

Se déplacer dans l'île

En voiture

Pensez au célèbre tour de Corse automobile, le *rallye aux 10 000 virages*: la plupart des routes sont étroites et sinueuses. La distance se mesure en temps et non en kilomètres: en dehors des axes principaux, on ne peut guère dépasser une moyenne de 50 km/h.

Munissez-vous d'une carte détaillée. Si un habitué de la route vous suit, n'accélérez pas, laissez-le doubler, vous en serez remercié.

Soyez prudents: au détour d'un virage, vous pouvez vous trouver face à un camping-car, un vélo, un piéton ou même face à des animaux en divagation: vache, cochon, troupeau de chèvres.

Attention: ne vous laissez pas attendrir par les cochons semi-sauvages qui réclament à manger aux touristes: ce sont des animaux imprévisibles et puissants. Ils peuvent être dangereux, surtout pour les enfants.

Stationnement: même à l'ombre, ne laissez jamais un enfant ou un animal dans un véhicule. La température devient très vite suffocante.

Louer une voiture

Pour une location sans souci

- Prenez d'abord connaissance des tarifs pratiqués.
- Lisez bien le contrat avant de le signer.
- Vérifiez les assurances:
 - qui peut conduire?
 - quel est le montant de la franchise?
 - les accessoires du véhicule sont-ils couverts?
- Contrôlez toujours l'état intérieur et extérieur du véhicule avant de le prendre. Si nécessaire, faites des réserves écrites.

En train

Quatre liaisons quotidiennes entre Bastia et Ajaccio. Il faut changer à Ponte-Leccia pour se rendre à Calvi.

Des trajets en autocar permettent de relier les villes et la plupart des villages de l'intérieur.

Se restaurer

Dans les restaurants, les cafés...

Avant d'entrer

Les prix doivent être affichés à l'extérieur pendant toute la durée du service. Vérifiez pour les menus s'il y a des restrictions particulières (ex: servis uniquement en semaine ou au déjeuner) et si les boissons sont comprises.

À table

Le couvert est inclus dans le prix; il comprend le pain, l'eau ordinaire, la vaisselle, les épices...

Le service **est toujours compris**. Une note doit vous être remise en fin de repas.

Un client satisfait peut laisser un pourboire mais rien ne l'y oblige.

Les plats servis doivent correspondre à ceux indiqués sur le menu, sinon il y a tromperie.

Par exemple: un produit congelé ne doit pas être présenté comme un produit frais.

Sachez que depuis 2003 les établissements de restauration (sur place ou à emporter) sont tenus d'indiquer sur leur carte, ou tout autre support accessible au consommateur, l'origine (le nom du pays) des viandes bovines qu'ils servent.

Bienvenue à tous les clients

Sauf motifs légitimes (état d'ébriété ou heure de fermeture...) **le restaurateur ne peut refuser aucun client**.

Par contre, il est libre d'interdire les animaux.

Cafés et restaurants peuvent également refuser l'accès de leurs toilettes à ceux qui ne consomment pas.

Les fermes-auberges

Ce sont des lieux de restauration aménagés sur des exploitations agricoles.

En utilisant le terme ferme-auberge, l'agriculteur s'engage à servir des produits provenant essentiellement de l'exploitation.

Signes officiels de qualité des produits alimentaires

AOC

Appellation d'origine contrôlée, Garantit l'origine d'un produit: c'est l'expression d'un terroir.



Le Label Rouge

Garantit une qualité supérieure.



Le logo Agriculture Biologique

Garantit l'absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse.

