

## Lifestyle



# GHID DE VACANȚĂ CAPITAL.RO: Tot ce trebuie să știi ca turist în Franța

Autor: **Otilia Cristea**

Publicat: 7 Septembrie 2009

**Despre Franța nu ai cum să te pui de acord cu toată lumea decât poate doar în câteva privințe. Unii vor zice ca francezii sunt oameni foarte prietenoși, alți că sunt fățarnici sau simandicoși, mâncarea va fi o experiență unică pentru unii, iar alții nu vor găsi nimic pe gustul lor, unii vor aprecia rafinamentul francezilor, alții îi vor considera filfizoni, limba pentru unii este cea mai melodioasă, pentru alți este grea și caraghioasă. Franța poate, în același timp, să-i facă să se răzgândească și pe cei mai aprigi critici ai săi, dar și să-i dezamăgească și pe cei mai înfocați admiratori.**

Oricât de îndelungată ar fi șederea ta în Franța, îți va fi imposibil să descoperi tot ceea ce are de oferit această țară, în fiecare colțișor al său, chiar dacă o știi din atâtea cărți pe care le-ai citit sau din atâtea tablouri sau albume foto pe care le-ai admirat.

În Franța, care este un stat fondator al Uniunii Europene, moneda de circulație este euro, iar cetățenii români nu au nevoie de viză pentru a intra pe teritoriul acestei țări. Statul este împărțit în 26 de regiuni, care se divid în departamente, cu subdiviziuni ce poartă numele de arondismente.

Când te urci la volan în Franța este bine să știi că dacă deții sau folosești detector sau anti-radar amenda care te paște este de 1.500 de euro, iar dacă nu plătești amenda, autoritățile pot chiar să-ți rețină mașina, potrivit informațiilor de pe site-ul [Ministerului Afacerilor Externe](#). De asemenea, majoritatea locurilor de parcare sunt cu plată, iar în cazul în care lași mașina într-un loc nepermis, plătești o amendă de aproape 400 de euro sau ți se ridică mașina.

### **Drumuri excepționale, cu taxe pe măsură**

Vestea bună - drumurile din Franța sunt într-o stare impecabilă, vestea proastă - circulația pe autostrăzi se plătește, iar costurile nu sunt deloc mici. Pe site-ul [autoroutes.fr](#) îți poți calcula, în funcție de itinerar, taxele de drum (péages, n.r.) pe care trebuie să le plătești pentru autostrăzi. Pe lângă asta, calculatorul îți mai poate arăta cât te costă combustibilul și diverse trasee.

Dacă vrei să închiriezi o mașină în Franța, prețurile pleacă de la aproximativ 60 de euro pe zi cu asigurările incluse, dar diferă în funcție de numărul de zile, iar carburanții costă în jur de 1 euro pe litru.

### **Politicoșii Europei**

Francezii în general sunt mai degrabă politicoși decât primitivi, nu te aștepta în Franța să fii întâmpinat cu ospitalitatea grecilor, atenția turcilor sau de buna dispoziție a spaniolilor. Francezii sunt genul de oameni care țin foarte mult la etichetă, dar, nu-ți face griji, pentru ca trec cu vederea scăpările străinilor. Nu sunt foarte încântați de oamenii zgomotoși, așa că ai

grijă la decibeli în mijloacele de transport sau la restaurante.

Răspunde întotdeauna la saluturi, văzând în ele o formă de respect. Ca vorbitor de franceză, adresează-te cu formalul „vous” (dumneavoastră, n.r.) până când vei fi invitat să treci la „tu”. Dacă nu vorbești limba lui Napoleon, francezii se așteaptă și apreciază dacă reții câteva expresii uzuale, pe care le poți folosi fără să-ți fie teamă că măcelărești limba, efortul tău îi va încânta.

### **Francezii nu prea vorbesc limbi străine**

În cazul în care nu vorbești franceza, nu vei avea mari probleme cu personalul din sectorul turistic să te descurci în engleză sau în alte limbi de circulație internațională. Totuși, în afara zonelor turistice și pe stradă, oamenii care vorbesc limbi străine se împuținează și chiar dacă vei găsi câțiva, succes la înțelegerea limbii engleze cu un pronunțat accent franțuzesc.

