

240, rue de Rivoli - 75001-PARIS • 01 47 03 90 00 • www.dziendobry.fr • annonce-dziendobry@gmail.com • Tél. 01 47 03 90 02

**KANCELARIA ADWOKACKA  
GOLEC  
AVOCAT**

**Marcin GOLEC**  
Adwokat, Doktor prawa

Były wykładowca prawa Uniwersytetu Paris XI (mówiący po polsku)

12-14, Rond-Point des Champs-Élysées - 75008 Paris  
m° Franklin D. Roosevelt (ligne 1, 9)  
tél. : 01 53 53 14 07 - 06 60 15 09 55  
mail : info@golecavocat.com

**LEADER-POL M.A.  
POLSKIE PRODUKTY SPOŻYWCZE  
I PRASA POLSKA**

W każdą niedzielę i święta (9<sup>00</sup> - 20<sup>00</sup>)  
na Placu przed Kościołem Polskim  
w Paryżu (Concorde)



**SKLEP**

230 rue Paul et Camille THOMOUX  
93330 - NEUILLY SUR MARNE

Wszystkie dostępne produkty (lub zlecenia)  
Tél. 06 42 83 53 59

## François 1<sup>er</sup> et le Château de Chambord

(voir pages 6-7)



Zniżki aż do - 60 %

## GS Distribution

**Polska internetowa hurtownia materiałów elektrycznych we Francji**

web : [www.gsd-elec.fr](http://www.gsd-elec.fr)

tel.: 06 40 72 66 41 / 09 67 26 26 74

e-mail: [contact@gsd-elec.fr](mailto:contact@gsd-elec.fr)



GS

Distribution

Mówimy po polsku



Prise Espace  
Arnould  
2,07 €HT



LED 7W  
6,50 €HT



Puszka instalacyjna  
podwójna  
1,10 €HT



Transformator  
elektroniczny  
5,85 €HT



Disjoncteur  
Hager  
16A  
7 €HT

Szybka realizacja zamówień: do 24 godzin • Dostawa gratis od 250 €HT  
(Ile-de-France) lub odbiór osobisty z magazynów w Pantin (93) lub Meru (60)

**PETITES ANNONCES ET PUBLICITÉ :**

TEL : 01 47 03 90 01

FAX : 01 47 03 90 02



[www.concordia.biz.pl](http://www.concordia.biz.pl)

**Polski Zakład Pogrzebowy CONCORDIA**  
POMPES FUNÈBRES  
TRANSPORT INTERNATIONAL  
Habilitation n° 07-75-233

Koszt sprowadzenia ciała lub urny  
do Polski 2 080 € (trumna + transport)

Kontakt : Tel. : 0048 34 362 71 57

0048 60 379 49 99

fax : 0048 34 366 54 22

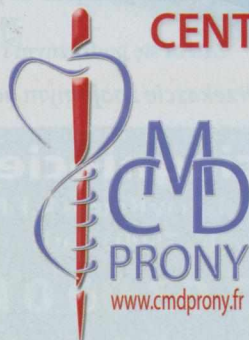
[concordia@concordia.biz.pl](mailto:concordia@concordia.biz.pl)

## CENTRUM STOMATOLOGICZNE PRONY

91, rue de Prony 75017 PARIS

Linia metra nr. 3 stacja Pereire

RER C, stacja Pereire-Levallois



Akceptujemy CMU, AME.  
Stawki wg. cennika Sécurité Sociale.  
Stosujemy zasadę Tiers payant  
(karta vitale).

☎ 01.44.29.79.89

✉ [info@cmdprony.fr](mailto:info@cmdprony.fr)

Współpracujemy z większością mutuelles

Konsultacje : od Pn - do Pt - 9h00 - 20h00

Mówimy po polsku

# Polska, Polska... cała Polska !

Dzięki A.F.P.E. Dzień Dobry - najlepsze linie lotnicze biorą Was pod swoje skrzydła !

VOLS LOTY	Lundi (1) Poniedziałek	Mardi (2) Wtorek	Mercredi (3) Środa	Jeudi (4) Czwartek	Vendredi (5) Piątek	Samedi (6) Sobota	Dimanche (7) Niedziela
Warszawa - Beauvais Beauvais - Warszawa	06:10-08:40 09:10-11:25		06:10-08:40 09:10-11:25		06:10-08:40 09:10-11:25		06:10-08:40 09:10-11:25
Warszawa - Beauvais Beauvais - Warszawa	13:00-15:20 15:45-18:00	13:00-15:20 15:45-18:00	13:00-15:20 15:45-18:00	13:00-15:20 15:45-18:00	13:00-15:20 15:45-18:00	13:00-15:20 15:45-18:00	13:00-15:20 15:45-18:00
Paris Orly - Warszawa Warszawa - Paris Orly	06:20-08:45 09:30-11:55	Loty od 1 lipca	06:20-08:45 09:30-11:55	Loty od 1 lipca	06:20-08:45 09:30-11:50	Loty od 1 lipca	
Krakow - Beauvais Beauvais - Krakow		07:00-09:15 14:35-16:45		07:05-09:20 09:45-11:55			13:05-15:20 15:45-17:55
Paris CDG - Krakow Krakow - Paris CDG	12:50-15:05 15:35-17:50	12:50-15:05 15:35-17:50	12:50-15:05 15:35-17:50	(+) 17:00-20:05 20:35-22:50	12:50-15:05 15:35-17:50	12:50-15:05 15:35-17:50	(+) 17:00-20:05 20:30-22:50
Gdansk - Beauvais Beauvais - Gdansk	18:20-20:30 21:00-23:05				18:20-20:30 21:00-23:05		
Poznan - Beauvais Beauvais - Poznan			11:40-13:40 14:10-16:05				11:40-13:40 14:10-16:05
Katowice - Beauvais Beauvais - Katowice		10:30-12:40 18:55-21:00		11:40-13:40 18:55-21:00		11:40-13:40 18:55-21:00	
Wroclaw - Beauvais Beauvais - Wroclaw	19:30-21:25 21:55-23:50	09:35-11:40 12:05-14:00		12:10-14:15 14:40-16:35	19:30-21:25 21:55-23:50	09:35-11:40 12:05-14:00	09:35-11:40 12:05-14:00
(+ ) vol supplémentaire jeudi et dimanche							

Paris CDG - Warszawa	07:30 - 09:40	1,2,3,4,5,6
Paris CDG - Warszawa	09:35 - 11:50	tous les jours
Paris CDG - Warszawa	10:45 - 13:00	tous les jours
Paris CDG - Warszawa	12:35 - 14:50	tous les jours
Paris CDG - Warszawa	15:40 - 17:55	1,2,3,4,5,7
Paris CDG - Warszawa	19:20 - 21:35	tous les jours
Paris CDG - Warszawa	19:40 - 21:50	tous les jours
Warszawa - Paris CDG	06:30 - 08:55	tous les jours
Warszawa - Paris CDG	07:35 - 10:00	tous les jours
Warszawa - Paris CDG	12:40 - 15:05	tous les jours
Warszawa - Paris CDG	15:45 - 18:10	tous les jours
Warszawa - Paris CDG	16:15 - 18:40	tous les jours
Warszawa - Paris CDG	18:50 - 21:45	1,2,3,4,5,7
Warszawa - Paris CDG	19:40 - 22:05	1,3,4,5,6,7

BUS Paris Porte-Maillot >>> Beauvais-Airport durée 1h15 (17 €)

Départ impératif de Porte Maillot 3 h 15 avant l'heure de décollage à Beauvais

BUS AIR FRANCE Paris Porte-Maillot >>> Roissy CDG durée 40 min. (17 €)

BUS RATP RoissyBus (Opéra-Rue Scribe >>> Roissy CDG durée 50 min. € 10.50 (\*)

RER B Chatelet >>> Roissy CDG durée : 30 minutes (9,75 € \*)

(\*) Forfait 5 zones navigo accepté.

## CZUJNOŚĆ !

### PASAŻEROWIE LECĄCY DO POLSKI Z BEAUVAIS

Wielu podróżnych poinformowało nas o KIESZONKOWCACH w autokarze na trasie Paris Porte Maillot i Beauvais Airport jak również w czasie rejestracji bagażu na lotnisku. Do tego, na parkingu dochodzą częste przypadki wandalizowania, a nawet kradzieży.

Dyrekcja parkingu lotniska, która nie ma nawet kontrolnych kamer wideo (choć pobiera pieniądze za parkowanie) nie chce ponosić odpowiedzialności za uszkodzone pojazdy !

Zaleca się podróżnym i kierowcom jak najdalej posunąć czujność.

Przeznaczcie znajomym adres portalu : [www.dziendobryfrancja.eu](http://www.dziendobryfrancja.eu)

## Polska na wyciągnięcie ręki !

Tanie przeloty do Polski w Biurze A.F.P.E.

240, rue de Rivoli - 75001 Paris

Tel. : **01 47 03 90 01**

Biuro czynne codziennie od 10:00 do 18:00 (w soboty 10:00 - 12:00)

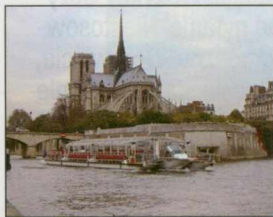
Kupując bilet wcześniej oszczędzasz !

PLACĄC KARTĄ KREDYTOWĄ OTRZYMASZ BILET TEGO SAMEGO DNIA za pośrednictwem e-mail, faksu lub pocztą nazajutrz.





## Vos Loisirs & divertissements aux prix promotionnels (exclusivement) dans le Bureau de DZIEN DOBRY



**Bâteaux  
Parisiens**  
**8 €**



**La Tour  
Montparnasse**  
**10 €**



**Musée Grevin**  
**17 €** zamiast 23,5 €  
(dorosły)  
**20,5 €** (dziecko)

## Nouveau : ASTERIX EKONOMIX

(Pour ceux qui savent compter ou comment passer à un prix exceptionnel un jour de divertissement, le jour de votre choix sans restriction, ni jour imposé par Asterix)



**33 % moins cher : 31 € au lieu de 46 €**

### Dernières dates d'ouvertures du Parc Astrix pour 2015 !

**Septembre** : 5.6.12.13.19.20.26.27

**Octobre** : 3.4.10.11.17.18.19.20.21. 22.23.  
24.25.26.27.28.29.30.31.

Dernier jour pour l'année 2015 :  
1<sup>er</sup> novembre

### Comment se rendre au PARC ASTERIX ?

**Par la route** : Sortie du boulevard périphérique Porte de la Chapelle. Prendre autoroute A1 (direction Lille). Sortie "Parc Asterix" entre sortie 7 et 8 (40 km de Paris). Tarif Parking auto 10 Euro la journée.

**Par autocar** : Départ du Carrousel du Louvre, descendre au niveau 3 pour accéder au Parking BUS, **Arrêts** : Palais Royal Musée du Louvre, Palais Royal Comédie Française, Musée du Louvre. **Retour** : montée dans le bus au même endroit qu'à la descente du matin

- Tarif billet Aller/Retour à partir de 3 ans 23 €  
- Bébé moins de 3 ans gratuit.

**Extra ! Deux Nocturnes spéciales "Peur sur le Parc" (les 30 et 31 octobre)**  
**infos : 09 54 02 30 10**

Conditions spéciales pour groupes constitués avec transport assuré Aller/Retour (minimum 30 personnes)

## DISNEYLAND Paris

cena stała **50 €** (zamiast 76 €)

Pour ceux qui savent compter ou comment passer à un prix exceptionnel un jour de divertissement, le jour de votre choix sans restriction, ni jour imposé à Disneyland

- 1 Park (do wyboru : Studio lub Park Disney)
- bez restrykcji (wejście zarówno w dni powszednie jak i niedziele i święta)
- bilety bezdatowe, do wykorzystania do listopada
- brak zniżek dla dzieci

### Comment se rendre à Disneyland ?

**RER** : Ligne A (Direct de Charles de Gaulle Etoile - Auber - Châtelet les Halles - Gare de Lyon - Vincennes. Terminus : Marne La Vallée/Chessy

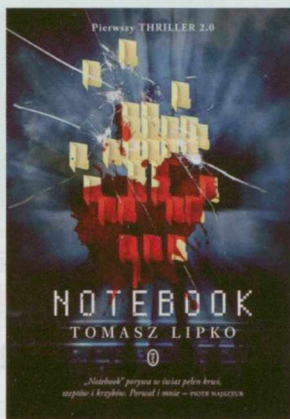
**ROUTE** : Sortie boulevard périphérique : Porte de Bercy, prendre autoroute A4 direction Metz-Nancy, , prendre sortie n° 14, puis suivre les indications (39 km du bld périphérique Paris)

Avec  
l'Oncle Picsou  
on y gagne  
à tous les  
coups !



Billets po promocyjnych cenach na wszystkie atrakcje można kupić WYŁĄCZNIE w Biurze A.F.P.E. Magazynu Dzień Dobry 240, rue de Rivoli (w podwórzu) - 75001 Paris od poniedziałku do piątku ( 8<sup>00</sup>-18<sup>00</sup>), w soboty (10<sup>00</sup>-12<sup>00</sup>) i WYJĄTKOWO od 8:00 do 12:00 w niedziele 6, 13, 20 i 27 września.  
Informacje dodatkowe :  
**09 54 02 30 10 lub 06 09 02 84 17**

Pour tous ces loisirs et divertissements aux prix promotionnels indiqués, une seule adresse :  
A.F.P.E. Dzień Dobry Magazine (EXCLUSIVEMENT)  
240, rue de Rivoli (fond de la cour) - 75001 Paris du lundi au vendredi ( 8<sup>00</sup>-18<sup>00</sup>), samedi (10<sup>00</sup>-12<sup>00</sup>) et EXCEPTIONNELLEMENT de 8:00 au 12:00 les dimanches 6, 13, 20 i 27 septembre.  
Informations complémentaires :  
**09 54 02 30 10 ou 06 09 02 84 17**



## NOTEBOOK

**Tomasz Lipko**

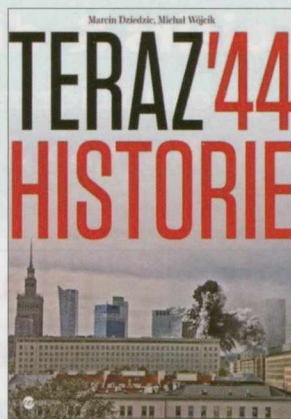
2012 rok. Cały kraj w euforii szykuje się do inauguracji najważniejszej sportowej imprezy w historii. W cieniu przygotowań do Euro toczy się jednak rozgrywka, która może wstrząsnąć fundamentami całego państwa.

W wypadku drogowym pod Piotrkowem Mazowieckim ginie młoda kobieta Dagmara Frost. Wezwany na miejsce, dobiegający czterdziestki i rozczarowany życiem, prokurator Radosław Bolesta z początku nie widzi w sprawie nic podejrzanego. Zbyt duża prędkość i niebezpieczny manewr wyprzedzania to najczęstsze przyczyny wypadków. Gdy jednak chce poinformować o tragedii rodzinę dziewczyny, okazuje się, że kobieta była na świecie zupełnie sama. Żadnych krewnych, żadnych przyjaciół. Tak jakby ktoś celowo pozaczał wszelkie ślady.

Prokurator ma nadzieję, że pomoże mu laptop znaleziony przy zmarłej na miejscu wypadku. Jeszcze o tym nie wie, ale uruchomienie komputera zmieni całe jego dotychczasowe życie.

Jakiego typu informacje znajdują się w komputerze Dagmary Frost? Komu zależy na odzyskaniu dysku? Czy jej śmierć to rzeczywiście tragiczny wypadek? Prokurator Bolesta, włączając komputer, otworzył puszkę Pandory. Już wkrótce będzie musiał stawić czoło siłom, które działają w cieniu i zrobią wszystko, aby w cieniu pozostać.

Notebook to nowoczesny, wciągający i trzymający w napięciu thriller, który absolutnie na serio podejmuje ważne tematy współczesności, takie jak niezależność mediów, niezawisłość sądów i prokuratury, pełna luk ochrona danych osobowych i ciemna strona Internetu. Jest to także książka przełomowa pod kątem zastosowanej w niej technologii. Autor powieści wkomponował w fabułę i fikcyjny świat kilkanaście materiałów filmowych, które czytelnik będzie mógł w dowolnym momencie obejrzeć na ekranie swojego tabletu albo telefonu komórkowego.



