



240, rue de Rivoli - 75001-PARIS • 01 47 03 90 00 • www.dziendobryfrancja.com • 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



OSTEOPATA

KAROLINA SKORUPSKA (mówimy po polsku)
Dyplom szkoły Collège Ostéopathique
Sutherland de Paris
70, rue Maurice Ripoché - 75014 PARIS
M° Pernety & Mouton Duvernet
Tél. : 06 49 99 76 56
e-mail : karolinask@icloud.com

Ça y est : c'est reparti !



**Je vous attends
au Parc
ASTERIX
jusqu'au
2 novembre**

Billets ÉKONOMIX
Voir page 3

EDYTA

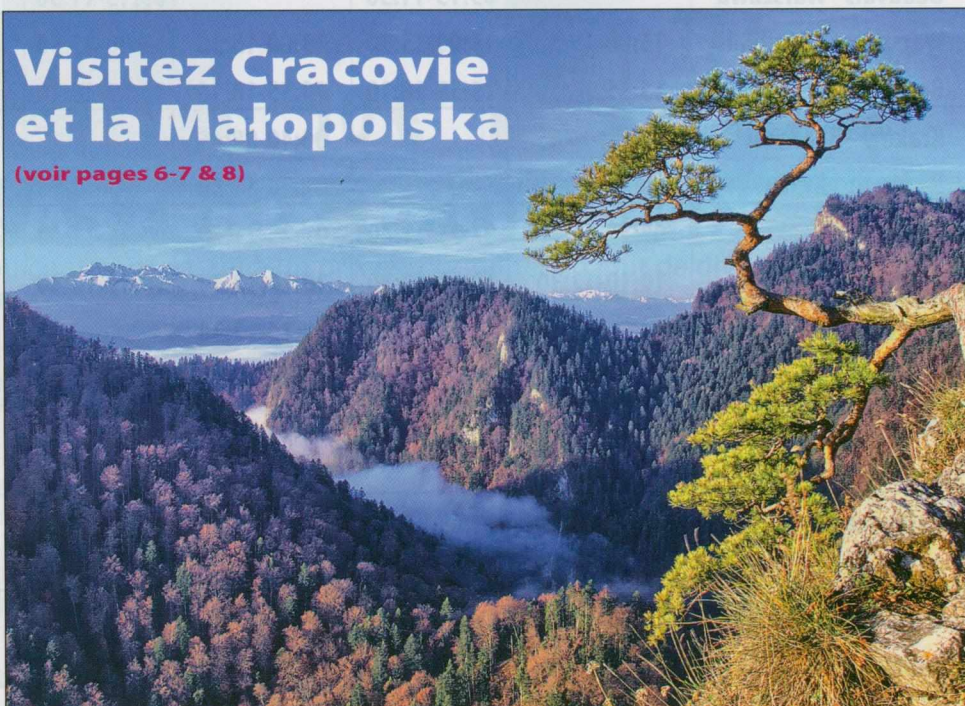
Płynna znajomość francuskiego
Wszelka pomoc w administracji
francuskiej (RSA, CAF, CMU)

edyta-anne@hotmail.fr
tel. : 06 22 72 26 68



**Visitez Cracovie
et la Małopolska**

(voir pages 6-7 & 8)



GS

Distribution

GSD ELEC

**NOWO OTWARTA HURTOWNIA
MATERIALÓW ELEKTRYCZNYCH**

w Pantin (93) • 5 minut od Porte de la Villette
• zniżki do 60 % • obsługa po polsku

BOÎTE
0,30 €HT



E27 HALOGENE
0,90 €HT



PC ESPACE
1,90 €HT



Otwarte od poniedziałku do piątku 7h30-12h30 i 13h30-17h30, soboty 7h30-11h30

60, rue Denis Papin - 93500 Pantin - tel.: 01 48 45 93 41

web : www.gsd-elec.fr
e-mail : commandes@gsd-elec.fr



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

ZORGANIZUJ I SFINANSUJ SWÓJ POGRZEB

Forma organizacji pogrzebu za życia
odciąży finansowo Twoich bliskich oraz pozwoli Ci
na przygotowanie każdego szczegółu pogrzebu
na terenie wybranego miejsca w Polsce.
Zrób to dla siebie, zrób to dla innych.

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

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		06:20-08:45 09:15-11:30		06:20-08:45 09:15-11:30		06:20-08:45 09:15-11:30	
Warszawa - Beauvais Beauvais - Warszawa	13:00-15:30 15:55-18:10	13:00-15:30 15:55-18:10	13:00-15:30 15:55-18:10	13:00-15:30 15:55-18:10	13:00-15:30 15:55-18:10	13:00-15:30 15:55-18:10	13:00-15:30 15:55-18:10
Krakow - Beauvais Beauvais - Krakow	06:40-08:45 09:20-11:30		06:40-08:45 09:20-11:30		06:40-08:45 09:20-11:30		06:40-08:45 09:20-11:30
Paris CDG - Krakow Krakow - Paris CDG	07:25-11:40 10:10-12:30	07:25-11:40 10:10-12:30	07:25-11:40 10:10-12:30	07:25-11:40 10:10-12:30	07:25-11:40 10:10-12:30	11:20-13:45 13:55-16:15	13:45-16:00 16:30-18:50
Gdansk - Beauvais Beauvais - Gdansk			10:15-12:30 13:00-15:00				10:15-12:30 13:00-15:00
Poznan - Beauvais Beauvais - Poznan			14:00-16:00 16:30-18:25				14:00-16:00 16:30-18:25
Katowice - Beauvais Beauvais - Katowice		11:35-13:45 20:15-22:20				11:35-13:45 18:55-21:00	
Wroclaw - Beauvais Beauvais - Wroclaw	18:55-21:00 21:25-23:20		18:55-21:00 21:25-23:20		18:55-21:00 21:25-23:20		18:55-21:00 21:25-23:20
Wroclaw - Beauvais Beauvais - Wroclaw	19:30-21:15 21:55-23:45				19:30-21:15 21:25-23:45		

Paris CDG - Warszawa	07:30 - 09:45	tous les jours
Paris CDG - Warszawa	09:40 - 11:50	tous les jours
Paris CDG - Warszawa	10:50 - 13:00	tous les jours
Paris CDG - Warszawa	16:00 - 18:10	tous les jours
Paris CDG - Warszawa	19:25 - 21:35	tous les jours
Paris CDG - Warszawa	19:30 - 21:45	tous les jours
Warszawa - Paris CDG	06:40 - 09:10	tous les jours
Warszawa - Paris CDG	07:35 - 10:05	tous les jours
Warszawa - Paris CDG	12:45 - 15:10	tous les jours
Warszawa - Paris CDG	16:20 - 18:45	tous les jours
Warszawa - Paris CDG	19:05 - 21:30	tous les jours
Warszawa - Paris CDG	19:50 - 22:15	tous les jours

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.

Przekażcie znajomym adres portalu : www.dziendobryfrancja.eu

Validité des horaires : 25 octobre 2015 au 27 mars 2016



Polska na wyciągnięcie ręki !

Tanie przeloty do Polski w Biorze 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)

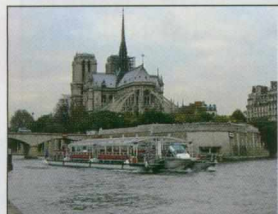
Kupując bilet wcześniej oszczędzasz !

PŁACĄC 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)



34 % moins cher : 31 € au lieu de 47 €

Parc ASTERIX 2016 : c'est 161 jours d'ouvertures
dont 4 nocturnes de 18° à 24°

AVRIL : 2 au 30 (sans interruption)

MAI : 1.4.5.6.7.8.11.15.16.18.22.28.29

JUIN : 1.2.3.4.5.8.9.10.11.12. et du 15 au 30

(Nocturnes 25 et 29)

JUILLET : du 1^{er} au 31 (sans interruption)

AOÛT : du 1^{er} au 31 (sans interruption)

SEPTEMBRE : 3.4.10.11.17.18.24.25

OCTOBRE : 1.2.8.9.15.16. et du 19 au 31

(Nocturnes les 30 et 31)

NOVEMBRE : 1 et 2

Nocturnes tarification différente (25.29/06 et 30.31/10)

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.

infos : 09 54 02 30 10

AQUABOULEVARD

Le plus grand Parc Aquatique de PARIS & Région Parisienne

Aquaboulevard est un complexe aquatique de plus de 60.000 m² avec un parc aquatique de 7.000 m², 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 23 h



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



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 (8⁰⁰-18⁰⁰),

i w dwie pierwsze niedziele miesiąca

od 8:00 do 12:00

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 de 8⁰⁰ à 18⁰⁰

Deux premiers dimanches du mois de 9⁰⁰ à 12⁰⁰

Informations complémentaires :

09 54 02 30 10 ou 06 09 02 84 17

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. DZIEŃ 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.

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

Pologne, 16 régions, à chacun sa destination

Aux départs de : ANNECY
BESANCON BOLLENE
BORDEAUX CANNES CHA-
LONS S/SAONE CHAMBERY
GRENOBLE LE MANS LENS
LILLE LYON MARSEILLE
MONTPELLIER MONACO
MULHOUSE NANTES NICE
NIMES PARIS PERPIGNAN
RENNES TOULOUSE

POLKOWICE
STRZEGOM
WALBRZYCH
ZABKOWICE SLASKIE

KUJAWSKO-
POMORSKIE
BYDGOSZCZ
GRUDZIADZ
INNOWROCLAW
TORUN
WLOCLAWEK

DOLNOŚLĄSKIE

WROCLAW
BOLESŁAWIEC
DZIERZONOW
JAWOR
JELENIA GORA
KŁODZKO
LEGNICA
LUBIN
OLAWA

LUBELSKIE
LUBLIN
BIALA PODLASKA
CHELM
KRASNYSTAW
PULAWY
ZAMOSC

LUBULSKIE
GORZOW WIELK
NOWA SOL
OLSZYNA
SLUBICE
ZIELONA GORA

ŁÓDZKIE
LODZ
PIOTRKOW TRYB
SIERADZ
ZDUNSKA WOLA

MAŁOPOLSKIE
KRAKOW
BOCHNIA
BRZESKO
GORLICE
GRZYBOW
LIMANOWA
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)

Rezerwacja 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



Polska, 16 województw, każdy własną drogą

PODKARPACKIE

RZESZOW

DEBICA

JAROSLAW

JASLO

LANCUT

KOLBUSZOWA

KROSNO

MIELEC

NISKO

PILZNO

PRZEMYSL

ROPczyce

SANOK

STAŁOWA WOLA

TARNOBRZEG

POMORSKIE

GDANSK

GDYNIA

LEBORK

MALBORK

SLAWNO

SLUPSK

TCZEW

WEJHEROWO

PODLASKIE

AUGUSTOW

BIALYSTOK

LOMZA

SUWALKI

ŚLĄSKIE

KATOWICE

BIELSKO BIALA

BYTOM

BOCHNIA

CHORZOW

CZESTOCHOWA

GLIWICE

LUBLINIEC

PSZCZYNA

RACIBORZ

RYBNIK

SKOCZKOW

TARNOWSKIE GORY

ZABRZE

ZAWIERCIE

ZORY

ŚWIĘTOKRZYSKIE

KIELCE

JEDRZEJOW

OSTROWIEC SW

SANDOMIERZ

SKARZYSKO KAMIENNA

WARMIŃSKO-

MAZURSKIE

OLSZTYN

BISKUPIEC

ELBLAG

ELK

GIZYCKO

ILAWA

KETRZYN

MRAGOWO

NOWE MIASTO LUBAWSKIE

OSTRODA

WIELKOPOLSKIE

POZNAN

GNIESZNO

KALISZ

KOLO

KONIN

KROTOSZYN

LESZNO

PILA

ZACH.POMORSKIE

SZCZECIN

KOŁOBRZEG

KOSZALIN

NOWOGARD

WALCZ

Visitez Cracovie et la Małopolska

La ville millénaire de Cracovie, ancienne capitale royale de Pologne est sans nul doute l'une des plus belles villes européennes qui attire chaque année des touristes du monde entier. La vieille ville a été inscrite sur la liste du Patrimoine Mondial culturel et naturel de l'UNESCO. Malopolska (Petite Pologne) est une région historique fortement liée à sa capitale....



