**[맛집] 미식의 뉴노멀, 맛의 신세계 유럽식 수제 샤퀴테리 맛집 BEST 5**

(158화) 서초 ‘메종조’, 망원동 ‘소금집델리 망원’, 성수 ‘세스크 멘슬’, 한남동 ‘더 샤퀴테리아’, 한남동 ‘미트로칼’

2020.06.27 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1396358>

프랑스 바스크 지방의 유명 샤퀴테리 전문점 ‘Masion Verot’에서 5년간 근무하며 탄탄한 실력을 쌓은 조우람 셰프가 운영하는 ‘메종조’. 한국인 최초로 프랑스 국가공인 샤르퀴티에 자격증을 취득할 정도로 샤퀴테리에 대한 남다른 실력과 애정을 엿볼 수 있다. 제주산 돼지를 이용하여 약 15~20여 가지의 다채로운 메뉴를 선보인다. 담백한 맛과 부드러운 식감 덕에 샌드위치 재료로 사용되는 ‘잠봉 블랑’부터 돼지고기와 파슬리를 갈아 젤라틴으로 굳혀 낸 ‘잠봉 페르시에’, 피순대와 비슷하게 돼지 내장에 선지와 머리 고기를 채워 넣은 ‘부당 누아’ 등 다양한 메뉴가 준비되어 있어 입맛에 따라 골라 즐기면 된다.  
  
▲위치: 서울 서초구 반포대로7길 35 ▲영업시간: 매일 12:00 – 20:00, B/T 16:00 – 17:30, 월, 화요일 휴무 ▲가격: 여러가지 모듬 샤퀴테리 1만6000원, 소시지 토마토 라구 소스 프렌치 뇨끼 2만5000원 ▲후기(식신 화장해야예뽀) 프랑스인 친구가 매일 가고 싶다고 할 정도로 맛있는 곳이에요. 친구의 추천을 받아 샤퀴테리를 여기서 처음 맛봤는데 맛의 신세계! 당근 샐러드 같은 것도 중간중간 같이 먹어주면 꿀 조합! >\_<  
  
◇잠봉의 감칠맛이 깃든 망원동 ‘소금집델리 망원’  
  
‘소금집델리 망원’은 훈제 베이컨을 만들던 작은 작업실에서 시작하여 지금은 수제 가공육을 제조하는 전문점으로 자리 잡았다. 유명 매스컴에 방영되며 샤퀴테리에 대한 큰 관심과 대중화를 불러 일으킨 곳이기도 하다. 대표 메뉴는 이즈니 버터를 듬뿍 바른 바게트 사이로 수제 잠봉을 푸짐하게 채워 넣은 ‘잠봉 뵈르’. 돼지 뒷다릿살을 소금과 설탕으로 3주간 숙성시켜 은은한 감칠맛이 살아있는 잠봉과 버터의 향긋함이 어우러지며 고급스러운 풍미를 즐길 수 있다. 바삭한 식감과 고소한 맛을 지닌 바게트에 잠봉 특유의 짭조름한 맛이 더해지며 적절한 훌륭한 밸런스를 이룬다.  
  
▲위치: 서울 마포구 월드컵로19길 14 ▲영업시간: 매일 11:00 – 23:00, 월요일 휴무 ▲가격: 잠봉 뵈르 1만2000원, 베이컨&에그 플래터 1만4000원 ▲후기(식신 김치치즈탕슉): 나에게 샌드위치의 신세계를 열어 준 소금집델리! 잠봉 뵈르는 빵, 햄, 버터 간단한 재료로 만들어 지지만, 재료들이 하나하나 다 맛있어서 그런지 다른 곳에서 절대 맛볼 수 없는 맛이었어요. 한입 먹는 순간 너무 맛있어서 정신 차려보니 순삭했어요. ㅎㅎ  
  
◇탄탄한 경험과 노력이 돋보이는, 성수 ‘세스크 멘슬’  
  
스페인, 오스트리아, 이탈리아 등 유럽의 육가공 전문점에서 10년간 근무하며 내공을 다져온 김정현 셰프의 음식을 맛볼 수 있는 ‘세스크 멘슬’. 유학 시절, 음식을 배웠던 스승님들의 이름을 하나씩 따와 상호를 지었다. 소시지, 베이컨, 훈제 연어, 초리조 등 각양각색의 샤퀴테리로 꽉 채워져 있는 쇼케이스와 아늑한 조명으로 꾸며진 매장 내부는 유럽 속에 와있는 듯한 느낌을 준다. 시그니쳐 모둠 소시지 5종에 양송이 절임, 감자 샐러드, 사워크라우트를 곁들인 ‘MEILI’와 와인과 잘 어울리는 6종류의 콜드컷을 엄선하여 드라이 햄과 함께 내는 ‘BOC-CHI’가 많은 인기를 자랑한다.  
  
