

## 图书基本信息

书名：《法国》

13位ISBN编号：9787563362691

10位ISBN编号：756336269X

出版时间：2006-10

出版社：广西师范大学出版社

作者：（法）德昆（Deguine,H.）主编

页数：524

译者：《米其林旅游指南》编辑部

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《法国》

## 内容概要

继《欧洲经典游》之后，法国米其林公司与广西师范大学出版社继续联手为广大读者倾心打造国家“旅行指南”，首先为你推出《法国》。本书在介绍法国的艺术、文化、历史等背景的基础上，“以浪漫的名义，开始在法国行走”。全书共分14章，按照西北、东北、东南、西南的顺时针序列对包括巴黎和布列塔尼在内的14个部分逐一加以精彩的展示。每一部分的介绍中又包括地区概览和为读者精心推荐的重点旅游城市和景点。如果旅行者想去其他城市，可以参看概览中的旅游局信息。

值得一提的是，这本书专为中国读者贴心打造、量身定制的内容还至少包括：

- 1)采用米其林公司权威的星级评定，并结合中国读者旅游习惯，为读者提供旅行参考。
- 2)增加“小贴士”、“背景故事”、“纪念品”、夜生活、休闲娱乐、网站使用的语言等诸多“玩家”建议内容，充分体现“中国本土化”。
- 3)本书收录了28幅米其林地图，为方便中国读者在旅行中直接查对，全部使用中法双语。
- 4)本书特别给出了各景点及周边餐饮、消闲场所的地址、乘车路线、开放时间、门票价格、电话、网址等实用信息。

作者简介

作者：(法)德昆 译者：《米其林旅游指南》编辑部

# 《法国》

## 书籍目录

地图图标如何使用本书法国政区图以浪漫的名义，开始在法国行走法国旅游一点通巴黎大区(Ile de France) 巴黎(Paris) 凡尔赛宫(Chateau de Versailles) 枫丹白露宫(Chateau de Fontainebleau) 巴黎迪士尼乐园(Disneyland) 西北(North West) 布列塔尼(Bretagne) 雷恩(Rennes) 南特(Nantes) 圣马洛(Saint-Malo) 诺曼底(Normandie) 卡昂(Caen) 鲁昂(Rouen) 圣米歇尔山(Mont Saint-Michel) 卢瓦尔河谷(Vallée de la Loire) 昂热(Angers) 图尔(Tours) 布卢瓦(Blois) 卢瓦尔城堡(Châteaux de la Loire) 沙特尔(Chartres) 东北(North East) 北部省(Le Nord) 里尔(Lille) 尚蒂伊城堡(Chateau de Chantilly) 阿尔萨斯—洛林 香槟区(Alsace—Lorraine Champagne) 斯特拉斯堡(Strasbourg) 兰斯(Reims) 勃艮第弗朗什-孔泰(Bourgogne Franche-Comte) 第戎(Dijon) 韦泽莱(Vézelay) 东南(South East) 罗纳河谷 奥弗涅(Vallée du Rhône Auvergne) 里昂(Lyon) 克莱蒙费朗(Clermont-Ferrand) 阿尔卑斯(Alpes) 格勒诺布尔(Grenoble) 阿讷西(Annecy) 蔚蓝海岸 科西嘉(Côte d'Azur Corse) 尼斯(Nice) 戛纳(Cannes) 博尼法乔(Bonifacio) 顺道一游：摩纳哥公国(Monaco) 普罗旺斯朗格多克-鲁西永 (Provence Languedoc-Roussillon) 马赛(Marseille) 阿维尼翁(Avignon) 阿尔勒(Arles) 蒙彼利埃(Montpellier) 卡尔卡松(Carcassonne) 西南(South West) 阿基坦(Aquitaine) 波尔多(Bordeaux) 萨拉(Sarlat-la-Canéda) 比阿里茨(Biarritz) 普瓦图-夏朗德 利穆赞 (Poitou-Charentes Limousin) 普瓦捷(Poitiers) 未来世界影视乐园(Futuroscope) 南部比利牛斯(Midi-Pyrénées) 图卢兹(Toulouse) 阿尔比(Albi) 景点索引 地图索引 法语常用语 中国驻法国使馆信息

