

PARLONS ITALIEN

Le magazine

VOYAGER EN ITALIE

Le guide pratique

Formalités, transports en commun,
vocabulaire essentiel à connaître... 7 pages
pour préparer votre voyage en Italie

ARCHITECTURE

Visiter Milan
les yeux au ciel

CULTURE
POPULAIRE

La mamma,
mythe ou réalité ?

RECETTE

Le tiramisù
histoire et
recette

plus

des jeux, du
vocabulaire, des
articles en bilingue
pour apprendre
l'italien

SOMMAIRE



08

VIAGGIO | VOCABULARIO

05 LA MAMMA, MYTHE OU RÉALITÉ

On tacle souvent les italiens avec leur mère qu'ils appelleraient 3 fois par jour selon la légende...Mais où est la vérité ?

10 GIOCARE



Quelques petits jeux pour tester votre vocabulaire en vous amusant

08 EXCLUSIF !

GUIDE PRATIQUE POUR VOYAGER L'ESPRIT LÉGER

CE MAGAZINE EST POUR VOUS

Ciao ragazzi !
 Merci d'avoir téléchargé ce magazine bonus spécialement créé pour vous qui fait désormais partie de la communauté du plus sympa, du plus joyeux, du plus efficace des blogs d'apprentissage de la langue italienne : Parlons italien !
 Lisez, apprenez, jouez et surtout prenez plaisir à le feuilleter.
 A presto sur le blog !



01

CITY BREAK À MILAN

Ville de la mode, des affaires, de la culture, Milan est aussi connue pour son architecture. Visite guidée de la capitale Lombarde les yeux en l'air.



03

TIRA MI SU !

Vous l'adorez vous le dévorez, vous le cuisinez peut être même mais le connaissez vous ? D'ou viens le Tiramisù... on vous dit tout et on vous donne une super recette







© Julien Allard

Viaggio a milano

Partez à la découverte des nouveaux quartiers et de leur architecture futuriste

Milan, la capitale économique et culturelle de l'Italie, est une ville en constante évolution. Au cours des dernières années, deux quartiers modernes ont émergé, transformant le paysage urbain et redéfinissant l'architecture contemporaine. Porta Nuova et CityLife sont des témoignages vivants du renouveau

architectural de Milan, offrant aux visiteurs une expérience urbaine unique. Dans cet article, nous allons explorer l'histoire fascinante de la création de ces quartiers, tout en mettant en lumière les bâtiments emblématiques qui les caractérisent.

Milan, la métropole italienne bouillonnante, ne cesse de se réinventer. Deux quartiers émergent aujourd'hui comme des joyaux de l'architecture contemporaine : Porta Nuova et CityLife. Ces nouveaux quartiers, témoins de l'évolution urbaine de Milan, offrent une expérience unique où modernité et esthétique se mêlent harmonieusement.

Milano, la città che non si ferma mai

Benvenuti a Milano, la città che batte al ritmo dell'energia e del dinamismo! Qui, la storia millenaria si fonde armoniosamente con l'audace modernità, creando un paesaggio urbano affascinante. Tesori architettonici come il maestoso Duomo e l'affascinante Castello Sforzesco convivono con quartiers ultramoderni e progetti all'avanguardia. Ma Milano è molto di più. È la capitale della moda, dove le tendenze vengono create e definite durante la rinomata Fashion Week. Le strade sono lo scenario di stili unici ed eleganti, riflettendo il fascino naturel dei milanesi. L'arte e la cultura sono ovunque, con musei di fama mondiale, teatri vivaci e una scena artistica fervente. E che dire della gastronomia? Le delizie milanesi, dai risotti cremosi ai tradizionali panettoni, delizieranno il vostro palato. Milano è anche il punto di partenza ideale per explorer i tesori del nord Italia, dai pittoreschi laghi alle maestose Alpi. Milano è molto più di una città, è uno stile di vita in cui l'excitation et l'inspiration si incontrano ad ogni istante. Benvenuti nella metropoli che saprà sedurvi e farvi vibrare al ritmo del suo fascino incomparable.



La tour Bosco Verticale

La tour Bosco Verticale, traduit littéralement par "forêt verticale", a été conçue par l'architecte italien Stefano Boeri. Elle se compose de deux tours résidentielles de 110 mètres et 76 mètres, recouvertes de balcons et de terrasses verdoyantes. Ces espaces verts abritent plus de 700 arbres et 20 000 plantes, créant ainsi un environnement écologique unique qui couvre l'équivalent de deux hectares de végétation.



La tour Hadid

La Torre Hadid, également connue sous le surnom "lo Storto" en raison de sa forme tordue, est une tour emblématique conçue par l'architecte renommée Zaha Hadid entre 2009 et 2012 dans le quartier de CityLife. Avec sa hauteur imposante de 170 mètres et ses 44 étages, la Torre Hadid offre une vue panoramique sur la ville. Son design fluide et organique, associé à sa structure en acier revêtue de verre, lui confère une apparence élégante et futuriste.



La création des nouveaux quartiers

Les quartiers de Porta Nuova et CityLife ont vu le jour grâce à des projets ambitieux de réaménagement urbain, visant à revitaliser des zones autrefois industrielles ou délaissées. Ces projets ont été conçus par des architectes de renom qui ont su allier fonctionnalité, esthétique et durabilité.

