful imaginations on food and celebrating diversity of culture and life. 1217 films from 102 countries are submitted to the competition this year, and 30 films from 20 countries are selected to run for the awards.

### 오감만족 국제단편경선 1 Tasty Short Film Competition 1 (93')

12

Nov 18 A0 / 11:30



### 팬데믹 시대의 소개팅 COVID Love

Director 르네 나위엔스 **René Nuijens** The Netherlands | 2021 | 6'03" | Fiction

네덜란드 감독 르네 나위엔스의 코미디 단편 영화. 딕과 메리는 코로나19 팬데믹 기간에 처음 만나게 된다. 텅 빈 레스토랑, 다소 이상한 웨이터, 그리고 그 웨이터의 엄격함은 험난한 저녁 식사를 예고한다. 과연 사랑은 승리할 수 있을까?

*COVID Love* is a short comedy by Dutch director René Nuijens. The film takes us to an intimate moment of Dick and Mary who meet each other for the first time during the COVID pandemic. An empty restaurant, a somewhat odd waiter and his strict measures make it a tough evening. Or will love prevail?



### 새우국수와 꿈 Prawn Noodles and a Dream

Director 응 딩 지에 **Ng Ding Jie (DJ)** Singapore | 2021 | 10'20" | Documentary

싱가포르의 '호커 푸드', 노점 음식 문화는 꿈, 창의성, 혁신으로 이루어졌다. 유네스코 무형문화유산으로 등재 되었음에도 불구하고 노점 음식 문화는 사라질 위기에 처해 있다. 그러나 자신의 아이디어를 표현하고 인생에 이정표를 남기려 노점 운영에 도전하는 젊은이들에게 모든 희망이 사라진 것은 아니다.

Singapore's hawker food culture is one made of dreams, creativity and innovation. Despite being added to the list of the UNESCO intangible cultural heritage, Singapore's hawker culture remains in danger of disappearing. Hope is not all lost, as a young man who rises to the challenge of hawker trade to express his ideas and make his mark in life.



## 씨앗으로 그린 세상 Mixi

Director 조초나 푸스란 Jyotsna Puthran India | 2020 | 6'21" | Animation

이 영화는 실제 씨앗과 새싹을 사용하며 우리가 좋아하는 음식 뒤에 숨겨진 '어두운 현실', 즉 '강제 아동 노동(인신매매)'과 같은 문제를 환기하고 있다. 우리의 식탁에 멋진 음식이 올라오기까지 한 굶주린 아이가 겪게 되는 과정을 보여 준다. 아이는 그 어두운 현실에서 벗어날 수 있을까?

This film is entirely made using real SEEDS and SPROUTS (a Metaphor for GRIND to GROWTH), to depict the "DARK GRINDING REALITY" behind your favourite DISH i.e. "FORCED CHILD LABOUR". (HUMAN TRAFFICKING). What all it takes for the starving-child to get that fancy dish served to you. Turning Point is how he flees the GRIND.



## 두 개의 강: 카카오와 자유 Two Rivers - Cocoa and Freedom

Director 펠리피 아브레우, 파트리시아 몰 Fellipe Abreu, Patricia Moll Brazil | 2021 | 10'00" | Documentary

<두 개의 강: 카카오와 자유>는 바이아주 남부에 위치한 도이스 리아송이스 정착촌에 관한 이야기이다. 이곳의 주민들은 여러 세대에 걸쳐 노예와 비슷한 처지였다. 그들은 카카오의 생산을 통해 땅과 자유, 재정적 독립, 그리고 식량 주권을 획득할 수 있었다. 오늘날 이곳에 사는 약 150명의 주민들은 농지 개혁과 환경을 고려한 농업 방식을 통해 생계를 위한 작물을 재배하고 주요 브랜드에 팔리는 양질의 카카오를 생산한다. 또한 2021년에는 자체 브랜드의 초콜릿도 출시했다.

*Two Rivers - Cocoa and Freedom* tells the story of the Dois Riachões settlement, located in southern Bahia. After its residents had lived for generations in a situation analogous to slavery, the community managed to conquer the land, freedom, financial independence, and food sovereignty through the production of cocoa. Through Agrarian Reform and agro-ecological practices, approximately 150 residents today grow food for their subsistence and produce quality cocoa that is sold to major brands. In 2021 the community launched its own brand of chocolate.



## 채식 커플과 한 끼를 Mother Nature

Director 나탈리아 샤푸페르트 Natalia Shaufert Moldova | 2021 | 23'00" | Fiction

몰도바 사람들은 푸짐한 손님 접대로 자부심이 높다. 파슈사와 사샤도 예외가 아니다. 이 중년의 부부는 4년 만에 미국에서 찾아온 질네 올레야와 그녀의 남편 이반을 위해 전통적인 만찬을 준비한다. 그러나 손님이 채식주의자가 되었고 식탁 위의 어떤 음식도 먹지 않을 것이라는 것을 알게 되자 저녁 식사는 아쉬우러장이 되어버린다.

Moldovans pride themselves on their hospitality, and Pasha and Alexandr are no exception. The middle-aged couple prepare a traditional feast for their niece, Olga, and her husband, Ivan, who are visiting home after living in the USA for four years. When the hosts realize their guests have turned themselves vegan and will not eat anything on the table, the celebration becomes carnage.



## 카사마만한 곳은 없다 No Place Like Kasama

Director 케리 팡 Kerri Pang USA | 2021 | 37'01" | Documentary

아무도 세계적인 유행병의 시기에 꿈의 식당을 열 것이라고 예상하지 않을 것이다. <카사마만한 곳은 없다>는 미셸린 스타를 받은 파인 다이닝 업계를 떠나 그들의 평생 꿈인 이웃을 위한 식당을 여는 수상 경력에 빛나는 요리사 지니 권과 팀 플로레스의 이야기이다. 그들이 건물을 계약한 뒤 2주 후 코로나19가 세계를 강타하고 팬데믹 락다운 속에서 시카고의 외식업은 큰 타격을 입는다. 정부의 규정은 매일 달라졌고 그들은 실시간으로 바뀌는 규정에 적응해야 했다. 핸드메이드 식기류는 배달용 포장 용기로, 식탁 의자는 야외용 히터로 바뀌었고, 식당은 최소의 인원으로 운영되었다. 두 셰프는 식당이 살아남기를 바라며 2020년을 버텨내고 있다.

No one expects to open their dream restaurant during a global pandemic. *No Place Like Kasama* follows award-winning chefs Genie Kwon and Tim Flores after they leave the Michelin-starred fine dining world to realize their lifelong dream—opening a neighborhood spot. Two weeks after they acquire the building, COVID-19 hits. Chicago is thrown into lockdown, destroying the restaurant industry. State regulations change daily, forcing them to adapt in real time. Handmade dinnerware shifts to takeout containers. Dining chairs to patio heaters. Full staff to skeleton crew. The chef duo perseveres through 2020 in hopes that their restaurant will survive.



## 파나마, 엄마의 손맛 It Tastes Great

Director 압델 필로스 Abdel Filos Panama | 2020 | 20'00" | Documentary

파나마 산간, 이 나라의 최고봉이 위치한 파나마 지협 지역의 작은 지역에는 독특한 요리법을 보존해 오고 있는 어머니들이 있다. 경제적 세계화와 노동력 변화로 이 지역에서 태어난 사람들은 다른 기회를 찾기 위해 어린 나이에 도시로 이주해 왔고, 이는 지역의 전통적인 지식과 미식 문화에 상당한 손실을 가져 왔다. 고산지대의 요리법을 보존하고 있는 이 여성들은 이 나라의 가장 훌륭한 요리들의 기원과 자신들의 개인사가 어떤 관계가 있는지 들려 준다.

Between the mountains of Panama there are various mothers who preserve unique recipes from this small area of the Isthmus of Panama, where the highest point of the country is also located. Through economic globalization and labor transformations, people born in these areas migrate at an early age in cities and poles of development in search of other opportunities, in this process of farewell, is generated a significant loss of traditional knowledge and local gastronomy. Given this fact, the pioneering women of these recipes in the Highlands, tell us the origin of some and how the emotional events in their lives resulted in several of the most exquisite dishes in the country.



## 언니를 위한 응고홍 Nghiong

Director 한스 플로렌티노 Johnnin Hanz Pacres Florentino Philippines | 2021 | 18'57" | Fiction

어머니와 두 딸은 팬데믹 이후 처음으로 해외에서 귀국하는 첫째 딸을 맞이 위해 집안 청소를 요리로 분주하다. 어머니는 첫째 딸이 가장 좋아하는 음식인 돼지고기 튀김 '응고홍'을 준비하려 하지만 요리에 필요한 가장 중요한 한 가지 재료가 없었기 때문이다. 과연 그들은 시간 내에 모든 준비를 할 수 있을까?

A mother and her two daughters battle against time as they prepare the room and cook their eldest daughter's favorite dish - Nghiong - who will be arriving from abroad the first time after the pandemic. However, one key ingredient goes missing - the five-spice powder. Will they make it on time?



## 할머니의 페루니아스 Perrunillas

Director 데나 파로 마르케스 Dena Parro Márquez Spain | 2020 | 10'00" | Documentary

시간은 변하고 있다. 노인들은 대도시에서 살고 있는 반면, 젊은이들은 시골 생활에 더 가까운 삶을 원한다. 할머니 니가 태어난 마을에서 지내는 알무데나는 전통적인 디저트를 만들기 위해 고민한다. 그녀는 할머니와 통화하며 마을이 어떻게 변해 왔고 수년간 버려져 왔는지, 그리고 해결해야 할 새로운 도전에 대해 이야기한다.

Time is changing and elderly people live in large cities while young people look for being closer to rural life. Almudena is in her grandmother's village of birth and she decides to cook the traditional sweet. She talks with her grandmother about the village: how it has changed, how it has been abandoned for years and also about the new challenges that it has to deal with.



## 커피 소녀 Kopi Girl

Director 앨리스 로크 먼 니이 Alison Loke Mern Nye Malaysia | 2021 | 3'20" | Animation

맞은편에 대형 프랜차이즈 커피숍이 생긴 후 메이는 아버지의 커피숍이 퇴거당하기 전에 손님을 모을 방법을 고심한다. 메이는 맞은편 커피숍의 '5배수 초코 프라푸치노'에 대적할 만한 새로운 메뉴를 개발하려 애쓰지만, 혼자 실패를 거듭하는 가운데 퇴거까지 겨우 사흘만이 남은 상황이 되자 포기를 생각한다. 하지만 메이의 노력을 알아챈 아버지가 음료 개발에 참여하면서 마침내 완벽한 음료를 만드는 데 성공한다.

