Francia Kultúra

Az elmúlt évtized egyik legnagyobb átalakulása az emberi erőforrások átértékelődése volt. A globalizálódó világban a vállalatok egyre inkább nemzetközi menedzsment-irányítás alá kerülnek, illetve a napi munkagyakorlatban eltérő hagyományokra és eltérő munkakultúrára támaszkodó emberek működnek együtt. Vagyis kulcskérdéssé vált az, hogy a csapat tagjai hogyan tudnak hatékonyan együtt dolgozni, illetve milyen módon irányítható, motiválható egy így kialakult vegyes nemzetiségű csoport.

A vállalat vezetők és tulajdonosok felismerték, hogy a technológiai orientáció, vagyis, hogy ki mennyi pénzt áldoz a technológiája fejlesztésére, már nem elég a verseny előny megszerzéséhez és megtartásához. Az előnyt a dolgozók, munkások managelésében látják. Ehhez fontos a szervezeti kultúra, mert más nemzetiségekből származó embereket másképp kell motiválni, másképp kell jutalmazni, ők másképp dolgoznak és más feladatokra lesznek jók.

Az eltérő kulturális háttér sok konfliktust szülhet egy multinacionális szervezetben.A vezetők és beosztottak kommunikációjában jelenthez problémát az egyenlőtlen szerepviszony.  
Mo.n gyakran előfordul a vezetők és a beosztottak között az érzelem kinyilvánítása. Ennek vannak előnyei és hátrányai is. Előnye lehet a nyíltság, hátránya a demoralizáció. A nyugati országokban a szabad vélemény nyilvánításra, az önálló munkavégzésre nevelik az embereket, ezzel szemben a Magyarok elfogadják helyzetüket, azaz kevésbé asszertivak.

Az **asszertivitás**, vagy asszertív kommunikáció egy olyan tanulható készség, vagy [viselkedés](https://hu.wikipedia.org/wiki/Viselked%C3%A9s), amikor valaki magabiztosan tud megnyilvánulni érzelmileg nehéz szituációban is, anélkül, hogy passzív vagy agresszív lenne. Az asszertívan viselkedő ember kommunikációjának célja a konfliktus megoldása, miközben minden résztvevő fél igényeit szem előtt tartja – nem hódol be (passzív), és nem próbálja dominálni a másik felet (agresszív).

"Ahány ház, annyi szokás" - szokták mondani.

Minden háznak és minden nemzetnek megvannak a sajátos szokásaik, amikre jobb felkészülni.

A franciáknál pl.:

* Franciáknál franciáúl: a franciák nem szivesen szólalnak meg idegen nyelveken, másoktól elvárják, hogy tudjanak a nyelvükön. Ha pár szót megtanulunk azzal nem járhatunk rosszul.   
  Vannak olyan helyek a világon ahol jobb tudni a nyelvet, mert ha e a készség nélkül merészkedünk hozzájuk, könnyen rossz szituációba kerülhetünk. Ilyen pl. Los Angeles, ahol ha nem tudunk spanyolul könnyen balhéba kerülhetünk.
* Nem fogsz leülni: a franciák híresek az udvariságukról, de a tömegközlekedésben ezt elfelejtik. A buszra metróra, nehézkes lesz felszállni, nem hogy leülni.
* Ne légy műveletlen: ne felejts el köszönni! Partnerünket ne szólítsuk keresztnevén,- csak ha engedélyezi, – Franciaországban ez illetlenségnek számít.   
  Bemutatkozás és elválás alkalmával mindig kezet fognak, a kézszorítás, kézrázás nem szokásuk. Ha mégis valaki hosszan rázogatja a kezünket, azt ajánlom, hogy a kézfogásban nyissuk szét a tenyerünket, a másik fél engedni fog.
* A névjegykártya és használata a francia etiketten alapul, szabályait az egész világon elfogadták. Ez a téglalap alakú, 9×5 cm-es kartonlap a hivatalos érintkezések nagyon fontos kelléke.

Érdekességként elmondom, hogy a névjegyet már a kínaiak is használták néhány évezreddel ezelőtt, tehát nem francia találmány. Akkor az volt a rendeletetése, hogy megmutassa tulajdonosa nevét, beosztását, címét, mérete mindig tükrözte annak hatalmasságát, gazdagságát. Érdekes látvány lehetett, amikor látogatás alkalmával ketten cipeltek egy ajtó méretű „kártyát”.

