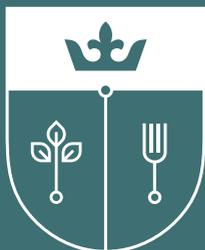


Cracovie

Rencontrons-nous
autour d'une table



Capitale Européenne
de la Culture
Gastronomique
Cracovie 2019





Capitale Européenne
de la Culture
Gastronomique
Cracovie 2019

Héritage et modernité

Gastronomie de Cracovie

Cracovie est la Capitale européenne de la gastronomie 2019. Ce titre est décerné par l'Académie européenne de la gastronomie. La ville, appréciée depuis des années pour les valeurs de son héritage culturel, devient également le centre de l'héritage culinaire et, tout simplement, un lieu où l'on peut savourer la délicieuse cuisine polonaise.



Ce n'est pas surprenant - la scène culinaire de Cracovie est en plein épanouissement. Chaque semaine un nouveau restaurant y ouvre ses portes. Parfois c'est un petit endroit géré par un passionné, un peu plus grand qu'un mouchoir de poche, parfois une machine gastronomique bien huilée opérant sous l'égide d'un restaurateur expérimenté.

Ce qui réjouit le plus, c'est que la gastronomie à Cracovie se développe avec vigueur hors du centre-ville étroit et des sentiers touristiques populaires. Celle-ci trouve son abri entre des immeubles d'habitation, des immeubles de bureaux qui poussent comme des champignons et des centres commerciaux. Elle accueille les hôtes, nourrit les travailleurs, invite les voisins à mieux se connaître. Effectivement, nous visitons les restaurants de plus en plus volontiers : en 2017, les Polonais ont dépensé 36 milliards de zlotys pour manger en ville. C'est de 9 % de plus que dans l'année précédente. La nouvelle vague de visiteurs apporte des changements.

L'intérieur des restaurants à Cracovie est de plus en plus créatifs, le service devient meilleur et les plats de plus en plus intéressants. Les chefs cuisiniers reviennent de stages à l'étranger, mais ils ne reproduisent pas les plats préparés dans d'autres pays, au contraire, ils bénéficient de leurs compétences afin de proposer de nouvelles interprétations des plats classiques polonais. Pour ce faire, ils n'utilisent pas des produits anonymes issus de la grande distribution mais s'approvisionnent chez les petits producteurs locaux. Ils expliquent avec patience que le repas peut aussi devenir une sorte de récit portant sur les émotions, les souvenirs, le lieu, et l'histoire transmise sur l'assiette est de plus en plus complète, entre autres, parce qu'ils assortissent des vins aux plats de manière consciente, également ceux produits des raisins cultivés en région de Cracovie ou même dans les limites administratives de la ville.

Histoire culinaire

(et pas seulement) de la ville

Au Moyen Âge, Cracovie était la capitale de la Pologne. Située sur des routes commerciales importantes, elle faisait partie des plus riches villes en Europe. Au cours des siècles, sa cuisine a été formée par des influences allemandes, italiennes, proche-orientales (juives et musulmanes), et un peu plus tard aussi par celles françaises et austro-hongroises, sans parler de la tradition polonaise. Malheureusement, les anciennes recettes ne se sont pas conservées jusqu'à nos jours. Pourtant, nous savons que l'on mangeait des aliments gras avec des repas monotones tout en respectant de nombreux jeûnes. La richesse de la ville et les monastères fondés ont contribué à la diversification de l'alimentation des habitants de Cracovie : les moines apportaient de nouveaux ingrédients et herbes.

La tradition culinaire allemande avait un impact sur la cuisine de Cracovie depuis la fondation de la ville en 1257. D'ailleurs, au Moyen Âge, beaucoup de bourgeois provenaient d'Allemagne, et la langue allemande était la langue la plus parlée à Cracovie. Il convient toutefois d'évoquer les influences de Nuremberg, ville hanséatique engagée dans le commerce international. De précieuses herbes et épices utilisées à la production de pains épices, gâteaux étant un symbole de richesse et... un médicament pour beaucoup d'affections.

À Cracovie on préparait un gâteau dit « miodownik » (gâteau au miel) dont le goût a été renforcé et raffiné par des additions, entre autres, du poivre duquel a pris son appellation polonaise *piernik* (le pain d'épices). Au XVIIIe siècle, la première corporation des pain-d'épiciers, qui s'était séparée de la corporation des boulangers, a été créée, et les pains d'épices étaient vendus dans les pharmacies et consommés comme hors d'œuvres pour la vodka, parce que comme



Aujourd'hui, le bagel revient sur la scène culinaire cracovienne après beaucoup d'années d'émigration, principalement à New-York.



tous savent : qui ne boit pas de vodka, n'a pas le droit de savourer le pain d'épices sucré !

