

Adwokat

Piotr DMOCHOWSKI
Docent Uniwersytetu Paryż X

253, av. Daumesnil - 75012 Paris

Przyjmuje
tylko na umówione spotkanie
Tél. : 01 39 58 32 47

ScanAuto **CONTROLE**
SYSTEMS **TECHNIQUE**
AUTOMOBILE

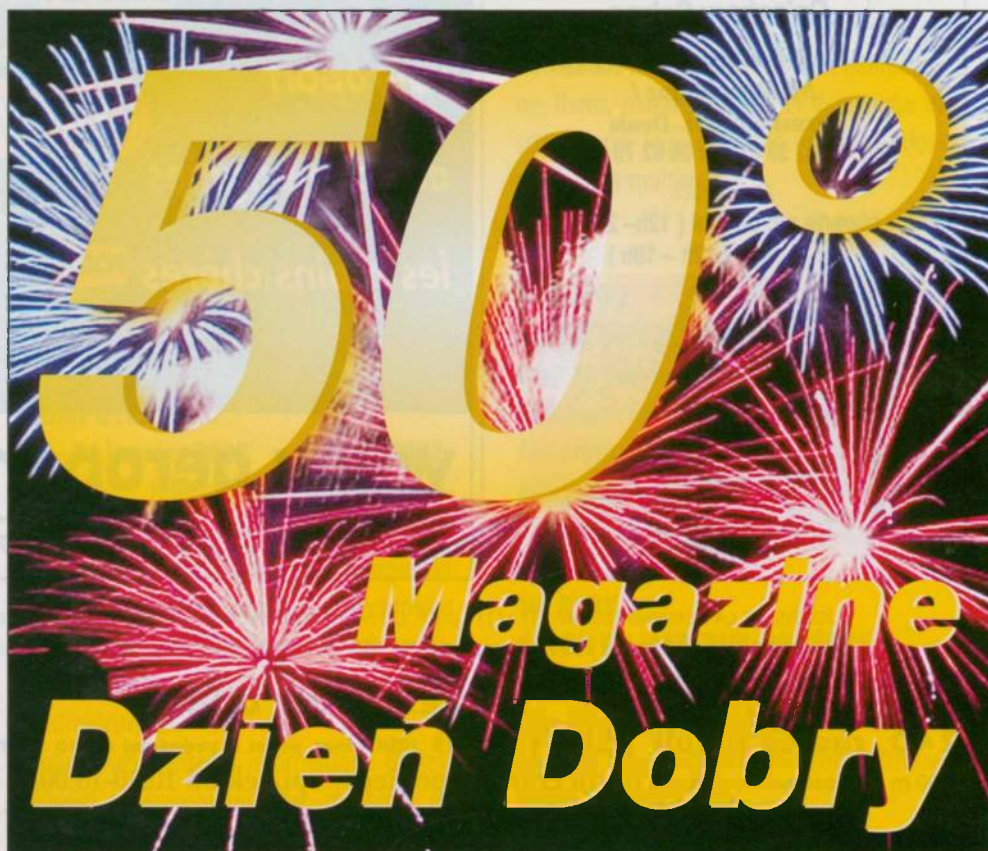
CENTRE AGRÉE PRÉFECTURE

(en 2007 contrôle obligatoire
des véhicules mis en circulation en 2003
ou déjà contrôlés en 2005)

mówię po polsku

EURO FRANCE CONTRÔLE

133, rue Belliard - 75018 Paris
Tél. 01 45 26 12 14 - Fax : 01 42 64 01 33
Lundi au vendredi 8 h à 20 h00
Samedi 9h00 à 19h00



UBEZPIECZENIA (mówimy po polsku)

Grażyna Lubicz Fernandes

14, Résidence du Lac BP 27 - 95880 Enghien Les Bains
Tel: 01 39 64 38 36 / 06 73 47 94 20 Fax : 01 34 17 43 51
E-mail : grazyna.fernandes.ag@swisslife.fr

KOMPLETNA OBSŁUGA KLIENTA PO POLSKU

**WSZELKIE UBEZPIECZENIA OSÓB I FIRM : samochodowe
ze stażem z Polski, mienie, OC, zdrowie, NW, lokaty, renty...**

Dojazd pociągiem Kierunek Pontoise z Gare du Nord : Stacja Enghien les Bains.

Z dworca : zostać na peronie idąc w lewo, po wyjściu w prawo ulicą Charles de Gaulle do n° 52 bis
i przejściem między domami do końca i w lewo pasaż pod arkadami.

Biurowie za wejściem n° 14 do rezydencji.

Dojazd samochodem A 15 w kierunku CergyPontoise, zjazd n° 2 - Argenteuil Orgermont prawym pasem
na Epinay i prosto i 14 światła do jeziora w Enghien. Na końcu jeziora w lewo i w prawo na parking kasyna.
Wyjście na poziomie B (rue Général de Gaulle - centre ville)

Do zobaczenia

Ici on parle Polonais ! Tutaj mówi się po polsku !

Pour vos transferts d'argent entre la France et la Pologne, bénéficiez de la rapidité
et du savoir-faire de la Banque BCP et de son partenaire Millennium bank.

De plus, tous les samedis, jusqu'au 31/12/2007, vos transferts seront gratuits vers Millennium bank.

Dzięki współpracy Banku BCP ze swoim polskim partnerem Millennium Bank S.A.
można szybko i sprawnie przesłać pieniądze do Polski

W każdą sobotę aż do 31.12.2007r. **przelewy** do Millennium bank S.A. będą **za darmo!**

Agence Auber : 5/7 rue Auber 75009 Paris

Tél : 01 44 71 72 83 / 76

Metro : Opéra RER A : Auber



BANQUE BCP

www.banquebcp.fr



**La petite
Pologne**

32, rue Bichat - 75010 Paris
metro Goncourt / République

Bus 46 - 75 (arrêt Alibert et Goncourt)

Tel. : 01 42 41 12 75 - Fax : 01 42 40 33 89

lapetitepologne@gmail.com

Ouvert : mardi, mer., jeudi et dim. (10h00 - 19h30)
vendredi et samedi nocturne 10h00-22h00

**Kupując przez internet :
dostawa do domu
na terenie Paryża, do 3 strefy włącznie**

www.lapetite-pologne.com

**Sklep Polski
i Polski butik
w internecie**

WIELKA PROMOCJA

z okazji otwarcia Butiku internetowego:

4 piwa 0,5 l (Żywiec, Tyskie, Lech, itp.)

ofiarowany do każdego zakupu! *

* Do każdego zakupu powyżej 10 €, dla 300 pierwszych klientów.
Rodzaj piwa według dostępności w zapasach

PUBLICITÉ DZIEN DOBRY
01 47 03 90 02

POLSKI SKLEP JACKY ASSOCIATION



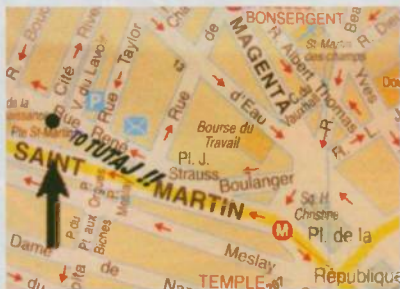
**TYLKO U NAS !
WSZYSTKO CO DOBRE
I TANIE PROSTO Z POLSKI !!**

**Zbieramy też odzież dla Domów
Dziecka w Polsce**

**7. rue René-Boulangier. 75010 Paris
M° République /
Strasbourg St-Denis
Tél. : 01 42 38 63 20 / 06 62 75 50 06**

gg: 9649923

**otwarte od: pn – pt (12h – 20h)
sob – nied (12h – 18h)**



**AÉROPORT
PARIS BEAUVAIS TILLÉ**

Chambre de commerce et d'industrie de l'Oise

**Beauvais,
l'aéroport
des compagnies
les moins chères**



www.aeroportbeauvais.com

0892 682 073

Renseignements et réservations : 0892 682 073 0.337 euros TTC/mois

JOURS DE LA SEMAINE (DÉPARTS) : (1) Lundi, (2) Mardi, (3) Mercredi, (4) Jeudi, (5) Vendredi, (6) Samedi, (7) Dimanche
DNI TYGODNIA (ODLOTY) : (1) Poniedziałek, (2) Wtorek, (3) Środa, (4) Czwartek, (5) Piątek, (6) Sobota, (7) Niedziela

Réservation et Billets : A.F.P.E. «DZIEN DOBRY»

240, rue de Rivoli 75001 Paris (RDC - cour, parter w podwórzu) métro : Concorde

(100 m od Kościoła Polskiego) Biuro czynne : poniedz. - piątek od 10:30-18:00)

W soboty Biuro czynne od 8:30 do 13:00

Tél. 01 47 03 90 00

01 47 03 90 02

Tél./fax : 01 47 03 90 03

PARIS ORLY-Sud - WARSZAWA airport

Départs	PARIS	WARSZAWA
1-3-5-7	16:15	18:40

WARSZAWA airport - PARIS ORLY-Sud

Départs	WARSZAWA	PARIS
1-3-5-7	13:20	15:45

Navettes PARIS CONCORDE - Orly Airport

**Cours de la Reine - Arrêt bus n° 72 - Métro CONCORDE
Départ à 13h15
Prix 10,00€ par passager
Réservation obligatoire (en français) • Tél. : 01 42 03 23 24**

Autobusy PARIS CONCORDE <=> Orly Airport

**Cours de la Reine - Przystanek autobusowy nr 72
Metro CONCORDE
Odjazd o 13:15 • Cena 10,00€ od osoby
Rezerwacja obowiązkowa (po francusku) • Tel. : 01 42 03 23 24**

PARIS ORLY-Sud - KRAKÓW Balice airport

Départs	PARIS	KRAKÓW
1-3-5	16:00	18:10

KRAKÓW Balice airport - PARIS ORLY-Sud

Départs	KRAKÓW	PARIS
1-3-5	18:45	21:00

BEAUVAIS Tillé airport - WARSZAWA airport

Départs	BEAUVAIS	WARSZAWA
2-4	14:15	16:25
6	15:05	17:15
7	14:00	16:10

WARSZAWA airport - BEAUVAIS Tillé airport

Départs	WARSZAWA	BEAUVAIS
2,4	06:10	08:35
6	11:05	13:30
7	11:05	13:30

BEAUVAIS Tillé airport - KATOWICE - KRAKÓW Pyrzowice airport

Départs	BEAUVAIS	Katowice-Kraków-Pyrzowice
2-5	09:05	11:05
6	20:40	22:40

KATOWICE - KRAKÓW Pyrzowice airport - BEAUVAIS Tillé airport

Départs	Katowice-Kraków-Pyrzowice	BEAUVAIS
2-5	11:35	13:45
6	18:00	20:10

BEAUVAIS Tillé airport - POZNA airport

Départs	BEAUVAIS	POZNAŃ
3-5	21:35	23:55

POZNA airport - BEAUVAIS Tillé airport

Départs	POZNA	BEAUVAIS
3-5	11:55	14:20

BEAUVAIS Tillé airport - ŁÓDŹ airport

Départs	BEAUVAIS	ŁÓDŹ
3-5	16:00	23:55

ŁÓDŹ airport - BEAUVAIS Tillé airport

Départs	ŁÓDŹ	BEAUVAIS
3-5	18:45	20:55

Expositions et Salons 2008

La Pologne des affaires

DENTEXPO KATOWICE

SALON DENTAIRE DE SILÉSIE

18 & 19 janvier 2008 KATOWICE

Domaine : Médecine, santé, stomatologie, pharmacie

Équipements de cabinets dentaires et de laboratoires de prothèses dentaires, matériaux utilisés en chirurgie dentaire, prothétique et orthodontie, matériaux utilisés en chirurgie dentaire et prothétique, instruments d'orthodontie, produits pharmaceutiques, hygiène, prévention, maisons d'édition, logiciels.

BUDMA

SALON INTERNATIONAL DU BÂTIMENT

22 au 25 janvier 2008 POZNAN

Domaine : Meubles, équipement d'intérieur, artisanat, équipement, outils, constructions de routes, finition intérieure.

Béton, matériaux d'isolations, éléments muraux, élévation, voûte, fenêtre, porte, machine de fabrication de porte et fenêtres, clôture, toiture, ascenseur, système d'évacuation d'eau, système de cheminée, chimie du bâtiment, contre-plaqué, construction en bois, pierre naturelle, logiciel ; Centre de l'infrastructure sportive, Investfield – Salon de l'investissement et de l'Immobilier.

BUMASZ - SALON INTERNATIONAL

DES MACHINES, VÉHICULES

ET MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION

22 au 25 janvier 2008 POZNAN

Domaine : artisanat, équipement, outils, architecture, constructions de routes, finition intérieure, quincaillerie.

Machines et équipement pour chantier, machines et outils pour la transformation de matières premières, machines et équipement pour la production de matériaux de construction, matériel et matières premières pour la construction de routes, de revêtements et de trottoirs, matériel d'infrastructure

et fournisseur de services, matériel et équipement de construction, d'entretien et de conservation du réseau routier, sécurité routière et gestion du trafic, géosynthétique, réalisation de travaux spécialisés en Géotechnique, accessoires, pièces de rechange pour machines, outils et équipement de construction, offres de service, hygiène et sécurité au travail.

KOMPUTER EXPO

23 - 24 janvier 2008 VARSOVIE

Domaine : Télécommunication, techniques de bureau, logiciels, équipement de bureau, ordinateurs, technologie de l'informatique, automatique, technique de mesure, de régulation et de commande, photo, cinéma, film, techniques audiovisuelles.

Ordinateurs, matériel informatique professionnel (télécommunication, machines de bureau), pièces informatiques, informatique, formation, réseaux, logiciels de bureau, matériel périphérique.

FESTIVAL DE LA SANTÉ, DE LA VOYANCE ET DE L'EXTRAORDINAIRE

1- 3 février 2008 LODZ

Domaine : Souvenirs, montres, bijoux, artisanat d'art, art, antiquité, sport, loisirs, hobbies, médecine, santé, stomatologie, pharmacie.

Médecine naturelle, astrologie, bioénergothérapie, aura, parapsychologie, aromathérapie, phytothérapie, voyance, chiromancie, horoscope, régime, radiesthésie, massages.

KARIERA

4^e SALON DE L'ÉDUCATION

ET DE L'EMPLOI, SALON DU LIVRE

6 - 7 février 2008 SZCZECIN

Domaine : Education, manuels scolaires, livres, maisons d'édition.

Offre de formations du secondaire, du supérieur et d'autres centres de formation,

écoles de langues, cours, offres d'emploi, formations financées par l'Union européenne, livres, manuels, matériel didactique et scientifique, jeux éducatifs, matériel informatique et multimédia.

AQUAZOO

SALON DE L'AQUARIOPHILIE

8 au 10 février 2008 POZNAN

Domaine : Sport, temps libre, hobbies. Aquarium, matériel pour aquarium, accessoires, poissons, nourriture pour poissons, plantes aquatiques.

NA RYBY

SALON DU MATÉRIEL DE PÊCHE

8 - 10 février 2008 POZNAN

Domaine : Sport, temps libre, hobbies. Matériel de pêche, équipement nautique, véhicules tout terrain

BEAUTY FAIR

SALON DE LA BEAUTÉ ET DU BIEN-ÊTRE

9 - 10 février 2008 LODZ

Domaine : Sport, loisirs, hobbies, produits de beauté, coiffure, autres salons thématiques, souvenirs, montres, bijoux, artisanat d'art, art, antiquité, mode, vêtements, vêtements de sport.

Produits de beauté pour le visage et le corps, articles de parfumerie, produits de maquillage et de démaquillage, stylisation visage, produits et accessoires pour manucure et pédicure, produits et accessoires pour le maquillage des ongles, parapharmacie, dermatologie et cosmétique, soins du visage et du corps, équipement des instituts de beauté, des saunas, des solariums ; coiffure : produits de soins et accessoires, teinture et brushing, accessoires de coiffure, équipement de salons de coiffure ; style de vie saine : clubs sportifs, clubs de gym et de musculation.

Expositions et Salons 2008

La Pologne des affaires

SALON DE L'ÉQUIPEMENT SCOLAIRE

22 - 24 février 2008 POZNAN

Domaine : Education, manuels scolaires, meubles, équipement d'intérieur, articles de bureau, objets publicitaires, fournitures scolaires, articles pour enfants, jouets, vêtements pour enfants.

Matériel didactique, mobilier scolaire, équipement des salles d'informatique, logiciels, matériel audiovisuel (rétroprojecteurs, projecteurs, écrans), équipement des centres de langue, équipement des salles de gymnastique, équipement sportif, vêtements de sport, uniformes, monitoring des écoles, bâtiment intelligent, distributeurs automatiques, loisirs éducatifs (jeux...)

SALON DE L'ÉDUCATION

22 - 24 février 2008 POZNAN

Domaine : Education, manuels scolaires.

Maternelles, écoles primaires, collèges, lycées, écoles techniques et professionnelles, formations post-Bac, écoles supérieures, écoles privées de langues, maisons d'édition, sites éducatifs, fournisseurs de matériel didactique, de mobilier scolaire, producteurs de logiciels pour l'enseignement, bureaux de voyage promouvant le tourisme scolaire, loisirs éducatifs.

INTERPIEK – POLGASTRO

22 au 24 février 2008 BYDGOSZCZ

Salon de l'alimentaire, des machines et d'équipement pour la boulangerie, la pâtisserie et la gastronomie.

Domaine : alimentation, machines et d'équipement pour l'industrie alimentaire, gastronomie, hôtellerie, commerces.