* **Üzleti tárgyalás:** A legalkalmasabb a délelőtt kilenctől tizenkettőig, és délután háromtól tartó időszak.Bemutatkozó látogatás alkalmával elvárják a felkészültséget, a mondanivaló logikus, érvekkel alátámasztott előadását. Élénk vitapartnerek, céltudatosak, minden részletet alaposan megbeszélnek, így a tárgyalásokra sok idő kell. Döntésüket azonban nehezen hozzák meg, mert a vállalati rendszer ugyanolyan nehézkes, hierarchikus, bürokrata, mint a közigazgatás. Kevés az a vezető, aki hajlandó gyorsan és önállóan dönteni. A tárgyalás, esetleg vitatkozás közben soha ne üssünk a tenyerünkbe a másik kezünk öklével, ez a franciáknál nagyon csúnya dolgot jelent. Ha jó dolog történik, s az „OK”-t szeretnénk kifejezni, használjuk az ő jelzésüket: emeljük fel a hüvelykujjunkat. A nálunk használt „OK”, a karikába hajtott ujjak jelentése ott nullát jelent. Egész más hatást érünk el, ha nem ismerjük az ottani jelbeszédet. Az elkészített dokumentum francia nyelvű, még akkor is, ha a megbeszélés esetleg más nyelven történt.

**Étteremben:** A franciák nagyon udvariasak. Ha egy hölgy feláll asz asztaltól, minden férfi feláll, vagy legalább is megemelkedik.

Nem idegen tőlük, hogy a hivatalos megbeszéléseket ebéd, vagy vacsora közben is folytatják, de magáról az üzletről a főétel előtt nem beszélnek. Az étkezés előtt ne igyunk tömény italt, ott nem szokás, mint a fogások közti dohányzás sem, de ez Európában mindenhol általános szabály. Az étkezéshez bort kínálnak. Nagy és régi bortermelő nép, – a francia borokat már az ókori rómaiak is kedvelték. A Ciprusi Régészeti Hivatal szakértői olyan római korból származó gálya rakományát vizsgálták, amely a sziget délkeleti partjainál süllyedt el. Az amforákban Franciaország területén készült bort szállítottak. Ha nem vagyunk elég jártasak a borok világában, hagyatkozzunk az ő választásukra. A francia konyha világhírű, a magyar konyhától eltérően kerülik az erős ízeket. Rajonganak a harmonikus ízekért, született ínyencek, nem esznek sokat, inkább sokfélét. Főzéshez nem zsírt, hanem vajat, vagy olajat használnak. A magyarok délben esznek levest, ők viszont az esti főétkezéshez. Előételeik nagyon változatosak, zöldségek, rákok, halak szerepelnek a listán. Szeretik a sült húst, köretként párolt zöldségeket és sült krumplit tálalnak. Salátát az étkezés után fogyasztják, de nem illetlenség a fő fogáshoz enni. Nem vágják, hanem a salátalevelet összehajtogatják, úgy szúrják a villára. Nem baj, ha nem ismerjük az étlapokon feltüntetett ételek nevét, kérjünk bátran segítséget vendéglátónktól.

Sültjeiket háromféle módon készítik, ahogy a vendég kívánja. „au bleu” -kéken – ekkor egy pár pillanatra egy nagyon forró rostra teszik a húst épp addig, hogy a külső színe egy kékes-szürke színt kapjon, a belseje nyers marad, jószerint át sem melegszik. A „saignant”, a húst úgy sütik, hogy 2-3 mm sült réteg képződik, a belseje azonban véres. A „bien-quit”. jól átsütve – a húst addig sütik, míg a belseje át nem sül.

Ne együnk gyorsan, a franciák az étkezés minden percét kihasználják, a bekapkodott falatok ízét nem lehet jól érezni.

A desszert előtt kínálják a sajtokat, melyekből hatalmas a választék, több száz fajta sajt létezik, lehet válogatni.

Édességeik közül a felfújtak, a parfék és a különböző krémek nagyon ismertek. Szeretik a palacsintát és a krémes lepényt.

Világszerte ismertek a francia pezsgők, konyakok, mégis az étkezések fő itala a bor. Nagy gondot fordítanak az ételsorhoz illő bor, borok megválasztására. Nagyobb menüsor esetén is legfeljebb két-három félét kínálnak.