## TERAZ, 44 HISTORIE

**Marcin Dziedzic, Michał Wójcik**

Gdyby w ten sposób opowiadano nam historię w szkole, znalibyśmy ją na wrywki bez wkuwania. Wyjątkowa, frapująca książka!

Najpierw były niezwykle, okrzyknięte przez widzów jako „niesamowite”, zdjęcia - fotomontaże Marcina Dziedzica, na których czarno-białe, palące się ulice Warszawy czasów Powstania stają się fragmentem dzisiejszego, kolorowego miasta. Prace Dziedzica to coś więcej niż wizualizacja wytartego powiedzenia, że w Warszawie na każdym kroku czai się powstańcza historia. To wstrząsający dowód, że tak właśnie jest, a techniczny trik tak uwiarygodnia metaforę, że ciarki chodzą po plecach nawet tym, którzy w równoległe światy nie wierzą.

Równie wyjątkowe są towarzyszące fotografiom felietony Michała Wójcika, współautora głośnej książki o jednym z ostatnich żołnierzy Kedywu, Stanisławie Likierniku (Made in Poland). Przypominają mało znane fakty, ciekawostki i anegdoty tyleż z Powstania, co w ogóle z rzeczywistości wojennej. Wójcik pisze w nowoczesnym, pozbawionym patosu, a bardzo plastycznym stylu - gdyby w ten sposób opowiadano nam historię w szkole, znalibyśmy ją na wrywki bez wkuwania, bo zostawałaby w nas sama.

Powstanie to słynna, biała furazjerka Agatona - jakie były jej losy? - i ataki sztukasów, za sprawą których na głowy warszawiaków spadło 1580 ton bomb. To koszmar przebiegnięcia 15 sekund okopem przez Aleję Sikorskiego (dziś Jeruzolimskie) na wysokości Kruczej na drugą stronę miasta. To generał Bór-Komorowski, tak niepozorny, że jak wspomina jedna z powstańców, łączniczki wstydziły się pokazać chłopakom Dowódcę AK, i Mieczysław Fogg, który podczas 63 dni dał 104 krzepiące koncerty, a jego śpiewanie dowódcy uznali za rodzaj służby i nie miał już prawa samowolnie wybierać sobie audytorium, dostawał rozkaz i szedł pod konkretny adres.

Powstanie to dziewczyna, która przed pójściem do walki koniecznie chciała zrobić sobie... manikiur i siostra diakonisa Regina Witt, która podczas ataku granatami na punkt opatrunkowy, na jeden z granatów po prostu usiadła, a ten eksplodował pod jej habitem i nic się nikomu nie stało. Czy siostry diakonisy mają stalowe tyłki? Oczywiście, to niestosowne pytanie. Niestosowne, nietaktowne, niegrzeczne. Oczywiście, przepraszam. Ale właśnie takie pytanie zadawali sobie powstańcy pierwszego dnia walk w okolicach placu Dąbrowskiego - pisze Wójcik.



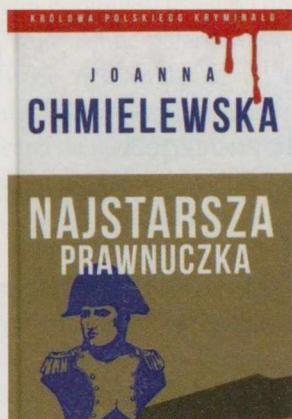
## DOM PO DRUGIEJ STRONIE LUSTRA

**Vanessa Tait**

Dom po drugiej stronie lustra to nie tylko oczywiste nawiązanie do słynnej Alicji w Krainie Czarów. Autorką powieści jest Vanessa Tait, prawnuczka pierwowzoru Alicji, czyli Alice Liddell, dla której Lewis Carroll napisał słynną powieść. W głównej roli występuje tu jednak nie Alicja, a Maria - typowa kobieta schyłku epoki wiktoriańskiej, która hołduje kodeksowi moralnemu, nie ma wielkich wymagań wobec świata, a praca nie przynosi jej satysfakcji.

Maria ma 28 lat i choć uchodzi za starą pannę, bardzo pragnie wyjść jeszcze za mąż. Życie tej prostej, niezbyt sympatycznej i nudnej guwernantki, która nie przepada za dziećmi, nabiera kolorów, kiedy podejmie pracę u nader dziwacznej rodziny dziekana Liddella. Jego elegancka, wesoła żona, osobliwy wielebny Dodgson i trzy dziewczynki - Ina, Edyta i Alicja Liddell przewrócą jej życie do góry nogami. Nagle kobieta trafia do świata wyższych sfer, o którym do tej pory mogła usłyszeć jedynie od plotkujących sąsiadek swojej matki.

Guwernantka kompletnie nie rozumie tego świata. To, co widzi, jest dla niej niepojęte. Nawet jeśli chciałaby stać się taka jak jej pracodawcy, doskonale zdaje sobie sprawę, że niełatwo będzie jej odmienić własne, pełne konwenansów i dewocyjnej religijności, życie.



## NAJSTARSZA PRAWNUCZKA

Joanna Chmielewska

Sielski polski dworek, jak na swoje czasy zbyt wyemancypowana właścicielka, zaginiony napoleoński skarb, zapomniana kryjówka, jeden trup... Ta historia to nie kryminał z rodziną w tle, lecz odwrotnie - saga rodu osnuta na tle sensacyjnej opowieści. Do tego oczywiście nieodłączne poczucie humoru z nutką autoironii - znak firmowy autorki.

„Królowa polskiego kryminału” to unikatowa seria obejmująca 50 najlepszych i najchętniej czytanych książek Joanny Chmielewskiej. Miłośnicy dowcipnie napisanych powieści sensacyjnych będą mogli stworzyć jedyną w swoim rodzaju kolekcję.



## TAJEMNICA DOMU HELCLÓW

Jacek Dehnel,  
Maryla Szymczkova,  
Piotr Tarczyński

Profesorowa Szczupaczyńska ma tysiąc spraw na głowie. Musi pamiętać o pulardzie na obiad, nie zapomnieć kupić wina przeciwko cholercie, sprawdzić, czy nowa służąca dobrze wyczyściła srebra. I jednocześnie potwornie się nudzi. Kraków w 1893 roku nie obfituje w atrakcje.

Kiedy więc przypadkiem dowiaduje się, że w słynnym Domu Helclów zaginęła jedna z pensjonariuszek, zaczyna działać. Z wrodzoną docieklivością - niektórzy mogliby ją nazwać wścibstwem - rozpoczyna śledztwo.

Kryminał Szymczkovej to zaskakujący pastisz literatury z epoki, który dowodzi, że w mieszczańskim świecie pani Dulskiej jest miejsce na sensacyjną aferę. Przekorna gra z konwencją, wyjątkowy styl, cięte dialogi i przewrotny portret Krakowa końca XIX wieku. Błyskotliwa powieść Szymczkovej wdziek klasycznego kryminału łączy z pyszną satyrą na dawno minioną epokę.

Maryla Szymczkova, wdowa po prenumeratorku „Przekroju” w twardej oprawie, królowa pischingera, niegdysiejsza gwiazda Piwnicy pod Baranami i korektorka w „Tygodniku Powszechnym”. Dziś co niedzielę, po sumie w Mariackim, można ją spotkać na kawie u Noworola, a do niedawna wieczorami w Nowej Provincji.



## AQUABOULEVARD

### Le plus grand Parc Aquatique de PARIS & Région Parisienne

Aquaboulevard est un complexe aquatique de plus de 60.000 m<sup>2</sup> avec un parc aquatique de 7.000 m<sup>2</sup>, centre de remise en forme, 7 courts de tennis, 6 courts de squash, 10 toboggans géants, salles de réunion, des bureaux, multiplex cinématographique de 14 salles, pour 2.500 sièges.

Ouvertures: du lundi au jeudi de 09h à 23h

Vendredi et samedi 09h à 00h

Dimanche et jours fériés 08h à 23h

COMMENT SE RENDRE à AQUABOULEVARD

1° Métro Station Balard

2° Tramway Station Balard, Ligne T3

3° Station Suzanne Lenglen, Ligne T2



Bilet wstępu  
(w Biurze Dzień Dobry)

**17 €uro**  
(w kasie 29 €uro)

Wyłącznie w Biurze Dzień Dobry



# Piękny Chambord, zamek jak ze snu

*Już sama nazwa Zamek Chambord brzmi imponująco i bardzo znacząco.*

*Pochodzi ona od łacińskiego słowa cambo. Ten wyjątkowy zamek położony jest nad rzeką Cosson.*

*Stanowi on jedno z największych dzieł architektury.*

*Zamek w Chambord zaliczany jest do największych, najpiękniejszych i najbardziej królewskich zamków w dolinie Loary. Jego sylwetka należy do jednych z najbardziej rozpoznawalnych we Francji*

**A**by odkryć to wyjątkowe miejsce trzeba zapuścić się w las, aby odkryć w jego sercu klejnot architektury. Następnie trzeba pozwolić przytłoczyć się jego potęgą i dać się zaskoczyć alchemii kształtów oraz architektonicznych struktur, gdzie nic nie pozostawiono przypadkowi.

Harmonia proporcji i fantazja dachów, które najeżone są licznymi wieżyczkami i kominami dają wyraz nadzwyczajnego zauroczenia. Zbliżając się do zamku stajemy oko w oko jakby z niesamowitą wizją architektury. Budynek ten rozprzestrzenia się horyzontalnie i wznosi się ku niebu.

Są takie miejsca, w których piękno przewyższa wszystko. To właśnie tu, świat wyobraźni zmienił się w rzeczywistość. Chambord należy do takich miejsc. Łatwo zauważyć co „szalone sny”, sny ludzkie, sny królewskie chciały stworzyć i stworzyły.

Biały kamień, prawie niemożliwy do zdobycia, pięknie dekoruje i przyozdabia, a

także zakorzenia się w przestrzeń w taki sposób, że jego fundamenty dają wyraz wieczności.

Związek pomiędzy niebem a ziemią jest tak silny, że zbliżając się w stronę zamku uświadamiamy sobie to jeszcze bardziej. Chambord jest zarówno materialny jak i duchowy. Nic w nim nie ciąży. Fundamenty wież, wieżyczki, i podstawy kominów prezentują w Chambord swoją lekkość. Dodatkowo jego fundamenty dają wrażenie ponadczasowości, są jakby gotowe do ciągłego odlotu w przestrzeń. A jednak jego piękno jest nieruchome.

Każdego zwiedzającego zachwycą niesamowity przepych, który łączy się z rzeczywistością. Jego wizja, jakby ze snu skłania do większej nonszalancji, nic już wtedy się nie liczy. Potwierdzają to niesamowite freski kamienne zajmujące cały horyzont.



Niewiadomo czy to ta harmonia, czy najeżone wieżyczki, czy może symfonia kominów, dzwonnicy i latarni, lub bieli, która kontrastuje z niebieskim kolorem dachów, czy może liczne ornamenty powodują, że Chambord zachwyca. Zamek ten jest jak wizja, w której trzeba się zanurzyć, by poznać jej piękno. Ta kompozycja powoduje jednak, że zawsze czujemy się w niej zagubieni.

## **Kiedy piękno się wznosi**

Wszystko rozpoczęło się w 1519 roku, wiosną, nad brzegami Loary wśród kwitnących olch i topoli, świeżej pachnącej trawy i czystego powietrza.

To wszystko zaczęło się w St Dyé. W tym samym czasie w leśnej strefie, która przez ziemię została rozkopana i ubita, a fundamenty przecinające plac zostały osłonięte okopami. Na początku to wszystko wyglądało jak opuszczony obóz.

W St Dyé statki, które wypełnione były



*Crédit photos : DNC*

materiałami przybijały jeden po drugim do brzegu. Płaskodenne galary pod ciężarem zanurzały się pod wodą, aż do momentu rozładunku. Stosy kamieni i drewna rozładowane na nadbrzeżu tworzyły jakby wielki labirynt z jednym przejściem.

Robotnicy i rzemieślnicy pracowali w małym miasteczku, które stało się przekaźnikiem Chambord i jego portem macierzystym. Wszyscy są w ruchu w momencie przeładunków, a miasto dzięki temu zmieniało swoje oblicze. Przez lata port St Dyé będzie dostarczał do Chambord takie materiały jak kamień, drewno, piasek i łupek, biały tufit z Touraine lub z Bourré z brzegów Cher oraz kamienie z Apremont. Tragarze zapewniali dowóz tych materiałów na wozach ciągniętych przez woły. Karawany nieustannie dowoziły materiały budowlane. Miejsce szybko zamieniło się w prawdziwy plac budowy: tłum robotników, mistrzów budowlanych, murarzy, kamieniarzy i tysiące pracowników pracowało przy rozrastającej się na coraz szerszą skalę budowie, wznosząc skrzydła, kopuły i kominy, okna.

Zamek został zaprojektowany przez słynnych i wielkich architektów: Domenico da Crotona i Leonarda da Vinci, ale to sam mistrz Leonardo da Vinci jako pierwszy wymarzył Chambord, zostawiając po swojej śmierci natchnione, choć w fragmentach szkice. Włoch Domenico da Crotona zaprojektował zamek jak ze snu. Zamek stanowi jedno z największych dzieł architektury okresu renesansu.

Wpływy renesansu można dostrzec stylu, w formie i w licznych dekoracjach Chambord. Zamek jest marzeniem króla Franciszka, który aktywnie pilnuje i dopinguje posuwające się w szybkim tempie prace. Często odwiedza plac budowy czuwając nad prawidłowym wykonaniem.

Wszyscy twierdzą, że to król nadał zamkowi królewski charakter, dzięki nadzorowi nad budową. Sam widok nigdy nie wzbudzał co do tego żadnej wątpliwości. Królewskie symbole Franciszka I (litera F, lilia i salamandra) zdobią wiele fragmentów budowli. Król był bardzo przywiązany do swojego zamku i rozkoszował się nim.

Pokonany w bitwie pod Pawią, zmuszony został do opuszczenia Chambord. Dwa lata później Franciszek wraca, aby kontynuować swoje dzieło. Przyjmuje on w zamku swojego dawnego wroga Karola V Habsburga. Zdumiony cesarz uznaje zamek za siedzibę królewską w dosłownym tego słowa znaczeniu. Karol witany jest przez otaczające go nimfy ubrane w lekkie

stroje i Diany z falującymi piersiami, które eskortują go w kierunku zamku.

Z tej właśnie okazji wspaniałe uroczystości odbywały się w Chambord: grano na violi, bądź na oboju, organizowano tańce, stoły pokryte były pysznymi potrawami z dzicyzny. Franciszek kochał luksus, piękne kształtne, kobiety oraz wyśmienitą kuchnię. Król w pełni korzysta z uroczystości na jego cześć, gość cieszył się, rozkoszując się pięknymi przedstawieniami, które przechodziły jego najsmielsze oczekiwania.

Chambord jest uosobieniem Franciszka. Król jako mężczyzna wysoki, ubrany w purpurowy jedwabny kaftan, jego nos prawie dotyka brody, uśmiecha się szeroko. Posiadał on wykwinne manieri.

W Chambord bardzo często organizowano zbiorowe polowania konne. Wykorzystywano psy do naganiania zwierzyny, aby wypłascać ją z gęstych zarośli, pozwalało to również usytuować geograficznie jeźdźców. Ci niektórzy nie polują: kobiety i dworzanie, gromadzili się na tarasach i komentowali odgłosy, które docierały do nich. Kiedy polowania dobiegały końca usłyszeć można było triumfalny dźwięk rogu. Psy otrząsały się z wody, zdobycz przywożona była na wozach, z których wydzielala się mocna woń ziemi zmieszanej z krwią. Franciszek promieniował szczęściem, gwarzył z baronami. Scena ta przypominała powrót z wojny.

Jego następcą Ludwik XII również uwielbiał polowania, a Karol IX polował całymi dniami zamęczając konie i sam bez psów forsował zwierzynę. Chambord należy do męskich zamków.

### Słoneczny Król

Następcy Franciszka i Henryka II nie organizowali już takich uroczystości i tak wielkich polowań. W zapomnianym Chambord życie pomału przygasa. Pod koniec XVII wieku Ludwik XIV zakochuje się w zamku. Król tak bardzo upodobał go sobie, że na jego odrestaurowanie wydał mnóstwo pieniędzy. Umieszcza literę L przy literze F; zamieszkuje tam wraz ze swoim dworem, poluje, słucha Lully i wypoczywa z dala od Wersalu.