## 章节摘录

插图如何使用本书 本书首先介绍了欧洲悠久的历史、建筑和文化，艺术的名义带你游历欧洲。接着给出了包括欧洲的节庆日、交通、电力、货币，以及到了欧洲旅游如何打电话、如何退税等实用信息，是你出行的好帮手。景点介绍： 我们根据目前旅行社通常组织的欧洲旅游经典线路，精选了欧洲12个国家的28个城市推荐给读者。对每个城市的介绍分为概况、地图、景点描述、住宿、餐饮和购物等6个部分。 其中景点描述中，本书还有以下特点： 1. 作为旅行专家，米其林给景点进行了权威的星级评定： ，代表可以为其单独安排一次行程，务必造访； ，代表不可错过，即使绕道也要造访； ，代表值得一看。 2. 每个推荐的景点都附上原文拼写及在地图中的坐标位置。读者可以根据坐标和地图索引在地图上很快找到该景点，便于安排旅游路线。 3. 为了突出这本旅游指南的实用性，我们还特别给出了诸如景点的地址、乘车路线、开放时间、门票价格、咨询电话等实用信息。 4. 有时，我们还会在景点介绍旁讲述一段新鲜有趣的背景小故事，或是推荐绝佳的拍照留念地点！附录部分： 为了给你的旅程提供更多的方便，我们还给出了中国驻欧洲部分使领馆信息、机场代码、景点索引和地图索引等。 书摘节日 在法国，一年到头都会有大大小小、各式各样的节庆，从最简单的乡村节日到盛大的庆典，无不带有鲜明的地方色彩。不管是在布列塔尼、皮卡第、阿尔萨斯，还是在朗格多克，地区的个性因民俗而得以彰显和传承。由古老信仰演变而来的传统通过这些宗教和非宗教节日反映着一个地区的宗教节日 很长时间以来，大多数法国人都信奉天主教，且和罗马关系特殊，因此，法国被称为“基督教的长女”。如今的情况大有改变，法国更大程度上是一个世俗国家(1905年起)，也就是说，没有任何官方的宗教，每个人有权自由选择自己的信仰。然而，由于历史的原因，法国受天主教的影响仍然非常深，这一点从建筑(许许多多的教堂)和节日就可以看出来。法国很多节假日都起源于某个宗教节日。 最重要的一个节日是庆祝耶稣诞生的圣诞节。虽然很多法国人不是信徒，但对他们来说，圣诞节仍然是个很重要的节日，那时大家都放假(孩子们有两个星期不用上课)，一家人聚在一起共享天伦之乐。通常圣诞节前的一个月，各大城市的圣诞集市就开始各就各位了。例如，每年的11月底，阿尔萨斯就迫不及待地制造出节日的气氛，市集上，各种圣诞礼品和圣诞树装饰品让人眼花缭乱，不知从何下手。除此之外还有当地手工艺品、地方特产和传统糕点。 圣诞节期间，法国所有的城市都会张灯结彩，灯火通明，特别是巴黎的香榭丽舍大街，火树银花，一派喜庆。12月24日的晚上，信徒们会去教堂做圣诞弥撒，25日早上，孩子们打开圣诞老人放在圣诞树下的礼物。圣诞节是享受美食的好时节：牡蛎、肥鹅肝、熏鲑鱼、栗子火鸡(传统的圣诞菜色)、奶酪和劈柴形蛋糕……当然少不了葡萄酒和香槟！ 在普罗旺斯，许多乡村都保持着摆设圣诞马槽的传统。子夜弥撒开始的时候，牧师把圣婴放在草垫上，钟声响起，牧羊人队列出场。在天使和鼓手的带领下，牧羊人推着一架烛光闪闪的小车，车上载着一只羔羊。随着短笛和长鼓奏起古老的普罗旺斯民歌，信徒们开始齐声合唱。 圣诞节过后，12月还有一个重要节日——12月31日的圣西尔韦斯特节(saint sylvestre)，正好是新年的过渡。这一天同样会有丰盛的晚餐，或三五知己小聚一会，或阖家出游。第二天，新的一年正式开始了。 另一个天主教的传统大节日是庆祝耶稣复活的复活节。复活节后的周一是个假日，连上周末，又是一个小假期，家人又可以齐坐一席，吃上一顿好的。复活节前后，孩子们有两周的假期。复活节的传统菜是羔羊肉，而且一般是羊后腿。复活节还属于巧克力。节日期间，所有的糕点店都供应复活节蛋——蛋形巧克力，各种大小、各种口味的都有。按照传统，家长会把复活节蛋藏在花园里，让孩子在复活节的早上到花园里去找。 夏季节日 夏天的法国到处洋溢着节日的气氛。从沿海到山区，从城市到乡村，各种节庆数不胜数。许多城市和乡村都会有连续几日的市集，而且通常都会以露天舞会作为终曲。7月14日是法国国庆(1789年的这一天，巴黎人民攻占了象征封建王权的巴士底狱，法国大革命由此爆发)。国庆当天，香榭丽舍大街上会有阅兵式，全国上下都举行舞会和各种庆祝派对，最后在灿烂的烟花中结束欢庆。夏天的时候，巴黎市政府组织一个名为“巴黎海滩”的活动，把塞纳河岸变成海滩，没有机会去海边度假的市民到这里来也能享受阳光浴。 狂欢节 自中世纪以来，每逢封斋前的周二，都会举办一些民间节庆活动，这些节日还保留着一些古代非宗教仪式的成分。在这几天节庆的日子里，真可谓是恣意狂欢，正常的生活规则被打乱，人们开怀地大吃大喝，游行的队列和着笛声和鼓点，在观众的簇拥下逶迤前行。 朝圣和庆典是观赏当地传统服饰的大好机会。例如在阿尔萨斯和布列塔尼，成年妇女和年轻姑娘在传统节日时一般都会戴上绚丽的头饰，服装不仅款式多样，色彩也丰富得让人佩服不已。而男人则身穿绣花坎肩，手上挥着五颜六色的小旗子。这些宗教活动最后的压轴