Secteur boulangerie – pâtisserie : ligne de production, machines et équipement pour la fabrication de pain, de pâtisserie et de confiserie, de produits chocolatiers, de bonbons, balances, appareils de mesure et de contrôle, de laboratoire, produits de boulangerie, de pâtisserie, de brioches, de produits céréaliers, décoration en pâtis-

serie – boulangerie, matières premières, semi-produits, produits d'hygiène et de propreté, vêtements de travail, livres spécialisés. Branche gastronomique : ligne de production, machines et équipement pour l'industrie alimentaire et la gastronomie, matériels pour chauffer, cuire, frire et rôtir les aliments, comptoirs, vitrines, placards, récipients, chambres froides, chambres de congélation, matériel pour la production de soupes en sachet, de frites, de chips, de glaces, distributeur de boissons, machines à café, balances, appareils de mesure et de contrôle, de laboratoire, équipement de cuisine en tout genre, équipement pour les bars, les restaurants, les cafés, produits culinaires, produits issus de la viande, compléments alimentaires, produits d'hygiène et de propreté, vêtements de travail, livres spécialisés. Emballage : machines et équipements pour l'emballage, l'étiquetage et le marquage.

SALON DU LIVRE ET DE LA JEUNESSE

22 - 24 février 2008 POZNAN

Éducation, manuels scolaires, articles pour enfants, jouets, vêtements pour enfants.

Éditeurs et distributeurs de livres pour enfants et jeunesse, littératures, livres éducatifs, éditeurs de magazines, de bandes dessinées, de jeux éducatifs.

GEOLOGIA

SALON INTERNATIONAL DE LA GÉOLOGIE

26 - 27 février 2008 VARSOVIE

Domaine : Industrie minière, géologie, industrie du gaz.

Géophysique, génie géologique, géologie environnementale, hydrogéologie, cartographie géologique, protection de l'environnement, planification de l'espace, matériel et logiciels informatique utilisés en géologie, équipement de laboratoire et de mesure, sondes, échantillonneur, foreuses, équipement géophysique, équipement de forage.

EXPOCHEM KATOWICE

SALON DE L'INDUSTRIE CHIMIQUE

27 - 28 février 2008 KATOWICE

Domaine : Chimie, pétrochimie, transformation de matière synthétique et de caoutchouc, technique d'emballage et d'emmagasiner.

Matières premières chimiques, analyses et innovations, techniques de laboratoire et d'analyse, technologie et procédés de production, agencement et installation d'armatures industrielles, appareils de mesure et de contrôle, emballage, emmagasinage et logistique, procédures de sécurité et protection de l'environnement, biotechnologie, autres technologies chimiques, transformation de matière synthétique, technologie informatique dans l'industrie chimique.

EDUKACJA

13^e SALON DE L'ÉDUCATION

27 au 29 février 2008 KIELCE

Domaine : Education, manuels scolaires et pédagogiques, livres, maisons d'édition.

Livres, manuels scolaires, matériel didactique, enseignement d'arts plastiques et graphiques en milieu scolaire, jeux éducatifs, équipement informatique, programmes multimédia, équipement, offre en matière d'éducation, projet de centres de formation.

NA STYKU KULTUR

14^e SALON INTERNATIONAL DES RÉGIONS TOURISTIQUES

29 février au 2 mars 2008 LODZ

Domaine : Tourisme, sport, temps libre, hobbies, livres, maisons d'édition, gastronomie, hôtellerie, commerces.

Organisations du tourisme polonaises et internationales, villes et régions ; stations thermales, maisons de repos ; agences de voyage et tour-opérateurs spécialisés en matière de gîtes, de centres de vacances, d'agrotourisme ; transport, assurance ; logiciels spécialisés pour le tourisme ; maisons d'édition.

**4^e SALON DE L'ÉDUCATION,
DE L'ÉDITION
ET DES FOURNITURES SCOLAIRES**
13 & 14 février 2008 **LUBLIN**

Domaine : Education, manuels scolaires, livres, maisons d'édition, articles de bureau, objets publicitaires, fournitures scolaires, polygraphie, papier, ordinateurs, technologie de l'informatique, automatique, technique de mesure, de régulation et de commande.

Offres de formations d'écoles publiques et privées, de centres de formation, d'écoles de langue, enseignement professionnel et post-scolaire, matériel didactique, matériel éducatif, manuels scolaires, multimédia, emploi.

**POLAGRA-PREMIERY
SALON INTERNATIONAL
DES MACHINES AGRICOLES**

15 - 17 février 2008 **POZNAN**
Domaine : sylviculture, chasse, jardinage, agriculture, élevage, pêche.

Machines et matériel agricoles, pièces de rechange, accessoires pour machines agricoles, semence, chimie agricole, appareils de mesure et de contrôle, conseils et services dans le domaine agricole.

**ELEKTROTECHNIKA
SALON INTERNATIONAL DU MATÉRIEL
ÉLECTRIQUE ET DES SYSTÈMES
DE SÉCURITÉ**

20 - 22 février 2008 **VARSOVIE**
Domaine : Sécurité et protection des personnes et des biens, énergie, énergétique, électrotechnique, électronique, éclairage, ordinateurs, technologie de l'informatique, automatique, technique de mesure, de régulation et de commande.

Installations électriques, matériel d'installation, matériel de protection contre les surtensions et contre les effets de la foudre, matériel lié aux systèmes de gestion de l'énergie électrique, réseau à basse et moyenne tension, automatique ; systèmes d'alimentation, systèmes de commande, systèmes d'alarme et de sécurité ; équipement d'ascenseur, technologie avancée, plan d'installation, économie d'énergie, système

de protection et de sécurité, technologie avancée, appareils de contrôle et de mesure, outils, associations, presse spécialisée, organisateurs de la foire, salon de l'énergétique.

**SWIATLO
SALON INTERNATIONAL DU MATÉRIEL
D'ÉCLAIRAGE**

20 au 22 février 2008 **VARSOVIE**
Domaine : Énergie, énergétique, électrotechnique, électronique, éclairage.

Éclairage : architecture, routier, petite architecture, bureaux et administrations, appartements, décoratif, technique - pour l'industrie et le monde du business, de secours et d'évacuation, spécialisé, pour l'agriculture, système de commande, source de lumière, luminothérapie, matériaux et machines pour la production de système d'éclairage, système d'alimentation et de commande, association, presse spécialisée, organisateurs de la foire, secteur spécial de composés et d'accessoires.

**EDU.PL
10^e SALON DE L'ÉDUCATION**

21 au 23 février 2008 **CRACOVIE**
Domaine : Education, manuels scolaires. Offres de formations d'écoles publiques et privées, matériel didactique, manuels scolaires, multimédia.

**INTERBUD
SALON DU BÂTIMENT**

21 au 24 février 2008 **LODZ**
Domaine : Meubles, équipement d'intérieur, bâtiment, architecture, constructions de routes, finition d'intérieure, génie sanitaire, chauffage, climatisation, production de froid, immobilier, investissement.

Matériaux et technologie du bâtiment, outils et machines de construction, chimie du bâtiment, matériaux et techniques d'isolations, toit, gouttière, accessoires pour la toiture, portes et fenêtres, articles en céramique, barrière, clôture, verre pour le bâtiment et façade, techniques de sécurité et de protection des biens, canalisation et conduites d'eau, technique sanitaire, accessoires de

salles de bain, techniques de chauffage, de chauffage au gaz, ventilation et climatisation, offres en matière de construction et de services, constructions en bois, élévations, transport, véhicules utilitaires, construction de routes et matériaux de revêtement, installations électriques et énergétiques, éclairage, automatique, éléments d'équipement d'intérieur, équipement de jardins, conservation et rénovation de bâtiments, projet, services d'investissement, sources d'énergie renouvelable, immobilier, maisons d'édition spécialisées, banques et institutions financières, articles BTP, sécurité incendie, logiciels.

**ZIMA - SPORT
17^e SALON INTERNATIONAL DU
SPORT ET DES SPORTS DE PLEIN AIR**
21 au 24 février 2008

KIELCE
Domaine : Sport, loisirs, hobbies, mode et vêtements de sport. Producteurs, distributeurs et représentants liés à la branche sportive, vêtements, équipement sportif en tout genre, presse spécialisée, matériel et accessoires pour la production d'équipement et de vêtements sportifs.

**MIESO I WEDLIN
SALON DE LA BOUCHERIE
ET DE LA CHARCUTERIE**

22- 23 février 2008 **VARSOVIE**
Domaine : Alimentation, machines et équipement de l'industrie alimentaire, gastronomie, hôtellerie, commerces.

Viandes et produits transformés, matières premières, semi-produits, accessoires fonctionnels, équipement technique : techniques d'éclairage, revêtement de sols, revêtement hygiénique actif pour murs et plafonds, caisses et système pour la pesée, emballage, présentation de produits, offres en matière de logistique et de transport, de consulting, distribution, transformation de données, maisons d'édition spécialisées, contrôle qualité, gastronomie, catering, écoles et centres de formation, institutions liées au secteur de la boucherie – charcuterie.



KONIAK lub historia legendarnego produktu



Region Cognac jest miejscem, gdzie łączą się ze sobą urodzajna gleba i mikroklimat jest to efekt zetknięcia się morza z kontynentem. Różnorodność, którą odnajdujemy w sześciu odmianach "crus" regionu, które są objęte przepisami apelacji i mają zastrzeżoną nazwę (AOC), wyraża się połączeniem aromatów i zapachów, które dają unikalność każdemu koniakowi.

Wzdłuż Charente. Region Cognac rości się wzdłuż brzegów Charente, pięknej i długiej rzeki którą Henryk IV nazwał « najpiękniejszym strumieniem w królestwie. » Jego obszar obejmuje dużą część departamentu Charente, Charente Maritime i kilku gmin Dordogne i Deux Sèvres.

Bogata gleba. Ta dawna rolnicza kraina, którą kiedyś nazywano Aunis, Saintonge lub Angoumois, charakteryzuje

się różnorodnością gleby: odkryte wiejskie tereny z kredową glebą, oraz równiny z czerwonoziemy i kamienistą glebą, zielone doliny przedzielone pagórkami lub bagnami i lasami.

Cognac. W samym sercu regionu znajdują się miasta Jarnac, Segonzac, lub Cognac stąd wzięła się nazwa słynnej eau-de-vie. Cognac jest usytuowany 465 km od Paryża, 120 km od Bordeaux i 100 km od La Rochelle.

Klimat. Klimat regionu Cognac jest bardzo korzystny: odpowiednia ilość opadów, średnia temperatura roczna 13°, duże nasłonecznienie, są to idealne warunki do wytwarzania trunków wysokiej jakości.

Kto wie czy ten mikroklimat nie przyczynia się do delikatności, subtelności i uroku, które odpowiadają stylowi życia w krainie Koniaku?



Wiatrak w polu winorośli

Trochę Historii

III^o wiek: założenie winnicy Saintonge; cesarz Probus pozwolił Galom posiadać winnice i produkować wino.

XIII^o wiek: winnica Poitou produkuje wina transportowane przez holenderskie okręty, które przypluwają na wybrzeże po ładunki soli, te wina są cenione w krajach położonych nad Morzem Północnym. Winnice rozprzestrzeniają się stopniowo w głąb kraju w Saintonge i Angoumois.

XVI^o wiek : okręty holenderskie przypłynęły do Cognac i do portów z regionu Charente po miejscowe wina « Champagne » i « Borderies ». W winnicach w Aunis produkcja win wzrosła do tego stopnia że trudno było je upłynnić, zwłaszcza, że nastąpiło pogorszenie jakości win, z powodu małej zawartości alkoholu ich transport drogą morską powodował duże straty. W tym okresie handlarze holenderscy zaopatrywali w niego nowe gorzelnie, przetwarzając go na wino palone, które nazwano brandwijn.

XVII^o wiek: W tym okresie, dzięki podwójnej destylacji transport wina może odbywać się w formie trwałego eau-de-vie. Okazało się, że alkohol o wiele mocniejszy od wina przynosi większy zysk.

Pierwsze alembiki przywiezione do Charente przez Holendrów, zostaną stopniowo zmienione. Francuzi opanują i udoskonalą podwójną destylację. Na skutek opóźnień w rozładowywaniu ładunku z okrętów, stwierdzono że poprawia się jakość leżakującego alkoholu w beczkach dębowych (z Limousin) i że

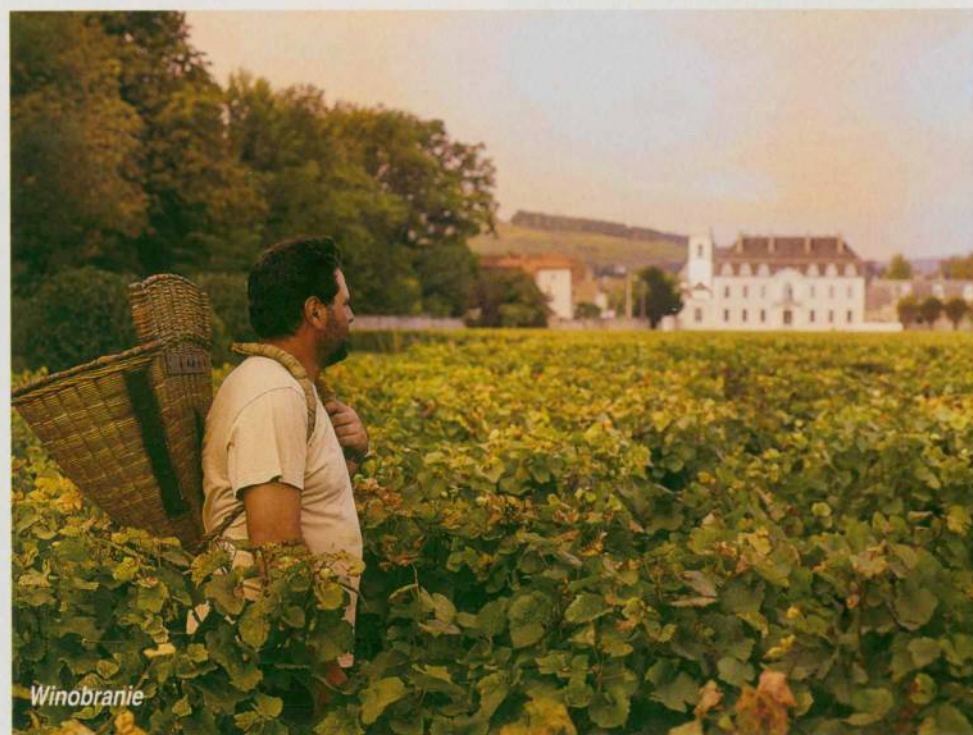
można go pić czystym.

XVIII^o wiek: Pod koniec XVIII wieku a szczególnie w XIX wieku, handel rozkwita, w odpowiedzi na zapotrzebowanie rynku tworzą się przedstawicielstwa handlowe w największych miastach re-



gionu. Gromadzą eaux-de-vie i nawiązują regularne kontakty z kupcami z Holandii, Anglii i Europy Północnej, Ameryki i z Dalekiego Wschodu.

XIX^o wiek: W XIX wieku wzrosła produkcja i handel win, w połowie wieku handlowcy zaczęli sprzedawać eau-de-vie w butelkach. W 1875 roku pojawienie się filoksery spowodowało zniszczenie plantacji w Charente, w wyniku czego winnice w 1893 roku liczyły zaledwie 40000 hektarów.



Winobranie

Miasto Cognac

Cognac przejął dziedzictwo cywilizacji rzymskiej i nie doznał zniszczenia ze strony barbarzyńców. Miasto głównie zajmowało się handlem

soli, win, rolnictwem.

W średniowieczu nastąpiła fortyfikacja miasta i wzrosła jego potęga. Jego spokój został zakłócony przez wybuch wojny stuletniej. Cognac przeszedł w ręce Anglików, gdzie rządy były sprawowane przez Edwarda Czarnego Księcia. Okres zakończył się jednak pokojem dzięki rządowi Jana z Orléanu. W epoce renesansu Zamek Cognac został przejęty przez Walonów, z których najbardziej znany jest Franciszek I, nazywany królem rycerzem. Dzięki niemu miasto wzbogaciło się, zniesiono wszelkie podatki: Cognac przyciągał władców, podróżników, poetów, rzeźbiarzy i wybitnych obywateli. Nastąpił rozwój ekonomiczny regionu, dzięki poprawie żeglugi zwiększył się transport soli i wina.

Pod panowaniem Henryka IV, mimo zniesienia przywilejów, dzięki zainstalowaniu się negociatorów handlowych, następuje dalszy wzrost eksportu.

W wyniku nadprodukcji win, powstaje wino palone, które po podwójnej destylacji stało się eau-de-vie. Do połowy XVII wieku miasto cierpi na skutek wojen religijnych, lecz od tego momentu produkcja i handel Koniaku zaczyna dobrze prosperować.

Koniak

W III wieku Cesarz rzymski zgodził się na uprawę winorośli w całej Galii. Powstała winnica Saintonge: produkowa-

wane tam wina były cenione w średniowieczu w Północnej Europie. Ponadto te wina miały niewielką zawartość alkoholu i źle znosiły wielotygodniowy transport morski. W XVI wieku handlarze holenderscy i angielscy postanowili przepro-

Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires lub Bois à terroir.

Champagne

Są to gleby gliniano-wapienne położone na miękkiej warstwie wapienno-kredowej. Zawartość wapna jest bardzo wysoka, dochodząca do 60%.

Gлина daje dobrą strukturę tej glebie dzięki czemu ziemia jest bardzo urodzajna i dobrze nawodniona. Mimo wszystko gleba ta narażona jest na suszę, zwłaszcza że porowatość podziemia umożliwia przenikanie wody: podziemie staje się jak gdyby wielką gąbką, która umożliwia stopniowe wnikanie wody w górne warstwy gleby na wypadek suszy.

Grande Champagne

Powierzchnia wynosząca 34703 hektarów Grande Champagne, zawiera 13159 hektarów winorośli przeznaczonych do produkcji białego wina (do destylacji) umożliwia powstanie bardzo delikatnych eaux-de-vie o kwiecistym bukacie, wymaga długiego leżakowania w beczkach dębowych żeby osiągnąć pełną dojrzałość.

Petite Champagne

Powierzchnia wynosząca 65603 hektarów Petite Champagne, zawiera 15246 hektarów przeznaczonych do produkcji Koniaku: eaux-de-vie z Petite Champagne mają mniej więcej te same właściwości jak eaux-de-vie z Grande Champagne, lecz brakuje im tej delikatnej finezji.