After a new "Moondoe Cafe" opens right opposite of theirs, Mei tries to find a way to attract customers to her father's coffee shop before they get evicted. She tries making a new drink that will compete with Moondoe Cafe's "Quintuple Choco Frappuccino". After many failures to make the perfect drink alone, and only three days left until they get evicted, Mei almost gives up. However, her father notices her efforts to save the shop and steps in to help. They both work together and succeed in making the perfect drink and manage to attract customers, saving the coffee shop.





## 발렌티니스 서퍼클럽 Supper Club

Director 매튜 코슈몰 Matthew Koshmrl USA | 2021 | 14'19" | Documentary

폴 데이비드 마르투라노와 롭 루소가 공동 소유하고 있는 미네소타주의 식당 발렌티니스 서퍼클럽은 각각 이탈리아와 베트남에서 온 두 사람의 대조적인 이민의 유산과 그들의 요리 경력에 영향을 미친 어머니들의 역할을 돌아보게 하는 곳이다. 이민자들의 전통이 한 세대에서 다음 세대로 어떻게 계승되는지와 정체성의 진화를 탐색하는 다큐멘터리.

Co-owners Paul David Marturano and Rob Russo of the Iron Range Supper Club Valentini's reflect on their contrasting immigrant heritage from Italy and Vietnam, and the roles that their mothers have played in their culinary careers. This documentary explores the passing of immigrant traditions from one generation to the next and the evolution of identity.



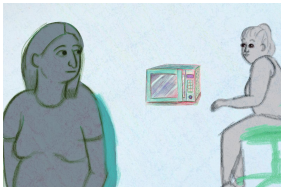
## 웨이: 맛 그리고 길 Flavor/Way

Director 청 유에 Yue Tseng Taiwan | 2021 | 24'00" | Fiction

"내가 쓴 노래에 어떤 맛이 부족한 걸까?" 한때 주목받았던 싱어송라이터 저우샤오는 획기적이라고 생각했던 시도가 팬들에게 부정적인 평가와 실망스러운 반응을 얻자 슬럼프에 빠진다. 모든 것이 잘못된 방향으로 흐르는 것 같은 그때, 시골에서 식당을 운영하는 오빠에게서 연락이 온다. 이를 계기로 저우샤오는 자신의 노래에 어울리는 '맛'을 찾기 위한 여정을 떠난다. 중국어로 '맛(味)'은 영어의 'way(길)'와 발음이 동일하다.

"What flavor is missing in this song I wrote?" She thought to herself. Once-famous singer-songwriter Jhou-Siao's career hit a plateau when she discovered her effort to be innovative was only met with negative reviews and disappointment from her audience. Just when everything seemed to be going wrong, she got a phone call from her brother who owned a diner in the countryside, consequently embarked on a journey to find the right "flavor" for her song. The word "flavor" in Chinese sounds identical to "way" in English.

오감만족 국제단편경선 3 Tasty Short Film Competition 3 (91) 12 Nov 19 A0 / 11:30



## 점심시간 Lunch Time

Director 아엘 라이스펠드 Yael Reisfeld Israel | 2020 | 2'00" | Animation

제각기 다른 직업을 가진 사람들의 점심 식사 시간과 모습을 기록해 실험적인 애니메이션으로 재탄생시킨 작품이다. 짧고 시적인 점심 시간의 낭만과 우리의 집단 기억 속에서 그 시간이 무엇을 상징하는가에 대한 단상을 담고 있다.

Workers from different jobs were documented while taking their lunch breaks, and then transformed into an experimental animation. A short, lyrical romanticism of the lunch break and what it symbolizes in our collective memory.



## 먹방: 누구와 뭘 먹을까 Eat What With Who

Director 스텔라 시토 Stella Seetoh Singapore | 2021 | 15'00" | Documentary

<먹방: 누구와 뭘 먹을까>는 누구나 참여할 수 있는 디지털 식사 테이블 같은 작품이다. 푸드 포른, 현대성 및 새로운 온라인 움직임에서 시작된 사회적 현상을 따라가면서 영화는 다채롭고 기이한 미식 관음증의 세계로 파고든다. 전 세계 다른 나라와 마찬가지로 '먹방'은 이제 싱가포르 청소년 온라인 식단의 한 부분을 차지하고 있으며, 우리와 음식, 문화, 기술 사이의 관계를 보여줄 수 있는 하나의 특성으로 자리잡고 있다.

*Eat What With Who* is a digital dining table and everyone is invited to join. This film dives into the colourful, bizarre world of gastronomic voyeurism – following a social phenomenon that takes root from food porn, modernity and new online behaviours. Along with the rest of the world, mukbang is now part of the Singaporean youth online diet and it is characteristic of our relationship with food, culture and technology.



## 불: 바비큐의 진화 Over Fire: The Evolution of Barbecue

Director 셰인 화이트 Shane White USA | 2021 | 19'17" | Documentary

바비큐는 문명보다 앞선 발상으로, 우리의 네안데르탈인 조상들이 산불의 잿더미에서 꺼낸 검게 그을린 동물들의 잔해를 먹던 시절에 시작됐다. 수백만 년에 걸쳐 인류는 불 위에서 요리하는 기술을 터득했다. 고대 로마인에서 몽골인, 아프리카인으로부터 아메리카 원주민에 이르기까지 이 기술은 오랜 시간이 흐르면서 진화해 왔고 미국인들이 BBQ라고 부르는 것이 되었다.

Barbecue is an idea that predates civilization to a time when our Neanderthal ancestors were eating the charred remains of animals pulled from the ashes of a forest fire. Over millions of years humans have figured out how to master that art of cooking over fire. From the romans, to the Mongols, from Africans to Native Americans this technique has evolved time after time to what Americans now call BBQ.



## 사라진 요리를 찾아서 The Dish That Disappeared

Director 아서 존스 Arthur Jones China | 2020 | 12'44" | Documentary

누구나 각자 사랑하는 음식이 있다. 아서에게는 상하이 동네 식당에서 흔히 볼 수 있는 가정식 요리인 두반수가 그랬다. 그가 처음 상하이로 이사한 지 20년 후, 오래된 식당들은 급속히 도시 개발로 사라졌고 그와 함께 그가 좋아하는 음식도 사라졌다. 요즘의 젊은 세대는 그 음식의 이름을 들어본 적도 거의 없다. 두반수는 영원히 사라질 문명인가? 아니면 이 불품없지만 맛있는 요리에 대한 한 사람의 애정으로 새로운 세대에 소개될 수 있을까? <사라진 요리를 찾아서>는 현대 사회에서 잊혀 가고 있는 전통 요리를 기념하는 작품이다.

We all have food we love. For Arthur, it was doubansu, a home-style dish commonly found in Shanghai's neighbourhood restaurants. Twenty years after he first moved to the city, the old restaurants have vanished under rapid urban development, and with them, his favourite food. Few young people today have even heard of it. Is doubansu doomed to disappear forever? Or can one man's love of this ugly-delicious dish introduce it to a whole new generation? *The Dish That Disappeared* is a celebration of traditional cuisine in a modern world.



## 타블라: 이탈리아식 만찬 Tavola

Director 니콜라스 그라소 Nikolas Grasso Italy | 2020 | 13'55" | Fiction

뉴욕의 추운 밤, 지안카를로는 집을 생각나게 하는 네온 사인을 발견한다. 바로 '타블라'다. 이 간판이 붙어 있는 레스토랑은 문을 닫았지만, 주인인 니콜라 아카르디와를 우연히 만나면서 그들은 서로의 공통점을 발견하게 된다. 두 사람 모두 이탈리아 카스텔베트라노 출신이라는 사실이다. 동향의 이방인을 만나 마음이 따뜻해진 니콜라는 지안카를로를 식사에 초대한다. 파스타와 시칠리아 와인 한 잔을 마시며 즐거운 대화를 나누던 중, 두 사람은 처음에 생각했던 것보다 훨씬 더 많은 공통점이 있다는 것을 알게 된다.

On a freezing night in New York City, Giancarlo notices a neon sign that signals home: Tavola. Though the titular restaurant the sign is attached to is closed, his chance meeting with its owner, Nicola Accardi, reveals common ground: the fact that both men are from Castelvetrano, Italy. His heart warmed, Nicola invites Giancarlo in for a meal. While having a nice chat over some pasta and a glass of Sicilian wine, they both discover to have a lot more in common that they originally thought...



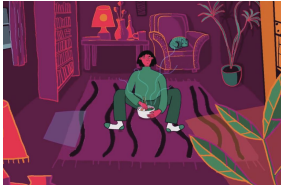
## 사워크라우트 만들기 Sauerkraut

Director 지네이 하모스 Dhiney Ramos The Netherlands | 2021 | 28'00" | Documentary

사워크라우트는 어떻게 만들어질까? 이 질문에 답을 찾기 위해 하모스 감독은 브라질 남부에서부터 조리법을 찾아 나선다. 감독은 네덜란드에 왔을 때 전형적인 네덜란드 겨울 음식이자 베네룩스 3국에서 '쥐르콜'이라고도 불리는 사워크라우트를 처음 먹어봤다. 호기심을 느낀 그는 네덜란드 북부에 위치한 큰 사워크라우트 공장에 연락을 한다. 공장에서는 사워크라우트가 빠른 속도로 생산되고 있다. 공장 방문 후 하모스 감독은 우연히 이웃인 안이 전통적인 방법으로 사워크라우트를 만드는 것을 알게 된다. 공장에서 만든 제품과 전통적인 방식으로 만든 사워크라우트는 무엇이 다를까? 안은 단지 그 차이와 다양한 맛만을 보여 주는 것이 아니었다. 그는 사워크라우트 만들기를 통해 일상생활의 작은 부분에서 발견되는 엄청난 차이를 보여 준다.

How is sauerkraut made? With this question film-maker Dhiney Ramos went on a search for this recipe from the south of Brazil. He first ate it when he came to live in the Netherlands. This is a typical Dutch winter dish. In the Low Countries the dish is called 'zuurkool'. The filmmaker decides to get in touch with a large sauerkraut factory, situated in the province of North Holland. The production process is carried out at a brisk pace. After a visit to this factory Dhiney Ramos discovers by chance that his neighbour, Jan, makes sauerkraut in a traditional way. What is the difference between the factory-made and the traditional sauerkraut? Jan doesn't just show the difference and the various flavours. He also shows an enormous difference in the details of daily life.





### 조금만 더 오래 A Moment Longer

Director **에바 블로세-마손, 니아 모리스 Efa Blossé-Mason, Nia Morris** UK | 2021 | 4'00" | Animation

웨일스의 추운 겨울 밤, 거실에 앉은 여자가 좋아하는 음식을 즐기는 동안 그녀를 둘러싼 현실 세계는 점점 확장된다. 김이 모락모락 나는 그릇 안에는 끝없이 늘어나는 국수가 있다. 호기심이 동한 여자는 국수 면발을 젓가락으로 잡은 채 천천히 일어나 가구 위로 오르기 시작한다. 그녀가 아무리 높은 곳에 올라가도 그릇에 담긴 국수는 꿈틀거리며 계속 따라온다. 2020년 락다운 시기에 만들어진 이 작품은 스스로를 돌아보며 생각하는 시간과 원하는 음식을 먹으면서 느낄 수 있는 기쁨을 담고 있다. 그 사적인 순간이 조금만 더 오래 지속될 수 있었으면 하는 바람과 함께.

