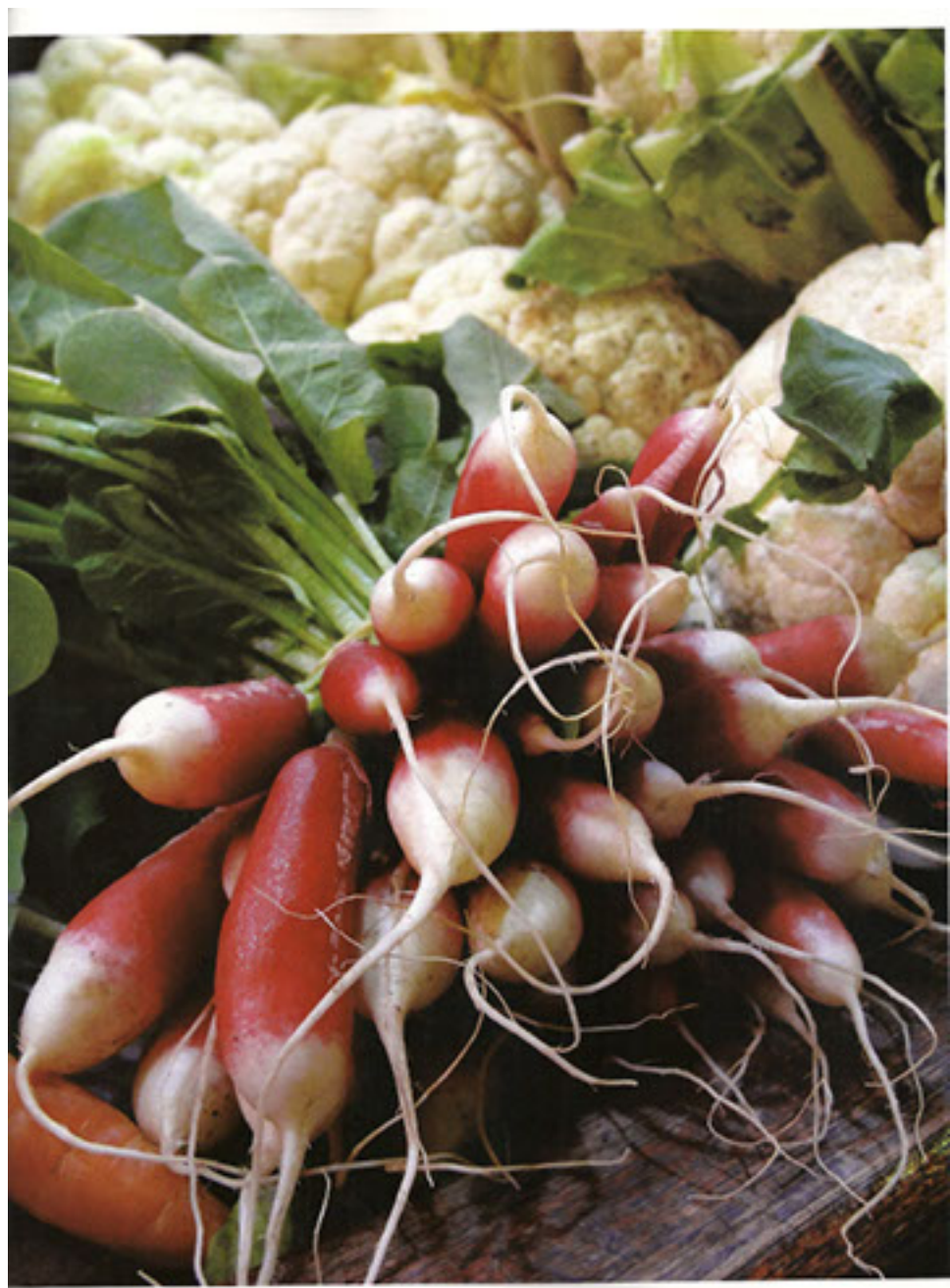


Internacional

# PARIS GOURMAND

Siempre he pensado que la mejor forma de conocerlo es perdiéndose entre sus calles. Hay sitios turísticos obligados, pero una vez visitados, es momento de adentrarse en la Ciudad Luz para vivir como un local. Aquí algunas deliciosas sugerencias para disfrutar París como todo un gourmand.

Por Ana Saldaña. Fotos de Fabiola de la Fuente



## internacional



En los barrios residenciales podemos encontrar verdaderos tesoros culinarios. Pequeños restaurantes con todo tipo de especialidades gastronómicas.