Maszyna do zbioru winogron

wadzać destylację win tuż po rozładowaniu ładunku ze statku. Ze względów oszczędnościowych zaczęto destylować wino w regionach rodzimych i transportować je w postaci eau-de-vie. Dodanie

Deux Sèvres i Dordogne.

Winorośla i jego odmiany

Wina przeznaczone do wytwarzania eau-de-vie o nazwie zastrzeżonej Koniak, eau-de-vie de Cognac i eau-de-vie de Charentes pochodzą z winnic: Colombar, Folle Blanche, Jurançon Blanc, Meslier St François, Montils, Sémillon, Ugni Blanc, Folignan, wyżej wymienione gatunki stanowią co najmniej 10% uprawy.

Obszar regionu

Okręgami, w których produkowane wódki mają prawo do zastrzeżonej nazwy Koniak są: Grande Champagne, Petite



Dîmen wśród winorośli

wody do eau-de-vie przeistoczyło trunk w Brandwijn, co oznacza wino palone po holendresku. W następstwie kryzysu ekonomicznego nie sprzedane eau-de-vie leżakowało dłuższy czas w dębowych beczkach, co znacznie podniosło jego jakość. W wyniku czego powstał Koniak.

Dzięki pomocy państwa francuskiego w niecały wiek zdobycie znajomości produkcji Koniaku pozwoliło otrzymać trunk o specyficznych wartościach.

Kto nie przestrzega obowiązujących przepisów produkcji nie mógłby używać zastrzeżonej nazwy (AOC).

Obszar produkcji Koniaku

Koniak jest produkowany na obszarze ściśle oznaczonym dekretem z 01.05.1909 obejmującym dużą część departamentów Charente Maritime, Charente i kilku gmin



Droga wzdłuż winorośli



Winobranie

Borderies

Mikroregion Borderies zajmuje najmniejszą powierzchnię wynoszącą 12540 hektarów. Gleby tych terenów składają się głównie z gliny i krzemu w wyniku odwęglenia się wapnia. Usytuowane w północno-wschodniej części Cognaku, jego 3987 hektarów winnic, przeznaczone są do produkcji Koniaku, dają delikatne eaux-de-vie, z charakterystycznym

zapachem fiołków.

Mają one zdolności osiągnięcia najlepszej jakości w szybszym czasie niż eaux-de-vie Champagne.

Fins Bois

Większa część tego mikroregionu pokryta jest cienką warstwą gliny wapiennej podobnie do Champagne, natomiast gleba czerwona jest bardzo żwirowata

składając się z twardego kamienia jurajskiego. W najniższej położonej północnej części Cognacu « Les Pays Bas » gleba pokryta jest glinką w 60%. Fins Bois otacza 3 rodzaje winnic wymienionych wyżej i łączy się na 349803 hektarów z czego, 31001 przeznaczonego jest do produkcji eaux-de-vie, które jest pełne, delikatne, szybko dojrzewające przypominające zapachem świeżo wyciśnięte winogrona.

Bons Bois

Bons Bois to piaszczysty teren nadbrzeżny, szczególnie w niektórych dolinach, w południowej części winnicy. To są właśnie piaski naniesione (z procesu erozji) z Masywu Centralnego. Winnice są rozrzucone pomiędzy innymi uprawami, od łąk do hodowli, poprzez lasy sosnowe i kasztanowe. Bons Bois tworzy szeroki pas 372053 hektarów, z którego tylko 9308 jest przeznaczonej do produkcji koniaku.

Bois à Terroir lub Bois Ordinaires

Z obszaru 260417 hektarów winnic jedynie 1101 hektarów przeznaczono do produkcji białych win, z których powstaje koniak. Wzdłuż Oceanu jak również na wyspach Ré i Oléron przeważa gleba piaszczysta, dzięki czemu otrzymuje się eaux-de-vie, które szybko dojrzewają i



Gorzelnia tradycyjna



Pazdziernikowe winobranie.

Winorośla sadzone są w odległości około 3 metrów. Do winobrania obecnie stosowane są maszyny. Jednak niektórzy zrywają je ręcznie. Co roku wielu Polaków ma zwyczaj uczestniczyć w zbiorach winogron, zwykle u tych samych gospodarzy. Maszyny używane do winobrania od 30 lat odpowiadają całkowicie wymaganiom gospodarzy winorośli. Okres rozpoczęcia zbioru winogron zmienia się z roku na rok, ale przeważnie zaczyna się na początku października i kończy się pod jego koniec.

Tłoczenie i fermentacja

Tłoczenie następuje natychmiast po zbiorze winogron. Tłoczenie odbywa się w urządzeniach tradycyjnych lub pneumatycznych. Wyciśnięty sok podany jest natychmiastowej fermentacji bez dodatku cukru (co jest zabronione). Procesy tłoczenia i fermentacji są bardzo ważne, od nich zależy ostateczny gatunek eau-de-vie.

Wiosenne spotkanie: Po trzy tygodniowej fermentacji wina zawierają około 9 stopni. Te, które mają małą zawartość alkoholu i małą kwasowość, muszą być poddane destylacji, która ma być zakończona najpóźniej 31 marca.

Destylacja : Od powstania koniaku sposoby destylacji nie zmieniły się. Alambic charentais zwany « à rapasse » pozostał taki sam zarówno w koncepcji jak i w produkcji. Wino białe jest destylowane tuż po fermentacji, aby uzyskać eau-de-vie.

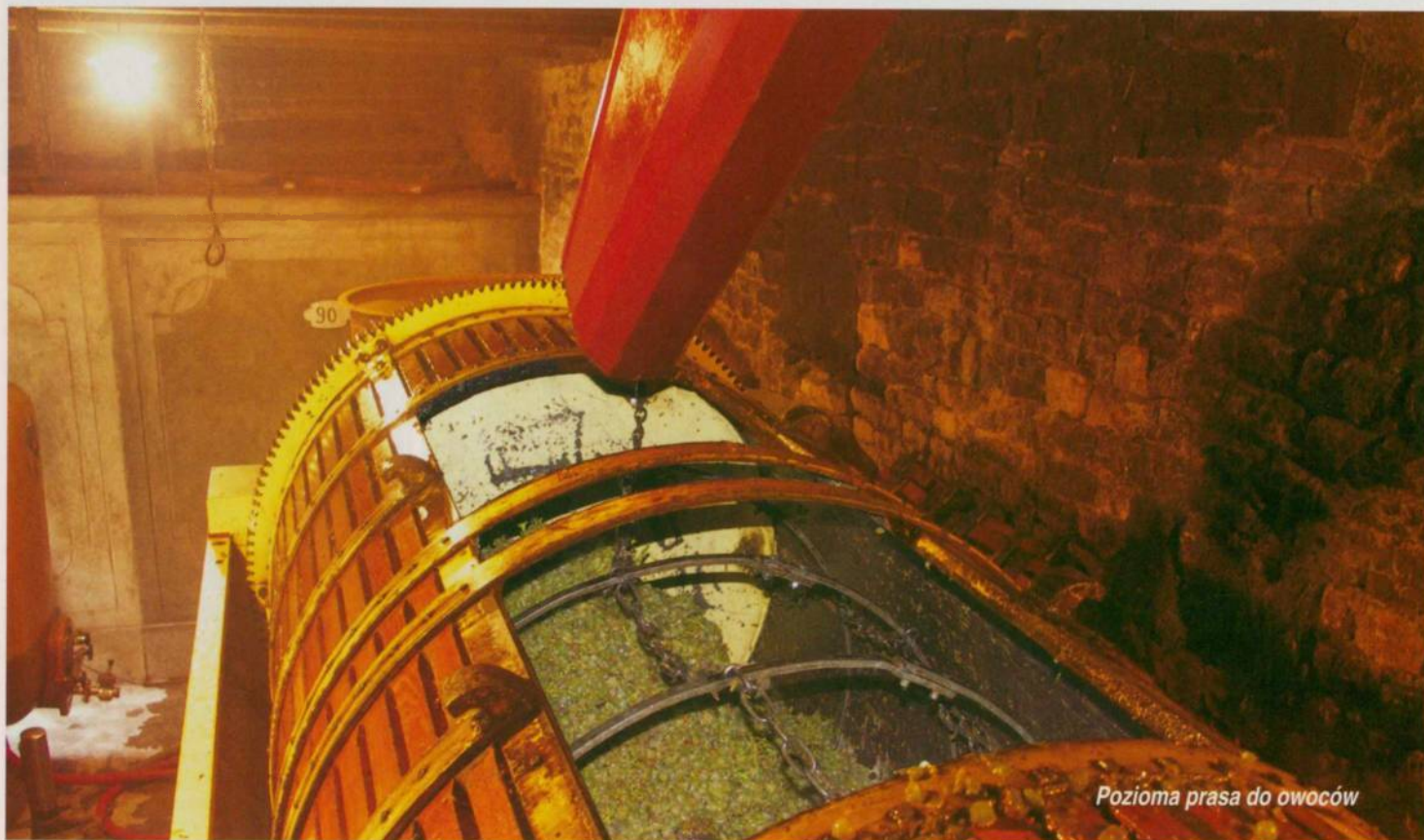
mają charakterystyczny lokalny smak.

Fine Champagne

Fine Champagne jest objęte przepisami apelacji i ma zastrzeżoną nazwę (AOC), składa się z mieszanek eaux-de-vie z Grande i Petite Champagne, zawiera co najmniej 50% Grande Champagne.

Winobranie i proces produkcji wina. Wybór winorośli jest bardzo ważny, ale winobranie odgrywa również duże znaczenie. Po winobraniu tłoczenie soku z winogron i produkcja wina odbywa się naturalną, tradycyjną metodą.

Winnice władcy. Winnice Cognacu liczące około 6200 gospodarstw wytwarzających białe wino z Charentes przeznaczone do produkcji koniaku. Wybrane odmiany winorośli mające opóźnione dojrzewanie są odporne na botrytis cinerea i mają dwie zasadnicze cechy: duży procent kwasowości i małą zawartość alkoholu. Od końca XIX wieku kiedy to pasożyt filoksera spowodował zniszczenia, stosuje się przeszczepy winorośli na różnych podporach wybranych w zależności od rodzaju gleby, na której zostaną posadzone.



Pozioma prasa do owoców



Skład na dojrzewanie wina

Do czego potrzebna jest destylacja: alkohol powstaje w wyniku fermentacji naturalnych cukrów fruktozy i glukozy które znajdują się w owocach. W alkoholu znajdują się różnorodne substancje, które należy rozdzielić. Podział ten występuje podczas destylacji. Proces destylacji uzależniony jest od lotności tych substancji. To substancje lotne są decydującym składnikiem w bukiecie eau-de-vie.

Wina i destylacja

Koniak jest wynikiem destylacji białych win pochodzących wyłącznie z danego regionu. Wina te mają dużą kwasowość i małą zawartość alkoholu.

Najlepszy skład Alambic:

Unikalny charakter tego procesu polega na podwójnej destylacji w specjalnych aparatach typu kotłowego (alembik „charrentais”), bezpośrednio na ogniu. Górna część pieca ma postać głowy maura, oliwki lub cebuli, przedłuża się w kształt szyji łabędzia przechodząc następnie w serpentynę i przechodzi w chłodzący zbiornik zwany fajką (« pipe »)

Proces destylacji

Najpierw otrzymuje się surowy destylat, tzw. „brouillis”, o objętościowej zawartości alkoholu od 28 do 32 procent, „brouillis” jest przelewany do alembiku i poddawany drugiej, właściwej destylacji (tzw. „la bonne chauffe”), w której jest otrzymywany destylat o zawartości alkoholu około 60° który może być przeznaczony do dojrzewania.

Beczgowanie koniaku.

Koniak dojrzewa w beczkach dębowych. Eau-de-vie musi przejść przez długą destylację żeby stać się koniakiem, i długo dojrzewać leżakując w dębowych beczkach. Dąb francuski, szlachetne drewno używane do produkcji beczek, nadaje temu destylatowi jego specyficzny charakter.

W przypadku koniaku dąb pochodzi z lasów Tronçais lub też z lasów Limousin. Taniny z dębów z Tronçais są uznawane za szczególnie łagodne, natomiast taniny z Limousin są znane ze względu na mocny zrównowazony bukiet, które przekazują koniakowi. Destylat dojrzewający w dębowych beczkach typu „limousin” może wyciągnąć z nich więcej tanin.

Wyrób beczki dębowej wymaga znajomości doskonałej techniki, która jest przekazywana z pokolenia na pokolenie. Praca bednarza wymaga dużej dokładności. Beczki wykonane są zgodnie z tradycyjną sztuką bednarską stosowaną od wielu pokoleń.

Najlepsze beczki

Produkcja beczki wymaga dużej dokładności, można je wytwarzać tylko z dębów 100-letnich.

Drewno takie jest cięte na kłose, rąbane na kawałki i suszone na wolnym powietrzu przez co najmniej trzy lata, co pozwala na wyschnięcie i usunięcie goryczy. Po tym okresie deszczówka jest przekształcona na klepkę. Wówczas to bednarz może zaczynać swoją pracę. Beczki składane są z klepek drewnia-

nych mocowanych obręczami metalowymi i wypalane na ogniu.

Połączenie ognia z wilgotnym drewnem zmiękcza klepki i zostawia na nich zapach świeżego chleba. Silne wypalania beczek tak zwane « bousinage » daje eaux-de-vie charakterystyczny smak.

Metalowe obręcze wiążą drewno, dlatego do wykonania beczki nie potrzebne są inne materiały typu klej, gwoździe.

Aby sprawdzić czy beczka jest szczelna napełnia się ją gorącą wodą. Dziś, niektórzy bednarze wciąż podpisują swoje dzieła, aby podkreślić ich wysoką wartość.

Dojrzewanie

Koniak jest produktem żywym. Podczas długotrwałego leżakowania w dębowych beczkach, leżących w bezpiecznych piwnicach, w sposób naturalny dzięki stałemu kontaktowi z drzewem i otaczającym powietrzem koniak osiąga ostateczny kolor i bukiet. Oddziaływanie czasu: długotrwałe dojrzewanie koniaku, które trwa czasami dziesiątki lat, dzięki porowatości drzewa pozwala na pośredni kontakt eau-de-vie z powietrzem. Wydzielające się substancje z dębowego drzewa dają koniakowi wygląd i barwę od złotego złota po intensywny brąz.

Otoczenie

Dojrzewanie jest procesem niezbędnym do przekształcenia eau-de-vie w koniak. Odbywa się to w beczkach które mają pojemność od 270 do 450 litrów. Stopień



Jak odczytywać etykietę wina?

Koniak ma swoje własne oznakowanie.

Na etykiecie oznaczone są

- nazwa (Koniak lub Eau-de-vie z Koniak lub Eau-de-vie z Charentes)
- zawartość
- procentowość (minimum 40%)
- apelacje

Grande Champagne, petite Champagne, Borderies, Bons Bois, Fins Bois.

- oznaczenie wieku: wskazuje wiek najmłodszego eau-de-vie użytego w mieszance znajdującej się w Koniaku.

Oznaczenie wieku

Koniak musi dojrzewać przez co najmniej 2 lata od pierwszego kwietnia w zależności od zbiorów. Po przelaniu do butelek koniak już nie dojrzewa.

Decyzją urzędnika państwowego ułożona jest lista oznaczeń wskazujących wiek najmłodszego eau-de-vie w danej mieszance Koniaku.

Najczęściej używane:

VS (Very Special)** lub (3 gwiazdki) oznacza koniak, którego destylat leżał co najmniej 2 lata

***VSOP (Very Superior Old Pale*)** najmłodszy destylat ma co najmniej 4 lata *Istnieje zabawne powiedzenie tłumaczące VSOP na « Verser Sans Oublier Personne ! »

wilgotności piwnic, w których przetrzymywane są beczki, wpływa na wyparowywanie i jest niezbędnym czynnikiem dojrzewania. W wyniku optymalnej wilgotności eau-de-vie dojrzewa w sposób harmonijny i jego smak staje się łagodny. Przeobrażenie odbywa się w trzech fazach: ekstrakcja, hydroliza i oksydacja. Ekstrakcja: młoda eau-de-vie przechowywana w dębowych beczkach, pochłania substancje wydzielające się z drzewa przybierając złocisty kolor. Składniki lotne wyparowują. Następują zmiany w barwie (od bezbarwnego do intensywnie żółtego) w smaku i w bukcie (destylat nasycza się zapachem dębowego drzewa z akcetem waniliowym).

Hydroliza : Hydroliza stanowi przejściową fazę powodującą duże przemiany we właściwościach organoleptycznych. Eau-de-vie przetwarzając substancje wydzielające się z drzewa, przybiera intensywny kolor.

Utlenczenie: smak staje się łagodniejszy, znika dębowy zapach, a w to miejsce wchodzi zapach kwiatowo-waniliowy, ciemniejsza barwa. W miarę upływu lat smak trunku staje się coraz bardziej delikatny, bukiet, aromat i zapach wzbogacają się.

Raj

Najstarsze eau-de-vie dojrzewają osobno w ciemnych piwnicach.

Gdy trunek jest już dojrzały, mistrz gorzelnik decyduje, że należy przelać go do bardzo starych dębowych beczek, a następnie do szklanych balonów nazywanych „Dames-Jeanne”, w których będzie mógł leżakować przez dziesięciolecia bez dostępu powietrza i bez zmiany smaku.

Działka dla aniołów

Przez cały czas leżakowania w becz-

kach koniak wypłukuje z drewna dębowego najsłodsze smaki i aromaty, lecz pozostając w kontakcie z powietrzem traci stopniowo i nieprzerwanie część alkoholu. To naturalne parowanie nosi poetyczną nazwę „działki dla aniołów”, w ten sposób, producenci tracą 20 milionów butelek, aby uzyskać doskonały trunek. Opary alkoholu są pożywieniem mikroskopijnych grzybów „torula compniacensis”, których czerni pokrywa charakterystycznie kamienie, z których są zbudowane domy w regionie.