Sat on the floor of her living room on a cold Welsh winter night, a young woman's reality expands as she enjoys a private moment of pleasure with her favourite food. Inside her steaming bowl is an ever-lengthening noodle. Intrigued, she slowly stands, noodle dangling from her chopsticks. She then slowly climbs the furniture around her. As she gets higher and higher, the noodle snakes out of her bowl. No matter how far she goes, the noodle keeps on coming. Made in the heart of lockdown 2020, this is a film about taking the time to nourish oneself and look at joy that can come from eating the food you crave. If only her private moment could last a moment longer.



### 한밤의 국수 가게 Midnight Opened

Director **케이시 풍 Kasee Fong** Macao | 2020 | 5'16" | Fiction

한 여자가 한밤중에 문이 닫힌 국수 가게를 연다. 가게에 침입하려는 도둑을 우연히 만난 그녀는 도둑에게 국수 한 그릇을 대접한다. 잘못을 탓하지 않는 그녀에게 감동 받은 도둑은 감사하다는 말과 함께 국수 값을 치르고 떠난다. 여자는 서랍에 남자로부터 받은 돈과 자신의 국수 값을 넣고 빈 가게의 진짜 주인에게 감사의 말을 남긴다. 국수 가게를 잠고고 바닥에 떨어져 있는 안내문을 다시 붙이는 여자. 안내문에 가게는 3일 후 연다고 되어 있다.

A woman opens up one closed noodle shop at midnight. She run into a thief who was trying to break in and invite him to have a bowl of noodle, the thief is moved because she did not pursue his fault, the thief leave before he said thank you and paid his bill. Woman puts his money in a drawer along with hers, and says thank you to the real owner in the empty store. Woman locks the door and picks up a notice sheet form the ground then sticks it back on the door, it said that the shop will open three days after this night.



### 수제 살라미의 맛 Salami out of Market

Director **카세미루 비토리누, 일카 골드슈미트 Casemiro Vitorino, Ilka Goldschmidt** Brazil | 2019 | 25'00" | Documentary

화학 방부제 없이 농부들이 직접 수제로 만든 살라미는 길거리 시장에서 살 수 없다. 브라질 남부, 이탈리아 후손들에게서 이어져 온 살라미 제조 비법은 그 가족들에게만 제한적으로 계승된다. 농부의 집에서 만들어진 살라미는 전문 요리사의 손을 거쳐 애정과 감성이 넘치는 나눔을 위해 부엌의 식탁으로 옮겨진다.

The colonial salami, produced by farmers without chemical preservatives, cannot be sold at street markets. The craft of the salami, an inherited knowledge of the Italian descendants from the interior of southern Brazil, is restricted to family encounters. In this film, the food that comes from the farmer's home gets to the hands of a cuisine Chef, and then to the kitchen's table for an affectionate and melancholic sharing.



### 악마의 치즈 La Fetta del Diavolo

Director **알렉스 반치, 프란체스코 메이타, 마르코 산소니 Alex Banzi, Francesco Meatta, Marco Sansoni** Italy | 2020 | 9'04" | Documentary

이탈리아 무라차노에서 만들어진 귀중한 치즈는 인간에게 진정한 혜택을 주는 음식으로 보인다. 모큐멘터리 형식을 빌려 이 지역의 전통 식품인 치즈와 마을 주민들의 관계에 얽힌 전설을 웃음기 있게 담아낸 작품이다.

Tuma is a precious cheese made at Murazzano, in Italy, that seems to have true beneficial properties for humans. A legend uncovers the relationship between the product and the habitants of the town.



### 파이 열전: 영화 속 파이의 역사

### Pie in the Puss: A Brief History of Pieing in Film

Director **스테이시 데이비스 Stacey Davis** USA | 2019 | 9'27" | Documentary

얼굴에 파이 문지르기, 파이 던지기에서부터 파이 싸움에 이르기까지 영화 속에 등장하는 파이의 다양한 모습과 그 진화를 유쾌하게 다룬 작품이다.

From a pie in the face, to the pie toss, to the ultimate pie fight - the evolution of pieing in film.



### 핀란드의 맥주 마스터 The Master Brewer

Director **안티 하스 Antti Haase** Finland | 2021 | 26'50" | Documentary

<핀란드의 맥주 마스터>는 1963년 핀란드의 가장 유명한 먹거리인 라핀 쿨타 맥주를 개발한 레오 안델린에 관한 이야기이다. 외딴 토르니오 지역의 노동계층 집안 출신인 레오는 핀란드 맥주의 발전을 위해 열정을 다한다. 하지만 평생에 걸친 그의 노력은 2010년 세계적인 맥주회사인 하이네켄에 의해 오랜 역사를 자랑하는 토르니오 영조장이 문을 닫으면서 산산조각이 난다. 토르니오 출신인 카이 코스티안데르는 오랜 맥주 제다이를 구하기 위해 고향으로 돌아오고, 레오는 젊은 카이에게 그가 가진 지혜를 전수한다. 기록적인 크라우드 펀딩 캠페인과 오리지널 맥주 효모 찾기가 이어지고, 마치 동화처럼 레오와 카이는 그들의 열정과 노력에 대한 보상을 받게 된다. 세계적인 권력의 중심에서 멀리 떨어진 곳에 사는 사람들이 독창성과 끈기, 진정성으로 어떻게 살아남고 번영할 수 있는지를 잘 보여 주는 작품이다.

*The Master Brewer* is a magical comeback story about Leo Andelin, who in 1963 developed the most famous food of Finland - Lapin Kulta beer. A boy from a working class family in remote Tornio, Leo grows up to become the humble gentleman of beer, who passionately nurtures his "northern beer flower". Leo's life's work is destroyed in 2010 when the time-honored Tornio brewery is shut down by the global beer giant Heineken. Local returnee Kaj Kostander flies to the rescue of the old beer Jedi, who passes on his wisdom to the younger man. A record-breaking crowdfunding campaign and hunt for the original beer yeast follows. And, like a real-life fairy tale, a golden reward awaits Leo and Kaj at the end. Uplifting and beautiful, *The Master Brewer* shows how people living far from the centers of global power can still survive and prosper with ingenuity, perseverance and authenticity.

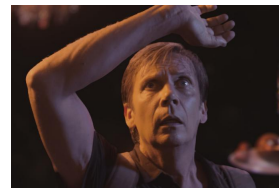


### 지구가 주는 선물 When It Comes from the Earth

Director **카탈린 에겔리 Katalin Egely** Hungary | 2021 | 4'00" | Animation

한 작은 소녀와 남미의 민속 음악 콰바, 그리고 지속 가능하고 건강한 세상. 다양한 농산물을 통해 자연이 우리에게 주는 혜택을 예찬하는 애니메이션.

A little girl, a cumbia and a sustainable, healthy world.



### 맛있게 드세요 Bon appétit

Director **폴린 바테블레드 Pauline Vattebled** France | 2021 | 4'50" | Animation

손주들을 위한 특별한 식사를 준비하려는 로베르. 요리 재료를 구하기 위해 환상의 세계로 떠나는 할아버지의 모험 같은 여정이 시작된다.

Preparing an extraordinary meal for his grandchildren will take Robert on a journey to fantastic worlds in his quest for ingredients.



## 아빠의 특별 요리 Special Course

Director 무함마드 바가스 사트리오 **Muhamad Bagas Satrio** Indonesia | 2020 | 18'41" | Fiction

디기의 7살 생일날, 실업자인 아버지는 딸이 가장 좋아하는 면 요리를 만들기 위해 필요한 모든 재료를 준비한다. 아버지는 온라인 비디오 지침서와 디기의 도움으로 면을 요리한다. 하지만 엄마는 퇴근하며 생일선물로 스파게티를 사오고, 디기는 아빠가 만든 요리를 먹지 못하게 된다.

On Digi's 7th birthday, an unemployed Father prepares all the ingredients to make Digi's favorite food, noodles. With an online video tutorial, Father cooked noodles with the help of Digi. At night, Mom brings a birthday gift in the form of spaghetti for Digi which causes the noodle not to be eaten.



## 나시 파당으로 SNS 스타! Help, I've Gone Viral!

Director 에우둔 아문센 **Audun Amundsen** Norway | 2020 | 19'34" | Documentary

인도네시아에서 휴가 때 먹던 나시 파당을 예찬하는 노래를 만들어 유명해진 에우둔 크비틀란에 관한 짧고 유쾌한 다큐멘터리다. SNS를 통해 이 노래가 유명해지면 서 유튜브 조회 수가 수백만에 이르자 크비틀란은 인도네시아 정부의 초청을 받는다. 전통 악단의 정성스런 환대를 받으며 시작된 그의 인도네시아 여행은 문화와 언어, 전통을 넘어 음식과 음악을 통해 하나가 되는 사람들의 유쾌한 연대를 담고 있다.

*Help, I've Gone Viral!* is a short feel-good documentary about Audun Kvitland who makes a love song about an Indonesian food dish called Nasi Padang after having been on vacation in the country. The song goes viral and is immediately heard by millions after he posted it on Youtube. Kvitland is invited back to Indonesia not knowing what to expect, but immediately after landing, he is greeted by a hallway of drummers at the airport. From then on, he undertakes a funny, quirky and unexpected journey where people are united across cultures, languages and traditions over food and music.



## 본 아페티: 주방의 마술 Bon Appetite

Director 안승준, 김민재, 강지원 **AN Seung-joon, KIM Min-jae, KANG Ji-won** USA | 2021 | 7'37" | Animation

새벽 3시의 레스토랑, 셰프 제임스는 여전히 원가를 만드느라 분주하다. 그는 숙련된 요리사지만 죽은 아내가 해 주곤 하던 그 음식을 만들지 못한다. 마침내 요리가 완성되고 맛을 보지만, 아내의 요리 같은 맛은 나지 않는다. 음식을 버리고 마치 포기한 듯 주방에서 잠이 드는 제임스. 그가 잠든 사이, 도마 위에 놓여 있던 칼이 살아 있는 생명체처럼 천천히 움직이고 허공을 날며 다른 주방 도구들을 깨워 요리를 하기 시작한다.

3 AM, inside the restaurant, Chef James is still busy with creating something. Even though he is a skilled chef, he cannot make the food that his deceased wife usually serves. Finally, the food is finished, and James tastes careful, but it is not the same as how she used to cook. He throws the food and falls asleep as if giving up. While he sleeps, James's knife on the cutting board slowly moves and flies like a living creature in a quiet kitchen. A knife flying in the air wakes up other kitchen tools and begins to cook.