Malgré les apparences, les influences italiennes dans l'art culinaire ne commencent pas en 1518 avec l'arrivée en Pologne de la princesse Bona de la famille Sforza qui régnerait au Wawel à côté de son mari Sigismond 1er de Pologne. Les plus anciennes inspirations de la cuisine italienne apparaissent grâce aux ordres religieux d'origine italienne implantés sur les territoires polonais tels que les clarisses, les dominicains, les franciscains et plus tard les capucins et les frères hospitaliers. Ce n'était pas unique, en effet la seconde vague d'Italiens est arrivée en ville grâce aux contacts commerciaux et financiers. Déjà au XIVe siècle, les maisons bancaires de Sienne, Florence, Gênes ou Venise ont opéré à Cracovie, ce qui constituait également l'affirmation de la grandeur économique de la capitale polonaise de l'époque. Il n'en reste pas moins que c'était grâce à la reine Bona que les fromages italiens avec en tête le Parmesan et les légumes non connu auparavant comme brocoli, chou-fleur ou chou (appelé désormais en Pologne « chou italien ») ont été importés en Pologne, et le vin a remplacé la bière couramment consommée auparavant dans les cours royales et des magnats.

Il n'y aurait pas de cuisine de Cracovie sans Juifs. Une partie des marchands juifs arrivait à Cracovie depuis la mer Noire à travers Lviv. Grâce à eux, les épices telles que la muscade, les amandes et le pavot apparaissent sur les tables des habitants de Cracovie. C'est l'une des raisons pour laquelle la version cracovienne de *gefiltefish*, à la différence d'autres versions, est sucrée avec l'addition d'amandes et de cannelle. Aux environs de Cracovie, célèbres pour sa carpe de Zator ou ses poissons de Staniątki, les plats étaient préparés à base de carpe. Il en va de même avec le « cymes », c'est-à-dire un plat sucré de carottes épicées de grandes quantités de cannelle. Les variations de *gefiltefish*, autrement dit la carpe à la juive (darnes de carpe en gelée



épiciées avec des amandes et de la cannelle) sont devenues des plats populaires pendant le réveillon de Noël catholique à Cracovie.

Les restrictions politico-économiques ont contribué à la popularité du hareng sur les tables juives. Aujourd'hui, les restaurants juifs dans le quartier de Kazimierz le servent sous au moins plusieurs variantes. La version aux raisins fusionnant le goût sucré avec le goût acide compte parmi les plus populaires. Le même s'est produit avec le tchoulent, plat composé de gruau bon marché ou de haricots avec addition de viande kasher.

En écrivant sur le sujet des influences juives à Cracovie, on ne peut pas omettre le bagel. La première mention du mot « bagel » se trouve dans les documents municipaux de Cracovie du 1610. Le mot même serait d'origine allemande (ce qui résulte, le plus probablement, du grand nombre de nouveaux arrivants d'Allemagne après l'attribution de la charte municipale à Cracovie en 1257 ou des racines de la langue yiddish surnommée « allemand avec un sens de l'humour ») et signifie un pain en forme d'anneau. À l'origine, celui-ci était donné aux femmes enceintes et symbolisait les cycles de la vie. Depuis le XVII^e siècle, il serait présent dans la plupart des communautés juives ashkénazes de Cracovie. Aujourd'hui, le bagel revient sur la scène culinaire cracovienne après beaucoup d'années d'émigration, principalement à New-York.

Il y avait aussi à Cracovie de fortes influences provenant des autres parties du Proche-Orient qui étaient présentes sous la forme de sarrasin, pavot, sorbets (jus de fruits congelés), fruits secs, confitures (c'est-à-dire les fruits cuits dans le miel), nougats, makagigi (gâteau de miel, pavot, noix, amandes), halva. Les façons de préparation de la viande à l'orientale se sont aussi enracinées dans la cuisine polonaise : viande marinée, viande hachée; chachlyk, steak tartare, viande (principalement de la viande d'agneau) préparé aux fruits secs et légumes marinés.

