

França x EUA: no quesito serviço a mesa, qual você prefere?



Antes vamos entender: serviço a francesa é aquele em que, uma vez acomodados ao redor da mesa, os convidados servem-se das travessas apresentadas por copeiras ou garçons conforme a ordem pré determinada dos pratos. A bebida é servida conforme pedem a outros profissionais que chegam em seguida a quem serve a comida.

No serviço americano, a comida estará toda disposta em um bufê ou sobre a mesa principal, pilhas de pratos e talheres idem, assim como os guardanapos.

Copos e taças ficam em outro aparador com a bebida.



DOWNTON ABBEY S Photographer: NICK BRIGGS

Abaixo algumas das alegadas vantagens do Serviço Americano:

Economia no serviço – com apenas uma pessoa ajudando é possível atender a pelo menos 20 pessoas. Embora, dessa forma, a dona da casa tenha que se desdobrar orientando não apenas a pessoa contratada, mas também seus convidados quanto a onde está o gelo, onde estão guardados mais guardanapos, o saca-rolhas extra onde fica etc.

A informalidade ajuda – com tudo sobre mesa e aparadores, a dona da casa pode aproveitar a festa. Será mesmo? Como disse, ela precisará estar o tempo todo a disposição para orientar um e outro, ver se é preciso reposição dessa ou daquela travessa etc

Sempre cabe mais um – cada um se acomoda como dá e por isso mesmo é preciso disponibilizar pufes, cadeiras e banquinhos da cozinha e/ou varanda, abrir espaços em superfícies para apoiar pratos e copos.

As pequenas falhas não aparecem tanto – com a turma espalhada pela casa, ninguém presta muita atenção a decoração de mesa, apresentação da comida, etc.



Na real? Acho um horror. Para quem recebe, claro. Pois, para os convidados, como dizia minha avó, basta pendurar um bom presunto na porta que todo mundo se diverte e come bem...

Mas, para quem abre a casa, é apagar incêndios o tempo todo. Ora, passada a reunião, em vez de uma casa relativamente ajeitada no dia seguinte, o mais provável é que se encontrem resquícios da festa na varanda ou mesmo no escritório, depois de uma semana...

São taças largadas meio cheias, guardanapos que somem entre as almofadas do sofá, papeizinhos amassados pelos cantos... um pesadelo!

O trabalho é muuuuuuito maior depois...

Quanto a aproveitar a festa, no serviço a francesa, com todos reunidos ao mesmo tempo em volta da mesa, a conversa flui melhor, todos podem compartilhar ao mesmo tempo tanto do que se fala quanto do que se come – e existe um controle muito maior e melhor.

Definitivamente, no quesito qualidade e requinte de refeição – tanto nas receitas quanto no serviço, fico com os franceses.

