

# Philippines



## FORMALITÉS

Passeport valide au moins 6 mois après la date de retour.

Un visa d'entrée n'est plus exigé pour les touristes français et d'un certain nombre d'autres nationalités à compter du 10 juin 2015 pour un séjour maximal de 30 jours.

Pensez à faire une photocopie de votre passeport car en cas de perte, cela facilite les démarches.



## SANTÉ

Aucune vaccination n'est obligatoire.

**Vaccins conseillés :**

vaccins universels (DTCP, hépatite B) ;

hépatite A ;

fièvre typhoïde ;

traitement antipaludique ;

éventuellement, rage et encéphalite japonaise ;

traitement antipaludique recommandé.

Évitez de boire l'eau du robinet, prévoyez une lotion anti-moustique.



## DÉCALAGE HORAIRE

Plus 6 heures en hiver et plus 5 heures en été.



**POURBOIRE**

**Les taxes usuelles et le service** (salaire des serveurs) sont généralement compris mais certains hôtels et restos de catégorie « supérieure » les rajoutent sur l'addition, une pratique sans raison valable si ce n'est la (petite) tromperie...

**Les pourboires** (taxi où c'est de coutume, mais aussi au resto bien sûr, si l'on est satisfait) sont à calculer sur la base de de 10 % de la note totale.



**MONNAIE  
CARTE DE CREDIT**

Le nom officiel de la devise nationale est **peso philippin** (PHP). 1 peso est divisé en 100 centavos. Il existe des billets de 20, 50, 100, 200, 500 et 1 000 pesos, des pièces de 1, 5 et 10 pesos, et, rarement utilisées, de 1, 5, 10, et 25 *centavos*.



**GÉOGRAPHIE**

**Population** : 100 003 378 habitants

**Superficie** : 300 400 km<sup>2</sup>

**Capitale** : Manille

Pays d'Asie du Sud-Est constitué d'un archipel de 7 641 îles dont onze totalisent plus de 90 % des terres et dont un peu plus de 2 000 seulement sont habitées, alors qu'environ 2 400 îles n'ont même pas reçu de nom.

On distingue trois zones géographiques : Luçon, Visayas et Mindanao. Au centre, le groupe dense des Visayas comprend les îles de Negros, Cebu, Bohol, Panay, Masbate, Samar et Leyte. L'Espagne et les États-Unis, qui ont tous deux colonisé le pays, ont chacun eu une grande influence sur la culture philippine qui est un mélange unique d'Orient et d'Occident.

L'archipel philippin se situe entre 116° 40' et 126° 34' de longitude est et 4° 40' et 21° 10' de latitude nord. Il s'étend sur 1 652 km du nord au sud et sur 1 066 km d'est en ouest. Il est bordé à l'est par la mer des Philippines, à l'ouest par la mer de Chine méridionale et au sud par la mer de Célèbes, mais se trouve plus populairement dans l'océan Pacifique. Au sud est située l'île de Célèbes tandis qu'au sud-sud-est se trouve l'archipel des Moluques, tous deux appartenant à l'Indonésie. Au sud-ouest la mer de Sulu baigne l'archipel et le sépare de Bornéo, île partagée entre la Malaisie, le Brunei et l'Indonésie. Au nord, on trouve Taïwan et, à environ 500 km à l'est, les îles Palaos.



**CLIMAT**

Le pays est situé dans la zone de climat tropical, et est plus particulièrement de type tropical humide : l'est du pays est presque constamment arrosé, tandis que l'ouest connaît une saison sèche et des pluies de moussons en été. Son climat local est chaud et humide. En saison sèche, les températures s'échelonnent entre 28 et 39 °C mais en saison des pluies, ces températures régressent entre 25 et 31 °C. La moyenne annuelle de température est d'environ 29 °C. Les Philippines connaissent généralement trois saisons : *Tág-inít* ou *Tág-aráw* (la saison chaude, ou l'été de mars à mai), *Tág-ulán* (la saison des pluies de juin à novembre) et *Tág-lamíg* (la saison froide de décembre à février). Le climat ne connaît pratiquement pas d'amplitude thermique permettant de définir des saisons et n'évolue pas avec l'altitude. Sur la plupart des îles, la saison des pluies coïncide avec la mousson d'été, qui dure de mai à octobre; le vent souffle alors du sud-ouest. Les précipitations annuelles moyennes s'élèvent à environ 1 900 mm dans les plaines.

**Tableau des températures à Manille**  
(Moyennes mensuelles des températures minimales et maximales)

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
22/31	22/31	22/32	23/34	24/35	25/35
Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
25/34	25/32	25/32	25/32	24/32	23/32



## VÊTEMENTS

Préférez les vêtements en coton léger pour le confort et évitez les tissus synthétiques (peu appropriés aux climats chauds et humides). Prévoyez aussi une veste légère ou un pull en altitude (surtout la nuit) ainsi qu'une protection solaire et des lunettes de soleil.



## ACHATS

Les produits artisanaux sont en général de bonne qualité et de prix très abordables, similaires à ceux qu'on trouve en Thaïlande, par exemple.

Si le **mobilier en rotin ou en bois sculpté** est un peu lourd à transporter (et les tarifs de fret pas les plus intéressants d'Asie), les **sculptures en bois** aux motifs ethniques ou religieux, comme les très belles suspensions en nacre capiz de la région d'Aklan (Visayas, île de Panay), les **ustensiles de cuisine**, plateaux et boîtes en bois de cocotier et de manguier, les vanneries et objets en bambou et fibres d'abaca (chanvre de Manille utilisé dans la confection de sets de table, coussins, etc) sont compatibles avec vos bagages et pas chères du tout.

