



# EXPLOREZ

LA NOUVELLE ORLÉANS



*Quelque chose de nouveau à  
découvrir. Tous les jours.*



# NEUF MANIÈRES

de visiter la Nouvelle Orléans



Où allez-vous quand il est temps de vous évader ? Et si vous connaissiez un endroit où vous ne changeriez pas seulement de paysage ? Un endroit où des siècles d'architecture constituent la toile de fond d'une culture si dynamique qu'elle ravivera votre esprit. Bienvenue dans la ville la plus divertissante et la plus authentique d'Amérique : la Nouvelle Orléans. Nous sommes une ville magique dont la culture et le mode de vie sont uniques. Explorez nos suggestions ci-dessous pour en apprendre davantage sur la ville et pour faire l'expérience du voyage de votre vie !

**1. Remontez le temps.** Soyez tranquille, l'Histoire n'est pas ennuyeuse à la Nouvelle Orléans. Des personnages romanesques, le choc des cultures : le passé haut en couleurs de la ville est visible partout à la Nouvelle Orléans – si vous savez où regarder. C'est là qu'une visite guidée est utile. Des guides compétents vous révéleront des histoires que vous n'auriez jamais soupçonné d'exister au-delà des courbes d'une grille en fer forgé, une fontaine frémissante dans une cour ou un nom de rue impossible à prononcer.

**2. Faites-vous plaisir.** Les Néo-Orléanais trouvent moyen de mêler la gastronomie à toutes les activités—et les excursions n'y font pas exception. L'une de nos excursions culinaires vous gâtera avec des mets de restaurants typiques de la Nouvelle Orléans où vous pourrez en même temps apprendre l'histoire de cette cuisine. Vous préférez aider en cuisine ? Exercez-vous dans l'une des nombreuses écoles culinaires de la ville, où vous pourrez découvrir les secrets des plats néo-orléanais les plus connus tels que les crevettes au barbecue, le Jambalaya et le Gombo. Cela vous donne faim ?



**3. Dégustez et flânez.** La Nouvelle Orléans possède une grande sélection de cocktails, du Sazerac au French 75. Découvrez les origines et la culture du cocktail lors d'une excursion à pied à l'occasion de laquelle vous dégusterez les créations alcoolisées des meilleurs bars du French Quarter. (Demandez simplement à votre barman de vous donner un « go cup » (verre à emporter) partez vers votre prochaine destination.) Ou allez directement à la source avec un tour à « Celebration Distillation », la plus ancienne distillerie de rhum aux États-Unis.

**4. Voyagez avec style.** N'avez-vous jamais rêvé de voyager avec Aretha Franklin dans l'une des plus grandes villes américaines de la musique ? Vous en avez maintenant l'opportunité ! Oh, est-ce que nous avons mentionné qu'Aretha Franklin est l'une des mules chéries qui tirent les calèches ouvertes circulant à travers toute la ville ? Cela ne vous empêchera pas d'apprécier le cliquetis des sabots pendant que vous serpenterez les allées pavées, alors que votre cocher vous commentera la visite du French Quarter. On viendra vous chercher à l'hôtel ou allez à Jackson Square, côté Decatur Street, où les calèches stationnent, et montez à bord !



**5. Choisissez une croisière.** Montez à bord du superbe Creole Queen ou du Steamboat Natchez pour une balade enchantée en bateau à roue au fil du grand fleuve Mississippi. Faites le choix romantique d'un dîner-croisière avec concert de Jazz, ou celui de la croisière Chalmette qui raconte l'histoire des rives du fleuve et débarque au site de la Bataille de la Nouvelle Orléans de 1815 pour visiter les sites historiques.



# NEUF MANIÈRES

de visiter la Nouvelle Orléans



**6. Faites-vous une peur bleue.** Frissonnez lors d'une aventure nocturne où vous entendrez les histoires de fantômes et explorerez les lieux du French Quarter qui sont connus pour leur activité paranormale. Vous cherchez une véritable maison hantée ? Faites un tour des lieux hantés.