Avec l'Association A.F.P.E. "Dzien Dobry", pour un séjour de 3 à 10 jours en groupe de 20 à 50 personnes visitez CRACOVIE et la MALOPOLSKA (Petite Pologne). Quel que soit la durée que vous choisirez cette visite vous permettra de découvrir la ville et sa région, ses lieux touristiques, culturels, historiques, artistiques etc... Nous vous proposons 10 options journalières à votre choix.

Option n° 1

Jour d'arrivée:

Transfert direct à l'hôtel ou de l'aéroport au centre de la ville

Cracovie en bref : une courte visite (1 heure) de la vieille ville et du **quartier juif Kazimierz** en voiture électrique avec guide en langue française

Dîner dans un restaurant du centre ville.
Nuit à l'hôtel.

Option n° 2

Petit déjeuner à l'hôtel

Rencontre avec un guide francophone, promenade à pied vers la Vieille Ville, Visite : **Porte St Florian, Basilique Notre Dame et Place du Marché Principal, Voie Royale, avec le Château de Wawel.** Visite de l'Université Jagellonne **Collegium Maius** (avec guide en français du musée : 30 minutes)

Déjeuner

Visite du **Musée Souterrain** - ce site archéologique, un des plus grand de Pologne, constitue un centre vivant permettant d'acquérir les connaissances historiques, archéologiques, de connaître le

travail des conservateurs, les techniques d'exploration moderne et des méthodes de présenter le patrimoine culturel ancien.

Dîner dans un restaurant du centre ville
Nuit à l'hôtel

Option n° 3

Petit déjeuner à l'hôtel

Promenade à pied avec un guide francophone vers le quartier juif de Kazimierz, avec ses **monuments de la culture juive, avec ses synagogues et cimetières**, qui a servi de décor du célèbre film "Liste de Schindler" de Steven Spielberg

Déjeuner

Excursion en bateau vers l'**Abbaye Bénédictine de Tyniec**, monastère du Moyen Âge, une des abbayes les plus anciennes en Pologne, située sur un rocher, lieu exceptionnel.

Dîner

Nuit à l'hôtel

Option n° 4

Petit déjeuner à l'hôtel

Transfert au **Musée Auschwitz-Birkenau**,



un ancien camp d'extermination nazi, avec un guide francophone, visite guidée en français. Ce lieu est inscrit sur la Liste du Patrimoine Mondial de l'Unesco: Il fut le plus grand camp de concentration en Pologne.

Déjeuner dans un restaurant régional à Wygieszow, près du Parc Ethnographique

Transfert à Cracovie
Dîner dans un restaurant au centre.
Nuit à l'hôtel

Option n° 5

Petit déjeuner à l'hôtel

Transfert à Wieliczka - Visite guidée en français de **la mine de sel de Wieliczka.**



Visitez Cracovie et la Małopolska



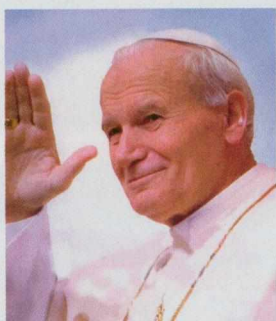
Visitez Cracovie et la Małopolska



L'un des plus vieux établissements d'exploitation du monde, inscrite aussi sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco. Toujours en activité, elle offre aux visiteurs un itinéraire touristique souterrain, avec des sculptures dans le sel, des lacs souterrains et des chapelles.

Déjeuner au restaurant souterrain "Bar na Soli" à la fin de la visite.

Visite de Lagiewniki, Centre mondial du culte de la Miséricorde Divine. Un très dynamique épanouissement du culte de la miséricorde divine a eu lieu après la béatification de



soeur Faustyna le 18 avril 1993 et ensuite après sa canonisation qui a eu lieu le 30 avril 2000. Cet épanouissement du culte est dû aux pèlerinages de Jean Paul II à Lagiewniki en 1997 et en 2002. **Visite au Centre de Jean-Paul II.**

Transfert retour puis,

Dîner dans un restaurant du centre ville. Nuit à l'hôtel.

Option n° 6

Petit déjeuner à l'hôtel.

Transfert à Debno Podhalanskie, pour la visite des ouvrages d'architectures en bois, avec son Eglise Saint Michel Archange du XV^e siècle, inscrit au Patrimoine Mondial de l'Unesco: visite de l'église.

Déjeuner

Transfert à Sromowce Wyzne Katy. Passage par passerelle sur la Dujanec à Stromowce Nizne, courte promenade vers la station, **descente de la Dujanec à travers les gorges des Pieniny, en radeau en bois, dirigés par des montagnards floteurs**, ce qui permet de faire connaissance avec les sites extraordinaires du Parc National des Pieniny.



Dîner dans une auberge au bord du lac Czorsztynskie.

Installation dans la Pension Villa Jordankowska.

Nuit à la pension

Option n° 7

Petit déjeuner.

Transfert au village de Chocholow, un village pittoresque en bois où les maisons en style de Zakopane sont construites sans clou. Promenade dans le village. Transfert à Zakopane.

Visite de Zakopane, la pittoresque capitale d'hiver de la Pologne, située au pied des Tatras, où le folklore montagnard, reste toujours vivant. On peut également y admirer la culture originale des montagnards polonais. Visite de la rue Krupowki (promenade dans le centre de Zakopane) et des maisons d'artisanat local.

Déjeuner dans un restaurant régional.

Promenade dans le plus vieux quartier de la ville avec son architecture typique en bois, son célèbre cimetière "Na Pekowym Brzysku"

Montée en funiculaire de Gulabowka, au lieu offrant un magnifique panorama des Tatras. Descente retour en funiculaire (ou à pied)

Visite du marché, où les montagnards vendent leurs produits: fromages, souvenirs en bois.

Dîner dans un restaurant régional

Retour à Cracovie.

Nuit à l'hôtel

Option n° 8

Petit déjeuner à l'hôtel

Transfert à Pieskowa Skala

Le château de Pieskowa Skala est un très bel édifice qui domine la vallée de Pradnick du haut d'un éperon rocheux. Élevé au XIV^e siècle, il faisait partie du système de défense de la frontière silésienne. Les propriétaires rêvaient d'une résidence digne des rois et firent transformer le château d'après le modèle de Wawel à Cracovie.

Déjeuner

Promenade dans le **Parc National d'Ojców** - le paysage du parc est créé par de nombreux objets de calcaire avec la couleur blanche et gris clair. Dans le parc National d'Ojców, le terrain a deux formes de relief - vallées (des vallées karstiques et des ravins) et de nombreux calcaires

rocheux qui ornent le plateau. Il y a aussi des **grottes**.

Dîner dans un restaurant régional.

Retour à Cracovie.

Nuit à l'hôtel.

Option n° 9

Petit déjeuner.

En route pour Czestochowa.

Visite de Czestochowa grand centre de religion en Pologne. Métropole archiepiscopale, elle est connue dans le monde entier par le monastère des Frères Paulins à **Jasna Gora**, où se trouve l'image miraculeuse de la vierge de Czestochowa, l'icône de la vierge noire. Czestochowa est un centre de pèlerinage de rang mondial: le sanctuaire est visité chaque année par quatre à cinq millions de pèlerins qui viennent de 80 pays dans le monde. Retour à Cracovie

Dîner à l'hôtel

Option n° 10

Transfert à l'usine Schindler

Visite de l'**Usine d'Oscar Schindler**

Histoire de Cracovie et de ses habitants polonais et juifs pendant la dernière guerre mondiale (avec guide en français du musée)

puis retour vers la France:

- par autocar

- ou à l'aéroport de Cracovie-Balice

Moyen de transport

(selon le nombre de passagers)

AUTOCAR au départ de France

ou **AVION** avec arrivée à l'aéroport de Cracovie-Balice.

Sur demande un forfait peut être établi tant pour un

voyage par avion que par autocars

(Selon le nombre de passagers: un bus peut être mis

à disposition du point de départ en France

et pour toute la durée du séjour ou si arrivé

à Cracovie-Balice: transport de l'aéroport à l'hôtel

et mise à disposition d'un autocar durant la durée du

séjour avec guide parlant français.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES ET RÉSERVATIONS

A.F.P.E. "DZIEŃ DOBRY"

240 Rue de Rivoli 75001-PARIS

Tél. 01 47 03 90 02

annonce.dziendobry@gmail.com

Edward Papalski

Z POLONIA I POLSKĄ W SERCU



Disponible aux Editions Nord Avril

tel. 03.27.90.54.90

ou par courriel : patrice.dufosse@wanadoo.fr

ou à la rédaction du journal, n°240 rue de Rivoli 75 001 Paris,

tél 01.47.03.90.02 ou 06.09.02.84.17

„Une vie en Polonia”

Chapitre XVII

22 MARS 1980

NOUVELLE OCCASION RATÉE POUR LA POLONIA

J'avais pris l'habitude de trouver systématiquement un parrain ou un invité d'honneur pour présider les plus grands événements publics de Millenium. C'était une façon de nous attacher une célébrité régionale ou une autorité officielle afin de crédibiliser encore plus notre association. Pour montrer que nous étions bien une société intégrée et non destinée aux seuls Polonais, pour remercier aussi l'Etat français dont les subventions nous aidaient à pratiquer la culture polonaise, je décidai pour le grand concert annuel que nous donnions à la salle Gambetta de cette année 1979, d'inviter quelqu'un qui ne soit pas d'origine polonaise mais bien un Français de souche. Il fallait que ce soit aussi une autorité nationale reconnue et indiscutable. Je contactai donc, à Lille, le délégué régional du Ministère de la Culture, Pierre Host, qui accepta immédiatement l'invitation ! Il ne fut pas déçu de l'accueil. En effet, Millenium n'assurait pas seulement ce soir-là un récital mais, dans le grand couloir qui menait à la salle, avait organisé aussi une exposition présentant toutes les activités de nos sections. Sur scène, on alla plus loin encore en proposant un spectacle supplémentaire de la section « *Expression corporelle* » (et non « *Danse* », le terme nous ayant été refusé par l'hégémonique Madame Bonnel qui dirigeait alors d'une main de fer le Conservatoire de Béthune). Il n'empêche, ce furent bien des danses féeriques que nous présentâmes et la chorale fut tout au-

acclamée par le très nombreux public, bien sûr tout acquis à notre cause. A mes côtés, Pierre Host ne bronchait pas, abasourdi, se demandant où il était tombé dans cette salle comble, surchauffée et enthousiaste.

C'est au vin d'honneur qui suivit qu'il me prit à part et s'épancha. Il m'avoua tomber des nues : « ... comment moi, le représentant de la culture française dans la région Nord Pas-de-Calais, ne suis-je pas au courant de ce qui se passe ici, de tout cet incroyable foisonnement d'activités artistiques ?! »

- « A cause du ghetto » lui répondis-je laconiquement, sûr de faire mouche.

- ... du ghetto ?! Mais de quel ghetto parlez-vous ?

- De celui dans lequel on nous a enfermés, nous les Polonais de France. On connaît nos bras, notre sueur, nous avons une très bonne réputation en tant que travailleurs mais notre culture... qui s'en soucie ?

