

제9장 레스토랑 테이블 매너

목차

1. 레스토랑 이용 에티켓

2. 테이블 매너

1. 레스토랑 이용 에티켓

- 레스토랑의 어원-de Restaurer(부흥하다, 기력을 회복하다)
- 1765년 블랑제라는 사람이 파리의 골목에서 수프(양과 소의 다리와 꼬리를 푹 고은 요리)를 판매하면서, 간판에 "Boulangier sells magical restoratives" 라고 적음
- 당시 식당이 너무 잘되자 조합 간부들이 조합에 가입하지 않았다는 이유로 문을 닫으라고 통보했으나, 소송을 통해 이기게 되자 Restoratives 는 더욱 유명해짐
- 루이 15세도 이 요리를 즐겨먹었다고 함

1. 레스토랑 이용 에티켓

1) 요리를 즐기는 매너

- 즐겁게 식사를 하려면 좋은 레스토랑 선택은 필수
- 식사할 사람의 취향, 예산, 인원을 감안하여 레스토랑에 전화
- 별실 여부, 메뉴의 종류, 모임의 목적에 맞는 서비스 여부 등을 문의

2) 예약의 매너

- 특별 메뉴나 정식 풀 코스 디너(full course dinner)를 하고자 할 경우에는 예약은 필수
- 이름, 연락처, 일시, 인원, 예산, 원하는 테이블 또는 특별 서비스 가능 여부를 확인
- 예약 시간을 반드시 지키고 늦어질 것 같으면 사전에 전화로 연락함
(보통 15분 정도까지는 레스토랑 측에서 기다린다고 생각하면 됨)

1. 레스토랑 이용 에티켓

3) 도착과 테이블에서의 착석

- 레스토랑 도착→매니저나 리셉셔니스트가 영접→예약사항 및 이름 통보
- 레스토랑 안으로 들어갈 때 레이디 퍼스트에 입각하여 여성을 먼저 앞세움
- 매니저가 테이블까지 안내해 의자를 빼줌(이 자리가 상석-주빈이나 여성이 착석함)
- 상석-입구에서 먼 곳, 벽을 등지거나, 전망이 좋은 곳 / 말석-통로쪽
- 의자에 앉을 때는 좌측으로부터 들어선 다음 착석함
- 착석 시 여성의 핸드백은 의자 뒤 쪽에 둠
- 냅킨을 펴는 시점은 호스트나 상석에 앉은 사람이 먼저 냅킨을 펴는 것을 보고 따라서 무릎 위에 펴
- 냅킨은 입을 가볍게 닦거나 핑거볼(Finger bowl)을 사용한 후 손가락을 닦을 때 사용
- 자리에 앉은 뒤 이유 없이 두리번거려 교양 없이 보이지 않도록 함
- 식사 중 누군가와 인사를 해야할 때는 냅킨을 왼손에 쥔 채 일어나서 인사함
- 식사 중 물을 었질렀거나 음식물을 흘렸을 경우 냅킨을 사용하지 말고 웨이터에게 처리를 부탁함

1. 레스토랑 이용 에티켓

냅킨(napkin)의 용도

- 식사 도중 입가를 닦음
- 음식물을 떨어트렸을 때 옷을 더럽히지 않기 위해
- 핑거보울 사용 후 손가락의 물기를 닦을 때

코스요리에서 핑거보울(finger bowl)

- 생선요리 중 굴, 게 요리 식사 때
- 디저트 먹을 때 제공됨

4) 테이블에서의 올바른 자세

- 착석 시 의자와 식탁의 적당한 간격(식탁에서 가슴까지 대개 주먹 2 개 정도의 거리)을 두고 의자를 끌어당겨 앉음
- 자리를 잠시 비울 때는 냅킨을 의자에 놓거나 의자 등받이에 살짝 걸쳐 놓는다.
- 착석 후 다리를 꼬지 않고 상체는 곧게 펴며 등을 의자에 가볍게 기대어 몸의 긴장을 풀고 손을 무릎 위에 올려놓음

5) 소지품의 처리

- 모자, 코트, 가방 등의 짐은 cloak 룸에 보관
- 핸드백은 자신의 등 뒤 의자의 뒤쪽에 두거나, 만약 등받이가 없는 의자라면 테이블 아래에 둠
- 긴 장갑을 착용 시에는 이를 핸드백 속에 넣거나 핸드백과 함께 등뒤에 둠

1. 레스토랑 이용 에티켓

6) 식사중의 에티켓

- 서양의 통념상 식당의 의미

- 식욕을 채우는 곳 + 사교의 장소(각각의 정보교환 및 서로의 이해를 돕기 위한 대화의 장)