În localuri, hoteluri și magazine vei fi surprins de curtoazia cu care te va întâmpina personalul, vei fi tratat cu un respect deosebit, iar pe fețe nu vei vedea decât zâmbete molipsitoare.

### **Toate drumurile duc la Paris**

Dacă Parisul este destinația ta de vacanță, vei ajunge ori să-l iubești, ori să-l urăști. Pe parcursul întregului an este luat cu asalt de turiști, dar apogeul este în timpul verii. Ca și în celelalte mari metropole ale lumii, nu ai timp într-o vacanță să vezi tot ce poate oferi Parisul.

Turnul Eiffel este simbolul orașului și este mereu asaltat de turiști și de blițurile lor. Momentul cel mai potrivit să urci în vârful turnului este dimineața, când este mai puțină aglomerație, dar și așa ai de așteptat cel puțin o jumătate de oră pînă să intri. Seara în schimb, se stă cu orele. Taxa de intrare este 13 euro, iar poza care ți se face la intrare, dacă o iei, te costă 15 euro.

Inima istorică a orașului este Île de la Cité, unde regăsești celebra Notre Dame și Palatul de Justiție. Seara, pe malurile Senei, în zona Notre Dame, sunt tot felul de artiști amatori care cântă, dansează, fac scamatorii sau aleargă cu rolele.

### **Plimbare pe Champs-Élysées**

Arcul de Triumf se află în capătul bulevardului Champs-Élysées, una dintre cele mai cunoscute artere din lume, pe care nu trebuie să ratezi o plimbare. În celălalt capăt se află Place de la Concorde, continuând cu Grădinile Tuileries și Marele Luvru, unde intrarea este 9 euro. Nu rata Basiliq̄ue de Sacre Coeur din cartierul Montmartre.

Pentru cumpărături, mergi pe Rue de Rivoli, care începe la Hotel de Ville (Primaria) și se termina lângă Biserica Madelaine. De asemenea, clădirea Samaritaine este astăzi centru comercial.

Metroul este un mijloc de transport la îndemână. E ușor să înveți să te descurci în el, chiar dacă la început pare întortocheat. O călătorie costă circa 1,5 euro.

Versailles, care era reședința oficială a regilor Franței, se află la 17 kilometri de Paris. Nu trebuie să ratezi aici Castelul Versailles (intrarea e 10 euro), Grădinile cântătoare și Castelul Mariei Antoaneta.

### **Riviera Franceză, destinația bogătașilor**

O altă bijuterie a Franței este Coasta de Azur, dar aici nu trebuie să ajungi decât cu buzunarele dolidora, pentru că vacanțele de pe luxosul mal francez al Mediteranei sunt foarte costisitoare. Nu degeaba este destinația de vacanță a atâtor vedete sau bogătași care își ancorează aici în fiecare vară impunătoarele yahturi. Riviera Franceză oferă un peisaj mirific, cu plaje superbe, pe alocuri sâncoase, cu munții parcă ieșind din mare.

Cannes-ul, aflat la aproximativ 50 de kilometri de Nisa, este una dintre cele mai scumpe stațiuni ale Franței. Ai de văzut aici, printre multe altele, Le Grande Auditorium, unde are loc anual Festivalul de la Cannes, Promenada La Croisette, care se aseamănă cu Promenade des Anglais din Nisa, și Muzeul Castre. O masă în doi la restaurantele de pe cheiul La Croisette de costă în jur de 70 de euro. Alte stațiuni care merită văzute sunt luxosul St. Tropez, Antibes, Saint Paul de Vence, Saint Laurent du Var.