Je lui expliquais cependant que le lent processus de destruction du ghetto qui nous enfermait était enclenché. Nos propres divisions, la puissance catholique ou le joug communiste représenté par le consulat avaient fait leur œuvre mais nous réagissions maintenant et l'A.E.P. Millenium (j'insistais bien sur la notion d' « *Association d'Education Populaire* ») était le fer de lance de ce renouveau. Mon interlocuteur était ébahi... et quelque peu confus aussi, gêné. Il répétait « *mais comment un délégué régional de la Culture ne peut-il pas être au courant d'une telle situation ?...* » J'enfonçais encore davantage le clou : « ... or c'est la France qui nous donne des subsides pour exploiter au mieux ce que nous avons dans nos traditions polonaises ! » Il est vrai que je me suis toujours refusé à aller quémander des subventions au consulat de Pologne. Il était inconcevable pour moi que ces aides qu'on nous aurait facilement octroyées, pour mieux nous encadrer, se faisaient sur le compte du peuple polonais qui pendant ce temps faisait la queue devant des magasins vides.

En quittant Marles ce soir-là, il me promit : « *nous mettrons tout ça en exergue !* » Et ce haut fonctionnaire tint parole. Dans la semaine qui suivit, depuis ses bureaux lillois, il me rappela en effet au téléphone : « *Monsieur Papalski, c'est mon devoir de vous aider. Mais que faire pour vous ? Pensez-y : je suis prêt à mettre mes services, mon administration, à la disposition de ce que vous représentez. Réfléchissez ! Je suis même prêt à créer une branche qui serait dédiée à la Polonia au sein de notre politique culturelle et si cela prend forme et réussit dans le Nord Pas-de-Calais, alors je vous assure qu'on pensera à le faire pour toute la France : dédier un véritable département du Ministère de la Culture à la Polonia !* »

A mon tour d'être ébahi par la proposition et de tomber des nues. S'offrait en effet à nous l'occasion unique et inespérée de reconnaître enfin notre communauté dans sa spécificité culturelle, pouvant enrichir la culture française, au même titre que celle des Basques, des Bretons ou des Corses. Quelle aubaine ! Quelle incroyable chance qu'il ne fallait surtout pas laisser passer.

Oui mais voilà, je n'avais pas le pouvoir de répondre au nom de toute la Polonia, j'avais quitté le Congrès depuis l'échec de la mise en place des nouveaux statuts et, de même, je n'exerçais plus mes fonctions de président natio-



A droite le père OMI Joseph Kuroczycki Directeur du centre

nal du K.S.M.P. D'où mon idée d'organiser une rencontre de tous les responsables en présence de Pierre Host qui leur suggérait, dans un premier temps, le projet d'organiser une manifestation, un mois de la culture polonaise en France sous l'égide du Ministère de la Culture et de la Communication, avant d'aller plus loin si affinités. Il était évident que cette rencontre avec les responsables des Unions, des Fédérations, de la vie associative polonaise et des personnalités était l'occasion pour Pierre Host de prendre le vrai pouls de la Polonia. Il devait se rendre compte si la collaboration à ce premier projet était possible et si, dès lors, il pouvait aller plus loin avec les forces vives de la communauté franco-polonaise.

Seraient-elles volontaires ? En demandant l'aval du président du Congrès Polonia en France, Bolesław Nataneł, j'écrivis en mon nom une lettre d'invitation à cette importante réunion qui allait se tenir à Lens. Le député-maire André Delelis, emballé par l'idée, me fournit une salle en sa mairie. Pierre Host souhaitait que je sois son interlocuteur privilégié mais il lui fallait pour cela l'approbation de toute la communauté qui se réunit donc ce samedi 22 mars 1980.

Et effectivement, toute la Polonia s'était bien déplacée à Lens ce soir-là, pour ce qui devait s'annoncer comme une réunion historique : la reconnaissance par l'Etat français de notre originalité, que nous pourrions à la fois préserver et développer en France, pour une véritable culture franco-polonaise. Mon ami Henri Adamczewski était enthousiaste : « ...allons vers une authentique symbiose de deux cultures que nous forgeons tous les jours et qui fait notre fierté ! ».

Pierre Host prit la parole, expliqua qu'il était prêt à nous donner les moyens pour organiser cette première manifestation d'envergure mais aussi à aller plus loin ensuite; déjà, il nous offrait des bureaux à Lille, dans les locaux de la D.R.A.C. (Direction Régionale des Affaires Culturelles) ! Fort logiquement cependant, il insista sur la nécessité de pouvoir traiter avec une autorité émanant de toute cette assemblée, « ... pas avec un émiettement de la Polonia ! ».

Dans l'assistance, tout le monde semblait d'accord. « Il faut organiser une confédération de la Polonia ! ». En quelque sorte une nouvelle organisation centrale des Polonais originaires de France. Oui tout le monde était d'accord... mais rien ne se fit. Là encore, les influences catholiques traditionalistes allaient agir dans l'ombre pour éviter

l'émergence de cette entité beaucoup trop indépendante à leurs yeux. La proposition de P. Host et toutes les suggestions de l'assemblée furent ce jour-là chaleureusement applaudies... en même temps qu'enterrées. On se promit de se revoir, « très prochainement », et Pierre Host se mit dans l'attente de voir émerger cette organisation chargée de promouvoir la culture polonaise en France. Il attendra longtemps... et rien, jamais, ne lui sera présenté !

Voilà, ce fut encore une occasion ratée de nous intégrer au début des années 1980 dans un formidable processus de reconnaissance nationale de la polonité en France, « avec » la France. Chacun repartit au contraire dans son coin, cultivant ses particularismes, inquiet probablement de perdre un peu de son pouvoir et de sa représentation dans le douillet ghetto.



Sortie du timbre-poste

Cette sortie du timbre-poste nous sensibilise une fois de plus sur les délais nécessaires à l'aboutissement de certaines initiatives.

Il m'a fallu 32 mois d'obstination pour la sortie de ce timbre 37 mois pour montrer la chorale Millenium à la télévision, à une heure de grande écoute - 43 mois pour une célébration à la télévision de la messe dominicale en polonais de la chapelle de la paroisse de Marles - Calonne-Auchel.

Dans le «Dzien Dobry «de juin, je détaillerai les 50 mois de démarches pour aboutir à l'autorisation de la langue polonaise comme 2^{ème} langue facultative pour le bac. En revanche, en cas de réussite, quel bonheur !

Pour le timbre ,tous les établissements scolaires et universitaires, ont reçu du Ministère de la Poste la notice officielle ci-dessus, les Editions privées ont fait de même à travers le monde entier avec des traductions en langues allemande, anglaise, espagnole, italienne, ésperantiste.

Le concert de la chorale Millenium et la messe en polonais à la télévision ont été suivis par des millions de téléspectateurs.

La langue polonaise au bac a ouvert des perspectives exaltantes après l'adhésion de la Pologne à l'Union Européenne.

Sans attendre ,je convie donc les générations en responsabilité, à prendre des initiatives, le plus rapidement possible, pour préparer, comme il se doit, le centenaire de l'arrivée massive de nos ancêtres polonais en France.

Edouard Papalski

JUŻ DZIŚ POMYŚLMY O PRZYGOTOWANIACH DO OBCHODÓW 100. ROCZNICY MASOWEGO PRZYBYCIA POLAKÓW DO FRANCJI



IMMIGRATION POLONAISE (1921-1923)



Ce timbre rappelle la grande immigration des Polonaise France au lendemain de la première guerre mondiale.

Il y a longtemps que les Polonais connaissent le chemin de la France : sans remonter à ceux qui participèrent aux Croisades, notre histoire cite de très grands noms, Le roi Stanislas Leszczyński fit de Nancy une des plus belles villes d'Europe, avant de donner à Louis XV la main de sa fille et l'héritage de la Lorraine, Le prince Poniatowski fut fait Maréchal d'Empire par Napoléon. L'écrasement de l'insurrection de 1831 chassa le poète Mickiewicz qui devint professeur au Collège de France, et Frédéric Chopin qui continua de composer à Paris, où il mourut, Le général Dombrowski fut un des chefs de la Commune et trouva la mort sur les barricades, Marie Skłodowska-Curie est associée à son mari dans la découverte du radium, dans les années où Guillaume de Kostrowitzky publie ses poèmes sous le nom d'Apollinaire.

C'est dans les années 1921-1923 que se produisit le fort courant migratoire : par trains et bateaux entiers plus de 400 000 personnes arrivèrent alors en notre pays. Conformément aux conventions signées entre les deux gouvernements, la France de l'après-guerre assurait du travail à une population d'origine modeste qui ne pouvait vivre décemment dans une Pologne reconstituée, mais ruinée.

Ces immigrants se répartirent, à travers nos régions du Nord et de l'Est, en des secteurs symbolisés dans la partie gauche du timbre : le puits de mine fait penser aux houillères, le convertisseur, à l'industrie, la fleur de lin, au textile et à l'agriculture.

Aujourd'hui, seuls les États-Unis accueillent une colonie plus nombreuse que la France, qui a chez elle près d'un million de ressortissants d'origine polonaise, 88 % d'entre eux ont choisi la citoyenneté française.

La jeune génération ne parle plus guère la langue maternelle, mais l'attachement demeure à un particularisme évoqué par les autres détails du timbre : ces costumes, ce motif décoratif, cette façade et ces clochers d'église font partie de traditions vivaces, en matière de folklore, d'art populaire, de foi religieuse.

Au centre, les deux personnages typiques de la Pologne de toujours, se détachant sur la masse stylisée des immigrants ce sont les premiers arrivants. Déracinés, inadaptés, écartelés entre deux civilisations, ils levaient pourtant les yeux vers l'avenir et l'espérance, L'immense mérite de ces travailleurs acharnés est d'avoir ouvert la route à de nouvelles générations qui, dans la vie professionnelle au sein d'un pays minier où la vie n'est pas facile, dans les luttes partagées de la guerre et de la résistance, dans les tâches de l'existence quotidienne, ont fait progresser leur insertion dans le pays d'accueil devenu la nouvelle patrie.

Ces efforts ont abouti à une authentique promotion sociale, prouvée par tous les noms qu'on ne peut citer : ils s'illustrent dans tous les domaines, de la vie, politique, ou scientifique, littéraire, artistique, ou universitaire, culturelle et sportive.

C'est donc bien à un bilan de cet apport de forces neuves dans la communauté française qu'invitent ces images, commémoratives d'un événement fêté dans la traditionnelle chaleur de l'amitié qui unit les hommes.

Królewski Zamek Langeais

Fulko III Czarny - władca Langeais

Pod koniec X wieku, hrabia Andegawenii, Fulko III Czarny stał się tak bardzo wpływowym, potężnym i zadziornym, że nawet król Francji, Hugues Capet, musiał się z nim bardzo liczyć. W 994 Władca Andegawenów zechciał rozszerzyć swoje posiadłości na wschód i zdobyć ziemie swojego rywala Eudesa I, hrabiego Blois, Chartres i Tours. Zdobył więc plac Langeais i zbudował fortecę na cyplu, aby ograniczyć dostęp do Loary i do drogi, która znajdowała się wzdłuż rzeki. Zamek chronił również miasto Langeais przed intruzami. Z dawnego bastionu pozostały jedynie wschodnie i północne mury.

Można to wszystko dziś zobaczyć. Ruiny lochu, mury obronne i kaplicę Saint-Sauveur, w której znajdowały się relikwie przywiezione przez Fulka III Czarnego z pielgrzymki do Jerozolimy.

Wieża ma dwa poziomy: parter służył za przechwalnię, a na pierwszym piętrze mieściła się z pewnością wielka komnata mieszkalna ogrzewana dużym kominkiem. Symbolizowała ona prestiż hrabiego. Na fasadzie znajdowały się dwie wieżyczki ze schodami. Prywatne pokoje przeznaczone tylko dla władcy mieściły się na samej górze. Przedstawiona rekonstrukcja została zrealizowana na podstawie Naszej wiedzy o wystroju i meblach z tamtej epoki.

Po śmierci Fulka III Czarnego, nadszedł czas wielkich sąsiedzkich kłótni, które zakończyły się dopiero w 1044 roku, kiedy to Langeais przeszedł z całą Touraine, w ręce Andegawenów.

