

# La Grèce

## INFORMATIONS PRATIQUES

### PREPARATION AU VOYAGE

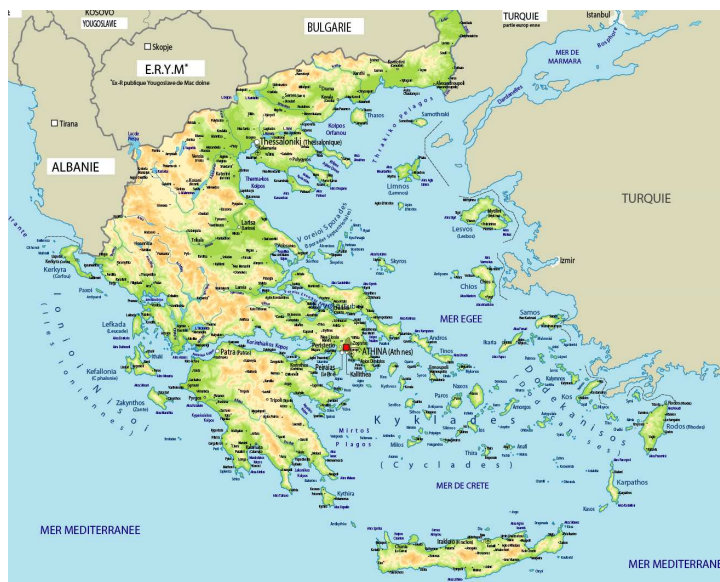
#### **Office du Tourisme**

3 Av de l'Opéra

75001 PARIS

☎ 01.42.60.65.75

Site web : [www.grece.infotourisme.com](http://www.grece.infotourisme.com)



### FORMALITES

Carte Nationale d'identité en cours de validité ou passeport en cours de validité.

### HEURE LOCALE

GMT+2, soit 2h de plus été et 1h de plus en hiver.

### SANTE

Aucune vaccination n'est exigée. Des lunettes de soleil s'imposent pour protéger vos yeux d'une réverbération et d'une luminosité intense.

### CLIMAT

La Grèce jouit d'un climat méditerranéen. Le printemps et l'automne sont des saisons douces et agréables, tandis que l'été est très chaud et sec, et l'hiver pluvieux. Températures moyennes : de 10° en hiver à 40° en été.

### VETEMENTS A EMPORTER

Pour votre confort, nous vous conseillons d'emporter des vêtements légers en coton et

confortables, ainsi que de bonnes chaussures de marche, des lainages pour le soir, une tenue décente pour les visites d'églises et monastères de ce pays majoritairement orthodoxe. A noter que pour les monastères, les femmes doivent être en robe et avoir les bras couverts.

### SUPERFICIE

En comptant les 1400 îles grecques, la superficie globale atteint environ 131 944 km<sup>2</sup>.

### GEOGRAPHIE

Le pays comporte deux aspects bien distincts, l'un insulaire et l'autre continental, la mer étant le lien et l'unité de la Grèce.

### LANGUE

Le grec, mais la population comprend très souvent le français et l'anglais.

### GASTRONOMIE

La cuisine est à base d'huile d'olive, d'ail et de plantes aromatiques.

Entrées : salade grecque composée de tomates, de fromage de brebis (fêta), d'oignons et de poivrons ; feuilles de vigne farcies de riz ; saganaki (fromage à pâte cuite fondu et grillé).

Poissons : soles, rougets, thons, moules, calamars, poulpes... Légumes : courges courgettes, aubergines, poivrons, tomates... Viande : boulettes, agneau grillé, brochettes de porc... Les fruits ont une saveur ensoleillée : pastèques, melons, oranges, figues...

Le café, préparé à la turque (ne jamais remuer), est toujours accompagné d'un verre d'eau. Le café frappé, boisson nationale l'été, se déguste sucré et avec du lait. Boisson : l'ouzo bien sûr, apéritif à base d'anis que les Grecs boivent pendant le repas. Vin résiné ou Retzina, vin blanc auquel on a ajouté de la résine de pin pour mieux le conserver (préférer le résiné de table, au goût plus marqué que le résiné supérieur).

### BANQUES

Les banques sont ouvertes uniquement en semaine, le matin de 8h00 à 13h30.



### MONNAIE

L'euro est la monnaie officielle.

### A RAPPORTER

Broderies, dentelles, articles de cuir, ouzo, huile d'olive...

### POPULATION

La Grèce compte 10.6 millions d'habitants ; Grecs, Turcs, Macédoniens, Albanais.

### TELEPHONE

**Vers la Grèce** : 0030 + indicatif (Athènes : 2 ; Mykonos : 289) + numéro.

**Vers la France** : 0033 + numéro (sans le 1<sup>er</sup> zéro)