## 티베트에 바람이 분다 The Sound of Tibetan Gust

Director 자오 핑이 **Zhao Feng-yi** China | 2020 | 26'35" | Documentary

칭하이 티베트 고원의 광활한 내륙인 위수과 티베트 성지인 니안징 호수 부근에 한 목동 가족이 살고 있다. 여름에 그들은 물과 풀밭 가까이에서 야크를 친구 삼아 지내며, 소박하지만 편안한 삶을 살고 있다. 하지만 갑작스러운 폭설로 산 속으로 들어가는 유일한 길이 막히고, 모든 차량들은 정상적으로 지나갈 수 없다. 야크와 인간을 위한 겨울 물자는 완벽하게 준비되지 않았고, 이 문제가 해결되지 않는다면 목동들은 엄청난 경제적 손실로 고통받게 될 것이다. 그들은 삶의 딜레마를 어떻게 해결할 수 있을까?

In Yushu, the vast hinterland of the Qinghai Tibet Plateau, and by the Tibetan Holy Land "Nianjing Lake", there is a herdsman. In summer, they live by water and grass, with yaks as companions. They live a simple but comfortable life. The sudden snowfall blocked the only way into the mountain, and all the vehicles were unable to pass normally. Yak and human winter supplies have not been fully reserved, if not solved, herdsman will suffer huge economic losses. In the contradiction, how will they solve the dilemma of life?

# 오감만족 한국단편경선

## Tasty Korean Short Film Competition



공모를 통해 음식을 소재로 다루면서 삶의 다양한 측면을 탐색하는 한국 단편 영화 우수작을 발굴, 소개하는 국내 경쟁 부문으로 올해 26편의 작품이 상영된다.

A competitive section for Korean short films exploring diverse aspects of life through food-related themes, 'Tasty Korean Short Film Competition' will showcase 26 outstanding finalists this year.

오감만족 한국단편경선 1 Tasty Korean Short Film Competition 1 (81)

12

Nov 20 A0 / 11:30



## 가장 개인적인 레시피 The Most Personal Recipe

Director 김현우 **KIM Hyun-woo** Korea | 2021 | 9'55" | Documentary

경기도 일산에 거주하는 허경진씨는 가족을 위한 밥상을 차린다.

Heo gyeong-jin, who lives in Ilsan, Gyeonggi-do, sets up a table for her family.



## 청파동 사람들 Cheongpa-dong People

Director 김재희 **KIM Jae-hee** Korea | 2020 | 5'25" | Animation

금요일마다 청파동에 오는 순대 트럭. 동네 사람들은 순대 트럭 아저씨와 이야기를 나누며 위로와 행복을 얻고 돌아간다. 기쁨과 슬픔을 함께 나누며 더불어 살아가는 사람들의 이야기이다. 하루의 힘들을 씻어주는 음식 순대! 모두들 매주 금요일, 순대 먹으러 오세요!

Soondae truck that comes to Cheongpa-dong every Friday. People in the neighborhood gain comfort and happiness by talking to Mr. Soondae Truck. It is the story of people living together sharing joy and sorrow. Soondae is a food that washing away the difficulties of the day! Everyone, come eat soondae every Friday!



## 밥 때 Time to Eat

Director 이성식 LEE Seong-sik Korea | 2021 | 20'19" | Fiction

홀로 사는 경옥은 복지센터로부터 도시락을 받게 된다. 오랜만에 집에 들른다는 아들은 저녁이 되어도 오질 않고, 아들과 도시락을 함께 먹으려는 경옥은 굶은 채 아들만 기다린다.

Kyeong-ok who lives alone gets a lunch box from a welfare center. Her son who is supposed to visit his mother after a long time doesn't appear even after dark. Wanting to eat the lunch box with her son, Kyeong-ok skips a meal and only waits for her son.



## 도시락 Lunchbox

Director 오한울 OH Han-ul Korea | 2021 | 19'59" | Fiction

도시락이 필요하다는 동생의 전화를 받게 된 유정. 눈이 잘 보이지 않아 한 번도 요리해본 적 없지만, 동생을 위해 처음으로 도시락을 만든다.

An older sister receives a phone call from her little brother, saying he needs a packed lunch. She's never cooked before since she is blind, but she challenges herself to make lunch for the first time for her brother.



## 샤론컵밥 Sharon's Cup-Bap

Director 김소윤 KIM So-yoon Korea | 2020 | 25'18" | Fiction

세롭게 오픈한 '샤론컵밥'의 사장 은혜는 동네 사람들에게 환영받지 못한다. 탈북자 알바생이 은혜가 틀어 놓은 경음악을 계속 트로트로 바꿔 틀자 은혜는 참다못해 스피커 코드를 뽑아버린다.

Eun-hye opens a new diner *Sharon's Cup-Bap*, but she is not welcomed by her neighbors. A part-time worker, who is a North Korean defector, keeps changing the songs that Eun-hye chooses to play at the diner, to trot music. At last, Eun-hye loses her patience and unplugs the power cord of the speaker.

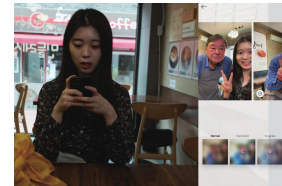


## 밥 Family-in-law

Director 이순혜 LEE Sun-hye Korea | 2020 | 17'26" | Fiction

몇 년째 치매를 앓고 있는 재옥, 가정 환경상 가게에서 음식을 해결하는 영주와 대종, 재옥은 잠은 영주의 아들인 순도의 집에서 해결하지만 밥은 영주의 가게에서 해결한다. 항상 다니는 길, 항상 생활하던 패턴을 지키며 벗어나지 않는 재옥, 점점 치매 증상이 심해지고, 길을 잃거나 지금 하고 있는 일을 잊을 때가 종종 있다. 과거로 돌아가고 있는 재옥의 기억, 항상 반갑고 좋은 아들과 손주, 그와는 다르게 며느리는 눈치가 보인다. 어느 날, 어렵고 무서운 며느리(영주)와 항상 반가운 손주(순도)의 눈을 따뜻하게 바라보는 재옥, 안부의 인사를 하듯 미소 짓는다. 애증의 관계로 마냥 못마땅했던 시어머니 재옥의 장례식이 끝나고 가족들을 위해 밥을 짓는 영주, 갑자기 재옥의 빈자리가 크게 느껴진다.

Jae-ok has been suffering from dementia for several years. Due to family circumstances, her daughter-in-law Young-ju and her son Dae-jong live and sleep at the store they run. Jae-ok sleeps in the house of Sun-do, her grandson, but she has the meals at Young-ju's store. Jae-ok's dementia symptoms get worse, and her memory goes back to the past. One day, Jae-ok warmly looks into the eyes of her difficult and scary daughter-in-law (Young-ju), and her always lovely grandson (Sun-do). She smiles as if saying hello. After the funeral of Jae-ok, Young-ju suddenly feels the absence of her mother-in-law Jae-ok while she cooks for her family.



## 할머니는 채식주의자 My Grandma Is a Vegetarian

Director 고희지 Jasmine KO Korea | 2021 | 5'00" | Fiction

할머니가 좋아하는 음식을 사러 식당에 간 손녀는 SNS 보다 더 소중한 것이 있음을 깨닫게 된다.

To buy food for her grandmother, a girl goes to her grandma's favorite restaurant and realizes that there is something more valuable than social media.



## 비거닉 제주 Veganic Jeju

Director 김문경, 허성 KIM Moon-kyung, HEO Seong Korea | 2021 | 7'15" | Documentary

나와 친구들은 제주에서 비건이 되었다. 우리는 왜 비건이 되었는가? 한 자리에 모인 우리는 비건 음식을 만들어 나눠 먹으며 단순한 채식을 넘어 비건적인 삶에 대해 고민한다.

My friends and I became vegan in Jeju. Why did we become vegan? We gather around and share food's while we're talking and thinking about 'Veganic' way of life.

오감만족 한국단편경선 2 Tasty Korean Short Film Competition 2 (84) 12 Nov 20 A0 / 14:00



## 계란 카레라이스 Egg Curry Rice

Director 서지형 SEO Ji-hyung Korea | 2021 | 5'04" | Animation

지친 몸을 이끌고 집으로 돌아온 여자. 침대에 누워 눈을 감고 지난 일들을 생각하자 요리하는 소리가 들려온다.

A woman comes home with her tired body. She lies down on the bed and closes her eyes. Then she recalls the memories of the past, hearing cooking sounds from the kitchen.



## 난 김치가 싫어 I Hate Kimchi

Director 김하은 KIM Ha-eun Korea | 2020 | 23'45" | Fiction

하늘(여, 27세)은 까미유(여, 30세)와 함께 본가에 김장을 하러 간다. 엄마인 미화(여, 50대 후반)에게는 한 친구와 함께 간다고 말했지만 그 친구가 외국인이라고는 말하지 않았다. 미화는 까미유를 보고 당황한다.

Ha-neul visits her parents' house to make kimchi with Camille. She has told her mother Mi-hwa that she would go with a friend, but not that her friend is a foreigner. Mi-hwa feels a little awkward, meeting her daughter's foreign friend unexpectedly.





### 밥상행사 Dinner Ceremony

Director 박상은 PARK Sang-eun Korea | 2021 | 25'45" | Fiction

하루 저녁 밥상이 차려지고 치워지는 과정에서 일어나는 이야기. 유정은 완벽한 밥상을 시간 맞춰 내놓기 위해 정신없는 엄마를 보고 복잡한 감정이 있다. 가족들은 모두가 밥상을 불편 없이 편안하게 즐기고 있는 것일까? 이대로 괜찮은 것일까? 유정은 이 밥상이 불편하기만 하다. 어디서부터 풀어야 할지 알 수 없고 어렵도 없다.

A story over the course of dinner, as it gets prepared and cleaned after. Yu-jung feels complicated emotions as she studies her mother hustling about to prepare dinner on time. Is every member of her family enjoying the dinner without any discomfort? Is this okay to go on? Seated at the dinner table, Yu-jung feels uncomfortable. But she can't figure out what to do about it nor has any room for it.



### 맛있는 엔딩 Tasty Ending

Director 정소영 JUNG So-young Korea | 2021 | 21'00" | Fiction

오랜 연애 끝에 마침내 이별하는 날, 예니는 상혁과 사랑이 시작됐던 순간을 기억하고 마지막 선물을 남긴다.

On the day they finally break up after a long relationship, Ye-ni leaves the last present for Sang-hyuk remembering the moment when they fell in love.

오감만족 한국단편경선 3 Tasty Korean Short Film Competition 3 (85) 12 Nov 20 A0 / 19:50



### 또 하루 Another Day

Director 박흥식 PARK Heung-sik Korea | 2020 | 8'27" | Fiction

주인공은 20대 비정규직 여성으로 출근길에 마시는 커피 한 잔이 그녀의 유일한 즐거움이다. 정규직으로의 전환을 앞두고 그녀는 상사에게 시달린다. 그녀는 매일 방문하는 커피숍에서 자신과 비슷한 처지에 있는 한 바리스타에게서 용기를 얻고 상사의 괴롭힘을 당당하게 극복한다.