Porta Nuova, situé à proximité du centre historique, est devenu un symbole de renaissance urbaine. Le projet a été entrepris dans les années 2000 et a transformé une grande partie du quartier, offrant un nouveau paysage urbain moderne. Les rues autrefois encombrées ont cédé la place à des espaces piétonniers agréables, bordés de boutiques, de restaurants et de bureaux ultramodernes. La combinaison de gratte-ciel audacieux et de parcs verdoyants crée une harmonie parfaite entre l'environnement bâti et la nature environnante.



CityLife est un autre exemple de réaménagement urbain remarquable. Situé à l'ouest du centre-ville, ce quartier est le résultat d'une transformation spectaculaire d'un ancien site de foires commerciales. Le projet a été lancé dans les années 2000 et a donné naissance à un paysage urbain futuriste. Des gratte-ciel élégants, des espaces verts généreux et des espaces publics animés caractérisent ce quartier, créant un nouvel espace de vie et de loisirs pour les Milanais.

Les bâtiments emblématiques

De Porta Nuova, la tour Pirelli occupe une place de choix. Conçue par l'architecte italien Gio Ponti et achevée en 1960, elle était à l'époque l'un des plus hauts gratte-ciel d'Europe. Avec son design élégant et sa structure en verre et en acier, la tour Pirelli est devenue un symbole de modernité et de progrès pour la ville de Milan.



Un autre édifice emblématique de Porta Nuova est la tour Unicredit. Conçue par l'architecte Cesar Pelli, cette tour imposante de 231 mètres de hauteur se distingue par sa forme de prisme élancé et ses façades en verre. Elle abrite les bureaux de la banque italienne UniCredit et offre une vue panoramique imprenable sur la ville depuis son sommet.

Dans le quartier de CityLife, la tour Solaria attire tous les regards. Haute de 143 mètres, cette tour résidentielle se distingue par son enveloppe extérieure constituée de modules en verre réfléchissant. Les balcons soigneusement disposés offrent une vue spectaculaire sur Milan, tandis que les appartements luxueux et les services haut de gamme en font un lieu de résidence prisé. Enfin, le Bosco Verticale, traduit littéralement par "forêt verticale", est l'une des réalisations les plus emblématiques de Milan. L'architecte Stefano Boeri a eu l'idée de réaliser une tour couverte d'arbres alors qu'il visitait Dubaï et ses tours entièrement couvertes de verre ou de métal qui reflètent la lumière solaire et ont pour effet d'augmenter la chaleur au sol. A l'inverse, ce projet a pour objectifs d'augmenter la biodiversité, de réduire l'expansion urbaine et de contribuer à la régulation du microclimat.





La storia

Tiramisù

Vous le mangez voire le dévorez mais entrez deux bouchées, vous êtes vous déjà posé cette question : d'ou viens le tiramisù ?

Tiramisù (qui ne se prononce pas tiramitsou ou tiramissu ☹️ mais tirrrramissou) est un dessert italien, ça vous le saviez déjà, mais ce que vous ne savez peut être pas c'est que son nom signifie "Tire moi vers le haut" c'est à dire "remonte-moi le moral". Il existe plusieurs légendes sur l'origine du tiramisù, en voici quelques-unes :

Selon certains, ce dessert aurait été inventé par les lavandières italiennes qui le préparaient avant la corvée de linge et le mangeaient après leur travail pénible pour se redonner des forces.

D'autres racontent que le tiramisù a été créé par un pâtissier de Sienne en l'honneur du grand-duc de Toscane, Cosimo III de Médicis. Le pâtissier aurait voulu lui faire un gâteau qui lui remonte le moral, car il était déprimé par ses problèmes politiques et familiaux.

Une autre version raconte qu'à la Renaissance, les Vénitiennes offraient le tiramisù à leurs amants pour qu'ils aient plus de vigueur, car on le considérait comme un aphrodisiaque.

Enfin, certains pensent que le tiramisù est une adaptation moderne du zabaglione, une crème à base de jaunes d'œufs, de sucre et de vin. Le zabaglione aurait été enrichi avec du mascarpone et du café pour devenir le tiramisù que nous connaissons aujourd'hui.

Quelle que soit la vérité, une chose est sûre : le tiramisù est un dessert délicieux et réconfortant qui fait le bonheur des gourmands du monde entier !

LA RICETTA

Quelque soit la véritable origine du Tiramisu, le plus important est de le manger. Je vous propose une recette que je prépare environ une douzaine de fois par an, pour les enfants, pour les amis, pour les occasions... bref, elle fait l'unanimité autour de moi. Je vous la partage

Ingrédients

- Mascarpone 750 g
- oeufs (frais et moyens) 260 g
- Biscuits à la cuillère 250 g
- Sucre 100 g
- Café (fait à la cafetière moka si possible) 300 g
- Pour décorer : cacao amer en poudre



➔ cuisinez italien

Giallo Zafferano qui se traduit "jaune safran" est le site de référence des recettes italiennes. Pour ceux dont la maîtrise de l'italien est suffisante pour comprendre une recette, je vous le conseille. Pour les autres, il suffit de suivre le cours spécial recettes de Parlons italien et d'acquérir le vocabulaire avant de se lancer.
www.giallozafferano.it

