

# Le Maroc

## INFORMATIONS PRATIQUES

### PREPARATION AU VOYAGE

#### **Office du Tourisme**

161 rue St Honoré

75001 PARIS

☎ 01.42.60.63.50



### FORMALITES

Carte d'identité en cours de validité pour les groupes. Il est conseillé d'être en possession d'un passeport en cours de validité.

### DUREE DU VOL

Environ 3h au départ de Lyon.

### HEURE LOCALE

Le décalage horaire entre la France et le Maroc est d'1 heure en moins en hiver, et de 2 heures en moins l'été.

### SANTE

Aucun vaccin n'est exigé.

### CLIMAT

A l'image du pays extraordinairement diversifié, le climat est très contrasté : il est tempéré sur les côtes, continental dans les plaines intérieures, saharien dans le grand sud. En janvier, la température moyenne à Casablanca varie entre 9 et 17 degrés ; en août, entre 20 et 26 degrés.

### VETEMENTS A EMPORTER

Vêtements de demi-saison de novembre à avril.

Tenues d'été de mai à octobre. Ne pas oublier des lunettes de soleil, le chapeau, les maillots de bain et crème solaire.

### RELIGION

D'après l'article VI de la Constitution, l'islam est religion d'Etat. En terre islamique, il faut donc savoir respecter les coutumes : ne pas provoquer par des vêtements trop légers, trop courts ou trop décolletés. Retirer ses chaussures avant de pénétrer dans une mosquée.

### LANGUES

La langue officielle est l'arabe classique. La plupart des marocains parlent aussi le français (2<sup>ème</sup> langue officielle pour le commerce et l'administration). On parle également le berbère, ainsi que l'espagnol dans le nord.

### EAU

L'eau est potable en général. Mais il est conseillé de consommer de

l'eau minérale : celles de Sidi-Harazem et d'Oulmès (pétillante) sont les meilleures.

### GASTRONOMIE

Poisson, mouton, poulet, salades variées, pâtisseries au miel et aux amandes sont les bases d'une cuisine les plus raffinées du monde.

Spécialités : le tajine, espèce de ragoût, est le plat national. Il peut s'accommoder à toutes les sauces. Servi dans un plat dont il tire son nom, on y met du poisson ou de la viande, de légumes, des pruneaux, des olives, des amandes, du citron et des épices qui en relèvent le goût. Le méchoui est un mouton entier rôti au four, ou doré à la braise en plein air ; dans les restaurants, il est parfois servi en quartiers. La bastilla est une tourte de pâte feuilletée très fine farcie de pigeon, de miel, d'amandes et d'œufs, et soupoudrée de sucre et de cannelle. Les keftas sont des boulettes de viande parfumées aux épices et aux herbes... Certains vins marocains jouissent d'une bonne réputation, tel le

Boulaouane (vin gris). Le thé servi à la menthe et sucré fait parti des traditions culinaires au Maroc.

### MONNAIE

La monnaie légale est le Dirham. 1 Dirham vaut environ 0,091 Euro. Exportation et importation de devises interdites.



La carte de crédit la plus utilisée est la carte Visa, acceptée dans les grands hôtels et certains magasins de luxe. Certains hôtels font le change.

Il est conseillé d'emporter soit des Traveleur Chèque, soit des Euros. Attention, le change est difficile. Prévoir de le faire à l'aéroport.

### POURBOIRES

Un pourboire est escompté pratiquement toujours et partout, quel que soit le service rendu et si petit soit-il (10 à 15% environ).

### A RAPPORTER

On compte de nombreux cadeaux à rapporter. Bijoux berbères en argent et pierres de corail, poteries, objets en cuivre, tapis, maroquinerie, tissus divers...

#### Marrakech

La place Jemaa El Fna, le cœur de la ville : gigantesque bazar doublé d'un music-hall en plein air animé par de multiples bateleurs.

Seul défaut, dans certaines villes le harcèlement de certains « vendeurs » ou « guides ».

### ELECTRICITE

220 volts dans les hôtels et infrastructures touristiques modernes.

### TELEPHONE

**Vers le Maroc** : 00212 + indicatif (Agadir : 8 ; Marrakech : 4) +numéro

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

### BIBLIOGRAPHIE

- Maroc, V.Monteil, Seuil (Petite Planète)
- Peinture marocaine, M.Sijelmasi, Paris (Arthaud)