She is a temporary employee in her twenties. A cup of coffee on the way to work is her only pleasure. Ahead of the transition to a full-time position, she suffers from the stress caused by her boss. However she takes courage from the barista at the coffee shop she visits every day and she overcomes the bullying of her boss.



### 국물은 공짜가 아니다 Soup Is Not Free

Director 강민아 KANG Min-a Korea | 2021 | 29'30" | Fiction

인적 드문 골목의 한편에서 인스턴트 볶음면 가게를 운영하는 수민. 때로는 냉혹하게, 때로는 고독하게 혼자서 잘 먹고 잘 살고 있다. 그러나 태웅은 배달비 대신 볶음면을 먹으며 배달일을 돕고, 새로운 하우스메이트 유정은 자주 집밥을 만든다. 빛을 청산하는 마지막 달, 수민은 불편하기만 했던 집밥이 어느새 맛있게 느껴지기 시작했다.

Su-min runs an instant noodle shop in a lonesome street. She lives her life alone sometimes with solitude and sometimes even with a cold heart. However, Tae-woong helps her with the delivery in return for having stir-fried noodles at the shop for each meal and Yoo-jung, a new housemate, keeps making homemade food to share. On the month of the last payment of debt, Su-min realizes that homemade food's quite comforting.

오감만족 한국단편경선 4 Tasty Korean Short Film Competition 4 (84) 12 Nov 21 A0 / 17:00



### 파란 Tidal

Director 김현민 KIM Hyun-min Korea | 2020 | 14'25" | Fiction

떡볶이를 자주 먹는 여자가 있다. 출출하면 무조건 떡볶이부터 찾는다. 점심 먹기 전에도, 퇴근 후에도 자기도 모르게 떡볶이를 먹고 있다. 대체 그에겐 무슨 일이 있었던 걸까.

There is a woman who eats Tteokbokki constantly. Whenever she is hungry or bored, she seeks Tteokbokki. Even before having lunch and after work, she unwittingly eats Tteokbokki. What had happened to her?



### 육식콩나물 Carnivorous Bean Sprout

Director 서새롬 SeO Korea | 2021 | 4'35" | Animation

오직 즐거움을 위해 공포를 찾는 사람들의 욕구를 충족시킬 정체 모를 괴생물에 관한 블랙 코미디.

A black comedy about an unidentifiable strange creature that will satisfy the desires of those who seek fear for sheer pleasure.

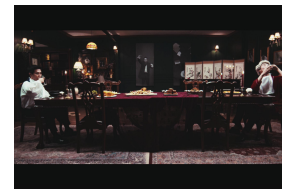


### 배달의 정수 Jeongsu the Delivery Guy

Director 이나경 LEE Na-kyung Korea | 2021 | 11'17" | Fiction

스물 아홉 살의 요리사 정수는 사정이 어려워진 가게로부터 해고를 당한다. 당장의 생활을 해결하기 위해 배달을 시작하게 된 정수. 배달을 하던 중 우연히 옛 친구 민지를 만난다.

The 29-year old chef Jung-soo gets fired from a restaurant impacted by COVID-19. To deal with the financial hardship, he takes a delivery part-time job. While delivering food, he coincidentally meets his old friend Min-ji.



### 모차르트 죽이기 Killing Mozart

Director 유원동 YOU Won-dong Korea | 2019 | 16'05" | Fiction

살리에리는 옆집에 사는 모차르트를 독살하기 위해 저녁 식사에 초대한다.

Salieri invites Mozart who lives next door to dinner to poison him.



### 라면먹방 **Ramen Mukbang**

Director 김지현 **KIM Ji-hyun** Korea | 2021 | 7'29" | Fiction

면접을 망친 오봉은 점심 식사를 위해 라면 집에 들어왔다. 한 그릇만 먹고 가려고 했는데, 사람들의 시선과 기대로부터 계속 라면을 먹게 된다. 처음엔 기쁜 마음으로 두 번째, 세 번째 그릇을 비웠지만, 그곳이 쌓여갈수록 라면이 부담스럽게 느껴지기만 한다.

After ruining a job interview, O-bong comes into a ramen shop for lunch. He just wants to eat one bowl of ramen, but keeps emptying bowls because of the people who expect him to eat more. He happily eats the second and third bowl of ramen, but feels more and more pressure as the bowls pile up.



### 나이트 크루징 **Night Cruising**

Director 김정인 **KIM Jung-in** Korea | 2021 | 26'00" | Fiction

어느 야심한 밤, 정체를 알 수 없는 허기를 안고 집을 나선 송이는 우연히 만난 친구 훈이와 함께 쌀국수 트럭을 찾아 나선다. 마음의 허기를 채우는 심야 식도락 방향기.

In the middle of night, Song goes out looking for a pho truck with her friend, Hoon, whom she met by chance.



### 메소드 연기 **Method Acting**

Director 이기혁 **LEE Ki-hyuk** Korea | 2020 | 29'58" | Fiction

거식증 환자들의 아픔을 그린 드라마 <Unexpected Starving>에서 거식증 환자 박경수 역을 맡아 금식투쟁으로 화제인 배우 이동휘. 드라마 마지막 촬영 날 인간 이동휘와 극 중 거식증 환자 박경수 사이에서 갈등한다.

Actor Lee Dong-hwi is playing the role of Park Kyung-soo, an anorexia patient, in the drama *Unexpected Starving* which depicts the pain of anorexia patients. On the last day of the drama's shooting, a conflict arises between Lee Dong-hwi himself as a human being and Park Kyung-soo, his role as an anorexia patient in the drama.

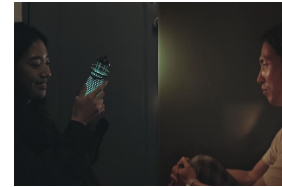


### 뭘 해도 애매한 **Between a Hum and a Whisper**

Director 김다인, 하수민 **KIM Dyne, HA Su-min** Korea | 2021 | 14'46" | Fiction

다인은 지원을 집에 초대한다. 둘은 음식을 나누며 한낮을 함께 보낸다.

Dyne invites Ji-won to her house. They spend midday together.



### 코로나 시대의 사랑 **Love in the Time of Corona**

Director 서은아 **SEO Eun-ah** Korea | 2021 | 15'00" | Fiction

2주간 자가격리를 하게 된 남자. 그 남자의 주문으로 도시락 배달을 하게 된 여자. 운명처럼 만난 그들. 무섭고 공포스러운 코로나가 도시락을 통해 그들에게 설렘을 선사한다. 그들은 사랑할 수 있을까?

A man in self-quarantine for two weeks and a woman who delivers lunch boxes to the man. They meet like destiny. Scary and terrifying coronavirus makes their hearts flutter over lunch boxes. Will their love come true?



### 베이글 **Bagel**

Director 나지경 **NA Ji-kyung** Korea | 2020 | 26'51" | Fiction

옛 연인이 갑자기 찾아왔다. 반가운 마음도 잠시, 어색한 공기가 둘 사이를 채운다.

An old lover abruptly shows up. The mood is friendly at the start, but the awkwardness fills the air between the two.

## 오감만족 한국단편경선 5 Tasty Korean Short Film Competition 5 (81)

12 Nov 21 A0 / 19:30



### 카페인 **Coffee In**

Director 김소린 **KIM So-rin** Korea | 2021 | 7'10" | Animation

멀리 떠나오게 된 주인공. 해왔던 것처럼 커피를 마시며 새로운 사람들과의 관계를 쌓으려 하지만 멀어진 거리만큼 불안전해지는 지난 관계들과 점점 견디기 힘든 커피의 쓴맛이 외롭고 버겁기만 하다.

She moves far away from where she lives. She tries to make relationships with new people by having coffee. The unsustainable relationships and the bitter taste of coffee make her feel lonely and tired.



### 좋은날 **A Good Day**

Director 황술기 **HWANG Seul-gi** Korea | 2021 | 17'00" | Fiction

미금과 정아는 오랜 친구이면서도 항상 미묘한 신경전을 벌인다. 두 사람은 각자의 딸을 만나기 위해 함께 향한 서울에서 뜻밖의 사건을 겪는다.

Even though Mi-geum and Jeong-ah have been friends for many years, they always engage in the battle of nerves. The two head to Seoul together to meet their daughters but face an unexpected event during their journey.



“영화를 완성하는 공간”



# ARTNINE

MINI - THEATER

www.facebook.com/artnineminitheater  
instagram.com/artnincinema

## EATNINE

SANDWICHES · PASTA · SOUP · PIES · SALAD · DESSERTS · COFFEE · WINE



강남 유일의 단관 예술영화관 아트나인 ■ 070. 7017. 4526 ■ 이수역(충신대입구역) 7번출구 메가박스 이수 건물 12층

## 특별전 2021: 음식 문화의 탐구자들

### In Focus 2021: Exploring Food Culture Connection



가족의 추억부터 관계와 소통, 전통과 변화를 드러내기도 하고 사회문화적 정체성과 시대성을 반영하기도 하는 음식 문화와 다채로운 음식 스토리텔링을 탐구해 온 세 감독의 영화세계를 만날 수 있는 특별전.

A special selection with a focus on the work of three directors who have been exploring food and culture connection, this section will provide an opportunity to discover a broad spectrum food-related storytelling and food-culture connection.



Nov 20 A0 / 16:30

G

### 셰프 안토니오의 혁명을 위한 레시피

#### Chef Antonio's Recipes for Revolution

Director 트레버 그레이엄 Trevor Graham Australia, Italy | 2020 | 98' | Documentary

요리사 안토니오 데 베네데토는 자신의 맛있는 이탈리아 음식으로 세상을 바꾸는 시도를 하고 있다. 그의 견습생으로는 다운증후군을 가지고 태어난 청년으로 '안토니오 처럼' 훌륭한 요리사가 되기를 꿈꾸는 미르코 피라스와 냄비와 팬 사이에서 경력을 쌓는 것을 목표로 하는 야심 찬 웨이트리스 제시카 베르타가 있다. 그들이 함께 일하는 작은 주방은 이 혁명적인 레스토랑이자 호텔인 '알베르고 에티코'의 심장부 같은 곳이다. 아스티에 위치한 '알베르고 에티코'에서 일하는 직원들은 대부분 다운증후군을 가지고 살아가는 젊은 청년들로 주방 일과 손님 응대법을 배우기 위해 이탈리아 전역에서 이곳을 찾아왔다. 이곳에서 쌓은 경력을 바탕으로 세상에서 자신의 자리를 찾을 수 있기를 바라고 때문이다. 안토니오, 미르코, 제시카를 중심으로 그들의 모습과 이야기를 가까이에서 담아내는 영화는 그들의 삶과 사랑, 꿈과 드라마를 관통하는 여행과도 같다.