Trupa Moliere wystawiała w Chambord przed Ludwikiem XIV sztukę „Pan de Pourceaugnac”, (która to nie przypadła do gustu królowi) oraz „Mieszczanin szlachcicem”, (która Ludwik XIV przyjął pochlebnie). Podobno podczas wystawiania sztuki król nie bawił się, ale ze względu na zapal publiczności, nie zwracając uwagi



na słowne potyczki, które kaleczyły jego prestiż. W ostatnich dniach października 1659 ponownie w zamku wystawiana była sztuka.

### Władza Marszałka Saski

Marszałek Maurycy Saski stał się nowym właścicielem Chambord. W ramach nagrody za zwycięstwa wojskowe otrzymał od króla Ludwika XV tytuł zarządcy zamku Chambord. Eskadrony oddziału kawalerii pojawiły się na alejach, lansjery, czarni z Afryki i z Antyli ubrani w mundury zielono-czerwone harcowali na białych koniach. Wówczas Chambord nabierał wyglądu wojskowego. Wokół niego zbudowano wieże strażnicze, konie pasły się w parku, stajnie obfitują w ogiery i klacze. Po wykonaniu prac drogi wokół zamku są przejezdne. Doposaża on dodatkowo zamek: wystawna boazeria na koszt korony, buduje tam teatr godny stolicy i wiedzie w Chambord wystawne życie.

Marszałek Maurycy Saski był kolosem, będącym w stanie złożyć tarcze między palcami. Organizował on w zamku wielkie uroczystości, bale oraz szalone wieczory, na które zapraszał licznych gości wśród, których przewagę stanowiły kobiety. Jedną z nich była Panienska Verriere i księżniczka de Conti, które należały do ścisłego grona jego serca. Przez swoje hulaszczcze życie Marszałek ginie. Śmierć zadaje mu w pojedynku zazdrosny mąż jednej z jego kochanek, który wcześniej próbował go zabić w jego komnatach. Przed pojedynkiem Marszałek nakazał, że jego śmierć ma być szczególnie opłakiwana. Przez dwa tygodnie sześć armat, co piętnaście minut wystrzeliwało salwy na jego cześć. ■

# Nicolas Stohrer

## ou les grandes heures du pâtissier de la Reine Marie Leszczynska

**P**our qui passe devant la pâtisserie Stohrer sise au 51 de la rue Montorgueil, dont l'élégante boutique au chevet de St Eustache, témoigne d'un évident passé hors le fait que la date 1730 en souligne la fondation, nul ne sait vraiment qu'il s'agit d'un haut lieu de la gourmandise qui, de si longtemps, frappé de près de trois siècle et, de siècle en siècle, a ravi les plus fins palais, fait pâtés (presque) les sens des femmes; à toutes les saveurs du sucré.

### Entre les murs du grand siècle

Les peintures sur verre qui ornent la boutique posées en vestales, ornées de guirlandes aux voiles qui les soulignent sont, elles, plus tardives ainsi que le plafond; quand Louis Philippe régnait. Le décor en lui-même a l'élégance des lieux qui invitent à tous les raffinements. Mais ici, il faut remonter plus loin et de plus longtemps quand Nicolas Stohrer le pâtissier du roi Stanislas Leszczynski, avant de devenir celui de la reine Marie Leszczynska femme déclarée du roi Louis XV, fonde au 51 de la rue du Mont Orgueilleux la pâtisserie la plus dans l'arrière boutique s'affaire le maestro. Jusqu'au tout début du pâtissier du roi Stanislas, dont le trône chancelait avant que les méandres de l'histoire s'emparent de son destin et le fasse échouer en premier à Wissembourg puis dans la principauté des deux ponts; enfin dans le duché de Nancy.

### Le goût des choses et du savoir faire

Il naît quant à lui, Nicolas, en 1706 à Wissembourg, à l'époque un bourg perdu dans l'Alsace profonde et ceci expliquant cela je veux dire le lieu où réside le roi, il entre tout naturellement à son service comme par une



La Reine d'Angleterre à Paris chez le pâtissier du Roi... de Pologne

porte dérobée de la demeure. Jeune donc et affecté aux offices où règne l'Écuyer de cuisine, dont il devient le servent obligé. C'est là qu'il se fait aux goûts des choses et au savoir faire et s'initie à l'art de tourner les oublies, les talmouses ou les poupelins et à bien d'autres préparations du sucré ou du salé.

Il n'est au tout début qu'une petite main qui grandit sous l'effet d'un talent qui le porte à si bien faire qu'on le croirait né pour lier une crème ou avec une seule feuille de pâte, en faire mille. Tant et si bien que le roi Stanislas le roi sans terre, quittant Wissembourg, entraîne le jeune Stohrer à Chambord qui devient pendant un temps sa résidence puis à Meudon et enfin au duché de Nancy. Et on ne sait qui des deux du roi Stanislas ou de Stohrer lui-même naît du goût et de maints expertes, le fameux Baba. Le roi, dit-on, avait pour habitude, dans son fief lorrain, de satu-

rer de rhum son kügelhopf; de le faire flamber et de le tremper dans un sirop au rhum puis, d'y joindre du malaga et de l'eau distillée de Tanasie. Ce qui fait que, aimant par dessus tout les "Mille et une nuits" et avec l'approbation de son pâtissier; il l'a baptisé du nom d'Ali-Baba.

Jusqu'au moment où il y a comme une passation entre le Roi et sa fille Marie, devenue reine de France; pour ne pas dire un détournement qui répondait aux vœux de Marie. Avoir au service de sa table celui que déjà à la cour, dans le vent de la rumeur, on savait comme étant de bonnes mains pour tout ce qui était de la gourmandise. On peut imaginer que le roi Stanislas allait s'incliner de bonne







grâce et attacher aux pas de Marie son pâtissier favori. Sauf que, à ce qu'on sait, il a mis une condition. Etre autant que faire se peut des tablées royales où les desserts couvraient les nappes aux heures des fêtes solennelles. Le jeune Stohrer très attaché au roi Stanislas, pour avoir de lui tant de mémoire, qui en parlait volontiers comme du meilleur homme qui soit, en vantait l'exquise générosité et son art du bon vivre; le quitte avec regret et quand il prend congé, ploie son genou devant lui et lui baise les mains avec effusion.

### Sous les feux de Versailles

Puis il fait son entrée à Versailles. Avec Marie, il "polonise" ayant acquis le parlé et les manières de la Pologne "de vieille roche" et surpasse en talent son savoir-faire, mettant au goût de la cour à la fois des douceurs anciennes, "le blanc manger à la figue" "les macarons ou les quatre mendiants" et quelques innovations "les biscuits à la reine" puis ce qui allait signer superbement son œuvre, "l'Ali-Baba".

Mais Versailles n'étourdit pas le jeune Stohrer. Il y besogne plutôt. Il a sous sa haute main tout un escadron qu'il gouverne en chef attesté, qui a les faveurs de Louis XV et les grâces de la reine. La cour s'y ébaudit. La courtisane lève la bouchée, y goûte et, tandis que la miette vole sur sa gorge, elle fait démonstration d'une satisfaction telle; qu'on dirait qu'il s'agit d'extase. Tout Versailles fait révérence au pâtissier de la reine et dans les



vestibules on en parle comme d'un événement sans cesse renouvelé. On ne cesse d'en décliner le compliment. Et Dieu sait que, parmi ces bonnes bouches et les jeux d'éventails et les joues poudrées et les gorges blanches où descend le délice; il s'en dit et s'en ravit des choses qui se mangent ou qui se vivent.

La Pologne aussi, d'une certaine façon, est dans ce ravissement où le goût rivalise avec la coquetterie comme s'il avait les mêmes suffrages. Non, Versailles n'étourdit pas Nicolas Stohrer tout au contraire. Une fois affirmé il pense, quoiqu'en dise ou fasse la reine qui tente plus d'une fois de l'en dissuader; de quitter la cour. Ce n'est pas sans regret qu'elle le laisse aller après qu'il l'a supplié de le rendre libre. Tout les mots de la terre comme "mon bon Nicolas" ou plus proche "mon tendre ami"; n'y font rien. Pas davantage une forte levée de ses émoluments, ni ce qui flatte tout homme, honneur et considération; en étant titré.

Un matin de juillet, quand l'été bat son plein et que les jeux d'eaux fument de toutes parts pour rendre l'air tenable, Nicolas Stohrer dit à sa reine qu'il s'en va mais pour mieux revenir et qu'il lui fera porter, aux jours qui lui conviennent et aux heures qui sont les siennes; tant pour les goûters ou les soupers, autant qu'elle voudra des douceurs qu'elles aiment. Ce qui, immanquablement, à fait sourire la reine.

### Au vent de l'enseigne de Nicolas Stohrer

Les grandes heures de Versailles ainsi consommées, l'aventure s'annonce forte, comme sous une houle. Mais comme il se devait, La boutique dès les premiers temps, installe sa renommée. Il y officie, le pâtissier de la reine, dont la tradition vient des gâteaux prisés à la cour du roi Stanislas, et certains ont un goût de Pologne. Quant à lui, il vient droit de Versailles et donc, rôde dans son échoppe; un goût et un parfum de cour. D'ailleurs on ne s'y trompe pas. Les élégantes après un rituel passage chez Rose Bertin ou chez les parfumeurs-vinaigriers; viennent y faire le détour. Et elles s'enchantent les femmes du monde, quand celle qui sert dit que ce gâteau là plutôt que celui-là est le préféré de la reine et qu'aux dire s'ajoute l'anecdote plus ou moins fondée, qu'au cours d'une fête comme il y en a tant; des milliers s'en sont consommés jusqu'à incommoder des dames, s'il est possible d'en faire allusion; tandis qu'en arrière boutique, le "babatier" l'homme affecté à la préparation de la pâte du fameux baba s'affaire; avec tous les autres.

Le tout Paris se presse chez Stohrer. Les soies des robes en sont frôlées. Les gourmandes se pâment avant même de goûter et on y goûte



sur place en fauteuil aux bois chantournés. On y lève le petit doigt et on s'y exclame. Les soupirs font monter les gorges d'aises, les yeux presque fermés. On loue tout, du goût de la manière, du faire de la petite hanse du "puits d'amour" dont le nom même font se gausser celles qui osent, comme faisant allusion aux amours nombreux du roi, réjouit du "puits d'amour" mais aussi et surtout "de l'autre" auquel aucune femme ne saurait penser.

### Les bouchées de l'histoire

Nicolas Stohrer passe la main pour ainsi dire après des décennies rivées à l'office et après avoir donné au 51 de la rue du Mont-Orgueilleux, non seulement le meilleur de ce qui est gourmand mais aussi à l'histoire qui orne sa vie, lui le pâtissier du roi de Pologne et celui, attiré, de Marie Leczysynska.



Il passe la main a, dit-on, un certain Florimond qui aurait été dans sa lignée, fils de son fils et plus tard en âge de mettre la main aux pâtes, tenancier du lieu. Qu'on le veuille ou non, Nicolas Stohrer dont on sait peu de chose est nimbé d'inconnu; qui en fait la légende. En effet, quand il trépassa, il est considéré comme l'un des plus grands, à l'égal du sieur Rolland; officier de bouche de la princesse de Carignan, voire de La Varenne ou de Menon. Et vague

son enseigne qui ne chavire pas aux heures sombres, quand fait rage la terreur et que le temps est régicide, sous la bannière de Florimond. L'empire aussi s'y presse et plus tard gourmands et gourmandes, quand Louis Philippe dit roi des Français se carre sur le trône. Surtout, on imagine des polonais qui refluent de leur pays, après les vagues des insurrections qui en grandes troupes investissent à Paris, les Batignolles, autant d'assiduité chez Stohrer, que leur permettaient leurs bourses étiques. Ainsi que les fêtes de l'immigration, offertes par les Czartoryski, maître des lieux à l'hôtel Lambert, du temps du prince Adam et de sa fille Isabelle, où tournaient les grands noms de Pologne, Branicki, Potocki ou Szymanowski, les fêtes dites de charité où, tout au long des tables, s'alignaient côte à côte, les gourmandises de Stohrer. De même chez la Georges, dites Sand, en ses soirées où l'assemblée rêvait ferme, où Chopin saisit par le "zal" (prononcez jal) brodait sans fin, toutes ses nostalgies.



### Dans les pas d'une reine

Près de trois siècles plus tard depuis sa fondation, titrée "La plus ancienne pâtisserie de France" là où se croise un passé fameux et une tradition si ancrée dans l'histoire, on y vient toujours du tout Paris, dans le sillage de ceux et de celles qui trotaient jusqu'à l'enseigne, à l'époque dans les rues crottées, de si longtemps.

Plus tard, un jour d'avril de 2004 les pas d'une reine y vont, Elisabeth d'Angleterre, s'honore d'y aller. C'est monsieur Duthu héritier du pâtissier Royal, qui fait révérence à la reine tout de bleu vêtue et chapeauté comme on sait, tandis que l'un et l'autre se sourient. Comment s'en étonner d'un nom attaché aux couronnes ? Puis c'est un carrousel dans ce haut lieu qui invite quand l'oeil s'y promène, avant qu'on y savoure. Même si Stohrer donne dans le salé et officie en traiteur, s'il va du gourmand au gourmet dans une palette riche et s'il signe ses champagnes, je dis que c'est un carrousel, parce que l'oeil y tourne avant le choix et se laisse aller au noms qui annoncent les sucres, dont les titres préludent aux saveurs.. C'est la "tarte Bourdaloue" aux poires pochées et aux crèmes d'amande," la tarte Chiboust " c'est le " baba au rhum" a ne confondre surtout pas avec "l'Ali Baba " le premier étant

dit créé par Monsieur Stohrer à la cour de la reine Marie et l'autre étant créé et dûment daté par Monsieur Stohrer, en 1725; du temps du roi Stanislas à la cour de Nancy. Ou bien, c'est le "Saint Eustache" à cause du voisinage de l'église du nom, un macaron truffé de fraises des bois, ou " l'Anthrès " qu'il faut croquer d'une dent légère de sorte que le macaron de pistache avant la mousseline laisse la framboise y fondre. Ou c'est le "puits d'amour" déjà célébré avant Nicolas mais toujours parfait par le feuilleté, la crème pâtissière dans sa robe de caramel.

J'assure pour y avoir goûté, que le temps se suspend aux goûts exquis au point que, comment y résister, on pense presque aux rires et aux joues poudrées des femmes pleines de soies, aux élytres un peu brusque des éventails sur les gorges blanches et pommées, et que presque reviennent les exclamations des précieuses voix "ah, c'est si délicieux ! ah oui, c'est tout divin !"

**Pâtisserie STOHRER (depuis 1730)**

51, rue Montorgueil - 75002 PARIS

Tél. : 01 42 33 38 20 - Fax : 01 40 26 41 64

[www.stohrer.fr](http://www.stohrer.fr)

Référence bibliographique:

Pierre Liénart, François Duthu et Claire Hauguel "Moi Nicolas STOHRER Pâtissier du Roi" Edition Lattès 1999. SG Sender et Marcel Derrien "La grande histoire de la pâtisserie française" Editions Minerva 2003.



## Cagouilles à la charentaise



Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 180 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- ▶ 72 escargots petits gris
- ▶ 200 g de gros sel
- ▶ 1 cuillère à soupe de farine
- ▶ 1 cuillère à soupe de vinaigre
- ▶ 2 carottes
- ▶ 1 oignon piqué de clous de girofle
- ▶ 1 cuillère à soupe de gros sel
- ▶ 1 bouquet garni
- ▶ 6 gousses d'ail pelées
- ▶ 1 cuillère à soupe de poivre en grains
- ▶ 200 g d'échalotes
- ▶ 4 brins de persil
- ▶ 50 g de beurre
- ▶ 250 g de chair à saucisse
- ▶ 75 cl de vin rouge corsé
- ▶ sel et poivre

Mettre les petits-gris dans une passoire à gros trous et les mélanger avec le gros sel, la farine et le vinaigre. Les laisser égoutter pendant 2h puis les rincer sous l'eau froide.

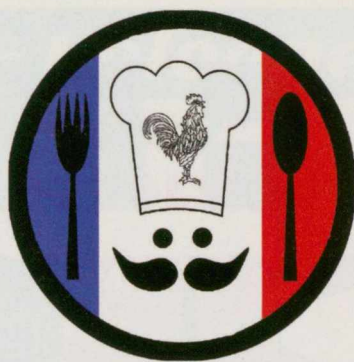
Couper les carottes et l'oignon puis les mettre dans une marmite remplie à mi-hauteur d'eau salée avec le bouquet garni, 2 gousses d'ail et les grains de poivre. Lorsque l'eau bout, y mettre les escargots.

