



INFORMATIONS PRATIQUES ITALIE

Adresses utiles :

- Ambassade d'Italie: 51 rue de Varenne - 75007 Paris - Tél. : 01 49 54 03 00 23 - Fax : 01 45 49 35 81
- Consulat Général d'Italie : 5 boulevard Emile-Augier – 75116 Paris – Tél. : 01 44 30 47 00 – Fax : 01 45 25 87 50
- Office du Tourisme Italien : 23 rue de la Paix – 75002 Paris – Tél. : 01 42 66 03 96– Fax : 01 47 42 19 74
Site Web : www.enit.it
- Institut Culturel Italien de Paris : 5 rue de Varenne - 75007 Paris – Tél. : 01 44 39 49 39
- Centre de Langue et de Culture Italiennes : 4 rue des Prêtres Saint Séverin - 75005 Paris – Tél. : 01 46 34 27 00
Site Web : www.centrital.com
- Librairie La Tour de Babel : 10 rue du Roi de Sicile - 75004 Paris – Tél. : 01 42 77 32 40

Artisanat : Chaussures, vêtements, chemises et vestes, maroquinerie, bijoux en or de Florence, verreries de Murano, masques de Venise, faiences de Naples, marionnettes de Sicile, poterie, argenterie, sculptures sur bois, broderies, parfums à base d'essences naturelles de fleurs, vins, une bouteille de chianti, fromages, pâtes et sauces variées pour les accompagner, café, huile d'olive, charcuteries, épicerie fine.

Le cuir est la spécialité de Florence, et plus particulièrement celle du quartier de Santa Croce. Les plus grandes maisons se fournissent auprès de la Scuola del Cuoio, manufacture installée dans le couvent de Santa Croce. A l'Officina Santa Maria Novella, faites le plein de lait pour le corps, crème pour les mains à l'amande, savonnets moulés à la main, onguents et parfums. Vous aurez l'embarras du choix.

Négocier les prix fait partie des habitudes sur les marchés aux puces, mais absolument pas dans les magasins. Attention ! Le marché des contrefaçons est florissant !

L'exportation de biens culturels, d'antiquités et de contrefaçons de toutes marques est formellement interdite et sévèrement punie par les autorités (confiscation et lourdes amendes, voire emprisonnement). Cela s'applique aussi aux objets pouvant être récupérés en mer ou sur certains sites non protégés, aux espèces menacées d'extinction et aux fossiles. Il convient de faire preuve de prudence dans vos acquisitions même les plus anodines : morceaux de corail, fossiles d'oursin ou d'étoile de mer, objets en ivoire, statues et tapis anciens, ...

Bibliographie : « Chroniques Italiennes » de Stendhal – « Le guépard » de Tomasi di Lampedusa – « Le jardin des Finzi Contini » de Giorgio Bassani – « Ragazzi di vita » de Pier Paolo Pasolini

Climat : Le pays jouit d'un climat de type méditerranéen, à savoir des hivers relativement doux et des étés chauds et secs, notamment dans le centre et le Sud de la péninsule. Mais l'étirement de celle-ci implique aussi certaines variétés notables : le Nord et la plaine du Pô souffrent d'hivers plus rigoureux et, le reste du temps, d'un climat plus modéré et plus humide.

La période idéale se situe entre mai et octobre. Pour éviter les grandes vagues touristiques et ses désagréments, il est conseillé de se rendre en Italie hors saison, entre avril et juin ou en septembre-octobre.

Cuisine : La réputation de la cuisine italienne n'est plus à faire. Profondément méditerranéenne, elle mêle l'authenticité et le raffinement des produits locaux : le poisson dans les régions du Littoral, le riz dans la plaine du Pô, les agrumes et les amandes en Sicile, ... Elle compte enfin deux plats incontournables qui la caractérisent : la pizza et les pâtes. Née à Naples il y a plusieurs siècles, la pizza était le « plat du pauvre », d'où la simplicité de la formule traditionnelle : de la tomate, de l'anchois et de l'huile d'olive. Les pâtes sont tout aussi anciennes. Marco Polo les aurait ramenées de son voyage en Chine... Il en existe plus de deux cent cinquante sortes ! La diversité géographique, historique et culturelle des régions italiennes se retrouve dans la variété de leurs spécialités culinaires. Les rizières de la Lombardie ont donné naissance au *risotto*. L'Émilie Romagne fait référence en matière de charcuteries et de fromages : il suffit de citer le jambon de Parme et le parmesan. L'Ombrie et la Toscane sont

réputées pour l'art de cuisiner la viande. Si la *bistecca fiorentina* est connue, il ne faut pas manquer de goûter à la *porchetta*, du cochon parfumé au fenouil et à l'ail. A Rome, ce sont les artichauts et les tripes. Naples, enfin, est le « fief » de la *mozzarella di bufala* tandis que les plats siciliens mettent fruits de mer et poissons à l'honneur. Le dessert est appelé *dolce*. Il existe de délicieuses pâtisseries telles que la *sfogliatella* napolitaine : un gâteau fourré à la *ricotta*. La *cassata* en Sicile est aussi célèbre pour son mélange d'amandes, de *ricotta* et de fruits confits. L'Italie excelle enfin dans l'art de fabriquer les glaces. Le vin italien est excellent et bon marché : il y en a pour tous les goûts et le *chianti* est à goûter absolument.

Décalage horaire : Pas de décalage horaire.