W 1206 r. Langeais został wcielony do posiadłości królów Francji. Później stał się on ofiarą swojego strategicznego położenia: Karol VII, w 1428 roku, nakazał zburzyć twierdzę w czasie wojny stuletniej, oszczędzając jedynie wieżę obronną Fulka.

Sredniowieczna sztuka życia w Langeais

Między Tours i Saumur, zamek Langeais dominuje nad małym miastem i Doliną Loary. Niedawno została ona zaklasyfikowana przez UNESCO do Światowego Dziedzictwa. Fulko III Czarny w X wieku, a następnie Ludwik XI w XV wieku wybrali ten skalisty cypel, aby na nim zbudować twierdzę.

Można zobaczyć pozostałości twierdzy potężnego hrabiego Andegawenii, a kilka metrów poniżej znajduje się nadal w idealnym stanie zamek Ludwika XI. Zamek prezentuje podwójne architektoniczne oblicze: średniowieczną twierdzę od strony



miasta, oraz renesansową rezydencję od strony ogrodu. Siła i piękno tej historycznej rezydencji są szczególnie żywe poprzez jej wewnętrzny wystrój.

Dwie twarze zamku Ludwika XI

W 1465 roku na ruinach twierdzy Fulka III Czarnego, Ludwik XI nakazał budowę nowego zamku, doskonale zachowanego do dziś. Król rezyduje w Plessis-les-Tours: aby zabezpieczyć dostęp do Loary, który prowadzi do Tours i pokazać swoją władzę nad regionem, prosi on swojego przyjaciela i doradcę Jean Bourré, aby zbudował nową twierdzę w Langeais. Projekt pozostaje niedokończony, ale reprezentuje on unikalną podwójną twarz średniowiecza i renesansu.

Od strony miasta, fasada zachwyca swym charakterystycznym wyglądem twierdzy posiadającej dwie potężne wieże i kurtyny. Ta masywna budowla zwieńczona jest krytym

prześciem na mury obronne, które można obejść.

Potężny pawilon z dwoma zwodzonymi mostami, dla rycerzy i pieszych, oznacza wejście do zamku; mechanizm tych urządzeń jest w idealnym stanie i główny most zwodzony jest uruchamiany codziennie w momencie otwarcia i zamknięcia dostępu do zamku. Zamek Ludwika XI nigdy nie został zaatakowany i jego przeznaczenie, styl obronny jest połączony z urządzeniem godnym luksusowej rezydencji.

Od strony ogrodu, zamek wygląda bardziej przyjaźnie: liczne otwory wskazują, że chciano, aby to miejsce było również przyjemne w życiu codziennym.

Wryte liście wokół drzwi i okien, oraz zwieńczone świetliki zdobią górną część zamku. Jego architektura jest na pograniczu średniowiecza i renesansu.

Królewski ślub Anna Bretońskiej

Doradcy Ludwika XI organizują historyczny ślub w przeddzień 6 grudnia 1491, przy drzwiach zamkniętych, w celu przyłączenia księstwa Bretanii do Królestwa Francji. Małżeństwo to zapoczątkowało permanentną unię pomiędzy Bretanią, a Francją.

Król, który zmarł w 1483 roku nie mógł sobie wyobrazić lepszej sytuacji dla swojego syna i jego królestwa.

Karol VIII poślubił Anne Bretońską w Langeais, w obecności zaledwie piętnastu świadków. Czemu zachowano aż taką ostrożności?

Anna była już w związku małżeńskim z Maksymilianem Habsburgiem, przyszłym cesarzem Świętego Cesarstwa Rzymskiego Narodu Niemieckiego; zawarte małżeństwo przez pełnomocnika nie zostało jeszcze unieważnione. Z drugiej strony, Karol VIII był zaręczony z Małgorzatą Habsburską, córką Maksymiliana Austrii! W ten właśnie sposób uświadomiono jej, że serce ma swoje racje, ale że racja czasami nie ma serca; 14-letnia Anna była najlepszą partią w Europie. Dwaj notariusze napisali pod dyktando dwóch kanclerzy: "Księżna Bretanii przynosi Księstwo i zobowiązuje się ze jeśli mąż umrze, poślubi jego następcę, nowego króla Francji". Tak oto też stanie się w 1498, kiedy to po śmierci Karola VIII poślubiła ona księcia Orleanu, nowego Ludwika XII.

Miały też tu miejsce inne ważne wydarzenia z historii królestwa Francji. Po tym słynnym weselu Langeais przez kilka wieków twierdza należała dalej do posiadłości królewskich. W 1766 Langeais został on kupiony przez księcia Luynes. Zamek nie był zniszczony

podczas rewolucji i został on posiadłością kolekcjonera Christopa Barona.

Ale rozkwit Langeais ma miejsce dopiero w 1886 roku, kiedy Jacques Siegfried kupuje zamek i w nie całe dwadzieścia lat odzyskuje on całą swoją okazałość. Siegfried wyposażył zamek, a w 1904 roku zaoferował go w całości Instytutowi Francuskiemu.

Rozważny miłośnik sztuki

Jacques Siegfried, wraz ze swoją żoną Thérèse Nègre, był wielkim pasjonatem i konserwatorem zabytków. Przez 20 lat odrestaurował, odnowił i umeblował wnętrza. Powoli odzyskiwał Langeais blask swojej przeszłości.

Jacques Siegfried urodził się w Mulhouse w 1840 roku. W wieku zaledwie dwudziestu lat, rozpoczął współpracę z prosperującymi domami handlowymi Siegfried, które posiadały okazałe sklepy w Le Havre, ale także w Liverpoolu, Nowym Orleanie i w Bombaju. W 1866 roku założył z bratem Szkołę Handlu Mulhouse. Rząd francuski zatrudnił Siegfried w celu rozwinięcia handlu francuskiego za granicą.

Mecenas Langeais był wielkim kolekcjonerem. Ze swoich licznych podróży, jakie odbył po całym świecie przywiózł mnóstwo mebli i przedmiotów dekoracyjnych: mebli i antyków, odrestaurowane lub odtworzone płaskorzeźby, obrazy, gobeliny ... dziś ten zbiór dzieł sztuki jest bezcenny.

W 1904 roku, po zrealizowaniu części planów odbudowy, Jacques Siegfried życzy sobie, aby Langeais był dostępny dla wszystkich. Dlatego też oddaje zamek w ręce Instytutu Francuskiego, który jest właścicielem zamku do dziś.

Od mebli ruchomych do komfortu renesansowego.

Obserwując ewolucję mebli zamkowych, można dostrzec zmiany stylu życia w późnym średniowieczu.

Władcy średniowiecza przemieszczają się od zamku do zamku: meble muszą więc być mobilne. Najczęściej używanymi meblami są kufry, których rączki umożliwiają łatwy transport. Krzesła są składane, stoły można szybko złożyć i rozłożyć. W wyposażeniu zamku dominują również gobeliny, które można zawieszać, gdzie się tylko chce, w zależności od nastroju i pogody.

Po średniowieczu szlachta pomału osiedla się: meble dostosowuje się do tej zmiany, szczególnie kredensy, które zamieniają się w bufety, a następnie w gabinety. Ponadto potężne szafy, które do tej pory znajdowały się w kościołach, można teraz zobaczyć na dworach. Forma mebli ulegała powolnym zmianom, kształty średniowiecza są modyfikowane, przetwarzane, aby dostosować odpowiednie meble do nowego stylu życia.

Abecadło pańskiego domu

Jacques Siegfried, otoczony przez najlepszych specjalistów rozpoczyna prace restauracyjne w celu przywrócenia zamkowi dawnej świetności.

Oto lista mebli godnych królewskiej rezydencji:

Herb i broń

Herby Karola VIII łączą się z herbami Anny Bretońskiej. W sali zwanej Salle de la devise, kufer z XV wieku ozdobiony jest lilią i gronostajem, litera K (od Karolusa) oraz litera A (od Anny) występują na malowidłach ściennych z XIX wieku.

Szafa

Szafy w stylu renesansowym znajdujące się w sypialniach pań zdobione są ornamentami w postaci antycznych medalionów. Świadczy to o tym, że szlachta się osiedlała.

Kokornak

Ta roślina średniowiecznej farmakopei jest bardzo często używanym elementem dekoracyjnym w zamku Langeais. Jest ona głównym motywem gobelinu znajdującego się w pokoju dziecięcym, aby przypominać narodzenie, macierzyństwo i płodność.

Bankiet

Stoły są ustawione w formie litery U i pokryte lnianym obrusem. Szklanki, karafki, ceramiczne naczynia czekają na gości, miejsce każdego z nich jest uwarunkowane statusem społecznym. Podczas wielkich bankietów serwowano aż 7 dań, w których przeważają



trzy smaki: ostry (przyprawy), słodki (miód, owoce suszone) oraz kwaśny (ocet, szczaw). Obfitość oraz subtelność dań świadczy o władzy pana.

Kredens

Kredens to rodzaj mebla skrzyniowego. W Langeais znajduje się on w sali bankietowej. Aby uniknąć nieszczęśliwych wypadków potrawy były wielokrotnie próbowane, zanim dotarły do tych najważniejszych ust. Były one następnie serwowane na kredensie i pokryte ręcznikiem. Stąd się też bierze powiedzenie "nakryć stół".

Kufer

Kufer jest meblem z okresu średniowiecza. Symbolizuje on nomadyzm władców średniowiecza. Używane są kufry podróżne. Były one wyposażone w uchwyty, najbardziej imponujące były transportowane na wozach, a mniejsze na wierzchowcach... Kilka egzemplarzy skrzyń zobaczyć można w Langeais. Są one pokrywane głębokimi reliefami i figuralną płaskorzeźbą. Niektóre ozdobione są lilią oraz gronostajem.



Dresuar

Dresuar jest odmiana przyściennego kredensu, służył on do przechowywania i eksponowania bogatych naczyń stołowych. Piękny egzemplarz zobaczyć można w pokoju gościnnym zwanym "chambre de parent".

Łoże

Łoża w okresie średniowiecza nie służyły tylko do spania i odpoczynku. Tam również Pan przyjmuje swoich gości. W tym okresie sypialnie obok funkcji użytkowej pełniły również rolę salonu i pokoju przyjęć. Łoże było też dekoracyjnie wykończony, komponowało się ono : z ramą, baldachimem, pikowaną kapą, poduszkami, zasłonami. Jedną z zasłon była związana jako znak powitania.

Oświetlenie

Sposoby oświetlenia danego pomieszczenia są różne. Świece łojowe bardzo się dymią, a lampy naftowe słabo oświetlają. Tylko bardzo drogie świece z wosku oświetlały właściwie: było to oświetlenie arystokratyczne.



zne. W Langeais, kopie żyrandoli (sala bankietowa, sala weselna), a także świeczniki i świece, pozwalają sobie wyobrazić w jaki sposób oświetlano zamek.

Twierdza

Pod koniec XV wieku, pojawia się artyleria prochowa. Wieże i mury obronne stają się niepotrzebne. Jednak zamek, tradycyjnie, nadal posiada funkcję obronną: potężne wieże oraz wysokie mury symbolizują władzę. Te cechy charakterystyczne zobaczyć można na stronie zamku wychodzącej na miasto. Tylne części zamku spełniają funkcję mieszkalną.

Gotyk

Styl gotycki rozwinął się w Ile-de-France w XII wieku. Przez ponad trzysta lat, ten styl charakteryzujący się cienkimi bogatymi wzorami ma wpływ na wszystkie formy sztuki i architektury, wiele mebli w zamku jest wyraźnie inspirowanych sztuką gotycką.

Wędrowcy

Pan musiał pilnować swoich ziem, niemniej jednak ich skłonność do częstych podróży również tłumaczył fakt, że z łatwością konsumowali produkty ze swojej własnej ziemi. Przemieszczali się z jednego zamku do drugiego, zabierając ze sobą ich najcenniejszy majątek, ale i naczynia, meble, gobeliny...