Faire cuire 1 h puis égoutter en réservant le bouillon de cuisson.

Hacher les échalotes, puis le reste d'ail et le persil. Faire blondir les échalotes avec le beurre puis le hacher d'ail, le persil et la chair à saucisse émietlée. Faire revenir 10 min en écrasant à la fourchette.

Ajouter les escargots et le vin. Mettre du bouillon de cuisson, saler et poivrer. Couvrir et laisser frémir 2h en remuant régulièrement.

Servir chaud.



## Faisan au Cognac



- ▶ 4 belles pommes et jus de citron
- ▶ 6 filets der faisans sans peau
- ▶ 2 cuillère à café de sucre en poudre
- ▶ 4 cuillère à soupe de Cognac
- ▶ 25 cl de vin blanc sec
- ▶ 4 cuillère a soupe de crème fraîche
- ▶ 60 g de beurre
- ▶ sel et poivre

En accompagnement épinards et pommes de terre aux herbes



Coupez les pommes en 4, retirez le coeur et recoupez chaque quartier en 4.

Mélangez-les avec la moitié du jus de citron.

Dans une grande poêle, chauffez la moitié du beurre et l'huile et faites-y dorer les pommes 3 min. Mettez-les sur un plat allant au four et tenez les au chaud.

Dans la même poêle, chauffez le reste de l'huile et du beurre, mettez-y les filets de faisans, saupoudrez de sucre et du reste de jus de citron, salez et poivrez et faites légèrement dorer des 2 côtés.

Réduisez le feu, couvrez et laissez cuire 4 à 5 minutes de chaque côté.

Mettez-les dans le plat contenant les pommes et tenez-les au chaud.

Toujours dans la même poêle, sur feu moyen, faites chauffer le Cognac.

Raclez soigneusement le sucre adhérent à la poêle, remuez et flambez.

Versez le vin et portez rapidement à ébullition, puis maintenez un léger frémissement, jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié.

Ajoutez la crème et mélangez le tout à la main pour obtenir une sauce bien lisse.

Disposez les filets de faisans sur un lit d'épinards, entourez de pommes de terre aux herbes et arrosez de sauce.

## Cassoulet au confit de canard



Ingrédients (pour 6 à)

- ▶ 1 kg de haricots blancs
- ▶ 1 jarret de porc demi-sel
- ▶ 6 à 8 saucisses de Toulouse (ou à défaut saucisses au couteau)
- ▶ 6 à 8 cuisses de canard ou d'oie confites
- ▶ 1 carotte
- ▶ 1 oignon
- ▶ de l'ail,
- ▶ clou de girofle, thym et laurier.

Faire gonfler la veille les haricots.

Faire dessaler la veille le jarret.

### Le lendemain

Faire blanchir ensemble les haricots, le jarret désossé et coupé en morceaux avec l'oignon piqué de maximum trois clous de girofle, la carotte coupée en quatre dans le sens de la longueur, le thym et le laurier.

Juste recouvrir d'eau froide et faire bouillir à petit feu pendant une heure à 1 h 15 écumez si besoin.

Pendant ce temps tapisser le fond de la cocotte avec la couenne (gras côté cocotte) et frotter les parois de la cocotte avec l'ail.

Faire dorer la saucisse en entier dans de la graisse de canard (ou d'oie) que d'un seul côté.

Tapisser le fond de la cocotte avec une petite moitié des haricots.

Mettre au-dessus les morceaux de jarret, saler et poivrer (très peu le jarret est déjà salé). Écraser un peu d'ail et recouvrir avec le reste de haricots (mettre quelques gousses d'ail avec le reste de haricots elles fondront à la cuisson) rajouter deux à trois louches (pas plus) de bouillon précédent.

Enfourner à 165°C (thermostat 5-6) pendant environ 4 heures à découvert.

Toutes les demi-heures casser la croûte et arroser avec le jus de cuisson, si le plat se dessèche, rajouter de l'eau (ne rajouter que de l'eau et à rien d'autre).

Ne pas hésiter sur la graisse de canard.

Sur la dernière demi-heure incorporer les cuisses dans les haricots et disposer la saucisse entière sur le dessus du plat. Servir réchauffé.

**Bilety do nabycia w Biurze A.F.P.E.  
Dzień Dobry**

**240, rue de Rivoli - 75001 Paris**

(RDC cour - parter - w podwórzu)

m° Concorde lub Tuileries

Biuro czynne codziennie od 10:00 18:00

w soboty od 10:00 do 13:00

**UWAGA**

Biuro A.F.P.E. DZIEN DOBRY

ma swoją siedzibę na ulicy Rivoli numer 240

ZAPRASZAMY



**Le temps... c'est de l'argent. Ne gaspillez ni l'un ni l'autre. Avec votre carte de crédit achetez votre billet de bus par téléphone**

et recevrez-le le lendemain par la poste ou en montant dans le bus le jour du départ. Vous pouvez aussi (en certains cas) bénéficier de tarif préférentiel.

Si vous le souhaitez passez directement au Bureau de 10:00 à 18:00 (lundi-vendredi) et samedi de 10 h à 13 h.



**Czas to pieniądź - nie marnujcie ani czasu ani pieniędzy. Kartą kredytową możecie kupić bilet autobusowy dzwoniąc na nasz numer. Otrzymacie bilet dnia następnego pocztą lub w autobusie w dniu wyjazdu. W pewnych przypadkach możecie korzystać ze zniżek. Można też odwiedzić nasze Biuro od 10:00 do 18:00, w soboty od 10:00 do 12:00.**



Il n'est pas nécessaire d'être Auvergnat ou Écossais pour savoir compter et faire économies ! Les billets d'autocars France-Pologne sont toujours les moins chers au Bureau **Dzien Dobry - 240 rue de Rivoli (au fond de la cour) - 75001 Paris** - Il n'y a vraiment que les autruches qui ne le savent pas... elles ont une excuse : elles ne vont pas en Pologne ! **tél. : 01 47 03 90 02**

Przeznaczcie znajomym adres portalu : [www.dziendobryfrancja.eu](http://www.dziendobryfrancja.eu)

**Pologne, 16 régions, à chacun sa destination**

Au départ de 17 villes de FRANCE : Besancon • Bol-lène • Bordeaux • Châlon sur Saone • Le Mans • Lens • Lille • Lyon • Marseille • Montpellier • Mulhouse • Nantes • Nimes • Paris • Perpignan • Rennes • Tou-louse

*Grevelot  
Chambéry  
Annecy*  
**Nice**  
**Marseille**  
**Monako**

**DOLNOŚLĄSKIE**

WROCLAW  
BOLESŁAWIEC  
DZIERZONOW  
JAWOR  
JELENIA GORA  
KŁODZKO  
LEGNICA  
LUBIN  
OLAWA  
POLKOWICE

STRZEGOM  
WALBRZYCH  
ZABKOWICE SLASKIE

**KUJAWSKO-POMORSKIE**

BYDGOSZCZ  
~~BRODNICA~~  
GRUDZIADZ  
INNOWROCLAW  
TORUN  
WŁOCŁAWEK

**LUBELSKIE**

LUBLIN  
BIALA PODLASKA  
CHELM  
KRASNYSTAW  
PULAWY  
ZAMOSC  
**LUBULSKIE**

GORZOW WIELK  
NOWA SOL  
OLSZYNA  
SLUBICE  
ZIELONA GORA

**ŁÓDZKIE**

LODZ  
~~KUTNO~~  
PIOTRKOW TRYB  
SIERADZ  
ZDUNSKA WOLA

**MAŁOPOLSKIE**

KRAKOW  
BOCHNIA  
BRZESKO  
GORLICE  
GRZYBOW  
MALINOWA *Limonowa*  
MSZANA DOLNA

MYSLENICE  
NOWY SACZ  
OSWIECIM  
TARNOW  
WADOWICE

**MAZOWIECKIE**

WARSZAWA  
CIECHANOW  
OSTROLEKA  
PLOCK  
RADOM  
SIEDLCE

**OPOLSKIE**

OPOLE  
BRZEG  
NYSA  
OLESNO  
PRUDNIK

# France - Pologne par bus

avec A.F.P.E. "Dzień Dobry"  
**AUTOKARY DO POLSKI**

240, rue de Rivoli - 75001 PARIS

m° Tuileries ou Concorde

(voir PLAN ci-contre)



**Rezervacja i sprzedaż biletów w Biurze  
od poniedziałku do piątku 10:30 do 18:00**

**w soboty od 10:00 do 12:00**

**lub telefonicznie : 01 47 03 90 02**

**SINDBAD**

**BILETY EXPRESS**

Zadzwońcie pod numer

**09 54 02 30 10**

i zarezerwujcie bilety Francja-Polska

Otrzymacie je :

- natychmiast mailem,

- lub nazajutrz pocztą

- lub przy odjeździe autobusu

**Do zobaczenia wkrótce !**



Pour venir à notre Bureau retenez bien qu' il n'y a qu'une seule adresse

**A.F.P.E. Dzień Dobry - 240 rue de Rivoli - 75001 - PARIS**

**Ce qui à fait et qui fera toujours la différence : LES MEILLEURS PRIX**

Nos fidèles clients sont toujours informés personnellement des promotions

Avant d'acheter vos billets n'hésitez plus à vérifier au **01 47 03 90 01**

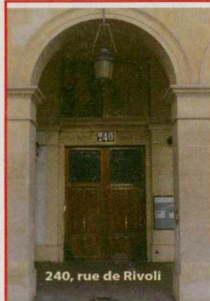
**INFORMUJEMY :**

**Biuro A.F.P.E. Dzień Dobry ma tylko jeden adres w Paryżu : 240 rue de Rivoli (w podwórzu).**

**Podana telefonicznie cena uległa zmianie w momencie wykupu biletu ?**

**Czy to cena uległa zmianie, czy po prostu udalście się Państwo pod inny adres,**

**gdzie praktykowane są notorycznie najwyższe taryfy?**



240, rue de Rivoli



Nie musisz być Szkotem lub Owernijczykiem, aby umieć liczyć  
i zaoszczędzić pieniądze ! Bilety autobusowe Francja-Polska są nadal najtańsze  
u nas w Biurze Dzień Dobry

240 rue de Rivoli (w podwórku) - 75001 Paris - Metro Concorde

Tylko strusie o tym nie wiedzą ...

Mają wymówkę: nie jeżdżą do Polski ! **tél. : 01 47 03 90 02**

Przekażcie znajomym adres portalu : [www.dziendobryfrancja.eu](http://www.dziendobryfrancja.eu)



## Polska, 16 województw, każdy własną drogą

### PODKARPACKIE

RZESZÓW

DEBICA

JAROSŁAW

JASŁO

KOLBUSZOWA

KROSNO

MIELEC

NISKO

PRZEMYSŁ

ROPCZYCE

SANOK

STAŁOWA WOLA

TARNOBRZEG

### POMORSKIE

GDANSK

GDYNIA

LEBORK

MALBORK

SLUPSK

TCZEW

### PODLASKIE

BIALYSTOK

LOMZA

SUWALKI

### ŚLĄSKIE

KATOWICE

BIELSKO BIALA

BYTOM

CHORZÓW

CZESTOCHOWA

GLIWICE

LUBLINIEC

RACIBÓRZ

RYBNIK

SKOCZKÓW

TARNOWSKIE GÓRY

ZABRZE

ZAWIERCIE

ZORY

### ŚWIĘTOKRZYSKIE

KIELCE

JEDRZEJÓW

OSTROWIEC SW

SANDOMIERZ

SKARZYSKO KAMIENNA

### WARMIŃSKO- MAZURSKIE

OLSZTYN

BISKUPIEC

ELBLĄG

ELK

GIZYCKO

ILAWA

KETRZYN

MRAGÓW

NOWE MIASTO LUBAWSKIE

OSTRODA

### WIELKOPOLSKIE

POZNAN

GNIESZNO

KALISZ

KOŁO

KONIN

KROTOSZYN

LESNO

PILA

### ZACHODNIO- POMORSKIE

SZCZECIN

KOŁOBRZEG

NOWOGARD

WALCZ

PSZCZYŃSKIE



## CIASTO BASKIJSKIE



### Składniki:

#### Ciasto:

- ▶ 400 g mąki, ▶ 200 g cukru,
- ▶ 200 g masła, ▶ 4 żółtka + 2 całe jajka,
- ▶ 1/2 torebki proszku do pieczenia,
- ▶ 3 g soli,

#### Krem:

- ▶ 1/2 litra mleka,
- ▶ 2 żółtka + 1 całe jajko do posmarowania ciasta, ▶ 120 g cukru, ▶ 50 g mąki,
- ▶ 2 łyżki rumu, ▶ 1 laska wanilii

#### Przygotowanie ciasta:

Do miski włożyć masło, cukier i sól i dobrze utrzeć na jednolitą masę. Dodawać żółtka i po jednym jajku ciągle ucierając. Po uzyskaniu jednolitej masy dosypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.

Po uformowaniu ciasta podzielić go na dwie części ( pierwsza 2/3 a druga 1/3) i włożyć do lodówki.

#### Przygotowanie kremu:

Żółtka ubić z cukrem na białą masę. Dosypać mąkę. Mieszać drewnianą łyżką, dolać rum i trochę mleka, by powstała jednolita masa. W rondlu o grubym dnie podgrzać resztę mleka dodając wanilie. Wlać do mleka przygotowany preparat. Mieszać nieustannie, by nie było grudek a gdy krem zgęstnieje odstawić z ognia. Przełać do salaterki i pozostawić do schłodzenia.

Rozwałkować ciasto; pierwszą część ciasta na grubość 2 i 1/2 centymetra. Pokryć schłodzonym kremem. Przykryć drugą warstwą ciasta zagniatając dokładnie boki, by krem pozostał w środku. Rozbitym jajkiem posmarować ciasto. Piec w nagrzanym piekarniku, w temperaturze 180° przez ok. 30 minut.

## KURCZAK PO BASKIJSKU



### Składniki:

- ▶ 1 kurczak (ok 1,5 kg),
- ▶ 1 czerwona papryka,
- ▶ 1 zielona papryka, ▶ 1 żółta papryka,
- ▶ 4 pomidory, ▶ 3 cebule szalotki,
- ▶ 2 ząbki czosnku,
- ▶ 100 g białego wytrawnego wina,
- ▶ oliwa, ▶ sól, ▶ pieprz, ▶ bouquet garni

#### Przygotowanie:

Obraną cebulę i czosnek drobno posiekać.

Papryki oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w cienkie paski. Z pomidorów zdjąć skórki i pokroić na ćwiartki. Kurczaka obsmażyć na oliwie w średniej temperaturze a gdy się ładnie przyrumieni, przełożyć na talerz. Na tej samej patelni zeszklić cebulę i czosnek, dodać następnie paprykę a na końcu pomidory. Doprawić solą i pieprzem, włożyć bouquet garni. Tak przygotowane warzywa wyłożyć na kurczaka, wlać wino i dusić na wolnym ogniu przez około 35 minut.

## KRÓLIK W PAPRYCE



### Składniki:

- ▶ królik, ▶ 5 papryk czerwonych i żółtych,
- ▶ 1 kg cebuli, ▶ 2 ząbki czosnku,
- ▶ olej, ▶ sol, ▶ pieprz,
- ▶ mielona ostra papryka (piment d' Eespelette)

#### Przygotowanie:

Wymyte papryki włożyć w całości do nagrzanego piekarnika ( 220°) na 20 minut. Następnie, gdy ostygną obrać ze skórki,

oczyścić z nasion i pokroić w cienkie paski. Królika polać olejem, naczosnkować, posypać solą, pieprzem i szczyptą ostrej papryki (piment d' Eespelette), po czym włożyć do piekarnika termostat 7 na godzinę. Pokrojoną cebulę zdusić na oleju na małym ogniu i na końcu dodać pokrojoną paprykę. Doprawić solą, pieprzem i ostrą papryką. Wyjąć królika z piekarnika, pokroić na porcje i pokryć przesmażoną cebulą i papryką. Włożyć ponownie do piekarnika na 15 - 20 minut.