**7. Promenez-vous parmi les morts.**

Participez à une visite guidée à travers les cimetières historiques où les tombes, les sarcophages de pierre et les pierres tombales massives sont surélevés. Faites le tour des tombes et découvrez l'art surnaturel du vaudou, ses origines d'Afrique de l'Ouest, ses influences catholiques et ses pratiques contemporaines.

**8. La vie dans les plantations d'avant-guerre de la Nouvelle Orléans.**

Il ne s'agissait pas seulement des belles du Sud ni des messieurs aux chapeaux emplumés qui les courtoisaient. Ecoutez les histoires de tous les résidents des plantations de canne à sucre de la région, et jetez un regard sur cette époque importante de l'histoire américaine au cœur de plusieurs belles demeures anciennes de plus de 200 ans situées non loin de la Nouvelle Orléans. Vous apprendrez l'histoire de l'esclavage et les relations culturelles complexes de cette époque. Après un mint julep ou deux, suivez les guides vêtus en costume d'époque. Vous vous imaginerez facilement vivre dans ces imposantes demeures

de style « Greek Revival » sous la voûte des chênes centenaires et vous promèneriez au milieu des jardins méticuleusement entretenus. Et vous pourriez même rencontrer quelques-uns des fantômes de la Guerre civile hantant les plantations.



**9. Prenez une photo.** Il y a une photo que tout le monde devrait afficher sur sa page Facebook : vous, en train de saisir un tout petit alligator par la queue et le cou. Vous avez la bouche grande ouverte et vous hurlez de plaisir à cause de votre démonstration de bravoure pour avoir attrapé cette bête miniature. Pour réaliser cette photo, réservez une visite dans les bayous situés à environ une heure de la Nouvelle-Orléans. Parmi les cyprès couverts de mousse et les roseaux épais des marais, les bayous de Louisiane sont remplis de créatures locales : alligators, ragondins, brochets, tortues, poissons et oiseaux. Vous pouvez choisir une sortie excitante en hydroglisseur qui vous emportera entre 56 et



80 kilomètres à l'heure dans le réseau complexe de voies aquatiques ombragées du bayou. Pour ceux qui préfèrent une croisière plus tranquille, il y a également des excursions à bord de bateaux couverts aux sièges rembourrés. Quel que soit votre choix, assurez-vous de porter votre meilleure tenue pour observer ces créatures anciennes de près.

# GOÛTEZ

*Aux plats typiques de la Nouvelle Orléans*

Si vous arrivez dans un restaurant de chaîne ennuyeux pour y manger des hamburgers sans goût pendant que vous êtes à la Nouvelle Orléans, nous ne pourrions simplement jamais vous le pardonner. Pire encore, vous ne vous le pardonneriez jamais vous-même. Évitez une honte pareille en vous familiarisant avec les plats ci-dessous et soyez prêts à savourer à coups de fourchette la culture, la tradition, la saveur et les parfaites recettes qui ont valu à la Nouvelle Orléans son patrimoine culinaire.

**Gumbo.** Un voyage à la Nouvelle Orléans n'est pas complet sans une bonne assiette de Gumbo fumant. Offrez-vous un carnaval culinaire né du métissage des influences d'Europe occidentale, d'Afrique, des Caraïbes et des Amérindiens. Les recettes classiques de Gumbo se cuisinent à base d'okras mijotés pendant des heures dans un bouillon riche, commençant par un roux et la « trinité » —oignons, poivrons et céleri. Servi sur un lit de riz, le Gumbo se décline en diverses versions, le Gumbo aux fruits de mer avec crevettes, huîtres et chair de crabe, ou le Gumbo de poulet à l'andouille.



**Les beignets.** Parfois appelé le « doughnut français », ces douceurs décadentes ont été apportées en Louisiane par les Acadiens. Un beignet est un morceau de pâte carré frite à l'huile, formant un coussin légèrement croustillant et saupoudré de sucre glace. Il en existe aussi des versions salées fourrées aux écrevisses ou aux crevettes, qu'on peut trouver sur de nombreux menus à travers la Nouvelle Orléans.