## 《法国》

戏通常都是一些世俗的乡村庆祝活动，人们载歌载舞，欢声笑语。餐桌旁的幸福时光 法国人跟中国人一样，都信奉“民以食为天”，对美食都有着浓厚的兴趣。跟中国一样，法国每一个地区都有自己的地方特色菜。有些“全民菜式”不论在法国的哪个角落都能找到，而有些则只有到了当地才有机会品尝，因此在法国旅行的时候要多多留心了！ 法国餐 尽管生活方式发生了许多改变，但法国人对地道的法国餐还是情有独钟！ 法国餐一般分为三道，官方宴会或节日聚餐时可能会多一些。首先是头盘，可能是凉菜(如冷盘、色拉)，也可能是热菜(如浓汤)，盛菜的盘子通常是小一点的。然后是主菜，肉或者是鱼，伴有蔬菜或淀粉质食物(米饭、面条、小扁豆等)。在法国，米饭不是主食，而是辅菜，是伴肉菜或者鱼肉一起吃的。接下来就是奶酪和色拉了，如果一顿饭比较简单，那就没有奶酪和色拉，直接上餐后甜点，甜点的盘子也比较小。用餐的最后，法国人通常会喝一杯咖啡或者茶，要是是在晚上，有时也会喝一杯浸泡饮料。在整个就餐过程中，随便都可以加上面包，和一些菜伴着吃，比方说奶酪。如果是盛大的宴会，还会提供一个叉子专门用来吃鱼。上菜的时候，只有当每个人都吃完自己那份后才上下一道菜。 通常每顿饭都有葡萄酒，特别是丰盛的餐宴，如节日宴席，人们会给每一道菜选一种葡萄酒：比方说头盘配白葡萄酒，吃牛肉时配红葡萄酒，吃餐后点心时喝气泡酒。如今，许多家庭就餐时都喝点葡萄酒。除了葡萄酒，就餐时常喝的饮料是白水(汽水或无汽水)，而且通常是凉的(法国人不喝热开水)。 法国人喜欢在就餐前邀请朋友喝点开胃酒(含酒精)，一杯或者好几杯，一边吃点花生、咸饼干或干果。 就餐结束后，可能会再来一杯酒精度更高的酒，叫餐后酒，帮助消化。 如果中午时间不多，法国人一般只吃一道菜，外加一杯咖啡，或者到啤酒餐吧或咖啡馆吃快餐，比如要一份火腿干酪三明治，或是黄油火腿三明治，或是一份拼盘色拉。大多数的面包铺和许多咖啡馆和餐馆都有三明治卖。 啤酒餐吧最典型的快餐之一是“牛排炸薯条色拉”，里面有一片牛肉、炸薯条和一点色拉。 P51-53