- Pour préparer le tiramisu, préparez le café (si possible avec la cafetière moka) pour obtenir 300 g, puis ajoutez une cuillère à café de sucre et laissez-le refroidir dans un bol large et peu profond.
- Séparez les blancs des jaunes d'œuf, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de traces de jaune. Fouettez les jaunes d'œufs au fouet électrique en n'ajoutant que la moitié du sucre
- Dès que le mélange est devenu léger et mousseux, et alors que les fouets tournent encore, ajoutez le mascarpone, petit à petit
- Après avoir incorporé tous le mascarpone, vous obtiendrez une crème épaisse et compacte. Réservez-la. Nettoyez bien le fouet et montez les blancs en neige.
- Lorsqu'ils sont mousseux, versez le reste du sucre petit à petit. Fouettez jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes ; vous y parviendrez lorsque vous retournerez le bol et que la masse ne bougera plus.
- Prenez une cuillerée de blancs d'œufs et versez-la dans le bol contenant la crème de mascarpone et remuez vigoureusement à l'aide d'une spatule, de manière à dissoudre le mélange. Ajouter ensuite le reste des blancs d'œufs, petit à petit, en mélangeant très délicatement de bas en haut.
- La crème au mascarpone est maintenant prête. En étaler une bonne cuillerée au fond d'un plat à four en verre d'environ 30x20 cm et bien la répartir sur tout le fond.
- Trempez les biscuits à la cuillère dans le café froid pendant quelques instants, d'abord d'un côté, puis de l'autre. Répartir progressivement les biscuits trempés dans le plat de cuisson, en essayant de les disposer tous dans le même sens, de manière à obtenir une première couche. Ajoutez davantage de crème de mascarpone et égalisez de manière à les recouvrir complètement et continuez à répartir les biscuits imbibés de café puis faire une autre couche de crème et bien égaliser la surface.
- Transférez le reste de la crème dans une poche à douille munie d'une buse lisse de 12 mm de diamètre et faire des petites touffes de la taille du moule. Saupoudrez de cacao amer en poudre et laissez durcir au réfrigérateur pendant quelques heures. Votre tiramisu est prêt à être dégusté !

PARLONS TALIEEN

LA MAMMA : MYTHE OU RÉALITÉ ?





Quand on pense à l'Italie, on pense souvent à la pizza, au Colisée, à la mode... et à la mamma ! La mère italienne est un personnage emblématique de la culture transalpine, souvent représentée comme une femme généreuse, protectrice, autoritaire et envahissante. Mais cette image est-elle fidèle à la réalité ? La mamma italienne existe-t-elle encore aujourd'hui ou n'est-elle qu'un cliché ?

Quando si pensa all'Italia, si pensa spesso alla pizza, al Colosseo, alla moda... e alla mamma! La mamma italiana è un personaggio emblematico della cultura transalpina, spesso rappresentata come una donna generosa, protettiva, autoritaria e invadente. Ma questa immagine è fedele alla realtà? La mamma italiana esiste ancora oggi... o è solo un cliché?

Pour répondre à cette question, il faut d'abord s'intéresser à l'origine de ce mythe. La mamma italienne est née dans un contexte historique et social particulier, celui de l'Italie rurale au début du XXe siècle. À cette époque, la famille est le pilier de la société et la mère en est le centre. Elle s'occupe de l'éducation des enfants, de la gestion du foyer, de la transmission des traditions et des valeurs. Elle est aussi le symbole de la résistance face aux difficultés de la vie, comme la guerre, la famine, l'émigration. La mamma italienne est donc une figure maternelle forte et sacrée, qui inspire le respect et l'amour.

Per rispondere a questa domanda, bisogna prima interessarsi all'origine di questo mito. La mamma italiana è nata in un contesto storico e sociale particolare, quello dell'Italia rurale all'inizio del XX secolo. A quell'epoca, la famiglia era il pilastro della società e la madre ne era il perno. Si occupava dell'educazione dei figli, della gestione della casa, della trasmissione delle tradizioni e dei valori. Era anche il simbolo della resistenza di fronte alle difficoltà della vita, come la guerra, la fame, l'emigrazione. La mamma italiana era quindi una figura materna forte e sacra, che ispirava rispetto e amore.

Ce mythe a été largement diffusé par le cinéma néoréaliste italien des années 1940-1950, qui met en scène des histoires de familles populaires confrontées à la misère et à l'oppression. Des films comme Rome ville ouverte (1945) de Roberto Rossellini, Le Voleur de bicyclette (1948) de Vittorio De Sica ou Mamma Roma (1962) de Pier Paolo Pasolini montrent des mères courageuses et dévouées, qui se battent pour le bonheur de leurs enfants. Ces films ont eu un grand succès international et ont contribué à créer une image idéalisée de la mère italienne.

Questo mito è stato ampiamente diffuso dal cinema neorealista italiano degli anni 1940-1950, che raccontava storie di famiglie popolari confrontate alla miseria e all'oppressione. Film come Roma città aperta (1945) di Roberto Rossellini, Ladri di biciclette (1948) di Vittorio De Sica o Mamma Roma (1962) di Pier Paolo Pasolini mostravano madri e mamme coraggiose e devote, che lottavano per la felicità dei loro figli. Questi film hanno avuto un grande successo internazionale e hanno contribuito a creare l'immagine della mamma o madre italiana.



