

## Đi Thăm St Dizier

Nếu bạn là người thích khám phá và tìm kiếm những điều lãng mạn, thú vị bằng cách riêng, thì nước Pháp thơ mộng không chỉ là Paris hay Marseille lộng gió của miền Nam mà còn là những trải nghiệm tuyệt vời về một mùa hè đầy thi vị với vùng Tây Bắc, Pháp... Saint Dizier – Những sắc màu mùa hè...



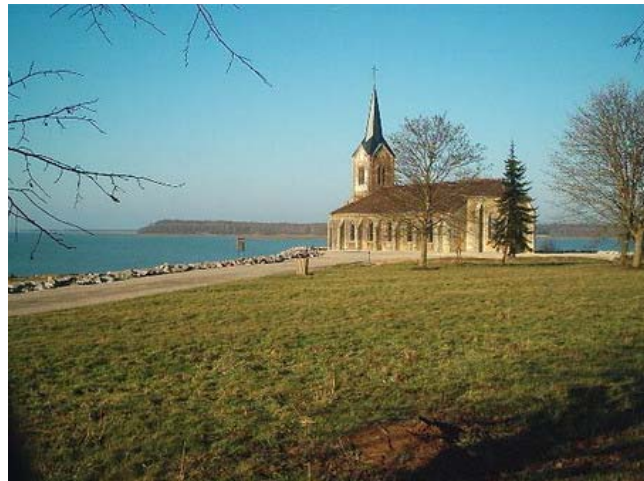
Tôi dám cá rằng, không thành phố nào ở Pháp lại đẹp như Saint Dizier vào mùa hè. Thoát khỏi bóng mưa suốt mùa đông giá buốt và mùa xuân ẩm ướt, thành phố bé nhỏ là nơi cho những đam mê và sự lãng mạn cất cánh với đủ sắc hoa. Hoa tràn ngập các con đường, góc sân, dãy phố, thậm chí rục rờ che kín cả những bậu cửa sổ và khung ban công với lối kiến trúc Guimard (có khoảng 100 ngôi nhà của Saint Dizier có lối kiến trúc đặc trưng này) – lối kiến trúc vốn nổi tiếng được tạo nên bởi Hector Guimard, nhà thiết

kế nổi danh với những họa tiết thiết kế riêng cho lối vào cho Paris Metro.

Không khí thanh bình, cỏ hoa ngút tầm mắt, Saint Dizier là một điểm đến hoàn hảo cho những ai muốn du lịch khám phá và nghỉ dưỡng. Từ Paris, đi tàu nhanh (Euro Express) về Saint Dizier với giá khoảng 50 Euro/người, mất chừng 2 giờ. Bạn có thể thuê những căn nhà riêng, đầy đủ tiện nghi, với giá khoảng 400 – 700 Euro/tháng.



Những con đường mòn đi xuyên rừng rất thích hợp cho xe đạp. Một chuyến đi rừng, băng qua cánh đồng hoa hướng dương vàng rực để bắt lữ ốc sên về làm nguyên liệu cho bữa tiệc ốc nhồi kiểu Pháp sẽ là một trải nghiệm khó quên. Ốc sên đút lò là một đặc sản của nước Pháp và một con ốc sên có giá 3 – 6 Euro (tức là khoảng gần 100.000 VND). Ốc sên làm sạch, băm nhỏ, trộn với bơ, chút bột chiên giòn, lá basil và gia vị, thêm chút cheese và tiêu đen xay nhuyễn đem nhồi vào vỏ ốc, đút lò chừng 10 – 15 phút sẽ dậy mùi và trở nên hấp hần hơn bao giờ hết. Gà rừng của Saint Dizier chắc nịch, cực kỳ thơm ngon khi được sơ chế, ướp gia vị, nắm tươi và sốt rượu vang cùng mù tạc vàng, nướng trong lò nhiệt độ cao. Món ăn này ăn kèm với bánh mì Pháp mềm và thơm nức mùi bột mì tươi, chắc chắn sẽ là một ấn tượng "cực đã" sau khi đi rừng. Sau khi khám phá rừng, đừng quên ngắm nhìn thành phố và những quán cà phê dọc quảng trường trung tâm. Ngay trước khách sạn Villa là hàng loạt quán cà phê với đủ loại thức ăn Pháp, Ý, những điểm nghỉ thú vị sau khi mua sắm dọc hai bên đường trung tâm và khu chợ cổ xưa.