A kávét ők is szeretik. Akinek az erősebb változat kell, az express vagy az a’litalienne kifejezést használja, a híg változat neve cafe filtre  A kávé mellé a férfiak brandyt, a nők édes likőrt szoktak kérni. Az étkezést záró tömény ital neve: pousse-cafe. Franciaországban is, mint nálunk, mindig a meghívó fél fizet. Ha mi hívjuk meg vendégeinket, arra is kell számolni, hogy a fogyasztáson kívül külön díjat számolnak fel a terítékért és a kiszolgálásért. Ez helyenként változó, de általában 10-15%. Ha kéri a számlát, kezével tegyen olyan mozdulatokat, mintha a levegőben írna.

* **Öltözködés**
* Nagy gondot fordítanak a megjelenésükre. Az üzleti életben a férfiak sötét öltönyt, világos inget és a nyakkendőt részesítik előnyben, míg a nők a klasszikus kosztümöt. Sokat adnak a minőségre, s ezt elvárják másoktól is. Nem szeretik a munkaidőben viselt sportos öltözetet.
* Ha azt mondom Párizs, Ön azt mondja: divat
* A divatipar egyik fellegvára. Már a Napkirálynak, XIV. Lajosnak is nagy szerepe volt abban, hogy ez az ország ismertté váljon, és követendő példaként szolgáljon mind a kultúra, mind a divat terén. A mai életben a neves divattervezők egész sora dolgozott, dolgozik, azon, hogy ez így is maradjon. Csak egy pár név: Chanel, Dior, Vuitton, Valentino, Lacroix, Prada, Givenchy, Ungaro, Gaultier, Galliano, Cardin, és még sokáig lehetne sorolni. Ők emelték Párizst abba a magasságba, ahol most van. A ruhadivatban a megmutatás és eltakarás örök harca évszázadok óta tart, de a nők és a divatkreátorok mindig megtalálták a módját, hogyan tegyék láthatóvá a láthatatlant. A francia nő mindig csinos, öltözködése nem eltúlzott, nem hivalkodó, hanem kifinomult letisztult, kifogástalan, egyszóval maga a stílus. Elég, ha csak a franciák nagyasszonyára, Coco Chanel-re gondolunk.
* A francia nő a stílusosságot a férfiaktól is elvárja. Egy svéd, vagy egy norvég nő meglepődhet, ha a kabátját fel akarják segíteni, de egy francia nő számára ez természetes, és el is várja.
* **Ajándék**
* Franciaországban az első találkozás alkalmával nem szokás ajándékot adni. A későbbiekben közepes értékű ajándékot adjunk.
* Virág és vacsora: ha egy francia az otthonába hív meg vacsorázni az nagy megtiszteltetés, ezért ne legyünk illetlenek és honoráljuk ezt. Vigyünk neki egy csokor virágot.
* Érkezéskor vigyünk apró ajándékot, például csokoládét. Ha vendéglátónkat régebbről ismerjük, s készültünk a meghívásra, vihetünk neki magyar, kiváló minőségű, márkás bort, díszdobozban. A franciák nagy borszakértők, de a minőséget ők is elismerik. Másnap küldjünk köszönőlevelet a vendéglátásért.
* Május elseje a franciáknál a gyöngyvirág ünnepe. A hagyomány szerint ez a virág egy évig szerencsét hoz annak, aki kapja. E szép szokás egészen az 1560-as évekből ered, amikor IX. Károly 1560. május elsején az udvar összes hölgyének gyöngyvirágot adott. Csak a XX. század elején vált szokássá, amikor a francia munkások a ruhájukra tűzött vadrózsát gyöngyvirágra cserélték ki egy május elsejei munkásünnep után. Ezen a napon mindenhol lehet gyöngyvirágot kapni. Uraim! Éljenek e szép szokással!
* 2.9 Kedves Olvasó!
* Ha Ön azt mondja: francia, én azt mondom: parfüm! Nem lehet kihagyni! Hozzánk tartozik, mindennapi szépítkezésünk, testápolásunk elhagyhatatlan eszköze. Ahogy a ruhánk, a sminkünk, az ékszerünk, úgy a parfümünk is mesél rólunk. Egy jól kiválasztott illat magabiztosabbá, kedélyesebbé tesz minket.
* A parfümöt már az egyiptomiak is használták a Krisztus előtti negyedik évezredben, igaz, akkor vallási és temetkezési célra.
* Európában a parfümkészítés először a franciáknál lett valódi foglalkozás 1553-tól. Medici Katalin hozta divatba az illatozást, amikor a francia herceg feleségeként Párizsba költözött. A parfümgyártás központja Grasse város lett, s ma is a világ illatközpontja, nem messze Cannes-tól.
* Akik a parfümöket alkotják, parfümőröknek nevezik. Ma a világon alig háromszáz van belőlük, közülük is majdnem kétszázan Franciaországban dolgoznak. Lehet, meglepő, de jobbára férfiak találják ki az új illatokat.
* Parfümöt venni nem egyszerű dolog. Ha nincs egy márka, amihez ragaszkodunk, vagy kísérleteznénk egy újabb típussal, adjunk magunknak egy pár napot, s válogassunk az illatok között. Az egyik parfümöt árusító honlapon megszámoltam, a szalonjukban 164 márkanév közül lehet válogatni. Hmmm! De hogyan találhatjuk meg a hozzánk illőt?
* Minden parfümnek minden bőrön más illata van. A csukló feletti részre tegyünk egy keveset, dörzsöljük szét, s rögtön érezni fogjuk, bírja-e bőrünk a kiválasztott típust, s azt is, valóban tetszik-e? Nem elég az üvegbe beleszagolni, vagy a tesztlapocskát meglebegtetni az orrunk előtt. Azt is ki kell tapasztalni, milyen illattípus áll hozzánk legközelebb. Egyes nők sportosak, mások elegánsak, energikusak, de vannak visszahúzódóak is.
* A sportos alkathoz leginkább a tiszta, friss illatok illenek (pl. citrom)
* Az elegánshoz az édeskésebb illatok (pl. vanília) az elegancia képviselői.
* Az energikus, nyughatatlan természethez leginkább a kissé fanyar, illetve szokatlan, fűszeres illatok illenek.
* Ha ezt tudjuk, máris szűkítettük a kört, könnyebb a választás.
* Egy alkalommal azonban három-négy parfümnél többet nem tudunk elkülöníteni, elfárad az orrunk. Azt ajánlom, használjunk ki minden lehetőséget a próbákra, jegyezzük meg, melyik tetszett, s legközelebb a vásárlás alkalmával könnyebben végzünk.
* A parfümöt a nyakra, a fül mögötti részre, a hajtőre, a nyak kivágásába, az alkarra a vénák fölé tegyük. Nem érdemes prémre, vagy az estélyi ruhára permetezni.
* Világhirű francia ételek: az étkezésnek van egy betartandó sorrendje. Mindig az apperitiff-el kezdődik, ezt követi az előétel, majd a hal- vagy húsétel, végül a sajtok és a desszert. Az étkezést egy emésztést elő segítő itallal végződik.
* Hús, de milyen: maradjunk egy kicsit az étkezésnél. A francia vendéglőkben a sülteket háromféle módon kérheted: "au bleu", mikor a hús külseje a minimális sütéstől egy kékes-szürke színt kap, de a belseje nyers marad. A "saignant" azt jelenti, hogy húst úgy sütik meg, hogy 2-3 mm sült réteg képződik rajta, viszont a belseje véres marad. És van a "bien-quit", azaz jól átsütve, amikor a húst addig sütik, míg a belseje át nem sül.