**“Les Italiens
ont un secret
pour ne pas
vieillir : leurs
mères”**

- M-N T. LE FIGARO



Mais avec le temps, ce mythe a aussi été remis en question et parodié. La mamma italienne est devenue un personnage comique, voire caricatural, qui exerce une pression excessive sur ses enfants, surtout ses fils. Elle les couve, les gâte, les culpabilise et les empêche de grandir et de s'émanciper. Elle est aussi jalouse de toute femme qui s'approche d'eux et qui pourrait les lui enlever. Des films comme "Le Déjeuner du 15 août" de et avec Gianni Di Gregorio (2009), "Italianamerican" de Martin Scorsese (1974) illustrent ce trait humoristique ou dramatique de la mère italienne.

Ma con il tempo, questo mito è stato anche messo in discussione e parodiato. La mamma italiana è diventata un personaggio comico, se non caricaturale, che esercitava una pressione eccessiva sui suoi figli, soprattutto sui maschi. Li coccolava, li viziava, li faceva sentire in colpa e li impediva di crescere e di emanciparsi. Lei è anche gelosa di ogni donna che si avvicina a loro e che potrebbe portarseli via. Film come "Il pranzo di ferragosto" di e con Gianni Di Gregorio (2009), "Italianamerican" di Martin Scorsese (1974) illustrano questo tratto umoristico o drammatico della madre italiana.

Aujourd'hui, la société italienne a beaucoup changé. Elle est plus urbaine, plus moderne, plus ouverte sur le monde. Les femmes ont acquis plus de droits et plus d'autonomie. Elles travaillent, étudient, voyagent... Elles ne sont plus confinées au rôle de mère au foyer. Pour autant, la mamma italienne n'a pas disparu. Elle a évolué et s'est adaptée aux nouvelles réalités. Elle reste attachée à sa famille et à ses traditions, mais elle sait aussi être flexible et tolérante. Elle soutient ses enfants dans leurs choix et leurs projets, mais elle ne les étouffe pas. Elle est fière d'eux mais elle ne les idolâtre pas.

Oggi, la società italiana è cambiata molto. È più urbana, più moderna, più aperta al mondo. Le donne hanno ottenuto più diritti e più autonomia. Lavorano, studiano, viaggiano... Non sono più confinate al ruolo di madre casalinga. Tuttavia, la mamma italiana non è scomparsa. Si è evoluta e si è adattata alle nuove realtà. Rimane legata alla sua famiglia e alle sue tradizioni, ma sa anche essere flessibile e tollerante. Sostiene i suoi figli nelle loro scelte e nei loro progetti, ma non li soffoca. È orgogliosa di loro ma non li idolatra.

La mamma italienne est donc un mythe qui a une part de vérité. Elle est le reflet d'une culture riche et complexe, qui valorise le lien maternel comme une source d'amour et de force. Elle est aussi le résultat d'une histoire mouvementée, qui a façonné le caractère des Italiens. Elle est enfin le produit d'une évolution sociale, qui a transformé le rôle et la place des femmes dans la société. La mamma italienne n'est donc pas un cliché mais une réalité vivante et diverse, qui se renouvelle sans cesse.

La mamma italiana è quindi un mito che ha una parte di verità. Riflette una cultura ricca e complessa, che valorizza il legame materno come fonte d'amore e di forza. È anche il risultato di una storia travagliata, che ha plasmato il carattere degli italiani. È infine il prodotto di una evoluzione sociale, che ha trasformato il ruolo e il posto delle donne nella società. La mamma italiana dunque non è un cliché ma una realtà vivace e diversa, che si rinnova continuamente.

voyager en Italie

DOSSIER
super
PRATIQUE

10 PAGES POUR PRÉPARER
VOTRE VOYAGE EN ITALIE ET
PROFITER DE VOTRE
SÉJOUR

Voyager en Italie

LES FORMALITÉS

Pour un séjour de trois mois maximum, les ressortissants français doivent être en possession d'une pièce d'identité (carte nationale d'identité ou passeport, à l'exclusion de tout autre document) en cours de validité.

EXTENSION DE LA VALIDITÉ DES CNI

Si la date de validité de **votre carte d'identité est dépassée**, sachez qu'elle bénéficie d'une prolongation de 5 ans supplémentaire. **Les autorités italiennes ont accepté officiellement cette prorogation.**

Nous vous conseillons, pour éviter tout malentendu, de télécharger un document officiel en bilingue émis par le ministère de l'Intérieur et disponible à cette adresse : <https://media.interieur.gouv.fr/interieur/cni-15ans/document-a-telecharger-italie.pdf>

LES PRÉCAUTIONS À PRENDRE

- Circuler avec le strict minimum : ne pas transporter ses documents d'identité et moyens de paiement dans un seul sac, circuler si possible avec des photocopies des documents d'identité et titres de voyage (en laissant les originaux en lieu sûr, par exemple dans le coffre-fort de l'hôtel), ne pas porter sur soi de fortes sommes en liquide, ni de bijou ou de montre de prix ;
- Avoir à disposition le numéro de téléphone de sa compagnie d'assurance, du correspondant de sa banque et du standard permettant de faire opposition à tout moment sur sa carte bleue ;
- Fermer les portières et les vitres de son véhicule, même lorsque l'on circule en ville ; ne rien laisser de visible dans un véhicule en stationnement ; pour les voitures en général et les camping-cars en particulier, privilégier les espaces gardés pour les stationnements temporaires ou de longue durée ;
- A la plage, privilégier les "lidos" (même s'ils sont payants) qui permettent d'éviter les plages "libres", non surveillées (plage comme baignade).



