Die meisten Geschäfte öffnen gegen 10 Uhr und schließen gegen 19.30 Uhr. Die arabischen Lebensmittelhändler bilden eine Ausnahme, sie haben bis Mitternacht geöffnet. Viele Lebensmittelgeschäfte und Märkte haben am Sonntagmorgen auf, sind montags jedoch geschlossen. Im Judenviertel Le Marais und in Montmartre haben die meisten Geschäfte sonntags geöffnet. Im August sind viele Restaurants, Cafés und Geschäfte (Bäcker und Metzger) wegen der Urlaubszeit geschlossen. Das solltest du bei der Reiseplanung berücksichtigen.

Zweimal im Jahr ist in Frankreich Schlussverkauf: drei Wochen im Juli/August und drei Wochen im Januar. Bei diesen Sales kannst du echte Schnäppchen machen. Informiere dich vorher über den genauen Zeitraum.

MUSEEN

Paris ist ein Paradies für Museenliebhaber. Du findest prächtige, renommierte Museen. Achte auf die Öffnungszeiten: Manche Museen haben montags geschlossen, andere wiederum dienstags. Dahinter steht keine Logik. Der Paris Museum Pass (www.parismuseumpass.com) bietet Zugang zu mehr als sechzig Sehenswürdigkeiten. Ein Pass für zwei Tage kostet 52 Euro, für vier Tage 66 Euro und für sechs Tage 78 Euro. Für Sonderausstellungen innerhalb ständiger Sammlungen musst du aber oft zusätzlich zahlen. Der Pass ist an den Kassen der teilnehmenden Museen und Denkmäler sowie im Touristenbüro in 25, Rue des Pyramides, erhältlich. Wenn du nicht gern in der Schlange stehst, schau im Internet im Voraus nach Tickets. Dann kommst du oft durch einen separaten Eingang ins Innere. Bei vielen Museen ist der Eintritt für unter 26-Jährige aus der EU kostenlos. Außerdem bieten viele Museen Rabatte für Behinderte und Menschen ab 60 Jahren. Ebenso gibt es Museen, die am ersten Sonntag des Monats für jedermann kostenlos geöffnet sind.

FRANZÖSISCHE (ESS-)GEWOHNHEITEN

Franzosen lieben es, zu essen und darüber zu sprechen. Der Akzent liegt auf zwei Mahlzeiten: dem Mittagessen (*le déjeuner*) und dem Abendessen (*le dîner*). *Le petit déjeuner* (das Frühstück) ist ziemlich überschaubar: eine Tasse Kaffee, Tee oder Kakao mit einem Tartine (Stück Baguette mit Marmelade) oder Croissants. So isst man zu Hause und auch im Café. Die Cafés haben oft schon früh geöffnet. Viele Menschen stehen morgens mit Kaffee und Croissant an der Bar. Das ist vielleicht nicht so gemütlich wie an einem Tisch, aber etwas preiswerter: Der Unterschied beträgt oft den halben Preis. Bestell einen Café (einen Espresso), einen *Cafe allongé* (einen Espresso, mit Wasser verlängert), einen *Café Crème* (mit warmer Milch), einen *Café au lait* (mit kalter Milch) oder

einen *Noisette* (eine kleine Tasse mit einem Hauch kalter Milch). Mittags gehen die Franzosen zum Essen aus. Zwischen 12.30 und 14.30 Uhr herrscht in den Restaurants Hochbetrieb. Ein traditionelles französisches Mittagessen besteht meist aus drei Gängen. Du kannst aber auch nur eine Vorspeise (*Entrée*) oder ein Hauptgericht (*Plat*) bestellen. Schau auch immer nach dem *Menu du jour* oder der *Plat du jour* (dem Tagesgericht). Pariser arbeiten abends oft lange und essen in der Woche nicht vor 20 Uhr zu Abend. Die Restaurants öffnen gegen 19.30 Uhr. Am Wochenende wird es meist nach 21.00 Uhr voller. Pariser gehen gern zum Essen aus, deshalb sind die Restaurants oft voll. Wenn du dir einen Platz sichern willst, solltest du rechtzeitig reservieren. Wichtig: Lass dich im Restaurant immer von einem Ober an deinen Platz bringen, setz dich nicht einfach irgendwohin.

FEIERTAGE

Neben den beweglichen Feiertagen Ostern, Pfingsten und Himmelfahrt gibt es in Frankreich folgende offizielle freie Tage:

Neujahr > 1. Januar
Tag der Arbeit > 1. Mai
Tag der Befreiung (Waffenstillstand 1945) > 8. Mai
Nationalfeiertag > 14. Juli
Mariä Himmelfahrt > 15. August
Allerheiligen > 1. November
Waffenstillstand (1918) > 11. November
Weihnachten > 25. Dezember



Am 21. Juni feiert Paris das Fête de la Musique. Auf Straßen, in Cafés und Bars, in Sälen und zu Hause – überall wird Musik gemacht, es wird getrunken und auf der Straße getanzt.

Vom Abend des 13. Juli kann man beim Bal des Pompiers bis in den frühen Morgen des 14. in den Feuerwehrkasernen tanzen. Am 14. Juli werden in der Stadt die unterschiedlichsten Feste veranstaltet.

Um Dreikönig **(6. Januar)** quellen die französischen Bäckereien über von Galettes des Roi: Torten mit eingebackenen Porzellanfiguren (*Fève*). Nach der Tradition muss das jüngste Familienmitglied den Tischgenossen die Kuchenstücke zuteilen. Wer die Fève in seinem Stück findet, wird König.

HAST DU NOCH TIPPS?

Wir haben diesen Guide so sorgfältig wie möglich zusammengestellt. Aber das Angebot an Geschäften und Restaurants wechselt regelmäßig. Wir versuchen, diese gedruckte Ausgabe so oft wie möglich zu aktualisieren.