Degustacja koniaku



Pałac cudów:

Prawdziwy smak koniaku poznaje się w kontakcie z podniebieniem. Wymieszanie aromatów z zapachem daje ostateczny smak. W tym momencie pijący odczuwa wszystkie cechy koniaku: łagodność, miękkość, lekkość, harmonię... Wszystkie te odczucia pozwalają rozpoznać i docenić ulubiony koniak.

Degustacja poza metodą chemiczną jest najpewniejszą metodą do rozpoznania najlepszego gatunku. Urzycie organów sensorycznych pozwala na kontrolowanie wszystkich etapów destylacji, obserwowanie dojrzewania, na realizację mieszanek koniaku, lub na ocenę produktu ostatecznego oddanego do sprzedaży.

Les personnes originaires de Cognac

***Napoléon, XO (Extra Old)**, Hors d'âge = najmłodszy destylat ma co najmniej 6 lat Eaux-de-vie, używane w mieszance przez producentów koniaków, jest tradycyjnie znacznie starsze w porównaniu z regulaminem.

Najszlachetniejsze koniaki leżakują nawet przez dziesiątki lat.

Degustacja

Prawidłą sztuki: degustacja jest przeprowadzana przez specjalistów według obowiązujących zasad polegających na znalezieniu specyficznych właściwości koniaku. Nawet amator stawiający pierwsze kroki w tej dziedzinie, nauczony rozpoznania zapachów i smaków, może odczuwać rozkosz wzrokiem, nosem i smakiem.

Zasadniczą sprawą w degustacji jest wybór kieliszka.

Prawdziwi koneserzy wybierają szkło w kształcie tulipana. W takim szkłe aromat jest koncentrowany przed objawianiem się, daje to cenny czas na odkrywanie jego subtelного aromatu, delikatnego koloru i dojrzałości jeszcze przed nabraniem go do ust i faktycznym skosztowaniem.

Nos i oko:

Ocena alkoholu jest przede wszystkim sprawą nosa i oka.

Zawartość kieliszka, klarowność i przezroczystość napoju, ocenia najpierw oko. Zbliżając kieliszek do nosa, należy maksymalnie nacieszyć się bukietem unoszącym się z nad kieliszka - aromatem kwiatów, owoców: zapachem lipy, kwiatem winorośli, wyciśniętych winogron, fiołków i wanili.



FRANÇOIS Ier

1494 - 1547

né à Cognac

Roi de France de 1515 à 1547



Félix GAILLARD

1919 - 1970

né à Barbezieux (à côté de Cognac)

Plusieurs fois ministre
sous la IV^e République

Fut le plus jeune Président du Conseil
de la République

(Premier Ministre) en 1958

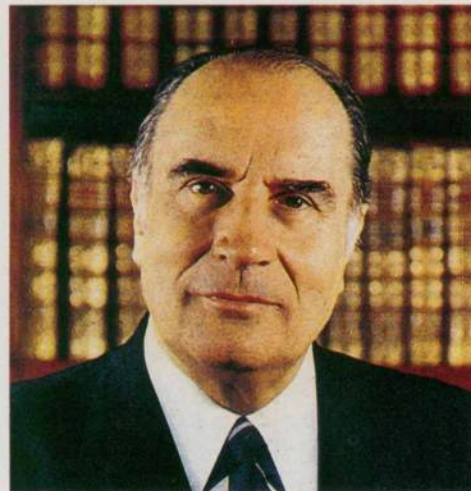


Jean MONNET

1888 - 1979

né à Cognac

L'un des pères fondateurs de
l'UNION EUROPEENNE
à l'origine du Traité de ROME
le 25 mars 1957



François MITTERRAND

1916 - 1995

né à Jarnac (à côté de Cognac)

Plusieurs fois ministres
sous la IV^e République.

Président de la République
de 1981 à 1995

Par Jean-Louis IZAMBERT, rédacteur en chef

Styczeń 2008 w kniei i w polu



Styczeń, a także często i luty, to najpiękniejsze zimowe miesiące. Trzaskające mrozy, sięgające nieraz minus 30 stopni Celsjusza, powodują, zwłaszcza nocą, niesamowite odgłosy. W puszczy lub ogrodzie pękają drzewa, a rozrywająca się na jeziorze tafla lodowa wydaje odgłos zawodzącego śpiewu. Z zasypanych śniegiem leśnych ostępów słychać wycie wilków - oznaka zbliżających się godów.

A jak sobie radzą w tej zimowej scenerii stali bywalcy naszych jezior łyski, czarne ptaki z białą łysiną na czole. Gromadzą się na odparzeliskach, bądź na niezamarzających odcinkach rzek, w miejscach ich wpływu bądź wypływu z jeziora. Takie zimujące stado może liczyć nawet kilkaset ptaków. W jaki sposób może wyżywić się taka gromada na niewielkiej, wolnej od lodu, powierzchni wody? Ratunkiem jest racicznica. Jest to nieduży małż, który w przybrzeżnych wodach naszych jezior, tworzy ogromne ławice. A przybyła ona do nas dopiero w XIX wieku z rejonów Mórz Czarnego, Kaspjskiego i Jeziora Aralskiego. Na przemieszczenie się jej w nasze strony pozwoliła budowa kanałów łączących wielkie rzeki azjatyckie z europejskimi.

Na zaśnieżonych polnych oziminach zaczynają się parkoty - zajęcze gody. Z gęstych świerczyn dochodzą jeszcze odgłosy huczki dzików. Przebiegające przez leśne dukty rogacze (samce sarny) mają już wykształcone parostki (poroże), ale młode dopiero je nakładają. Byki jeleni paradują we własnych chmarach. Rozpoczyna się dziwne ożywienie wśród lisów - to sygnał nadchodzącej cieczi.

Tak - mimo okrutnych mrozów i śnieżyc, przyroda żyje swym odwiecznym rytmem. Za niezrównanym mistrzem dr. Grzegorzem Russakiem podaje przepis na delikates z najwyższej półki. Jest to szynka z dzika po westfalsku.

Na porcję 25 kg mięsa bierzemy 1,5 kg soli, którą prażymy na patelni, a następnie mieszamy ją z ziołami i 40 g saletry. Dodajemy po garści cząbrku, majeranku, tymianku i bazylii, liści laurowych, kolendry, jagód jałowca, ziela angielskiego oraz główkę czosnku. Wszystkie przyprawy solidnie tłuczemy w moździerzu, a następnie mieszamy z solą i z saletrą, dodając szklanek cukru. Mięso dobrze nacieramy mieszanką i ciasno układamy w dębowym

naczyniu (drewno dębowe posiada dużo garbników, które dodatkowo konserwują mięso podczas peklowania). Naczynie z mięsem przechowujemy w chłodnym miejscu przez trzy tygodnie, wielokrotnie przewracając i przekładając kawałki mięsa ze spodu na wierzch.

Po trzech tygodniach mięso wyjmujemy i obszywamy w lniane, rzadkie płótno, mocno je sznurując. Tak przygotowane mięso wędzimy długo zimnym dymem, nawet przez dwa tygodnie. Tak spreparowane mięso daje się przechowywać nawet przez rok czasu.



Uprzedzałem w poprzednim numerze, że jest to przepis dla bardzo cierpliwych. Ale w nagrodę, powiadam Wam - cudowny smak!!!

Myśliwi

Dzień Dobry

Łącznik polsko-francuski

Le trait d'union franco-polonais

Édité par AFPE - 240, rue de Rivoli - 75001 Paris

Stowarzyszenie użyteczności publicznej
wg ustawy z 11 lipca 1901 r.

Journal Officiel z dnia 26 kwietnia 1995

Mensuel ou bimestriel : 25000 exemplaires

Directeur de la Publication :

Waldemar JAWORSKI

Rédacteur en chef :

Jean-Louis IZAMBERT

Imprimerie : RIVADENEYRA S.A. EXPORT

Ronde El Puis de Santa Maria 70

46350 PUZOL VALENCIA - Espagne

ISSN 1269-5823

Création graphique :

Studio-Conseil A.G.Y.L. • Tél. : 01 40 38 43 10

Traductions : Lidia JAWORSKA

Internet : www.dziendobry.fr

Régie publicitaire (France)

A.F.P.E. 240, rue de Rivoli - 75001 Paris

Tél. : 01 47 03 90 00 (02) • Fax : 01 47 03 90 03

Publicité - Carnet d'Adresses - Petites annonces

Toute reproduction de nos textes et créations graphiques est strictement interdite

NOUVEAU : Toutes les petites annonces déposées à *Dien Dobry Magazine*, pour être publiées dans l'édition du mois suivant, doivent impérativement être parvenues à la rédaction le 15 du mois précédant la sortie du journal. Elles sont mises dès réception et sans aucun supplément sur le site du journal. www.wirtualnafrancja.com (10 000 à 12 000 connexions journalières)

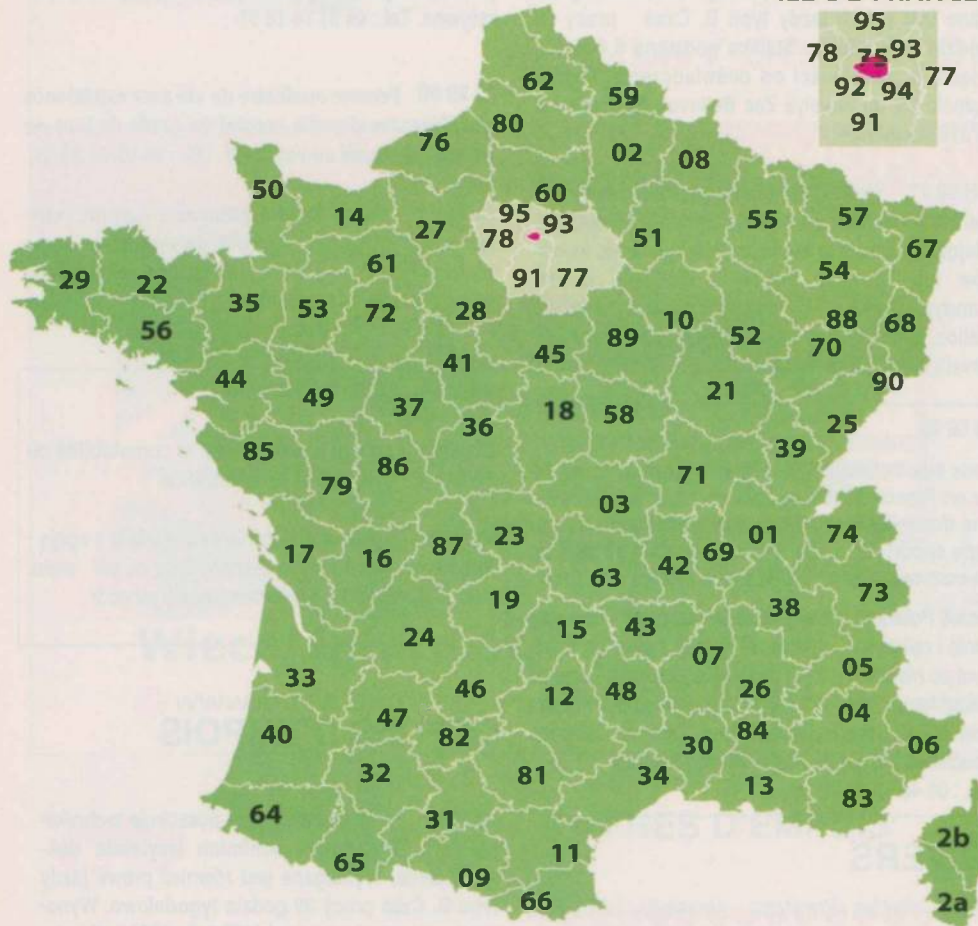
NOWOŚĆ : Wszystkie ogłoszenia drobne, aby zostały opublikowane w bieżącym numerze *Magazynu Dzień Dobry*, winny być złożone do redakcji najpóźniej do 15-go poprzedniego miesiąca. Są one umieszczane natychmiast, bez dodatkowych kosztów, na stronie internetowej gazety www.wirtualnafrancja.com (10 000 do 12 000 wizyt dziennie)

Uwaga : Dla lepszego zrozumienia, teksty są podane w języku polskim, ale rozmowy o pracę są po francusku.

Comment identifier le lieu où se trouve l'emploi proposé : les 2 premiers chiffres de l'annonce indiquent le département de France où se situe l'offre d'emploi.

Jak znaleźć miejsce pracy podanych ogłoszeń?
2 pierwsze cyfry wskazują departament we Francji w którym znajduje się podana oferta.

ILE-DE-FRANCE



OFFRES D'EMPOIS

02.50 08 Zakład kamieniarski (P.P.F) poszukuje szlifierza. Budowa grobowców, grawerowanie, napisy na nagrobkach z marmuru. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Stawka godzinna 8,86€. Wymagane co najmniej sześciomiesięczne doświadczenie oraz prawo jazdy. Kontakt: P.P.F de la Fere en Tardenois. 2 Av. de la Gare 02130 Fere en Tardenois.

BE.50 09 Tawerna Restauracja poszukuje szefa kuchni męszczyznę, lub kobietę na pełny etat. Zatrudnienie na stałe (CDI). Namur (Belgia) Tel: 003281231426 lub 0032495537994

91.50 10 Firma murarska poszukuje wykwalifikowanego kafarza do wykonania obudowy wodoszczelnej i prac murarskich (montowanie murków). Wymagane doświadczenie od roku do 3 lat. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne od 1300€ do 1500€ + dodatkowe ubezpieczenie. Kontakt: Pani Tizon, Abeille Construction tel: 06 20 09 63 62

BE.50 11 Restauracja Comme chez Soi w Brukseli poszukuje męszczyznę lub kobietę do pełnienia funkcji: asystenta kucharza lub cukiernika. Z referencjami. CV wysłać faxem: 003225118052

59.50 12 Firma specjalizująca się w montowaniu, wykończeniu plinty i szczelnej nawierzchni poszukuje wykwalifikowanego posadzkarza. Wymagane doświadczenie co najmniej od 5 do 10 lat. Czas pracy 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne od 2000€ do 2500€ + premia + samochód. Kandydatury, CV oraz list motywacyjny wysłać e-mail do Pana Dominique Rouxel parquetsrouxel@orange.pl

16.50 13 Firma budowlana oraz specjalizująca się w pracach wykończeniowych poszukuje tynkarza brygadzie do kierowania zespołem. Zdobyte co najmniej roczne doświadczenie w podobnej działalności. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1500€ netto. Zatrudnienie na stałe (CDI). Kontakt: Pan C. Nuredin Tel: 05 45 65 84 41 lub 06 18 70 05 02

Nous créons des Sociétés et Entreprises toute nature sur la FRANCE pour des ressortissants toutes Nationalités : Polonais, Roumains, Bulgares, Slovènes, Slovaques, Tchèques, Hongrois, Français, etc. . . (exemple : le Bâtiment). Nous domicilions également ces entreprises.

Zakładamy spółki i Przedsiębiorstwa w każdej formie prawnej na terenie FRANCJI dla obywateli wszystkich narodowości: polskiej, rumuńskiej, bułgarskiej, słoweńskiej, słowackiej, czeskiej, węgierskiej, francuskiej, itp. (w branży budowlanej i innych).

Udostępniamy także adresy na siedziby tych firm.

BERTRAND

Conseil en entreprises

Doradztwo w zakresie Spółek/Księgowości/Podatków

Domiciliation Paris Off-Shore

161, rue de la Roquette - 75011 Paris

Sur rendez-vous. Tél. : 01 43 56 73 03

ROMANOFF/Zrzeszenie przedsiębiorstw krajów Europy Wschodniej proponuje prace podwykonawcze w Paryżu i okolicach
ROMANOFF/Groupement Entreprises pays de l'Est pourrait offrir travaux en sous traitance sur la Région Parisienne.

75.50 14 Piekarnia w 17 dzielnicy Paryża poszukuje sprzedawcę lub sprzedawczyni do sprzedaży wyrobów piekarskich lub ciastkarskich. Akceptujemy początkujących. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1300€ przez 12 miesięcy + dodatkowe ubezpieczenie. Kontakt Pan Cedric Pachot tel: 01 48 88 97 04

67.50 15 Zakład zamówień i zaopatrzenia poszukuje masarza. Zatrudnienie na stałe (CDI). Wymagany jest CAP rolno-spożywczy. Akceptujemy początkujących. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Stawka godzinna 12€. Kontakt: Pani Maria Tel: 03 88 92 69 90

75.50 16 Producent przedmiotów drewnianych, skrzydłowych i skrzyń zatrudni pakarza. Wymagany jest CAP stolarstwa. Wymagane dwuletnie doświadczenie. Czas pracy 37 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1480€. Praca w firmie transportu międzynarodowego. Kandydatury, CV oraz list motywacyjny wysłać do Pana Brunini na adres LP Art S.A 29 Bld Ney 75018 Paris

LU.50 17 Restauracja tradycyjna Florentin w Luksemburgu, poszukuje pomocników kelnera, kelnerów lub kelnerek, pomocników kuchennych i kucharzy. Zakwaterowanie lub wyrzucenie. Tel: 00.352.51.51.81 CV przesać faxem pod numer 00.352.26.51.39.75

85.50 18 Firma wyspecjalizowana w konstrukcji szkieletów metodą tradycyjną lub przemysłową zatrudni mistrza cieśle do pracy na nowych placach budowy lub do renowacji. Wymagane co najmniej roczne doświadczenie w podobnej działalności. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1300€ + samochód + dodatkowe ubezpieczenie. Kontakt: Pani Gautreau, SARL Cabanetos, tel: 02 51 55 19 42

SZUKAM PRACY RECHERCHE D'EMPLOIS

Pour faciliter la compréhension, beaucoup d'offres d'emplois sont publiées en polonais.
Sauf cas exceptionnel où l'employeur parle le polonais, les négociations sont uniquement en français.

OFERTY PRACY OFFRES D'EMPLOIS

Aby ułatwić zrozumienie, wiele ofert pracy publikowanych jest w języku polskim. Poza wyjątkowymi przypadkami, gdzie pracodawca mówi po polsku, rozmowy o zatrudnieniu odbywają się w języku francuskim.