▲위치: 서울 성동구 성수이로14길 7 ▲영업시간: 화 - 목요일 11:00 – 20:00, 금 – 일요일 11:00 – 21:00, 월요일 휴무 ▲가격: BOCCHI 3만3000원, MEILI 2만5000원 ▲후기(식신 미쓰토바): 지금까지 먹었던 소시지와 정말 다른 식감! 뚝뚝 끊기는 게 아니라 탱글탱글한데 부드럽게 씹히고 맥주랑 먹으면 아주 굿! 딱 2차로 가기 좋은 느낌이에요. 처음 보는 샤퀴테리를 많이 접해 볼 수 있어 신기했어요.  
  
◇세계 각국의 샤퀴테리가 모여 있는, 한남동 ‘더 샤퀴테리아’  
  
‘더 샤퀴테리아’는 델리 미트 브랜드 존쿡 델리미트에서 운영하는 육가공 전문 레스토랑이다. 스페인의 하몽부터 이탈리아의 판체타, 프로슈토, 살라미 등 여러 나라의 샤퀴테리를 만나볼 수 있다. 대표 메뉴는 살라미, 카바노치, 바게트, 비프스낵, 무화과 잼, 올리브 절임으로 이루어진 기본 구성에 마이스터가 그날 추천하는 샤퀴테리를 함께 제공하는 ‘샤퀴테리 플래터’. 특히, 돼지고기를 소금과 후추로만 간을 한 후 자연 발효를 통해 30일 이상 건조와 숙성 과정을 거쳐 탄생한 ‘블루미 살라미’는 짙은 풍미와 쫄깃한 식감 덕에 많은 사랑을 받고 있다. 샤퀴테리는 10g 단위로 판매를 하고 있어 부담 없이 여러 가지 맛을 즐기기 좋다.  
  
▲위치: 서울 용산구 독서당로 86 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:30 ▲가격: 샤퀴테리 플래터 4만원, 리코타 치즈 샐러드 1만4000원 ▲후기(식신 아깽이맘): 콜키지가 1병은 무료라 술을 들고 가서 먹어도 좋고 유럽 로컬 와인 리스트도 다양하게 있어 매장에서 바로 사 먹는 것도 추천해요. 샤퀴테리 플래터는 한 번에 이것저것 다 맛볼 수 있어서 좋은데 역시 시그니쳐 메뉴답게 블루미 살라미는 맛도 고소하고 향, 식감까지 다 완벽했어요.  
  
◇로컬 재료로 담아낸 건강한 맛, 한남동 ‘미트로칼’  
  
전국 각지에서 나는 농축산물을 이용하여 건강한 샤퀴테리를 만드는 ‘미트로칼’. 정읍의 무항생제 돼지, 남해의 마늘, 문경의 사과, 천일염 등 국내산 재료에 대한 뚝심을 이어오고 있다. 대표 메뉴 ‘콜드컷 샤퀴테리 트레이’는 은은하게 풍기는 훈연 향이 매력적인 ‘카바노치’, 뒷다릿살 특유의 담백함이 깃든 ‘레그햄’, 씹을수록 고소한 맛이 입안 가득 퍼지는 ‘모르타델라’ 등 각기 다른 식감과 맛을 조화가 돋보인다. 트레이에 포함되는 샤퀴테리는 그 날 가장 맛있는 것을 선별하여 매일매일 구성이 조금씩 변경된다. 탱글탱글한 식감과 남다른 육즙을 자랑하는 ‘올포크 윈너’도 인기 메뉴. 돼지고기가 지닌 묵진한 육향과 감칠맛을 온전히 느낄 수 있다.  
  
▲위치: 서울 용산구 독서당로 39 ▲영업시간: 매일 11:00 – 20:00, 월요일 휴무 ▲가격: 콜드컷 샤퀴테리 트레이(M) 1만6500원, 올포크 윈너 7500원 ▲후기(식신 #\_허니잼): 샤퀴테리 플레이트 시켰는데 기대했던 것보다 종류도 이것저것 더 많이 들어있고 맛은 말해 뭐해! 종류마다 개성이 너무 달라서 먹을 때마다 신세계를 느꼈습니다. 샤퀴테리가 너무 맛있어서 소시지도 주문했는데 소시지도 지금까지 먹어 온 것과 차원이 달라요! 방문하시면 두 개 다 꼭 드셔 보시길 추천합니다. ㅎㅎ



