

## 한국국제교류재단

Korea Foundation

<http://www.kf.or.kr>

한국국제교류재단은 1991년, 국제사회에서의 한국에 대한 올바른 인식과 이해를 돕고 국제적 우호친선을 증진시키기 위하여 설립되었습니다. 우리나라의 대표적인 공공외교 전문기관으로서 학술, 인적, 문화교류 사업 등 다양한 국제교류활동을 수행하고 있습니다.

Korea Foundation was established in 1991 to promote awareness and understanding of Korea, and to enhance good will and friendship throughout the international community. As a representative international exchange organization of Korea, KF implements a variety of activities and programs, including support for Korean studies as well as intellectual and cultural exchanges.

## AC/E

Acción Cultural Española / 스페인문화활동협회

<http://www.accioncultural.es>

스페인 국가 문화 활동 협회 (AC/E)는 스페인 문화 유산을 각종 전시, 세미나, 컨퍼런스, 영화, 공연, 음악, 영상 프로덕션과 등의 광범위한 활동을 통해 국내외에 스페인의 문화와 유산을 홍보하고 스페인 전문가 및 창작가들의 활동을 활성화시키기 위하여 설립된 문화 관련 공공기관입니다.

Acción Cultural Española (AC/E) is a public institution whose purpose is to further and promote Spain's culture and heritage within and beyond our borders through a wide-ranging programme of activities including exhibitions, conferences, cycles of lectures, cinema, theatre, music, audio-visual productions and initiatives designed to encourage the mobility of professionals and artists.

전시기간 \_ Period  
2014. 2. 19 - 2014. 4. 29.

운영시간 \_ Time  
▶ 월(Mon) - 금(Fri) 11:00 - 20:00  
▶ 토(Sat) 11:00 - 18:00

도슨트 운영 시간 \_ Docent Tour  
▶ 월(Mon) - 금(Fri) 12:30 / 15:00 / 18:30  
▶ 토(Sat) 12:30 / 15:00 / 17:00

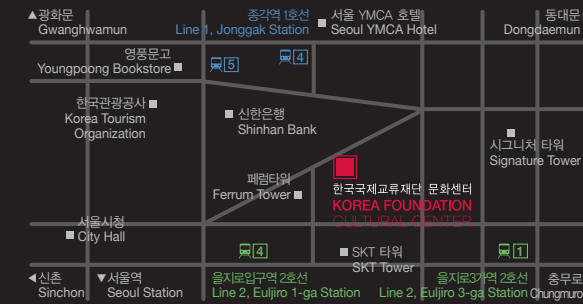
전시장소 \_ Venue  
한국국제교류재단 문화센터 갤러리  
Korea Foundation Cultural Center Gallery

전시주최 \_ Presenters  
한국국제교류재단 Korea Foundation  
스페인문화활동협회 Acción Cultural Española

전시후원  
주한스페인대사관

협찬  
길진인터내셔널

문의 \_ Inquiries  
한국국제교류재단 문화센터 Korea Foundation Cultural Center  
02. 2151. 6520 / [kfcenter@kf.or.kr](mailto:kfcenter@kf.or.kr)



## EXHIBITION



SPANISH DESIGN FOR FOOD

2014년 2월 19일 - 4월 29일  
February 19 - April 29, 2014

한국국제교류재단 문화센터 갤러리  
Korea Foundation Cultural Center Gallery



# KITCHEN

부엌 'TAPAS : 스페인 음식 디자인'展

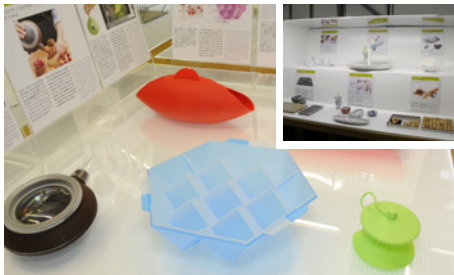


부엌은 '요리'를 하는 공간으로서 비롯되었으나, 요리가 취미 생활로 발전하면서 가구와 식기의 발달로까지 이어졌다. 그리고 더 나아가 환경 보존, 에너지 절약 등 자원의 한계를 고려하는 제품 및 인테리어 등으로까지 신경을 쓰면서 부엌 디자인은 단순히 기능성을 넘어 심미성을 추구하고 있다. 이번 전시에서는 이러한 주방용품 및 부엌의 변천사를 소개한다.

The evolution of culinary habits has given rise to new utensils in response to new needs, and which now more than ever take into consideration aspects of energy efficiency and environmental concerns, in addition to aesthetics.

Kitchens have also extended their living space, often being combined with living and dining rooms to create one single space. They are now, then, rooms "on open display", where everything must be not simply useful but also beautiful.

This section shows how household appliances and equipment in general are imbued with a considerable aesthetic and symbolic significance.



# TABLE

식탁 'TAPAS : 스페인 음식 디자인'展



식탁은 단순히 음식을 '먹는' 장소에서 벗어나 음식을 '즐기는' 장소로 탈바꿈한다. 또한 식사 장소에 따라 테이블, 의자, 램프 등의 가구 인테리어부터 식기, 후추통의 작은 소품까지 달라지는데 이 모든 것이 한데 어울리는 음식의 프레젠테이션 또한 중요하다.

이번 전시에서는 단순히 먹는 행위를 뛰어넘어 현대적이고 새로운 발상으로 식탁을 재구성, 재조명하는 스페인의 디자인 제품을 소개하며, 이와 더불어 음식 뿐 만 아니라 인테리어 디자인으로도 유명한 레스토랑, 와이너리 건축도 함께 소개한다.

The act of eating is associated with ritual objects which vary depending on the circumstances, and may include everything from the furniture (tables, chairs, lamps) to the salt cellar, along with crockery, cutlery, glassware, table linen... A whole universe of objects designed for the presentation and enjoyment of food.

This section would also include a selection of works by Spanish designers, ranging from the smallest objects, such as a salt cellar, to crockery, furniture and interior design, and even architecture, with examples drawn from restaurants and well-known wineries.



# MENU

메뉴 'TAPAS : 스페인 음식 디자인'展



스페인의 대표 음식하면 떠오르는 추러스(Churros)와 빠에야(Paella). 하지만 이러한 전통적인 음식들도 디자인과 만나면 새롭게 변화한다.

이번 전시에서는 전통적인 스페인 요리 방법에서 벗어나 세련되고 아방가르드한 레시피를 소개하고, 음식에서 한 단계 더 나아가 식품 광고, 음식 디자인 및 브랜드의 변천사, 요리사와 디자인의 콜라보레이션 작품, 친 환경적 디자인 등 음식과 디자인이 한데 어울리는 모습을 관람할 수 있다.

One could refer to Spanish food, such as an anchovy-stuffed olive, "churros" or "paella" as traditional Spanish. Yet, these get transformed once with more sophisticated and avant-garde techniques devised by the most innovative of chefs, such as Ferran Adria. Another important aspect connected with product design is the brand, considering all the aspects its market presence entails: name, graphical image, advertising. This section contains a brief section illustrating the evolution of the graphical image of certain Spanish products. In addition, It shows how Spanish design is committed to the revival of traditional craft techniques, in accordance with values of eco-design and exclusivity in the works themselves, and the use of recyclable materials.