Vocabulaire

Pour se présenter :

- **Ciao, mi chiamo** [votre nom] Salut, je m'appelle [votre nom]
- **Sono di** [votre ville ou pays] Je viens de [votre ville ou pays]
- **Piacere di conoscerti** Enchanté de faire ta connaissance.

Pour saluer les gens :

- **Buongiorno** Bonjour (formel)
- **Buonasera** Bonsoir (formel)
- **Ciao** Salut
- **Salve!** Salut
- **Arrivederci** Au revoir

Pour demander des informations et de l'aide :

- **Scusa, puoi aiutarmi?** Excuse-moi, peux-tu m'aider ?
- **Puoi dirmi dove si trova [lieu] ?** Peux-tu me dire où se trouve [lieu] ?
- **Ho bisogno di una mappa** J'ai besoin d'une carte
- **Parli francese?** Parles-tu français ?

En cas de vol de papiers et préalablement à toute démarche auprès des autorités consulaires, il est nécessaire de déposer plainte auprès des services de police locaux (Carabinieri ou Polizia di Stato).



Des trains nommés "souvenirs"

Voyager en train en Italie, c'est profiter d'un réseau ferroviaire moderne et efficace, qui dessert les principales villes et régions du pays, mais aussi des destinations plus insolites et charmantes à bord de trains régionaux voire historiques. Dans cet article, je vais vous donner quelques conseils, astuces et vocabulaire utile pour préparer votre voyage en train en Italie et en profiter pleinement.

➔ Voyager en train historique



Depuis le site internet de la Fondazione italiana, il vous est possible de réserver des voyages en train d'un autre temps. La compagnie propose de parcourir des trajets dans des trains historiques à vapeur, électriques ou diesel de collection. Les prix sont très accessibles et il existe une trentaine de trains à travers l'Italie. En Lombardie, en Sicile, dans les Abruzzes, en Toscane, dans le Piémont, en Sardaigne... de nombreux parcours sont proposés traversant des parcs naturels, longeant la côte. Bref, une charmante façon de voyager.



➔ De l'Italie à la Suisse



Découvrez les merveilles du train des cent vallées qui vous offre une expérience ferroviaire unique à travers un paysage époustouflant de Domodossola en Italie à Locarno en Suisse

52 km et 2 heures durant lesquels vous traverserez le Piémont entre ponts et tunnels.
www.vigezzinacentovalli.com



➔ Parcourir les cinq terres



Embarquez à bord du train des Cinque Terre depuis La Spezia jusqu'à Levanto pour une expérience ferroviaire qui vous mènera vers les cinq villages pittoresques : Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola et Riomaggiore.

Classée au Patrimoine de l'Unesco, le parc national des Cinque Terre propose des chemins de randonnée avec des panoramas extraordinaires sur la méditerranée. Un enchantement ! Les trains circulent tous les jours, toutes les 10 à 30 minutes, de 5 heures du matin à minuit.
www.trenitalia.com



Le réseau italien

Tout d'abord, il faut savoir que le train est l'un des moyens de transport les plus populaires en Italie, et que le pays dispose de plusieurs types de trains, selon la vitesse, le confort et le prix. Les principaux sont :

Les trains à grande vitesse (TGV), appelés Frecciarossa, Frecciargento ou Frecciabianca, ils relient les grandes villes comme Rome, Milan, Turin, Naples ou Venise en quelques heures. Ils offrent un service de qualité. Ils sont aussi les plus chers, mais vous pouvez trouver des offres intéressantes si vous réservez à l'avance ou si vous profitez des promotions.

Les trains intercity (IC), qui sont moins rapides que les TGV, mais qui desservent aussi les principales villes et régions du pays. Ils disposent généralement de la climatisation et d'un service de bar à bord.

Les trains régionaux (REG), qui sont les plus lents et les moins chers, mais qui permettent de rejoindre des destinations plus locales et authentiques. Ils offrent un bon moyen de découvrir la diversité des paysages et des cultures italiennes.

Pour réserver vos billets de train en Italie plusieurs options :

- Vous pouvez acheter vos billets en ligne sur le site officiel des chemins de fer italiens Trenitalia. Vous pouvez ensuite imprimer votre billet ou le télécharger sur votre smartphone.
- Vous pouvez acheter vos billets dans une gare ou dans une agence de voyage en Italie.
- Vous pouvez acheter vos billets à bord du train auprès du contrôleur. Cette option n'est possible que pour les trains régionaux et intercity, et elle implique un supplément de prix.