## DORSZ PO BASKIJSKU



### Składniki:

- ▶ 6 dużych kawałków dorsza,
- ▶ 1 łyżka mąki,
- ▶ 2 - 3 pomidory,
- ▶ 1 łyżka sproszkowanej ostrej papryki,
- ▶ 3 strąki czerwonej papryki,
- ▶ 3 ząbki czosnku,
- ▶ 1 szklanka oliwy,
- ▶ sól

#### Przygotowanie:

Cząstki dorsza obtoczyć w mące i obsmażyć na gorącej oliwie. Na inną patelnię wlać resztę oliwy, dodać posiekany czosnek, obraną ze skóry, krajaną w paski paprykę i podrumienić do złocistego koloru. Dodać pomidory (bez skórki i jąderek). Doprawić do smaku. Dusić dalej, aż masa nabierze konsystencji piure. Dodać podsmażone kawałki ryby, postawić na słabym ogniu pod przykryciem na 15 min.

## EXPOSITION DE LA COLLECTION HAHNLOSER VILLA FLORA

Du 10 septembre 2015 au 7 février 2016, au musée Marmottan-Monet, les chefs-d'œuvre de la collection Arthur et Hedy Hahnloser.

La collection suisse des époux Hahnloser-Bühler sera bientôt présentée, pour la première fois en France, au musée Marmottan-Monet : 75 chefs-d'œuvre de peinture, de dessin et de sculpture, essentiellement de Pierre Bonnard, Félix-Édouard Vallotton, et Édouard Vuillard, mais comportant aussi des Cézanne, Giacometti, Hodler, Maillol, Manet, Manguin, Marquet, Matisse, Redon, Renoir, et van Gogh.

Cette collection, débutée en 1905, commença par des pièces des nabis et des fauves, puis ce sera sur les conseils judicieux principalement de Félix Vallotton et Henri Manguin, que le couple l'étendra en se portant acquéreurs, souvent par achats directs auprès des artistes qu'ils visitent dans leurs ateliers, d'importantes et nombreuses peintures de Manet, Renoir, Cézanne, Van Gogh et Redon. Leur collection, qui est aujourd'hui cotée comme un bien culturel d'importance nationale suisse contribua notablement à faire connaître le postimpressionnisme.

Artistes et amateurs se retrouvent régulièrement à Winterthur, en Suisse, dans la Villa Flora, résidence d'Arthur (1870-1936) et Hedy (1873-1952), qui devient ainsi pour ces artistes



Henri-Charles Manguin  
(1874-1949), La Sieste ou  
le Rocking Chair

un lieu de rencontre, d'échanges et de création.

Quelques photographies d'archives en noir et blanc rendent compte de l'atmosphère si particulière de la Villa Flora, que l'on voit de l'extérieur, avec son architecture modulable, véritable demeure de collectionneurs. D'autres nous conduisent dans le jardin, avec sa disposition géométrique encore conservée et entretenue de nos jours, avec les deux grandes statues d'Aristide Maillol, L'Été (1910) et Pomone (1910).

Les portraits des collectionneurs ou les œuvres créées dans l'élégante Villa Flora, témoignent d'une forme de quiétude, de bonheur et de partage, et en une trentaine d'années, tous les murs de la propriété sont progressivement envahis de tableaux... jusqu'à ceux de la salle d'eau. Certaines peintures furent même réalisées à même les murs, et on raconte qu'en leur temps les parents interdisaient à leur enfants de visiter la maison du fait des femmes

nues exposées sur les murs.

La Villa Flora à Winterthur, n'a été ouvert au public en tant que musée d'art qu'en mai 1995.

Le musée Marmottan présente cette exceptionnelle réunion de rares chefs-d'œuvre tels que La Blanche et la Noire (1913) et Le Chapeau violet (1907) de Vallotton, Effet de glace (1909) et L'Embarcadère de Cannes (1934) de Bonnard, Le Semeur (1888) de Van Gogh, Amazone (1883) de Manet, Portrait de l'artiste (1877-1878) de Cézanne, Nice, cahier noir (1918) de Matisse, La Partie de dames à Amfréville (1906) de Vuillard et Les Anémones (1912) de Redon.

Organisé en sections monographiques, le parcours de l'exposition retrace les rapports qui unirent les principaux artistes du tournant du XXe siècle au couple Hahnloser. Il relate cette histoire étonnante de collectionneurs si fortement engagés et si passionnés d'art au début du siècle.

## FRAGONARD GALANT ET LIBERTIN AU MUSÉE DU LUXEMBOURG



Les Hasards heureux de l'escarpolette  
(1767). Jean Honoré Fragonard.

Du 16 septembre 2015 au 24 janvier 2016, le peintre de la séduction et de l'intrigue au XVIIIe siècle.

Si l'œuvre de Jean-Honoré Fragonard (1732, Grasse -1806, Paris) est multiple (peintre d'histoire, de genre et de paysage), il fut amplement habité par l'univers de l'inspiration amoureuse, des compositions champêtres de ses débuts jusqu'aux allégories amoureuses de la fin de sa carrière. Qu'il ait été galant, libertin, audacieux même ou porteur d'une nouvelle éthique amoureuse, son art s'efforce de saisir les subtiles ou plus triviales variations de l'impulsion comme du sentiment amoureux.

La chronologie que présente cette exposition débute dans la France des Lumières marquée par le sensualisme venu d'Angleterre, au milieu du XVIIIe siècle. Le lien de la sensualité et du sentiment est au cœur des préoccupations philosophiques, littéraires et artistiques.

Fragonard remporte à 20 ans le prestigieux Grand prix de Peinture de l'Académie royale avec son tableau Jéroboam sacrifiant aux idoles. Il entre 3 ans à l'École royale, dirigée alors par Carl van Loo, puis part se parfaire

comme peintre et comme libertin à l'Académie de France à Rome (1756-1761).

Mais la peinture classique ne lui permet pas d'atteindre le degré de reconnaissance, de fortune et de succès auquel il aspire... et qu'il obtiendra en revanche en nimbant ses peintures galantes d'un érotisme marqué, ce qui convient merveilleusement bien aux attentes de la cour extrêmement licencieuse de Louis XV.

Le Luxembourg présentera une sélection exceptionnelle de plus de 80 œuvres célèbres ou plus confidentielles de Fragonard, prêtées par les plus prestigieuses collections d'Europe et des États-Unis, composée de tableaux, de dessins. On y verra également représenté le talent ambitieux mais contrarié d'illustrateur, avec les dessins qu'il réalisa pour les Contes de La Fontaine (prêt exceptionnel du musée du Petit Palais) et le Roland furieux de l'Arioste.

**Du 8 septembre 2015 au 31 janvier 2016.  
Osiris, mystères engloutis d'Égypte,  
à l'Institut du Monde arabe.**

250 objets obtenus au fil de 7 années de fouilles sous-marines de l'équipe de Franck Goddio révélant les vestiges de la cérémonie des mystères d'Osiris célébrés à Thônis, Héracléion ainsi qu'à Canope, et une quarantaine d'œuvres des musées du Caire et d'Alexandrie, certaines sortant d'Égypte pour la première fois.



**Du 20 septembre 2015 au 16 août 2016.  
Autour des Dinosaurés. Un voyage du  
Jurassique au Crétacé, au Palais de la  
Découverte.**

Gigantesques reptiles aux dents acérées, les dinosaurés font aujourd'hui encore l'objet de nombreux fantasmes. Des immenses Camarasaurus aux féroces Tarbosaurus ou aux méconnus Gallimimus, l'exposition immerge le visiteur dans deux environnements reconstitués du Jurassique et du Crétacé. 7 animatronics, 60 fossiles, une séquence vidéo stupéfiante, de véritables os de dinosaurés, des moulages de plantes... mettent en lumière les dernières découvertes en la matière.



**Jeudi 10 septembre 2015 à 18h.  
Conférence « Quand Chopin apparaît au  
monde et aux mondains de Paris... »  
à l'Ambassade de Pologne, Hôtel de Monaco,  
Paris.**

**Rachida DATI** (Ancien Ministre, Député Européen, Maire du 7e arrondissement) et **Thierry HODENT** (Conseiller de Paris, Délégué aux Affaires Scolaires et à la Culture) ont le plaisir de vous inviter à la conférence :

**« Quand Chopin apparaît au monde et aux mondains de Paris. L'histoire d'une mystification »** par Piotr Witt – Historien, critique d'art, écrivain et journaliste.

Ambassade de Pologne : Hôtel de Monaco (Paris, Flammarion, 2005) *Przedpiekle slawy : rzecz o Chopinie* [Chopin : limbes de la gloire] (2e éd. Varsovie, Ed. DiG 2015)

**Polonaises de Chopin jouées par Vincent Aridon**

Salle des mariages, Mairie du 7e arrondissement  
116, rue de Grenelle, RSVP au 01 53 58 75 60.



**Du 18 septembre 2015 au 8 mars 2016.  
Hey ! Modern Art and Pop Culture / Act III,  
à La Halle Saint-Pierre.**

63 artistes internationaux pour poursuivre l'exploration des différentes expressions artistiques de la contre-culture : lowbrow art, art outsider, bande dessinée et plus largement les médias porteurs d'une culture de rue.



SECTION CONSULAIRE DE L'AMBASSADE DE POLOGNE

Horaires d'ouverture du Consulat :

Lun., mar. jeudi, ven. : 8h30-13h30, mer. 12h30-17h00 Pon., wt., czw., piątek : 8:30-13:30, w srode 12:30-17:00  
Service visas : Lun., ven. : 8h30-13h30, mer. 12:30-17h00 Wizy : pon., piątek 8h30-13h30 środa : 12:30-17:00.  
5, rue Talleyrand - 75007 Paris - Tél : 01 43 17 34 22 - Fax : 01 43 17 34 34

AMBASSADE DE POLOGNE À PARIS

1, rue Talleyrand - 75007 Paris  
Tél : 01 43 17 34 05 - Fax : 01 43 17 35 07

REPRÉSENTATION PERMANENTE DE LA RÉPUBLIQUE DE POLOGNE AUPRÈS DE L'OCDE

136, rue de Longchamps - 75016 Paris  
Tél. : 01 56 28 57 60

AMBASSADE DE POLOGNE

PROMOTION DU COMMERCE ET DES INVESTISSEMENTS  
86, rue de la Faisanderie - 75116 Paris  
Tél. : 01 45 04 10 20 - Fax : 01 45 04 63 17

OFFICE NATIONAL POLONAIS DU TOURISME

10 rue Saint-Augustin, 75002 Paris  
tél. +(33) 1 42 44 29 92, fax. +(33) 1 42 97 52 25  
Bureau ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 16 h  
www.pologne.travel • info.fr@pologne.travel

CENTRE SCIENTIFIQUE DE L'ACADÉMIE POLONAISE DES SCIENCES

74, rue Lauriston - 75116 Paris  
Tel : 01 56 90 18 35

BIBLIOTHÈQUE POLONAISE DE PARIS

6, quai d'Orléans - 75004 Paris  
Tél. : 01 55 42 83 83

LIBRAIRIE POLONAISE DE PARIS

123, bld St-Germain - 75006 Paris  
Tél. : 01 43 26 04 42-Fax : 01 40 51 08 82

ÉCOLE POLONAISE DE PARIS

11-15, rue Lamendé - 75017 Paris  
Tél. 01 42 28 66 38 - Dépositaire de Dzień Dobry



**Tłumaczenia,  
Pomoc  
w urzędach,  
lekcje  
języka francuskiego**  
tel. : 06 40 95 66 42

COLIS FRANCE-POLOGNE

PACZKI POLSKA-FRANCJA

Paris 01 42 38 63 20

06 62 75 50 06

Paris 06 42 83 53 59



PRZESYŁKI Z PARYŻA I REGIONU NA CAŁĄ POLSKĘ

Paryż : 01 41 71 12 79  
Polska : + 48 178 750 069



POMPES FUNÉBRES INTERNATIONALES POLONIA

e.mail : josefa.bazincourt@gmx.fr  
Tel. / fax : 02 31 85 23 66  
(rozmowa po polsku i po francusku)



POLSKI ZAKŁAD POGRZEBOWY CONCORDIA

Pompes Funèbres - Transport International  
Tél + 48 343 62 71 57 Fax + 48 343 66 54 22  
e-mail : concordia@concordia.biz.pl

AVOCATS (MÓWIMY PO POLSKU)



Maitre Claire di Crescenzo  
21, Bd Henri IV - 75004 Paris  
Tel. : 01 46 22 21 14 - 06 80 43 82 19

Maitre Marcin GOLEC  
12-14, Rond-Point des Champs-Élysées  
75008 Paris  
tél. : 01 53 53 14 07 - 06 60 15 09 55



PSYCHOTHÉRAPIE - PSYCHOTERAPIA (MÓWIMY PO POLSKU)

Psychothérapie Adultes, Enfants, Adolescents  
22, rue du Fbg du Temple - 75011 Paris  
145, av. Pasteur - 93170 Bagnolet  
06 08 95 48 69 (sur RDV - mowimy po polsku)

STOMATOLOGIA - LEKARZE (MÓWIMY PO POLSKU)

Chirurgien-dentiste Dr Danuta Baranowicz - Schouker  
33, rue Poissonnière - 75002 Paris  
Tél. : 01 42 33 60 31 • 06 20 25 08 15  
(akceptuje Carte Vitale)

Chirurgien Dentiste Dr Mariola TULISZKIEWICZ  
45, rue du Caire - PARIS 2<sup>e</sup>  
Tél. 09 81 83 30 58, 01 42 33 30 58 ou 06 43 98 83 66

Centrum Stomatologiczne Prony  
91, rue de Prony - 75017 Paris  
(m° Pereire lub RER C, station Pereire-Levallois)  
Tel. 01 44 29 79 89

ASSURANCES - UBEZPIECZENIA

LYDIA RUBIO AXA ASSURANCES  
Agent Ubezpieczeniowy  
13, rue Trébois - 92300 Levallois Perret  
Tél. : 01 42 70 77 62  
(mowimy po polsku : 06 64 37 04 43)

SWISS LIFE (MÓWIMY PO POLSKU)  
14, Résidence du Lac - 95880 Enghien-les-Bains  
Tél : 01 39 64 38 36 ou 06 73 47 94 20  
grazyna.fernandes.ag@swisslife.fr

UBEZPIECZENIA CZASOWE

(3, 5, 8, 15, 22, 30, 60 LUB 90 DNI)

I WYWOZ DEFINITYWNY SAMOCHODU

Tél : 01 47 03 90 02 ou 06 09 02 84 17

Information pratique pour vos vacances en Pologne

ZŁOTYS PLN

Avant de partir en Pologne munissez-vous de ZŁOTYS au taux de change de Pologne

YES-Change -1 rue Rouget de Lisle  
Paris 1<sup>er</sup> - m° Concorde - tél. 01 42 60 00 35  
(A coté du café l'IMPERIAL - 240 rue de Rivoli - Paris)

LEKcje FRANCUSKIEGO  
COURS DE FRANÇAIS

DARIA

dariajezierska@gmail.com  
06 61 71 95 50 (DARIA)

INFORMATIQUE

DÉPANNAGE SUR PLACE, CRÉATION DES SITES WEB  
Paris et environs  
Tél. 07 58 07 52 68

DZIEŃ DOBRY poleca... *Najsmaczniejsze wędliny w Paryżu !*



• Polski Sklep JACKY  
7, rue René Boulanger - 75010 Paris

• C. comme en Pologne  
9, rue Pierre Ginier 75018-Paris

• Leader-Pol 230, rue Paul et Camille Thomoux  
93300 Neuilly sur Marne

• Polski Sklep w AULNAY Ss BOIS  
2 bis, Bld de Strasbourg (obok MONOPRIX)

• SKLEP Made in Polska  
2 bis rue Paul LAGUESSE - 77700 Chessy

otwarty od poniedziałku do piątku 12<sup>00</sup> - 20<sup>00</sup>  
w soboty-niedz. 12<sup>00</sup> 18<sup>00</sup> (tel. 01 42 38 63 20

otwarty od wtorku do soboty 11<sup>00</sup> - 20<sup>00</sup>  
w niedziele 11<sup>00</sup>-15<sup>00</sup> (tel. 01 44 70 98 81)

tel. 09 81 11 17 39 lub 06 42 83 59 59  
scroby@interia.pl

Tel. : 01 43 30 32 94  
mail : sklep.aulnay@gmail.com

Tél. 01 60 04 07 53 lub 06 71 02 93 12  
Kamila@madeinpolska.fr - pon. 14:30-20:00,  
wt.-sobota 10:00-20:00, niedz. 10:00-14:00

OÙ TROUVER LE PROCHAIN "DZIEŃ DOBRY" ?