**Összegzés**

Ha Ön vállalkozó, akkor szinte minden nap kap egy levelet, egy e-mailt, melyben a vállalkozását segítő tréningekre hívják. ( marketing, reklám, honlap készítés stb.) Ezek nagyon fontosak és kellenek is, de hiába minden jó előkészítés, a jó tárgyalástechnika, ha úgy öltözik, úgy mozdul, hogy azzal megbántja a vendéglátóját, üzleti partnerét.

Az EU-csatlakozás óta a magyaroknak is egyszerűbb más EU-tagországba utazni, üzleti kapcsolatot építeni, más kultúrával ismerkedni. Az Unió tagállamainak könnyű elérhetősége lehetővé teszi az új kapcsolatok építését. Azok fognak legtöbbet nyerni a más kultúrákkal való találkozásból, akik nyitottak, elfogadják a különbségeket, s nemcsak megtanulják az alapvető szokásokat, hanem alkalmazzák is.

A franciák nagyon büszke emberek. Büszkék kultúrájukra, európaiságukra, történelmükre, de legfőképp anyanyelvükre, mely egyre nagyobb teret kap. Franciául beszélnek Kanadában, Afrika több országában, az Afrikai Unió fő nyelve. Hivatalos munkanyelv az angol mellett az ENSZ-ben, az Európai Unió intézményeiben, a Nemzetközi Olimpiai Bizottságban.

