

Pháp – đất nước được mệnh danh là kinh đô Ánh sáng luôn là điểm đến mà bao người mong muốn đặt chân đến ít nhất một lần. Quốc gia lớn thứ nhất khu vực Tây Âu và thứ ba châu Âu này sở hữu vẻ đẹp tráng lệ của những công trình kiến trúc ấn tượng, cảnh sắc hùng vĩ cùng nền văn hóa, ẩm thực phong phú, đặc sắc,... đã thu hút hàng nghìn du khách từ khắp mọi nơi. Nhưng đây không phải là nơi dễ đến, bạn phải có kinh nghiệm du lịch Pháp mới có thể khám phá trọn vẹn đất nước xinh đẹp này.

Đến Pháp cần chuẩn bị gì, đi lại như thế nào, tham quan những đâu hay ăn gì,... là những băn khoăn mà phần lớn ai cũng thắc mắc khi có ý định đặt chân đến quốc gia lãng mạn này. Đừng lo, tất cả sẽ được thông tin chi tiết ngay dưới đây, các bạn có thể tham khảo trước khi thực hiện chuyến đi.

Du lịch Pháp – Đất nước hoa lệ và nổi tiếng châu Âu

Pháp, còn được gọi là Cộng hòa Pháp, là một quốc gia ở Tây Âu, giáp với Đức, Thụy Sĩ, Ý, Bỉ, Luxembourg, Monaco và Tây Ban Nha. Đây vẫn là một nước công nghiệp lớn với nền kinh tế lớn thứ 5 trên thế giới và diện tích lớn thứ 40 trên thế giới (tổng diện tích là 674.843 km²).

Không chỉ nổi tiếng về sự đa dạng sắc tộc, những danh lam thắng cảnh hay những công trình kiến trúc độc đáo, nổi tiếng trên toàn thế giới. Pháp cũng được coi là cái nôi của nền văn hóa Châu Âu.



Pháp – một trong những đất nước phát triển bậc nhất châu Âu.

Mang trong mình vẻ đẹp cổ kính pha lẫn hiện đại, Pháp có rất nhiều thành phố xinh đẹp và địa điểm du lịch hấp dẫn du khách. Cùng với sự tráng lệ, Pháp còn được mệnh danh là kinh đô thời trang thế giới khi có rất nhiều thành phố và cửa hàng thời trang đa dạng về mặt hàng, mẫu mã và chất liệu. Tuy nhiên, giá cả ở đây được xếp vào loại khá đắt đỏ, nhất là vào mùa du lịch. Có cơ hội du lịch Pháp, bạn sẽ được tham quan nhiều địa điểm nổi tiếng, nhưng tuyệt đối không nên bỏ qua Paris – điểm đến lý tưởng nhất. Paris là thủ đô, đồng thời là trung tâm hành chính quan trọng của Pháp. Với khí hậu thuận lợi cộng với những công trình kiến trúc cổ kính lâu đời, cảnh đẹp và nhiều trung tâm mua sắm, giải trí sầm uất, Paris thu hút hàng chục triệu lượt du khách mỗi năm.

Kinh nghiệm du lịch Pháp nên đi đâu | Top những địa điểm không thể bỏ qua

Không phải ngẫu nhiên mà Pháp trở thành điểm đến thu hút đông đảo du khách như vậy. Quốc gia này hội tụ nhiều thành phố xinh đẹp, nhiều địa danh nổi bật,.. mang đến những điều mới lạ cho khám phá. Chắc chắn với những gợi ý dưới đây bạn sẽ có được chuyến hành trình đáng nhớ.

Du lịch Pháp ghé thăm các thành phố nổi bật nhất Thủ đô Paris – Kinh đô ánh sáng

Không chỉ là thành phố du lịch đẹp, nổi tiếng nước Pháp mà Paris còn được biết đến là địa danh nổi tiếng thế giới. Thành phố này được gọi với nhiều biệt danh như: kinh đô ánh sáng, kinh đô thời trang hay thành phố của tình yêu... Trải qua bao thăng trầm, Paris vẫn là một trong những thành phố hoa lệ và hiện đại nhất thế giới, song vẫn giữ được nét thăng trầm, cổ kính vốn có. Việc đến đây và trải nghiệm sự sôi động và phát triển của nó là điều mà hầu như du khách nào cũng mong muốn.