**L'andouille.** Cette saucisse de porc épicée et fortement fumée est une saveur essentielle des plats de résistance servis partout dans la ville. Apportée à l'origine en Louisiane par les colons français, l'andouille cajun est aujourd'hui la variété la plus connue des États-Unis—et la plus épicée. La saucisse est assaisonnée au sel, poivre noir concassé et à l'ail, et est fumée au bois de pécan et à la canne à sucre pendant huit heures.

**La muffuletta.** Ce fameux sandwich est né à la Nouvelle Orléans et est garni de saveurs italiennes classiques telles que le salami, le jambon, le provolone et le beurre d'olive piquant qui lui procure son goût particulier. Les restaurants aux quatre coins de la ville ont chacun leur propre version, mais pour goûter l'original, visitez Central Grocery sur Decatur Street, qui a inventé le sandwich en 1903.

**Étouffée d'écrevisses.** Un plat local réputé, l'étouffée d'écrevisses pourrait être appelé la cousine épicée du Gumbo. Cette création cajun plus épaisse utilise des épices fortes, dont le poivre de Cayenne, un mélange d'oignons et de poivrons, et une touche d'ail. Avec une



tonne d'écrevisses fraîches, ce délicieux plat du Sud se déguste en général sur du riz.

**Crevettes à la créole.** Typique de la Louisiane, ce délice culinaire présente des crevettes fraîches et décortiquées, des oignons hachés, du poivron vert, des oignons verts et de la tomate concassée. Faites-vous plaisir avec des épices du sud tout en gardant le nombre de calories au minimum—ce plat à base de tomate est réputé pour être un plat créole sain, léger et plein de saveur.

**Les huîtres Rockefeller.** On peut commander des huîtres Rockefeller n'importe où dans la ville, mais Antoine's, l'institution néo-orléanaise, détient le titre de créateur et sert le plat d'origine depuis 1889. Bien que la recette exacte soit gardée secrète, les chefs décrivent le plat comme un mélange d'huîtres, de câpres, de persil et de fromage parmesan. (Certaines versions incluent aussi une sauce blanche riche versée par-dessus et composée de beurre, farine et lait.)

**Les haricots rouges au riz.** Ce plat créole typique figure sur tous les menus de la ville et certains le proposent comme plat du jour le lundi—parce que les Néo-Orléanais préparaient traditionnellement ce plat avec les restes de porc du repas dominical. Goûtez-en une version moderne chez Napoleon House et Gumbo Shop qui sert les haricots rouges au riz avec de la saucisse fumée.

**Le banana foster.** Ce dessert typique, à base de bananes, crème glacée, rhum brun, sucre et épices, est une célèbre création du Restaurant Brennan's, ici à la Nouvelle Orléans. La douceur flambée demeure le dessert le plus populaire de chez Brennan's, exigeant plus de 15 000 kg de bananes par an !

**Le Jambalaya.** Un repas en soi, ce plat traditionnel simple et cependant savoureux se compose de saucisses, légumes et fruits de mer. La touche finale—ajouter du riz cru à long grain pour absorber les saveurs du bouillon—est ce qui distingue cette merveille des autres plats créoles similaires. Le Jambalaya existe aussi au poulet ou aux crevettes.





# STYLES DE MUSIQUE

## à écouter à la Nouvelle Orléans

### LA MUSIQUE CAJUN

**Les instruments:** Violons, accordéon et triangle (musique traditionnelle) ; guitares et claviers (musique contemporaine).

**Le son:** La musique cajun, emblématique de la Louisiane, a ses racines dans les balades des Acadiens francophones du Canada. Avec le rythme et des notes staccato, cette musique de danse se prête aux valse et aux deux-pas et est souvent jouée dans les festivals et dans les salles de bal.