L'italien des visites

vocabulaire

- **Il Colosseo** le Colisée
- **Il Pantheon** le Panthéon
- **La Fontana di Trevi** la Fontaine de Trevi
- **La Basilica di San Pietro** la Basilique Saint-Pierre
- **Il Vaticano** le Vatican
- **Il Duomo** le Duomo de Milan
- **Il Palazzo Vecchio** le Palais de la Seigneurie
- **La Galleria degli Uffizi** la Galerie des Offices
- **Il David di Michelangelo** le David de Michel-Ange
- **L'arte rinascimentale** l'art de la Renaissance
- **L'architettura romanica** l'architecture romane
- **L'arte barocca** l'art baroque
- **Il campanile** le clocher
- **La cupola** le dôme
- **La facciata** la façade
- **Il giardino** le jardin
- **Il cortile** la cour
- **La visita guidata** la visite guidée
- **L'audioguida** l'audio guide
- **Il biglietto** le billet
- **L'orario di apertura/chiusura** les heures d'ouverture/fermeture
- **La coda** la file d'attente
- **La prenotazione** la réservation
- **Il tour** la visite
- **La fotografia** la photographie
- **La cartolina** la carte postale
- **Il souvenir** le souvenir



➔ Réserver des billets sur les sites officiels



Réserver et acheter son entrée de musée sur internet est de plus en plus courant, pour éviter notamment les files d'attente. Il y a une chose essentielle à savoir.

Il faut vous assurer que vous êtes bien sur le site officiel du musée et non sur le site d'un revendeur qui prendra une commission au passage sans pour autant vous apporter une plus value. Pour vous aider nous vous avons fait une sélection très officielle des principaux sites de musées italiens en page du magazine bonus.

ACHETER DES BILLETS

- **Vorrei prenotare un biglietto per la Cappella Sistina, per favore** Je voudrais réserver un billet pour la Chapelle Sixtine, s'il vous plaît
- **Un biglietto per il Colosseo, per favore** Un billet pour le Colisée, s'il vous plaît
- **Quanto costa un biglietto per il Duomo di Milano?** Combien coûte un billet pour la cathédrale de Milan ?

VISITE GUIDÉE :

- **Che cosa rappresenta questo monumento?** Que représente ce monument ?
- **Qual è la storia di questo edificio?** Quelle est l'histoire de ce bâtiment ?
- **Quando è stato costruito questo monumento ?** Quand a été construit ce monument ?
- **Cosa significa questa parola in italiano ?** Que signifie ce mot en italien ?
- **Quanto dura la visita ?** Combien de temps dure la visite ?

L'italien des cafés et restaurants

Aller au restaurant

Voici quelques conseils pratiques à connaître quand on mange dans un restaurant italien :

- Les couverts sont souvent payants, même si vous ne les utilisez pas. Il s'agit d'un supplément appelé "coperto" qui est ajouté à l'addition pour couvrir le service et le pain. Le montant varie selon les régions et les établissements, mais il est généralement de 1 à 3 euros par personne.
- Vous n'êtes pas obligé de laisser un pourboire, mais il est apprécié si vous êtes satisfait du service. Il n'y a pas de règle fixe, mais vous pouvez laisser entre 5 et 10% du montant total de la note.
- L'eau n'est pas gratuite, sauf si vous demandez de l'eau du robinet ("acqua del rubinetto"). Sinon, vous devrez payer une bouteille d'eau minérale ("acqua minerale"), plate ("naturale") ou gazeuse ("frizzante").
- Les pâtes se mangent avec une fourchette, et non avec un couteau ou une cuillère. Il faut les enrouler autour de la fourchette en les aidant éventuellement avec le bord de l'assiette. Il est considéré comme impoli de couper les pâtes ou de les aspirer bruyamment.

Boire un café

- **Un caffè** un café
- **Un bar** un café (le lieu où l'on boit le café)
- **Un barista** un serveur ou une serveuse spécialisé(e) dans la préparation du café
- **Una tazzina** une petite tasse
- **Un cucchiaino** une petite cuillère
- **Un zucchero** un sucre
- **Un dolcificante** un édulcorant
- **Amaro** amer
- **Dolce** doux
- **Caldo** chaud
- **Freddo** froid

Phrases pratiques

Buongiorno, abbiamo una prenotazione a nome di... Bonjour, nous avons une réservation au nom de...

Vorrei un tavolo per due/quattro persone, per favore Je voudrais une table pour deux/quatre personnes, s'il vous plaît

Posso vedere il menu, per favore? Puis-je voir le menu, s'il vous plaît?

Cosa mi consiglia d'ordinare? Que me conseillez-vous de commander?

Sono allergico/a al glutine/alle noci/al pesce Je suis allergique au gluten/aux noix/au poisson.

Vorrei ... come antipasto/primo/secondo/dolce/bevanda Je voudrais ... comme entrée/premier plat/deuxième plat/dessert/boisson

Il conto, per favore L'addition, s'il vous plaît

Grazie e arrivederci Merci et au revoir



→ la colazione

Le petit-déjeuner italien est plutôt léger et sucré, et se compose le plus souvent d'un café et d'une viennoiserie. Le café peut être un espresso, un cappuccino, un latte macchiato, selon les goûts. La viennoiserie peut être un cornetto, l'équivalent italien du croissant, fourré à la confiture, au chocolat ou à la crème, ou un biscotto, un biscuit sec à tremper dans le café. Le petit-déjeuner italien est rapide et se prend souvent au comptoir d'un bar, avant de commencer la journée.