Chef Antonio de Benedetto is on a quest, to change the world with his delicious Italian food. His apprentices are Mirko Piras, a young man born with Down syndrome, who dreams of becoming a great chef 'just like Antonio' and Jessica Berta, an ambitious waitress who's also set her sights on a career among the pots and pans. Their tiny kitchen is the beating heart of a revolutionary restaurant and hotel like no other. Both are staffed by young men and women living with Down syndrome who come from across Italy to train and work in hospitality, so they can take their place at the table of life. Chef Antonio's Recipes for Revolution, is their closely observed story, told in first person by Antonio, Mirko and Jessica. It's a journey through their lives and loves, dreams and dramas.

### 마스터클래스 Master Class

음식 문화의 탐구자 트레버 그레이엄

Trevor Graham, Exploring Food Culture Connection

일시 | 2021년 11월 20일 (토) 18:10

Date | 18:10, Nov. 20 (Sat), 2021

장소 | 아트나인 0관

Venue | ARTNINE Theater 0



Australian Embassy  
Republic of Korea

KOREA AUSTRALIA  
우우친구  
1987-2021





Nov 22 A0 / 16:30

12

## 오?! 미쉐린 스타 2: 북유럽의 자연에서 Michelin Stars II: Nordic By Nature

Director 라스무스 디네센 Rasmus Dinesen Denmark, Spain | 2021 | 65' | Documentary

페로 제도는 흥미로운 토산품과 북유럽의 역사, 설화, 안개와 발효를 표현하는 수많은 단어, 번창하는 해산물 산업과 멋진 폭포, 독특한 인물들과 원주민의 언어, 그리고 진주 같은 미식 공간인 '콕스'(KOKS)가 있는 오래된 소우주 같은 곳이다. 세상의 끝이라고 할 수 있는 페로 제도에서 어떻게 KOKS 같은 일류 레스토랑을 운영할 수 있을까? 주변 500 평방 마일 안의 농산물로 만들어진 음식만을 제공하는 KOKS에서 식사하기 위해 팬데믹 이전까지 사람들은 먼 길을 마다 않고 찾아왔다. 바람이 불고, 습하고, 흐리고, 춥고, 일년 내내 거의 얼어 붙어 있으며, 여름에는 항상 빛이 비추지만 겨우내 철쭉같이 어두운 페로 제도에 위치한 이곳에 말이다. <오?! 미쉐린 스타 2: 북유럽의 자연에서>는 젊은 페로인 요리사 포울 안드리아스 시스카의 시적인 정신 세계를 파고들면서, 세상에서 가장 외딴 곳에서 만나는 파인다이닝의 경험과 그 토대가 되는 전통, 역사 그리고 독특하고 오래된 관습을 탐색한다.

The Faroe Islands are an ancient microcosmos of exciting products, Nordic history, tales, 37 words for fog and even more for fermentation, a thriving seafood industry, ravishing waterfalls, eccentric personalities, a native tongue and the culinary pearl: KOKS. How is it possible to run a top restaurant like this at the end of the world? The world before COVID-19 took immense detours to dine at this restaurant, which cuisine is based on just 500 square miles of produce in a terrain that is rugged, and where the climate is subpolar-windy, wet, cloudy, and cool, temperatures average above freezing throughout the year, with an everlasting light in the summer, but a scorching darkness all through winter. In "Nordic by Nature" we dive into the poetic mind of a Faroese chef, and seek to find the traditions, history and distinctive ancient practices that lie beneath the most remote fine dining experience in the world.



Nov 22 A0 / 19:30

12

## 커피 히어로 Coffee Heroes

Director 제프 한 Jeff Hann Australia | 2020 | 86' | Documentary

<커피 히어로>는 폴란드 출신 바리스타 아가가 세계 최초의 여성 월드바리스타챔피언이 되기 위한 여정을 따라간다. 그녀는 지독하게도 경쟁적이고 커피에 집착하는 전 챔피언 사사 세스티치와 예상 밖의 파트너십을 형성한다. 2015년 월드바리스타챔피언십에서 우승한 이후로도 커피와 경쟁에 대한 사사의 압박은 여전하다. 2018년에 사사는 최근 폴란드 바리스타챔피언십에서 우승한 아그니에슈카 로예프스카, '아가'의 멘토를 맡고 있다. 월드바리스타챔피언십의 18번째 해를 맞이해 아가는 이 대회에서 폴란드인이자 여성 최초로 우승하는 것을 목표로 삼고 있다. 아가와 사사는 커피 감정가들과 함께 커피의 본고장인 마나먼 에티오피아로 여행을 떠난다. 암스테르담에서 열리는 월드챔피언십에 가져갈 '완벽한' 커피를 찾는 그들의 여정은 순탄하지만은 않다. <커피 히어로>는 파트너십, 커피에 대한 사랑, 그리고 간절하게 꿈을 이루려는 이들에 대한 영화이며 커피 세계의 역사를 만들어가는 이야기다.

Coffee Heroes follows an outwardly calm Polish barista and her journey to becoming the first female World Barista Champion. She forms an unlikely partnership with a fiercely competitive and coffee obsessed former champion as her coach. After winning the World Barista Championship in 2015, Sasa Sestic's obsession for coffee and competition is still paramount. In 2018, Sasa is mentoring Aga (Agnieszka Rojewska), the young barista from Poland who recently won the Polish Barista Championship. This is the 18th year of the World Barista Championship and Aga is on a mission to be the first Polish competitor and woman to ever win this competition. Aga and Sasa travel to remote Ethiopia, the birthplace of coffee, with a group of coffee connoisseurs. They are on a wild, off the beaten track adventure in search of the 'perfect' coffee to take to the World Championship in Amsterdam. Coffee Heroes is a story of an unlikely partnership, a love of coffee and the obsession to fulfil a dream! This film is about history in the making for the coffee world.



## 음식 키워드로 다시 보는 한국 영화사 - 1950년대

### Korean Classics Revisited: Life & Food Culture in the 1950s

고전 한국영화 1편을 선정해 영화 속에 재현된 한국 사회와 음식 문화를 고찰하는 회고전 성격의 프로그램으로, 시대상과 그에 따라 변화해 온 먹고 살아가는 것의 의미를 돌아본다.

A retrospective program on Korean classic films, this section will showcase one film every year to look back into the society and diet of that era to explore the changes in life and culture through food.



G

## 청춘쌍곡선 Hyperbolae of Youth

Director 한형모 HAN Hyeong-mo Korea | 1956 | 100' | Fiction

가난한 환경에서 자란 중학교 교사 명호와 무역회사 사장 큰아들 부남은 대학교 동창이다. 명호는 너무 먹지를 못해서, 부남은 너무 잘 먹어서 병이 난 상태다. 의사는 두 사람에게 2주간 생활방식을 바꿔서 지내보라고 권유한다. 서로의 집을 바꿔서 생활하게 된 두 청년은 각자의 여동생을 사랑하게 된다.

Myung-ho, a middle school teacher who is from a poor family meets Bu-nam, his old friend from a rich family. Myung-ho is ill due to malnutrition and Bu-nam is ill for over-eating. The doctor recommends that the two to switch their places for two weeks. While living in each other's house, they fall in love with each other's younger sister.

## 온라인 스크리나 왓치 파티 Screena Watch Party Online

음식 키워드로 다시 보는 한국 영화사 - 1950년대  
<청춘쌍곡선> 상영 + 맛있는 토크

Korean Classics Revisited: Life & Food Culture in the 1950s  
Hyperbolae of Youth screening & Delicious Talk

일시 | 2021년 11월 21일 (일) 19:00

Date | 19:00, Nov. 21 (Sun), 2021  
Online only



# 온라인 특별상영 Online Only Special

기존 영화제 상영작 중 특별전, 포럼 등 올해 영화제의 프로그램과 연관된 작품으로 함께 보면 좋을 6편의 영화가 온라인 플랫폼인 온피프엔에서만 특별 상영된다.

This section will showcase a selection of 6 films from the past screenings through the festival's online platform only, which will be worth watching in relation to this year's programs such as 'In Focus 2021' and 'Forum'.



15

## 고기를 원한다면 Need for Meat

Vleesverlangen

Director 마리엔 프랑크 **Marijn Frank** The Netherlands | 2015 | 74' | Documentary

TV 프로그램의 연출자이자 젊은 엄마인 마리엔은 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 마리엔의 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.



12

## 무슈 마요네즈 Monsieur Mayonnaise

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

예술가이자 영화감독인 필리페 모라는 홀로코스트에서 살아남은 부모님의 이야기를 담은 만화책을 만들기 위해 여정을 떠난다. 전쟁이 끝난 후 필리페의 가족은 호주에 정착했는데, 필리페는 1950년대 멜버른 중심의 예술적인 거리에서 성장했다. 필리페의 부모님은 프랑스어를 매우 유창하게 구사하고 마요네즈를 사랑했다. 그리고 아버지는 독일을 정말 싫어했는데, 왜 마요네즈는 좋아하고 독일은 유독 싫어했는지 그 이유에 대해서는 알지 못했다. 필리페는 성인이 된 후에서야 사실 아버지가 독일에서 태어났고, 비밀리에 프랑스 레지스탕스를 위해 일하며 '무슈 마요네즈'라는 암호명을 썼다는 사실을 알게 된다. 그리고 아버지의 삶에 대해 더 알기 위해 떠난 여행에서 그는 아버지가 전설적인 마임의 거장 마르셀 마르소와 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. After the war, they settled in Australia and Philippe grew up in the epicentre of the 1950s Melbourne café-arts scene. His parents spoke French and loved mayonnaise. His father also hated all-things German, but was enigmatic and mysterious about why and much more... 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!



12

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

Director 게오르그 미슈 **Georg Misch** Austria | 2015 | 82' | Documentary

Wastecooking-Kochen was andere Verschwendten

오스트리아의 운동가 다비드 그로스는 세계적으로 먹거리의 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 실태를 개선하려는 노력과 실천 방법을 담아내는 로드무비. 2015년 암스테르담국제다큐멘터리영화제 상영작.

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.



12

## 오!? 미쉐린 스타 Michelin Stars - Tales from the Kitchen

Director 라스무스 디네센 **Rasmus Dinesen** Denmark | 2017 | 82' | Documentary

미식의 황금기라 할 수 있는 요즘, 셰프들이 대중적 주목을 받는 존재가 되고 음식 사진을 찍어 소셜미디어에 자랑하는 것은 일상이 됐다. 영화는 바로 이 시점에서, 미쉐린 스타를 획득한 셰프들과 레스토랑들을 찾아다니며 그들의 일상을 깊이 있고 진실되게 담아내려 노력한다. 2년 넘는 촬영 기간 동안 알렉 뤼카스, 대니얼 홀, 르네 레드 제피 등 세계 최고의 셰프들 뿐 아니라 미식가들, 평론가들, 그리고 미쉐린 가이드의 국제 담당 매니저까지 만나며 뉴욕, 코펜하겐, 산세바스티안 등 전세계 주요 미식 도시를 오간다. 창의적이고 역동적인 미식 및 레스토랑 업계를 향한 애정을 담아 미쉐린 가이드의 위대함과 결정을 탐구하는 다큐멘터리로, 2017년 산세바스티안영화제에서 상영됐다.

