

Saint Pétersbourg

Nuits Blanches

Vous aimerez cette escapade dans la capitale impériale de la Grande Russie. La ville de Pierre le Grand a été pensée et créée pour éblouir avec ses successions de palais monumentaux, de canaux et d'hôtels particuliers dont les façades prennent des teints pastel. La visite du musée de l'Ermitage à lui seul justifie le voyage.

Jour 1 20.06.2010 Paris / St Pétersbourg

Départ de CDG 1 pour Saint-Pétersbourg sur vol PV 236 (12h15/17h10)

Accueil à l'aéroport.

Début de la visite de ville : la Perspective Nevsky, le Palais d'Hiver, les bords de la Neva, l'Amirauté, le Couvent Smolny, la Place des Décembristes, les Colonnes Rostrales sur l'île Vassilevski, la Cathédrale Saint Isaak, la Cathédrale Nikolo-Bogoïavlensky à l'architecture religieuse russe baroque... Transfert, **dîner et nuit à l'hôtel Neptune** (ou similaire).

Jour 2 21.06.2010 St Pétersbourg

Petit-déjeuner.

Visite de l'Ermitage : L'édifice baroque vert pâle, couvre une superficie de 9 hectares. Soixante mille œuvres des maîtres des plus grandes écoles de peinture du monde y sont exposées. Ses fenêtres réservent de superbes points de vue sur la Neva ou sur la Place du Palais, au centre de laquelle s'élève l'immense Colonne Alexandre - 47 mètres de granit rose érigée pour commémorer la victoire russe sur Napoléon.

Déjeuner en ville.

Visite de la Forteresse Pierre et Paul : ceinturée par la grande Neva, elle marque la naissance de Saint-Pétersbourg. Sur la Grande Place, au centre de la forteresse, se dresse la collégiale St Pierre et St Paul à la flèche dorée d'une hauteur de 122 m devenue l'un des symboles de la ville.

Promenade en bateau sur les canaux de la capitale du Nord avec un cocktail.

Dîner et nuit à l'hôtel Neptune (ou similaire).



Jour 3 22.06.2010 St Pétersbourg

Petit-déjeuner .

Départ pour une excursion à Pavlovsk et visite du Palais de Paul 1er, situé à 30 Km au sud de Saint-Pétersbourg, Pavlovsk est une petite ville résidentielle qui doit sa gloire à son palais, à son parc et à ses concerts. Le palais, jaune pâle à colonnes blanches est surmonté d'une rotonde à colonnes et à coupole aplatie. Ce palais solennel de 268 mètres de façade, fut commencé en 1715 par l'architecte Alexandre Leblond et terminé par le maître du baroque, Bartolomeo Rastrelli, en 1750. Le parc, splendide, est ponctué de pavillons romantiques, tel le Pavillon de Musique ou le Pavillon des Roses. Ce fut la résidence du tsar Paul 1er.

Déjeuner en ville.

Visite de l'Eglise de la Résurrection du Christ (Saint-Sauveur-sur-le-Sang-Versé) : construite dans le

- 1 -

style des XVIème et XVIIème siècles, s'inspirant de la cathédrale Basile-le-Bienheureux à Moscou, mais avec en plus un riche décor de mosaïques, elle fut construite à l'endroit même où Alexandre II fut assassiné en 1881. Alexandre III voulut qu'elle abritât sous sa coupole l'endroit précis où le sang avait coulé d'où son nom, Eglise du Sauveur-sur-le-Sang. Trente ans de travaux de restauration ont été nécessaires pour que l'on rouvre, en 1996, cette surprenante église.

Croisière romantique sur la Neva et à travers les canaux de « Venise du Nord »

Dîner d'adieu au restaurant Pouchkine.

Nuit à l'hôtel Neptune (ou similaire)

Jour 4 23.06.2010 St Pétersbourg / Paris

Petit-déjeuner.

Transfert à l'aéroport

Départ en direction de Paris sur le vol PV 235 (10h00/10h55)

Frais de séjour : à partir de 1280€

Frais de congrès : 380€ Sup ch. individuelle : 280€

Taxe d'aéroport : 134 €

Nos tarifs comprennent

- L'assistance à l'aéroport (départ de Paris uniquement - si nombre de participants supérieur à 10 personnes)
- Le transport aérien Paris/St Pétersbourg A/R.
- Le séjour en pension complète avec hébergement en chambre double à l'hôtel Neptune (Best western) ou similaire.
- Les transferts et visites en car climatisé avec entrées dans les sites et les services d'un guide francophone.
- Le port des bagages.
- les repas mentionnés au programme
- La garantie APS (garantie totale des fonds déposés)

Nos tarifs ne comprennent pas

- Les boissons et dépenses à caractère personnel.
- Les pourboires aux guides et chauffeurs.
- Les taxes d'aéroport au départ de France
- La taxe de sortie.
- Le supplément chambre single : 280 €
- Les assurances annulation et bagages (facultative).