Dã ngoại cùng "Lac du Der"...



Cách Saint Dizier khoảng 10km, một "vùng trời bình yên" với nhà thờ gỗ, những cánh đồng ngô xanh mướt và những trò chơi trên nước thú vị, đó là trải nghiệm của chuyến dã ngoại cuối tuần thú vị với hồ Der (Lac du Der).



Hồ Der thu hút du khách với những nét bình dị, tự nhiên và truyền thống văn hoá rất lâu đời. Vượt qua những cánh đồng ngô xanh mướt là dấu tích ghi lại sự tồn tại xa xưa của một ngôi làng trên nền đất trũng, nay đã chìm xuống đáy hồ do nước dâng cao. Lối vào khu làng cổ xưa nay, chỉ còn sót lại duy nhất một căn nhà xây kiên cố trên nền đá kè xung quanh, như cố níu lại dấu tích về một khu làng vốn nhộn nhịp trong quá khứ. Lac du Der không giống như một khu du lịch dù rất đông du khách. Mọi người đến với hồ Der có thể tự do như những loài chim biển, mặc sức chọn lấy những khu đất trống, bãi cỏ để cắm trại hay dạo quanh bờ hồ, thuê những khu đất trống, bãi cỏ để cắm trại hay dạo quanh bờ hồ, thuê những chiếc du thuyền nhỏ dạo chơi trên nước. Những trò chơi lướt ván, bơi bè, đá bóng, ném đĩa... cũng mang lại cảm giác dễ chịu.

Không ít các gia đình từ Bỉ du lịch đến đây bằng những chiếc xe được thiết kế như những ngôi nhà di động, họ thoải mái nghỉ ngơi mà không phải trả bất cứ một loại phí nào trừ tiền sử dụng nước và điện (nếu cần). Khu du lịch có vài nhà hàng nhỏ cùng một cửa tiệm bán đồ lưu niệm nhưng dường như, công việc kinh doanh chỉ để níu khách đến hồ Der chứ không thực sự là kinh doanh để kiếm lời – đây cũng là một trong những lý do khiến việc dã ngoại ở Lac du Der trở nên đầy khám phá và dân dã.



Mua đồ hiệu "outlet" tại Troyes...

Du lịch vốn gắn liền với mua sắm. Với những tín đồ "shopping" thì mua đồ hiệu tại Pháp là một lý do cực chính đáng và cũng chính là lý do để không thể nói không với việc mua sắm ở Troyes. Chỉ mất chừng 2 giờ đồng hồ khởi hành từ thành phố hoa cỏ Saint Dizier là bạn có thể lạc vào một khu outlet, ngập tràn các nhãn hiệu hàng "top" của thành phố Troyes, nơi có vô vàn các nhà máy sản xuất hàng hiệu đẳng cấp thế giới. Những cửa hàng Burberry, Coach, DKNY, Tommy Hilfiger, Banana Republic, Diesel, Levi's, Teddy Smith, Lancel... hoành tráng mở cửa dọc các đường.





Đồ hiệu ở đây đảm bảo về chất lượng và hoàn toàn là những kiểu thiết kế mới và không bị lỗi thiết kế với giá mềm hơn giá tại các khu phố thương mại khoảng 20% – 30%. Nếu may mắn, bạn có thể kiếm được những cửa hàng có chương trình khuyến mãi hết sức thú vị: mua 5 món, chỉ tính tiền món đắt nhất (miễn phí 4 món hàng còn lại) hay mua 1 tặng 1, mua từ 2 trở lên chỉ với giá khoảng 30% – 50% giá ban đầu... Ngoài những nhãn hiệu cao cấp, bạn có thể mua sắm những món đồ làm thủ công theo kiểu truyền thống Pháp, kiểu như những bộ chăn, drap may bằng tay với những mảnh vải ghép sinh động, hoặc những chiếc khăn bàn thêu tay hay gối sofa may thủ công hết sức trang nhã với giá hời (một bộ chăn, drap chùng khoảng 35 Euro, xấp xỉ 800.000 VND).