*Michelin Stars* tells tales from a grand menu of culinary temples and digs into the greatness and flaws of Guide Michelin in the golden age of gastronomy. At a moment in time, when humanity is obsessed with food - photographing every dish, worshipping cooks and flaunting trophy meals on social media, this documentary goes under the surface and offers an in-depth, honest and relevant view into the world and every day of Michelin chefs and restaurants. Filmed over two years of period, the documentary follows range of grand chefs, such as Alain Ducasse, Daniel Humm, René Redzepi, Andoni Aduriz and Guy Savoy, while interviewing global diners and Michelin management across the world.



12

## 커피맨: 바리스타 챔피언의 꿈 The Coffee Man

Director 제프 한 **Jeff Hann** Australia | 2016 | 85' | Documentary

영화는 커피의 본고장인 에티오피아에서 스페셜티 커피의 중심지이자 2015년 월드바리스타챔피언십이 개최되는 미국 시애틀까지, 바리스타 사샤 세스티치의 여정을 따라간다. 전쟁으로 폐허가 된 고향 유고슬라비아를 떠나 호주로 온 그는 완벽을 향한 집념과 노력으로 커피계의 올림피아라 할 수 있는 월드바리스타챔피언십의 무대에 호주 대표로 서게 된다. 우승컵을 향한 도전은 물론, 바리스타부터 커피 생산자, 로스터에 이르기까지 완벽한 커피 한 잔을 만들어 내기 위한 꿈과 열정을 느낄 수 있는 다큐멘터리이자 한 사람의 인간 승리를 그린 휴먼 드라마로, 제임스비어스상 다큐멘터리 부문 후보에 오른 작품이다.

Driven by his obsession, Sasa Sestic hunts for his own Holy Grail: the perfect cup of coffee. *The Coffee Man* follows Sasa Sestic from Ethiopia, the birthplace of coffee to Seattle, Washington, the home of the specialty coffee movement and host of the World Barista Championship. From humble beginnings in war-torn Yugoslavia to his adopted home in Australia, Sasa Sestic's journey to the 2015 World Barista Championships is a long one. But, his dedication and pursuit of excellence carries him through as do his family, his staff, coffee growers and roasters and the vendors who travel with him on this remarkable journey.



12

## 후무스 이야기 Make Hummus Not War

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

오스트레일리아 감독 트레버 그레이엄은 '후무스 중독자'로, 매주 집에서 의식을 치르듯 후무스를 만들고 한다. 병아리콩을 깨고, 레몬 주스와 소금, 마늘, 타이나, 그리고 쿠민 약간을 넣어 만드는 후무스. 2008년 중동에서는 '후무스 전쟁'이 발발했고, 이스라엘, 레바논, 팔레스타인 간에는 열면 논쟁이 벌어진다. 어느 나라가 후무스의 원조인가를 논하는 이 '부엌 전쟁'은 아랍과 이스라엘 간의 분쟁 못지않게 치열하다. 병사도, 총알도, 탱크도 없이 오로지 병아리콩과 후무스로 싸우는 이 전쟁에 호기심을 느낀 감독은 세 나라를 찾아가 후무스의 기원과 역사를 탐문하면서, 오랜 역사적 갈등과 대립에도 불구하고 서로 닮아 있기도 한 세 나라의 문화적 일면을 세삼 돌아보게 한다.

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!

### 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.

Talk shows featuring industry people such as film directors, film critics, acclaimed chefs and food critics.

※ 게스트는 추후 변경 또는 업데이트될 수 있으며, 공식 홈페이지와 SNS를 통해 확인 가능합니다.

※ The talk schedule and guests may be subject to change. Please check the festival website and SNS for updates.

Date	Time	Venue	Film	RT	Guest
11/19 (Fri)	14:00	A0	박강아를 결혼하다 Areum Married	89	박강아를 감독, 정성만 셰프 Director PARKKANG Areum, Chef JEONG Seong-man
	19:30	A0	불: 불리씨의 어떤 하루 Fire	82	아이잔 카심벡 감독 Director Aizhana Kassymbek
11/20 (Sat)	11:30	A0	오감만족 한국단편경선 1 Tasty Korean Short Film Competition 1	81	김재희 감독, 김현우 감독, 오한울 감독 Director KIM Jae-hee, KIM Hyun-woo, OH Han-ul
	14:00	A0	오감만족 한국단편경선 2 Tasty Korean Short Film Competition 2	84	김문경 감독, 김하은 감독, 박상은 감독, 서지형 감독, 이순혜 감독, 허성 감독 Director KIM Moon-kyung, KIM Ha-eun, PARK Sang-eun, SEO Ji-hyung, LEE Sun-hye, HEO Seong
	19:50	A0	오감만족 한국단편경선 3 Tasty Korean Short Film Competition 3	85	강민아 감독, 김현민 감독, 이나경 감독, 박홍식 감독, 송훈 배우 Director KANG Min-a, KIM Hyun-min, LEE Na-kyung, PARK Heung-sik, Actor SONG Hun
11/21 (Sun)	11:30	A0	고기의 미래를 만나다 Meat the Future	84	리즈 마샬 감독 Director Liz Marshall
	17:00	A0	오감만족 한국단편경선 4 Tasty Korean Short Film Competition 4	84	김정인 감독, 김지현 감독, 서새롬 감독, 유원동 감독, 이기혁 감독 Director KIM Jung-in, KIM Ji-hyun, SeO, YOU Won-dong, LEE Ki-hyuk
	19:00	온라인	청춘쌍곡선 Hyperbolae of Youth	100	참석자 & 온라인 플랫폼 별도 공지 Guest & Online Platform to be announced
	19:30	A0	오감만족 한국단편경선 5 Tasty Korean Short Film Competition 5	81	나지경 감독, 서은아 감독, 하수민 감독, 황술기 감독 Director NA Ji-kyung, SEO Eun-ah, HA Su-min, HWANG Seul-gi
11/22 (Mon)	16:30	A0	오?! 미쉐린 스타 2: 북유럽의 자연에서 Michelin Stars II: Nordic By Nature	65	라스무스 디네센 감독, 예스퍼 야를 베커 프로듀서 Director Rasmus Dinesen, Producer Jesper Jarl Becker
	19:30	A0	커피 히어로 Coffee Heroes	86	제프 한 감독 Director Jeff Hann

### 포럼 2021: 잡식동물 또는 채식 지향의 딜레마

유기농, 채식, 제철먹거리 등 대안적인 식생활로의 전환에 대한 관심이 높은 한편, 패스트푸드, 밀 키트, 배달음식 등 생활의 편의를 도모하는 음식문화가 공존하는 지금, 무엇을 어떻게 먹을까? 또는 우리는 어떤 먹거리를 어떻게 소비하고 있는가? 대량생산, 대량소비 중심의 현대 자본주의 사회에서 '무엇을 어떻게 먹을까'는 삶의 가치관에 영향을 미치는 문제가 되기도 한다. 특히 공장식 축산을 필두로 산업화된 먹거리 생산, 유통, 소비, 구조 하에서 오랜 육류 소비의 문화와 관행부터 점점 더 확산되고 있는 채식 문화 또는 채식 지향의 이유와 의미, 그 사이에서 고민하는 잡식동물로서의 딜레마에 대한 논의를 통해 슬기롭고 지속가능한 식생활과 음식문화를 모색한다.

- 관련 영화 '함께 만드는 지속가능한 삶' 상영작 온라인 관람 가능

일시 | 11월 21일 (일) 15:35 ~ 16:35

장소 | 아트나인 0관

### 마스터클래스: 음식 문화의 탐구자 트레버 그레이엄

트레버 그레이엄 감독은 호주에서 30년 이상 감독, 프로듀서, 작가로 활동하며 다양한 작품을 만들어 왔다. 올해 신설된 마스터클래스에서는 이스라엘, 레바논, 팔레스타인 간의 후무스 원조 논쟁과 오랜 갈등에도 불구하고 서로 닮은 문화적 일면을 돌아보게 하는 <후무스 이야기>, 프랑스 레지스탕스를 위해 활동했던 아버지의 삶을 되짚어 보는 아들의 여정을 담은 <무슈 마요네즈>, 가장 최근작인 <셰프 안토니오의 혁명을 위한 레시피> 등 음식을 소재로 문화, 역사, 정체성 및 사회적 변화를 이야기하는 다큐멘터리를 지속적으로 연출, 제작해 온 트레버 그레이엄 감독의 영화세계를 탐구하는 시간이 마련된다. (감독 온라인 연결 진행)

- 관련 영화 3편 온라인 관람 가능

일시 | 11월 20일 (토) 18:10 ~ 19:10

장소 | 아트나인 0관

### Forum 2021: The Omnivore's and/or Vegetarians' Dilemma

While there has been an increasing interest in alternative diet such as organic, vegetarian and seasonal food, more convenient ways to eat like fast food, meal kit and delivery are also widespread. What and how should we eat now? More precisely, how and what kind of food are we consuming? In the capitalist world of mass production and mass consumption, the answer to these questions can involve values and choices of life. In this forum, the old meat-eating tradition or habits, the meaning of expanding vegetarianism, and the dilemma of the omnivore standing in-between will be thoroughly discussed to seek for sustainable food culture under the industrialized production, distribution and consumption of food.

- Related films in 'Sustainably Ever After' section are available to watch online.

Date | Nov. 21 (Sun) 15:35~16:35

Venue | ARTNINE Theater 0

### Master Class: Trevor Graham, Exploring Food Culture Connection

Trevor Graham has worked as a writer, producer, and director in the Australian film industry for over 30 years. Among the long list of his outstanding work as a filmmaker, this masterclass will focus on his documentaries exploring food culture in relation to themes such as cultural identity and conflict (*Make Humus Not War*), family and world history (*Monsieur Mayonnaise*) and making social changes (*Chef Antonio's Recipes for Revolution*). It will be a great opportunity to explore the director's film universe and discover a broad spectrum of food-related storytelling.

- Related films are available to watch online.

Date | Nov. 20 (Sat) 18:10~19:10

Venue | ARTNINE Theater 0





먹으면서 보는 영화관(먹보관) Dining Cinema



영화와 음식을 함께 즐길 수 있는 서울국제음식영화제의 대표 프로그램. 상영작과 관련된 맛있는 음식을 즐기면서 영화를 감상할 수 있는 시간으로, 늦가을 정취를 느낄 수 있는 아트나인 테라스에서 진행된다.