La ville doit ces nouveautés importées d'Orient aux deux puissances économiques italiennes du Moyen Âge : Venise et Gênes,

puissantes Républiques maritimes dont les influences dépassaient le bassin de la mer Méditerranée. Déjà au XIII^e siècle, les Génois sous les auspices des chants tatares rebaptisent le vieux port Théodosie « Kaffa » et commencent l'échange commercial avec l'Europe occidentale par des routes terrestres qui conduisaient à travers Lviv et Cracovie par ledit sentier des Tatares et non pas uniquement par voie maritime. C'est par voie maritime que les premières précieuses épices et racines arrivaient en ville avec les marchands arméniens, ou parfois Juifs. Ces spécialités, compte tenu des prix élevés, finissaient bien entendu, dans la plupart des cas, sur la table royale.

Beaucoup plus tardivement, au XVII-XIX^e siècles, la capitale de la Petite-Pologne était sous forte influence de l'Autriche. Les pommes de terre sont arrivées à Cracovie depuis Vienne, c'était un don pour le roi Jean III Sobieski de la part de l'empereur Léopold I^{er}. Dans un premier temps, les habitants de Cracovie se sont montrés méfiants à l'égard de ce nouveau produit qui devrait attendre son tour dans la cuisine polonaise. Considérée d'abord comme plante décorative, la pomme de terre a gagné, au fil du temps, le cœur et l'estomac des Polonais. Le café est arrivé en Pologne de la même direction. Les grains de café ont été importés à Cracovie depuis Vienne. Cependant, cette boisson, étant d'origine arabe, était considérée d'abord comme l'œuvre de Satan. Pourtant, les premiers cafés ont été créés à Cracovie déjà à la fin du XVIII^e siècle.

À la fin du XVIII^e siècle, Cracovie, suite aux partages de la Pologne, s'est trouvée sous la domination autrichienne. La perte du pouvoir par les Polonais a entraîné la nécessité d'importer à Cracovie des fonctionnaires autrichiens qui seraient aptes à remplacer les Polonais. Grâce aux Autrichiens, les plats typiquement autrichiens se sont popularisés. Nous pouvons y évoquer le wienerschnitzel (tradition de panage a été propagée en Pologne à travers la cour des Habsbourg), « le salceson » à la sauce de moutarde ou la salade de pommes de terre. Les emprunts à la cuisine autrichienne sont visibles aussi dans les recettes de soupes.