**Dzień Dobry - 240, rue de Rivoli - 75001 Paris - métro : Concorde (10<sup>00</sup>-18<sup>00</sup>)**

**33000 - BORDEAUX** Kosciol Swietego Mikolaja,  
13 Place Sainte Eulalie

**44200 - COUERON** 48a, rue de la Frémondrière

**69006 - LYON** Consulat de Pologne  
79 rue Crillon

**69008 - LYON** Kosciol Swietej Trojcy  
111, Av. Jean Mermoz

**75004 - PARIS** Bibliothèque Polonaise  
6, Quai d'Orléans

**75006 - PARIS** Librairie Polonaise 123, Bld St Germain

**75007 - PARIS** Consulat de Pologne  
5, rue de Talleyrand

**75009 - PARIS** Banque Polonaise (BCP) 5 rue Auber

**75010 - PARIS** JACKY Association SKLEP POLSKI  
7, rue René Boulanger

**75016 - PARIS** Centre Scientifique

de l'Académie Polonaise de Paris 74 rue Lauriston

**75016 - PARIS** Kosciol Sw. Genowefy, 18, rue Claude Lorrain

**75017 - PARIS** Lycée Lamandé 11-15 rue Lamandé

**75017 - PARIS** Maison des Anciens Combattants de  
Pologne - 20, rue Legendre

**75017 - PARIS** Kosciol Polski St Charles de Monceau  
- 22 Bis rue Legendre

**75018 - PARIS**

SKLEP Comme en Pologne 9, rue Pierre Ginier

**77700-CHESSY** Sklep Made in Polska

2 bis rue Paul Laguesse - Tel. 01 60 04 07 53

**91100 - CORBEIL ESSONNES**

Kosciol Saint Paul

118 Bld John Kennedy

**92300 - LEVALLOIS-PERRET**

AXA Assurances - 13, rue Trébois

**93170 - BAGNOLET**

Kosciol St Leu St Gilles - 84, rue Sadi-Carnot

**93200 - SAINT DENIS** Kosciol Saint Denys de l'Estrée  
- 53, Bis Bld Jules Guesdes

**93330 - NEUILLY sur MARNE**

Leader Pol Alimentation & Presse Polonaise  
230, rue Paul et Camille Thomoux

**93600 - AULNAY sous BOIS**

SKLEP Polski ATHINA

2 Bis Bld de Strasbourg

**93600 - AULNAY sous BOIS**

Kosciol Polski 46 Av. du Gros Peuplier

**95370 - MONTIGNY LES CORMEILLES**

Kaplica Sw. Jozefa - 53 rue de la République

**95370 - MONTIGNY LES CORMEILLES**

Kaplica St Martin - 27, Grande Rue

02000 : SOISSONS	60170 : RIBECOURT	75017 - PARIS	93200 SAINT-DENIS
37000 : TOURS	60500 : CHANTILLY	77000 - MEAUX	3600 : AULNAY-SOUS-BOUS
44220 : COUVERON	60700 : PONT STE MAXENCE	77190 - DAMMARIE LES LYS	94170 : ALFORTVILLE
45200 : MONTARGIS	69008 : LYON	77860 : QUINCY VOISINS	94340 : JOINVILLE-LE-PONT
45000 : ORLEANS	69565 : GLEISE-VILLEFRANCHE	77860 : COUILLY PT AUX DAMES	94470 : BOISSY-ST-LEGER
45500 : GIEN	72000 - LE MANS	91100 : CORBEIL ESSONNES	95000 : ARGENTEUIL (S <sup>TE</sup> BERNADETTE)
51000 : REIMS	75016 - PARIS	93170 : BAGNOLET	

... jak również w każdą niedzielę przed Polskim Kościołem Concorde w Paryżu : bezpłatny numer "Dzień Dobry" u sprzedawców gazet między godz. 8<sup>00</sup> a 20<sup>00</sup>.

## PARAFIE - MISJE KATOLICKIE - MSZE ŚWIĘTE

### Dzień Dobry Magazine

jest do Waszej dyspozycji w dniach i godzinach Mszy Świętych

#### PARAFIA MONTIGNY LES CORMEILLES

Ks. Piotr Andrzejewski - tel. 01 39 97 64 85  
www.paroissedemontigny.com  
contact@paroissedemontigny.com

#### KOŚCIÓŁ SAINT MARTIN Msze po francusku

27 Grande Rue - 95 Montigny Les Cormeilles  
Msze Święte w niedzielę o godz. 11.00, w soboty 18.30

#### KAPLICA SAINT JOSEPH Msze po francusku

53, rue de la République  
95-Montigny Les Cormeilles  
Msze Święte w niedzielę o godz. 9.30

#### 93200 Saint-Denis

Eglise Saint Denys de l'Estrée - 59, bd Jules Guesde  
Ks. Zbigniew Wcisło Schr 01 48 29 82 08

Msze Św. w każdą niedzielę i święta o 9.30 w kościele  
W piątki (w Krypte kościoła) o 19.00 adoracja i  
spowiedź, a następnie o 19.30 Msza Św.

W soboty 13<sup>00</sup>-16<sup>00</sup> katecheza dla dzieci i młodzieży  
pmsaintdenis@gmail.com www.pmsaintdenis.blogspot.fr

#### PARAFIA MIŁOSIERDZIA BOZEGO

20, rue Legendre 75017 Paris - Ks. Mariusz NITKA  
Tél : 01 73 70 68 49 www.paryz-parafia.fr  
Msze Św.: w niedziele 9:30 i 11<sup>00</sup> w Krypte  
18<sup>00</sup> w Kaplicy w tygodniu - 18<sup>00</sup> w Kaplicy

#### PARAFIA pw. Św. GENOWEFY

18, rue Claude Lorrain - 75016 Paris  
tel./fax : 01 45 20 51 47 - Msze Św. w niedzielę i święta : 9.30,  
11.30, 18.00 - w dni powszednie : godz. 18.00

#### NOMINATA - wrzesień 2012

Dnia 1 września decyzją księdza biskupa diecezji Creteil i rektora PMK we Francji powstała nowa parafia przeznaczona dla Polaków mieszkających w regionie Val-de-Marne na terenie diecezji Creteil.

Do Alfortville zostało posłanych dwóch księży gotowych służyć Bogu i człowiekowi: ks. Sławek Głodzik jako proboszcz; ks. Piotr Wróblewski jako wikariusz. Parafia Notre Dame w Alfortville, choć już całkiem wielka, stała się nowym miejscem spotkań dla Polaków już wcześniej gromadzących się w istniejących gdzie indziej na terenie diecezji Creteil wspólnotach : Vitry-sur-Seine, Joinville-le-Pont, czy w Boissy-St-Leger. **SERDECZNIE ZAPRASZAMY NA MSZĘ ŚWIĘTĄ W ALFORTVILLE W KAŻDĄ NIEDZIELĘ O GODZINIE 9H00 (PARKING NA TERENIE DOMU PARAFIALNEGO)** Paroisse Notre Dame et St Pierre  
46, rue Louis Blanc - 94140 Alfortville  
Tel.: 01 43 75 32 16 lub 09 53 90 16 44 (fax: 01 43 78 19 49)  
parafiawalfortville@gmail.com • Blog: parafiawalfortville.blogspot.fr

#### PUNKTY DUSZPASTERSKIE

**ALFORTVILLE** - Kościół Notre Dame - 3, rue Jules Cuillerier  
94140 Alfortville (w sąsiedztwie Domu Parafialnego) -  
Msza św. w niedziele i święta: godz. 9.00

**JOINVILLE-LE-PONT** Kościół St Charles  
5, rue de Paris 94340 Joinville le Pont

Msza św. w 1 niedzielę miesiąca: godz. 11.00

**BOISSY-SAINT-LEGER** Kaplica Sacré Coeur - Boissy Clary  
47, rue Louis Walle - 94470 Boissy-Saint-Leger

Msza św. w 4 niedzielę miesiąca o godz. 11.00

Kapłani : Proboszcz Ks. Sławek GŁODZIK (smglodz@live.fr)

Wikariusz : Ks. Piotr WRÓBLEWSKI p.piotr@voila.fr

tel. kom. 0753160065

#### MSZE ŚWIĘTE POLSKA MISJA KATOLICKA W AULNAY SOUS BOIS

46, Avenue du Gros Peuplier 93600 Aulnay s/s Bois



Niedziela - 93600 Aulnay-sous-Bois

9h30 - Eglise Saint Joseph - 57 Avenue de la Croix Blanche,  
Niedziela - 18h00 Aulnay s/s Bois - 46, Ave du Gros Peuplier  
Kaplica Księża Chrystusowców  
Le Blanc Mesnil - 93150

Niedziela - 8h00 - Eglise Saint Charles

107 Avenue Normandie Niemen  
La Mission catholique polonaise - Księża Chrystusowcy  
Adresse : 46, Avenue du Gros Peuplier  
93600 Aulnay-sous-Bois  
tel. + 33 (0)1 48 66 63 60 • www www.tchr.org/fran

#### PARAFIA PUNKTY DUSZPASTERSKIE PMK

Ks. Tadeusz Kardys (mail: kardys@free.fr)  
15 rue Carnot - 77860 QUINCY-VOISINS  
tel. 06 23 29 10 22, 09.50.51.99.45

#### QUINCY-VOISINS / COUILLY PONT-AUX-DAMES (77)

Kościół Parafialny : niedziela godz 11.00

#### MEAUX (77)

Kaplica przy szkole Sainte Geneviève  
12, rue de la Visitation  
Msza niedzielna godz 10.00

#### CHANTILLY

24, allée du Valois 60500 Chantilly  
(Msza Św. w każdą niedzielę, godz. 11.00)  
Ks. Jan Cetnar : 07 53 14 62 62

#### PONT SAINTE MAXENCE- LES AGEUX (60)

Kościół Parafialny w III sobotę miesiąca : godz. 18.30

#### RIBÉCOURT pod NOYON

282, rue de Paris 60170 Ribécourt  
(Msza Św. I i III sobota miesiąca, godz. 18.00)  
Ks. Jan Cetnar : 07 53 14 62 62

#### SOISSONS (02)

Kaplica St Crepin - rue Vic-sur-Aisne  
Msza niedzielna godz 12.00 lub 14.00  
info 06 23 29 10 22.

#### REIMS (51) (ks Grzegorz Herman, info: 03 26 68 04 62)

Kaplica Sœurs de Marie Immaculée  
2, rue Noël (raz w miesiącu) godz 18<sup>00</sup> (16.03)

#### PARAFIE MISJI KATOLICKIEJ W REGIONIE CENTRE

Ks. Stanisław Kata - tel. 02 38 80 00 66

• ORLÉANS - Kaplica Św. Józefa, 4, rue Robert de Courtenay,  
w niedzielę i święta : godz. 11:00

• TOURS - Kościół Św. Pawła w III niedzielę miesiąca o 15:00

• LE MANS - Kaplica Siostr Miłosierdzia,  
14, rue de la Paille - w II niedzielę miesiąca o 15:00

• MONTARGIS - Kościół Ste Therese de l'Enfant Jesus  
59, bis rue Roger Salengro - Chalette Vesine w I niedz. mies. 15:00

• GIEN - Kościół Ste Jeanne d'Arc, place du Château - w IV niedz. o 15:00

#### PARAFIA PW. ST. LEU - ST. GILLES

84, rue Sadi Carnot - 93170 Bagnolet - tel./fax : 01 43 62 91 69  
Msze Święte w niedzielę i święta : godz. 12.30

#### DUSZPASTERSTWO AKADEMICKIE I RODZIN «DAR»

KAPLICA NIEPOKALANEGO POZECZIA N.M.P.

52, avenue Laplace - 94 110 Arceuil

RER B stacja Laplace, 11 min. od Katedry Notre Dame (tél. fax : 01 49 12 15 30)

Msze Św. w w niedzielę i święta : 9.00 i 11.30

Katecheza w niedzielę w roku szkolnym : 10.30

#### POLSKA MISJA KATOLICKA

Dammarié les Lys - Parafia Podwyższenia Krzyża Św.

975 Avenue du Maréchal FOCH - 77190 Dammarié les Lys

Ks. Proboszcz Józef BODZIONY (tél. 01 64 37 28 25)

Msze święte w niedzielę i święta : 10.00

#### KOŚCIÓŁ ŚWIĘTEJ TRÓJCY

111 Avenue Jean MERMOZ - 69008 - LYON

Msza św. w każdą niedzielę o godz. 11h30

Kościół parafialny w Glaisé-Villefranche

Msze w każdą niedzielę miesiąca godz. 14h30

Ks. Paweł WITKOWSKI - Proboszcz, Ks. Piotr SZOT - Wikariusz

Tél : 04 78 74 47 57 Fax: 09 57 11 04 83

www.parafialyon.blogspot.fr/ e-mail: ste.trinite@free.fr

#### PUNKTY DUSZPASTERSKIE - DNI I GODZINY MSZY ŚW.

##### CORBEIL-ESSONNES

Ks Eugeniusz SZYSZKA - tel. : 01 64 96 09 01

Kościół Saint Paul - 118, Bd John Kennedy (Moulin Galant)

Msze Święte : w niedziele i święta : godz. 11.30,

w piątki : godz. 19.30

##### BRUNOY

La Chapelle Notre Dame du Sauvageon - rue de Cérçay - 91800 Brunoy

Msze Święte: w 2 i 4 niedzielę miesiąca: godz. 18.00

Ne gaspillez plus votre temps ni votre argent !

Tous vos billets de bus et d'avion vers la Pologne aux meilleurs prix



Chez vous en quelques minutes

Par téléphone au 09 54 02 30 10

voir pages 2, 12 et 13

Retrouvez les 12 dernières publications de  
Dzien Dobry Magazine sur  
[www.dziendobry.com](http://www.dziendobry.com)

Ne gaspillez plus  
votre temps  
ni votre argent !



Tous vos billets de bus et d'avion  
vers la Pologne aux meilleurs prix



Chez vous en quelques minutes  
Par téléphone au 09 54 02 30 10  
voir pages 2, 12 et 13

Vous habitez le 77 (en Seine-et-Marne) ?

**Nouveau !**

Magasin de produits  
et de charcuterie polonaise  
vient d'ouvrir ses portes

Informations aux :

01 60 04 07 53

06 71 02 93 12



## Wakacje szkolne 2015-2016 dla regionów Francji : A, B, C

### Tableau des vacances scolaires 2015-2016 pour les zones : A, B, C

Besançon - Bordeaux - Clermont  
Ferrand - Dijon - Grenoble - Limoges -  
Lyon - Poitiers

Aix - Marseille - Caen - Lille - Nancy  
- Metz - Nantes - Nice - Orléans - Tours -  
Reims - Rennes - Rouen - Strasbourg

Creteil - Montpellier  
- Paris - Toulouse -  
Versailles

#### Vacances scolaires 2015

	Zone A	Zone B	Zone C
Toussaint 2015	17.10.15 au 1.11.2015	Rentrée des classes : 2 novembre 2015	
Noël et Nouvel An 2015-2016	19.12.16 au 3.01.2016	Rentrée des classes : 4 janvier 2016	
Vacances d'hiver 2016	13.02.16 au 28.02.2016	6.02.16 au 21.02.2016	20.02.16 au 6.03.2016
<b>Rentrée des classes :</b>	<b>29 février 2016</b>	<b>22 février 2016</b>	<b>7 mars 2016</b>
Vacances de printemps 2016	9.04.16 au 24.04.16	2.04.16 au 17.04.16	16.04.16 au 1.05.16
<b>Rentrée des classes :</b>	<b>25 avril 2016</b>	<b>18 avril 2016</b>	<b>2 mai 2016</b>
Vacances d'été 2016	5.07.16 au 31.08.2016	Rentrée des classes : 1 septembre 2016	

## Dzien Dobry Magazine

Łącznik polsko-francuski - Le trait d'union franco-polonais



Mensuel bilingue édité par AFPE  
en collaboration et partenariat  
avec l'AMBASSADE de POLOGNE à PARIS  
L'Administration des VOÏVODIES POLONAISES  
La Chambre Nationale de Commerce  
& d'Industrie de POLOGNE  
L'Office NATIONAL POLONAIS du TOURISME

LES CONSEILS REGIONAUX de FRANCE  
LES OFFICES REGIONAUX de TOURISME en FRANCE

Miesięcznik francusko-polski wydawany przez AFPE  
ze współpracą partnerów  
Ambasadą Polską w Paryżu  
Urzędami Województw Polskich  
Polską Izbą Handlową i Przemysłową  
Krajowym Komitetem Turystyki  
Urzędami Regionalnymi we Francji  
Francuskim Komitetem do Spraw Turystyki

Bureau & régie publicitaire - Publicité - Petites annonces  
240, rue de Rivoli - 75001 PARIS  
Tél.: 01 47 03 90 02 - Fax 01 47 03 90 03  
annonce.dziendobry@gmail.com  
Directeur de la Publication : Jean-Louis IZAMBERT

Rédacteur en Chef : Jean-Louis IZAMBERT

Traductions : Lidia JAWORSKA  
[www.dziendobryfrancja.eu](http://www.dziendobryfrancja.eu)  
[www.dziendobryfrancja.pl](http://www.dziendobryfrancja.pl)  
ISSN 1269-5823

Tirage mensuel : 25.000 exemplaires  
Imprimerie: RIVADENEYRA S.A. Export  
Ronda El Puig de Santa Maria 70  
46350 PUZOL VALENCIA - Espagne

Toute reproduction de nos textes et créations graphiques  
est strictement interdite  
sans l'accord préalable de la rédaction du journal

Uwaga : Dla lepszego zrozumienia, teksty są podane w języku polskim, ale rozmowy o pracę są po francusku.

