



Découvrir La Toscane



Des bosquets de cyprès disposés parcimonieusement sur **les collines et les interfluves**. **Les grandes bâtisses du Chianti** plongées dans une marée de chênes verts, avec le chant des cigales et la pesanteur zénithale du soleil. La Maremme fiévreuse et son arrière-pays étrusque truffé de catacombes à ciel ouvert. Les chemins de terre poussiéreux bordés de **murs de pierres sèches et d'oliviers**.

Le décor (sommptueux) a beau être planté, il lui faut encore des artistes pour lui donner son vrai visage, le magnifier et l'interpréter. Or la Toscane n'en a jamais manqué, notamment à la Renaissance, **avec des peintres qui ont su capter et mettre en valeur l'essence des paysages**.

Florence, Sienne, Pise ne sont que les exemples les plus éclatants d'un art toscan florissant entre le Moyen Âge et la Renaissance. Peu d'endroits au monde peuvent se vanter d'une **concentration aussi dense de chefs-d'œuvre et de génies : Giotto, Michel-Ange, Botticelli, Dante, Machiavel et tant d'autres**.

Bien d'autres villes de Toscane laisseront le visiteur enchanté et émerveillé : **San Gimignano, Volterra, Lucca ou Massa Marittima**.

SOMMAIRE

	Carte d'identité politique et économique du pays	02
	Culture, langue, histoire et traditions	03
	Gastronomie	04
	Vie pratique sur place	05
	Artisanat et produits locaux	06
	Formalités, visa et douanes	07
	Argent et coût de vie	07
	Santé et sécurité	07
	Climat, météo et décalage horaire	08
	Électricité, téléphone et internet	09
	Sources documentaires	10



Carte d'identité politique et économique du pays



- **Superficie** : 22 993 km².
- **Population** : 3 780 000 habitants.
- **Densité** : 163 hab./ km².
- **Capitale de la région** : Florence (380 000 habitants).
- **Divisions administratives** : 9 provinces.
- **Principales ressources** : tourisme, vin, cuir, terre cuite, textile, marbre.
- **Tourisme** : 10 millions de visiteurs par an.
- **Président de la région** : Enrico Rossi (Parti démocrate ; depuis 2011).



- **Sites inscrits au Patrimoine mondial de l'humanité** : le centre historique de Florence (inscrit en 1982) ; le centre historique de San Gimignano (1990) ; le centre historique de Sienne (1995) ; le centre historique de Pienza (1996) ; la piazza del Duomo à Pise (1997) ; le paysage de la vallée de l'Orcia (2004) ; les villas et jardins des Médicis en Toscane (2013).



Contrairement aux régions du nord de l'Italie, **la Toscane n'a pas connu l'hyper-industrialisation des années 1970. La région est l'une des plus industrielles d'Europe.** L'industrie lourde est présente (sidérurgie, chimie, métallurgie). Mais aujourd'hui, c'est le modèle des distretti industriali (« districts industriels ») qui soutient en grande partie l'économie toscane. **Ces districts regroupent des petites et moyennes entreprises familiales qui misent sur un savoir-faire artisanal local.**



Le « made in Italy » :

Cette spécialisation a créé une émulation qui a permis à des entreprises familiales de devenir des industries prestigieuses et a donné naissance au « made in Italy ». **3e fournisseur mondial d'habillement, après la Chine et le Japon, l'Italie réalise 60 % de son chiffre d'affaires à l'étranger.**

Les noms de **Roberto Cavalli, Gucci, Fendi, Ferragamo, Tacchini** ou **Tod's** vous disent quelque chose ? Ces entreprises familiales ont à peu près toutes connu le même destin : un savoir-faire hérité de père en fils, une petite boutique utilisant des matières premières locales de qualité, puis l'ouverture à l'international ; le nom de famille devient une marque renommée luxueuse. **Ces grands noms de la mode dynamisent l'économie.**



Les ressources du sol sont exploitées comme le Carrare, **la géothermie** de Larderello, dans les monts métallifères, ou encore **l'industrie du papier** de Lucques.