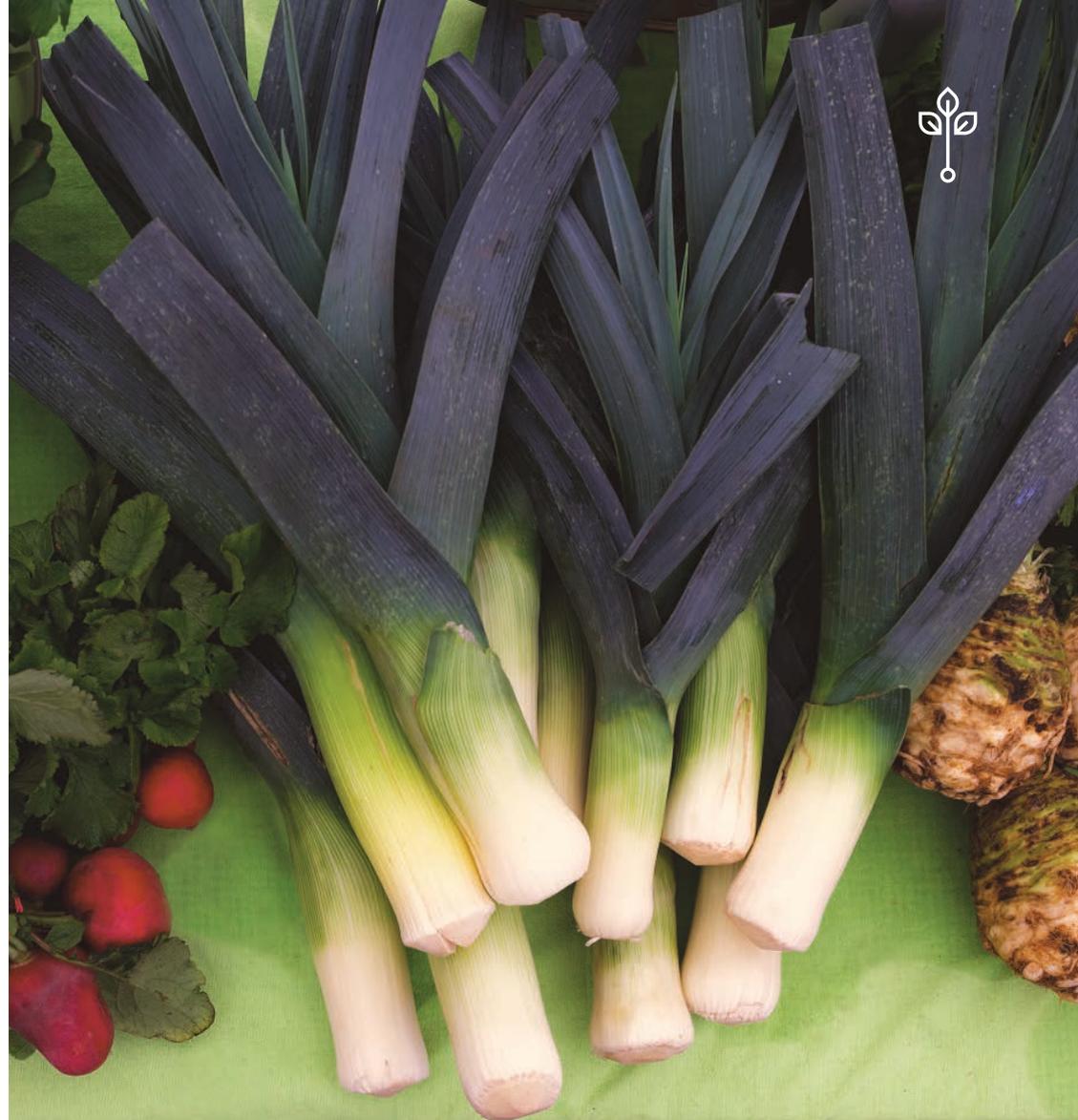
L'image de l'obwarzanek est utilisée à Cracovie à la promotion de la ville et des restaurants. Le Musée vivant de l'obwarzanek fonctionne à Stary Kleparz.

Nourriture sur le marché et dans la rue

Cracovie est, depuis des siècles, une ville commerciale. Au Moyen Âge, le rythme de vie a été déterminé par les foires : la petite foire de Saint Guy qui avait lieu dans la période du 11-17 juin et deux plus grandes se déroulant pendant deux semaines, il s'agit de la foire de Saint Stanislas (3-14 mai) et la foire de Saint Michel à la fin du mois de septembre. Dans cette période, arrivaient en ville les marchands de toute l'Europe en vue de conclure des contrats. La Place du Marché principal réunissait les marchands, mais aussi les bourgeois qui s'y approvisionnaient.

La tradition commerciale de Cracovie se perpétue jusqu'aujourd'hui. Dans toute la ville, fonctionnent des marchés tant grands que petits parmi lesquels le plus vieux est celui de Stary Kleparz où les marchands et les clients se rencontrent sans interruption depuis 1335 et le marché de Plac Nowy fondé au cœur de la ville juive au début du XVIIe siècle. Le marché Targ Pietruszkowy a été créé dans le quartier de Podgórze, on peut y acheter des produits directement des agriculteurs et des producteurs locaux sélectionnés par les organisateurs. Le marché Targ Pietruszkowy est l'un des quelques dizaines de marchés dans le monde qui appartiennent au mouvement Slow Food de la chaîne Earth Markets.

Cracovie, ville des étudiants, des artistes et des touristes, a de riches traditions de nourriture de rue. Les *farynas*, lesdites cuisines sous le soleil gérées lors des marchés par les *faryniarki* (une sorte de cuisinières) proposaient déjà au Moyen Âge la nourriture économique. Il semble que les *farynas* se soient conservées intactes pendant des siècles. Outre les saucisses, le fromage de tête et le foie, sur les stands de *faryniarki*, on pouvait manger le borchttch d'os,



Le marché Targ Pietruszkowy est l'un des quelques dizaines de marchés dans le monde qui appartiennent au mouvement Slow Food de la chaîne Earth Markets.



Dans toute la ville, fonctionnent des marchés tant grands que petits parmi lesquels le plus vieux est celui de Stary Kleparz.

