



Paris, la Ville Lumière



**Informazioni utili sulla città più
romantica del mondo...Paris
Bon Voyage !**

Cosa vedere in 4 giorni



1° GIORNO

Visita panoramica con guida della città:

Opera, Place Vendôme, Champs Élysées, Arco di Trionfo e Palais Chaillot con lo splendido panorama sui giardini del Trocadero e la Torre Eiffel. Proseguimento per Place de la Concorde, Les Invalides, la Scuola Militare, il Parlamento e Jardins de Tuileries.

N.B.: molto gradevole la minicrociera sulla Senna (Bateaux Mouches) al tramonto o dopo cena.

2° GIORNO

Visita al pittoresco quartiere di Montmartre con la visita alla Basilica del Sacro Cuore.

In serata giro della città illuminata (molto consigliato: fare una lunga passeggiata lungo i viali del Quartiere Latino assaporando la magica atmosfera parigina racchiusa in uno dei quartieri più antichi di Parigi).

3° GIORNO

Intera giornata dedicata alla visita della Reggia di Versailles.

4° GIORNO

Possibilità di partecipare ad uno degli spettacoli al Moulin Rouge o in alternativa Visita al Museo del Louvre (circa 4 ore consigliate)

Informazioni Utili

Clima: Il clima di Parigi è alquanto particolare, a metà strada tra il clima oceanico e il clima continentale. L'inverno non è particolarmente prolungato e rigido, è infatti caratterizzato da un'alternanza di periodi miti e piovosi ed invece periodi più rigidi e nevosi quando soffiano i venti dal Polo Nord o dall'Est. Allo stesso modo l'estate può presentare giornate calde e afose con temperature massime anche di +35°/+38°, e giornate assai fresche, ventose e piovose. Le minime invernali raramente sono particolarmente basse, grazie al fenomeno dell'Isola di calore urbana. I periodi più consigliati per visitare la città sono quindi la primavera e l'inizio dell'autunno.

Elettricità: Corrente elettrica 230V 50Hz

Moneta: Euro

Paris Visite Pass: E' la tessera speciale che vi consente di usare tutti i mezzi di trasporto pubblico per un numero illimitato di corse. Permette di muoversi su tutte le linee di autobus, della Metropolitana di Parigi, della RER, dei treni dell'Ile-de-France, verso Euro Disneyland o Fontainebleau, senza dover acquistare nessun biglietto, ma semplicemente mostrando la tessera Paris Visite. E' la formula migliore per spostarsi in città, ma anche quella per collegarsi agli aeroporti, perché vi danno diritto ad usare anche Orlyval, Orlybus, Roissybus.

Tkt a/r da aeroporto CDG a centro € 18

ZONA 1-3: Parigi e prima periferia

ZONA 1-6: Valida fino all'Ile-de-France, Versailles, Charles de Gaulle, Orly, Disneyland (con linea A della RER)

La cucina



Parigi, si sa, è una città da vivere e grazie al cielo si cammina tanto e tutto il giorno, nonostante la città sia fornita di tutti i mezzi di trasporto, per avere sempre appetito e poter gustare la cucina locale!

Iniziamo dalla colazione..

I veri croissants francesi hanno un sapore totalmente differente. Per strada resterete inebriati dai profumi delle pasticcerie, è come se la città ne fosse impregnata, un "canto delle sirene" cui è impossibile resistere!

I croissant, deliziosi, soffici, si sciolgono in bocca..

La baguette, il pane da mettere sotto il braccio, è nota dominante nella vita dei parigini, croccante all'esterno e morbida all'interno; e ancora le ficelles, più strette e lunghe delle baguettes sono altrettanto buone, e meno costose. Le pan au chocolat, le mini viennoiserie, le brioches, le gauffres (alla nutella, al cioccolato, al liquore, a tutti i gusti!!).

Immane una visita in uno dei "café parigini" per il piacere di rivivere l'atmosfera dei luoghi di ritrovo di grandi personaggi del passato; questi luoghi sono infatti un tassello importantissimo della vita socio-politica, culturale ed artistica della città.

A pranzo c'è l'imbarazzo della scelta: ristoranti vegetariani, indiani, greci, vietnamiti, nordafricani, piccoli bistrò, kebaberie.

I famosi formaggi francesi (brie, camambert, crottin de chavignol, Pont l'Eveque etc), le jambon (prosciutto crudo) e le diverse varietà di pane che i forni locali offrono sono squisiti.

Assaggiate le torte regionali, la Quiche Lorraine e l'Alsacienne sono ottime, forse poco digeribili, per via del burro predominante, ma da provare. Vi sono poi la Fondue Bourguignonne, il fegato d'oca o di anatra, i mirtilli, le lumache cotte (escargot) e les oeufs en cocotte à l'estragon (uova rapprese con salsa di dragoncello sopra).

Non possono mancare nel menù le famose crepes: ovunque andrete saranno presenti.. evitate di acquistarle vicino ai monumenti, possono arrivare a costare anche 6 euro

Bon Appétit !!!



Quiche Lorraine



Crepes



La Fondue à la Bourguignonne