### FANFARES

**Les instruments:** Trompette, trombone, tambours, tuba et saxophone.

**Le son:** Un mélange de musique militaire traditionnelle, infusé d'une influence africaine funky, les cuivres peuvent facilement passer d'un morceau de jazz traditionnel à l'un de Michael Jackson en un rien de temps. Vous pourriez bien voir certains locaux se lancer dans un style de danse avec jeu de pieds complexe et sautillant, nommé « buck jumpin' ».



### DIXIELAND

**Les instruments:** Trompette, trombone, clarinette, tuba, guitare ou banjo, et tambours.

**Le son:** Considéré comme la première forme de jazz, ce genre associe le ragtime et les parades de fanfares avec un composant d'improvisation libre.



### ZYDECO

**Les instruments:** Accordéon, piano, planche à laver, guitare, basse, violon et tambours.

**Le son:** Ce genre un peu folk aux racines américaines a débuté dans le sud-ouest de la Louisiane au début du 19ème siècle. Il est né d'un mélange de musique cajun et de deux autres styles « nouveaux » de musique américaine, le blues et le rhythm & blues. Dans les régions rurales, les paroles sont toujours chantées en français cajun de Louisiane.



### RAG TIME

**Les instruments:** Piano, parfois avec des instruments de cuivre.

**Le son:** Avec son piano métallique et son rythme sautillant, cette musique entraînante peut vous faire penser aux saloons d'antan ou aux comédies de Charlie Chaplin, mais elle est en fait considérée comme le premier genre musical américain.

### JAZZ MANOUCHE

**Les instruments:** Violons, guitare solo, guitare Rythmique et basse.

**Le son:** Cette musique enlevée donne une impression de berceuse grâce à la façon particulière de gratter la guitare, appelée « la pompe ».

# ARCHITECTURE

*Comment parler comme un pro*



Supposons que vous êtes en train de vous promener à travers la Nouvelle Orléans, en discutant les mérites des beignets par rapport aux doughnuts avec vos compagnons, et sur votre gauche, se trouve un exemple frappant d'architecture typique du Sud. Pour ne pas confondre une maison américaine avec une maison créole, prenez notre manuel sur l'architecture et montrez votre compétence en matière d'architecture.



## COTTAGE CRÉOLE

**Où vous le verrez:** French Quarter. Vous reconnaîtrez ces maisons d'un étage et demi par leurs toits en pente et leurs perrons inclinés.

**Ce que vous devriez dire:** « Le design de cette maison est similaire à celui des cottages construits en France autour de la même époque, mi-18ème et 19ème siècles.

## MAISON CRÉOLE

**Où vous le verrez:** French Quarter. Avec des boutiques au rez-de-chaussée et des habitations à l'étage, ces bâtiments sont parfaitement agencés pour le centre-ville. Les fenêtres et un troisième étage les distinguent des maisons américaines.

**Ce que vous devriez dire:** « Après les grands incendies de 1788 et de 1794 qui ont brûlé la plupart des habitations individuelles de cette région, ces structures en brique et recouvertes de stuc sont apparues avec de fortes influences espagnoles.

## MAISON À DOUBLE GALERIE

**Où vous le verrez:** Dans le Lower Garden District, Garden District, Uptown ou Esplanade Ridge. On les reconnaît aux porches couverts, aux grandes colonnes et à la porte d'entrée sur le côté.

**Ce que vous devriez dire:** « Bien qu'elles ressemblent aux maisons, ces habitations, construites dans les premières banlieues de la Nouvelle Orléans, sont beaucoup plus en retrait du trottoir. »

## MAISON SHOTGUN

**Où vous le verrez:** À travers toute la ville. Nombreuses et faciles à remarquer, elles vont du style victorien au style Craftsman. Ce sont des maisons d'un étage, longues et étroites, généralement pas plus larges que 4 mètres, avec des décorations façon dentelle victorienne sous de grands auvents.

**Ce que vous devriez dire:** « Le terme 'shotgun' signifie que si toutes les portes intérieures étaient ouvertes et alignées, vous pourriez tirer tout droit à travers la maison sans toucher un mur bien qu'il n'y ait aucun couloir. »



## COTTAGE SURÉLEVÉ

**Où vous le verrez:** Garden District, Uptown ou Carrollton. Gardez l'œil ouvert pour repérer les maisons d'un étage et demi avec le porche à colonnes. À l'intérieur, elles possèdent une pièce de chaque côté d'un long couloir central.

