

**L**a cosa migliore da fare prima di intraprendere un viaggio è munirsi di un ricco bagaglio di informazioni utili per non ritrovarsi a spiacevoli sorprese (del tipo: musei chiusi, feste locali o nazionali perse per pochissimo e via dicendo).

Qui di seguito, quindi, indichiamo gli uffici informazioni delle principali località che sono state citate nell'itinerario.

È a questi uffici che vi potrete rivolgere per avere informazioni di prima mano su tutti gli orari e le manifestazioni.

**BAYEUX:** 1 Rue des Cuisiniers, tel. 31921626;

**CAEN:** Pl. St-Pierre, t. 31862765;

**EVREUX:** 35 Rue Dr-Oursel, tel. 32382161;

**MONT ST. MICHEL:** Corps de Garde des Bourgeois, tel. 33601430 (un consiglio: chiedete il "calendario delle maree", vale a dire l'elenco dei giorni in cui l'alta marea circonda il monte);

**ROUEN:** 25 pl. De la Cathédrale, t. 35714177;

**SAINT-LO:** 2 Rue Havin, tel. 33050209;

il **Centre Guillaume le Conquérant**, dove è allestito il museo che conserva l'Arazzo della Regina Matilde che racconta la conquista dell'Inghilterra da parte di Guglielmo è in Rue de Nesmond, 14400 a Bayeux (nei pressi della Cattedrale). Il telefono è 31920548.

Per telefonare dall'Italia occorre digitare, prima del numero (che è comprensivo del prefisso di zona) **0033**; per chiamate dalla Francia all'Italia occorre invece digitare i numeri **19-39** seguiti dal numero di telefono *senza* lo **0** del prefisso.

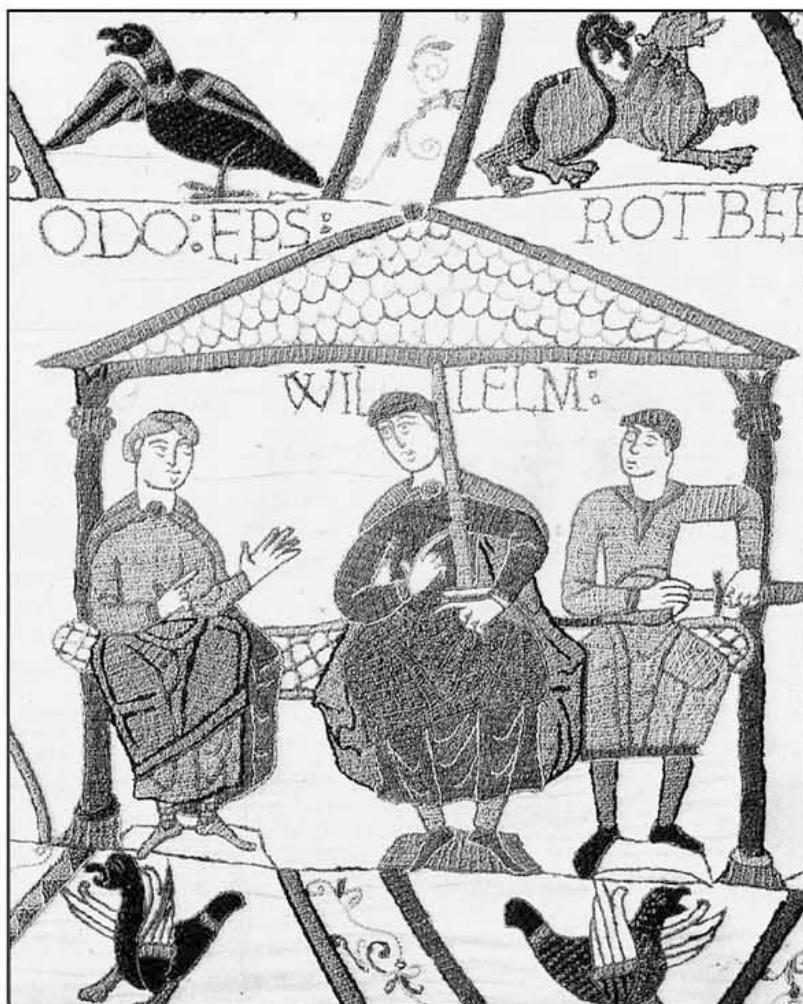
Si sente dire spesso che la tanto decantata cucina francese non è poi quella gran cosa.

Non è proprio così. O meglio: è inevitabilmente così se si vanno a cercare ristoranti che promettono cucina italiana o pizzerie (più o meno napoletane) o fast food.

In questi casi la delusione è pressoché assicurata.

Piuttosto conviene "rischiare" la cucina tipica francese: che non è quella italiana, ma è piena di sorprese e di ricercatezze particolari.

Tenete presente che la Normandia è anche una terra dove vengono prodotti ottimi formaggi: i più noti sono il Camembert, il Livarot (formaggio stagionato in piccole forme rosse, piuttosto piccante e profumato di fieno) ed il Pont-l'Évêque (stagionato in mattonelle quadrate, con una crosta rugosa ed un interno molto morbido) e che altrettanto tipici sono i piatti a base di pesce.



L'arazzo di Bayeux  
Il Duca Guglielmo e i suoi due fratellastri

A **Saint-Lo**, può essere interessante fermarsi al ristorante **La Cremaillere** (27, Rue du Belle, di-  
nanzi alla Prefettura, 50000, tel. 33571468).