Jól ismerik saját országuk történelmét, művészetét, de a többi ország értékével keveset foglalkoznak. Nem szívesen szólalnak meg más nyelven, s elvárják az odautazóktól is a francia nyelv ismeretét.

„…Párizs, Párizs,  
Ember-sűrűs, gigászi vadon.”

*(Ady Endre: Párizs az én Bakonyom)*

*Plusz másik forrásokból*

## Franciaország

Államformája többpártrendszerű elnöki köztársaság. A miniszterelnököt az elnök nevezi ki. Lakossága 56 millió, fővárosa Párizs 8,7 millió lakossal.

Sok tekintetben az etikett hazája. A francia nyelv roppant udvarias, ezt vegyük figyelembe a társalgáskor. Könnyű velük személyes, jó kapcsolatot kialakítani, de a külföldiektől elkülönülők. Az üzletemberek jól beszélnek angolul, de nem használják szívesen.

A köszönés a napszakhoz igazodik, hozzátéve az *uram* = *Monsieur, asszonyom* = *Madame, kisasszony = Mademoiselle* szavakat*: Bon jour, Monsieur .* Az üdvözlés szívélyes, a kézfogás találkozáskor és búcsúzáskor természetes, még arcra adott csók is előfordul.

Bemutatkozáskor a saját nevünk elé is kell mondanunk az úr szócskát: *Monsieur Nagy*, természetesen a megszólításnál is ez a szabály!

Saját nemzetük történelmét, művészetét ismerik, büszkék dicsőségeikre, de más nemzetek értékeivel keveset törődnek. Csak anyanyelvüket beszélik szívesen.

Épp ezért ritkán utaznak külföldre, hiszen a csodálatos tengerpartok és a síelésre alkalmas hegyek az országban is megtalálhatók, nem beszélve a hatalmas kulturális gyűjteményekről.

A hivatalos érintkezések esetén, de meghíváskor is a pontosság elvárt erény.

Jó-információ befogadók és a szerzett infót jól hasznosítják mind az üzleti, mind a magánszférában. Kedvelik az élénk vitát. Döntéseiket erős individualizmus jellemzi. A francia társadalom túlsúlya a középosztály.

Tárgyaláskor intenzív szemkontaktust tartanak. Szigorú a hierarchikus rend az üzleti világban. Sose indítsunk személyes kérdéssel.

Az üzleti megbeszéléseket szívesen kötik össze étkezéssel. Mindig a meghívó fizet. Ne szólítsunk senkit keresztnéven, csak ha engedélyezték. A szellemes társalgó nagy megbecsülésnek örvend.

Beszélgető partnerükkel intenzív szemkontaktust tartanak, a munkahelyi összeköttetéseknek nagy szerepe van az előmenetelben. Az üzleti életben a közvetlen hangnem nem szerencsés. Az emelt hang a téma iránti érdeklődést is jelentheti, nem feltétlen az idegeskedést mutatja.

A levelezésben sokat adnak a formaságra.

A társasági élet alapjának tekintett névjegykártya és használata a francia etiketten alapul, ennek jellegzetes szabályai az egész világon elfogadottak.

A téglalap alakú kis kartondarab a hivatalos érintkezések rendkívül fontos kelléke, amelynek hiánya az üzleti életben kellemetlen helyzetet eredményezhet.

Mérete 9x4 cm, a kivitelben mindig a jó ízlés illetve az adott cég arculattervezője dönt. Ma már egy nemzetközi úton résztvevő gépjárművezetőtől is elvárt a céges névjegykártya és használatának ismerete.

A félreérthetőség miatt hasznos, ha a családnév nagybetűvel szedett.

Elfogadott, hogy a névjegy másik oldala valamely idegen nyelven készüljön.

A névjegy használatakor néhány fontos rövidítést illik megismerni:

a.c. / *avec compliment /-* üdvözlettel- ajándék küldésekor

p.r./ *pour remercier /* - köszönettel – visszaküldött névjegyen

p.f. / *pour feliciter / -* szerencsekívánat – névnap, születésnap

p.p. */ pour presenter /* - bemutatáskor – a bemutató írja saját névjegyére

és hozzácsatolja a bemutatandó kártyáját

p.f.c. */ pour faire connaisance /-* megismerkedés céljából küldésnél

p.f.n.a. / *pour feliciter nouvelle année / -* BUÉK

A rövidítéseket a névjegy bal alsó sarkába írják tollal, személyes leadásnál ceruzával. Ha változás áll be az adatokat illetően ne firkáljuk át, hanem készíttessünk új névkártyát, higgyük el, megéri.