This signature program of Seoul International Food Film Festival offers a great opportunity to taste delicious food related to the screening film at the Terrace of ARTNINE.

장소 | 아트나인 테라스

Venue | ARTNINE Terrace

일시 | 11월 22일 (월) 20:00

Date | Nov. 22 (Mon) 20:00



상영작 | 음식 단편 영화 모음

Film | Tasty Short Films Selection

Dining by "일로뜨" 이승준 셰프

Hulotte, Chef LEE Seung-jun



[https://www.instagram.com/hulotte\\_seoul/](https://www.instagram.com/hulotte_seoul/)

경고: 지나친 음주는 뇌졸중, 기어려 손상이나 치매를 유발합니다. 임신 중 음주는 기형아 출생 위험을 높입니다. 1차 저주사/폐마사: 하이브리드 판권: 이진로

이 맛이  
청정라거다!  
리얼탄산100% | 청정맥아100%

청정라거-테라  
**TERRA**  
FROM AGM

TERRA FROM AGM  
100% REAL CARBONATED BEER MADE FROM PURE AG MALT



# TOMARCHIO

Enjoy  
Organic  
Sparkling



천혜의 자연환경으로 유명한 시칠리아 레몬의  
상큼한 맛을 담은 유기농 시트러스 스파클링 음료



스파클링 소다 스파클링 레모네이드 스파클링 만다린 스파클링 오렌지



## 감독 색인 Index of Directors

강민아	25	이기혁	26	JUNG So-young	25
강지원	20	이나경	24	Jyotsna Puthran	14
계오른그 미슈	32	이성식	22	KANG Ji-won	20
고명지	23	이순혜	23	KANG Min-a	25
김다인	27	일카 골드슈미트	18	Kasee Fong	18
김문경	23	자오 핑이	20	Katalin Egely	19
김민재	20	정소영	25	Kerri Pang	14
김소린	26	제프 한	30, 33	KIM Dyne	27
김소윤	22	조초나 푸스란	14	KIM Ha-eun	23
김재희	21	지네이 하모스	17	KIM Hyun-min	24
김정인	26	청 유에	16	KIM Hyun-woo	21
김지현	26	카세미루 비토리누	18	KIM Jae-hee	21
김하은	23	카탈린 에겔리	19	KIM Ji-hyun	26
김현민	24	캐리 팡	14	KIM Jung-in	26
김현우	21	케이시 풍	18	KIM Min-jae	26
나지경	27	토마스 빈터베르크	8	KIM Moon-kyung	23
나탈리아 사우페르트	14	트레버 그레이엄	29, 32, 33	KIM So-rin	26
니아 모리스	18	파트리시아 몰	14	KIM So-yoon	22
니콜라스 그라스	17	펠리피 아브레우	14	KO Jasmine	23
다비드 그로스	12	폴린 바테블레드	19	LEE Ki-hyuk	26
데나 파로 마르케스	15	프란체스코 메아타	18	LEE Na-kyung	24
디에고 사르미엔토	12	하수민	27	LEE Seong-sik	22
라스무스 디네센	30, 33	한스 플로렌티노	15	LEE Sun-hye	23
르네 나워엔스	13	한형모	31	Liz Marshall	11
리즈 마샬	11	허성	23	Marco Sansoni	18
마르코 산소니	18	황슬기	27	Marijn Frank	32
마리엔 프랑크	32			Matthew Koshmrl	16
매튜 코슈물	16			Muhamad Bagas Satrio	20
무함마드 바가스 사트리오	20	Abdel Filós	15	NA Ji-kyung	27
박강아름	9	Aizhana Kassymbek	10	Natalia Shaufert	14
박상은	24	Alex Banzi	18	Ng Ding Jie (DJ)	13
박홍식	24	Alison Loke Mern Nyee	15	Nia Morris	18
빅토르 코사코프스키	11	Álvaro Sarmiento	12	Nikolas Grasso	17
서새롬	25	AN Seung-joon	20	OH Han-ul	22
서은아	27	Antti Haase	19	PARK Heung-sik	24
서지형	22	Arthur Jones	17	PARK Sang-eun	24
세인 화이트	17	Asier Altuna	10	PARKKANG Areum	9
스테ایش 데이비스	19	Audun Amundsen	20	Patricia Moll	14
스텔라 시토	16	Casemiro Vitorino	18	Pauline Vattebled	19
아서 존스	17	David Gross	12	Rasmus Dinesen	30, 33
아시에르 알투나	10	Dena Parro Márquez	15	René Nuijens	13
아이잔 카심벡	10	Dhiney Ramos	17	SeO	25
안승준	20	Diego Sarmiento	12	SEO Eun-ah	27
안티 하스	19	Edwin	10	SEO Ji-hyung	22
알렉스 반치	18	Efa Blossie-Mason	18	Shane White	17
알바로 사르미엔토	12	Éric Besnard	9	Stacey Davis	19
압델 필로스	15	Fellipe Abreu	14	Stella Seetoh	16
앨리스 로크 먼 니이	15	Francesco Meatta	18	Thomas Vinterberg	8
야엘 라이스펠드	16	Georg Misch	32	Trevor Graham	29, 32, 33
에드윈	10	HA Su-min	27	Victor Kossakovsky	11
에릭 베나르	9	HAN Hyeong-mo	31	Yael Reisfeld	16
에바 블로세-마손	18	HEO Seong	23	YOU Won-dong	25
에우룬 아문센	20	HWANG Seul-gi	27	Yue Tseng	16
오한울	22	Ilka Goldschmidt	18	Zhao Feng-yi	20
유원동	25	Jeff Hann	30, 33		
웅 딩 지에	13	Johnnin Hanz Pacres Florentino	15		



## 작품 색인 Index of Films

가장 개인적인 레시피	21	육식콩나물	25	Help, I've Gone Viral!	20
계란 카레라이스	22	점심시간	16	Hyperbolae of Youth	31
고기를 원한다면	32	조금만 더 오래	18	I Hate Kimchi	23
고기의 미래를 만나다	11	좋은날	27	It Tastes Great	15
국물은 공짜가 아니다	25	지구가 주는 선물	19	Jeongsu the Delivery Guy	24
군다	11	채식 커피와 한 끼를	14	Killing Mozart	25
나시 파당으로 SNS 스타!	20	청춘쌍곡선	31	Kopi Girl	15
나이트 크루징	26	청파동 사람들	21	La Fetta del Diavolo	18
난 김치가 싫어	23	카사마란한 곳은 없다	14	Love in the Time of Corona	27
도시락	22	카페인	26	Lunch Time	16
두 개의 강: 카카오와 자유	14	커피 소녀	15	Lunchbox	22
딜리셔스: 프랑스 최초의 레스토랑	9	커피 히어로	30	Make Hummus Not War	33
땅의 어머니	12	커피맨: 바리스타 챔피언의 꿈	33	Meat the Future	11
또 하루	24	코로나 시대의 사랑	27	Method Acting	26
라면먹방	26	타볼라: 이탈리아식 만찬	17	Michelin Stars - Tales from the Kitchen	33
맛있게 드세요	19	티베트에 바람이 분다	20	Michelin Stars II: Nordic By Nature	30
맛있는 엔딩	25	파나마, 엄마의 손맛	15	Midnight Opened	18
먹방: 누구와 뭘 먹을까	16	파란	24	Mixi	14
메소드 연기	26	파이 열전: 영화 속 파이의 역사	19	Monsieur Mayonnaise	32
모따이나이 키친	12	팬데믹 시대의 소개팅	13	Mother Nature	14
모차르트 죽이기	25	핀란드의 맥주 마스터	19	Mothers of the Land	12
무슈 마요네즈	32	한방의 국수 가게	18	Mottainai Kitchen	12
뭘 해도 애매한	27	할머니는 채식주의자	23	My Grandma Is a Vegetarian	23
박강아를 결혼하다	9	할머니의 페루니야스	15	Need for Meat	32
발렌티니스 서퍼클럽	16	후무스 이야기	33	Nghiong	15
밥	23			Night Cruising	26
밥 때	22			No Place Like Kasama	14
밥상행사	24	A Good Day	27	Over Fire: The Evolution of Barbecue	17
배달의 정수	24	A Moment Longer	18	Perrunillas	15
백년식당 아르작	10	Another Day	24	Pie in the Puss: A Brief History of Pieing in Film	19
버려진 것들의 요리법	32	Another Round	8	Prawn Noodles and a Dream	13
베이글	27	Areum Married	9	Ramen Mukbang	26
본 아페티: 주방의 마술	20	Aruna & Her Palate	10	Salami out of Market	18
불: 바비큐의 진화	17	Arzak Since 1897	10	Sauerkraut	17
불: 툴릭씨의 어떤 하루	10	Bagel	27	Sharon's Cup-Bap	22
비거닉 제주	23	Between a Hum and a Whisper	27	Soup Is Not Free	25
사라진 요리를 찾아서	17	Bon appétit	20	Special Course	20
사워크라우트 만들기	17	Bon Appetite	20	Supper Club	16
새우국수와 꿈	13	Carnivorous Bean Sprout	25	Tasty Ending	25
사롱컵밥	22	Chef Antonio's Recipes for Revolution	29	Tavola	17
세프 안토니오의 혁명을 위한 레시피	29	Cheongpa-dong People	21	The Coffee Man	33
수제 살라미의 맛	18	Coffee Heroes	30	The Dish That Disappeared	17
씨앗으로 그린 세상	14	Coffee In	26	The Master Brewer	19
아루나의 미각	10	COVID Love	13	The Most Personal Recipe	21
아빠의 특별 요리	20	Delicious	9	The Sound of Tibetan Gust	20
악마의 치즈	18	Dinner Ceremony	24	Tidal	24
어나더 라운드	8	Eat What With Who	16	Time to Eat	22
언니를 위한 응고홍	15	Egg Curry Rice	22	Two Rivers - Cocoa and Freedom	14
오!? 미쉐린 스타	33	Family-in-law	23	Veganic Jeju	23
오!? 미쉐린 스타 2: 북유럽의 자연에서	30	Fire	10	Wastecooking - Make Food, Not Waste	32
웨이: 맛 그리고 길	16	Flavor/Way	16	When It Comes from the Earth	19
		Gunda	11		



## 상영관 안내 Venue Map

### 온라인 상영관 Online Venue



온피프엔

<https://www.onfifn.com>

### 오프라인 상영관 Offline Venue



### 아트나인

서울특별시 동작구 동작대로 89  
골든시네마타워 12층 (아트나인)

지하철 7호선 또는 4호선 이수역 (충신대입구역) 7번 출구

### ARTNINE

Golden Cinema Tower  
Dongjakdae-ro 89, Dongjak-gu, Seoul, Korea  
12th Floor ARTNINE

Subway Line No.4 or 7,  
Isu Station (Chongshin University Station), Exit 7