Thủ đô Paris được mệnh danh là kinh đô của ánh sáng. **Thành phố Lille – Nơi giao thoa giữa văn hóa và kiến trúc**

Tọa lạc ở miền Nam nước Pháp, Lille nổi tiếng với môi trường thân thiện, kho tàng di sản văn hóa lâu đời. Sở hữu nhiều di tích, các bảo tàng, công viên, vườn hoa và các trung tâm mua sắm,... thành phố này luôn đáp ứng tốt nhu cầu của khách du lịch mỗi khi ghé thăm.



Thành phố này cũng sở hữu nhiều công trình ấn tượng.

Thành phố Lille may mắn có được vị trí trung tâm của Châu Âu nên không ngạc nhiên khi Lille có những nét tương đồng với văn hóa Châu Âu. Đây được coi là điểm đến độc đáo giàu văn hóa nghệ thuật. Nhiều cuộc triển lãm, trình diễn nghệ thuật, lễ hội,... diễn ra thu hút hàng nghìn du khách từ khắp nơi trên thế giới tham gia. Đến đây chắc chắn bạn sẽ được hòa mình vào không khí náo nhiệt đó.

La Rochelle – Thành phố Trắng

La Rochelle được mệnh danh là ‘thành phố trắng’, nằm ngay bên bờ Đại Tây Dương. Trong thời kỳ Phục hưng, thành phố đóng vai trò là một cảng quan trọng, là trung tâm thương mại rượu và muối. Không chỉ vậy, La Rochelle còn lộng lẫy với những con phố trải dài với kiến trúc mái vòm đặc trưng và nhiều tòa nhà cao tầng tuyệt đẹp. Tại khu vực bến cảng cổ này, bạn sẽ thấy rất nhiều quán nhậu, nhà hàng... tất cả dường như lúc nào cũng tấp nập khách đến ăn uống.



Thành phố bên bờ Đại Tây Dương này luôn tập nập du khách. **Thành phố Lyon – thủ phủ của vùng Rhone-Alpes**

Nằm ở miền trung nước Pháp, Lyon là thủ phủ của vùng Rhone-Alpes, một thành phố có lịch sử lâu đời (được công nhận là Di sản thế giới năm 1998) và lớn thứ ba của Pháp. Nơi đây nổi tiếng với bề dày lịch sử, nền văn hóa sôi động và nền ẩm thực đa dạng, luôn là điểm đến hấp dẫn mà du khách không nên bỏ qua.



Vùng đất tuyệt đẹp này có vô số điều cho bạn khám phá.

Hãy dành thời gian đến với thành phố tuyệt vời này, chắc chắn nó sẽ không làm bạn thất vọng. Dọc theo ngọn đồi Fourviere có một khu phố cổ xinh đẹp gần sông Saone – nơi từng sinh sống của các thương gia, gia đình và hoàng tộc. Đặc biệt là khám phá thế giới ẩm thực tuyệt vời với nhiều quán bar, nhà hàng từ bình dân đến sang trọng, sẽ không khó để bạn chọn cho mình một điểm ưng ý.

Strasbourg – Thành phố với những ngôi nhà nhỏ xinh

Rất gần thủ đô Paris là thành phố Strasbourg, vùng đất này nổi tiếng với lịch sử phát triển hàng nghìn năm, trong công cuộc đấu tranh chống giặc ngoại xâm từ thế kỷ thứ IV. Strasbourg từng có một thời kỳ giàu có, linh hoạt, nhưng thu nhập. Điểm thu hút du khách nhất vẫn là những ngôi nhà nhỏ xinh nằm ven kênh mang phong cách Nam Đức tinh tế. Chúng được phản chiếu trên mặt nước tạo nên một khung cảnh thơ mộng khiến ai cũng phải ngẩn ngơ khi ngắm nhìn.