**Cada barrio cuenta con algún mercado, algunos sobre ruedas,** otros escondidos en zonas residenciales. Dos calles conocidas por su oferta gastronómica son *Rue Cler* y *Rue Mouffard*.

### **Rue Cler**

Ubicada cerca de la Torre Eiffel, a partir de la intersección con *Rue Grenelle*, es una interesante vía peatonal salpicada de tiendas gourmet. Ahí se puede armar un almuerzo perfecto para disfrutar en la banca de algún parque cercano. En *Top Malls*, cada mañana traen las verduras y frutas más frescas. Una visita casi obligada es la *Charcuterie Davoli*, donde hay comida para llevar y carnes frías. En *L'Épicier Fine* encontrará vinagres, aceites y sales. Preguntará con toda razón: ¿y el pan? Pues en una *Boulangerie*, donde hay que formarse por una baguette recién preparada. Para los amantes del chocolate: *Le Mire de Famille Gourmand Chocolats Confectioneries*, con una selección de dulces y chocolates tradicionales.

### **Rue Mouffard**

Esta hermosa calle, cerca de la Plaza de Italia, cuenta con un mercado que se instala casi todos los días. Ahí, una pastelería famosa, *Alain Boulay*, donde encontrará una gran variedad regional. No faltará oportunidad para probar una dulce fresa o un durazno en un puesto callejero. Además, en *La Fontaine aux Vins*, puede encontrar toda una impresionante selección de vinos provenientes de todo el mundo a precios bastante razonables.

### **Emporios gourmet**

Un viaje a París no estaría completo sin una visita a *Fauchon*, una tienda gourmet justo en *Place de la Madeleine*. Ahí encontrará téis, especias, micles elaboradas a base de Boreo, se puede comprar caviar de una latita de caviar hasta calitos de hacha con una ligera salsa. En *Pierre Hermé* podrá degustar exquisitos macarons elaborados con la receta de este famoso pastelero.





#### APERTURA

Sequía. Horde de la Torre Eiffel desde el Sagrado Corazón en Montmartre. Dirección: Relucientes y vibrantes ribanos de mercado local.

#### EN ESTA PÁGINA

1 Los centros urbanos las calles peatonales con sus delicados temas rosados. 2 Los ornatos de la suite son un imperio gourmet. 3 En el barrio de Le Marais hay tiendas de productos gastronómicos de diversos países. 4 Los mercados ofrecen productos locales de temporada.

## Datos clave

### QUÉ VISITAR

#### 1 Artesanal y variado

El punto focal de la calle Clerc es Fromagerie Clerc, donde hay quesos artesanales de primera calidad y de todas las regiones. En el exterior la tienda luce una pequeña carreta donde se exhiben quesos de cabra y vaca con distintas presentaciones, cuya forma revela la región de donde provienen.

### DÓNDE COMER

#### 1 Para comer con gusto

La Gazzeta se caracteriza por servir comida honesta, que deja brillar a los ingredientes.

#### 2 Y de postre

Para amantes del dulce, en Gelato D'Alberti encontrará helados preparados con ingredientes selectos servidos en cono artesanal.

### DÓNDE Y QUÉ COMPRAR

#### 1 Recuerdos gastronómicos

Por todo París encontrará tiendas Oliviers & Co. Olive Oil; tanto en Rue Clerc como en Mouffetard hay una. No dude en probar los aceites de oliva o comprar trufas en conserva, que sobre un trozo de pan sabrán a gloria. La Grand Epicerie es un emporio gastronómico que un amante de la buena comida no debe perderse, vaya con tiempo y dinero.



## Para apurar

Los macarons son una especialidad parisina y obsesión local. Es ligero: un merengue hecho a base de almendra y relleno de ganache. De un mordisco desaparece este delicado postre.

### PARA VIAJAR

Hay dos temporadas perfectas: la primavera, con días soleados y parques llenos de flores y el otoño, antes de las lluvias de octubre, cuando la temperatura aún es cálida y los paisajes se cubren con los tonos ocres de las hojas secas.

Actualmente hay varias aerolíneas que vuelan de México directo a París, aunque sin dudarlo, Air France es la que mejor comida sirve a bordo; el foie gras de la clase Premier es exquisito.

- Pierre Hermé cuenta con varias sucursales, incluyendo una en Galerías Lafayette.
- Cassa Olympie y La Gazzeta, donde lo recomiendo sólo reservarse con previa reservación.
- No olvide 3 cosas: zapatos cómodos, apetito y un buen mapa.

TIPS