### **Fă un drum la Monte Carlo!**

Dacă ajungi pe Coasta de Azur, dă o tură și în statul Monaco, care se află foarte aproape de granița cu Italia, unde poți vedea Cazinoul din Monte Carlo, Place du Palais, care oferă o vedere panoramică asupra portului și a Monte Carlo, Muzeul Oceanografic și grădinile exotice, de unde ai o vedere superba asupra părții de est a coastei mediteranene.

O altă destinație care merită inclusă în itinerariul tău din Franța este Strasbourg, capitala regiunii Alsacia, unde vei surprinde puternice influențe germane. Orașul, unul liniștit, cu foarte puține mașini, găzduiește Palatul Parlamentului European, Consiliul Europei și Curtea Europeană a Drepturilor Omului.

### **Pentru un pahar de Bordeaux sau Champagne**

Iubitorii vinului nu trebuie să scape Bordeaux, pentru niște sesiuni de degustare, în așa numita capitală a vinului, dar și regiunea Champagne, de unde provine celebra băutură cu același nume.

Printre împrejurimile Parisului care trebuie văzute se numără satul Barbizon, care a dat numele Școlii pictorilor de la Barbizon, unde Nicolae Grigorescu și-a desăvârșit educația artistică. La câțiva kilometri de aceasta găsești Fontainebleau, unde se află castelul cu același nume, de o frumusețe arhitecturală deosebită.

În materie de mâncare, francezii sunt maeștri, iar pentru a o descrie am apelat la specialistul Emanuel Ciocu, editor al site-ului [cevabun.ro](http://cevabun.ro). O prezentare mai pe larg a acestei bucătării o găsiți [aici](#).

### **O bucătărie complexă**

Francezii au ridicat arta preparării mâncării de la necesitate la rangul de știință și artă. Când călătorești în Franța, așteaptă-te să mănânci bine, dar fii pregătit și pentru experiențe nereușite. Așteptările mari sunt uneori nedrept răsplătite, în special în zonele excesiv turistice, unde, dacă nu ești atent, poți mânca scump și prost.

Bucătăria franceză se remarcă printr-o mare complexitate și diversitate, cu puternice accente regionale care se străduiesc să își impună personalitatea.

O listă cu ce ar trebui să mănânci în Franța este imposibil de realizat, deoarece ar avea dimensiunile unei enciclopedii. Merită punctate, totuși, câteva aspecte de ordin general.

### **Croissant la mic-dejun**

Pentru francezi, micul dejun este foarte important și se compune (dar nu se reduce doar la asta) din produse de patiserie, din foietajuri (aluaturi cu unt) dintre care cele mai cunoscute sunt croissanturile – simple sau cu diverse umpluturi – și pâin au ciocolată. Cafeaua e nelipsită, în special cafe au lait (cafea cu lapte, cald sau rece, la alegere). În nordul Franței, micul dejun este mai bogat, omletele pufoase însoțite uneori de cârnăciori fiind la ordinea zilei, în vreme ce sudul înșorit își păstrează caracterul lejer și predispoziția pentru mic dejunuri ușoare.

Panificația franceză face parte din arta aristocratică a mâncatului, iar francezii apreciază prospețimea, așa că puteți comanda în boulangeries (magazinele de pâine) doar o jumătate de baghetă: e o opțiune firească aici. Pâinea este bună peste tot în Franța.

Prânzul se ia în aproape orice locație, de la cafenele și bistrouri până la baruri și restaurante. Majoritatea oferă un meniu de prânz, în care includ un pahar de bere, vin (sau kir/cidru) sau oferă discounturi la unele produse. De obicei, restaurantele servesc prânzul între 12:00 și 14:30.

Cina cere un adevărat ritual, fiind însoțită de fiecare dată de vinuri și încheiată cu un cognac. Servirea cinei începe cu „hors d’oeuvre” (aperitive sau supă), continuă cu un fel principal și cu un platou de brânzeturi cu fructe. Se servește între orele 19:00 și 23:00, dar după ora 22:00 nu se mai iau comenzi la bucătărie în majoritatea restaurantelor.