Đây cũng là một điểm đến rất đáng ghé thăm. **Marseille – Thành phố lâu đời nhất châu Âu**
Marseille là thành phố lớn thứ hai ở Pháp và là một trong những thành phố lâu đời nhất ở Châu Âu. Ngoài ra, thành phố cảng này còn là một trung tâm công nghiệp và thương mại lớn với vị trí đặc địa (nằm bên bờ Địa Trung Hải).



Marseille là thành phố lớn thứ hai của Pháp.

Du khách đến Pháp, ghé thăm Marseille chắc chắn sẽ bị thu hút bởi làn nước biển trong xanh với những chiếc du thuyền neo đậu san sát nhau như một bức tranh đầy màu sắc và khí hậu trong lành, mát mẻ. Bạn sẽ thấy vẻ cứng rắn, mạnh mẽ nhưng đầy quyến rũ với những con thuyền qua lại. Hoặc ở vị trí trung tâm, sẽ có hai pháo đài lịch sử, một bến cảng nhộn nhịp với các quán bar, cửa hàng, quán cà phê ...

Ăn gì khi du lịch Pháp | Gợi ý những món ngon, địa chỉ và kinh nghiệm ăn uống ở Pháp

Những món ngon nhất định phải thử một lần khi du lịch Pháp

Pháp là một trong những quốc gia có nền ẩm thực phong phú, ẩm thực Pháp thay đổi theo từng vùng miền với nhiều món ăn khác nhau. Chỉ với những nguyên liệu quen thuộc, người Pháp có thể khéo léo chế biến ra nhiều món ăn ngon. Nếu có dịp đến đây, bạn hãy một lần thử qua những món ăn sau:

Bít tết Tartare (Bít tết Tartare)

Steak Tartare là món ăn đặc sản của Pháp mà bạn không được bỏ qua. Món ăn này được làm từ thịt bò sống hoặc thịt ngựa băm nhỏ, còn được gọi là bít tết Tartare. Khi ăn sẽ chấm với tiêu, hành và nước chấm chua cay. Ngoài ra, một số nơi còn sử dụng trứng sống và bánh mì lúa mạch đen. Món ăn tưởng chừng như rất đơn giản nhưng lại thu hút rất nhiều thực khách nước

ngoài.



Đây là món ăn được làm từ thịt bò hoặc thịt ngựa còn sống.

Gà sốt vang (Coq au vin)

Nếu là tín đồ của các món gà, chắc chắn bạn sẽ thích món bò sốt vang. Là một trong những món ăn truyền thống của ẩm thực Pháp, Coq au vin được chế biến khá đơn giản. Gà sau khi làm sạch sẽ được ướp với rượu, sau đó đem chiên vàng giòn rồi om cùng nấm hương, thịt heo, hành, tỏi, bơ ... cho đến khi sệt lại rồi nêm nếm gia vị vừa ăn. các loại thảo mộc để có mùi thơm và mùi vị dễ chịu. Tùy theo khẩu vị của từng người, từng vùng miền mà độ đậm đà của mắm rượu có thể nặng hay nhẹ.



Món bò sốt vang khiến nhiều tín đồ ẩm thực thích mê.

Súp hải sản Bouillabaisse

Món ăn này có nguồn gốc từ thành phố Marseilles (miền Nam nước Pháp). Thành phần chính của nó bao gồm: hải sản các loại, nghệ tây, vỏ cam, lá nguyệt quế,... Người ta thường dùng súp Bouillabaisse với những lát bánh mì nướng và những ly rượu trắng thơm ngon. Sự kết hợp hoàn hảo giữa đồ ăn và rượu vang chắc chắn sẽ mang đến cho bạn một bữa ăn ngon miệng.



Món súp nghe lạ nhưng cực kỳ ngon.