### Reims – Cái nôi của rượu champagne Pháp...

Đến Pháp, không thể quên khám phá cái nôi sản xuất rượu champagne tuyệt hảo ở Reims. Lối vào thành phố xinh xắn này phủ đầy màu xanh của những giàn nho. Mỗi gia đình truyền thống ở đây có một nghề đặc trưng gắn với nghề làm rượu champagne và họ tự hào giới thiệu nghề nghiệp của tổ tiên mình qua các biểu tượng trước nhà. Có những ngôi nhà khiêm tốn đứng sau một người nông dân đang gùi nho – thể hiện nghề hái nho truyền thống. Một ngôi nhà khác lại có biểu tượng của những thùng rượu gỗ bóng loáng, thể hiện nghề làm thùng ủ rượu...



Đi thăm một hầm rượu nổi tiếng mới thấy sự tỉ mỉ của nghề làm rượu champagne truyền thống ở Pháp. Với những người làm rượu thì những trái nho để làm champagne phải được hái hoàn toàn bằng tay, để tránh lẫn lá cây, chất bẩn và đảm bảo được yếu tố "humantouch" – yếu tố tinh thần con người giúp chất lượng rượu đặc biệt hơn.

Những chai rượu thủy tinh hàng trăm lít được xếp chồng lên nhau trong hầm sâu khoảng 5km dưới lòng đất. Hơi lạnh khiến nước nho tinh chất lắng lại, những tạp chất dồn ra nơi miệng chai, để sau một thời gian chưng cất, người ta có thể gạn lọc tạp chất ra khỏi thành phẩm rượu hoàn hảo để đem đi ủ với thùng gỗ chuyên dụng. Khác với nghệ thuật làm rượu vang trứ danh của nước Ý, quá trình làm rượu champagne của Pháp rất chú trọng đến vị trí và độ sâu của hầm rượu để đảm bảo champagne không bị nóng quá, sinh ra chất và hồng quá trình lên men. Các loại nho được dùng làm champagne phải là loại nho xanh, tươi và chín vừa để có đủ độ ngọt cần thiết.



Thăm hầm rượu champagne không thể không thử thưởng thức loại rượu trứ danh này. Ngay trong thành phố Reims, tại những hầm rượu vang lớn đều có những nhà hàng phục vụ rượu, và đặc biệt, du khách có thể thưởng thức champagne Pháp hảo hạng với món bò sữa nấu rượu champagne. Loại bò sữa con nhỏ, thịt mềm và ngọt được hấp cùng nước sốt rượu champagne pha chút mù tạc vàng sẽ trở nên ngon và thơm đặc biệt. Thông thường, món bò sữa này được phục vụ trong chiếc nồi đất tráng men hơi sâu, để đảm bảo giữ nóng và mùi thơm.



Với những người không ăn được hải sản, thử một chút champagne với bánh mì bơ tỏi hoặc salad khai vị, với những loại sốt kiểu Pháp khác nhau cũng thật tuyệt. Nếu thích chua chua, ngọt ngọt, hãy thử salad dầu giấm với sốt rượu vang. Nếu thích béo ngậy, đã có sốt kem giấm kiểu Pháp, vị hơi béo và chua. Mù tạc vàng cũng là nguyên liệu thú vị cho món nước sốt pha tiêu đen giã dập, món nước sốt thích hợp cho thịt hun khói và cà mẫn, kèm các loại rau củ...

Với tôi, đến Pháp chỉ để ngắm Paris hoa lệ, chắc chắn bạn sẽ không có được những trải nghiệm dân dã và thú vị như hành trình về vùng Tây Bắc của nước Pháp, và nước Pháp hoa lệ không chỉ là Paris!