

# SI MADRID NO VA A FAUCHON, FAUCHON VIENE A MADRID

El 96% DE LAS MERLUZAS EXPORTADAS por Francia, sus angulas, los percebes, los rodaballos, terminan en España, con lo que unos 3.000 millones húmedos de pesetas atraviesan los Pirineos; también se adquieren del otro lado el 32% de los productos lácteos; el 36% de las patatas, el 41,3% de las manzanas y el 60% de las ensaladas y endibias, sin olvidar el 25,8% de las importaciones de buey, el 52% de las de ave y hasta el 11,5% de la carne de cerdo. ¿Y si España le vendiera, al vecino? Poco a poco se empiezan a ver, en París, productos españoles caros: aceites de olivas Arbequino, de Lérída (3.000 pesetas litro); vino **Clos Mogador**, del Priorato (3.900 pesetas botella); **Vega Sicilia** a partir de las 3.000; la gama **Torres** a partir de mil, igual que **Contino**. O sea: Francia puede y quiere comprar productos buenos, exclusivos. Por eso, el **Salón**

## Internacional del Club de Gourmets

hizo valer los 12 años de corresponsalía en París, del mensual **Gourmets**, para invitar a Juan-Marc Donce –supremo responsable de las compras, en la meca, **Fauchon**– para que, en vivo y en directo, explique a los productores españoles, reunidos en el Salón, qué quiere comprar **Fauchon**: cómo lo hace; cuáles son sus condiciones. Buena excusa, entonces, para poner al día los conocimientos sobre una marca tan mítica, que nadie sabe muy bien todo lo que hoy abarca.

Para los participantes del último **París-Dakar, Fauchon** significó, por primera vez, el abastecimiento: 13 campamentos con comida cocinada. Sopa; plato principal con carne y ave asada; verduras; féculas; queso, postre y hasta rosco de Reyes–; -una experiencia insólita, en apariencia –según Yves Laridan, responsable de comunicación– pero que marca el deseo de **Fauchon Réceptions** de reivindicar el puesto que le corresponde entre los grandes organizadores de recepciones–.

Pero **Fauchon**, hoy, es también **Le 30**, el restaurante del primer piso de 30 Place de la Madeleine, con Bruno Deligne –hijo de Claude, chef durante un cuarto de siglo de **Taillevent**– en cocinas. Y con un menú –almuerzos y noches– a 4.800 pesetas, con entradas como la *fricassée* de caracoles *petit gris* a la bordelesa, la ensala-

da de magret ahumado con vinagre de nuez, los huevos revueltos con salmón ahumado y, en platos, risotto de kokotxas de rape, tagliatellis con mariscos y salsa americana, *navarin d'agneau, emincé de foie de veau* con puré. Además, dulzores de Pierre Hermé, *chef pâtissier* de **Fauchon** y rey del chocolate. Hay vinos desde 2.000 pesetas botella, para que las cuentas cuadren.

En su novela **La inmortalidad**, Milán Kundera define a **Fauchon** como «La célebre tienda donde todo cuesta diez veces más que en otra, con lo cual su clientela se compone de gentes para las que pagar es un placer mayor que comer». Por eso, en un rincón de esa misma primera planta democratizada, y con humor en el bautizo, Fauchon abrió ahora **Le Bistrot du Caviar**, con caviar seleccionado por **Caviar House**; el célebre filete de salmón **Balik** y excelente *foie-gras* de oca o de pato. Productos obligan, la cuenta es más salada que las huevas de esturión, gana altura con el corcho de champagne –el **Fauchon** es un excelente *brut* de **Deutz**–, cuando el cliente no se zambulle en los *Montrachet*.

En ese juego de sube y baja, la Bolsa de **Fauchon** tiene otra opción modesta: en la primera planta de la tienda de toda la vida (26 Place de la Madeleine) funciona una **Trattoria** completada por una tienda de productos italia-



Interior de las Caves Fauchon en París.