Gan ngỗng (gan ngỗng)

Có thể nói gan ngỗng là món ăn hảo hạng cũng là niềm tự hào của ẩm thực Pháp, dường như bất cứ nhà hàng tiêu chuẩn quốc tế nào ở đây cũng có. Và để làm nên hương vị thơm ngon đặc biệt cho món ăn đòi hỏi một quá trình chế biến tỉ mỉ. Những con ngỗng được chăm sóc theo cách đặc biệt để lấy dinh dưỡng trong gan của chúng.



Món ăn được làm từ gan ngỗng chọn lọc.

Gan được làm sạch, tẩm ướp gia vị theo công thức riêng tạo nên mùi hương hấp dẫn khó tìm thấy ở nơi khác. Gan ngỗng sẽ ăn kèm với các món ngọt như mứt, sốt ngọt,... Khi ăn bạn sẽ cảm nhận được vị thơm ngon, béo ngậy của gan ngỗng và nhớ thưởng thức cùng ly rượu vang làm từ nho.

Bánh crêp

Bánh crepe có nguồn gốc từ Brittany, đây là một loại bánh được làm từ bột mì hoặc bột lúa mạch và sữa. Các nguyên liệu được trộn đều với nhau tạo thành hỗn hợp sền sệt rồi cán thành những lớp bánh mỏng thơm. Người Pháp thường dùng bánh crepe với kem lạnh, sốt sô cô la, và một ít đậu phộng. Ngoài bánh ngọt, bạn có thể chọn bánh mặn ăn kèm với thịt hun khói, dăm bông. Nếu chưa biết ăn gì khi du lịch Pháp, bạn có thể thử món này nhé!



Món bánh này cũng cực kỳ nổi tiếng tại Pháp.

Moules Marinières (traí hấp)

Theo người dân Pháp thì món ăn này có nguồn gốc từ Bỉ, bởi người Bỉ là người đầu tiên kết hợp trai với khoai tây chiên. Những con trai tươi ngon được làm sạch, ướp cùng với rượu vang, tỏi, gia vị và một số loại rau thơm. Cuối cùng mang đi hấp, trai chín sẽ bốc mùi thơm phức khiến ai cũng khó chối từ. Thông thường món trai hấp Moules Marinières được người ta ăn vào mùa đông, khi mà vùng biển đóng băng, không có nhiều cá. Chắc chắn khi ăn thử bạn sẽ nhớ mãi hương vị của nó.



Đến Pháp nhất định phải thử món trai hấp. **Escargot (Ốc sên nướng)**

Đây là món ăn chính gốc của người Pháp và phổ biến nhất là ở vùng Paris. Escargot có nguyên liệu chính là những con ốc sên, sau khi người ta làm sạch, lấy hết phần ruột ra khỏi vỏ sẽ nấu sôi hỗn hợp bơ, tỏi, gà và rượu vang rồi nhồi ruột ốc vào lại trong vỏ kèm bơ, rau mùi, bột tỏi và nước sốt. Ngoài ra tùy vào sở thích, khẩu vị cũng như sự sáng tạo của mỗi người mà họ có thể cho thêm mùi tây, húng tây,... Khi ăn bạn sẽ dùng những chiếc kẹp gấp ốc ra. Mùi thơm của các loại nguyên liệu và thảo mộc hòa cùng vị béo của bơ và thịt ốc đem lại hương vị vô cùng đặc biệt.

Moules Marinières (trai hấp)

Theo người dân Pháp, món ăn này có nguồn gốc từ Bỉ, do người Bỉ là những người đầu tiên kết hợp trai với khoai tây chiên. Những con hến tươi được làm sạch, ướp với rượu, tỏi, gia vị và một số loại rau thơm. Cuối cùng, khi hấp, hến chín bóc ra bốc mùi thơm phức khiến khó ai có thể chối từ. Thông thường, vẹm hấp Moules Marinières được ăn vào mùa đông, khi biển đóng băng và không có nhiều cá. Chắc chắn khi ăn thử bạn sẽ nhớ mãi hương vị của nó.



