

생태를 이용하라

친환경 디자인을 하기 위해 때로는 조금 무식하게 다가갈 필요도 있다. 기술을 이용하거나 구조를 바꾸는 것 외에도 우리 주변에 생태 환경을 늘리는 것만큼 환경을 살리는 확실한 것은 없다. 그렇다고 집이나 회사에 온통 나무를 심을 수도 없는 노릇이다. 생태계의 순환 원리를 조금만 이해한다면 센스 만점의 독창적인 제품을 디자인할 수 있다. 기에 웰빙에 목매는 든든한 지원자들도 점점 늘고 있다. 대박을 외치는 디자이너, 그대는 생물학부터 다시 보자.



생태 구조 이용해 웰빙을 디자인한다 마티외 르아노

'로컬 리버(Local River)' '벨 에어(Bel Air)'는 최근 자연 친화 트렌드에 힘입어 많은 매체에 소개되며 마티외 르아노를 친환경 디자이너로 널리 알렸다. 그런 만큼 환경 오염에 대한 비장한 의지를 갖고 있을 것도 같지만 그보다는 "자연은 하나의 기능적인 대상에 가깝지 내 디자인이 환경 보호나 자연에 대한 염려 등의 거대한 명제를 담고 있는 것은 아니다"라고 말한다. 그가 디자인에서 중요하게 생각하는 요소는 '사람과 그 주변 환경과의 관계'다. 이러한 그의 생각을 실현해주는 매개체가 앞서 말한 프로젝트들에서 보듯이 '생태'인 것이고, 이것이 '웰빙 디자인'으로까지 이어지고 있다. 해초를 콘셉트로 한 '플러드(Flood)'나 유해 공기를 정화하는 식물이 내장된 '벨 에어'도 사람들에게 더 쾌적한 환경을 제공하려는 시도다.

최근 작업을 끝낸 '로컬 리버'는 뉴욕에 있는 아티스트 스페이스에 초청됐을 때 뉴욕 시내를 돌아다니다 눈에 띈 프로젝트 '로컬 푸드 운동'에서 아이디어를 얻었다. '로컬 푸드 운동'은 국제 유통 비용의 상승으로 농수산물 가격까지 오르는 상황에서 100마일(약 160km) 내에서 생산한 음식을 먹자는 운동이다. 따라서 흔히 볼 수 있는 유럽의 집에서 간편하고 깔끔하게 채소를 키울 수 있는 장치를 고안했다. 물고기의 배출물은 채소가 자라는 데 필요한 질산염이 가득하고, 채소는 이 영양분을 섭취하는 과정에서 어항 안의 물을 정화해주며 공생한다. '로컬 리버'는 뉴욕의 아티스트 스페이스에서 올 6월까지 열리며 큰 화제를 모았다. '요소(Elements)' 시리즈부터 계속되는 그의 작업 대부분이 자연적인 소재는 물론 그 밖의 다양한 요소를 사용해 사람의 건강을 신경 쓰는 측면에서 접근한 것들이다. 그의 또 다른 대표작인 '플러드' 역시 산소를 공급하는 해초가 담긴 'O', 빛을 제공하는 'K', 온도가 낮은 곳을 따뜻하게 하는 인공지능 난로 'C', 신체 리듬과 면역 기능을 강화시키는 'Q' 등 다양한 아이디어를 기술적으로 접목했다. 이처럼 생태계의 원리를 이해한 디자인으로 마티외 르아노는 '웰빙 디자인'이라는 새로운 장르를 개척하고 있다. 글/ 정재훈 파리 통신원



마티외 르아노
(Mathieu Lehanneur)

매튜 르아노는 최근 '로컬 리버' '벨 에어' '플러드' 같은 생물을 소재로 한 프로젝트로 큰 주목을 받고 있다. 2006년에 파리 시가 선정한 올해의 디자이너 상을 수상했고, 모마(MoMA) 뉴욕과 샌프란시스코에 그의 작품이 영구 소장돼 있다. 현재 한국의 정수기 업체 청호나이스를 위해 프로젝트를 진행 중이다. www.mathieulehanneur.com



1, 2, 3 플러드 레스토랑(Flood Restaurants)에 설치한 '플러드(Flood)', 해초를 이용해 레스토랑에 산소를 공급한다는 콘셉트다.

4 '로컬 푸드 운동'에서 아이디어를 얻어 제작한 '로컬 리버', 흔히 볼 수 있는 유럽의 집에서 간편하고 깔끔하게 채소를 키울 수 있는 장치로, 물고기의 배설물은 채소가 자라는 데 필요한 질산염을 공급하고, 채소는 이 영양분을 섭취하는 과정에서 어항 안의 물을 정화해주며 공생한다.