OFFRES D'EMPLOIS

31.50 19 Firma specjalizująca się w pracach instalacji elektrycznych, klimatyzacji lub urządzeń związanych z automatyką zatrudni elektryka budowlanego. Wymagane doświadczenie od 3 do 5 lat. Wymagana jest znajomość języka francuskiego, oraz prawo jazdy. Czas pracy 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: od 1500€ do 1600€. Kontakt Pan Ratier, tel: 06 80 61 84 85

83.50 20 Firma specjalizująca się w montowaniu instalacji alarmowych niskiego napięcia zatrudni od zaraz monter a instalatora. Wymagane jest doświadczenie od roku do 5 lat. Czas pracy 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: od 1500€ do 2000€ + samochód. Kandydaturę wysłać e-mailem do pani Jas proseguricom@neuf.fr

75 50 21 Cherche nounou plein temps pour assurer garde partagée de deux enfants à compter de mi-mars 2008. Paris 17e. Tel. 06 72 14 98 30. Fax: 01 56 88 40 00.

75 50 22

Urgent : cherche femme sérieuse pour garder un enfant de 8 ans, 10h/semaine plus ménage 10 h/semaine. 8 € de l'heure en chèque. Emploi service : numéro de Sécurité Sociale nécessaire. Paris 6e. Tél. 06 07 72 18 66.

Pilnie poszukuję poważnej opiekunki do 8-letniego dziecka. 10 godzin tygodniowo plus sprzątanie 10 godz. tygodniowo. 8 €/godzin , płacone czekiem. Praca usługowa - potrzebny nr Sécurité Sociale. Paris 6e. Tél. 06 07 72 18 66.

CH.50 23 Na sezon zimowy zatrudnimy wszechstronnych pracowników (pokoje + obsługa), wykwalifikowanych kelnerów lub kelnerki. CV + zdjęcie: Hôtel Splendide, 1938 Champex (Swajcaria). Tel: 0041.27.783.11.45 Fax: 0041.27.783.35.30

77.50 24 Poszukujemy elektryka budowlanego z dobrą znajomością pracy pod niskim napięciem. Wymagane doświadczenie od roku do 2 lat. Czas pracy od 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne od 1400€ do 1600€. Kandydaturę wysłać do SARL Talbot, 20 rue Pierre Mendes-France 77200 Torcy.

76.50 25 Firma hydrauliczna specjalizująca się w instalacjach pomp ciepłych poszukuje hydraulika instalacji grzewczych. Wymagane pięcioletnie doświadczenie. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1281€ + premia (od 120 do 150 €). Kontakt: CG Normandie, Pan Giroux. Tel: 02 31 24 65 54 lub 06 21 22 07 36.

OFFRES D'EMPLOIS

57.50 26 Firma specjalizująca się w instalacjach grzewczych i klimatyzujących zatrudni od zaraz hydraulika do napraw i wymiany urządzeń. Wymagane jest prawo jazdy typu B. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Stawka godzinna 8,44€ lub więcej w zależności od doświadczenia. Proszę zgłosić CV do Savelys Zac Bellevue Av. Bellevue 57310 Guenange.

CH.50 27 Restauracja (pol) gastronomiczna Le Vallon w Genewie poszukuje do wzmocnienia istniejącego zespołu: kucharzy lub kucharek, kelnerów lub kelnerki. Soboty i niedziele wolne. Kandydaturę oraz CV wysłać do Restaurant Le Vallon, Route de Florissant 182, CH-1231 Conches. rhvallon@chateauxvieux.ch

93 50 28

Vous êtes Polonais (Polonaise). Vous pouvez travailler en France à votre compte en toute légalité avec une domiciliation commerciale à très faible coût et sans apport de capital. Votre inscription au registre du commerce ou au registre des métiers en 1 jour.

Jesteś Polakiem (Polak). Możesz pracować na swoje konto i całkowicie legalnie we Francji z siedzibą handlową po niskich kosztach bez wkładu kapitału. Zapis do Księgi handlowej lub Księgi Zawodów od pierwszego dnia. A.C.E. Création d'entreprises - Offshore Company Specialists 175 rue de Paris- 93100-Montreuil Tél. : 01 48 18 70 00

DIVERS

PHARMACIENNE, 30 ans, établie en région parisienne souhaiterait rencontrer (vue mariage) médecin spécialiste ou pharmacien français ou polonais d'excellente éducation acceptant de vivre et travailler en banlieue parisienne. Courrier : DZIEN DOBRY - Annonce 91.49.600 240 Rue de Rivoli - 75001-PARIS Internet : www.wirtualnafrancja.com

POUR INVESTISSEMENT OU ACTIVITÉS INTERNATIONALES VENDS IMMEUBLE À METZ

- 12 minutes de la gare TGV
- 50 km de LUXEMBOURG VILLE
- 50 km de l'ALLEMAGNE

Pour informations et renseignements :

06 86 99 40 74 ou 00 336 86 99 40 74

Do inwestycji lub działalności międzynarodowej

Sprzedaję nieruchomości w Metz

- 12 minut od dworca TGV
- 50 km od MIASTA LUXEMBURG
- 50 km od NIEMIEC

Aby uzyskać dodatkowe informacje, dzwonić pod nr : 06 86 99 40 74 lub 00 336 86 99 40 74

RECHERCHES D'EMPLOIS

75 50 29 Szukam pracy w internecie polskim w regionie paryskim. W zawodzie ślusarz, stolarz (montarz- produkcja). Znajomość języka komunikatywna. Tel.: 06 31 74 16 51

75 50 30 Femme auxiliaire de vie avec expérience et références cherche emploi de garde de jour ou de nuit, du lundi au vendredi. Tél. : 06 83 93 83 03

75 50 31 Jeune femme polonaise parlant couramment le français cherche un emploi à temps plein (déclaré) de préférence Paris ou proche banlieue. Tél. : 06 15 54 68 91.

75 50 32

Cherche un stage en secrétariat et comptabilité du 30 janvier au 25 juillet en alternance.

Poszukuj stażu w dziedziny sekretariatu z opcją księgowość od 30 stycznia do 25 lipca na pół etatu. Tél. 06 27 83 10 11. Mail : mlucjanek@yahoo.fr

OFFRES D'EMPLOIS

75.50 33 Firma klimatyzująca poszukuje technika-montera. Wymagane minimum trzyletnie doświadczenie. Wymagane jest również prawo jazdy typu B. Czas pracy 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: od 1500€ do 2500€. Kandydatury + list motywacyjny wysłać e-mail'em do Kit Inter vincent.j@partners-ett.fr

78.50 34 Firma specjalizująca się w renowacji domów jednorodzinnych lub bloków w regionie Île de France zatrudni od zaraz hydraulika do instalacji sanitarnych. Akceptujemy początkujących z CAP hydraulika. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: od 1600€ do 1800€. Kontakt: Firma Spécial Décor. Tel: 01 78 51 79 04

71.50 35 Wyszczególniona firma poszukuje wyspecjalizowanego brygadzystę w wyrobach gipsowych i malarstwie, do nakładania odlewów z gipsu, farb... Wymagane dwuletnie doświadczenie. Czas pracy: 35 godzin tygodniowo. Stawka godzinna 10 € + samochód służbowy. Kontakt: Pani Decerue. Entretien Tournisien et Maconnais. Tel: 03 85 32 54 61

BE.50 36 Best Western County House Hôtel w Brukseli (102 pokoje, bar, restauracja gastronomiczna, sala bankietowa na 150 osób) poszukuje szefa sekcji (mężczyzna lub kobieta). Kontakt: 2-4 Square des Héros B-1180 (Uccle), Tel: 00.32.2.375.44.20 Fax: 00.32.2.375.31.22, admin@countyhouse.be

(10 000 à 12 000 connexions journalières)

kosztów, na stronie internetowej gazety • www.wirtualnafrancja.com • (10 000 do 12 000 wizyt dziennie

MOBILNY OPERATOR Polaków we Francji

Bez abonamentu – Bez zobowiązań



do Polski **0,24** €/min

do Francji **0,38** €/min

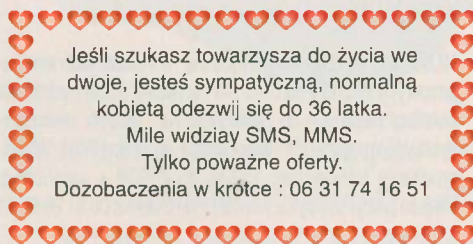


14,90€

karta SIM + 10€* na rozmowy

* Zestaw obejmuje 5€ na doładowanie (ważne 10 dni) + 5€ na połączenia (ważne 10 dni) pod warunkiem odesłania właściwie wypełnionego formularza zamówienia wraz z kserokopią dokumentu tożsamości.

 www.budget-mobile.fr 0805 02 01 26 (połączenie bezpłatne z telefonu stacjonarnego)

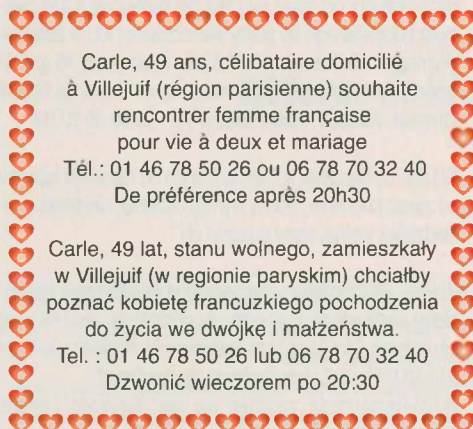


Jeśli szukasz towarzysza do życia we dwoje, jesteś sympatyczną, normalną kobietą odezwij się do 36 latka.

Mile widziany SMS, MMS.

Tylko poważne oferty.

Dozobaczenia w krótkce : 06 31 74 16 51



Carle, 49 ans, célibataire domicilié
à Villejuif (région parisienne) souhaite
rencontrer femme française
pour vie à deux et mariage
Tél.: 01 46 78 50 26 ou 06 78 70 32 40
De préférence après 20h30

Carle, 49 lat, stanu wolnego, zamieszkający w Villejuif (w regionie paryskim) chciałby poznać kobietę francuskiego pochodzenia do życia we dwójkę i małżeństwa.
Tel. : 01 46 78 50 26 lub 06 78 70 32 40
Dzwonić wieczorem po 20:30

OFFRES D'EMPOIS

93.50 01 Piekarnia – ciastkarnia zatrudni od zaraz sprzedawcę lub sprzedawczyni do pracy w zespole. Działalność: sprzedarz kanapek, ciastek i napojow. Szkolenie z techniki sprzedaży. Przygotowywanie wyrobów. 20 godzin tygodniowo. Stawka godzinna 8,44€. Wymagane conajmniej 3 miesięczne doświadczenie. Zgłosić się pod adresem: 235 rue Etienne-Marcel 93100 Montreuil Sous Bois (Pani Sargues).

11.50 02 Z okazji otwarcia piekarni – ciastkarni poszukujemy sprzedawcę lub sprzedawczyni. Wymagane doświadczeni od roku do 2 lat. Czas pracy 25 godzin tygodniowo. Stawka godzinna 8,44€. Kandydatury, CV oraz list motywacyjny wysyłać na adres: Boulangerie de Marie. Pan Marc Beridon 365 Ch. De Maya 13160 Chateaubriand

69.50 04 Piekarnia pilnie poszukując sprzedawcę lub sprzedawczyni. Wymagane dwóletnie doświadczenie w podobnej działalności. Czas pracy 20 godzin tygodniowo. Stawka godzinowa 8,44€. Zatrudnimy od zaraz. Kontakt: Pani Pautet. Piekarnia Pautet. Telefon: 04 74 03 45 43

CH.50 05 Hotel górski (Valais/Szwajcaria) poszu-
kuje na sezon zimowy szefa sekcji (chef de partie)
cukiernika ze znajomością gotowania. Kontakt:
01 43 01 14 08 lub pleinciel@nhgroupe.com

33.50 06 Firma pokryć podłogowych i ściennych zatrudni kafarza do pracy w zespole. Wymagane doświadczenie od 2 do 5 lat. Czas pracy 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne od 1.500€ do 2.000€. Kandydatury, CV + list motywacyjny wysyłać do Panda Jean Stephane na adres: 6 résidences Golf Loisirs Huaq Sud 33680 Lacanau.

80.50 07 Firma pokryć podłogowych i ściennych zatrudni kafarza. Wymagane doświadczenie od 6 do 12 miesięcy. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne od 1285€ do 1513€. Praca przy budowach nowych lub podlegających renowacji. Umiejętności: kładzenie podkładów, kładzenie kafelków i fajansów. Kandydatury oraz z CV+ list motywacyjny wysłać do Pani E. Peleman Sarl Lopes 10 rue de Picardie 80800 Daours

87.50 37 Spółdzielnia pracy oferuje pracę dla malarza budowlanego (praca samodzielna), stała pensja. Wymagane doświadczenie od 2 do 3 lat. Godziny pracy ustalone według czasu trwania budowy. Stawka godzinna 9€ lub więcej w zależności od umiejętności. Kontakt: Espace des Bâtisseurs. Pani Escola. Tel: 05 55 35 90 76

69.50 38 Poszukujemy fachowca do wytwarzania żywic do placu zabaw lub elementów kauczukowych. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Stawka godzinna od 9,80€ do 11€ + premie + samochód. Wymagane doświadczenie od 3 do 6 miesięcy w podobnej działalności. Kontakt: Pan Barbosa; Tel: 04 72 76 01 90

34.50 39 Firma malarska poszukuje tynkarza mającego kwalifikacje P1 P2. Wymagane co najmniej dwóletnie doświadczenie. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1500 € + nadgodziny. Kontakt: Société Cj-Facade. Tel: 04 67 38 27 72

BE.50 40 Zamek d'Hassonville w Marche-en-Famenne (Belgia) zatrudni (mężczyznę lub kobietę): chef de rang, maître d'hôtel. Możliwość zakwaterowania. Tel: 0032.84.31.10.25

01.50 41 Piekarnia - ciastkarnia zatrudni od zaraz sprzedawcę lub sprzedawczynię do obsługi klienta, układania asortymentu na regałach, obsługi na kasie, utrzymania sklepu. Zmienne godziny pracy. Wymagania: łatwość nawiązywania kontaktów z klientem. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Stawka godzinna 8,60 €. Miejsce pracy Bourg en Bresse. Kontakt: Pan Goyet La Boulangerie Bressane. Tel: 04 74 52 14 35 lub 06 20 36 01 31

21.50 42 Firma stolarska poszukuje stolarza przemysłowego do produkcji elementów kuchennych z drzewa, umiejętności obsługi maszyn stolarskich. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: od 1400€ do 1600€. Miejsce pracy: Vanvez. Kontakt: Pani Collin. Tel: 03 80 65 88 08

20.50 43 Firma instalacji elektrycznych poszukuje elektrotechnika. Prace budowlane, w willach, w blokach, narzędzia automatyczne. Wymagane jest doświadczenie od 5 do 15 lat. Wynagrodzenie miesięczne: od 1400€ do 1500€. CV + list motywacyjny przesyłać e-mail'em do Gualtierie Electricité sargualtierie@aol.com

BE.50 44 Restauracja Boston Steak House.be w Waterloo (Belgia) poszukuje par: kucharza / kucharkę + kelnera/kelnerkę; (responsable de salle). Dobre wynagrodzenie. Bardzo ładne mieszkanie (200 m²). CV przesyłać e-mail'em: bostonsteakhouse@gmail.com. SMS: 0032.499.511.772

44.50 45 Firma specjalizująca się w instalacjach grzewczych i klimatyzacyjnych zatrudni od zaraz hydraulika. Wymagane doświadczenie od roku do 5 lat. Wymagany jest CAP hydraulika. Czas pracy 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1776€ + dodatkowe ubezpieczenie. Kontakt: Pan Voyau (Sarl Voyau Boutin) 06 83 30 93 42

74.50 46 Firma malarska zatrudni malarza budowlanego (akceptujemy początkujących). Wymagane jest prawo jazdy. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Stawka godzinna 8,44€. Miejsce pracy: Annecy. Kontakt: Pan Cavus. Tel: 06 24 43 32 20

59.50 47 Firma malarska zatrudni od zaraz malarza budowlanego. Wymagane jest co najmniej dwóletnie doświadczenie. Stawka godzinna 10€. Czas pracy 35 godzin tygodniowo + nadgodziny. Kontakt: Direct Menuiserie. M.B.W Pan Gruson 03 28 42 78 61

CH.50 48 Poszukujemy szefa kuchni (mężczyznę lub

kobietę) na sezon zimowy. Od 10 grudnia 2007. Hotel rodzinny (30 pokoi) z restauracją (100 miejsc). Zespół młody i dynamiczny. Tel: 0041.24.493.01.01

75.50 49 Hotel - restauracja w Paryżu zatrudni na stałe (CDI) malarza dekoratora. Wymagane doświadczenie: 2-3 lata, znajomość języka angielskiego będzie dodatkowym atutem. Pracownik będzie odpowiedzialny za wykonywanie usług malarskich i tapetowanie w 86 pokojach i w pomieszczeniach hotelowych (hotel***). Czas pracy 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1450€. Kandydaturę przesyłać e-mail'em do Pani Aude Gamier recrutement.madelaine@hyatt.com

20.50 50 Poszukujemy (mężczyznę lub kobietę) malarza dekoratora na szkło. Wymagany jest CAP malarstwa dekoracyjnego oraz minimum 8 lat doświadczenia. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1600€ netto + zakwaterowanie. Kontakt: Pan Akremi 06 31 39 31 84

53.50 51 Firma specjalizująca się w realizacji pokryć dachowych zatrudni na czas nie określony malarza do prac renowacyjnych (dachy, fasady). Umiejętność używania pistoletu do farb. Poszukujemy osoby nie cierpiącej na lęk wysokości. Czas pracy 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1100€ do 1500€. Kontakt: Technit 5 rue Gutenberg 49130 Le Pont de Ce

CH.50 52 Restaurant de Peney (Genewa) poszukuje do wzmocnienia istniejącego zespołu: pomoc kuchacza lub szefa sekcji (chef de partie) z doświadczeniem. Możliwość zakwaterowania. Kolejne 2 dni wolne w tygodniu. CV przesyłać do Restaurant de Peney, Route d'Aire La Ville 130, CH-1242 Satigny rhpene@chateauvieux.ch

31.50 53 Firma stolarska (drewno lub plastik) poszukuje stolarza do zakładania PCV, drewna, aluminium na budowlach w regionie. Dyplom nie jest obowiązkowy, lecz wymagana jest zdolność manualna. Wymagane doświadczenie: od 6 do 12 miesięcy pracy na budowie. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Stawka godzinna: 8,44€ Miejsce pracy: Auterive. Kontakt: Pan Boncourre 06 63 33 04 48

91.50 54 Poszukujemy malarza do nakładania odlewów gipsowych, farb, tynku na budowlach różnego rodzaju. Wymagane doświadczenie od roku do 3 lat. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: od 1300€ do 1500€. Kontakt: Pani Tizon. Abeille Construction

53.50 55 Firma pokryć podłogowych i ściennych zatrudni kafelkarza z umiejętnością kładzenia fajansu i mozaiki, lub hydraulika który by chciał rozszerzyć kompetencje. Dwóletnie doświadczenie. Stawka godzinna: 8,44€ lub więcej w zależności od umiejętności. Kontakt: Pani Lacroix. Tel: 02 43 08 51 65

CH.50 56 Hotel (Valais / Szwajcaria) poszukuje recepcjonistę (mężczyznę lub kobietę) na sezon zimowy. Kontakt: 01 43 01 14 08 (rano) pleinci@nhgroupe.com

88.50 57 Firma produkująca wyroby stolarskie oraz bramy metalowe zatrudni na czas nie określony (CDI) stolarza z umiejętnościami obsługi sprzętu technicznego. Akceptujemy początkujących. Wymagany jest CAP lub dyplom zawodowy stolarza. Stawka godzinna: 8,44€ lub więcej w zależności od umiejętności. Kontakt: Kandydaturę wysłać do Pani Marques Bluntzer. 3 rue de la Gare 88160 Fresse sur Moselle

34.50 58 Firma pokryć podłogowych i ściennych zatrudni kafelkarza. Wymagane doświadczenie od 2 - 3 lata. Czas pracy 35 godzin tygodniowo + 4 godzinny dodatkowo. Wynagrodzenie miesięczne: od 1500 € do 2000€.