Hương vị của món Escargot sẽ làm bạn không khỏi suýt xoa.

Confit de Canard

Confit de Canard cũng nằm trong danh sách các đặc sản của Pháp, nói đúng hơn là ở miền Tây nước Pháp. Giống như nuôi ngan lấy gan, người ta cũng nuôi và vỗ béo vịt, sau đó nướng thịt ít nhất 2 tiếng trong mỡ nóng, nhiệt độ 70 – 85 độ C. Thịt vịt sau khi được làm chín sẽ cho vào hũ và phủ một lớp mỡ mỏng lên trên. Điều này giúp thịt không bị hư khi tiếp xúc với không khí. Đồng thời, đây cũng là phương pháp mà mọi người thường áp dụng để bảo quản thịt được lâu. Confit de Canard sẽ được ăn kèm với khoai tây và nước chấm.



Confit de Canard cũng nằm trong danh sách đặc sản Pháp.

Bánh mì Pháp và bánh macaron

Bánh mì đối với người dân Pháp là một niềm tự hào. Ở Pháp, bánh mì được coi là một món ăn chính. Những chiếc bánh mì được làm từ bột mì cao cấp với bơ, sữa nóng ngọt ngào với hương vị thơm ngon sẽ mang đến cho bạn một cảm nhận hoàn toàn khác về bánh mì.

Cùng với bánh mì, bánh macaron cũng được coi là một món ăn nổi tiếng ở Pháp được người dân vô cùng yêu thích. Sở dĩ có tên gọi như vậy vì nó có xuất xứ từ Ý, đây là loại bánh được làm từ lòng trắng trứng, bột hạnh nhân, đường bột, đường cát và một chút màu thực phẩm. Nhân bánh gồm có mứt, ganache và kem bơ được kẹp giữa hai mặt bánh, ... vừa giòn vừa mềm ăn rất ngon.



Ở Pháp ngoài bánh mỳ còn có bánh macaron.

Salade Nicoise

Đến với thành phố Nice, bạn sẽ có cơ hội thưởng thức món Salade Nicoise đúng nghĩa. Thoạt nhìn, nó giống như những món salad thông thường, nhưng hương vị mới là điều làm nên sự khác biệt của Salade Nicoise. Món ăn này bao gồm các nguyên liệu như rau xanh tươi trộn với cà chua, cá ngừ, trứng luộc và nước sốt pha chế rất đặc biệt. Mọi người thường dùng nó như một món khai vị và họ cũng cho thêm rượu vang khi ăn.



Món Salade Nicoise nổi tiếng nước Pháp.

Ẩm thực Pháp có vô vàn món ăn mà dù đến đây một vài lần bạn cũng khó có thể thưởng thức hết được. Những món ăn như Boeuf Bourguignon – bò hầm rượu vang, Raclette – phô mai nấu chảy với khoai tây, hay súp hành tây – Soupe a L'oignon, Galette,... đều là những món ngon mà du khách thường yêu thích khi đến với du lịch Pháp.

Một số điều cần lưu ý trong cách ăn uống khi du lịch Pháp

Người dân ở Pháp được coi là “sành ăn” và rất cẩn thận trong việc ăn uống, kể cả trong cách trình bày và thưởng thức. Khách du lịch đến đây nếu muốn hòa nhập vào văn hóa ăn uống của người Pháp thì bạn phải tìm hiểu kỹ trước. Dưới đây là một số điều cần ghi nhớ:

+ Thứ nhất: Các nhà hàng ở Pháp thường phục vụ bữa ăn theo thứ tự: món khai vị – món chính hoặc món chính – món tráng miệng. Nếu bạn chỉ có nhu cầu thưởng thức một món ăn, hãy đến các quán bia và chọn một món mà bạn không có khăn trải bàn.