Nawierzchnie

W XIX wieku Jacques Siegfried zażądał, aby zrekonstruowano wyjątkową nawierzchnię Langeais, w tym celu zainspirowano się średniowiecznymi motywami. Każde pomieszczenie zamku jest odrestaurowane w oryginalny i różnorodny sposób.

Ogon gronostaja

Ogon z grubego futra tego małego ssaka jest symbolem Anny Bretonskiej. Ogon gronostaja jest umieszczany na płytach i na malowidłach ściennych.



Królewski

Zamek Langeais został zbudowany na żądanie króla Ludwika XI. W ciągu wieków zamek będzie zamieszkiwany przez krewnych króla.

Gobeliny

Gobeliny zamku Langeais zasługują na większy opis, szczególnie orszak Preux, który niedawno został odrestaurowany.

Od XIV wieku ilość produkowanych gobelinów była bezprecedensowa. Mają one funkcje dekoracyjną, ale również izolują od zimna. Jakość ich wykonania, wartość użytych materiałów oraz tematy reprezentowane świadczą o guście, bogactwie i prestiżu właściciela.

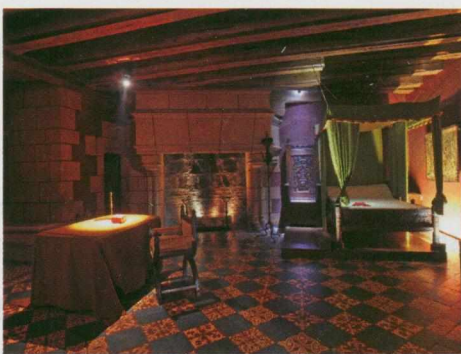
Kolekcja Langeais obejmuje 36 znaczących dzieł (całych i fragmentarycznych) tej nieuniknionej sztuki średniowiecza i renesansu.

Kiedy szlachcic podróżuje zabiera ze sobą gobeliny. Ludwik Andegaweński, na przykład, posiada 73 histologicznych gobelinów. Jego brat, Książę Jan de Berry, przemieszczał się z wielką ilością gobelinów, które można by było zawiesić na przestrzeni 400 metrów. Dekoracja zmienia się według zachcianek pana i okoliczności.

Gobeliny są najczęściej wykonane z wełny, jedwabiu i złotej nici.

Prezentowanie na nich sceny opowiadają o życiu właściciela. Gobeliny miały znaczenia symboliczne, na przykład na „Tapisserie à Millefleurs aux armes de Jacqueline de Luxembourg” który wisi w pokoju damy można zobaczyć tarcze herbową w kształcie rombu: to znak, że właściciel był kobietą, pas i korona wskazuje, że była wdową. Na gobelinach również prezentowano sceny religijne, mitologiczne oraz świeckie. XIV – wieczne pochodzą z Paryża i z Arras, a w XV i XVI – wieczne z Aubusson i Bruges.

Przyroda często inspirowa twórców i wiele kartonów usłanych jest tysiącami kwiatów i zwierząt: ptaki egzotyczne lub podwórkowe,



króliki, owce, wiewiórki, konie, psy, wilki, lwy, a nawet wielbłąd.

„La Grande verdure aux aristiloches” która się znajduje w pokoju dzieci jest wspaniałym przykładem tapiserii o roślinnej dekoracji.

Inne sztuki przedstawiają tematy religijne, na przykład: „La création d'Adam et Ève et le Péché originel” oraz „la Prédication de saint Jean-Baptiste”. Ten gobelin wykonany został według kartonu florenckiego malarza zainstalowany w dolinie Loary w 1527 w Tours. Pokazuje on kształt i styl przeniesiony przez włoski renesans do Tourainy. „La Crucifixion” jest gobelinem o wyjątkowej jakości, który pochodzi z końca XV wieku. Jego kolory zachowały wielki blask, wykonywany był splotem płóciennym z nici wełnianych i jedwabnych.

Jego tektura inspirowała się szkołą Van der Weydena: rzeczywiście można rozpoznać styl autora „Judgement dernier”.

W zamku Langeais zobaczyć można również dwa wyjątkowe gobeliny: „Abel, Melchisédech et la Pâques juive”; „le Miracle des abeilles et des billettes”. Są to dwa z dwunastu obrazów wielkiej inscenizacji tajemnicy Eucharystii zrealizowanych przez opactwo Andegawenów Miłosierdzia zwane du Ronceray.

„Le Miracle des abeilles et des billettes,” świadczy o antysemityzmie, który panował w średniowieczu. Na gobelinach przedstawiano również sceny o tematyce historycznej lub

alegorycznej. Taka jest właśnie tematyka cyklu „les Neuf Preux”. Arcydzieło to znajduje się w Langeais. Jest to przykład, który symbolizuje odwagę, wierność i lojalność. Najważniejszy okaz kolekcji został odrestaurowany przez warsztaty Bobin i jest wystawiany w Sali Bohaterów. Tematyka trzech z nich zapożyczona została z Biblii: David, Joshua, Juda Machabeusz, 3 pozostałe pochodzą ze starożytności: Hector, Aleksandr i Cezar, ostatnie 3 znaki są symbolem chrześcijaństwa: Artur, Karol Wielki i Gotfryd z Bouillon. Ponadto niektóre prace inspirowane są scenami z życia arystokratycznego. Trzy gobeliny flamandzkie o tematyce poświęconej polowaniom są eksponowane w Sali Bankietowej: la Mise à mort du cerf, la Curée, l'Homage du pied.

Serdecznie zapraszamy do Zamku

Tous nos remerciements aux responsables du Château.

Informations pratiques

Le château et son parc sont ouverts toute l'année.

Horaires d'ouverture

Février, mars : 9h30 - 17h30

Avril, mai, juin, septembre et octobre jusqu'au 12 novembre : 9h30 - 18h30

Juillet, août : 9h - 19h

Du 13 novembre au 31 janvier : 10h - 17h

Formules de visite

Visite libre (circuit fléché)

Fiches de visite dans chaque salle

Visite guidée pendant les vacances scolaires

Visite costumée par Anne de Bretagne

(sur réservation selon programme)

Visites et ateliers pour le public scolaire

Jeu « Entrez dans la cour des grands »

Renseignements

Un cadre exceptionnel pour vos réceptions et séminaires : location de salles et de terrasses sur demande

Entrée gratuite pour les enfants de moins de 10 ans

Boutique - reproduction de tapisseries (entrée libre)

Parking véhicules gratuit et parking à vélo rue

Foulques Nerra à 50 m du château

Chiens admis en laisse

Accès

Autoroute A85, sortie n°7 « Langeais », à 2h30 de Paris

Gare SNCF de Langeais à 5 min. à pied du château

Château de Langeais - 37130 Langeais

Tél. : 02 47 96 72 60 - Fax : 02 47 96 54 44

www.chateau-de-langeais.com

contact@chateau-de-langeais.com



Les Vins de Provence

Histoire et traditions

Le vignoble provençal est l'un des plus anciens de France.

Sa notoriété lui vient de ses vins rosés, il offre aujourd'hui un large choix de vins rouges et blancs très originaux, qui ont l'influence de cette terre provençale, nourri par le soleil.

Accroché à flanc de collines, sur des petites terrasses appelées restanques, niché dans les rocailles baignées de soleil, longeant parfois les calanques, le vignoble provençal offre une multitude de paysages.

Les sols, quel que soit leur âge, portent la marque des massifs cristallins anciens qui leur ont donné naissance.

Sur des terroirs calcaires, de grès, ou de schistes, la roche effritée communique aux vins finesse et caractère.

La région bénéficie de 3000 heures de soleil dans l'année. Les étés sont souvent caniculaires: Les températures atteignent parfois 40 degrés. Les pluies, comme dans toutes les régions méditerranéennes, sont irrégulières et se présentent sous forme d'orages violents au printemps et en automne. Le mistral, vent violent, est bénéfique au vignoble car il sèche rapidement l'humidité qui favorise le développement des micro-organismes porteurs de maladies. La mer apporte sa douceur, limitant ainsi les effets de la sécheresse.

En Provence, à la variété du relief et du climat correspond une large palette de cépages. Plus d'une douzaine entrent régulièrement dans l'élaboration des vins d'appellations d'origine de la Provence. Certains d'entre eux constituent une base que l'on retrouve dans la majorité des vignobles de la région, alors que d'autres sont plus spécifiques à certaines appellations.

Le Vignoble de Provence

Après plusieurs civilisations, l'oenotourisme s'installe en Provence, le Vignoble ensoleillé de la France. Avec ses vins rosés qui lui ont

forgé une réputation sans précédent la région offre aussi des merveilles en rouge et en blancs. Pour découvrir ces joyaux méditerranéens, les vignerons de la région accueillent les visiteurs désireux d'aventure lors d'activités autour de la vigne et rendent la Provence et ses vins accessible à tous.



De la Préhistoire à nos jours

Les légendes enchantées racontent que les Ligures, peuple des montagnes provençales durant la Protohistoire, période d'évolution humaine entre la découverte des métaux et par la suite de l'écriture, cultivaient la vigne par l'amour, boisson d'union des chefs de tribus.

À partir du VI^e siècle avant Jésus Christ, les Phocéens, grecs d'Asie Mineure, investissent les terres ensoleillées de la péninsule ibérique et amènent avec eux la vigne et l'art de la viticulture. Ce fut les prémices du commerce du vin et des amphores et poteries dans la région.

C'est en 118 avant Jésus Christ que les Romains firent leur apparition en colonisant la magnifique côte méditerranéenne et renomma la région Provincia Romana, au gré de leurs acquisitions terrestres ils plantèrent la vigne. Comme Cicéron le rappela, ce ne fut pas la seule richesse agricole en Provence, le Sénat Romain souhaitait aussi promouvoir les oliveraies. Diore de Sicile insiste sur l'engouement des Gaulois pour le vin de Provence, ces derniers allant même jusqu'à échanger des esclaves pour en obtenir.

En l'an 79, les trop petites quantités de vin provençaux, s'intensifiaient avec l'éruption qui ravageait Pompéi et ses vignobles, en plus de la Gaule, l'Italie souhaite acquérir les vins de Provence. Mise en abîme par l'arrachage des vignes au profit du blé, pour palier la pénurie.

Le vignoble repris de l'envergure grâce à la demande provoquée par la construction de la Via Domitia qui relia l'Italie à la péninsule ibérique.

Échappant aux invasions barbares le vignoble de Provence fut cas d'exception en France mais le déclin de l'Empire Romain l'entraîna dans sa chute.

C'est au Moyen Âge que le vignoble de Provence connu un second souffle avec le Clergé et les moines qui devinrent les pères de la vigne et les protecteurs du vignoble. La culture de la vigne autour des abbayes a permis au vignoble de Provence d'être cité par les rois.

Au X^e siècles les Sarrasins ont détruit la région, reconstruite par la suite par Guillaume Ier et d'autres nobles qui ont aussi aidé les abbayes et monastères. C'est au XII^e que le vignoble de Cassis apparaît, la Provence et la Corse forment une unité. Au XIII^e, les mariages avec le Roi d'Angleterre permettent d'exporter et de faire voyager le vin de Corse et de Provence. Tout comme la prise de la Corse par des Gènes, qui doués en commerce développèrent l'île de Beauté.

Par la suite les nobles ont acquis les vignobles ce qui a conduit à l'organisation moderne du vignoble. Au XIX^e le Phylloxera touchera la région comme tous les autres vignobles français, la greffe américaine sauvera le vignoble tout comme l'apogée du XV^e siècle qui entrainera une surproduction. Cette surproduction s'avéra bénéfique car elle conduisit à l'élaboration de l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1935.