Groupe : 10 à 30 participants

Préparation au voyage

Formalités

PASSEPORT : le passeport doit disposer de 6 mois de validité au-delà de la date de retour de votre voyage. Vérifiez que vous l'avez bien signé !

VISA : Il est obligatoire. (coût ~ 85€)

- 1 photo passeport collée (non agrafée) sur le formulaire officiel de l'ambassade
- 1 passeport signé et valable au moins 6 mois après votre retour de Russie
- 1 attestation d'assurance maladie valable en Russie pour la période du voyage (le nom des voyageurs, le n° de police d'assurance et le mot Russie doivent figurer sur l'attestation ORIGINALE - pas de copie acceptée)
- 1 formulaire de visa russe dûment rempli (nous consulter)

Attention ! Le délai d'obtention est de 20 jours ouvrables. Prévoir plus si vous faites établir votre visa par correspondance. Frais d'urgence important en cas de retard

Ambassade de Russie :

40/50 BD LANNES

75016 PARIS

Tél : 01 45 04 05 01/08/01

Fax : 01 45 04 44 09

Site Web : www.france.mid.ru

Ouvert du lundi au vendredi de 9:00h-12:00 h.

Le service consulaire n'accepte pas de documents et ne délivre pas de visas par courrier.

Vaccinations

Pas de vaccin obligatoire. Nous recommandons la vaccination tétanos/polio, celle contre la typhoïde : Typhim VI, ainsi que les vaccins hépatites A & B, surtout si vous n'êtes pas à jour de vos différents rappels. Vous pouvez vous adresser pour tout renseignement complémentaire au service de l'Institut Pasteur. Tél. : 01 40 61 38 00, du lundi au vendredi, de 9h à 17h et le samedi de 9h à 11h.

SAINT PETERSBOURG

Située à l'embouchure de la Néva, cette ville compte 4,7 millions d'habitants. Ville de tous les superlatifs, révélatrice de la démesure de son fondateur, Pierre le Grand qui en fit la capitale de la Russie en 1703 jusqu'en 1918, Saint Pétersbourg fait partie du patrimoine des plus belles villes du monde. Fenêtre ouverte sur l'Europe, ville de culture et d'art, la « Venise du Nord » en raison des nombreux canaux qui la parcourent, occupe une place particulière dans l'histoire de la Russie. C'est un centre intellectuel et universitaire.

Sous la lumière magique des nuits blanches entre fin mai et fin juin, la ville aux mille visages offre à toutes les périodes de l'année des attraits particuliers.

- 3 -

Capitale d'une région riche de parcs et de résidences impériales, Saint Pétersbourg offre une très large palette d'excursions et de paysages.

Climat : Européen continental

Langue : Le russe, qui est parlé par les quatre cinquièmes de la population, cohabite avec une centaine d'autres langues ou dialectes.

Religion : Les chrétiens orthodoxes sont les plus nombreux. Importantes minorités juive, protestante et musulmane.

Change : La monnaie est le Rouble, 1 euro vaut à peu près 40 roubles.

Emporter indifféremment cash ou traveller chèques. Cartes de crédit acceptées dans certains magasins.

L'Euro fait désormais jeu égal avec le Dollar en Russie ; les Euros sont acceptés partout (magasins, boutiques et marchés de souvenirs ...).

Le marchandage est de règle, quant aux roubles (cours très fluctuant) seule une petite somme est nécessaire pour les achats dans les kiosques (boissons, cafés, glaces, métro ...) et pour les droits de photographie à l'intérieur des monastères et des musées.

Décalage horaire : L'heure locale est GMT + 3h00 à Moscou.

Pourboire : Il est d'usage de laisser des pourboires collectifs dans les hôtels, les restaurants, au chauffeur, aux guides... en fonction de votre satisfaction bien sûr ! (40 euros environ par personne).

Us et coutumes : Visites des églises et monastères : Mesdemoiselles et Mesdames, prévoyez d'avoir les épaules couvertes, Messieurs, pas de short : les gardiens sont très stricts !

