



La Grande Epicerie de Paris, oh, là, là...



La Place du Marché de La Grande Epicerie de Paris.

Icono parisino desde finales de los 80's, La Grande Epicerie es un exquisito establecimiento de 3.000 m² y 30.000 productos gourmet donde se puede encontrar lo mejor de la gastronomía francesa e internacional. Su sección de AOVEs incluye más de medio centenar de referencias de todo el mundo -sobre todo de Francia, Toscana y Andalucía- cuidadosamente seleccionadas por un equipo de expertos encargado de encontrar los mejores productos -y productores- atendiendo a los más altos estándares de calidad.

[TEXTO: Alfredo Briega Martín] [FOTOS: La Grande Epicerie de Paris]

La Grande Epicerie de Paris posee una larga historia vinculada a Le Bon Marché Rive Gauche, el primer centro comercial del mundo, fundado en 1852 por el genio visionario y comercial Aristide Boucicaut. En 1923, se creó en Le Bon Marché la primera tienda

de alimentación para vender conservas, productos delicatessen y tés. En 1978, la superficie se duplicó, un hecho que marcó el nacimiento de La Grande Epicerie de Paris, auténtico supermercado de la alimentación de calidad en la Rive Gauche o margen izquierda de la Ciudad de la Luz.

En la actualidad, La Grande Epi-

cerie de Paris -propiedad del Grupo LVMH- ocupa una superficie de poco más de 3.000 m² y vende 30.000 productos gourmet. El establecimiento consta de cuatro departamentos principales: comestibles (*groceries*), productos frescos, vinos (*the wine cellar*) y *production kitchens* -65 personas tra-



tores agroalimentarios del país galo, y el establecimiento ha lanzado recientemente su propia marca en más de 900 productos de ultramarinos salados y azucarados.

Auténtica experiencia de compra

“Nuestra voluntad -explica el encargado de *grocery goods*’ selection, Laurent Trégaro- es ofrecer a nuestros clientes experiencias únicas en un espacio único, y para ello hemos instalado mostradores de degustación en la tienda: *Ayamé* para sushi, *L’Artisan de la Truffe* y *La Marée* para los mariscos”. Completamente rediseñado en 2013, el establecimiento semeja un mercado de ensueño con productos que destacan por su calidad y brillante presentación, rodeado de talleres especializados. “Un espacio muy parisino donde todos los sueños gastronómicos pueden hacerse realidad”, afirma convencido Laurent Trégaro.

Además, la tienda ofrece una gama de servicios personalizados diseñados para hacer la experiencia de compra más agradable, incluyendo regalos a medida, reservas de taxi, aparcacoches y oficina de cambio de moneda y para la devolución del IVA. En definitiva, todo lo necesario para que la visita a La Grande Epicerie de Paris sea una experiencia única y especial.

En lo que se refiere a los aceites de oliva, La Grande Epicerie de Paris cuenta con una importante sección dedicada a este producto, organizada por países, incluyendo una gama de 10 tipos de AOVE que figuran entre los productos más vendidos. “Lo que diferencia principalmente a La Grande Epicerie de Paris -indica Trégaro- es el hecho de que ofrecemos una gran cantidad de productos de la mejor calidad; queremos que nuestros clientes tengan la opción de elegir entre los mejores productos. Por eso sólo vendemos aceites de oliva vírgenes extra de primera presión y los AOVes representan una sección importante en la tienda. Así que debemos tener los mejores aceites de todo el mundo, con precios que oscilan entre 12 y 25 euros para la botella de 500 ml., que es el único formato

bajan todos los días en las cocinas para abastecer al restaurante, catering y las secciones de pastelería y panadería-.