- 너무 큰 소리로 떠들어 불쾌감을 준다거나 말도 없이 식사만 하는 행위는 삼가
- 식사 중 누가 말을 걸어올 때 바로 대답하기보다 음식물을 얼른 삼킨 후 "죄송합니다"라고 말한 뒤 대답함
- 테이블에 팔꿈치를 올리지 않음
- 나이프에 음식을 꽂아 먹지 않음
- 식사 후 식기를 옮기거나 포개거나 한쪽으로 치우는 것을 삼가함
- 식사 중 포크, 나이프, 냅킨 등을 떨어뜨렸을 때 줍지 말고 웨이터를 불러 새 것 요구
- 가정에 초대 받았을 때 안주인이 자리에 앉을 때까지 식사하지 말고 기다림
- 가정에 초대 받았을 때 주인이 권하는 요리가 마음에 안든다고 맛보기를 거절해선 안됨
- 음식을 먹을 때 입을 다물고 소리내지 않게 먹음
- 식사 테이블에서 화장을 고치지 않음
- 식사 속도를 참석자들에게 맞추어 줌
- 서양인들은 레스토랑에 초대해놓고 자신의 몫만 계산하는 경우가 흔하다는데 주의할 것

1. 레스토랑 이용 에티켓

7) 나이프와 포크의 이용

- 중앙의 접시를 중심으로 나이프 오른쪽(오른손), 포크는 왼쪽(왼손)에 위치
- 양식에서의 나이프와 포크는 코스에 따라 각각 다른 것을 사용하는데, 대개 각각 3개씩 놓여 있으므로 바깥쪽에 있는 것부터 순서대로 사용
- 나이프와 포크를 동시에 사용 시-고기를 자를 때에는 끝이 서로 직각이 되게 하며, 팔목 부위만을 움직여 자름. 나이프는 사용 후 반드시 칼날이 자기쪽을 향하도록 놓음
- 식사가 끝난 후-
 - 포크만으로 식사 했을 경우: 포크의 날이 위로(Prongs up) 향하게 하여 4시 20분 위치
 - 나이프와 포크를 사용한 식사: 포크의 날은 위를 향하게 하고 나이프의 날은 포크 쪽으로 향하게 하여 같은 방향으로 나란히 4시 20분 위치에 올려둠

식사 중



식사 후



1. 레스토랑 이용 에티켓

cutlery

- 나이프, 포크, 스푼 등 테이블 위 은기류의 총칭

8) 계산

- 커피 혹은 식후주를 거의 다 마신 후 적당한 때에 앉은 자리에서 계산
- 각각 계산하는 경우에도 한 사람이 대표로 계산
- 팁은 자연스럽게 건네 주며, 계산을 끝낸 후 계산서를 다시 줄 때 혹은 수고의 표시로 악수를 하면서 주는 것도 좋은 방법

2. 테이블 매너

- 음식 맛을 좌우하는 것 -

- ▶ 음식의 질
- ▶ 식당 분위기
- ▶ 서비스
- ▶ 함께 식사하는 사람의 태도

1) 서양요리의 매너

- 5 Course-전채→수프→주요리→후식→음료
- 7 Course-전채→수프→생선→주요리→샐러드→후식→음료
- 9 Course-전채→수프→생선→샤벳→주요리→샐러드→후식→음료→식후 생과자 (sherbet)

2. 테이블 매너

1) 서양요리의 매너

양식 세팅



2. 테이블 매너

1) 서양요리의 매너

전채요리(Appetizer)에 대한 매너

- 식욕을 촉진하기 위해 식사 전에 가볍게 먹는 요리(오르 되브르 Hors d'Oeuvres)
- 주로 찬 음식이 나옴

(1) 요리는 나오는 순서대로 먹기 시작해도 좋음

(2) 너무 많이 먹지 않음

2. 테이블 매너

1) 서양요리의 매너

수프(Soup)에 대한 매너

- 포타주(Potage)-진한 수프, 콘소메(Consome)-맑은 수프
- (1) 수프용 스푼은 펜을 잡듯이 잡음
미국식-자기 앞쪽에서 바깥쪽으로 떠먹음
 - (2) 손잡이가 달려 있는 수프컵의 경우 손으로 들고 먹어도 됨
 - (3) 스푼이 뜨거울 때는 불지말고 스푼으로 저어 식혀 먹음

