



Paseando por Paris es muy probable que te encuentres con una tienda muy particular, ideal para cualquiera con espíritu gourmet, es la tienda Fauchon que llama la atención por la enorme variedad y originalidad de las delicatessen que ofrece.

Las tiendas para aquellos que gustan del buen comer sobran en la capital francesa, pero Fauchon es la que más fama internacional a logrado y no es sin motivos.

Fundada por un vendedor ambulante, Auguste Fauchon, quien en 1886 decidió establecer un negocio de comidas finas en la Place de la Madeleine, local que todavía existe, el concepto funcionó muy bien: buenos proveedores, seleccionados, todos bajo la marca de Fauchon. Chocolates y dulces, macarrones y tortas, pero también foie gras, quesos, jamones, productos de mar, caviar, etc.



Rápidamente se transformó en el lugar especializado, donde uno podía adquirir lo mejor y de la más alta calidad. Durante la Segunda Guerra Mundial el racionamiento afectó el negocio. Auguste falleció en 1945, sus hijos vendieron la empresa en 1952, de ahí en más pasó por varias familias y empresas con sus idas y vueltas.

Logró expandirse en todo el mundo, pero también sufrió pérdidas y tuvo que achicarse notablemente, hasta fue atacada durante el Mayo Francés de 1968 y su Foie Gras distribuido entre los pobres ya que la tienda era directamente asociada con el lujo. Durante el 2003 varias crisis se unieron para poner a Fauchon en peligro y en 2004 pasó a nuevas manos.

Mi primer encuentro con Fauchon fue genial, una sorpresa visual primero, pero no dudé en entrar, estaba descubriendo París, mi primera vez en la ciudad y esto era como entrar al paraíso.



No lo comparo con el sector gourmet de Lafayette porque la diferencia mayor es que aquí no hay marcas, en cambio todo utiliza la misma marca de Fauchon aunque la variedad de orígenes y productos deja en claro que no se trata de algo local solamente. Uno puede conseguir desde un salmón fresco noruego hasta caviar del Caspio, quesos de cualquier región y jamones de donde sea.

La calidad es superlativa, pero no se trata de algo imposible de pagar, en cambio uno puede adquirir estos productos en porciones pequeñas y a precios más que convenientes, algo que me sorprendió ya que uno creería que dichos productos son exclusivos y no, más bien están para que lo pueda probar quien quiera sin sufrir en el intento.



Preparado para las Pascuas

Hay dos espacios, uno de comidas saladas y otro de comidas dulces que es el más tradicional, en ambos casos uno puede pedir para llevar porciones o productos enteros, hasta desde el sitio web se puede solicitar, pero para aquellos que no somos parisinos el placer está en ir y conocer cada comida en persona.

Para darles una idea, al mediodía el lugar se llena de parisinos en su hora de almuerzo, es una opción apetecible y al no ser exageradamente caro, un almuerzo laboral termina siendo gourmet, nada de una simple baguette, aunque las baguettes parisinas dan para otra nota ya que son geniales.



Así que la próxima vez que visiten París no se olviden de dar una vuelta por la Place de la Madeleine, caminar hasta una de sus esquinas y allí encontrarán el [paraíso](#).

Texto : @fabiomb

Fotos exclusivas desde París : @ThelmaCL