Cuisine :

Zakouski (entrées)

À ce chapitre, on trouve aussi bien le roi-caviar (" ikra "), le vrai, le " noir ", mais aussi le " rouge " (œufs de saumon) et les autres " caviars ", d'aubergine ou de courgette. Vous aimez le poisson ? Servez-vous. Poissons fumés (fumés crus ou fumés cuits) ou salés : esturgeon, saumon, flétan, sprats, harengs, maquereaux, et j'en passe. Les Russes adorent les champignons. La collecte (la " chasse silencieuse ") est un rite, et les salaisons un délice. Les pirojki (chaussons à la viande, au chou, aux champignons, etc.) sont excellents. Et les Russes sont aussi maîtres en salades ; nous ne saurions trop recommander la seliodka pod chouboy (littéralement le " harengs sous son manteau ") : ce qui sert de " manteau " aux petits morceaux de harengs salés est un mélange de betterave râpée, de dés de pomme de terre et de mayonnaise. La " vinaigrette " (viniegriet) à la russe est en fait une salade dans laquelle on mélange betterave et pomme de terre. Mais il faut se réfréner, car les zakouski accompagneront tout le repas : ils servent à " faire passer " la vodka.

Pierviy (soupe)

Les choses sérieuses commencent avec la soupe, composante quasi obligatoire d'un repas complet. On ne l'appelle pas d'ailleurs soupe, mais " pierviy " (le premier). Chtchi (il s'agit bien d'une soupe - au chou -, mais son nom est au pluriel) ou borchtch ? Optons pour le borchtch : une soupe à base de betterave. Généralement à la viande, il comprend un mélange de légumes et d'épices qui en fait un plat qui vaut vraiment le détour. Plus familiales sont les oukha (soupes de poisson) et autres solyanka (qui signifie littéralement " tout mélangé ") et rassolnik. La solyanka, à la viande ou au poisson, comprend des petits morceaux de cornichons salés et est relevée d'olives. Le rassolnik est une sorte de solyanka aux abats de volaille et au riz ou à l'orge. En été, il faut absolument goûter l'okrochka, soupe froide à base d'une boisson fermentée appelée le kvas, dans la composition de laquelle entrent différents légumes cuits et crus et des petits morceaux de viande ou de saucisson bouilli.

Vtoroi (plat de résistance)

Le plat de résistance, appelé, fort logiquement, " vtoroi " (le deuxième), n'offre pas moins de choix.

Les goloubtsi sont des choux farcis, mais on farcit également les courgettes. Les pelmeni et les varienniki sont différentes sortes de bouchées faites de viande et d'oignons hachés dans des enveloppes de pâte fraîche, que l'on fait soit griller soit bouillir.

Parmi les plats préparés au four, il ne faudrait pas rater l'occasion de se régaler d'esturgeon ni de carpe. Griechnievayakacha, ou kacha tout court (sarrasin bouilli) est un accompagnement très traditionnel. Enfin, le plat de cuisine familiale par excellence est la solyanka (version " plat de résistance "), dont il existe plusieurs variantes, la base étant du chou grillé.

Tchai (thé)

Il peut être servi avec des pirojki fourrés, cette fois-ci, au coulis d'abricots ou de fruits rouges, ou avec des blintchiki, petites crêpes, généralement, elles aussi fourrées de différentes bonnes choses.

Chachlik (brochettes)

Il est vrai qu'on ne mange pas qu'à table ! Pourquoi ne pas vous laisser entraîner dans une partie de chachlik (brochettes) ! C'est la coutume gastronomique la plus conviviale du pays. Pour la partie nourriture : les Russes ont une préférence pour le porc. On met les morceaux à mariner la veille au soir dans du " kéfir " (lait fermenté), de l'oignon ou du vinaigre. On prépare de la même façon l'esturgeon. C'est excellent ! Pour la partie boisson : bon, vous avez compris ! Ne soyez pas surpris si l'on vous propose une partie de chachlik par - 15/- 20 °C. Ça fait partie des sports d'hiver. La recette est la même que pour les chachlik d'été... avec double ration de vodka !

Boissons : L'âme russe n'est pas sobre, et d'illustres souverains russes comme Vladimir ou Pierre le Grand ont revendiqué l'acte de boire comme un élément constitutif de leur culture.

Bière, hydromel et kvas

Produite à l'origine par fermentation de miel, une denrée noble (et chère !), la miedovukha doit faire face, à partir du XV^e siècle, à la concurrence de produits bien meilleur marché. Aujourd'hui, certaines recettes authentiques subsistent bien dans les campagnes, mais le " vin de miel " produit industriellement se résume à de l'eau-de-vie diluée et parfumée au miel. Jusqu'au XIX^e siècle, la bière sert de " vin de messe " dans l'église orthodoxe. Les marques Baltika et Zolotaya Botchka servent une qualité à peu près convenable.