Attention : Pour mieux comprendre, les offres sont en polonais mais les entretiens en français.

## Comment décoder une petite annonce DZIEŃ DOBRY ?

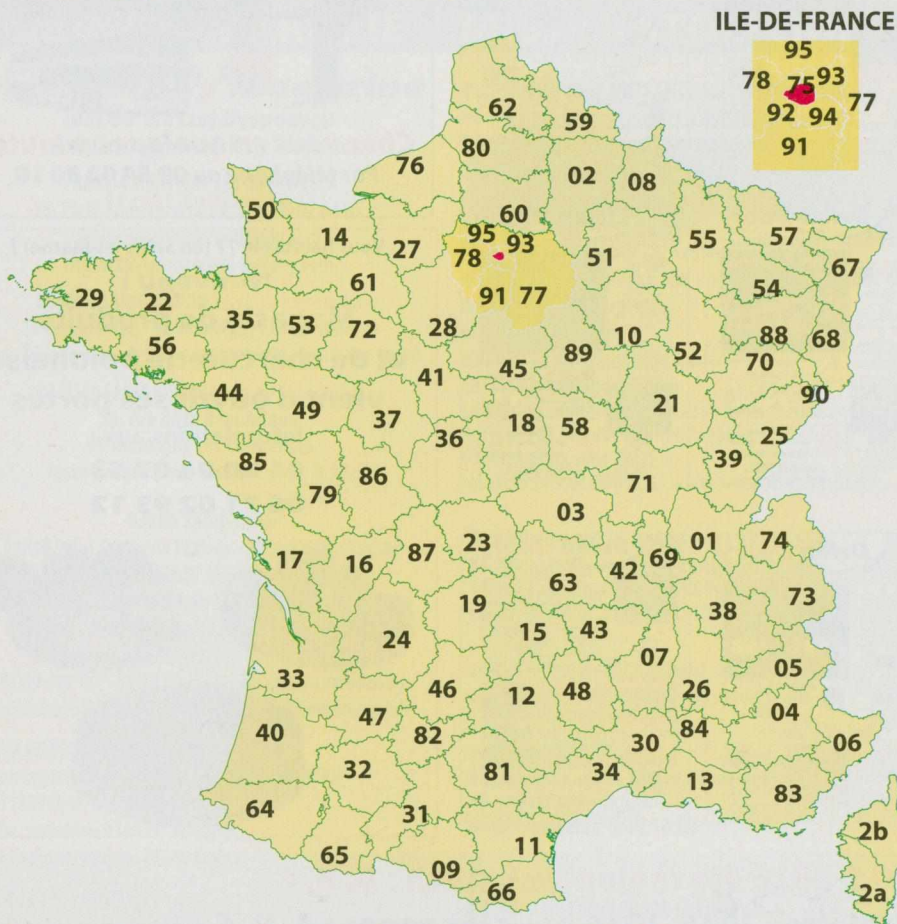
Exemple : 20 123 75

20 = numéro d'ordre de l'annonce

123 = numéro de parution de Dzien Dobry Magazine

75 = numéro du département français où se situe l'offre d'emploi.

2 lettres = pays où se situe l'offre d'emploi (l'hôtellerie)



## Jak zrozumieć cyfry podanych ogłoszeń ? np. : 20 123 75 ?

20 = numer porządkowy ogłoszenia

123 = numer wydania Dzien Dobry

75 = numer departamentu we Francji, w którym znajduje się podana oferta

2 litery = kraj, w którym znajduje się podana oferta (hotelarstwo).

### SPÓR SĄDOWY :

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES OU JUDICIAIRES liées à l'emploi - ou aux accidents de toute nature avec dommages corporels et invalidité partielle ou totale avec indemnités ou pensions

tél. : 01 46 22 21 14 lub 06 80 43 82 19

### LITIGES

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES OU JUDICIAIRES liées à l'emploi - ou aux accidents de toute nature avec dommages corporels et invalidité partielle ou totale avec indemnités ou pensions

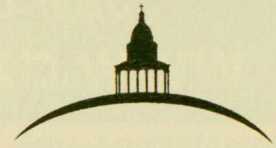
## OFERTY PRACY

01-124-01 Piekarnia-cukiernia poszukuje piekarza z dyplomem szkoły zawodowej i minimum 2-letnim stażem pracy. 39 godzin tygodniowo. Praca od wtorku do niedzieli od 04:00 do 12:00. Godzinowo 9,61 € z możliwością negocjowania. Kandydatura osobista: Boulangerie-Pâtisserie Floriana - 41 rue Anatole France 01100 Oyonnax

02-124-01 Przedsiębiorstwo instalacji wodno-gazowych zatrudni elektryka budowlanego z dypl-

mem zawodowym i minimum rocznym stażem pracy. Wymagane prawo jazdy. 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie 12 €/godz. Kandydaturę z CV przysłać do M. Morel na adres: didier-morel@wanadoo.fr

03-124-06 Prywatny szpital geriatryczny zatrudni dyplomowaną pielęgniarkę geriatryczną. 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie 2100-2730 € miesięcznie. Kandydaturę z CV przysłać do Mme Garibaldi na adres: drh@hpgs.fr



**RESTAURANT CUISINE FRANÇAISE**  
travaillant avec des groupes embauche serveuses et serveurs (débutantes acceptées) la langue française souhaitée - expérimentés - et parlant couramment anglais (autres langues appréciées : allemand, italien, espagnol, polonais, russe)

Tél. pour rendez-vous : Mme Dorothée

01 46 33 56 63 ou 06 09 24 09 83

Adresse : Au Bistrot de la Montagne

38, rue de la Montagne Ste Geneviève - 75005 Paris



## OFFRE D'EMPLOI

Hôtel dans les Alpes recherche pour la saison d'hiver (3 ou 4 mois) une employée polyvalente pour entretien des chambres et préparations des petits déjeuners. Si débutante, formation par une employée polonaise en place depuis plusieurs années. Logement dans une chambre seule avec télévision, accès Hi-Fi, cuisine à disposition. Adresser par e-mail CV - Candidature - Photo

Hotel położony w Alpach zatrudni pokojówkę do pracy w sezonie zimowym (3 - 4 miesiące). Do obowiązków należy sprząkanie pokoi i przygotowanie śniadań. Dla osoby debiutującej w zawodzie proponujemy szkolenie przez naszego pracownika - Polkę, którą zatrudniamy od lat. Zakwaterowanie w pokoju jednoosobowym z telewizorem, Hi-Fi, do dyspozycji kuchnia. Kandydaturę z CV i zdjęciem prosimy kierować do Mme Guylaine Serrat na adres: hotel@lesgentianes38.fr ou par correspondance  
Hôtel Les Gentianes - 299 Avenue de Brandes 38750 Alpe d'Huez

Architecte indépendant parfaitement bi-lingue Français et Polonais recherché par entreprise de construction de maisons en bois.

Adresser courrier à Dzien Dobry Annonces Réf.124.00.2015 - 240 rue de Rivoli 75001-Paris (qui retransmettra) euroecologis@gmail.com

Młody mężczyzna z 10-letnim doświadczeniem w budownictwie, znajomość języka francuskiego w stopniu komunikatywnym podejmie prace: malowanie, szpachlowanie tel. 0 617 842 140

Młoda, odpowiedzialna kobieta poszukuje pracy jako opiekunka do dzieci lub osób starszych. Znajomość języka włoskiego w stopniu komunikatywnym tel. 0 617 84 21 40

04-124-13 Generalny wykonawca robót budowlanych zatrudni doświadczonego murarza z minimum 5-letnim stażem pracy w zawodzie. 39 godzin tygodniowo. 1800 - 2000 € miesięcznie. Kandydaturę z CV przesać do Mme Picone na adres: mgl.picone@orange.fr

05-124-14 Przedsiębiorstwo instalacji grzewczych i sanitarnych zatrudni wykwalifikowanego hydraulika z minimum 2-letnim stażem pracy. Wymagane prawo jazdy. 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne 1600-1800 €. Kandydaturę z życiorysem przesyłać do M. Falempin na adres: recrutement@adsgroupe.fr

06-124-24 Piekarnia wypieków własnych zatrudni piekarza; początkujący w zawodzie akceptowani. 39 godzin tygodniowo. 1700-1800 €. Kandydaturę z listem motywacyjnym przesyłać do M. Florent Messaussier: latourtenauze@orange.fr

07-124-26 Zakład hydrauliczny usług wodno-gazowych zatrudni wykwalifikowanego pracownika z dyplomem. Wymagane prawo jazdy. 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne 1783 €. Kandydaturę przesyłać do M. Rudy Mathis na adres: etspeyrentmatis@hotmail.fr

08-124-30 Dom seniora z opieką medyczną zatrudni dyplomowaną pielęgniarkę geriatryczną z 2-letnim stażem. 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięcznie 2071-2301 €. CV i kandydaturę przesyłać do Mme Auriou na adres: direction.cotecanal@mutuelle-mbv.fr

09-124-31 Firma usług elektrycznych zatrudni wykwalifikowanego elektryka z minimum 5-letnim stażem pracy w zawodzie. 35 godzin tygodniowo.

Wynagrodzenie 1700-1800 € miesięcznie. Kandydaturę z życiorysem przesyłać do M. Decout na adres: emploi.mip@onera.fr

10-124-33 Piekarnia zatrudni piekarza z dyplomem ukończenia szkoły zawodowej. Mile widziane prawo jazdy. 35 godzin tygodniowo. Kandydaturę kierować do M. Protat na adres: boulangeriecaillivolle@orange.fr

11-124-33 Przedsiębiorstwo zatrudni malarza-tapeciarza z minimum 3-letnim stażem pracy w zawodzie. Wymagane prawo jazdy. 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie początkowe 1660 € miesięcznie. Kandydaturę przesyłać do M. Dan Saada na adres: y.ams33@yahoo.fr

12-124-33 Firma usług malarsko-szkłarskich zatrudni pracownika na stanowisko malarz-dekorator. Wymagany minimum 2-letni staż pracy w zawodzie. 35 godzin tygodniowo. Kandydaturę przesyłać na adres: ozer.ahmet@orange.fr

13-124-41 Firma usług malarsko-szkłarskich zatrudni wykwalifikowanego malarza z dyplomem. 35 godzin tygodniowo. Godzinowo 9,61-11 €. Osobiscie: Temporis - Mme Mélyssa Michot - 54 rue Pierre Henri Mauger 41700 Contres

14-124-44 Hotel zatrudni pokojówkę/pokojowego z minimum 6-miesięcznym stażem pracy. 35 godzin tygodniowo. Godzinowo 9,61 €. Kandydaturę z CV przesyłać do M. Sammuël Oziel na adres: s.oziel@hotels-emmaude.com

15-124-51 Zatrudnimy murarza na stanowisko szefa ekipy, praca przy zagospodarowaniu terenów zieleni. Dyplom oraz prawo jazdy kat.B.

35 godzin tygodniowo. 10,50 €/godz. + premia. Kandydaturę przesyłać do M. Cossenet na adres: info@cossenet.fr

016-124-59 Generalny wykonawca robót budowlanych zatrudni murarza do prac renowacyjnych z minimum 2-letnim stażem pracy w zawodzie. 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie godzinowe 10-11 € + dodatki. M. Patrick Duyck, tel. 06 82 95 66 33

17-124-59 Przedsiębiorstwo usług malarskich i prac renowacyjnych zatrudni malarza budowlanego. Wymagany dyplom zawodowy i 10-letni staż pracy. 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie godzinowe 9,61 €. 06 70 62 03 27 - M. Nastuzzi

18-124-64 Przedsiębiorstwo zatrudni hydraulika grzewczego. Instalacje grzewcze i klimatyzacyjne, naprawy i utrzymanie. Wymagany dyplom zawodowy i minimum 2-letni staż. 35 godzin tygodniowo. Godzinowo 11-12 €. Kandydaturę z życiorysem przesyłać do M. Mignon na adres: contact@bixente-energie.fr

19-124-65 Koncesjoner samochodowy zatrudni wykwalifikowanego mechanika samochodowego z min. 3-letnim stażem. Wymagane prawo jazdy kat B. 38 godzin tyg. 1700 - 2300 € + pełne ubezpieczenie zdrowotne + talony żywnościowe. Kandydaturę z CV przesyłać do M. Julien Belleret: julien.belleret@groupe-clim.com

20-124-67 Firma usług elektrycznych zatrudni wykwalifikowanego elektryka z 2-letnim stażem. Wymagane prawo jazdy. 35 godzin tygodniowo. Godzinowo 10 - 12 €. Kandydaturę z CV przesyłać do Mme Latzer : celine.latzer@gocel.fr

## ASSURANCES TEMPORAIRES POUR TOUS VÉHICULES

d'un poids inférieur à 3 500 kg (Autos - Camionnettes - Remorques)

### UBEZPIECZENIA CZASOWE NA WSZYSTKIE POJAZDY

poniżej 3 500 kg (Samochody - Furgonetki - Przyczepy)



• Pojazd ubezpieczony przez Assurance française\*  
• Numer licencji ORIAS 10053724  
• Gwarancja finansowa QBE France

1 jour/dzień = 70 €	8 jours/dni = 105 €	30 jours/dni = 158 €
3 jours/dni = 85 €	15 jours/dni = 120 €	60 jours/dni = 254 €
5 jours/dni = 95 €	22 jours/dni = 140 €	90 jours/dni = 350 €

POUR TOUS VÉHICULES D'UN POIDS SUPÉRIEUR à 3 500 kg (TRACTEURS ROUTIERS - CAMIONS - REMORQUES) NOUS CONSULTER

**UWAGA ! Prawnie, samochód na numerach francuskich nie może być ubezpieczony polską polisą. Ubezpieczenie polskie nie jest honorowane przez władze francuskie, jak i niemieckie. W przypadku kontroli policji : mandat i unieruchomienie pojazdu do czasu okazania ubezpieczenia francuskiego. AFPE jest ubezpieczone przez QBE FRANCJA Nr ORIAS 10053724.**

Documents à fournir : Carte grise + Permis de conduire - Potrzebne dokumenty : Oryginalny dowód rejestracyjny + Prawo jazdy  
**240, rue de Rivoli 75001 Paris • 01 47 03 90 00 • 01 47 03 90 02**  
(RDC - cour, parter w podwórzu) métro : Concorde - BIURO CZYNNE : poniedz. - piątek od 10:30-18:00) - W soboty od 10:00 do 12:00  
jedynie na umówione spotkanie. 2 pierwsze niedziele miesiąca od 9:30 do 12:30 jedynie na umówione spotkanie **06 09 02 84 17**

**Première de couverture - Pierwsza strona**

**1**

Demi page  
195 x 130 mm

1 435 € HT

**2**

Quart de page  
130 x 107 mm

1 150 € HT

**3**

Triple module horizontal  
130 x 81 mm

**3V**

Triple module vertical  
165 x 64 mm

845 € HT

**4**

Double module horizontal  
130 x 55 mm

**4V**

Double module vertical  
114 x 64 mm

662 € HT

**5**

Module horizontal  
130 x 28 mm

**5V**

Module vertical  
64 x 55 mm

332 € HT

Les formats ainsi que les emplacements choisis (pour la Première ou la Quatrième de couverture) sont confirmés sous réserve de disponibilité au moment de demande d'insertion.

**Remises et bonifications pour publications en nombre**  
Minimum 3 publications successives pour une seule facturation et un seul règlement avant la première publication.