L'agriculture a aussi son rôle dans la prospérité de la région, bien qu'elle n'occupe que 4 % de la population. Certaines productions sont mondialement reconnues : **l'huile d'olive extra-vierge, le chianti, le pecorino, la bistecca...**

La pêche reste marginale. La Toscane a préféré concentrer ses efforts sur la terre, maîtriser l'irrigation, assainir les marécages des plaines de l'Arno et de la Maremma et en faire des collines verdoyantes et fécondes. Quant à l'Ombrie, elle est la seule région en Italie qui ne possède pas de littoral.



Depuis les années 1970, la Toscane est surtout devenue une région tertiaire (62 % des actifs) avec le développement du tourisme et des activités commerciales. Sienne, Pise et Florence vivent principalement du tourisme (essentiellement européen). Tout comme San Gimignano, Volterra, Lucca, Arezzo... **Le tourisme toscan représente une part importante du tourisme italien, lequel se classe au 5e rang mondial.**

Par ailleurs, au-delà de cette carte postale idéale, il est désolant de constater l'état dans lesquels sont parfois les musées, les églises et autres sites culturels, encore faut-il qu'ils soient ouverts, car dans bien des cas leur gouverne est l'apanage de bénévoles. **Les coupes budgétaires, à l'origine de cette situation, sont un bras de fer permanent entre l'État, la région et la ville. Et c'est la culture qui en pâtit !**



La langue parlée est l'italien.

Berceau de la civilisation étrusque, l'actuelle Toscane connu à partir du II^e millénaire av. J.-C. 2 vagues successives d'envahisseurs. Les Indo-Européens vinrent en effet se mêler aux éléments méditerranéens indigènes pour donner naissance à des **peuples très diversifiés sur les plans culturel, linguistique et technique.** Si les **Phéniciens et les Grecs (775 av. J.-C.)** eurent également un rôle civilisateur considérable, les premiers à tenter l'unification politique et culturelle de la péninsule italienne furent les **Étrusques.**

Il fallut attendre le XVI^e siècle, quasiment 1 000 ans après leur âge d'or, pour que les Étrusques sortent de l'ombre. Les **Médicis**, et notamment Laurent le Magnifique, figuraient parmi les premiers à s'y intéresser. **Après la mort de César, le monde romain connut un moment de flottement avant qu'Octave le neveu de César, ne puisse s'imposer.**

Pour la 1^{ère} fois, toutes les terres bordant la Méditerranée appartenaient à un même ensemble politique. Octave, à qui le Sénat avait reconnu une autorité souveraine en lui décernant le titre d'Augustus le 16 janvier 27 av. J.-C., allait tenter d'en faire un État unifié.

Les compagnies commerciales de Florence, de Pise ou de Lucques jouissaient dans l'Europe médiévale d'une place primordiale. **La région de Toscane était le cœur névralgique de l'économie de la péninsule italienne.** Pise tomba dans la sphère d'influence de Florence qui concentra alors tous les pouvoirs. **La plupart des commerçants étaient des banquiers qui supportèrent l'industrie lainière naissante.** L'une des plus grandes familles de l'époque, les Borromeo, provient de San Miniato, petite bourgade équidistante de Pise et de Florence.

Florence était désormais le siège où convergeaient les commandes, les lettres de change, les chèques. **À la fin du XIV^e et au début du XV^e siècle,** une conjonction de facteurs va amorcer leur déclin. **La peste noire,** puis le lourd passif des rois de France incapables de rembourser leurs dettes de la guerre de Cent Ans. Enfin, **la fermeture des routes commerciales orientales.**

Dès le XIII^e siècle, Florence devint une ville de **grande tradition festive,** laquelle se développa au moment du règne de Laurent le Magnifique.

Plusieurs fois par an, et à chaque événement un peu extraordinaire, la ville se transformait en une sorte d'immense carnaval pendant lequel se déployaient la fantaisie, l'exotisme, la richesse et les déguisements les plus extravagants.

Aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles, elle fut, avec Venise, la seule république d'Italie, mais une république gouvernée seulement par les familles riches et influentes ! La richesse était bien mieux acceptée que la noblesse à Florence à cette époque. C'est pourquoi les Médicis, bourgeois issus du peuple, purent prendre le pouvoir et régner si longtemps.