**Ce que vous devriez dire:** « Vous pouvez constater en observant le porche à colonnes que ces maisons sont similaires aux plantations coloniales françaises. »



# QUARTIERS

à voir à la Nouvelle Orléans

## FRENCH QUARTIER

**L'essentiel:** En tant qu'épicentre culturel et quartier le plus ancien de la Nouvelle Orléans, le French Quarter abrite des monuments historiques, une architecture colorée, des bars animés et des endroits offrant de la musique live. Flânez à travers ce quartier vivant et profitez des plus grands aspects de la culture louisianaise, des interprétations de jazz touchant l'âme, à la cuisine créole appétissante. A la Nouvelle-Orléans, vous pouvez consommer vos boissons alcoolisées en vous promenant.



## GARDEN DISTRICT

**L'essentiel:** Avec sa collection bien conservée de demeures d'avant-guerre, ses jardins entretenus et son charme sudiste, le Garden District se distingue comme l'un des lieux résidentiels parmi les plus agréables du pays, méritant sa place au sein du classement des plus beaux sites d'Amérique. Etabli en 1832, ce quartier est devenu le lieu de prédilection des nouveaux-riches qui construisirent leurs habitations sur de larges terrains capables d'abriter les jardins magnifiques qui valent au quartier son nom.

## FAUBOURG MARIGNY/BYWATER

**L'essentiel:** Niché juste en aval du fleuve adjacent au French Quarter, se trouvent deux des quartiers les plus secrets et les mieux gardés de la Nouvelle Orléans : les quartiers du Faubourg Marigny et de Bywater combinent l'héritage créole et la bohème branchée.



## CENTRE-VILLE/ARTS/WAREHOUSE DISTRICT

**L'essentiel:** Le centre-ville et le Warehouse District étaient autrefois uniquement des zones commerciales et industrielles, mais au fil des années, ces deux quartiers se sont animés d'art et de culture. Profitez des galeries d'art, musées, bars et restaurants. Des concerts gratuits à Lafayette Square au printemps et en automne, ainsi que des spectacles dans les petits théâtres et cabarets sont également disponibles.

## TREMÉ

**L'essentiel:** Tremé célèbre son histoire et son riche patrimoine avec des musées et lieux historiques consacrés à la conservation de l'un des quartiers afro-américains les plus vieux de la nation. Des visites guidées sont recommandées pour pleinement apprécier l'histoire de ce quartier, qui fut la toile de fond de la célèbre série de HBO, « Tremé ».

## ST. CHARLES AVENUE

**L'essentiel:** S'étendant du centre-ville au haut de la ville, St. Charles Avenue permet d'observer les différents aspects de la ville, tout le long d'une magnifique avenue. Montez à bord du tramway pour vous déplacer dans le Garden District et au-delà du Parc Audubon. Beaucoup de visiteurs choisissent de descendre à l'entrée du Parc Audubon. Là, vous pouvez monter dans la navette du Zoo Audubon et traverser à pied le beau parc avec ses chênes magnifiques sur le chemin menant au Zoo.



# QUARTIERS

à voir à la Nouvelle Orléans

## MAGAZINE STREET

**L'essentiel:** Bien connue comme destination de shopping, cette rue de 9,6 kilomètres est aussi bordée de musées, galeries d'art et restaurants. Avec son charme de petite ville et sa rue principale, il est difficile de croire que vous vous trouvez seulement à quelques minutes du centre-ville. Les magasins sont concentrés entre l'intersection des rues Magazine et Felicite, connue comme « Lower Magazine », puis de nouveau entre Washington Avenue et Magazine Street, et encore entre Jefferson Street et Magazine.