Nourriture sur le marché et dans la rue

la soupe aux pois, la soupe aux pommes de terre, le krupnik (soupe à l'orge polonaise) ou la soupe la plus économique à la Rumford. La plus célèbre faryna reconnue pour sa viande d'oie servie en hiver aurait fonctionné dans le passage reliant la Place Principale et la Petite Place du Marché. Dans les faryna à Kleparz la nourriture était servie dans les bols d'argile. Les spécialités de Kleparz sont : boudin « kiszka ordyńska » avec tranches de graisse et un produit similaire mais moins gras : salceson sanglant « kadryl » auquel on ajoutait des fragments des oreilles ou nez de porc. Au coin des rues Grodzka et Poselska, on aurait mangé le meilleur maczanka. Cette spécialité très cracovienne remonterait à la fin du XVIe siècle étant au début un rapide snack chaud des charretiers municipaux. Le maczanka est composé d'une tranche de filet de porc cuite pendant longtemps dans le four au carvi et à l'oignon dans une sauce épaisse dans laquelle on trempe un petit pain. Plus tardivement, la viande a commencé à être servie sous forme de burger. C'est sous cette forme que le maczanka est devenu un hit des food trucks de Cracovie.

Obwarzanek

le « roi » rond de Cracovie

L'obwarzanek, un simple pain en forme d'anneau, est le représentant le plus caractéristique des produits de boulangerie de Cracovie. Traditionnellement saupoudré de sel, pavot ou sésame, plus récemment aussi de fromage, cumin noir ou d'herbes, il est préparé à la main depuis 600 ans. Le boulanger transforme la pâte en *sulka*, bande d'épaisseur d'un doigt, et ensuite enroule deux ou trois bandes en spirale, forme la couronne en enroulant les bandes autour de sa main. Quand on laisse la pâte lever, celle-ci est cuite dans l'eau bouillante. Les anneaux bouillis sont saupoudrés de sel, des graines de pavot ou sésame avant d'être cuits.

La première mention du mot *obwarzanek* (en latin *circinello*) date du 1394. Nous savons des comptes financiers tenus dans les cours que l'*obwarzanek* était présent sur la table de la reine Hedwige. Au début, il n'était préparé que pendant la période de Carême, plus tard la corporation des boulangers a décidé qu'il pouvait être préparé pendant toute l'année, mais uniquement le vendredi et les jours de jeûne : l'information de cet accord apparaît dans la documentation de la corporation des boulangers du 8 janvier 1720. La vente du produit était limitée aux boulangeries cracoviennes. La préparation des *obwarzaneks* sans permis ou en dehors des délais admis était punie. En 1771, le boulanger Izdebski qui a fait cuire les *obwarzaneks* malgré l'interdiction de la corporation, a expliqué qu'il avait préparé des pains, mais il ne les avait pas vendus à Cracovie.

L'*obwarzanek* était vendu au Moyen Âge et dans les siècles suivants dans les étals sur la Place principale, ensuite la vente s'effectuait dans les paniers d'osier et enfin, dans des camions de nourriture. En 2000, il y avait à Cracovie 180 points de vente d'*obwarzaneks*. Aujourd'hui, la production moyenne journalière des *obwarzaneks* s'élève à 150 000 pièces.



L'obwarzanek, un simple gâteau pain en forme d'anneau, est le représentant le plus caractéristique des produits de boulangerie de Cracovie.

Modernité

restaurants et fêtes culinaires

La région Petite-Pologne est un leader des changements gastronomico-culinaires, et Cracovie est le deuxième après Varsovie plus grand centre gastronomique en Pologne. En répétant après le chef cuisinier renommé Adam Chrząstkowski du restaurant polonais Ed Red distingué en 2017 par les guides Michelin, Gault & Millau et Slow Food : les facteurs tels que l'attachement à la tradition, un grand nombre de touristes intéressés par la cuisine polonaise et l'accès aux produits uniques font de Cracovie l'une des plus importantes destinations culinaires en Pologne. Il faut souligner que la région et la cuisine de la Petite-Pologne n'ont pas été industrialisées, comme cela s'est passé dans beaucoup d'endroits en Europe de l'Ouest. Les méthodes traditionnelles du traitement et de la conservation des produits : fermentation, fumage et séchage dans la cendre, trois méthodes qui permettent de déterminer les caractéristiques gustatives de la cuisine de la Petite-Pologne appréciées par les meilleurs chefs de cuisine, se sont conservées jusqu'à aujourd'hui.