Le kvas est une boisson faiblement alcoolisée et pétillante produite en faisant fermenter du pain dans de l'eau. Malgré la concurrence de la bière, il reste très apprécié, surtout l'été.

Vin

Le Cahors local (Kagor), bon marché, est l'une des bouteilles favorites des Russes aux repas de fêtes. A la fin du XIX^e siècle, le prince Lev Sergeievitch Golitsyne rapporte en Russie la recette du champagne, découverte 200 ans plus tôt par le moine champenois Dom Pierre Pérignon. Il lance la production à Abrau Durso ainsi qu'à Massandra, en Crimée. Ce " champanskoye " est un vin mousseux sucré, tout aussi bon marché que la vodka, et constitue l'apanage de la gent féminine.

Vodka ... et zakouska

C'est au XV^e siècle qu'est introduite pour la première fois l'eau-de-vie, une boisson analogue sur le plan technologique à la vodka, mais produite par distillation du vin. Pour cette raison, elle reçoit un accueil mitigé, la Russie se trouvant à l'écart de la civilisation de la vigne. Tout juste consent-on à s'en servir à des fins thérapeutiques. Les choses changent lorsque l'on découvre la possibilité de produire une eau-de-vie par distillation de grain. Apparaît alors une boisson qu'on désignera durant plus de trois siècles par le terme de " vin de pain " et qui deviendra au XIX^e siècle la vodka (petite eau).

À la fin du XIX^e siècle, grâce aux travaux du physicien Dimitri Mendeleïev sont mis au point les procédés permettant la production industrielle de la " Spéciale de Moscou " (Moskovskaya Ossobaya), fleuron de l'usine Cristal de Moscou. Son titre de 40 degrés, censé correspondre à la teneur idéale en alcool, acquerra valeur de norme universelle.

L'art d'accompagner la vodka connaît, fort heureusement, de plus grands raffinements. Car en Russie, c'est la nourriture qui accompagne la vodka, et non l'inverse. En effet, le sens littéral de zakouski, mot servant à désigner les entrées, sous-entend qu'elles sont destinées à être dégustées après un verre... Certains zakouskis constituent avec la vodka des alliances particulièrement harmonieuses. Citons le cornichon salé, les masliata (petits champignons qui, marinés, ont une consistance visqueuse), le maquereau (skumbria) salé, le julien (petite entrée à base de champignons préparée au four) et le kholodets (gelée préparée avec des morceaux cartilagineux de porc).

Au chapitre de la diversité, la vodka n'est pas en reste par rapport à sa compagne la zakouska. La vodka peut être soit parfaitement pure, soit légèrement adoucie grâce à l'ajout à la recette de certains

arômes de plantes à doses homéopathiques, soit encore préparée avec des fruits rouges ou du piment marinés. Dans ce cas, on parle de nastoyki.

Shopping : Souvenirs soviétiques, artisanat de bois tel que les coffrets ou couverts en bois peints et vernis, artisanat de pierres, peintures, icônes, matrioshkas (poupées gigognes) , les chapkas (toques en fourrure) , casquettes militaires, "oeufs Fabergé", balaïkas miniatures, les bijoux en ambre, livres... La vente de souvenirs est omniprésente en Russie ... surtout dans les lieux touristiques. Quant au caviar, il nécessite une conservation au frais ... difficile quand on voyage. Et la vodka ? Cet alcool associé à l'image de la Russie vient de "voda" (petite eau, en russe), mais ce n'est pas tout à fait la même saveur. N'oubliez pas de la déguster à la russe, "cul sec" dans les petits verres (rioumka).

A LIRE

Bibliographie

- "Histoire de la Russie", N.Riasanovsky, Ed. 'Bouquins', R. Laffont, 1987
- "Saint-Pétersbourg - Trois siècles de culture", Ed. Anatolia
- "Derniers feux de Saint-Pétersbourg", Ed. Lattes
- "Us et coutumes russes", Ed. Chantecler
- "Atlas, Coll. Découvertes", Ed. Gallimard
- "Histoire de Saint-Pétersbourg", Ed. Fayard
- "Mythe de Saint-Pétersbourg", Ed. Aube
- "Roman de Saint-Pétersbourg", Ed. Rocher
- "Moscou et Saint-Pétersbourg", Coll. Guide Evasion
- "Saint-Pétersbourg", Coll. Nouveaux Loisirs, Ed. Gallimard

Si vous désirez d'autres renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.

Bon Voyage !