Zgłosić CV do Pani Luque. Revêtements Sétois, 44 rue Maurice Clavel, SŽte

20.50 59 Firma hydrauliczna zatrudni tynkarza na czas nie określony (CDI) do stawiania rusztowań, do nakładania produktów lub używania sprzętu technicznego. Czas pracy 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1500€ netto. Kontakt: SARL AS BTP. Tel: 06 27 04 10 93

CH.50 60 Posiadłość Chateauvieux (w Genewie), Relais & Chateau, 2 Macarons w rankingu Michelin, 19/20 w GaultMillau poszukuje asystenta maître d'hôtel lub chef de rang do wzmocnienia istniejącego zespołu. Możliwość zakwaterowania. Niedziela lub poniedziałek wolne. CV wysłać na adres Ch. De Chateauvieux 16, CH-1242 Satigny cindy.pin@chateauvieux.ch

71.50 61 Firma wyrobów gipsowych poszukuje brygadzysty do kierowania zespołem. Wymagane minimum dwóletnie doświadczenie w podobnej działalności. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Stawka godzinna 10€ lub więcej w zależności od zdobytego doświadczenia. Miejsce pracy: Toumus. Kontakt: Pani Decerle 03 85 32 54 61

29.50 62 Firma produkująca wyroby stolarskie oraz bramy poszukuje robotnika. Wymagane jest CAP stolarza. Wymagane roczne doświadczenie. Czas pracy 37 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1360€ do 1400€. Proszę się zgłosić do SARL Clairalu Kergroas, 29850 Gouesnou, e-mail: elm.clairalu@wanadoo.fr

57.50 63 Park zoologiczny w Amnéville poszukuje elektryka budowlanego. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Stawka godzinna: 8,44€. Kandydaturę, CV + list motywacyjny proszę wysłać do Pana Gerner. Parc zoologique d'Amnéville, 1 rue du Tigre 57360 Amnéville

CH 50 64 (Szwajcaria) Gstaad Poszukujemy (20.12.07 / końca marca) cukiernika / kucharza-kucharki (par). Zakwaterowanie. Z referencjami. Tel: 0041.78.609.43.43 CV proszę wysłać e-mail apple-pie@bluewin.ch

95.50 65 Firma zatrudni od zaraz na czas nie określony (CDI) parkieciarza. Wymagane doświadczenie od 1 do 5 lat. Czas pracy 39 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1500€ do 1900€. Proszę wysłać CV + list motywacyjny do Pana Olivier Zapata 13 Bld Carnot 95400 Villiers le Bel

13.50 66 Firma specjalizująca się w instalacjach wodno-gazowych zatrudni na czas nie określony (CDI) hydraulika instalacji ciepłych do zakładania rur łączących elektrycznych. Wymagane doświadczenie od 5 do 10 lat. Wynagrodzenie miesięczne: 1500€ do 2000€ + samochód. Miejsce pracy: Marsylia. Kontakt: Pan Gueniot 06 61 28 63 81

67.50 67 Firma specjalizująca się w instalacjach elektrycznych zatrudni od zaraz na czas nie określony (CDI) elektryka budowlanego do pracy samodzielnej lub w zespole. Wymagane doświadczenie 2-3 lata. Czas pracy 35 godzin tygodniowo. Wynagrodzenie miesięczne: 1500€ do 2000€ + premia. Kontakt: Pani Pereira. Tel: 09 88 89 22 33

CH.50 68 Karczma w Givrins (25 km od Genewy) zatrudni od zaraz kucharza, dobre wynagrodzenie, niedziela i poniedziałek wolne. www.ausapin.ch

CH.50 69 Zatrudnimy od zaraz: (mężczyznę lub kobietę) szefa sekcji, kucharza, recepcjonistę, chef de rang lub kelnera. Możliwość zakwaterowania. Kontakt: 0041 21 614 38 00 e-mail: info@albatro-navigation.ch Hotel-Restauracja znajduje się nad jeziorem Léman. www.albatros-navigation.ch

E-mail: _____@_____

- www.wirtualnafrancja.com | **Dzień Dobry** | 21



Przepisy kulinarne



Barszcz wigilijny - Soupe de betteraves de Noël

INGREDIENTS

- 1 kg de betteraves cuites
- 50 g de cèpes séchés
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 poireau
- 2 navets
- 1 oignon
- sel, poivre
- sucre
- 1 citron
- 1 cuillère de vinaigre

PREPARATION

- Faites tremper les cèpes quelques heures dans un peu d'eau chaude. Faites bouillir les légumes dans un litre d'eau pendant une heure au moins pour obtenir un bouillon concentré.
- Mettez les cèpes à bouillir dans leur eau de trempage en y rajoutant un demi litre d'eau. Après une demi-heure de cuis-

- son, filtrez le consommé et réservez-le.
- Ôtez la peau des betteraves et coupez-les en lamelles. Recouvrez-les d'eau chaude préalablement bouillie avec une demie cuillère de vinaigre. Laissez infuser 30 mn. Filtrez ensuite le jus obtenu et jetez les betteraves.
- Dans une casserole mélangez le bouillon de légumes filtré, le consommé de cèpes, le jus de betteraves. Salez, poivrez et ajoutez un peu de sucre, et le jus de citron. Faites chauffer mais sans bouillir. Servez sans tarder.

Vous pouvez ajouter des "petites oreilles aux cèpes"

Petites oreilles aux cèpes

INGREDIENTS

- Pâte : 150 g de farine, 1 oeuf, sel.
- Farce : 50 gr de cèpes séchés, 1 cuillère à soupe de chapelure, 1 œuf, 1 oignon, sel, poivre.

PREPARATION

- Mettez les cèpes à tremper, la veille de préférence, à moins que vous n'utilisiez les cèpes cuits du barszcz. Puis faites les cuire dans leur eau de trempage jusqu'à ce qu'ils deviennent bien tendres. Émincez finement l'oignon.

- Faites-le blondir dans de la matière grasse. Ajoutez les cèpes hachés et cuisez le tout quelques minutes. Incorporez un œuf hors du feu. Salez, poivrez et mettez un peu de chapelure. Mélangez bien le tout.
- Préparez la pâte. Vous ferez un puits avec la farine et y ajouterez un œuf, et une pincée de sel. Malaxez le tout pour



obtenir une pâte assez molle et élastique. Étalez ensuite la pâte au rouleau sur une épaisseur d'1 mm.

- Découpez des carrés de 4 cm de côté. Placez un peu de farce au milieu et repliez chaque carré suivant la diagonale. Collez bien les bords. Prenez les 2 côtés de la base du triangle et repliez-les vers le milieu de sorte à obtenir la forme d'une oreille.
- Faites cuire les oreilles 3 mn dans l'eau bouillante salée. Egouttez et servez avec le barszcz.

Makowiec - Roulé au pavot - Gâteau de Noël polonais

INGREDIENTS

Pour la pâte : • 8 cl de lait • 60 g de sucre en poudre • 1 cuil. à café de sel • 30 g de beurre • 5 cl de crème fraîche épaisse • 2 paquets de levure de boulanger sèche • 8 cl d'eau tiède (1 petit verre) • 2 oeufs • 350 g de farine de blé. Pour la garniture : • 150 g de graines de pavot • 1 oeuf + 1 jaune • 25 g de beurre doux • Le zeste de deux oranges non traitées • 30 g de petits raisins secs • 2 cuil. à soupe d'arak • 30 g de cerneaux de noix concassés • 50 g de sucre • 2 sachets de sucre vanillé • Sucre glace.

PREPARATION DE LA PÂTE

• Faites bouillir le lait, ajoutez-lui le sucre, le sel, le beurre et la crème. • Versez dans une jatte et laissez tiédir. • Faites dissoudre la levure dans le verre d'eau chaude. Laissez reposer 10mn. Puis ajoutez-la au mélange de lait tiède. • Battez les oeufs. Ajoutez-les dans la jatte avec la moitié de la farine. • Remuez bien. • Puis ajoutez l'autre moitié de la farine. • Travaillez ce mélange à la main jusqu'à obtention d'une belle pâte souple et élastique. • Si besoin, ajoutez de la farine. • Posez cette pâte dans un bol légèrement huilé. • Couvrez-la d'un linge et laissez reposer dans un endroit sec et tiède pendant environ 1 heure. • La pâte va doubler de volume.

PREPARATION DE LA GARNITURE

• La veille, recouvrez les raisins de deux cuillères d'arak (ou autre alcool de votre choix) et laissez macérer. • Faites également tremper les graines de pavot dans de l'eau très chaude, 30mn. Puis laissez égoutter pendant la nuit pour ôter l'humidité. • Le jour-même, égouttez bien les raisins macérés. • Passez les graines de pavot au presseur ou écrasez-les au pilon. • Placez-les dans une jatte, et ajoutez l'oeuf et le jaune, mélangez. • Ajoutez le beurre fondu, les zestes d'orange, les raisins secs, les noix, le sucre et le sucre vanillé. • Mélangez bien jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.

PREPARATION DU GÂTEAU

• Préchauffez le four à 200°C. • Étalez la pâte sur une épaisseur de 5mm à 1cm sur un plan de travail recouvert de papier cuisson. • Nappez-la de garniture. • Roulez le gâteau en 3 en vous aidant d'une spatule. • Repliez le papier cuisson de sorte à en recouvrir le gâteau. • Epinglez-le de part et d'autre en laissant de l'espace pour que le gâteau gonfle à la cuisson. Il va pratiquement doubler son volume. • Enfourez et laissez cuire pendant 35mn. Le gâteau est cuit lorsqu'il arbore une belle couleur dorée. • Ôtez-le du four, laissez refroidir 10mn, puis recouvrez-le d'un manteau de sucre glace.



BON APPETIT

CONSULAT DE POLOGNE À PARIS

Communiqué : à partir du 29 janvier 2007

Horaires d'ouverture du Consulat :

Lun., mar. jeudi, ven. : 8h30-13h30, mer. 12h30-17h30

Service visas : Lun., mer., ven. aux heures identiques

Komunikat : od 29 stycznia godziny urzędowania :

Pon., wt., czw., piątek : 8:30-13:30, w srode 12:30-17:30

Dział wizowy : pon., środa, piątek w w/w godz.

5, rue Talleyrand - 75007 Paris

Tél : 01 43 17 34 22-Fax : 01 43 17 34 34

REPRÉSENTATION PERMANENTE DE LA RÉPUBLIQUE DE POLOGNE AUPRÈS DE L'OCDE

136, rue de Longchamps - 75016 Paris

Tél. : 01 56 28 57 60

CONSULAT GÉNÉRAL DE LYON

79, rue Crillon - 69006 Lyon

Tél : 04 78 93 14 85-Fax : 04 37 51 12 36

CONSULAT GÉNÉRAL DE LILLE

45, bd Carnot - 59800 Lille

Tél : 03 20 14 41 81 - Fax : 03 20 14 46 50

CONSULAT GÉNÉRAL DE STRASBOURG

2, rue Geilier - 67000 Strasbourg

Tél : 03 88 37 23 20-Fax : 03 88 37 23 30

INSTITUT POLONAIS

31, rue Jean Goujon, 75008 Paris

Tél : 01 53 93 90 13 - Fax : 01 45 62 07 90

BIBLIOTHÈQUE POLONAISE

6, quai d'Orléans - 75004 Paris - Tél. : 01 55 42 83 83

LIBRAIRIE POLONAISE DE PARIS

123, bld St-Germain - 75006 Paris

Tél. : 01 43 26 04 42-Fax : 01 40 51 08 82

NOWOŚĆ!

FRANCUSKI SPECJALISTYCZNY
- jednodniowe staże!

PRAWO
EKONOMIA
ADMINISTRACJA
KORRESPONDENCJA



CERTYFIKATY!

tel. 0 686 362 892
paris@euroacademie.com

CHARCUTERIE «DOMOWA»

Produits alimentaires polonais MAISON STECLEIN

Les Saveurs de l'Est

31, Rue du Carnetin - 77400 DAMPMART (LAGNY)

Tél. : 01 60 35 94 81

AVOCATS (MÓWIMY PO POLSKU)

Maître Piotr Dmochowski

253, av. Daumesnil 75012 Paris - Tél : 01 39 58 32 47

FEDERATION DE LA POLONIA DE FRANCE - FEDERACJA POLONI FRANCUSKIEJ
20, rue Legendre - 75017 Paris

Tél. : 06 32 27 77 60

mail : contact@poloniadefrance.org

www.poloniadefrance.org

Zapisz się na studia w Paryżu!

Zarządzanie, Pedagogika... i inne kierunki!
Rekrutacja na semestr "zerowy" już od stycznia!



Wyższa Szkoła Humanistyczna i Ekonomiczna w Londri

189, Av. Gambetta - 75020 Paris, 0686 36 28 92

CRÉATION DE SOCIÉTÉS EN FRANCE ET UK POUR TOUS LES RESSORTISSANTS ÉTRANGERS (POLONAIS, BULGARES, ROUMAINS, ETC...)

DOMICILIATION PARIS OFF-SHORE

161, rue de la Roquette - 75011 Paris

Tél. : 01 43 56 73 03 (sur rendez-vous)

AMBASSADE DE POLOGNE À PARIS

1, rue Talleyrand - 75007 Paris

Tél. : 01 43 17 34 00 - Fax : 01 43 17 35 07

SERVICE ÉCONOMIQUE ET COMMERCIAL DE L'AMBASSADE DE POLOGNE

86, rue de la Faisanderie - 75116 Paris

Tél. : 01 45 04 10 20 - Fax : 01 45 04 63 17

www.eco.amb-pologne.fr

CENTRE SCIENTIFIQUE DE L'ACADÉMIE POLONAISE DE PARIS

74, rue Lauriston - 75116 Paris - Tél. : 01 56 90 18 35

COMESTIBLES ET PRODUITS POLONAIS D'ORIGINE

POLSKI SKLEP SAMOBSŁUGOWY PETRUS

9, rue Chevreul - 75011 Paris - Tél./Fax : 01 43 67 16 92

www.petrus-sklep.com

«LA PETITE POLOGNE»

32, rue Bichat - 75010 Paris 5

m° Goncourt / République - tél./fax 01 42 41 12 75

e-mail : lapetitepologne@orange.fr

TRAITEUR POLONAIS - SKLEP POLSKI «ADRIANA & MARGOT»

Organisation de banquets

14, rue des Goncourt - 75011 Paris - m° : Goncourt/ligne 11

Tél. : 01 47 00 64 50 - http://adriana.margot.free.fr

JACKY ASSOCIATION - POLSKI SKLEP

7, rue René Boulanger - 75010 Paris M° République

tél. 01 42 38 63 20 - 06 62 75 50 06

RESTAURANTS POLONAIS

RESTAURANT «POLONIA»

20, rue Legendre - 75017 Paris - Tél : 01 43 80 10 06

BIENTÔT NOËL !!!