Ce fut aussi l'une des seules cités à accorder un rôle très important à **la critique et à la discussion.** On organisait même des **concours publics où s'affrontaient les goûts, les styles et les idées !** L'archétype humain de la Renaissance, le génie universel complet de cette époque faste n'est autre que **Léonard de Vinci (1452-1519),** né près du village de Vinci, entre San Miniato et Pistoia. **À la fois peintre, dessinateur, ingénieur, inventeur, humaniste... il est le symbole intellectuel et artistique de l'âge d'or de la Toscane.**

Chants traditionnels : les groupes, mixtes ou non, accompagnés le plus souvent par un accordéon, se mettent à l'unisson pour chanter des ballades (ballate), des textes narratifs (cantastorie), des chants à couplets (stornelli) ou des comptines (filastroce).



La cuisine est simple mais variée. Au moment de la Renaissance, la cuisine florentine s'est enrichie de produits étrangers provenant d'Amérique, à commencer par la tomate... devenue incontournable. Les anciennes recettes florentines se retrouvent dans **la ribollita, la pappa al pomodoro, la bistecca...**

Des plats remis à l'honneur au cours des fêtes et chez les restaurateurs désireux de partir à la redécouverte du passé gastronomique de leurs régions. **De plus en plus, on peut voir aussi afficher sur les menus la mention « locavore » ou « km 0 », qui consiste à faire travailler les producteurs locaux.**



On trouve également encore à Florence, au coin d'une rue, quelques tripiers (spécialité de la ville) venus s'installer avec leur camionnette de fortune pendant les pauses-déjeuner... du côté de la piazza Sant'Ambrogio, de la via Cimattori, de la piazza Romana.



L'aperitivo : Originnaire de l'Italie du Nord, c'est une formule magique pour marier tous les plaisirs à moindres frais ! À l'heure fatidique de l'aperitivo, certains établissements proposent ainsi **un buffet de petits plats typiques** accessibles dès le 1er verre payé. **Très convivial, nourrissant et nettement meilleur qu'un bol de cacahuètes ; bref, une formule qui a du succès !** D'ailleurs, le prix du verre a lui aussi connu une augmentation non négligeable !



Le spritz a été inventé en Vénétie au début du XIXe siècle, du temps où celle-ci était occupée par l'Autriche-Hongrie. Les soldats autrichiens demandaient au serveur d'asperger d'eau leur verre de vin blanc. De l'expression allemande « spritzen » est né le spritz.

C'est un cocktail peu alcoolisé que l'on prend en apéritif. Il se compose de **vin blanc pétillant (prosecco)** et d'eau de Seltz. À cela on ajoute de **l'Aperol**, alcool d'orange amère, ou du **Campari**, qui donne une teinte plus rouge.

Où manger à Florence ?

- **Pizzeria :** les vraies pizzerie possèdent un four à bois, qui n'est généralement allumé que le soir.

- **Enoteca** (bar à vins) : on y mange et on y boit ! Les œnothèques s'enorgueillissent d'une riche sélection de vins, servis au verre ou à la bouteille, ainsi que d'un excellent choix de fromages et de charcuteries. Certaines se révèlent de véritables restos.

- **Trattoria :** c'est un restaurant comparable au bistro français proposant une cuisine casalinga. Choix restreint de plats censé garantir une plus grande fraîcheur de la cuisine.

- **Osteria :** à l'origine, endroit modeste où l'on allait pour boire et qui proposait un ou deux plats pour mettre un peu de solide dans le liquide... L'appellation a été reprise par des restaurateurs pour donner un goût d'autant tout en appliquant des tarifs moins modiques... On la compare à nos brasseries.

-**Véritable institution, le mercato** a lieu une à plusieurs fois par semaine dans les quartiers de la ville. Seuls les marchés couverts (**San Lorenzo et Sant'Ambrogio**) sont ouverts 5 jours sur 7. On y trouve les excellents **produits du terroir local** : charcuterie, fromages, vins, huile d'olive, miel, fruits, légumes, etc., mais aussi des **petits traiteurs** qui étalent d'alléchants antipasti. Idéal pour se constituer un excellent pique-nique à prix juste, ou rapporter chez vous quelques souvenirs gourmands.

- **L'addition est traditionnellement majorée du pane e coperto (2-3 € par personne).**



- **Le numérotage des maisons est doté d'une double numérotation :** les plaques sont noires ou rouges et, même s'ils sont côte à côte, les chiffres ne se suivent pas ; les plaques rouges sont réservées aux entreprises commerciales (notamment aux restaurants), et les noires (parfois bleu foncé) aux maisons particulières et aux hôtels. Les chiffres sont suivis d'un « r » pour les plaques rouges et d'un « n » (ou plus souvent de rien du tout) pour les noires et les bleues.