## 媒体关注与评论

书评法国绝对是一个值得期待国度！ 丰富多样的自然景观，风格独特的古典建筑，数不胜数的传统美食，令人迷醉的葡萄佳酿，历史与现代交织，传统与时尚辉映……提起法国，浪漫、美食、佳酿这些美妙的词汇自然就会浮现出来。 法国还是米其林的“大本营”，为了将法国最美丽、最独特的一面呈现给中国读者，广西师范大学出版社与米其林中法联合工作小组，以极大的热情、更敬业的态度和更专业的精神，投入到庞杂的编写工作中。注重每一个细节的完美，注重每一项信息的更

## 编辑推荐

值得一提的是，《法国》专为中国读者贴心打造、量身定制的内容还至少包括：1)采用米其林公司权威的星级评定，并结合中国读者旅游习惯，为读者提供旅行参考。2)增加"小贴士"、"背景故事"、"纪念品"、夜生活、休闲娱乐、网站使用的语言等诸多"玩家"建议内容，充分体现"中国本土化"。

3)《法国》收录了28幅米其林地图，为方便中国读者在旅行中直接查对，全部使用中法双语。

4)《法国》特别给出了各景点及周边餐饮、消闲场所的地址、乘车路线、开放时间、门票价格、电话、网址等实用信息。

### 精彩短评

- 1、对他的感情从米其林之家——克莱蒙费朗开始。我不会忘记这个地方的，异国，他乡。也许有一天，我会重返克莱蒙，给我一个理由吧。
- 2、去了法国的几个大城市，还有小镇，差不多都是按书上的路线走的。适合初级的背包客
- 3、带着它去法国
- 4、还没去，所以对其实用性有待验证（2008年）已经回来了。只能说对于背包客来说，还是lonely planet最合适。这本书还是太粗略，不太实用。（2010年）
- 5、好图
- 6、法国真是个旅游和居住的好地方
- 7、毕竟过时了，然而每次读LP总有一种旅行时会很赶时间的情绪，这本倒像是全然悠哉游哉的旅行。到底是美食出身的指南，而吃正统西餐，再需要耐心不过了吧。
- 8、内容详尽，值得拥有，只是有些插图比较虚，照得效果不很好，而且由于书比较小插图也比较小，看的有些不爽！不过拿着它去法国旅游，融入真实的法国浪漫吧！
- 9、总觉得有地方不满意。可以把图片部分用彩色的，正文部分用普通纸张的，这样既可以节约费用也可以节约重量
- 10、我买了法国和意大利的，感觉很不错，应该会有帮助
- 11、内容很详细，不过字有点小，还不错啦
- 12、扔在法国了。。
- 13、内容很充实,就是字小了点,如果是大开面的读起来就更舒服了
- 14、图片多点，大点就好了
- 15、最深的感觉是重。去法国的时候只是把巴黎的部分撕下来带着，也没多大用。
- 16、关于旅游的书真的太多了，买这本就是因为信任米其林&卓越，书很不错，如果是出国旅游再方便使用不过了
- 17、因为没去过法国，所以也不能说这书是不是真的实用。
- 18、这本书还是很实用的，如果你打算去法国，而不仅是巴黎，而且又只能阅读中文，这本书应该算是最好的啦。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)