2. 테이블 매너

1) 서양요리의 매너

빵에 대한 매너

- (1) 빵은 수프를 먹고 나서 먹기 시작~디저트 직전까지 조금씩 먹음
 - 빵접시는 왼쪽에
- (2) 빵은 음식이 남아 있는 허를 깨끗게 하여 미각을 신선하게 해주는 역할
- (3) 빵은 나이프로 자르지 않음
 - 빵은 손으로 한 조각씩 적당량으로 뜯어 먹음
 - 토스트의 경우: 왼손으로 빵의 한쪽 끝을 잡고 오른손에 나이프를 사용하여 자름
 - 토스트, 크루아상 및 브리오슈 등은 조식용 빵이므로 만찬회 테이블에 나오지 않음

2. 테이블 매너

1) 서양요리의 매너

생선(Fish)과 고기(Entree)에 대한 매너

- (1) 생선은 뒤집지 않음
- (2) 새우는 껍질을 떼어내고 먹음
- (3) 조개류, 게, 에스카르고(달팽이)는 생선요리임

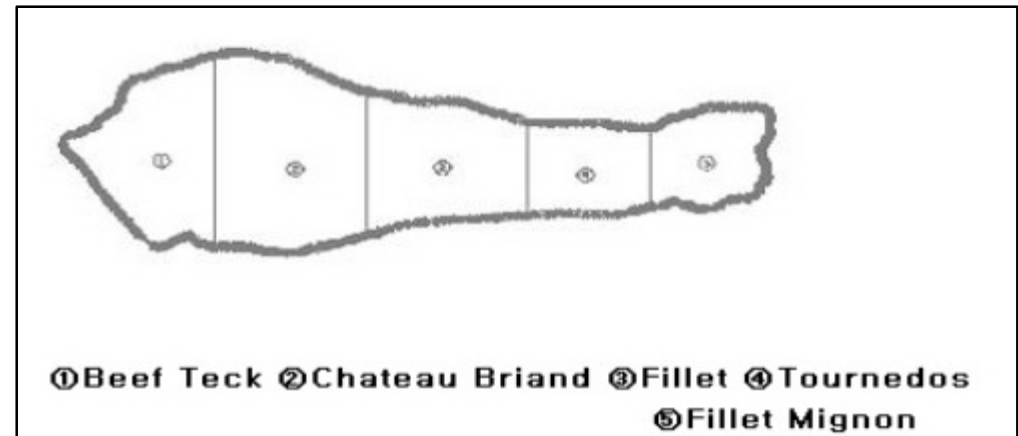
2. 테이블 매너

1) 서양요리의 매너

생선(Fish)과 고기(Entree)에 대한 매너

(1) 스테이크의 으뜸은 샤토브리앙

- 안심의 맨 윗부분-비프 텍(Beef teck)
- 안심의 앞쪽 부분-샤토브리앙(Chateau Briand)
- 안심의 중간 부분-필레(Filet)
- 투르느도(Tournedos)
- 필레 미농(Filet mignon)



2. 테이블 매너

1) 서양요리의 매너

(2) 스테이크는 굽는 정도에 따라 맛도 달라지며, 스테이크를 주문 시 취향대로 웨이터에게 굽는 정도를 알려 줌

- Rare(Saignant, 약간 구운 것)-표면만 구워 중간은 붉은 날고기 상태 그대로
- Medium Rare(좀 더 구운 것)-중심부가 핑크인 부분과 붉은 부분이 섞여져 있는 상태
- Medium(a Point, 중간 정도 구운 것)-중심부가 모두 핑크 빛을 띠는 정도
- Well done(Bien Cuit, 완전히 구운 것)-표면이 완전히 구워지고 중심부도 충분히 구워져 갈색을 띠는 상태

Cf. Blue rare

(3) 고기는 반드시 종(縱)으로 자름

2. 테이블 매너

1) 서양요리의 매너

샐러드(Salad)에 대한 매너

- 포크로만 먹어도 됨
- 필요 시 나이프로 잘라먹어도 됨
- 드레싱: French Dressing/ Thousand Island Dressing

디저트(Dessert)에 대한 매너

- (1) 디너의 디저트로 마른 과자는 좋지 않음
(푸딩, 크림으로 만든 과자, 과일을 이용한 과자, 아이스크림, 셔벗)
- (2) 수분이 많은 과일은 스푼으로(멜론, 오렌지 종류)
- (3) 포도의 씨의 껍질은 손바닥 안에 뱉어 접시에
- (4) 핑거볼 사용 시는 한 손씩 교대로
- (5) 아이리쉬 커피는 식후주의 대용

감사합니다

참고자료

조인환. 2009. 국제매너. 대왕사