CHAMPAGNE - SELECTION OFFICIELLE POLONAISE



JACKOWIAK - RONDEAU

26, rue St Martin - Pargny-lès-Reims

tél. : 03 26 49 20 25 - Fax : 03 26 49 22 36

www.champagne-jackowiak-rondeau.com

BANQUE BCP - MILLENIUM (mówimy po polsku)

5-7, rue Auber - 75009 Paris

Métro : OPERA - Sortie RER Auber

Tél 01 44 71 72 83 - 01 44 71 72 76

ENSEIGNEMENTS DU FRANÇAIS ET DU POLONAIS

ECOLE «NAZARETH»

20, rue Marsoulan - 750012 Paris

8 bis pl. de l'Argonne, Paris 19

68, rue d'Assas - 75006 Paris - Tél : 01 43 03 38 33

ENSEIGNEMENTS DU FRANÇAIS ET DU POLONAIS

INSTITUT PRIVÉ FRANCE EUROPE CONNEXION

5, rue Sthrau - 75013 Paris

Tél : 01 44 24 05 66

TRADUCTEURS ASSERMENTÉS

Barbara Czubinski

Tél. 02 37 21 52 38 ou 06 75 22 31 04

Agence YSY TEC

TRADUCTION - INTERPRÉTARIAT - COMMUNICATION

96, bd Maurice Barrès - 92200 Neuilly s/Seine

Tél. : 01 47 45 45 40 - port. : 06 12 59 57 20

Français-Polonais-Espagnol - Mirosława WIELGOMAS

12 RUE FLORIAN 91400-ORSAY

Tél 01 69 31 34 56 MOBILE 06 32 16 79 90

TRANSPORT FUNÉRAIRES FRANCE - POLOGNE

POMPES FUNÈBRES ASSISTANCE INTERNATIONALE

Tél. 02 31 78 25 93 - Fax : 02 31 74 32 45

VENTE - ACHAT - LOCATION

IMMOBILIER EN POLOGNE

Tél. France : 01 47 45 45 40 ou 06 12 59 57 20

Tel. Polska : 00 48 669 96 52 42



GRUPE FOLKLORIQUE POLONAIS «WICI»

143, rue de la République - 95100 Argenteuil

Port : 06 50 86 28 71 www.wici.asso.fr

ASSURANCES

SWISS LIFE (MÓWIMY PO POLSKU)

14, Résidence du Lac - 95880 Enghien-les-Bains

Tél : 01 39 64 38 36 ou 06 73 47 81 25

grazyna.fernandes@swisslife.fr

AXA ASSURANCES - AGENT UBEZPIECZENIOWY

13, rue Trébois - 92100 Levallois Perret

métro Louise Michel

Tél. : 01 42 70 77 62 - Fax : 01 47 37 81 25

Docteur André DZIULKO Internista

Informe pacjenta o zmianie adresu gabinetu od 02/01/2008

18, rue de Liège - 75009 Paris

schody B, drugie piętro

tel. : 06 10 95 74 90

BON D'ABONNEMENT A DZIEŃ DOBRY

à découper ou à photocopier

Monsieur (Pan) ☐ Madame (Pani) ☐ Mademoiselle (Panna) ☐

Nom Prénom

Adresse

N° Rue, avenue, lieu-dit

Code postal Ville

E-Mail : @

DZIEŃ DOBRY

Le trait d'union franco-polonais



Łącznik polsko-francuski

12 numéros € 38,50
parution mensuelle ou bi-mestrielle

12 numéros € 38,50
publikacja miesięczna
lub dwumiesięczna

51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62

ou à partir du n° (mois)

Règlement par : ☐ mandat ☐ chèque n°

Banque

A adresser à Dzień Dobry - 240, rue de Rivoli - 75001 Paris

OÙ TROUVER VOTRE PROCHAIN "DZIEŃ DOBRY" ?

Dzień Dobry

Dernier numéro 1 euro

AFPE - 240, rue de Rivoli - 75001 Paris
(parter, w podwórzu) - métro : Concorde

PLACE MAURICE BARRES
(Kościół Polski Concorde)

W I i II lub w II i III niedzielę miesiąca
Métro : CONCORDE

Consulat de Pologne à Paris
5, rue Talleyrand - 75007 Paris - m° Invalides

Consulat de Pologne à Strasbourg
2, rue Geiler - 67000 Strasbourg

Consulat de Pologne à Lyon
79, rue Crillon - 69006 Lyon

Consulat de Pologne à Lille
45, bd Carnot - 59800 Lille

Parafia pw. BOŻEGO MIŁOSIERDZIA
20, rue Legendre - 75017 Paris
Krypta kościoła St. Charles de Monceau

Centre Scientifique de l'Académie Polonaise de Paris
74, rue Lauriston, Paris 16e - m° Boissière

INSTITUT POLONAIS
31, rue Jean Goujon, 75008 Paris - m° : Alma Marceau

BIBLIOTEKA POLSKA
6, quai d'Orléans - 75004 Paris - m° Pont Marie

Jacky Association - POLSKI SKLEP
7, rue René Boulanger - 75010 Paris - m° République

POLSKI SKLEP LA PETITE POLOGNE

32, rue Bichat - 75010 Paris
m° Goncourt ou République

POLSKI SKLEP PETRUS
9, rue Chevreul - 75011 Paris - m° Nation

SKLEP POLSKI - ADRIANA & MARGOT
Organisation de banquets
14, rue des Goncourt - 75011 Paris, m° : Goncourt

EGLISE DE LA MISERICORDE
48 a, rue de la Frémondrière
44220 Coueron (12 km à l'ouest de Nantes)

Restaurants POLONAIS à PARIS

Restaurant POLONIA
20, rue Legendre - 75017 Paris
m° Villiers, Maiesherbes ou Monceau

ASSOCIATION FRANCO-POLONAISE DU VAR
8 cité Montéty, Bd Cdt Nicolas - 83000 Toulon

ASSOCIATION «POLONAIS EN ALSACE»
La Maison des Associations, la place des Orphelins
67200 Strasbourg

**CHARCUTERIE «DOMOWA»
MAISON STECLEIN**
31, rue du Carnelin 77400 Dampmart (Lagny)

BPC ET MILLENIUM
Bank, w którym mówi się po polsku
Métro Opéra
sortie RER Auber
5-7 rue Auber - 75009 Paris

Eglise de ST. LEU - ST. GILLES
84, rue Sadi Carnot - 93170 Bagnolet

PARAFIE - MISJE KATOLICKIE - MSZE ŚWIĘTE

PARAFIA pw. BOŻEGO MIŁOSIERDZIA

20, rue Legendre - 75017 Paris
tel./fax : 01 43 80 24 08

Msze Święte w niedzielę i święta
o godz. 11.00 - Krypta St. Charles de Monceau
22 bis, rue Legendre

w dni powszednie : godz. 19.00 - Kaplica Domu Kombatanta;
20, rue Legendre

KAPLICA SAINT JOSEPH

53, rue de la République
95-Montigny Les Corneilles
Msze Święte w niedzielę o godz. 9.30

KOŚCIÓŁ SAINT MARTIN

27 Grande Rue - 95-Montigny Les Corneilles
Msze Święte w niedzielę o godz. 11.00
Ks. Piotr Andrzejewski
Tel. 01 39 97 64 85 - Fax : 01 39 78 31 75

DUSZPASTERSTWO AKADEMICKIE

I RODZIN «DAR»

KAPLICA NIEPOKALANEGO POCECZIA N.M.P.

52, avenue Laplace - 94 110 Arceuil

RER B stacja Laplace,

11 min. od Katedry Notre Dame

Tél. fax : 01 49 12 15 30

Msze Św. w w niedzielę i święta :
9.00 i 11.30

Katecheza w niedzielę w roku szkolnym : 10.30

PARAFIA N.D. DE LA MISERICORDE

48 a, rue de la Frémondrière - 44220 COUERON
(12 km à l'ouest de NANTES)

Tél. : 06 83 58 69 46

Messes le dimanche à 10 h 00

PARAFIA pw. Ąw. GENOWEFY

18, rue Claude Lorrain - 75016 Paris
tel./fax : 01 45 20 51 47

Msze Św. w niedzielę i święta : 9.30, 11.30, 18.00
w dni powszednie : godz. 18.00

PARAFIE MISJI KATOLICKIEJ

OISE - CREIL - Kaplica, 19, rue Delattre de Tassigny -

w każdą I niedzielę miesiąca o 11.00

• **COMPIEGNE** - Kościół St Lazare, 37 bis rue St Lazare -

w każdą IV sobotę miesiąca o 18.00

• **PASSEL** - Kościół Parafialny w Passel, koło Noyon,

w każdą III niedzielę miesiąca o 9.00

PONT ST MAXENCE, Kościół Parafialny,

w każdą III sobotę miesiąca o 18.30

PMK - MEAUX - Kaplica Ste Genevieve, rue de la Visitation :

w I niedzielę miesiąca o 9.00,

w III niedzielę miesiąca o 11.30

PMK - REIMS - Kaplica Homme St-Louis, 2, rue Noël, w każdą II i IV
niedzielę miesiąca o 9.30

PMK - SOISSONS - Collège St Paul, 43, rue de Paris, w każdą II i IV
niedzielę miesiąca o 11.30

ks. Tadeusz Kardys, tel. 01 60 22 91 78

tel. : 06 23 29 10 22 - mail : tadeusz.kardys@wp.pl

PARAFIA PW. ST. LEU - ST. GILLES

84, rue Sadi Carnot - 93170 Bagnolet
tel./fax : 01 43 62 91 69

Msze Święte w niedzielę i święt : godz. 12.30

POLSKA MISJA KATOLICKA W ST DENIS

Kościół St Denys de l'Estrée

300 m przed Bazyliką de St-Denis

Métro : St-Denis Basilique

Ks. Roman Wrocławski

Msze Święte w niedzielę i święta : godz. 9.30

POLSKA MISJA KATOLICKA

Dammarié les Lys

Parafia Podwyższenia Krzyża Św.

81, rue Adrien Chatelin - 77190 Dammarié les Lys

Ks. Bogusław Brzyś (Tel. : 01 60 69 66 06)

Msze Święte w niedzielę i święta : 11.30

PARAFIE MISJI KATOLICKIEJ W REGIONIE CENTRE

Ks. Stanisław Kata - tel. 02 38 80 00 66

• Orléans - Kaplica Św. Józefa, 4, rue Robert de Courtenay,
w niedzielę i święta : godz. 11:00

• Tours - Kościół Św. Pawła w III niedzielę miesiąca o 15:00

• Le Mans - Kaplica Siostr Miłosierdzia,

14, rue de la Paille - w II niedzielę miesiąca o 15:00

• Montargis - Kościół Ste Therese de l'Enfant Jesus

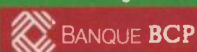
59 bis, rue Roger Salengro - w I niedz. miesiąca 15:00

• Gien - Kościół Ste Jeanne d'Arc, place du Château

- w IV niedz. miesiąca o godz. 15:00

NOWOŚĆ co miesiąc i za darmo Gazeta **DZIEŃ DOBRY**

dostępna w Banku



(Bank w którym mówi się po polsku)

Métro OPERA • Wyjście RER : AUBER • 5-7, rue Auber - 75009 Paris • Tél.: 01 44 71 72 83 - 01 44

AUTOKARY DO POLSKI Wszystkie regularne linie w jednym Biurze! zanim zakupicie bilet na autokar - porównajcie najpierw ceny

PARIS-WARSZAWA

(BIAŁA PODLASKA*)

Départs de France: mar-mer-jeudi-sam-dim

Odjazdy z Francji: wto-śro-czw-sob-niedz

14:30	PARIS	12:30
17:30	LENS	09:00
17:45	BILLY MONTIGNY	08:45
18:30	LILLE	08:00
07:30	ŚLUBICE	20:30
08:00	POZNAN	17:00
09:30	SWIEBODZIN	18:30
10:30	KONIN	15:25
12:15	ŁÓDŹ	13:20
14:00	WARSZAWA	11:00

(*) Prolongement (*) Przedłużenie

Au départ de France les mercredi et samedi

Odjazdy z Francji: w środy i soboty

17:15	SIEDLCE	08:45
16:15	BIALĄ PODLASKĄ	7:45

Au départ de Pologne: lundi-vendredi

Odjazdy z Polski: pon-piątek

PARIS-SUWAŁKI

Départs de France: mar-mer-jeudi-sam-dim

Z Polski: wto-środa-czw-sob-niedz

13:30	PARIS	12:30
17:30	LENS	09:00
17:45	BILLY MONTIGNY	08:45
18:30	LILLE	08:00
07:00	ŚLUBICE	20:30
08:00	GORZÓW WLKP	18:45
09:45	WAŁCZ	16:40
10:15	PIŁA	16:00
12:00	BYDGOSZCZ	14:15
12:40	TORUŃ II	13:20
12:45	TORUŃ	13:15
14:00	GRUDZIĄDZ	12:00
15:00	ŁAWA	11:00
15:40	OSTRODA	10:20
16:30	OLSZTYN	09:30
17:30	MRAŁOWO	08:30
18:00	KĘTRZYN	08:00
18:30	GIZYCKO	07:30
19:30	ELK	06:30
20:15	AUGUSTÓW	05:40
21:00	SUWAŁKI	05:00

Dép. de Pologne: lun-mardi-jeudi-ven-sam

Z Polski: pon-wto-czw-piątek-sobota

PARIS-SANOK

Départs de France: mardi-jeudi-samedi

Z Francji: wtorek-czwartek-sobota

14:30	PARIS	12:15
17:30	LENS	09:00
17:45	BILLY MONTIGNY	08:45
18:30	LILLE	08:00
07:00	ŚLUBICE	20:30
08:30	ZIELONA GÓRA	18:55
10:00	LEGNICA	17:15
11:00	WROCLAW	16:00
14:00	GLIWICE	13:00
14:35	BYTOM	12:25
15:00	KATOWICE	12:00
15:50	PSZCZYNA	11:10
16:15	BIELSKO BIALA	10:45
18:30	LIMANOWA	08:20
19:00	NOWY SĄCZ	07:45
20:50	JASŁO	06:10
21:20	KROSNO	05:40
22:00	SANOK	05:00

Départs de Pologne: mardi-jeudi-samedi

Odjazdy z Polski: wtorek-czwartek-sobota

PARIS-RZESZÓW-PRZEMYŚL

Départs de France: mardi-jeudi-samedi

Odjazdy z Francji: wtorek-czwartek-sobota

14:30	PARIS	12:15
17:30	LENS	09:00
17:45	BILLY MONTIGNY	08:45
18:30	LILLE	08:00
07:30	ŚLUBICE	20:30
8:30	ZIELONA GÓRA	18:55
10:00	LEGNICA	17:15
11:00	WROCLAW	16:00
11:40	OLAWA	15:20
12:10	BRZEG	14:50
13:10	NYSA	13:50
13:45	PRUDNIK	13:15
15:40	KRAKÓW	10:30
16:05	BRZESKO	09:10
17:20	TARNÓW	08:30
18:00	DEBICA	07:50
18:40	RZESZÓW	07:00
19:35	PRZEWORSK	06:15
19:55	JAROSŁAW	05:50
20:40	PRZEMYŚL	05:15

Départs de Pologne: mardi-jeudi-samedi

Odjazdy z Polski: wtorek-czwartek-sobota

PARIS ZAMOŚĆ

Départs de France: mardi-jeudi-sam-dim

Odjazdy z Francji: wto-czw-sob-niedz

14:30	PARIS	12:15
17:30	LENS	09:00
17:45	BILLY MONTIGNY	08:45
18:30	LILLE	08:00
7:00	ŚLUBICE	20:30
9:45	LESZNO	17:15
10:30	RAWICZ	16:30
12:00	OSTROW WLKP	15:10
12:30	KALISZ	14:10
13:30	SIERADZ	13:40
15:30	PIOTRKÓW TRYB.	12:15
16:15	OPOCZNO	11:30
17:30	RADOM	10:15
18:30	PUŁAWY	08:45
19:30	LUBLIN	07:40
20:30	KRASNYSTAW	06:40
21:00	ZAMOSC	06:00

Départs de Pologne: mardi-jeudi-ven-sam

Z Polski: wtorek-czwartek-piątek-sobota

PARIS-GDAŃSK-ELBLĄG

Départs de France: mer-samedi-dimanche

Odjazdy z Francji: śro-sobota-niedziela

12:30	PARIS	12:15
17:30	LENS	09:00
17:45	BILLY MONTIGNY	08:45
18:30	LILLE	08:00
07:00	ŚLUBICE	20:30
08:00	GORZÓW WLKP	18:45
9:30	SZCZECIN	17:15
10:30	NOWOGARD	16:20
11:20	KARLINO	15:30
12:30	KOSZALIN	15:00
12:50	ŚLAWNO	14:00
13:15	ŚLUPSK	13:30
14:15	LEBORK	12:40
14:40	WEJHEROWO	12:00
15:10	GDYNIA	11:15
16:00	GDANSK	10:15
17:00	TCZEW	09:10
17:30	MALBORK	08:30
18:00	ELBLĄG	08:00

Départs de Pologne: lun-jeudi-ven-samedi

Odjazdy z Polski: pon-czwartek-piątek-sob

PARIS-KŁODZKO

Départ de France: mardi

Odjazdy z Francji: we wtorki

14:30	PARIS	12:15
17:30	LENS	09:00
17:45	BILLY MONTIGNY	08:45
18:30	LILLE	08:00
07:00	ŚLUBICE	20:30
8:30	ZIELONA GÓRA	18:55
10:00	LEGNICA	17:15
10:20	JAWÓR	16:30
10:40	BOLKÓW	16:05
11:00	ŚWIEBODZICE	15:40
11:10	WAŁBRZYCH	15:20
11:35	ŚWIDNICA	14:55
11:55	DZIERŻONÓW	14:35
12:15	ZĄBKOWICE	14:10
12:40	KŁODZKO	13:45

Départ de Pologne: jeudi - czwartki

PARIS-BIAŁYSTOK

Départs de France: mercredi-samedi-dim

Odjazdy z Francji: środa-sobota-niedziela

14:30	PARIS	12:15
17:30	LENS	09:00
17:45	BILLY MONTIGNY	08:45
18:30	LILLE	08:00
07:00	ŚLUBICE	20:30
10:30	GNIEZNO	15:45
12:00	INOWROCLAW	14:40
13:10	WŁOCŁAWEK	13:30
14:10	PŁOCK	12:30
16:00	CIECHANÓW	10:45
16:45	MAKÓW MAZÓW.	10:00
17:30	OSTROŁĘKA	09:00
18:15	ŁÓMŻA	08:15
19:30	BIELYSTOK	7:00