Distances kilométriques : Aéroport Florence – Amerigo Vespucci / Centre ville : 5 km

Durée de vol : environ 2 heures.

FIAT : « Fabbrica Italiana Automobili Torino ». Le 1er juillet 1899, un groupe d'amis, parmi lesquels Giovanni Agnelli, se réunit au Café Burello, sur le Corso Vittorio à Turin, pour parler des premières automobiles fabriquées en Amérique. De cette rencontre est née la première usine d'automobiles italienne, Fiat. La suite est entrée dans la légende... et surtout dans l'économie du pays.

Filmographie : « Fellini's Roma » de Federico Fellini (1972) – « Rome Ville Ouverte » de Roberto Rossellini (1945).

Formalités : Carte Nationale d'Identité ou passeport français en cours de validité.

Géographie : 301 250 km², soit la moitié de la France. L'Italie a la forme caractéristique d'une botte qui s'avance au cœur de la mer Méditerranée. Elle est bordée par la Suisse, l'Autriche, la Slovénie et la France. La Sicile, la Sardaigne et l'île d'Elbe en sont les principales îles. Deux petits Etats indépendants sont enclavés dans le territoire : la République de Saint-Marin et la cité du Vatican située dans la capitale romaine. L'Italie comprend 20 régions divisées en 102 provinces. 1 360 km du Nord au Sud. Au Nord, les Alpes soudent l'Italie au continent. A leur pied s'étale la plaine du Pô. Les Apennins constituent l'épine dorsale de la botte italienne. Le Pô et ses nombreux affluents arrosent le Nord du pays. Au centre, l'Arno et le Tibre traversent la péninsule. L'Italie comporte également de nombreux lacs. Le littoral totalise 7 438 km de côtes souvent élevées et rocheuses. 58 millions d'habitants soit 6^{ème} pays au rang européen par sa démographie.

Guides : Guide du Routard / Guides « Un grand week-end à ... » (Ed. Hachette Tourisme) / Guides Bleus / Guides Bleus Evasion / Guides Voir (Ed. Hachette) / Guide Vert Michelin / Petit Futé / Mondeos / Gallimard / Lonely Planet / Guides Autrement / Berlitz / Geo Guides.

Langue : l'italien et de nombreux dialectes (11 groupes principaux). Les autres langues minoritaires sont l'allemand, l'occitan, le français, le slovène et le grec.

Monnaie : L'unité monétaire est l'Euro. Les cartes bancaires (Visa, Master Card, American Express, Diners Club, JCB) sont acceptées dans les villes. Des distributeurs de billets sont disponibles partout dans le pays.

Pourboires : Prévoir un pourboire pour les guides locaux (1 € par jour et par personne), pour le guide national le cas échéant (1 € par jour et par personne) et les chauffeurs (1 € par jour et par personne). Bien que le service soit inclus dans la note, il est d'usage de laisser un pourboire d'environ 5%.

Renseignements multilingues sur le tourisme, les musées, les événements : N° vert en Italie 800 11 77 00 et payant pour les appels de l'étranger 00 39 06 87 41 90 07.

Santé : Aucune vaccination obligatoire. Il est toujours préférable d'être à jour de ses vaccins traditionnels (diphtérie, tétanos, polio, hépatite A & B). Il est toujours bon d'avoir avec soi un désinfectant intestinal, un antibiotique à large spectre et une lotion ou crème anti-moustiques à application cutanée. N'oubliez pas chapeau et crème solaire en été. Demandez votre carte européenne d'assurance maladie auprès de votre caisse d'assurance maladie pour la prise en charge de vos éventuels frais médicaux.

Taxi : Attention car certains ne sont pas munis de compteur. Les chauffeurs attendent généralement un pourboire de 10%.

Téléphone : De l'Italie vers la France : composer 00 + 33 + numéro de votre correspondant à 10 chiffres sans le 0. De France vers l'Italie : composer 00 + 39 + indicatif de la ville + numéro de votre correspondant.

Valise : Valise ou sac solide fermant à clef. Prévoir des chaussures confortables. En été, vêtements légers de préférence en coton pour la journée et lainage pour le soir et le matin. En hiver, des vêtements de demi-saison (une veste chaude et un imperméable). Dimensions maximales des bagages à main : 56 x 36 x 23 cm et 5 kg.

Voltage : 220 volts/50 Hz, type européen. Il existe un site Internet très utile pour connaître les prises du monde entier : www.levoyageur.net/prises.php

Les fiches « Conseils Pratiques » qui vous sont proposées sur ce site sont destinées à faciliter la préparation de votre voyage et ne prétendent pas à l'exhaustivité. Malgré la qualité des informations mises à votre disposition, elles ne vous dispensent nullement d'adopter une attitude prudente et de recueillir des conseils spécialisés ou de vous faire confirmer les informations diffusées sur notre site. Nous ne pouvons en aucun cas nous substituer à votre médecin ou aux services de vaccination de l'Institut Pasteur. De même, ces informations ne sauraient engager la responsabilité de leurs auteurs ou de *MOUVANCE*.

MOUVANCE VOYAGES



38 rue de Moscou 75008 PARIS - Tél 01 44 69 63 00 - Fax 01 44 69 00 73 - Licence LI 075020041
Mail: mouvance@mouvance.biz - SARL au capital de 20 000 € - RCS Paris B 443 033 121
IATA 20251700 - RCP GENERALI n AA014701 - Garantie Financière APS : 121 952 € - www.mouvance.biz