La Provence et la Corse, vignobles du soleil

Grand de près de 35 000 hectares le vignoble de Provence se partage en deux territoires géologiques distincts, l'un à l'ouest et au nord entre collines et barres de calcaire qui se dote des plus belles montagnes comme Sainte Baume ou Saint Victoire ou encore les Georges du Verdon, et l'autre au sud et à l'est en bordure de la Méditerranée se pare de petite

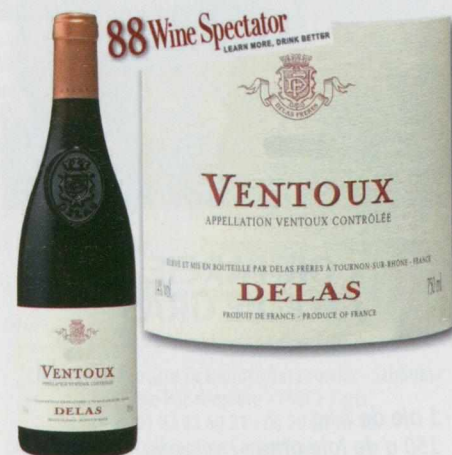
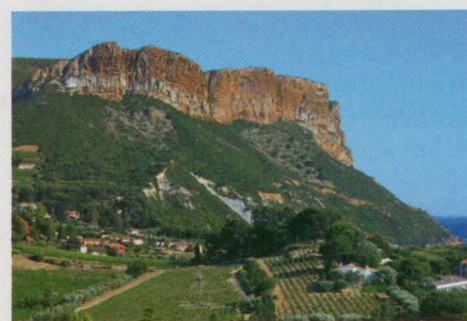


montagnes et collines entre Cannes et Saint Tropez.

Entre Arles et Nice, le vignoble de Provence s'allonge le long de la Méditerranée sur 350 km, entre les Alpes Haute Provence (04), les Bouches du Rhône (13), le Var (83), les Alpes Maritimes (06), Haute Corse (2B) et Corse du Sud (2A). Ces six départements bénéficiant du soleil du sud de la France avec son climat méditerranéen et tempéré.

Les vins gorgés d'amour, d'artisanat et de soleil du vignoble de Provence sont élaborés pour les rouges à partir des cépages comme le grenache, le syrah, le cinsault, le mourvèdre, le cabernet sauvignon, le nielluccio ou encore le carcajolo noir, et pour les blancs les vignes de Provence utilisent le sémillon, le vermentino, l'ugni-blanc, la clairette ou encore le carcajolo blanc.

La Provence et son vignoble sont réputés pour leur vins rosés fruités mais aussi pour ses oliveraies. Merveilleuse alliance à déguster au cœur des vignes ensoleillées de la région, en écoutant les cigales chanter. Les vignerons de



la région auront à cœur de vous raconter les secrets de la Provence et leur artisanat. Autres que leur fameux rosés d'été, les vignobles de Provence excellent avec quelques rouges et quelques blancs aux arômes délicats.

Fouettées par le fameux Mistral, vent frais prenant ses racines dans les montagnes, les vignes de Provence seront produire le fruit de nos désir force d'un terroir riche, d'un soleil clément et d'un artisanat au racines remontant bien avant les Phocéens. Sous le soleil d'Arles, de Marseille, de Cassis, de Toulon, de Saint Tropez, de Cannes ou de Fréjus des vins d'exception naissent comme des merveilles de la nature.

Le Vignoble de Provence-Corse, vignoble bercé par le Mistral

Entre la Corse et la Provence, les vins de la région sont produits sous le soleil par des artisans façonnés par le Mistral du Sud. Parmi les différentes appellations, nombreuses citées par Millesima, les rosés dominent les trois couleurs, les blancs sont généralement présent à hauteur de 5 %.

La Provence, entre lavande et olives, entre Arles et Nice

Côtes de Provence : Étendue entre 3 départements, l'appellation Côtes de Provence bénéficie du soleil et du mistral sur une diversité infinie de sol qui lui permet de produire des vins aux sublimes arômes comme (90%) des rosés aux notes sucrées et de fruit blancs, mais aussi des rouges généreux et des blanc « de blanc » aux couleurs dorées. Ces vins frais sont aptes au vieillissement.

Coteaux d'Aix en Provence : Entre Arles et Marseille, les vignes de l'appellation Coteaux d'Aix en Provence, plantées dans un sol sableux, bénéficient d'un climat exceptionnel qui permet de produire des vins de charmes. Cette appellation voit naître des rosés aux saveurs de fruits rouges et des rouges plus épicés aux inspirations de menthe ou de violette.

Les Baux de Provence : L'appellation est abritée dans les Alpilles au nord d'Arles et à l'ouest d'Aix en Provence, bercée par le "mistral blanc", qui assèche, et le "mistral noir" porteur de pluie. Les vins de l'appellation Baux de Provence connaissent leur apogée

4/5 ans après leur production et sont partagés entre des rosés fruités et souples et des rouges ont plus de caractère avec des notes d'épices.

Coteaux Varois : Au nord de Toulon et perchée dans le massif de Sainte Baume, l'appellation Coteaux Varois, qui jongle entre des étés très chaud et des hivers plutôt froid, produit des vins typiquement provençaux. L'appellation produit des rosés fruité acidulé et des rouges aux notes plus sombres et épicées.

Bandol : Cette petite terre d'exception en bordure de la Méditerranée peut se vanter de sa vendange faite exclusivement à la main et de sa réputation dut à la sensibilité des ses vins. Bandol produit des vins d'exception comme ses rosés frais ou encore ses rouges fruités aux notes de cannelle.



Les appellations de l'île de Beauté, terre de cœur

Ajaccio : Entre falaises, plages de rêve et îles d'exception, l'appellation Ajaccio situé entre le Golfe de Porto et Sartène, s'étend sur des Coteaux jouissant du climat Corse. Les vins rouges et rosés de cette AOC ont du caractère avec des notes de cassis et d'amande et les blancs sont floraux et onctueux.

Corse Calvi : Entre vents marins et villages perchés le long de la côte Corse, les terres de l'appellation Corse Calvi produisent sous un ensoleillement d'exception des vins rouges charnus de caractère et des blancs et rosés plus frais aux touches ensoleillées.

Corse Porto Vecchio : Cette petite terre d'amour et de soleil nichée au sud est de l'île de Beauté s'est développée avec les Gènes et produit aujourd'hui des vins précieux comme des rouges aux multiples arômes et à l'élégance incomparable et des rosés fins tout aussi surprenant et des blancs sec.

Buvez avec modération !



OIE FARCIE AU FOIE GRAS

- ▶ 1 oie de 3 kg
- ▶ 150 g de foie gras
- ▶ 1 kg de marrons précuits
- ▶ 1 verre à liqueur de cognac ou d'armagnac
- ▶ 4 tranches de pain de mie
- ▶ 1/2 verre de lait
- ▶ 150 g de chair à saucisse
- ▶ 3 échalotes
- ▶ sel et poivre

Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6). Vider l'oie pour l'assaisonner à l'intérieur de sel et poivre.

Préparer ensuite la farce :

Mettre la mie de pain à tremper dans le lait. Dans le bol d'un mixeur, déposer le foie, le gésier et le cœur découpés en morceaux, avec 200 g de marrons détaillés et le foie gras coupé en cubes.

Mixer tous les ingrédients.

Peler et hacher également les échalotes, puis les ajouter au début de farce.

Essorer la mie de pain, puis l'incorporer à la farce avec la chair à saucisse et bien mélanger le tout après avoir arrosé de cognac.

Farcir l'oie, puis recoudre l'ouverture et la ficeler. Enfourner et laisser cuire 2h30 en arrosant régulièrement afin d'éviter que l'oie ne se dessèche. 30 minutes avant la fin du temps de cuisson, ajouter le reste des marrons et poursuivre la cuisson.

Une fois la volaille cuite, filtrer et dégraisser le jus de cuisson puis le réchauffer dans une petite casserole avant de le verser dans une saucière.

Servir la volaille sur un plat de service bien chaud avec la sauce en saucière. Accompagner ce plat de figues tièdes.



MARMITE DE POISSON FACON BLANQUETTE

- ▶ 2 pavés de saumon
- ▶ 1 sachet de Sauce Saveur à l'Ancienne Beurre Blanc MAGGI
- ▶ 4 cuillerées à café de Fumet de Poisson MAGGI
- ▶ 2 filets de cabillaud
- ▶ 100 g de crevettes roses décortiquées
- ▶ 150 ml de vin blanc
- ▶ 150 ml d'eau
- ▶ 2 grosses pommes de terre
- ▶ 1 poireau

Préchauffez votre four Th.7 (200°C).

Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles. Gardez uniquement la partie blanche du poireau. Lavez-la et coupez-la en fines lanières.

Placez vos légumes au fond d'une cocotte. Diluez le fumet de poisson dans l'eau et le vin blanc. Versez la moitié du fumet dilué sur les légumes.

Coupez les filets de cabillaud et les pavés de saumon en deux puis placez-les sur les légumes. Ajoutez les crevettes et versez le reste de fumet dilué.

Fermez la cocotte et faites cuire environ 50 minutes. A mi-cuisson, sortez la cocotte et arrosez le poisson avec le jus à base de fumet.

En fin de cuisson, préparez le sachet de sauce au beurre blanc selon le mode d'emploi, versez la sauce et mélangez délicatement. Servez aussitôt.



BOUCHEE A LA REINE AUX ESCARGOTS

- ▶ 8 croûtes feuilletées
- ▶ 500 gr d'escargots de Bourgogne gros
- ▶ 2 grosses échalotes
- ▶ 1/2 litre de crème fraîche
- ▶ 1/2 litre de lait
- ▶ 100 gr de maïzena
- ▶ 2 bouillons de légumes
- ▶ 2 cuil. à soupe de fumet de poissons
- ▶ 1/2 bouquet de coriandre
- ▶ poivre, ail
- ▶ 40 gr de beurre
- ▶ 3 cuil. à soupe d'huile d'olive

Émincer finement les échalotes et les faire revenir dans l'huile et le beurre. Ajouter la maïzena, les bouillons et le fumet de poissons. Bien mélanger. J'utilise du fumet de poissons car les escargots sont classés parmi les poissons en cuisine.

Incorporer doucement le lait et la crème et faire épaissir à feu doux. Poivrer et aïler. Faire cuire pendant 45mn.

A mi-cuisson, ajouter les escargots coupés en deux après les avoir rincés sous l'eau chaude.

Vérifier l'assaisonnement de la crème qui doit être bien relevée, saupoudrer de coriandre ciselée avant de servir. La coriandre ne doit pas cuire afin de ne pas perdre sa senteur.

Faire chauffer les croûtes feuilletées pendant 15mn dans un four à 150° et servir un riz sauvage en accompagnement



RECETTE CASSOULET TOULOUSAIN

- ▶ 800 g de haricots secs tarbais
- ▶ 400 g de travers de porc
- ▶ 150 g de fond de jambon
- ▶ 350 g de couennes
- ▶ 2 oignons, 2 carottes, 1 gousse d'ail
- ▶ 1 petite boîte de tomates pelées
- ▶ 3 cuisses de canard confites
- ▶ 500 g de saucisse de Toulouse
- ▶ chapelure, poivre

La veille, mettez les haricots à tremper. Faites blanchir les haricots. Cinq minutes après les premiers bouillons, rincez-les et égouttez-les.

Dans un pot en terre, déposez un peu de graisse de confit et faites dorer les oignons pelés et coupés en 4. Ajoutez les tomates, la carotte pelée, coupée en petits dés et l'ail écrasé. Faites blanchir les travers de porc et le jambon quelques minutes.

Mettez les haricots dans le pot sur les tomates couvrez avec de l'eau tiède, ajoutez les travers, le jambon et la moitié des couennes et laissez frémir 2 heures.

Procédez au montage du cassoulet en frottant un pot en terre avec de la graisse de confit. Tapissez le fond du pot avec le reste des couennes, versez

ensuite une partie des haricots, recouvrez avec les travers de porc et le jambon coupés en morceaux. Poivrez, arrosez avec du jus de cuisson et couvrez avec le reste des haricots. Mouillez à nouveau et poivrez.