### **Specialitățile francezilor**

Ce ar trebui să încerci Franța? Supa de ceapă și bouillabasse (supa de pește și fructe de mare specifică Marsiliei, aromată cu șofran). Coq au vin și boef bourguignon, carne de cocoș, respectiv de vită, fierte încet, cu legume, în vin roșu pentru a obține o savoare deosebită. Raclette, specialitate care necesită un întreg ritual: fâșii subțiri de carne de vită sunt fripte – de cele mai multe ori la un grătar de pe masă, chiar de către cel care le mănâncă, cu brânză topită tot la masă, pe un dispozitiv special, și servită cu cartofi, fierți sau copti.

Fripturile, în special cele provensale, de miel, porc sau vânat, sunt cu adevărat deosebite. Rattatouille-ul specific orașului Nisa, la fel ca și salata care poartă numele orașului (nicoise), sunt alte specialități care merită a fi încercate.

Deserturile franțuzești sunt monumente de simplitate sau capodopere complexe. De fiecare dată foarte bune. Clătitele (Crepes) bretone, cu deosebita rețetă de crepes Suzette (clătite înăbușite într-un sos de portocale aromat cu cognac), și galettes (clătite mari servite deschise) se întâlnesc peste tot. Încercați o clătită cu mere în caramel servită cu o excepțională înghețată cu vanilie de Bourbon. Creme brulee, o cremă pe bază de smântână dulce, legată cu gălbenuș de ou și aromată cu vanilie, cu crustă de zahăr ars e un desert care trebuie încercat. L'Ile flotant (insula plutitoare), este o versiune rafinată a mai simplului lapte de pasăre românesc. Eclair-urile sau savarinele sunt clasice ale cofetăriei franțuzești, alături de choix a la creme și profiterole.

### **Cultul brânzei**

Deoarece brânza are un adevărat cult în Franța, multe mese se încheie cu platouri de brânzeturi însoțite de fructe. Un platou de brânzeturi poate conține de două-trei sortimente și până la 12 sorturi de brânzeturi.

Băuturile în Franța fac parte din bucătărie, fiind folosite atât la procesul de gătire, cât și la servirea mâncărurilor. În Franța, toată lumea bea, fără să facă excese. De abia din luna martie a acestui an limita de vârstă legală pentru consumul de alcool a fost ridicată de la 16 la 18 ani.

Unele băuturi își primesc de aici numele. Cognac (distilat din vin) și Champagne (vin spumant obținut prin fermentație naturală) sunt regiuni brand ale băuturilor cu același nume. Cidrul – un vin de mere, simplu sau spumos, este foarte popular, în special în Normandia. Distilatul din mere, Calvados, este de asemenea foarte iubit.

### **Maestrîi vinului**

Dar cel mai iubit dintre toate rămâne vinul, în special cel roșu, care se bea pretutindeni în Franța. Francezii se mândresc cu vinurile lor cunoscute în întreaga lume. Vinurile de Bordeaux și cele de Burgundia sunt vinuri de casă.

Kir-ul (cocktail de vin alb sau vin spumant alb cu un lichior de coacăze numit creme de Cassis), specific Lyon-ului, este apreciat în toată Franța. Pastis-ul, versiunea locală a distilatului aromat cu anason, este și el pe lista oficială de băuturi a Franței.

Întrucât Franța este prin definiție o destinație de vacanță scumpă, pentru a evita mâncărurile supraevaluate la preț și la calitate, încercați să obțineți de la localnici ponturi utile în privința locurilor în care să mâncați, evitați locurile excesiv turistice din preajma atracțiilor și căutați bistrouri (bistrot) sau braserii (brasserie) în locul restaurantelor. Dacă vă aflați în Paris, unde aflusul de turiști asigură și unul de mâncare proastă și scumpă, în special în cartierul latin (din care latini cam lipsesc), puteți să vă organizați un picnic pe Câmpiile lui Marte, din preajma Turnului Eiffel, așa cum fac francezii. Cu 15 euro pentru 2 persoane (cu tot cu o sticlă de vin) obțineți nu doar un moment romantic, ci și un prânz care își merită banii. Bon appetit e bon voyage!