Départs de Pologne: lun-jeudi-ven-sam

Odjazdy z Polski: pon-czw-piąt-sobota

PARIS - STAŁOWA WOLA

KRASNIK

Départs de France: mardi-jeudi-samedi

Odjazdy z Francji: wtorek-czwartek-sobota

14:30	PARIS	12:15
17:30	LENS	09:00
17:45	BILLY MONTIGNY	08:45
18:30	LILLE	08:00
7:00	ŚLUBICE	20:50
8:30	ZIELONA GÓRA	18:55
10:00	LEGNICA	17:15
12:40	OPOLE	14:10
14:30	CZĘSTOCHOWA	12:15
16:00	JĘDRZEJÓW	10:30
16:45	KIELCE	09:50
18:45	TARNOBRZEG	08:00
19:15	STAŁOWA WOLA	7:30
20:15	KRASNIK	6:30

Départs de Pologne: mardi-jeudi-samedi

Z Polski: wtorek-czwartek-sobota

ORBIS transport

REZERWACJA I SPRZEDAŻ BILETÓW

BIURO CONCORDE

TÉL. : 01 47 03 90 00 - 01 47 03 90 02

240, rue de Rivoli

- 75001 Paris

(RDC - cour, w podwórzu)

métro: Concorde
poniedz. - piątek
od 10:30-18:00)

W soboty Biuro czynne
od 8:30 do 13:00

Rumat

22-400 ZAMOSC, ul. Staszica 31
Tel. (0-48) 627 19 00
Fax : (084) 639 28 08

PARIS - KIELCE - ZAMOSC

Odjazdy z Francji (poniedzi. - sobota)

Départs de France (lundi - samedi)

11:00	PARIS	10:30
14:00	LENS	07:30
14:30	BILLY-MONTIGNY	06:30
15:00	LILLE	06:00
04:00	POZNAŃ	17:45
09:20	KALISZ	15:30
10:00	SIERADZ	14:20
11:00	PIOTRKÓW TRYB.	13:00
12:20	KIELCE	11:25
13:35	RADOM	10:00
14:35	PULAWY	09:00
15:35	LUBLIN	08:00
16:30	ZAMOSC	06:30

Odjazdy z Polski (czwartek - sobota)

Départs de Pologne (jeudi - samedi)

TOUTES DESTINATIONS - BASSE SAISON
WSZYSTKIE KIERUNKI - POZA SEZONEM

	w 1 stronę	w 2 strony
- de 4 ans	26 €	36 €
- de 12 ans	40 €	55 €
- 26 ans et + de 60 ans	72 €	99 €
de 26 à 60 ans	80 €	110 €

Rezerwacja i sprzedaż biletów

A.F.P.E. Dzień Dobry

240, rue de Rivoli

75001 Paris

(RDC - cour, w podwórzu)

métro : Concorde

poniedzi. - piątek od 10:30-18:00)

W soboty Biuro czynne

od 8:30 do 13:00

Tél. : 01 47 03 90 00
01 47 03 90 02

CENTRUM EUROBUS RZESZÓW

35-959 Rzeszów, Dworzec Główny PKS, ul. Grottgera 1
tel.: +48 (017) 852-64-98, fax: +48 (017) 852-43-98,



240, rue de Rivoli - 75001 Paris
(RDC - cour, w podwórzu)
Tél. : 01 47 03 90 02

TARIFICATION

TOUTES DESTINATIONS - BASSE SAISON
WSZYSTKIE KIERUNKI - POZA SEZONEM

	w 1 stronę	w 2 strony
- de 4 ans	15 €	23 €
- de 12 ans	38 €	58 €
- 26 ans et + de 60 ans	68 €	104 €
de 26 à 60 ans	75 €	115 €



SITES WEB
CONCEPTION
& REALISATION

Téléphonez au
06 84 00 18 47

Web Master

Web Design

Web Marketing

E-Commerce

ORLÉANS - PARIS - SANOK - RZESZÓW

07:30	ORLÉANS	17:00
09:15	PARIS	14:00
11:30	REIMS	12:30
13:50	METZ	10:10
00:10	ZGORZELEC	23:50
01:35	JELEŃ GÓRA	22:25
03:00	ŚWIDNICA	21:00
04:10	KŁODZKO	19:50
05:10	NYSA	18:50
07:35	RYBNIK	16:25
08:35	JASZENICA	15:25
09:00	BIELSKO-BIAŁA	15:00
10:10	WADOWICE	13:50
11:15	RABKA	12:45
12:05	LIMANOWA	11:55
12:35	NOWY SĄCZ	11:25
13:20	GORLICE	10:40
14:00	JASŁO	10:00
14:30	KROSNO	09:30
15:30	SANOK	08:30
17:00	RZESZÓW	06:45

DÉPARTS DE FRANCE
ODJAZDY Z FRANCJI
2008

DÉPARTS DE POLOGNE
ODJAZDY Z POLSKI
2008

Janvier 2008 : 4,6,13,27

Février : 10,24

Mars : 16,21,30

Avril : 13,27

Mai : 4,18

Juin : 1,8,15,22,29

Juillet : 6,13,20,27

Août : 3,10,17,24,31

Septembre : 5,7,21

Octobre : 12,26

Novembre : 9,23

Décembre : 7,14,21

Styczeń 2008 : 2,4,11,25

Luty : 8,22

Marzec : 14,19,28

Kwiecień : 11,25

Maj : 2,16,30

Czerwiec : 6,13,20,27

Lipiec : 4,11,18,25

Sierpień : 1,8,15,22,29

Wrzesień : 3,5,19

Październik : 10,24

Listopad : 7,21

Grudzień : 5,12,19



Tabela terminów wakacji szkolnych 2007-2008-2009 dla poszczególnych regionów Francji :

Tableau des vacances scolaires 2007-2008-2009 pour les zones :

Zone A - Caen - Clermont Ferrand - Grenoble - Lyon - Montpellier - Nancy - Metz - Nantes - Rennes - Toulouse

Zone B - Aix - Marseille - Amiens - Besançon - Dijon - Lille - Limoges - Nice - Orléans - Tours - Poitiers - Reims

- Rouen - Strasbourg

Zone C - Paris - Versailles - Creteil - Bordeaux

Vacances scolaires 2008-2009

	Zone A	Zone B	Zone C
Vacances d'hiver 2008	16.02.08 au 02.03.2008	09.02.08 au 24.02.2008	23.02.08 au 09.03.2008
Rentrée des classes	3 mars 2008	25 mars 2008	10 mars 2008
Vacances de printemps 2008	12.04.08 au 27.04.2008	05.04.08 au 20.04.2008	19.04.08 au 04.05.2008
Rentrée des classes	28 avril 2008	21 avril 2008	5 mai 2008
Vacances d'été 2008	03.07.08 au 01.09.2008	Rentrée des classes	2 septembre 2008
Toussaint 2008	25.10.08 au 05.11.2008	Rentrée des classes	6 novembre 2008
Noël et Nouvel An 2008-2009	20.12.08 au 04.01.2009	Rentrée des classes	5 janvier 2009



Recrutement et détachement de salariés polonais
en France dans le secteur du BTP et de la production
Rekrutacja i oddelegowanie polskich pracowników
we Francji w sektorze budowlanym i produkcyjnym

POSZUKUJEMY

- brygadzystów
- cieśli szalunkowych
- murarzy
- spawaczy
- elektryków
- hydraulików

ze znajomością języka francuskiego

**POMOC KOMPUTEROWA
STRONY INTERNETOWE**

**FACHOWO - SOLIDNIE
TANIO**

tel.: 06 19 19 68 15 tel.: 01 48 07 81 70

studio-conseil

en
communication

A.G.Y.L.

communication globale

9, Passage de Crimée
75019 PARIS
Tél.: 01 40 38 43 10
Fax : 01 40 38 43 32
Mail: agylyola@wanadoo.fr

**Prestacja dwujęzyczna
Prestation bilingue**

tertiare, entreprise, commerce ...

- création visuelle
- exécution graphique
- logotype
- charte graphique
- conception rédactionnelle
- prise de vue
- traitements d'image
- valorisation chromatique
- traduction fr ↔ pl
- packaging
- fabrication
- impression



SITES WEB

CONCEPTION
& REALISATION

Téléphonez au
06 84 00 18 47

Web Master

Web Design

Web Marketing

E-Commerce

sstec@net-ster.com



Francuz
pochodzenia
polskiego,
mówiący po polsku
zajmuje się

zakupem samochodów na zlecenie

(w każdej cenie) + papiery administracyjne,
ubezpieczenie, dowód rejestracyjny

tel. : 06 21 74 42 77 lub 00 33 621 74 42 77



PETRUS POLSKI SKLEP SAMOOBSŁUGOWY

Największy wybór - Najwyższa jakość i najniższe ceny
9, rue Chevreul - 75011 Paris - métro : Nation
Tél./Fax : 01 43 67 16 92

www.petrus-sklep.com

lundi au vendredi 10:00 - 19:00 • samedi 10:00 - 18:00

Między nr 260 a 262 Boulevard Voltaire, skrócić
na rue de Montreuil, potem pierwsza w lewo : rue Chevreul



Szkoła Języka Francuskiego

Ecole Privée **NAZARETH**

Cours Privé d'Enseignement Supérieur
déclaré à l'Académie de Paris

16 lat doświadczenia w Paryżu !!!

**Przygotowanie do egzaminów DILF, DELF, DALF, TCF
i na wyższe uczelnie we Francji**

Zajęcia poranne, wieczorne, sobotnie;

68, rue d'Assas, Paris 6 • 20, rue Marsoulan, Paris 12 • 8 bis pl. de l'Argonne, Paris 19
tél : 01 43 03 38 33 • portable : 06 62 69 13 83 • Fax : 01 43 05 83 15

- Status studenta • Prawo do pracy na pół etatu
- Ubezpieczenie we francuskiej Sécurité Sociale

Zapisy cały rok szkolny.

www.nazarethfamille.fr

Association Nazareth Famille COURS DE LANGUE POLONAISE

tous niveaux, enseignement individuel
ou en groupe • éléments de civilisation
polonaise, préparation linguistique
pour contacts professionnels

• conférences, réunions • interprétariat
en France et en Pologne • traductions

Przygotowujemy do :

- Państwowych Egzaminów Certyfikatowych
z języka polskiego jako obcego
- do matury francuskiej - język polski LV 3
- tél : 01 43 03 38 33
- portable : 06 62 69 13 83
- Fax : 01 43 05 83 15

www.nazarethfamille.fr

Retrouvez ROMAN

anciennement Restaurant WANOUGHKA
à MONTMARTRE

**RESTAURANT
TRAITEUR
FRANCO-POLONAIS**

*** POLONIA ***

Ouvert : midi et soir
Fermé : dimanche, lundi et mardi soir



**SALONS DE RÉCEPTIONS BANQUETS-
MARIAGES-BAPTÊMES-COMMUNIONS
JUSQU'À 80 PERSONNES**

**20, rue Legendre - Paris 17^e
Tél./fax : 01 43 80 10 06**

e-mail : restaurantpolonia@hotmail.com
métro : Villiers, Malesherbes ou Monceau
Parking : Avenue Villiers

COURS DE POLONAIS À LA MÉDIATHÈQUE BORIS VIAN DE LOUVIERS

Depuis plus de deux ans, des cours de polonais sont donnés le vendredi de 16h30 à 18h30
à la Médiathèque Boris Vian, 47 rue du Quai à Louviers.

Cet enseignement est dispensé par **Club culturel Joseph Conrad Korzeniowski**, du nom du célèbre écrivain de langue anglaise, qui jamais n'oublia ses origines polonaises. L'objet de ce club est de contribuer à une meilleure connaissance de la Pologne, de sa langue et de sa culture.

Composé de personnes d'origine polonaise, nées pour la plupart en France, ce groupe compte également des adhérents de souche française. Notre méthode inter-active, **"Gramatyka polska w dialogach"** de l'Université de Lodz, continuera à être pratiquée mais une traduction française en sera progressivement réalisée. Les 500 premiers dialogues sont d'ores et déjà disponibles.

Au cours de la prochaine année, seront organisées des lectures bilingues de poèmes, des projections de films en v.o., sous-titrés, des conférences d'histoire...

Reinseignements complémentaires : **02 32 59 45 22 fhsobowiec@free.fr**

Institut Privé France-Europe Connexion • Etablissement privé d'enseignement supérieur
enregistré au Rectorat de l'Académie de Paris

SZKOŁA JĘZYKA FRANCUSKIEGO

- 20 godzin tygodniowo, STATUS STUDENTA - UBEZPIECZENIE
- 10 godzin tygodniowo i kursy "Jeune fille au pair"
zaświadczenia honorowane przez Prefekturę Policji i Ministerstwo Pracy
- 2 lub 3 razy w tygodniu, 4 lub 6 godzin zegarowych tygodniowo
- Zajęcia w sobotę
- Przygotowanie do egzaminów DELF i DALF

Cena kursów : od 79 euros za miesiąc

ZAPISY NA ROK SZKOLNY 2007-2008

5, rue Sthrau - 75013 Paris

Métro : NATIONALE, TOLBIAC, OLYMPIADES • bus : 62, 83, 27

Tél./fax : 01 44 24 05 66

Site internet : <http://ifec.free.fr> • e-mail : ifec@free.fr



LICENCJONOWANA, REGULARNA LINIA AUTOKAROWA

Janosi K. SINDBAD

Tel. : 01 44 69 30 80

23, rue Boursault - 75017 Paris, m° Rome

J. Kondak : 06 21 25 57 65

SPRZEDAŻ BILETÓW
PRZED
POLSKIM KOŚCIOŁEM
(Concorde)

Niedziela : 9⁰⁰ - 13⁰⁰



TRAITEUR POLONAIS - SKLEP POLSKI

14, rue des Goncourt 75011 Paris métro : Goncourt / ligne 11

Tél. : 01 47 00 64 50 <http://adriana.margot.free.fr>

Horaires d'ouverture : du mardi au samedi : 10h-19h dimanche 10h-15h (Fermé : lundi)

WYROBY DOMOWE : Gołąbki, Pierogi ruskie, Pierogi z kapustą i grzybami, Uszka z grzybami, Bigos oraz Krokiety z pieczarkami.

WYPIEKI DOMOWE : Sernik, Makowiec, Jabłecznik, Pierniki i ciasta owocowe.

Oraz : duży wybór wędlin, asortyment sędzi, ogórki kiszane, konserwowe, kapusta kiszona, piwa i alkohole.



Lydia RUBIO AXA Assurances
Agent Ubezpieczeniowy

13, rue Trébois - 92300 Levallois Perret
métro : Louise Michel

Tél. : 01 42 70 77 62 - Fax : 01 47 37 81 25

e-mail : agence.rubio@axa.fr

- 5 % zniżki ! Specjalna oferta dla Polaków, nie mających jeszcze ubezpieczenia samochodowego (+ 6 miesięcy gratis za ubezpieczenie mieszkania)
- Ubezpieczenia osób prywatnych • Rzemieślnicy • Sprzedawcy oraz Firmy
- Lokaty • Emerytura oraz Fundusze Emerytalne • Banki i Kredyty

Mariage chrétiens - Mariage heureux - avec PLEIN SOLEIL

Rencontres et contacts sérieux

France - Pologne - USA - Canada - Europe de l'Est

Soirées de rencontres conviviales

Paris - Trocadéro : 01 47 55 06 69



Champagne
Jackowiak - Rondeau

Champagne Vieille Fine de la Marne

Liqueur Champenoise - Ratafia de la Champagne

Visites sur rendez-vous

26, rue St Martin - Pargny-lès-Reims tél. : 03 26 49 20 25

info@champagne-jackowiak-rondeau.com www.champagne-jackowiak-rondeau.com

TRADUCTEUR ASSERMENTÉ

TŁUMACZ PRZYSIĘGŁY

Polonais • Français • Espagnol

Tél/Fax : 01 69 31 34 56

Mobile : 06 32 16 79 90

Mail : mwtrad@neuf.fr

Docteur Yolande Zarzycki

Chirurgien-Dentiste

45, rue du Caire - 75002 Paris

Tél. : 01 42 33 30 58

Docteur André DZIULKO
Internista

Informuje pacjentów o zmianie
adresu gabinetu od 02/01/2008

18, rue de Liège - 75009 Paris

schody B, drugie piętro

tel. : 06 10 95 74 90

CHARCUTERIE „Domowa”

LES SAVEURS DE L'EST

Produits alimentaires Polonais

Maison STECLEIN

31, Rue du Carnetin

77400 DAMPMART (LAGNY)

Tél.: 01 60 35 94 81

Niedrogie

BIURO POGRZEBOWE

francusko-polskie

POMPES FUNEBRES

ASSISTANCE

INTERNATIONALE

39, rue Calmette
14120 Mondeville

Koszty trumny
i transportu ciała
do Polski : 2 800 euros
+ formalności we Francji
mówimy po polsku

Tél. 02 31 78 25 93

ou 02 31 85 23 66

**REUSSISSEZ ET CONCRETISEZ
VOS PROJETS EN POLOGNE**

EXPORT - IMPORT

- Partenariats - Contacts partenaires
- Recherche de fabricants ou des distributeurs
- Formalités administratives
- Assistance - Accompagnement
- Visites sur place - assistance juridique
- Traductions spécialisées - Interprétariat

Tél. Pologne : 00 48 228 338 889

Tel. komorkowy : 00 48 605 254 541

Tél. France : 06 03 19 76 48

E-mail : jowilhelmi@wp.pl

- PISANIE LISTÓW • PODAŃ • ODWOŁAŃ
- OTWARCIE I REJESTRACJA FIRM WE FRANCJI
- SEKRETARIAT (DEVIS, FAKTURY, KORESPONDENCJA)
- ŻYCIORYSY, LISTY MOTYWACYJNE • TŁUMACZENIA
- FORMALNOŚCI ADMINISTRACYJNE I TŁUMACZENIA
PROFESJONALNE DLA OSÓB PRYWATNYCH I FIRM.

GWARANTUJEMY FACHOWOŚĆ, RZETELNOŚĆ I PEŁNĄ DYSKRECJĘ.
Rabaty dla stałych klientów.

Tél. : 01 42 28 92 24 • Portable : 06 64 37 04 43 • margot@cegetel.net