A női divatban a francia vezető pozíciót tölt be a világban, hóbortjainak azonban csak a szelídített változata található meg a mindennapok megjelenésében.

A férfiak öltözködését is az elegancia jellemzi, de kevésbé merev, mint az angol vagy a német. A hivatalos kapcsolatokban azonban a hagyományok fékező hatásúak. A sötét öltöny mindenkorra megfelelő, de a hivatalokban napközben

gyakran találkozhatunk világosabb öltözékkel, kombinációval – eltérő színű, de harmonizáló zakó-nadrág, amelynél fontos kitétel az anyagok azonossága!

A francia konyha világhírű, a magyar konyhától való eltérését az erős ízek kerülése jellemzi.

Minden francia született ínyenc, rajong a harmonikus ízekért, nem sokat eszik, hanem sokfélét. Főzéshez vajat használnak, néha egy kis olajat, így a könnyű ételek a jellemzők. Az étkezés fontos része az üzleti és a társas életnek.

Mindig a meghívó fizet!

Délben nem esznek levest, az esti főétkezéshez viszont igen. Előételeik változatosak, sok zöldség, rákok, különböző csemegék de a halspecialitások is megtalálhatók. A sült húst kedvelik, köretként párolt zöldséget és *pommes frittes –*t, sült krumplit tálalnak. Salátát a franciák étkezés után fogyasztják, de nem illetlenség a főfogáshoz fogyasztani.

A sültjeik speciálisak „*au bleu”* , kéken – ilyenkor nagyon forró rostra teszik a húst, hogy a külső réteg egy kékes- szürke színt kapjon és így- nyersen – tálalják. A „*saignant”,* véres – hasonlóan készül, a különbség, hogy itt a 2-3 mm-es külső rétegen belül a steak véres legyen, a *„bien-cuit”*, jól átsütve is hasonlóan készül, de a gyors kezdet után lassú tűzön teljesen átsütik.

A legkedveltebb a marhahús, utána a bárány, majd a sertés következik.

Elképzelhető a kiszolgálás egy sajátos változata is nagyobb hivatalos rendezvényeken, amikor a tálcákra kirakott ételekből a vendég választ.

A sajtokból mindig lehetőség van a választásra, megjegyzendő, hogy a választék hatalmas, több száz fajta sajtjukat kínálják étkezéshez a desszert előtt.

Édesség terén a felfújtak *souffflé,* a parfé és a különböző krémek a jellegzetesek.

Szeretik a krémeslepényt *„ millefeuille”* és a palacsintát a *„crepes Suzett*”-et.

Jól ismertek világszerte a francia pezsgők, konyakok, mégis az étkezések fő itala a bor. Az előételtől kezdve összehangolják az ételt és a borokat, erre gondosan ügyelnek, egy nagyobb menünél is csak 2-3 féle bor kíséri az étkezést.

A kávé fogyasztása itt is szokás, a híg változat neve *cafe filtre.*Amennyiben erősebb szükséges, az *express vagy az a’ litalienne* kifejezéssel kérjük. A nők a kávé mellé édes likőrt, a férfiak brandyt fogyasztanak. Az étkezést záró tömény ital neve: *pousse-café.*

Az éttermekben külön díjat számolnak a terítékért, emellett 10-15% kiszolgálási

díj szerepel a számlában *addition.* A moziban helyre kísérő jegyszedőnek is jár borravaló.

Az első találkozáskor nem szokás az ajándék. Amikor ajándékozunk közepes értékű legyen, a könyv, lemez, CD megfelel, hölgyeknél virág, csokoládé.

Államvallás nincs, sokszínűség jellemzi ezen a téren őket.

Az „O.K.” jelzése a felemelt hüvelykujj. A hüvelyk és mutatóujj karikája nullát jelent. Ököllel nyitott tenyérbe csapás vulgáris. A vállveregetés, „lapogatás” udvariatlanság.

**https://kalandlista.eu/13-erdekesseg-franciaorszagrol/**

**http://www.nemzetkozi-kommunikacio.hu/franciaorszag/**