

OFFICE DU TOURISME	AMBASSADE
<p>☎ : 01 42 66 03 96</p> <p>www.enit.it</p> <p>https://www.sardegnaturismo.it/fr</p>	<p>51, rue de Varenne 75007 Paris (Métro Bac ou Varenne)</p> <p>☎ : 01 49 54 03 00</p> <p>Site Internet : https://ambparigi.esteri.it/fr/</p>



Formalités :

Pour les ressortissants de l'union européenne : carte nationale d'identité ou passeport en cours de validité.
Autres nationalités : se renseigner auprès des autorités compétentes.

A consulter avant départ :

<https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/conseils-aux-voyageurs/conseils-par-pays-destination/italie/#derniere>
<https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/conseils-aux-voyageurs/conseils-par-pays-destination/italie/#entree>

Il appartient au client de s'assurer d'être en conformité avec les formalités douanières administratives et sanitaires du pays d'origine et de destination.



Décalage horaire, durée du vol :

Pas de décalage horaire.
Durée du vol : environ 2h.



Monnaie :

L'Euro. Les **cartes de crédit** le plus couramment acceptées sont la Visa et la Mastercard. Elles permettent de faire des retraits sur place aux distributeurs et la plupart des établissements les acceptent, mais certains commerçants, notamment les plus traditionnels, se refusent à en entendre parler. On peut changer **espèces et chèques de voyages** dans les banques.



Langue :

L'Italien (langue officielle) et **le sarde**. Le sarde est considéré comme une langue dotée d'une syntaxe et d'un vocabulaire étendu.

Le français et l'anglais sont généralement parlés par le personnel touristique et hôtelier.



Santé :

Pas de précautions particulières, hormis contre **le soleil en été**.

2 semaines au moins avant votre départ, pensez à retirer la **Carte européenne d'assurance maladie**, valable un an, auprès de votre centre de Sécurité sociale pour le remboursement des frais médicaux que vous engageriez sur place. Attention, elle est personnelle et valable un an.

<https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/conseils-aux-voyageurs/conseils-par-pays-destination/italie/#sante>



Télécommunications :

Pour téléphoner de la France vers l'Italie : 00 + 39 + le n° de votre correspondant.

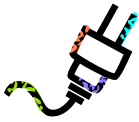
Pour appeler de l'Italie vers la France : 00 + 33 + le n° de votre correspondant sans le 0.

On trouve des **cabines téléphoniques** fonctionnant avec des **cartes** que l'on achète dans les bureaux de poste, tabacs et distributeurs automatiques.



Pourboires :

Le service est généralement compris dans la note, mais il est d'usage de laisser un pourboire.



Electricité :

220 V. Un adaptateur n'est pas nécessaire.



Jeures d'ouverture :

.es **banques** sont ouvertes de 8h30 à 13h30 et de 15h à 16h en semaine.
.es **commerces** sont ouverts de 8h à 13h et de 17h à 20h en semaine.

Climat :

Le climat est **méditerranéen** et toujours tempéré par la brise avec des températures clémentes (13 °C) et des précipitations limitées en hiver. Au printemps et en automne, les pluies sont plus fréquentes, mais les températures remontent agréablement (17 °C). Attendez-vous par contre à la chaleur en été (30 °C). **La période la plus appropriée au tourisme se situe en mai-juin et en septembre-octobre.**



Conseils vestimentaires :

. **Une tenue correcte est à respecter pour pénétrer dans les églises**, et le gardien n'a aucune indulgence pour ce qui est considéré comme indécent (à savoir shorts pour les hommes ou robes découvrant les genoux pour les femmes...). Veuillez aussi à ce que les chemisiers couvrent la gorge et les épaules. À défaut, munissez-vous d'une écharpe que vous nouez avant d'entrer.



Achats, souvenirs :

Rapportez des **spécialités gourmandes** : huile d'olive, vin, fromages, pâtes fraîches, biscuits aux amandes, une bouteille de limoncello ou de ferrarelle, **L'artisanat en général occupe une place très importante en Sardaigne.** Vous trouverez de la vannerie, des tissages colorés. On peut aussi dénicher de très beaux bijoux en corail et des céramiques aux décors variés. Les inconditionnels de la mode italienne trouveront amplement de quoi se vêtir et se chausser parmi les grandes enseignes (Gucci, Moschino, Prada).



Fêtes et jours fériés :

Très pratiquante, la Sardaigne a conservé les coutumes des **processions** pour les **nombreuses fêtes religieuses** qui jalonnent le calendrier catholique: Epiphanie, Semaine Sainte, Ascension, Fête-Dieu, Assomption, Toussaint, Noël (du 24 au 26 décembre).Le chant sarde constitue l'une des expressions polyphoniques les plus populaires de la Méditerranée, omniprésent il peuple la liturgie autant qu'il rythme les Fêtes aussi bien profanes que sacrées.

1^{er} janvier : jour de l'An

Février-mars : carnaval à Oristano, carnaval de La Sartiglia

1^{er} mai : Fête du Travail

Mai : Célébration à Cagliari de la fête de Saint Eufisio

Avril : jour de la Libération (25 avril)

2 juin: Fête Nationale

4 octobre: Fête de Saint-François-d'Assise

6 décembre: Fête de Saint-Nicolas

8 décembre: Fête de l'Immaculée Conception

31 décembre: Fête de la Saint-Sylvestre

De fin décembre à fin mars: Saison de ski sur les pentes de l'Etna



Gastronomie, boissons :

L'un des grands charmes de la Sardaigne est sans aucun doute sa cuisine. Commencez par les **antipasti**, hors-d'oeuvre variés qui comprennent des salades de fruits de mer, des aubergines marinées, des artichauts et des harengs à l'huile. Continuez avec les **pâtes**, les malloreddus, (sortes de petits gnocchis) typiques de l'île, parmi les pâtes farcies on goûtera aux culurgiones (raviolis au fromage frais de brebis au safran ou aux légumes). Poursuivez avec un plat de viande (cochon de lait, sanglier, gibier, merles et grives) cuisiné de façon traditionnel. Goûtez le fromage, c'est le produit alimentaire le plus exporté du pays, notamment le Pecorino sarde, il est confectionné à base de lait entier de brebis et conserve les arômes des herbes broutées.

Les **pâtisseries et confiseries** sont innombrables et succulentes. La pâte d'amandes (*pasta di mandorla*) y occupe une place de choix, de même que les agrumes confits. Goûtez également aux **glaces (gelati)** si réputées.

Côté **vins**, la Sardaigne a une longue tradition de vins sardes, la première vigne datant des Romains ; rouges, rosés et blancs, citons le Cannonau ; le Campinadu di terraba. La production de vins blancs se situe dans la région de Planargia. On produit des vins qui figurent parmi les plus réputés de la Méditerranée. Pour les liqueurs le Fil'e Ferru est certainement le plus connu des alcools distillés produit à partir de marcs de raisin.



Conseils :

Comme dans d'autres pays, le risque de vol existe, donc **attention aux scippatori** (voleurs à la tire) des grandes villes et des lieux touristiques. Ne mettez jamais rien dans vos poches, surtout arrières, facilement accessibles, et ne portez jamais de sac photo sur l'épaule mais toujours en travers du torse et maintenez-le fermement avec vos mains si vous empruntez un moyen de transport collectif. Les voleurs sont équipés de lames de rasoir et découpent les sangles pour s'emparer plus aisément de leur butin. **La sieste (il pisolino)** fait partie des traditions depuis l'Antiquité, surtout l'été !