- **Dans tous les hôtels, un cordon (signalé par un discret panneau) pend au long du mur de la douche ou de la baignoire. Un dispositif de sécurité imposé par la loi :** en cas de malaise, une traction déclenche une sonnerie à la réception.

- **Dans les églises, les sacristains sont souvent remplacés par des tirelires électriques (en général 1 €) pour éclairer les chefs-d'œuvre.** Glissez la pièce dans la fente, ça s'allume, et d'un seul coup, tous les touristes qui visitent l'église dans le noir rappiquent.



- **La passeggiata (littéralement « la promenade ») est le petit tour que font bras dessus, bras dessous les Italiens en fin de journée, juste avant le coucher du soleil.** C'est également le moment de la journée où la queue devant les glaciers s'allonge à vue d'œil.



La Firenze Card coûte 85 € et est valable 72h (3 jours à partir de l'oblitération du 1er ticket d'entrée). Avec cette carte, on bénéficie **d'entrées dans 72 sites et musées**, dont l'incontournable galerie des Offices, l'Accademia ou le palais Pitti. Les églises Santa Croce et Santa Novella, dont les entrées sont payantes, font aussi partie de la carte. **Le tout sans faire de réservation préalable, sauf pour le Duomo, la galleria degli Uffizi (musée des Offices), l'Accademia et la coupole du Duomo.** Disponible dans les offices de tourisme en face de la gare et via Cavour, ainsi que dans 10 autres points de vente dont le palazzo Pitti, le palazzo Vecchio, le museo Stefano Bardini, la cappella Brancacci, le museo nazionale del Bargello ou encore la galleria degli Uffizi.



- **En ajoutant 7 €, vous disposez de la Firenze Card + qui vous permet en plus de bénéficier des transports urbains (Bus Ataf et tram).** Vous ne pouvez pas vous la procurer si vous n'avez pas acheté au préalable la Firenze Card. **La municipalité propose également un billet combiné valable 3 jours, qui comprend la galerie des Offices, le palais Pitti et le jardin de Boboli.**



- **Sur les grands axes ferroviaires (Livourne, Pise, Lucques, Florence, Pérouse), autant privilégier le train, plus rapide et pas forcément plus cher que le bus.** Sinon, le bus fonctionne surtout en semaine (bien moins le week-end). **Inconvénients du bus : ils sont moins nombreux, voire inexistant à rouler le week-end ou les jours fériés.** Pour les courts séjours hors des grandes villes, vous constaterez rapidement que louer une voiture facilite grandement la vie, car elle vous permet de rejoindre des petits villages isolés et des lieux que les compagnies de bus ne desservent pas.

- **Le diretto n'est pas si direct que ça ! Il relie les différentes gares d'une région et les villes des régions limitrophes.** Il est, cependant, un peu **plus rapide** et **s'arrête moins souvent** que les regionali, qui sont des trains omnibus à desserte régionale.



Artisanat et produits locaux



Très vigoureux en Italie, le tissu artisanal est particulièrement dense dans le nord du pays, en particulier en Lombardie, en Émilie-Romagne et en Vénétie.

Reconnu internationalement, le patrimoine artisanal italien est considérable et touche à toutes les spécialités. **Travail du cuir, du verre, du bois, des étoffes, principalement de matières premières locales**, créativité débordante mais surtout savoir-faire précieux.



Tapissiers, ferronniers, potiers, menuisiers, verriers, marbriers, doreurs, pour ne citer que ceux là, exercent des métiers qui existent depuis que l'homme vit en société, fondés sur des techniques qui se transmettent de génération en génération, ainsi que sur des savoir-faire et une créativité qu'aucune forme d'industrialisation n'a remplacé et ne pourrait remplacer.

Certains des outils utilisés par les artisans, et parfois des objets créés, ont des formes qui n'ont guère changé depuis des siècles. Et leurs gestes, qui façonnent et maîtrisent la matière, perpétuent les traditions, la culture et l'art.