Vocabulaire

il menu le menu

l'antipasto l'entrée

il secondo piatto plat principal

il dolce dessert

la bevanda boisson

l'acqua minerale / frizzante eau plate, gazeuse

il vino le vin

la birra la bière

il caffè café

il tè thé

il succo di frutta le jus de fruit

il conto l'addition

la mancia le pourboire

il cameriere/cameriera le serveur/la serveuse

la prenotazione la réservation

l'italien du transport



Voyager en train en Italie, c'est profiter d'un réseau ferroviaire moderne et efficace, qui dessert les principales villes et régions du pays, mais aussi des destinations plus insolites et charmantes à bord de trains régionaux voire historiques. Dans cet article, je vais vous donner quelques conseils, astuces et vocabulaire utile pour préparer votre voyage en train en Italie et en profiter pleinement.

vocabulaire

- **L'aeroporto** l'aéroport
- **Il taxi** le taxi
- **La macchina** la voiture
- **La bicicletta** le vélo
- **Il treno** le train
- **Il pullman** le car
- **L'autobus** l'autobus
- **La metropolitana** le métro
- **L'aereo** l'avion
- **La stazione** la gare
- **Il biglietto** le billet
- **L'orario** l'horaire
- **La partenza** le départ
- **L'arrivo** l'arrivée
- **La fermata** l'arrêt
- **La coincidenza** la correspondance
- **La sala d'attesa** la salle d'attente
- **La valigia** la valise
- **Il bagaglio a mano** le bagage à main

VOYAGER EN TRAIN :

Je voudrais un billet pour Rome, aller-retour
Vorrei un biglietto per Roma, andata e ritorno
 De quel quai part le train ?
Da che binario parte il treno?
 A quelle heure arrive le train ?
A che ora arriva il treno?
 Le train a-t-il un wagon bar ?
Il treno ha una carrozza bar?

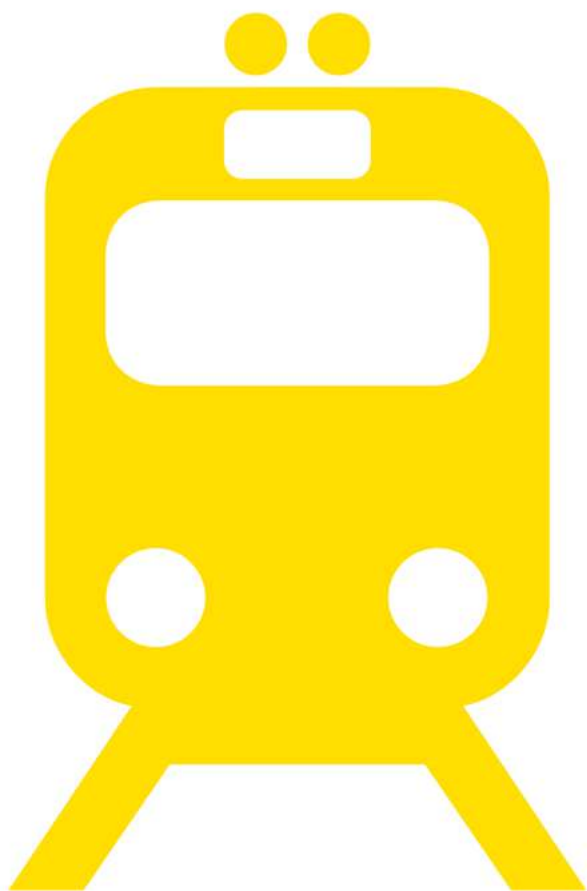
VOYAGER EN AVION

- **Dove posso fare il check-in?** Où puis-je faire l'enregistrement ?
- **Ho una prenotazione a nome di...** J'ai une réservation au nom de...
- **Posso avere il mio biglietto e la mia carta d'imbarco?** Puis-je avoir mon billet et ma carte d'embarquement ?
- **Qual'è il mio numero di posto?** Quel est mon numéro de siège ?
- **A che ora parte il mio volo?** À quelle heure part mon vol ?
- **Da quale gate devo imbarcare?** De quelle porte dois-je embarquer ?
- **Dove posso lasciare i miei bagagli?** Où puis je laisser mes bagages ?
- **Quanti chili posso portare?** Combien de kilos puis-je emporter ?
- **C'è un ritardo?** Y a-t-il un retard ?
- **Come faccio a raggiungere il centro città dall'aeroporto?** Comment faire pour rejoindre le centre-ville depuis l'aéroport ?

➔ Memoriale della Shoah

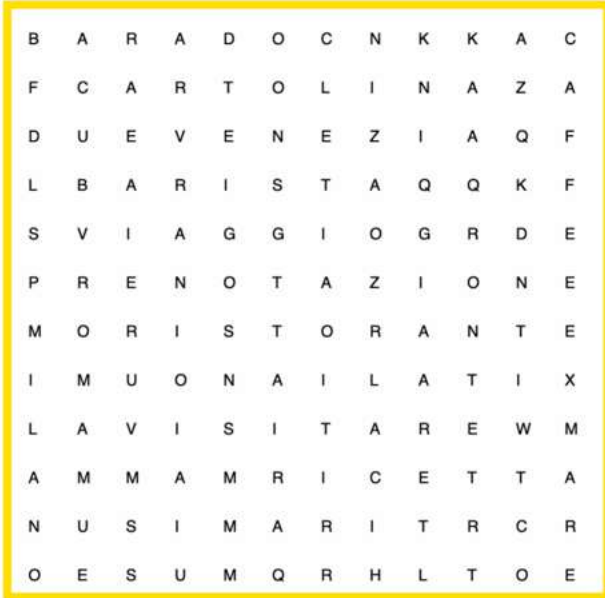


A la fois la plus grande et la plus belle gare d'Italie, le gare centrale de Milan est l'occasion d'une visite pour une histoire La station joue un rôle important pendant la Shoah en Italie. Les détenus juifs capturés dans le nord du pays transitent par la prison San Vittore puis sont déportés depuis un quai secret situé sous le bâtiment. Au total, 15 trains de déportation avec 1 200 prisonniers quittent la gare, principalement pour Auschwitz. Un musée, le Memoriale della Shoah (en), est ouvert sur l'ancien site en janvier 2013.