- Pour 4 publications d'une seule facturation et d'un seul règlement avant la première publication.
- Remise de 10 % pour la première de couverture + 1 publication gratuite.
- Remise de 20 % sur toutes les autres pages + 1 publication gratuite

Formats oraz wybrane miejsce reklamy (na Pierwszą i Ostatnią Stronę Okładki) są zatwierdzone w momencie zamawiania pod warunkiem, że miejsce jest wolne.

**Rabaty, przy zamówieniach na wielokrotną publikację**  
Minimum 3 publikacje sukcesywne pod warunkiem uregulowania całego rachunku przed pierwszą publikacją.

- 4 publikacje sukcesywne: jedna faktura, płatność całości przed pierwszą publikacją
- zniżka 10 % jeżeli reklama na pierwszej stronie + 5-ta publikacja oferowana
- zniżka 20 % reklama na pozostałych stronach + 5-ta publikacja oferowana

**Autres formats ou formats spéciaux - nous consulter**

**Format autres pages - Formaty reklam innych stron**

**6**

Pleine page  
215 x 302 mm

2 750 € HT

**7**

Page  
200 x 284 mm

2 625 € HT

**8**

Demi page  
200 x 140 mm

1 315 € HT

**9**

Quart de page  
130 x 107 mm

667 € HT

**10**

Triple module horizontal : 130 x 81 mm

**10V**

Triple module vertical  
165 x 64 mm

510 € HT

**11**

Double module horizontal  
130 x 55 mm

**11V**

Double module vertical  
114 x 64 mm

360 € HT

**12**

Module horizontal  
130 x 28 mm

**12V**

Module vertical  
64 x 55 mm

194 € HT

**13**

Demi module  
64 x 28 mm  
format unique

97 € HT

**Lydia RUBIO AXA Assurances** Agent Ubezpieczeniowy  
13, rue Trébois - 92300 Levallois Perret métro : Louise Michel

Tél. : 01 42 70 77 62 - Fax : 01 47 37 81 25

Internet : [agence.axa.fr/rubio-lydia](http://agence.axa.fr/rubio-lydia)  
e-mail : [agence.rubio@axa.fr](mailto:agence.rubio@axa.fr)

**Aby otrzymać informację w języku polskim  
prosimy o kontakt telefoniczny : 06 64 37 04 43**



- Oferujemy 20 % zniżki na ubezpieczenie samochodu i mieszkania.
- Akceptujemy zniżki uzyskane w Polsce.
- Proponujemy ubezpieczenia zdrowotne, pierwsze dwa miesiące gratis!
- Jesteśmy również specjalistami w ubezpieczeniach budowlanych, tylko u nas możecie liczyć na zniżki nawet do 17 %.
- Kredyt na samochód, motocykl, remonty.



## POLSKI SKLEP

w AULNAY-SOUS-BOIS



### Kuchnia Polska realizowana na miejscu

- **Gołąbki, pierogi, bigos, krokiety.**
- **Świeże ciasta : sernik, makowiec, szarlotka.**
- **Torty okazjonalne.**
- **Duży wybór artykułów spożywczych (wędliny, nabiał, alkohole) w atrakcyjnych cenach. Zapraszamy !**

#### POLSKI SKLEP

2 bis, Bd de Strasbourg  
93600 Aulnay-sous-Bois

(obok Monoprix)  
Tel. : 01 43 30 32 94

mail : [sklep.aulnay@gmail.com](mailto:sklep.aulnay@gmail.com)

Poniedziałek : 16-20h • Od wtorku do czwartku : 9h30-14h i 16h-20h30 • Od piątku do niedzieli : 9h30 - 20h30

### NIEDROGA FIRMA POGRZEBOWA FRANCUSKO-POLSKA

Przewożenie ciała i pogrzeby na terenie całej Europy 24/24

### POMPES FUNEBRES INTERNATIONALE POLONIA



Koszty trumny (lub urny) i transport do Polski 2 100 € TTC  
Tél. 02 31 85 23 66 - mówimy po polsku  
(tłumaczenie i pomoc w załatwianiu dokumentów)  
Tél. 02 31 78 25 93 - mówimy po francusku  
e-mail : [josefa.bazincourt@gmx.fr](mailto:josefa.bazincourt@gmx.fr)

### REUSSISSEZ ET CONCRETISEZ VOS PROJETS EN POLOGNE EXPORT - IMPORT

- Partenariats - Contacts partenaires
  - Recherche de fabricants ou des distributeurs
  - Formalités administratives
  - Assistance - Accompagnement
  - Visites sur place - assistance juridique
  - Traductions spécialisées - Interprétariat
- Tél. Pologne : 00 48 228 338 889  
Tél. komorkowy : 00 48 605 254 541  
Tél. France : 06 03 19 76 48

E-mail : [jowilhelmi@wp.pl](mailto:jowilhelmi@wp.pl)

### izabela.sc Transport Pasażerski, Paczki i bagaże

France  
Belgique  
Hollande  
Allemagne  
Pologne



França  
Belgia  
Holandia  
Niemcy  
Polska

8<sup>e</sup> voyage = 1 PLN • 8 przejazd = 1 złotych

França - Paryż    Śląskie    Podkarpackie  
+ 33 141 711 279    Bielsko-Biała    Rzeszów  
+ 33 620877 077    (33) 815 14 70    (17) 85 75 069  
+ 33 617 151 800    508 263 777    502 420 600  
[www.izabela-bus.eu](http://www.izabela-bus.eu) • [biuro@izabela-bus.eu](mailto:biuro@izabela-bus.eu)

### Barbara CZUBINSKI TŁUMACZKA PRZYSIĘGŁA

TRADUCTRICE - INTERPRETE  
(POLONAIS - FRANÇAIS)

10, RUE Fernand LÉGER  
28300 MAINVILLIERS

Tél. : 02 37 21 52 38

Fax : 09 59 97 52 38

mobile : 06 75 22 31 04

e-mail : [barbara.czubinski@gmail.com](mailto:barbara.czubinski@gmail.com)

### Dr Danuta Baranowicz - Schouker Chirurgien-dentiste

33, rue Poissonnière 75002 Paris

M° Bonne Nouvelle

01 42 33 60 31 - 06 20 25 08 15

(mówimy po polsku)

akceptuje Carte Vitale



Pierwszy polski sklep  
samoobsługowy ze snakiem  
Epicerie Fine Polonaise  
avec Un Espace Gourmand  
• COMME EN POLOGNE •

Serwujemy na miejscu: pierogi,  
zupy, dania polskie, sałatki, kanapki,  
zapiekanki, ciasta.

Adres: 9 rue Pierre GINIER - 75018 PARIS,

Métro: la Fourche lub Place de Clichy

Tel. 01 44 70 98 81 / 06 98 39 13 06

Site: [commeenpologne.fr](http://commeenpologne.fr)

Czynny: od wtorku do soboty 11-20, niedziela: 11-15  
PONIEDZIAŁEK-ZAMKNIĘTE

Dojazd: między 50 i 52 numerem av. de Clichy skręcić w  
ulicę Pierre Ginier (do sklepu 50 m)



### Dentystka polska

Specjalista od dzieci, leczy też dorosłych  
Dr Mariola Tuliszkiewicz

01 42 33 30 58 - 06 43 98 83 66

45, rue du Caire - 75002-PARIS

Akceptuje CMU AME

### Maître

Claire di Crescenzo

Advokat mówiący po polsku



### uprzejmie informuje o nowym adresie

21, Bd Henri IV - 75004 Paris

Tél. : (00 33) 01 46 22 21 14

Tél. : (00 33) 06 80 43 82 19

Fax : (00 33) 01 46 22 21 24

### POLSKI SKLEP Jacky Association

Tylko u nas ! Wszystko, co dobre i tanie prosto z Polski !

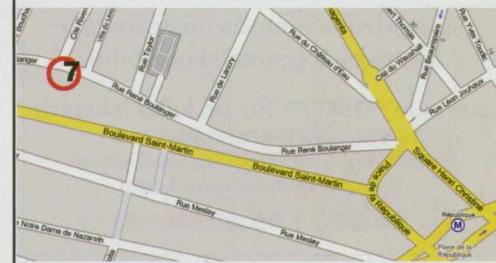
Zbieramy też odzież dla Domów Dziecka w Polsce

7, rue René-Boulanger, 75010 PARIS

Tel. 01 42 38 63 20 / 06 62 75 50 06

otwarte od pon. do piątku (12:00-20:00)

w soboty - niedziele (12:00 - 18:00)



### UBEZPIECZENIA PO POLSKU Grazyna Lubicz-Fernandes

14, Résidence du Lac BP 27 - 95880 Enghien Les Bains

Tel: 01 39 64 38 36 / 06 73 47 94 20 Fax : 01 34 17 43 51

N° Orias 07007704 - E-mail : [grazyna.fernandes.ag@swisslife.fr](mailto:grazyna.fernandes.ag@swisslife.fr)

**KOMPLETNA OBSŁUGA KLIENTA PO POLSKU**

### WSZELKIE UBEZPIECZENIA OSÓB I FIRM : Samochodowe ze stażem z Polski, mienie, OC, zdrowie, NW, lokaty, renty...

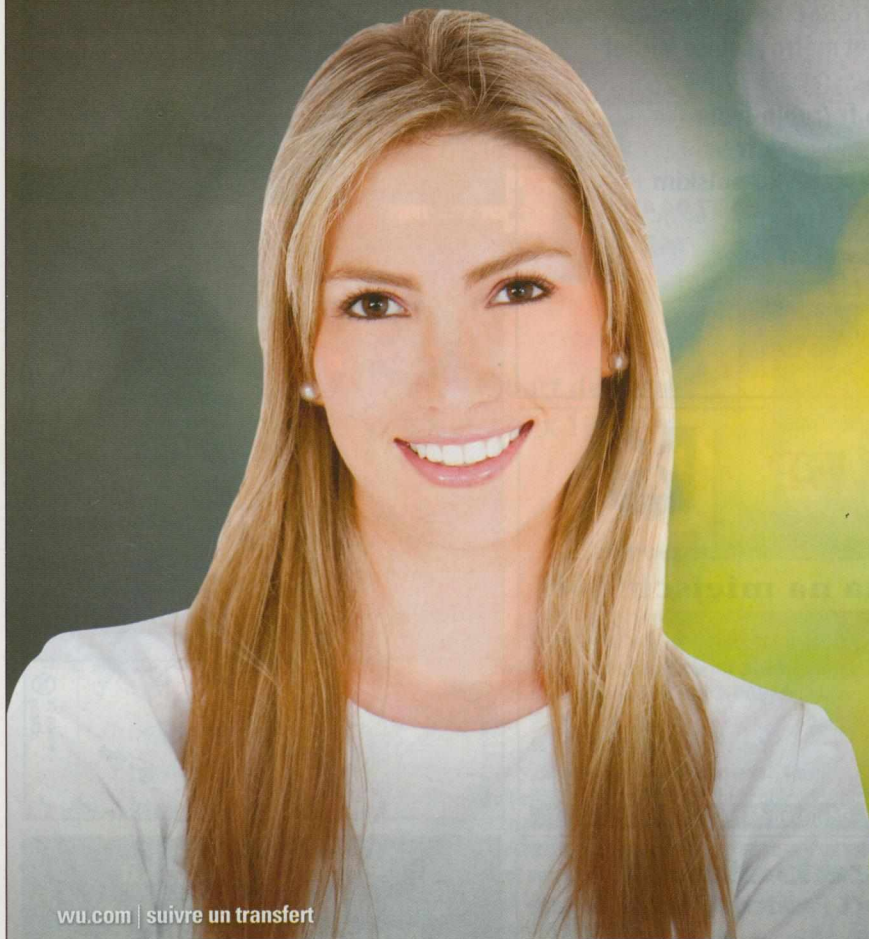
Dojazd podzięciem    Kierunek Pontoise z Gare du Nord : Stacja Enghien les Bains.

Z dworca : zostać na peronie idąc w lewo, po wyjściu w prawo ulicą Général de Gaulle minąć Monoprix i pod n° 52 bis, przejściem między domami, do końca i w lewo pasaż pod arkadami.

Biuro za wejściem n° 14 do rezydencji.

Dojazd samochodem    A 15 w kierunku Cergy Pontoise, zjazd n° 2 - Argenteuil Orgemont prawym pasem na Epinay i prosto 14 światła do jeziora w Enghien. Na końcu jeziora w lewo i w prawo na parking kasyna na poziom B i wyjście Rue Général de Gaulle - centre ville). Na GPS wpisać "3 Avenue de Ceinture".

Do zobaczenia



DOBRE WIEŚCI  
WESTERN UNION



## ZMNIEJSZYLIŚMY OPŁATY ZA PRZEKAZ\*

**WYŚLIJ DO POLSKI** | **3,90€\***  
DO 50€ EURO I ZAPŁAĆ ZA PRZEKAZ

Dotychczasowa opłata za przekaz to 4.90 € przy wysyłce 50 €\*\*.  
Opłata dotyczy tylko usługi po 6 godzinach.†

Zapoznaj się z opłatami za przekaz do **POLSKI**  
w placówkach uczestniczących w promocji.

**WESTERN UNION** **WU**

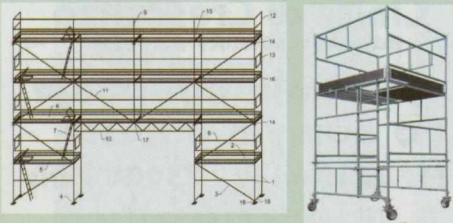
moving money for better<sup>3</sup>

wu.com | suivre un transfert

1 Les bonnes nouvelles de Western Union. On baisse nos prix ! Envoyez 50 € vers la Pologne pour 3,90 € de frais. Ancien frais : 4,90 € pour 50 € envoyés. Tarif valable uniquement pour le service 6h. 2 Découvrez nos nouveaux tarifs pour vos envois vers la Pologne dans les points de vente participants. 3 L'argent en mouvement pour le meilleur. \*Outre les frais de transfert, Western Union génère également des revenus à partir du change de devises. Lorsque vous choisissez une société de transfert de fonds, comparez attentivement les frais de transfert ainsi que les taux de change. Tarifs en vigueur à partir du 12 mai 2015 pour vos envois depuis la France vers l'Espagne, l'Italie, le Portugal, La Roumanie, la Pologne, la Bulgarie et la Moldavie. Tarifs valables dans les Agences dédiées, chez Travelex, CBIP, Attijarwafa et les Agents Agréés. Tarifs sujets à modifications sans préavis. \*\*Le paiement peut être différé ou le service indisponible selon certaines conditions associées à la transaction : le montant envoyé, le pays de destination, la disponibilité de devises, la conformité réglementaire, les exigences en matière d'identification, les horaires d'ouverture des points de vente, les différences de fuseaux horaires ou la sélection d'options de service différé. D'autres restrictions ainsi que des variations de prix en fonction d'autres services peuvent s'appliquer, renseignez-vous au guichet.

### WYNAJEM RUSZTOWAŃ

Możliwość dostawy na miejsce,  
montaż i demontaż



damiankonefal@interia.eu  
tel. 06 24 39 26 95

### PSYCHOTÉRAPIE

Adultes, Adolescents, Enfants  
Sylvie CHOJNACKI

22, rue du Faubourg du Temple - 75011 Paris  
(mówimy po polsku)  
métro République - tél. 06 08 95 48 69  
www.sylviechojnacki-psy.fr

### SKUTECZNY KURS JĘZYKA FRANCUSKIEGO

Sprawdzona metoda dostosowana  
do twoich potrzeb i poziomu

Szybkie POSTĘPY już po kilku lekcjach  
Cena lekcji umiarkowana  
Proponuje pierwsze spotkanie zapoznawcze  
dariajezierska@gmail.com  
**06 61 71 95 50 (DARIA)**

Lycamobile  
Appelez le monde pour moins cher



Oferta specjalna!



POLSKA

**1** Ct /min  
stacjonarne

**4** Ct /min  
komórkowe

Aby aktywować wyślij **TARIFS SPECIAUX** pod 2525

Opłata za połączenie 15cts

Zamów swoją darmową kartę SIM na [www.lycamobile.fr](http://www.lycamobile.fr)  
lub pod numerem 01 77 72 23 22

Obowiązują warunki oferty

Made in Polska  
[www.madeinpolska.fr](http://www.madeinpolska.fr)

Epicerie Polonaise - Sklep Polski  
2 bis, rue Paul Laguesse  
77700 CHESSY T. : 01 60 04 07 53

Informatyk.fr

Naprawa komputerów z dojazdem  
do Klienta - Paryż i okolice.  
Tworzenie stron internetowych.  
Zadzwoń **07.58.07.52.68**