Les **bijoux en coquillage et en corail** sont superbes mais attention à la législation à cet égard. Dans certaines régions, on peut acheter l'**artisanat des ethnies locales**, comme celui des Ifugao à Baguio, dans la zone de la cordillère de Luzon. Pour les superbes tissages, broderies etc. des T'boli, les tissus Yakan, les nattes tressées de Zamboanga et Basilan, leur provenance (l'île de Mindanao, voyage déconseillé dans l'état actuel) force à les rechercher à Manille et dans les boutiques des lieux touristiques.



## GASTRONOMIE

Aux Philippines comme dans toute l'Asie du Sud-Est, on mange ou au moins picore à tout moment de la journée, par exemple dans des gargotes ou des self-services appelés **turo-turo** (« montrez, montrez »). Un bon point : les portions sont toujours copieuses.

Le **riz** constitue l'aliment de base. Cuit le plus souvent à sec et nature, il est régulièrement servi avec du poulet, porc, poisson ou des crevettes et une sauce salée, le bagoong, une sorte de nuoc-mâm à base de poissons et de crabes fermentés, aux multiples variantes régionales. Incontournable de la cuisine « malaise », le **lait de coco** est très utilisé pour les cuissons des viandes et poissons.

Célébrité nationale, le **cochon de lait** (*lechón rôti*) est, malgré son nom "espagnol", d'origine chinoise. Mariné dans le vinaigre et le soja, il est rôti à la broche en étant régulièrement enduit d'un mélange de lait et d'huile jusqu'à ce que la peau soit dorée, à la fois craquante et fondante, puis servi avec une sauce épicée ou douce amère. Abonné des fiestas, on le consomme presque cérémoniellement dans des restos spécialisés, mais on le trouve aussi au menu de nombreux restos, dans les centres commerciaux etc.

Les **pansit** (nouilles sautées) et **lumpia** (rouleaux de printemps) sont également venues de Chine et sont très populaires, bien au-delà des seuls restos chinois - noter que ces derniers sont généralement de bonne tenue, notamment à Manille.

L'**adobo**, autre plat national philippin, ragoût de viandes épicée tout comme les mechado et menudo, et le poché ou pot-au-feu ont été apportés par les Espagnols.

Présent **à tous les repas**, le poisson est d'une variété rarement égalée ailleurs. Pour vous en convaincre, rendez-vous dans n'importe quel talipapa ou marché local pour détailler poisson-chat, poisson-perroquet, maya-maya, raie manta, crabes de toutes tailles et de toutes les couleurs...).

Poisson national, le **lapu-lapu** (cousin du mérrou) porte le nom du chef local qui tua Magellan à Cebu. Rouge et sans arêtes, c'est l'un des plus fréquents dans les restos. Il est le plus souvent grillé, un mode de cuisson également favorisé pour les fruits de mer et crustacés (à consommer cuits de préférence).



## LANGUE

**Langues officielles :** filipino (ou tagalog) et anglais.



## ÉLECTRICITÉ

Adaptateur électrique: Oui  
Prise: Type A / B / C  
Voltage: 220 V  
Fréquence: 60 Hz



## TÉLÉPHONE

### De France vers les Philippines

Composer le 00 63 suivi de l'indicatif de la ville et le numéro de votre correspondant.

### Des Philippines vers la France

Composer le 00 33 suivi du numéro de votre correspondant sans le 0 initial.



## PHOTOGRAPHIE

Il est bien d'entamer une discussion avec la personne avant de lui demander la permission de la prendre en photo, sinon soyez très discret... Ayez toujours à l'esprit que l'acte de photographier peut être ressenti comme une agression.

Dans certains sites ou musées, l'utilisation du flash est interdite.



## ADRESSES UTILES

**Ambassade des Philippines (assurant des fonctions consulaires) :** 4, hameau de Boulainvilliers et 45, rue du Ranelagh, 75116 Paris. Métro : Ranelagh. Tél. : 01-44-14-57-00 (ambassade) et 01-44-14-57-01 (consulat). Section consulaire ouverte du lundi au vendredi de 9h à 16h.

- **Consulat honoraire des Philippines à Marseille :** 3, place du Général-de-Gaulle, 13001 Marseille. Tél : 06-73-25-37-73.

- **Consulat honoraire des Philippines à Toulouse :** 5, rue Ella Maillart, Hall M, Apt 332, 31300 Toulouse. Tél : 06-62-71-24-45.

- **Consulat honoraire des Philippines à Bordeaux :** 62, cours de l'Intendance, 33000 Bordeaux. Tél : 05-57-88-34-04. Courriel :

- **Consulat honoraire des Philippines à Lille :** La Maison des Consuls Mairie de Quartier Centre, 31 rue des Fossés, 59000 Lille. Tél. : 06-08-78-31-05.

- **Consulat honoraire des Philippines à Strasbourg :** 11A, rue du Fossé-des-Treize, 67000 Strasbourg. Tél. : 03-88-15-14-20 ou 06-10-03-91-84.



## INFO VÉRITÉ

Les toilettes des autocars (lorsqu'elles existent) sont fermées pour diverses raisons : sécurité des passagers (routes souvent sinueuses et escarpées), chaleur... Cependant, l'autocar effectue des arrêts fréquents et réguliers au cours de la journée.