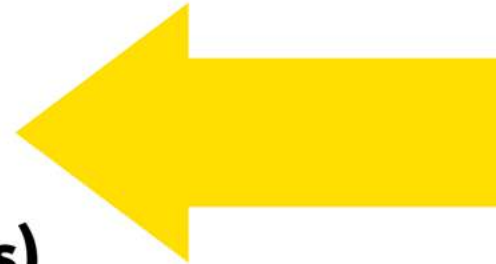


Giocare

mots mêlés



- ristorante
- caffè
- viaggio
- prenotazione
- barista
- ricetta
- tiramisù
- mamma
- milano
- mare
- italiano
- visitare
- bar
- roma
- venezia
- aero
- coda
- cartolina
- museo



devinez le mot (pour débutants)



Word input field with 7 slots. The second slot contains the letter 'O' and the sixth slot contains the letter 'L'.

Una tradizionale imbarcazione veneziana utilizzata per muoversi lungo i canali di Venezia



Word input field with 5 slots. The second slot contains the letter 'i'.

Un piatto italiano composto da una base di pasta coperta da salsa di pomodoro, formaggio e altri ingredienti



Word input field with 7 slots. The second slot contains the letter 'O'.

Un frutto considerato come una verdura molto popolare nella cucina italiana

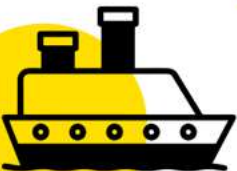
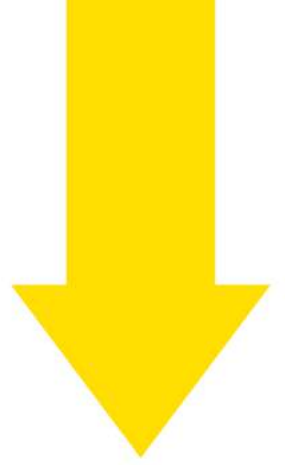


Word input field with 7 slots. The second slot contains the letter 'S' and the seventh slot contains the letter 'O'.

Un caffè italiano concentrato preparato versando acqua calda sotto pressione attraverso caffè macinato

Giocare...

Reliez le mot à son image



il libro

il quadro

l'isola

l'arancia

i fiori

il quotidiano

l'abito

la nave

le posate

il giocattolo

la pallavolo

la borsa

il bicchiere

la tartaruga

l'insalata

il quaderno



Giocare...

in quale città, in quale regione ?



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....

Rempir avec la ville ou la région concernée

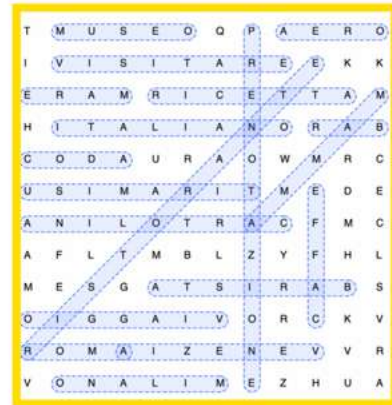
- 1- la piazza del Plebiscito si trova a.....
- 2- e uno delle cinque terre
- 3- Quando vado in....., visito i templi greci
- 4- La mia parte preferita di e Trastevere
- 5- è la città più fragile e bella del mondo
- 6- ha dato il suo nome a un colore
- 7- la città di..... è conosciuta come "la rossa"
- 8- in è possibile visitare i trulli, case in pietra a secco

Risposte...

Reliez le mot à son image

le scarpe
il libro
il quadro
l'isola
l'arancia
i fiori
il quotidiano
l'abito
la nave
le posate
il giocattolo
la pallavolo
la borsa
il bicchiere
la tartaruga
l'insalata
il quaderno
la torta

mots mêlés



- ristorante
- caffè
- viaggio
- prenotazione
- barista
- ricetta
- tiramisù
- mamma
- milano
- mare
- italiano
- visitare
- bar
- roma
- venezia
- aero
- coda
- cartolina
- museo

Devinez le mot

- **Gondola**
- **pizza**
- **pomodoro**
- **espresso**

in quale città, in quale regione ?



Napoli



Puglia



Bologna



Sicilia



Siena



Riomaggiore



Venezia



Roma

Remplir avec la ville ou la région concernée

- 1- la piazza del Plebiscito si trova a **Napoli**
- 2- **Riomaggiore** è uno delle cinque terre
- 3- Quando vado in **Sicilia**, visito i templi greci
- 4- La mia parte preferita di **Roma** è Trastevere
- 5- **Venezia** è la città più fragile e bella del mondo
- 6- **Siena** ha dato il suo nome a un colore
- 7- la città di **Bologna** è conosciuta come "la rossa"
- 8- in **Puglia** è possibile visitare i trulli, case in pietra a secco



Pastablaba

Cucina italiana

www.pastablaba.com