Todos y cada uno de los 350 empleados que trabajan a diario en La Grande Epicerie de Paris comparten la pasión por la gastronomía francesa e internacional, y cada colaborador es un experto en su área. Una parte del equipo trabaja todos los días para encontrar los mejores productos y productores, los denomina-

dos “selectionnors”. Para ello, estos seleccionadores necesitan conocer a fondo todos los alimentos y estar al tanto de nuevos productos y tendencias, siempre con la vista puesta en la innovación y la calidad.

La Grande Epicerie de Paris selecciona lo mejor de la gastronomía francesa e internacional, comestibles finos y productos frescos (frutas, verduras, carne, pescado...). Cada producto se desarrolla en colaboración con los mejores produc-



La Table de La Grande Epicerie de Paris.



La Marée.



Les Thés et Cafés.



La Poissonnerie.

que comercializamos para ofrecer a nuestros clientes los AOVEs más frescos. El 60% de los aceites de La Grande Epicerie de Paris provienen de regiones de Francia, incluyendo algunas de las más grandes como Les Baux de Provence, Niza o Córcega. En cuanto al resto de países, vendemos aceites de toda la Cuenca Mediterránea e incluso de Sudáfrica o Uruguay. No tenemos fronteras, cuando encontramos un producto de calidad, lo incluimos en nuestro catálogo sin importar la procedencia. Pero regiones como la Toscana italiana o el sur de España, con grandes fincas como Hacienda

Guzmán, por ejemplo, siguen siendo los mejores proveedores”.

Según Trégaro, “la DOP y la IGP constituyen un criterio clave de selección para La Grande Epicerie de Paris y, de hecho, la mayor parte de nuestros productos poseen estas denominaciones de origen que garantizan su calidad y trazabilidad. Esto es realmente importante para nosotros y para nuestros clientes”.

Una parte importante de la clientela de La Grande Epicerie vive en el barrio y acude al establecimiento para realizar sus compras diarias, pero “también contamos con una gran cantidad de parisinos y clientes

franceses que vienen a La Grande Epicerie para encontrar algunos productos que no hallan en ninguna otra parte. Finalmente, también tenemos muchos turistas entre nuestros clientes que vienen a comprar algunos souvenirs de su viaje a Francia”, apunta.

Clientela bien informada

Las cuestiones recurrentes en lo que se refiere a los aceites de oliva son las relacionadas con el sabor e intensidad de frutado de los distintos zumos de aceituna, la procedencia del producto y si posee el sello de calidad de la DOP o la IGP. Trégaro



Los AOVEs de La Grande



La Pâtisserie.



La Brasserie.

destaca el nivel de conocimiento de la clientela local, capaz de identificar qué tipo de aceite marida mejor con la carne o el pescado, por ejemplo, y que suele tener claro el aceite que desea adquirir y su región de procedencia. Los AOVEs más populares no son marcas específicas, sino zumos procedentes de regiones

como la Vallée des Baux en Francia, la Toscana italiana o Andalucía. España es reconocida como el primer productor del mundo, por delante de Italia, mientras que en términos de calidad los clientes valoran y aprecian los excelentes vírgenes extra *made in Spain*, además de los de Francia y Grecia.

La venta a través de Internet se antoja esencial para llegar al mayor número posible de clientes, de ahí que el número de referencias disponibles en la tienda *on line* no deje de crecer, incluyendo una selección de 60 aceites de oliva vírgenes extra que se entregan tanto en Francia como en el extranjero. El responsa-



Epicerie de Paris



Los AOVEs más populares no son marcas específicas, sino zumos procedentes de regiones como la Vallée des Baux en Francia, la Toscana italiana o Andalucía

ble de *grocery goods' selection* de La Grande Epicerie insiste en que "para nosotros es muy importante que nuestros clientes descubran los productos que vendemos en cada sección de la tienda. Es por ello que organizamos degustaciones

cada fin de semana e invitamos a los productores a presentar su trabajo y contar su historia. Está en nuestro ADN".

La Grande Epicerie de Paris
relationsclientelegp@la-grande-epicerie.fr
www.lagrandeepicerie.com

