

도자기 레스토랑, 담음

동서양을 조화시킨 담백함의 매력

주상복합이 빼곡히 들어서 있는 길목에 자리 잡은 도자기 레스토랑 담음. 이곳에 가면 양식과 한식이 조화를 이룬 맛깔스런 음식과 그것을 담아내는 도자기의 아름다움을 만날 수 있다. 담음에 가면 음식뿐 아니라 음식을 먹는 동안 삶의 여유도 함께 담을 수 있다. 에디터 하유정 사진 최지영

담음은 '그릇에 여유를 담다' 라는 모티브로 우리 전통 그릇을 전시하고 판매하며 그 그릇에 음식을 담아내는 레스토랑이다. 문을 열고 들어서면 과일의 껍질이 말려 올라간 듯한 형태로 공간을 감싸는 유선형 벽면이 먼저 눈에 들어온다. 벽 안쪽으로는 긴 나무 테이블이 놓여 있고, 가장자리에는 유명 작가들이 만든 도자기들이 아끼자기하게 놓여 있다. 벽 바깥쪽은 그릇의 차가운 느낌을 중화시키는 나무로 되어 따뜻한 느낌을 전해주고, 바닥은 시멘트 자체의 느낌을 그대로 살려 묘한 대비를 이룬다.

벽면에는 'ㅍ' 모양의 벽돌이 가득 차 있는데, 별거 아닌 듯한 벽돌을 쌓아 제법 멋있는 벽면을 연출했다. 마치 우리나라 전통 문의 창살 같은 느낌이랄까, 사이사이에 놓여 있는 도자기와 와인도 운치 있어 보인다. 돌과 도자기, 왠지 잘 어울리는 궁합이다. 전체적인 인테리어는 깔끔하면서도 따뜻한 느낌을 준다. 짙은 브라운 색상의 나무 테이블과 엉덩이 부분만 솟 들어가게 만든 털 방석이 놓인 나무 의자에서는 손님에 대한 섬세한 배려가 엿보인다. 여기저기 작품이 전시되어 있어서 다소 좁아 보이는 느낌은 있지만, 식사를 마치고 구석구석 돌아보며 작품을 감상하는 재미가 쏠쏠하다.

담음의 도자기들은 고운 색을 만들어내기 위해 박기용, 이현한, 임익섭 등 유명한 작가들이 많은 시간과 노력을 기울여 손으로 일일이 다듬어 탄생시킨 것들이다. 박기용 작가의 작품에선 자연스러움이 묻어나고, 이현한 작가는 많은 경험과 감각으로 도자기에 멋을 담아냈다. 작품에서 철학이 배어나오는 듯한 느낌은 선이 그릇 안에서 살아 움직이고 강렬한 선은 인생의 선상에서 숨을 쉬는 추상적 느낌을 전해준다. 임익섭 작가의 작품에는 정이 담겨 있다. 많은 사색 속에서 의미를 찾는 그는 흙에 새로운 푸른 생명을 불어넣어 재해석하며, 단아하면서도 풍요롭고 맑으면서도 깊은 맛을 도자기에 담아낸다.

천연 재료를 사용해 인체에도 무해한 이 도자기에 매일 공수되는 신선한 유기농 채소와 생선 등의 재료로 만든 다양한 음식들을 담아낸다. 최고 등급 호주산 청정우를 참숯에 구워 최고의 육질과 최상의 맛을 낸 외규 요리가 특히 일품이다. 여기에 소몰리에가 추천해주는 120여 가지 셀렉션 와인은 음식의 맛을 한껏 돋워준다.

담음의 음식은 동서양을 조화시킨 점이 특징적이다. 스테이크와 인삼, 스테이크 비빔밥, 한국식 샐러드, 한국식 스테이크 등은 기존의 레스토랑에서는 맛볼 수 없는 담음만의 자랑이다. 메인 요리 외에 디저트와 빵, 반찬들도 담음에서 직접 만들기 때문에 믿을 수 있고 맛 또한 좋다. 특히 반찬으로 나오는 무, 깻잎, 고추 장아찌는 맛이 담백하고 깔끔하다. 오전 11시 30분부터 오후 2시 30분의 런치 메뉴는 매일 점심 메뉴를 고민하는 주변 직장인들과 입맛이 없어 색다른 먹을거리를 찾는 이들에게 인기가 높다. 나른해지고 입맛을 잃기 쉬운 봄, 인삼 샐러드, 두부 샐러드, 장아찌 비빔밥 같은 싱그럽고 향긋한 음식을 맛보러 가는 것도 좋을 듯싶다. ☺



01



02

01 세프 스페셜 리조트인 립스타와 비트를 곁들인 보리쌀 크림 리조트. 02 아끼자기한 도자기 작품들. 03 과일의 껍질이 말려 올라간 듯한 형태로 공간을 감싸는 유선형 벽면과 천장의 화려한 상들리에