Parmi toutes les régions polonaises, c'est la Petite-Pologne qui possède le plus grand nombre de produits régionaux enregistrés dans l'UE. Les 203 produits issus de la Petite-Pologne ont été inscrits dans la liste du ministère de l'Agriculture (produits laitiers, viande, produits de la pêche, légumes et fruits, produits de boulangerie, huiles et graisses, miels, plats et aliments prêts à manger, boissons).

Les produits régionaux de la Petite-Pologne sont les suivants : le saucisson *kielbasa lisiecka*, la carpe de Zator, le pain *obwarzanek*, les fromages *redykołka*, *bryndza podhalańska* et *oscypek*, le pruneau *suska sechłońska*, le haricot *Piękny Jaś* et la viande d'agneau de Podhale.





C'est de Cracovie que proviennent les cuisiniers qui s'engagent dans la promotion de la cuisine polonaise tels que Adam Chrzastkowski (Ed Red), Rafał Targosz (ZaKładka Food&Wine) ou Marcin Filipkiewicz (Copernicus) qui a obtenu la distinction de l'Académie internationale de gastronomie ainsi que le Prix au Chef de l'Avenir. Les chefs de cuisine de Cracovie ont été également distingués par les guides Michelin et Gault & Millau (entre autres Grzegorz Fic d'Albertina, Tomasz Dziura d'Andromeda Alfa, Łukasz Cichy de Biała Róża, Piotr Regucki de Corse, Dawid Macheta de Nolio, Daniel Myśliwiec de Karakter).

Cracovie est l'une des deux seules villes polonaises dans lesquelles il y a des restaurants distingués par le guide Michelin. Aujourd'hui, il y en a 25. Les guides Gault & Milliau et Slow Food Polska ont aussi donné ses recommandations sur les restaurants cracoviens. D'ailleurs, dans la dernière édition de l'Action des Recommandations des Restaurants de Cracovie, organisée depuis 11 ans par la ville de Cracovie et la Congrégation des Marchands de Cracovie, les distinctions et les recommandations ont été décernées au total aux 86 restaurants. Ces établissements font l'objet d'une promotion dans le guide spécial « Kraków na widelcu ».

Lors des marchés, on peut rencontrer souvent à Cracovie des petits producteurs provenant de la ville et des environs. Ceux-ci peuvent être rencontrés aussi aux festivals culinaires. Depuis les années 1990, il a été organisé un bon nombre de festivals culinaires : le festival des *pierogi* ou la fête du pain ont toujours régalé leurs amateurs. Depuis plusieurs années, des petits festivals culinaires (autrefois Foodstock, maintenant Najedzeni Fest!, Art & Food Bazar

ou Festiwal Młodego Wina) ainsi que les festivals des restaurants ont lieu de façon cyclique (Restaurant Week, Fine Dining Week).

Plusieurs festivals culturels urbains sont accompagnés d'activités culinaires. Dans les dernières années, des pique-niques ouverts sont de nouveau organisés et ont acquis une grande popularité parmi des habitants et des visiteurs de la ville. L'évènement intitulé « Krakowskie Zapusty » – Wielkie Smażenie Chrustu (Friture des *Faworkis* – gâteaux croustillants polonais) a été organisé pour la deuxième fois cette année. La fête fait référence aux traditions de la période du Mardi Gras, mais vise aussi à mieux faire connaître aux habitants de Cracovie les plats et la nourriture caractéristiques pour ce lieu et cette période, parmi lesquels se trouvent avant tout les *faworkis* et d'autres sucreries typiques pour le carnaval polonais.

Cracovie constitue aussi le centre du journalisme culinaire : outre les plus grandes personnalités originaires de Cracovie (Robert Makłowicz, Ewa Wachowicz, Anna Starmach) un grand nombre de journalistes et de blogueurs culinaires publient dans les médias et sur Internet. Les blogs les plus connus sont : Dania kontra Ania, Kraków na widelcu et Życie od kuchni. Le portail Haveabite, start-up dédié aux questions culinaires, a été aussi fondé à Cracovie.

Aujourd'hui, comme au cours des siècles précédents, Cracovie reste ouverte aux nouvelles saveurs du monde entier. Il est possible de savourer de divers plats cuisinés dans des restaurants, on peut aussi acheter des ingrédients et expérimenter dans le confort de sa cuisine ou participer dans des ateliers culinaires. Et parce que c'est Cracovie, tout sera sûrement délicieux !



La Petite-Pologne est un leader des changements gastronomico-culinaires, et Cracovie est le deuxième après Varsovie plus grand centre gastronomique en Pologne.