## FRENCHMEN STREET

**L'essentiel:** Connue comme étant la Bourbon Street des locaux, Frenchmen Street est un quartier de divertissement accessible à pied à partir du French Quarter, offrant des concerts entraînants, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur des clubs. La rue s'emplit de musique lorsque des orchestres de bluegrass et de jazz manouche viennent se nicher sur les perrons le long de la rue. Assistez au concert de rue donné par les fanfares de cuivre occupant habituellement le coin des rues Chartres et Frenchmen—n'oubliez pas de jeter un ou deux dollars dans le bocal à pourboires pour montrer votre appréciation !



# CALENDRIER ANNUEL

des événements et festivals

## JANVIER

Allstate Sugarbowl

## FÉVRIER ET MARS

Tennessee Williams/Festival littéraire  
Défilés de St. Patrick Day  
Festival d'écrevisses de Louisiane

## MARDI GRAS

Dates des prochains Mardi Gras:

- 25 février 2020
- 16 février 2021
- 1 mars 2022
- 21 février 2023

Les défilés commencent 10 jours avant le jour de Mardi Gras. Mardi Gras s'achève officiellement à minuit le jour-même de Mardi Gras.

## AVRIL

French Quarter Festival  
Zurich Classic  
New Orleans Jazz & Heritage Festival

## MAI

New Orleans Jazz & Heritage Festival  
New Orleans Greek Festival  
New Orleans Food & Wine Experience

## JUIN

FestiGals  
French Market Creole Tomato Festival  
Louisiana Cajun-Zydeco Festival

## JUILLET

Go 4<sup>th</sup> on the River  
Essence Festival  
Tales of the Cocktail

## AOÛT

Satchmo Summerfest  
White Linen Night  
COOLinary Restaurant Month

## OCTOBRE

Crescent City Blues & BBQ Festival  
Festival du Film de la Nouvelle Orléans  
Art for Art's Sake  
Voodoo Art + Music Experience  
Halloween à la Nouvelle Orléans

## NOVEMBRE

Bayou Classic  
Oak Street Po-Boy Festival

## DÉCEMBRE

Noël à la Nouvelle Orléans  
R+L Carriers New Orleans Bowl  
Celebration in the Oaks  
Compte à rebours du Réveillon du Nouvel An



1. FRENCH QUARTER
2. GARDEN DISTRICT
3. FAUBOURG MARIGNY / BYWATER
4. CENTRE-VILLE / ARTS / WAREHOUSE DISTRICT
5. TREMÉ
6. ST. CHARLES AVENUE
7. MAGAZINE STREET
8. FRENCHMEN STREET
9. PALAIS DES CONGRÈS DE LA NOUVELLE ORLÉANS ERNEST N. MORIAL
10. MAGASINS D'USINE RIVERWALK



## LES QUARTIERS DE LA NOUVELLE ORLÉANS

*Orientez-vous dans la ville*

NEW ORLEANS & COMPANY



# RESTEZ CONNECTÉS AVEC LE NEW ORLEANS CVB

## EN LIGNE

Consultez notre site Internet pour une tonne d'informations sur ce  
que la Nouvelle Orléans a de mieux à vous offrir:

[www.neworleans.com](http://www.neworleans.com)

## RECEVOIR NOTRE E-NEWSLETTER

Restez au courant des derniers festivals et événements, et laissez-  
vous inspirer par les nombreuses activités de la ville, tel que des  
attractions gratuites, des cocktails à déguster et bien plus.

## CONNECTONS-NOUS



## NOUS CONTACTER

2020 St. Charles Avenue  
New Orleans, LA 70130

504.566.5011 | 800.672.6214

[www.neworleans.com](http://www.neworleans.com)

Droits d'auteur 2019 New Orleans & Company. La reproduction sans permission écrite est rigoureusement interdite. Tous les efforts ont été réalisés pour garantir que les informations contenues dans cette brochure soient exactes. Toutefois, le NOCVB n'assume aucune responsabilité pour les erreurs ou omissions. Le NOCVB ne sera pas responsable, pour toute inexactitude, omission ou violation de tous droits d'un tiers par la présente.

[French]