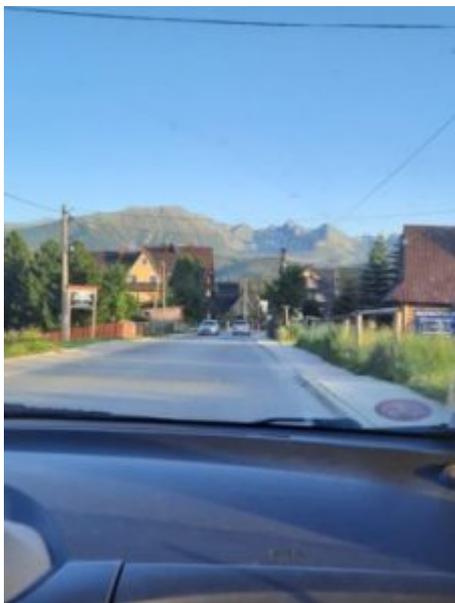
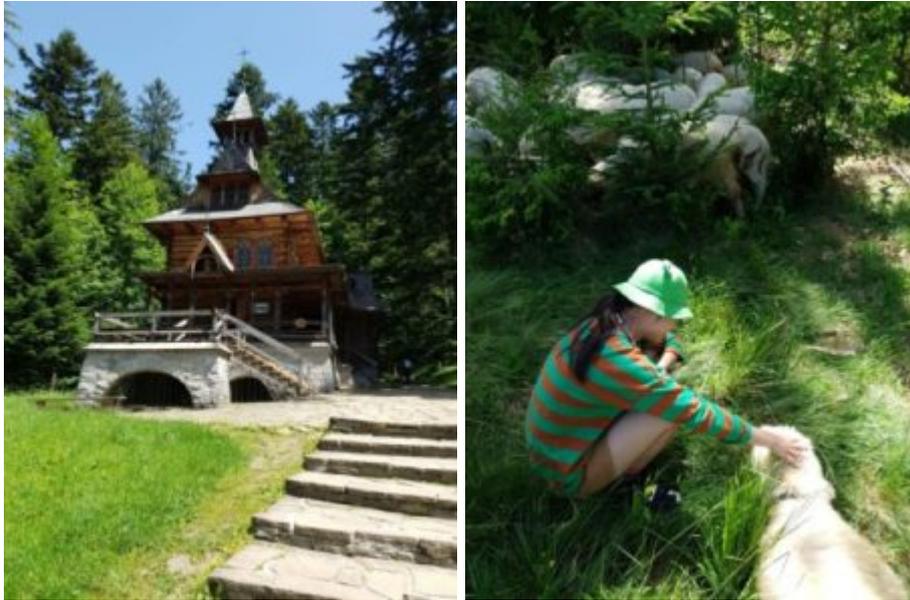


« Après 1500 km en voiture, 16 heures de route, 3 pays à traverser (France, Belgique et Allemagne), nous voilà en Pologne. Aujourd’hui, je vais vous faire découvrir ce pays merveilleux et les raisons pour laquelle cela vaut la peine d’y mettre les pieds. »

Zakopane, une ville montagnarde réputée pour ses paysages

Peuplée de moins de 30 000 habitants, la ville est très attractive et accueille chaque année environ 1 500 000 de touristes. Les visiteurs y viennent à toutes saisons. En hivers, l’activité principale est le ski, et en été, il est possible de randonner dans les montagnes ravissantes des Tatras. Zakopane est réputée pour sa culture folklorique polonaise à travers les costumes traditionnels, la musique et l’architecture en bois.





Que faire à Zakopane ?

En hiver, dans les montagnes des Tatras il est possible de faire du ski, du saut à ski, de la motoneige, du snowboard ou des balades en traîneau.

En été, dans les montagnes et dans le parc national des Tatras, il est possible de faire de la randonnée, du parapente, du vélo de montagne, de l'escalade.

Promenade de nuit dans les rues et principalement la rue Krupowki, centre touristique de Zakopane. Elle donne l'impression d'être aménagée pour attirer les touristes, ce qui peut être gênant, mais elle est très belle et animée avec des maisons en bois illuminées, des musiciens en tenue traditionnelle. Il y a également de nombreux magasins, stands de produits artisanaux et locaux comme des peaux de moutons, des ustensiles de cuisine, de la porcelaine avec des décors floraux polonais.

Les spécialités polonaises qu'on retrouve dans les « bar mleczny » (bars à lait). Ces restaurants proposent une cuisine traditionnelle à prix abordable. En effet, à l'origine, les « bar mleczny » permettaient aux personnes en difficulté financière de pouvoir manger. Le bar à lait propose des plats avec ou sans viandes, des soupes

aux bouillons de poulets, de betteraves ou aux champignons, des pierogi, des placki. Il fonctionne comme une cantine, le client doit aller chercher son plateau lorsqu'on l'appelle. Ces lieux rassemblent des personnes de toutes les classes sociales dans une ambiance très familiale.

Le fromage de montagne l'oscypek fait partie d'une spécialité locale de Zakopane. Il se présente en forme de fuseau, de cylindre, de noix ou en lacets un peu comme les ficelos. Il est fait à base de lait de brebis et de lait de vache cru. Le fromage est fumé, ce qui lui donne un goût vraiment spécial.







Textes et photos : Tuong-Vy AU.

Partager :

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)