Enfournez le cassoulet à 150°C. Quand une pellicule se forme sur le dessus du plat, enfoncez-la dans le plat. Recommencez l'opération 7 fois...

Faites griller la saucisse de toulouse sur une seule face. Dégraissez le canard. Enfouissez le tout dans le cassoulet. Saupoudrez de chapelure et laissez gratiner doucement.

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 - Dépôttaire de *Dzien Dobry*

POMPES FUNÈRES INTERNATIONALES POLONIA

e.mail : josefa.bazincourt@gmx.fr
Tél. / 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

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

- | | |
|---|---|
| • Polski Sklep JACKY
7, rue René Boulanger - 75010 Paris | otwarty od poniedziałku do piątku 12 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰
w soboty-niedz. 12 ⁰⁰ 18 ⁰⁰ (tel. 01 42 38 63 20 |
| • Leader-Pol 230, rue Paul et Camille Thomoux
93300 Neuilly sur Marne | tel. 09 81 11 17 39 lub 06 42 83 59 59
scroby@interia.pl |
| • SKLEP Made in Polska
2 bis rue Paul LAGUESSE - 77700 Chessy | Tél. 01 60 04 07 53 lub 06 71 02 93 12
Kamila@madeinpolska.fr - pon. -nieczynny,
wtorek-sobota 10:00-20:00, niedz. 10:00-13:00 |

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 sroda : 12:30-17:00.
5, rue Talleyrand - 75007 Paris - Tél : 01 43 17 34 22 • Fax : 01 43 17 34 34

**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

**COLIS FRANCE-POLOGNE****PACZKI POLSKA-FRANCJA**

Paris 01 42 38 63 20
06 62 75 50 06

Paris 06 42 83 53 59

**K&K : szwecja@przewozyurawscy.pl**

Tel. FR + 06 13 48 75 64
Tel. PL + 486 60 40 23 42

**SKUTECZNY KURS
JĘZYKA FRANCUSKIEGO**

Sprawdzona metoda dostosowana
do twoich potrzeb i poziomu
Szybkie POSTĘPY juz po kilku lekcjach
Cena lekcji umiarkowana
Proponuje pierwsze spotkanie zapoznawcze
dariajezierska@gmail.com
06 61 71 95 50 (DARIA)

**PRZESYŁKI Z PARYŻA I REGIONU
DO POLSKI
Bocian EXPRESS**

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

**PSYCHOTÉRAPIE - PSYCHOTERAPIA (MÓWIMY PO POLSKU)**

Magdalena HNAT, 92120 Montrouge - métro (ligne 4)
06 83 59 48 48
www.magda-psychotherapie.fr

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^e
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^o Pereire lub RER C, stacja Pereie-Levallois)
Tél. 01 44 29 79 89

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^{er} - m^o Concorde - tél. 01 42 60 00 35
(A coté du café l'IMPERIAL - 240 rue de Rivoli - Paris)

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

OSTEOPATA**KAROLINA SKORUPSKA (mówimy po polsku)**

Dyplom szkoły Collège Ostéopathique
Sutherland de Paris

70, rue Maurice Ripoche - 75014 PARIS
M^o Pernety & Mouton Duvernet
Tél. : **06 49 99 76 56**
e-mail : karolinask@icloud.com

**OÙ TROUVER LE PROCHAIN "DZIEN DOBRY" ?****Dzień Dobry - 240, rue de Rivoli - 75001 Paris - métro : Concorde (10⁰⁰-18⁰⁰)**

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
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
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
Kosciol Polski 46 Av. du Gros Peuplier
95370 - MONTIGNY LES CORMELLES
Kaplica Sw. Jozefa - 53 rue de la République
95370 - MONTIGNY LES CORMELLES
Kaplica St Martin - 27, Grande Rue

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 ?

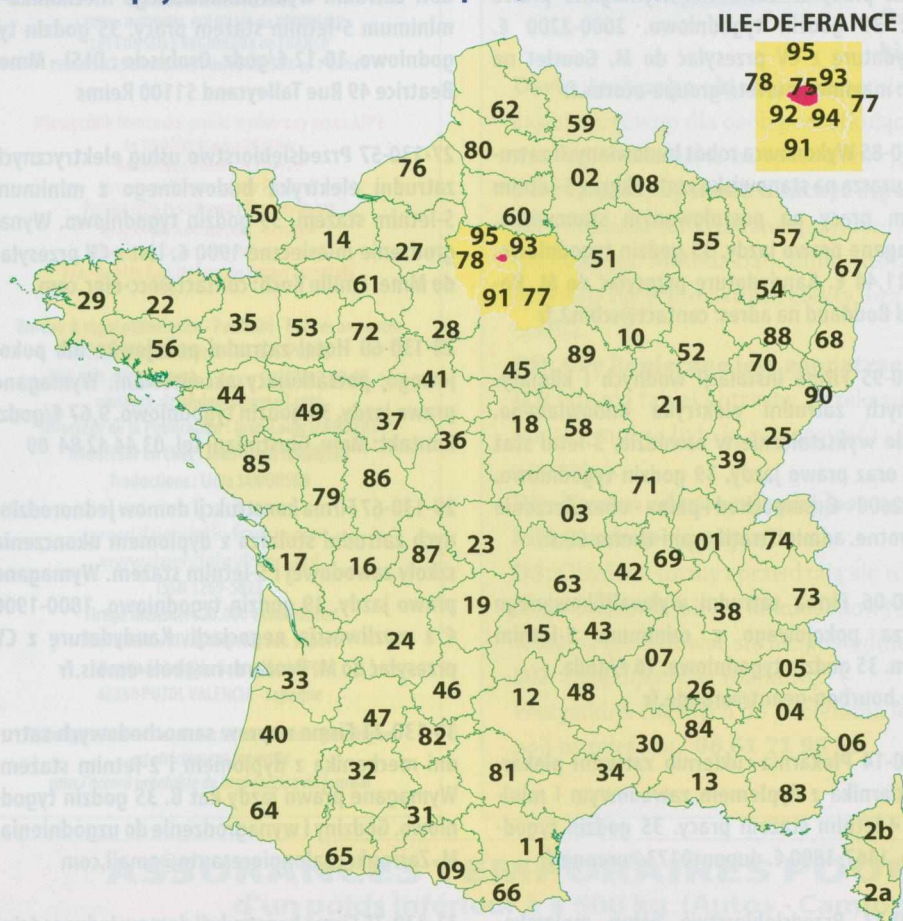
Exemple : 20 130 75

20 = numéro d'ordre de l'annonce

130 = 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. : 20 130 75 ?

20 = numer porządkowy ogłoszenia

130 = 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).

www.pracainauka.pl

Praca i nauka za granicą

www.pracainauka.pl

ROLNICTWO/ OGRODNICTWO

- szukam pracy przy zbiorze jagód, cięciu winogrona, przy zrywaniu jabłek, mam 39 lat, tel. 0048-605827653

OPIEKA

- poszukuję pracy do osób starszych, chorych, leżących, mam 65 lat, 0048-504372758

- zaopiekuję się osobą starszą, chorą, leżącą, mam 10 letnie doświadczenie w opiece, tel. 0048-510573399

- szukam pracy jako opiekunka osób starszych, niania, gospoś, z zamieszkaniem, posiadam doświadczenie, referencje, prawo jazdy kat. B, firmom dziękuję, tel. 0048-608741824

BUDOWNICTWO

- szukam zleceń na budowy domów od podstaw, dachy, docieplenia, brygada górali z Polski, tel. 0048-608729122, 0049-1603089338

- elewacje, k/g, malowanie, szpachlowanie, murowanie, tel. 0048-792877014

- zbrojarz, cieśla, stolarz, tel. 0048-783160916

- szukam pracy na budowie (murowarz, płytkarz, elektryk), tel. 0048-661648568

POZOSTAŁE BRANŻE

- 54 latek, szukam pracy od zaraz jako blacharz samochodowy, długi staż, bez nałogów, samodzielny, proszę o tel. 0048-503021506

- 33 latek, bez nałogów, prawo jazdy kat. B, dobra znajomość nie-

mieckiego, podejmę każdą pracę, tel. 0048-503984214

KAŻDA PRACA

- 44 latek, z zawodu ślusarz, kawaler, podejmę pracę za granicą, chętnie na stałe, tel. 0048-661196100

- 47 latek, po technikum mechanicznym, z zawodu kierowca, znajomość j. niemieckiego, tel. 0048-509850265

- para szuka pracy w ogrodnictwie, sprzętanie, gastronomia lub hotele, tel. 0048-533159073

SPÓR SĄDOWY

PROCEDURY ADMINISTRACYJNE LUB SĄDOWE związane z pracą lub różnego rodzaju wypadkami ze szkodami fizycznymi i inwalidztwem częściowym lub całkowitym z odszkodowaniem lub rentą

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

tel. : **01 53 53 14 07**
lub **06 60 15 09 55**

3 mężczyźni z doświadczeniem zawodowym we Francji szuka pracy przy wykończeniach wewnątrz.



tel. 07 53 46 31 65

A VENDRE

Volkswagen JETTA 1.6 TDI 105 Cv - TRENDLINE Couleur Feuille d'Argent (Gris crème) - Excellent état - Ex-voiture de direction - Année 2009 - 96000 km Informations (Français ou Polonais) 06 15 18 65 64

OFERTY PRACY

01-130-02 Przedsiębiorstwo instalacji wodno-gazowych zatrudni wykwalifikowanego hydraulika grzewczego z minimum 4-letnim stażem pracy. 39 godzin tygodniowo. 1800-1900 €. Kandydaturę z CV przesyłać do M. Boussier na adres: jboussier@wanadoo.fr

02-130-14 Piekarnia-cukiernia zatrudni wykwalifikowanego piekarza z dyplomem zawodowym i minimum 4-letnim stażem pracy. 35 godzin tygodniowo. Miesięcznie w przedziale 1467-1800 €. Kandydaturę z życiorysem przesyłać do M. Dupont na adres: dupont0173@orange.fr

03-130-21 Przedsiębiorstwo instalacji wodnych i gazowych zatrudni wykwalifikowanego hydraulika z minimum 3-letnim stażem pracy w zawodzie. 39 godzin tyg. 1700-2500 €. Kandydaturę z CV przesyłać do M. Guitard na adres: entrepriseguitard@laposte.net

04-130-29 Firma napraw i konserwacja samochodów zatrudni wykwalifikowanego mechanika z minimum 5-letnim stażem w zawodzie. 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie w przedziale 1500-1800 €. Kandydaturę z CV przesyłać na aders: soclean29@gmail.com

05-130-30 Piekarnia wypieków własnych zatrudni piekarza z 2-letnim stażem. Wymagane prawo jazdy. 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie 9,67 €/godzina. Kandydatura osobista: M. Claude Tailhades 41 Rue des Juifs 30600 Vauvert

06-130-31 Firma pokryć dachowych elementami zatrudni cieśle z 5-letnim stażem pracy w zawodzie. Wymagane prawo jazdy. 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne 1700-2000 €. M. Philippe Manchado tel. 06 26 47 41 02

07-130-34 Firma instalacji wodnych i gazowych zatrudni wykwalifikowanego hydraulika z minimum 7-letnim stażem. Wymagane prawo jazdy. 39 godzin tygodniowo. 1500 € + samochód (możliwość negocjowania). M. Mascunan : lph.agence34@gmail.com

08-130-41 Przedsiębiorstwo zatrudni murarza na stanowisko szefa ekipy. Wymagany 7-letnie staz na postulowanym stanowisku. 35 godzin tygodniowo. 1500-1800 €. Kandydaturę z listem motywacyjnym przesyłać do M. Keller na adres: contact@actionbtp.com

09-130-47 Producent wiezby dachowej zatrudni cieśle z dyplomem. Początkujący w zawodzie akceptowani. 35 godzin tyg. 1500-1800 €. Kandydaturę z CV przesyłać do M. Fillartigue na adres: responsable.lalimant@gmail.com

10-130-54 Przedsiębiorstwo usług stolarskich, (wyroby z drewna i PCV) zatrudni stolarza meblowego z minimum rocznym stażem. 39 godzin tygodniowo. 1700-2300 €. Kandydaturę z CV przesyłać do M. Remi Lux: remi.lux@wanadoo.fr

11-130-59 Przedsiębiorstwo usług malarskich zatrudni malarza budowlanego z dyplomem zawodowym i minimum 3-letnim stażem pracy. 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie 1900 €. Kandydaturę z CV przesyłać do M. Larachiche na adres: sarl.msd@bbox.fr

12-130-63 Firma zatrudni pomocnika murarza. Dyplom zawodowy i 2-letni staż. Niezbędne prawo jazdy. 35 godzin tygodniowo. 9,67€/godzina. Kontakt: M. Talgin tel. 06 81 38 92 52

13-130-69 Firma zatrudni cieśle z 5-letnim stażem pracy w zawodzie. 35 godzin tygodniowo.

