



Chili : Quotidien sur place

Horaires d'ouverture

Vous ne devriez pas rencontrer de difficulté pour trouver un commerce ouvert : les supermarchés vous accueillent tous les jours, de 8h à 21h. Les centres commerciaux quant à eux ouvrent leurs portes du lundi au samedi de 10h à 21h ; le dimanche, de 11h à 20h. Les commerces sont ouverts en semaine de 10h à 19h en centre ville, le samedi, fermeture à 14h. Attention ; les banques ferment leurs portes dès 14h en semaine. Elles ouvrent à partir de 10h. Il en est de même pour les administrations.

Moyens de transport

Préférez le car au train. Le réseau couvre l'ensemble du territoire et vous permettra de rejoindre confortablement les villes principales. Les vols intérieurs vous permettront également de rallier n'importe quelle destination du Chili. Préférez utiliser un pass aérien, plus économique.

Jours fériés

- Fête nationale : 18 septembre *Fête de l'Indépendance*
- Autres jours fériés
 - 1er mai Fête du Travail
 - 21 mai Fête de la Marine
 - - juin Corpus Christi
 - - juillet Saint Pierre et Saint Paul
 - 15 août Assomption
 - 19 septembre Jour de l'Armée
 - - octobre Dia de la Raza / Jour de l'Hispanité
 - 1er novembre Toussaint
 - 8 décembre Immaculée Conception
 - 25 décembre Noël
 - 31 décembre Réveillon

Principaux journaux

Boletín Ritornis – Condor – El Chileno – La Nación – El Mercurio

Gastronomie

Vous trouverez au Chili des plats typiques variés à déguster durant votre périple. Vous pourrez ainsi

goûter un peu partout au « lomo a lo pobre », du boeuf et des oeufs frits accompagnés de frites. Des plats plus colorés à base de boeuf, de poisson et de légumes divers se préparent : les « empanadas », les « humitas », préparation de viande de boeuf et piments rouges cuits à la vapeur dans une enveloppe de maïs, la « parillada », grillades d'intestins, de mamelle et boudin... le poisson est également à l'honneur, notamment avec le « curanto », plat très complet. N'oublions pas les vins chiliens, parmi les meilleurs produits en Amérique du sud.

Pourboires

Il est de coutume de laisser 10% de la note qui vous est présentée au restaurant en supplément et en guise de pourboire. Vous pouvez également arrondir la note dans les taxis, même si cela est moins courant.