Le développement de l'artisanat à Florence et en Toscane remonte au moyen âge. Les marchands et artisans y ont déployé pendant un demi-millénaire, du XIe au XVIIe siècle, **des trésors d'énergie et d'ingéniosité.** Groupés en différentes corporations, guildes ou Arti, les artisans acquièrent une réputation d'excellence dans le tissage de la laine, de la soie, dans le travail du cuir, dans celui de la ferronnerie.....



L'Italie est connue mondialement pour ses vins et grands vins, mais sachez qu'elle développe depuis plusieurs années de très belles bières artisanales.



Le cuir italien tire également sa valeur de ses artisans. L'artisanat italien du cuir s'est répandu dans la société des siècles durant, offrant une valeur inestimable aux techniques employées. Ceci est l'une des raisons pour lesquelles **l'industrie italienne du cuir est l'une des plus prestigieuses au monde** : pour la beauté et la finesse de leurs pièces en cuir, le savoir-faire de leurs artisans au coeur de la Toscane, utilisant des procédés traditionnels.

Formalités, visa et douanes

 **Pour se rendre en Italie, les ressortissants français doivent être en possession d'une carte d'identité ou d'un passeport en cours de validité.** Les mineurs doivent avoir leur propre carte d'identité ou passeport.

Pour les ressortissants étrangers, vous renseigner impérativement auprès du Consulat ou de l'Ambassade d'Italie.

Argent et coût de la vie

 **La Toscane reste une destination onéreuse et Florence en particulier.**

La monnaie utilisée est l'euro.

- **Pour un repas complet (entrée, plat, dessert, coperto), prévoir environ 30 €**, mais le plus souvent une entrée et un plat (type secondi) suffisent. Pour le dessert, rien ne vaut une glace prise dans la rue.

 - **Ne vous étonnez pas de voir votre addition majorée du traditionnel coperto (couvert ; appliqué dans la majorité des restos).** Il varie entre 2 et 3 €, et peut même atteindre plus de 4 € dans les lieux chics (mais cela signifie qu'il y a une contrepartie : pains maison, beurre aromatisé...) ou très touristiques (et c'est de l'arnaque !). **Ajoutez à cela une bouteille d'eau minérale** (autour de 2 €), et vous comprendrez rapidement pourquoi l'addition grimpe si vite !

Dans tous les cas, n'oubliez pas de bien vérifier l'addition avant de payer, car parfois certains établissements ont la virgule distraite.

Santé et sécurité

 **Aucun vaccin n'est obligatoire pour aller en Italie, cependant il est conseillé d'être à jour de ses vaccins préconisés en France. (DTP).**

Les conditions sanitaires sont similaires à celles que l'on connaît en France.

 **Comme dans toutes les villes touristiques, les pickpockets sont présents dans les endroits fréquentés.** Nous vous déconseillons d'emporter des objets de valeurs. Restez vigilants pour éviter la tentation des voleurs.

☀ Climat, météo et décalage horaire ☀

🐚 Climat méditerranéen 🐚

	JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC
Notre avis	☹	☹	☹	😊	😊	😊	😊	😊	😊	😊	☹	☹
Température Florence	11°	13°	16°	19°	25°	29°	32°	32°	27°	21°	15°	11°
Plage et baignade						☂	☂	☂	☂	☂		
Température mer	14°	13°	14°	15°	19°	23°	24°	25°	23°	21°	18°	16°
Jours de pluie	9j	10j	10j	14j	11j	11j	8j	5j	8j	8j	11j	8j

La Toscane bénéficie de la douceur du climat méditerranéen, davantage marquée le long des côtes. Des hivers doux dépassant les 10°C en journée et des étés chauds et secs avec des températures avoisinant les 30°C en juillet et août. Les pluies sont davantage présentes durant les saisons intermédiaires que sont le printemps et l'automne.

Avec un climat doux toute l'année, la Toscane est une région qui pourrait se visiter presque quand bon vous semble. Presque, car les mois d'hiver sont un peu frais frôlant les 10°C en journée. Le long des côtes, le climat sera plus doux et à l'inverse, il sera plus frais à l'intérieur des terres.



En hiver à Florence, les températures varient entre 3°C dans la nuit et 11°C en journée. Les pluies sont peu fréquentes excepté en décembre. Il fait un peu frais pour se balader mais vous pourrez en profiter pour découvrir les musées de la région sans les énormes files d'attente des mois d'été.