+ Thứ 2: Hầu hết các nhà hàng mở cửa từ 11:30 sáng đến 2:30 chiều. và từ 7 giờ tối đến 10 giờ tối hằng ngày. Thời gian còn lại nhà hàng không phục vụ khách. Đặc biệt bữa tối ở đây chỉ bắt đầu sau 8h30, các bạn lưu ý nếu có ý định ăn tối nhé.

+ Thứ ba: Khi dùng bữa tại đây, bạn nên gọi rượu vang hoặc nước khoáng thay vì coca hoặc Dr Pepper's. Bởi người dân nơi đây cho rằng hành động gọi đồ uống này giống như một kiểu

xúc phạm tài nấu nướng của các đầu bếp, cho rằng đồ ăn không ngon.



Khi dùng bữa tại Pháp du khách nhớ luôn bỏ tay trên bàn ăn.

+ Thứ 4: Khi bạn đến một nhà hàng và được mời chọn thực đơn, hãy thảo luận về lựa chọn của bạn với người phục vụ sau đó đưa ra quyết định. Nếu bạn phân vân không biết nên gọi món gì ngon, nhân viên phục vụ sẽ tư vấn và đưa ra lời khuyên tốt nhất cho bạn về những món ăn mà bạn có thể thích. Tuy nhiên bạn phải biết một số tiếng Anh.

+ Thứ năm: Theo kinh nghiệm du lịch Pháp được biết, người Pháp chỉ bắt đầu bữa ăn sau khi đã dọn sẵn bàn ăn cho mọi người. Khi ăn, họ sẽ ngồi thẳng lưng, đồng thời, cách ăn của họ cũng rất tao nhã và tinh tế. Quan trọng là khi nhai phải ngậm miệng, tuyệt đối không được há miệng vì điều đó được coi là bất lịch sự.

+ Thứ sáu: Trên bàn tiệc, các đồ dùng như dao, nĩa, thìa, ly sẽ được sắp xếp đầy đủ cho từng món ăn. Người Pháp sử dụng chúng theo thứ tự từ trong ra ngoài, sau khi sử dụng xong sẽ đưa chúng về vị trí cũ. Bạn nên tránh để các vật dụng đã qua sử dụng chạm vào bàn.

+ Thứ bảy: Khăn ăn là thứ không thể thiếu trong bàn ăn của người dân nước này, việc xếp khăn tuân theo một quy tắc nhất định. Khăn được gấp vuông góc với người ngồi, sau đó lại mở ra. Nếu bạn phải tạm rời bàn ăn, hãy đặt khăn lên ghế và khi kết thúc bữa ăn, hãy đặt nó lên phía bên phải của đĩa.

+ Cuối cùng: Khi kiểm tra hóa đơn, nếu có phí dịch vụ 15% trên tổng giá trị hóa đơn thì chỉ cứ

để lại một ít tiền lẻ. Nếu không có hóa đơn, bạn nên để lại tiền boa là 15% trên tổng hóa đơn.
Kết luận

Như vậy, dulichkhampha24 vừa tổng hợp những “kinh nghiệm du lịch Pháp” một cách đầy đủ nhất. Hi vọng qua bài viết này các bạn sẽ không còn cảm thấy bối ngỡ và có một hành trình suôn sẻ tại đất nước vô cùng xinh đẹp và lãng mạn này. Nước Pháp không bao giờ làm du khách thất vọng, mọi thứ từ lịch sử, kiến trúc, văn hóa cho đến các địa danh, ẩm thực ở đây đều rất đáng để tìm hiểu và khám phá. Nếu có cơ hội, hãy lên kế hoạch ghé thăm nơi đây một lần nhé!

XEM THÊM TẠI: <https://reviewdulich.net/>

Bài viết [Kinh nghiệm du lịch Pháp tự túc 2021 “giá rẻ” ăn chơi thả ga](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [REVIEW DU LỊCH](#).

via REVIEW DU LỊCH

<https://reviewdulich.net/kinh-nghiem-du-lich-phap-tu-tuc-2021-gia-re-an-choi-tha-ga/>