1600-2000 €. Kandydaturę z CV przesyłać do M. Dubuis na adres: dubuis.jf@orange.fr

14-130-74 Firma napraw i konserwacji samochodów zatrudni wykwalifikowanego mechanika samochodowego z 2-letnim stażem. 35 godzin tygodniowo. Soboty i niedziele wolne; w tygodniu praca do 18-ej. 1600-2000 € + 13 pensja. Kontakt M. Jouve tel. 06 07 27 91 31

15-130-75 Przedsiębiorstwo budowy domów jednorodzinnych zatrudni hydraulika z 5-letnim stażem pracy w zawodzie. Wymagane prawo jazdy. 39 godzin tygodniowo. 2000-2200 €. Kandydaturę z CV przesyłać do M. Gourlet na adres: maxime.gourlet@groupe-acorus.fr

16-130-85 Wykonawca robót budowlanych zatrudni murarza na stanowisko szefa ekipy z 5-letnim stażem pracy na postulowanym stanowisku. Wymagane prawo jazdy. 35 godzin tygodniowo. 9,67-11,44 €. Kandydaturę przesyłać do M. Romuald Boudaud na adres: contact@scbm2.fr

17-130-95 Firma instalacji wodnych i klimatyzacyjnych zatrudni elektryka budowlanego. Srednie wykształcenie w zawodzie, 3-letni staż pracy oraz prawo jazdy. 39 godzin tygodniowo. 2300-2600 € + samochód + pełne ubezpieczenie zdrowotne. administratif@sani-therm-60.fr

18-130-06 Firma zatrudni wykwalifikowanego malarza pokojowego z minimum 5-letnim stażem. 35 godzin tygodniowo. 16 €/godz. celine.bourbon-geant@orange.fr

19-130-14 Piekarnia-cukiernia zatrudni piekarza-cukiernika z dyplomem zawodowym i minimum 4-letnim stażem pracy. 35 godzin tygodniowo. 1467-1800 €. dupont0173@orange.fr

20-130-27 Przedsiębiorstwo usług malarsko-szkłarskich zatrudni malarza budowlanego z dyplomem i minimum 2-letnim stażem. Wymagane prawo jazdy. 39 godzin tygodniowo. Godzinowo 9,67-10 €. Kandydaturę z życiorysem przesyłać do M. Franck Salvati na adres: snp27@dbmail.com

21-130-30 Firma robot budowlanych zatrudni kwalifikowanego elektryka. Dyplom zawodowy, 4-letni staż pracy i prawo jazdy. 35 godzin tygodniowo. 1600-1800 €. M. David Rioual tel. 07 82 62 00 46 lub mail david@sarlmv.fr

22-130-30 Firma zatrudni murarza z wysokimi kwalifikacjami; wymagany staż pracy od 5 do 10 lat. Niezbędne prawo jazdy. 35 godzin tygodniowo. 1900 €. Kandydaturę z CV przesyłać do Mme. Julliland na adres: sgfbtp@free.fr

23-130-33 Firma zatrudni mechanika napraw samochodów ciężarowych i maszyn rolniczych. Wymagany 4-letni staż pracy w zawodzie. 35 godzin tygodniowo. Godzinowo od 12 do 13 €. Kandydaturę z CV przesyłać do Mme. Eylaud: contact.industrie@transicia.fr

24-130-38 Hotel zatrudni pokojowke lub pokojowego z rocznym stażem pracy w zawodzie. 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne 1467 €. Kandydaturę przesyłać do M. Thierry Vanpeene : direction@ibisstyleslyonsud.com

25-130-46 Firma specjalizująca się w wyrobach z drewna i PCV zatrudni stolarza. Dyplom, 4-letni staż oraz prawo jazdy. 35 godzin tygodniowo. 1800-2300 €. M. Jonathan : 06 99 61 53 11

26-130-51 Firma napraw i konserwacji samochodów zatrudni wykwalifikowanego mechanika z minimum 5-letnim stażem pracy. 35 godzin tygodniowo. 10-12 €/godz. Osobiscie : DLSI - Mme-Beatrice 49 Rue Talleyrand 51100 Reims

27-130-57 Przedsiębiorstwo usług elektrycznych zatrudni elektryka budowlanego z minimum 5-letnim stażem. 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne 1900 €. List z CV przesyłać do Mme. Emilie Koch: contact@ecc-elec.com

28-130-60 Hotel zatrudni pokojowke lub pokojowego; początkujący akceptowani. Wymagane prawo jazdy. 39 godzin tygodniowo. 9,67 €/godz. Kontakt: Mme. Giustiniani tel. 03 44 42 84 09

29-130-67 Firma konstrukcji domów jednorodzinnych zatrudni stolarza z dyplomem ukończenia szkoły zawodowej i 5-letnim stażem. Wymagane prawo jazdy. 39 godzin tygodniowo. 1800-1900 € z możliwością negocjacji. Kandydaturę z CV przesyłać do M. Brocard: ns@bois-emois.fr

30-130-71 Firma napraw samochodowych zatrudni mechanika z dyplomem i 2-letnim stażem. Wymagane prawo jazdy kat B. 35 godzin tygodniowo. Godziny i wynagrodzenie do uzgodnienia. M. Zarrouk: chalonpiecesauto@gmail.com

31-130-75 Firma konstrukcji domów jednorodzinnych zatrudni elektryka budowlanego z 2-letnim stażem pracy. Wymagane prawo jazdy. 39 godzin tygodniowo. 1800- 2100 €. List przesyłać do M. Gourlet: maxime.gourlet@groupe-acorus.fr

32-130-85 Piekarnia-cukiernia zatrudni piekarza z dyplomem, początkujący akceptowani. 35 godzin tygodniowo. 10,50-12 €/godz. Kandydaturę z CV przesyłać na adres: babaclair@hotmail.fr

33-130-95 Firma konstrukcji domów jednorodzinnych zatrudni murarza z dyplomem i 2-letnim stażem pracy. Wymagane prawo jazdy. 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie 10 €/godz. Kandydaturę z CV przesyłać do M. Dufosse na adres: innovationhabitat@orange.fr

34-130-95 Przedsiębiorstwo budowlane zatrudni murarza-gipsiarza z minimum 5-letnim stażem pracy w zawodzie. 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie w przedziale 1800-2000 € miesięcznie. Kandydaturę z CV przesyłać do M. Bocquet na adres: bati-matic.administratif@wanadoo.fr

Dzień 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.com

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



Jak najlepiej nauczyć się języka francuskiego ?

Pytacie,
Magazyn Dzień Dobry odpowiada

Nauka języka obcego nie jest prostą sprawą : wymaga czasu, systematyczności i pełnego zaangażowania. Są jednak sposoby, aby usprawnić ten proces i o tym właśnie rozmawiamy dziś z Darią Jezierską.

Dzień Dobry : Jak długo uczysz się języka francuskiego?

Daria Jezierska : Mam kilkunastoletnie doświadczenie w tej dziedzinie. Prowadzę zajęcia zarówno dla osób początkujących, jak i zaawansowanych, którym udostępniam metody pozwalające na operowanie językiem francuskim płynnie i intuicyjnie.

DD : Czy każdy może nauczyć się mówić po francusku?

DJ : Oczywiście! Władanie językiem obcym może być zupełnie naturalne i dostępne dla każdego. Metoda nauczania, którą opracowałam, umożliwia łatwe przyswajanie i przynosi natychmiastowe efekty, bez względu na początkowy poziom zaawansowania ucznia.

DD : Czy konieczne jest zaopatrzenie się w podręczniki do nauki języka?

DJ : Nie ma takiej potrzeby. Przekazuję wiedzę w sposób praktyczny i pragmatyczny, tak aby można było ją zastosować w życiu codziennym oraz z myślą o swojej zawodowej przyszłości.

DD : Twoim zdaniem lepiej jest uczyć się języka indywidualnie z lektorem czy w kilkuosobowej grupie?

DJ : Obydwie formy sprawdzają się równie dobrze. Swoje zajęcia prowadzę zarówno indywidualnie, jak i w kilkuosobowych grupach. W przypadku lekcji grupowych jestem w stanie dostosować się bezpośrednio do potrzeb każdej osoby.

DD : Dziękujemy za rozmowę.

Wszystkich chętnych do pobierania lekcji z Darią zapraszamy do kontaktu pod nr telefonu : **06 61 71 95 50.**

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**



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
W naszym Biurze obsługa po polsku
 Internet : agence.axa.fr/rubio-lydia
 e-mail : agence.rubio@axa.fr
Aby otrzymać informację w języku polskim
prosimy o kontakt telefoniczny : 06 17 79 93 02 (ou 06 64 37 43 04)

- 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.

Dentystka polska

Specjalista od dzieci, leczę też dorosłych
Dr Mariola Tuliszkiewicz
 01 42 33 30 58 - 06 43 98 83 66
 45, rue du Caire - 75002-PARIS
 Akceptuje CMU AME

NIEDROGA FIRMA POGRZEBOWA
FRANCUSKO-POLSKA
 Przewozenie 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

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

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 CMU AME

Made in Polska
www.madeinpolska.fr

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

Ça y est : c'est reparti !

Je vous attends
au Parc ASTERIX



jusqu'au 2 novembre

Billets ÉKONOMIX - Voir page 3

EDYTA

Płynna znajomość francuskiego
 Wszelka pomoc w administracji
 francuskiej (RSA, CAF, CMU)

edyta-anne@hotmail.fr
 tel. : 06 22 72 26 68

izabela.sc

Transport Pasażerski, Paczki i bagaże

France
 Belgique
 Hollande
 Allemagne
 Pologne



Franca
 Belgia
 Holandia
 Niemcy
 Polska

8° voyage = 1 PLN • 8 przejazd = 1 złoty

Francja - Paryż	Śląskie	Podkarpackie
+ 33 141 711 279	Bielsko-Biała	Rzeszów
501 213 205	(33) 815 14 70	(17) 85 75 069
+ 33 617 151 800	508 263 777	501 213 202

www.izabela-bus.eu • biuro@izabela-bus.eu



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

KOMPLETNA OBSŁUGA KLIENTA PO POLSKU

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

Dojazd pociągiem 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

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

Publicité - Petites annonces
01 47 03 90 02

Barbara CZUBINSKI
TŁUMACZKA PRZYSIĘGŁA

TRADUCTRICE - INTERPRETE
 (POLONAIS - FRANÇAIS)

Expert près la Cour d'Appel de Versailles

10, rue F. Léger - 28300 MAINVILLIERS
 (près de Chartres)

Tél. : 02 37 21 52 38

fax : 09 59 97 52 38

mobile : 06 75 22 31 04

e-mail : barbara.czubinski@gmail.com

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)