Le printemps marque l'arrivée de journées plus ensoleillées avec un thermomètre qui grimpe à 25°C en mai. Les températures sont très agréables pour venir découvrir cette région qui retrouve des couleurs resplendissantes en profitant d'un week-end ou d'un circuit plus long.



L'été peut être très chaud pour un voyage en Toscane. À Florence, le thermomètre peut dépasser les 30°C en journée, ce qui peut rendre les balades en extérieur difficiles. Profitez-en pour vous rafraîchir dans les nombreux musées et palais. Il y a également foule à cette période avec des cars de touristes entiers qui arrivent de toute part. L'île d'Elbe fait partie des plus belles destinations plage de la région avec ses nombreuses criques ainsi que la pointe de Punta Ala ou la plage de la Lecciona avec ses dunes de sable doré. **La température de l'eau y est très agréable avoisinant les 25°C en juillet et août.**



L'automne est une saison où il est agréable de séjourner en Toscane car les températures sont encore agréables avec par exemple 26°C à Pise en septembre et les touristes se font plus rares. L'automne apporte également de belles couleurs dans la campagne. Prévoyez tout de même un parapluie car comme au printemps, **les pluies sont fréquentes à cette saison notamment en octobre.**

Électricité, téléphone et internet

Vous n'avez pas besoin d'adaptateur.



Appeler de la France vers l'Italie :

Code appel international (00) + code pays 39 (pour l'Italie) + indicatif de la ville (Florence : 055, Pise : 050) + numéro du correspondant.

Appeler d'Italie vers la France :

Code appel international (00) + code pays (33 pour la France) + n° à 10 chiffres (sans composer le 0)

Pour appeler entre portables français sur place : + 33 et n° de portable à 10 chiffres (sans composer le 0)

La municipalité de Florence a mis en place une connexion facile et gratuite 2h par jour dans les endroits stratégiques de la ville : piazza della Signoria, piazzale Michelangelo, Santa Croce, Santo Spirito, S. S. Annunziata, Libertà, Alberti, Bambini di Beslan, via Canova, Cascine, parco di S. Donato...



- **Pour ceux qui possèdent la Firenze Card, connexion gratuite pendant 72h.**

- **Possibilité également de se connecter gratuitement en wifi dans certains endroits de la ville** autres que les cafés, restaurants et hôtels, comme le cortile du palazzo Strozzi, tout à côté de la piazza della Repubblica, par exemple.

Un voyageur européen titulaire d'un forfait dans son pays d'origine peut utiliser son téléphone mobile au tarif national dans les 28 pays de l'Union européenne sans craindre de voir flamber sa facture. Des plafonds sont néanmoins fixés par les opérateurs pour éviter les excès.

Cet accord avantageux signé entre l'UE et ses opérateurs télécoms concerne aussi la consommation de données internet 3G ou 4G, dont le volume utilisable sans surcoût dépend du prix du forfait national. Par ailleurs, si le voyageur réside plusieurs mois en dehors de son pays, des frais peuvent lui être prélevés.

Dans ces pays donc, plus besoin d'acheter une carte SIM locale pour diminuer ses frais.

Utiliser son téléphone à l'étranger :

Se brancher sur les réseaux wifi est le meilleur moyen de se connecter au Web gratuitement ou à moindre coût. La majorité des hôtels, restos et bars disposent d'un réseau, payant ou non.



Sources documentaires



Films :

- Chambre avec vue, de James Ivory, 1986
- Beauté volée, de Bernardo Bertolucci, 1996
- Le patient anglais, d'Anthony Minghella, 1997
- Sandra, de Luchino Visconti, 1965
- Copie conforme, de Abbas Kiarostami, 2010

Documentaires :

- Florence citée mythique
- L'ombre d'un doute - Florence la magnifique
- Le Duomo de Florence, mystère de la renaissance
- La face cachée de Florence

Romans :

- Inferno de Dan Brown
- Roméo & Juliette de William Shakespeare
- Le Matériel du Tueur de Gianni Biondolini

Livres :

- Florence Insolite et Secrète
- Le gout de Florence
- Mort à Florence
- Palais de Florence et de Toscane

Guide de voyage:

- Lonely Planet
- Le Routard
- Le petit futé