Cracovie, lieu de rencontres (pas seulement autour d'une table)

La ville de Cracovie est visitée chaque année par 13 millions de touristes du monde entier. Ils sont attirés par l'héritage culturel unique, l'histoire, les monuments et les musées, ainsi que par l'offre des festivals culturels, événements sportifs, congrès et conférences.

Le marché de l'événementiel (secteur du MICE) est l'un des secteurs du tourisme qui connaît la croissance la plus forte ayant l'impact non seulement sur le marché des conférences et congrès, mais aussi sur le secteur hôtellerie-restauration. Il soutient la stratégie du développement du tourisme d'affaires et le secteur des conférences tout en développant ses propres marques telles que Open Eye Economy Summit ou Miasta Historyczne 3.0.

Il ressort du rapport « *Marché de l'événementiel* » qu'en 2017 plus de 600 milles personnes ont participé aux 6 milles événements tenus à Cracovie et ont laissé même jusqu'à 1,3 milliards de zlotys (300 millions d'euros). Il est important que le nombre de participants aux événements internationaux ait augmenté, ce qui constitue la preuve que Cracovie est devenue une véritable destination internationale pour les organisateurs de congrès.

À la fin 2017, 168 bâtiments de conférence disposant d'une capacité totale de 100 milles places et d'une superficie d'exposition de 33 000 m² ont été mis à disposition des organisateurs. Le profil de ces bâtiments est très diversifié en partant des salles de musées, passant par des palais historiques, monastères, halls sportifs, centres de conférence jusqu'aux salles souterraines situées dans les mines.

Compte tenu de la puissance de Cracovie en tant que centre académique, la ville est volontiers choisie comme hôte des congrès scientifiques, en particulier ceux du secteur médical. Seulement en



La ville de Cracovie est visitée
chaque année par 13 millions
de touristes du monde entier.



Cracovie lieu de rencontres (pas seulement autour d'une table)

2018 y ont eu lieu les événements suivants : le Congrès Mondial de l'Ostéoporose et Ostéoarthrose WCO 2018, le congrès d'European Wound Management Association (EWMA), la Conférence Européenne des Médecins Généralistes (WONCA) et le Congrès International de l'Association Polonaise de la Cardiologie PT Kardio. Il y a également beaucoup d'événements économiques et municipaux comme le Congrès Européen des Collectivités Territoriales, les conférences des associations Aspire, Cybersec, Digital Dragons, Open Eyes Economy Summit.

Cracovie

easy access

L'élargissement de l'infrastructure de l'aéroport de Cracovie a sans doute l'impact sur la croissance du nombre des touristes étrangers. C'est le deuxième plus grand aéroport en Pologne en termes de nombre de passagers et d'opérations aériennes par lequel en 2018 ont transité presque 7 millions de passagers qui peuvent choisir parmi 100 connexions sur 4 continents. Pendant la saison d'hiver, les connexions avec la capitale de la Petite-Pologne sont assurées par 23 lignes aériennes entre autres : Austrian Airlines, British Airways, Brussels Airlines, easyJet, FlyDUBAI, compagnie aérienne israélienne EL-AL, Eurowings, Finnair, Jet2.com, KLM, Lufthansa, Norwegian, PLL LOT, Ryanair, SAS, SWISS International Air Lines.

Cracovie offre aux touristes un hébergement diversifié, partant des chambres économiques dans des pensions de famille et en finissant par les hôtels de luxe, chacun y trouvera un hébergement adapté à ses besoins. En 2018, 167 hôtels offrant plus de 10,8 mille chambres fonctionnent dans la ville.

Nous vous invitons à visiter Cracovie - Capitale européenne de la gastronomie 2019. Vous trouverez plus d'informations et le programme d'événements sur www.kulinary.krakow.pl





Capitale Européenne
de la Culture
Gastronomique
Cracovie 2019

Nous vous invitons à visiter Cracovie – Capitale européenne de la gastronomie 2019.

Vous trouverez plus d'informations et le programme d'événements sur:
www.culinary.krakow.pl



Mairie de la ville de Cracovie
DÉPARTEMENT DU TOURISME

pl. Wszystkich Świętych 3-4
31-004 Kraków
tel. +48 12 616 60 52
wt.umk@um.krakow.pl
www.krakow.pl

ISBN: 978-83-66039-29-2

www.culinary.krakow.pl