



Tholen et Schouwen Duivenland

Pour les amoureux d'histoire, de nature et de gastronomie l'île de Tholen et Schouwen Duivenland combleront tous les désirs. Leur environnement apporte de nombreuses possibilités pour passer un séjour hors du commun en Zélande.

Les plongeurs peuvent vous raconter que le monde sous-marin y est de toute beauté et les plaisanciers se régaleront des paysages reposants entourant les plans d'eau.



THOLEN



Het Raedthuys

Sint-Maartensdijk a toujours eu une relation privilégiée avec la Maison d'Orange. Installé dans l'ancien hôtel de ville l'hôtel Het Raedthuys est un endroit incontournable.

De nos jours des mariages y sont encore célébrés dans la salle du conseil.

Mais ce qui rend l'endroit encore plus intéressant est le musée qui retrace l'histoire de la ville et de la famille d'Orange. La salle présente divers objets de fouilles archéologiques du château, démoli en 1818, attestant des origines de la ville depuis le Moyen-Age.

De nombreux princes et princesses d'Orange portaient le nom de Seigneur ou Dame de Sint-Maartensdijk.

On nous raconte que les vestiges du château sont enterrés sous la ville actuelle. (L'entrée du musée est libre).

Les héritiers de la Famille viennent encore de temps à autre visiter l'endroit de leurs ancêtres.

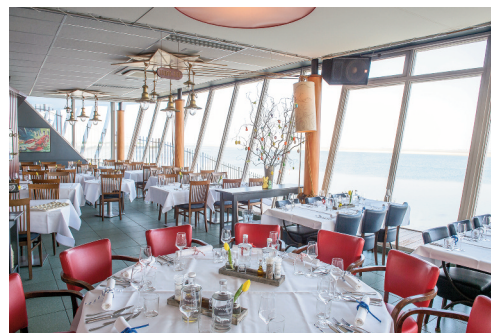
www.raedthuystholen.nl

Restaurant De Buutengaets à Sint-Annaland

Une journée à Tholen ne se serait pas aussi bien passée sans un repas à base de produits de l'Oosterschelde dans ce restaurant au bord de la mer. L'anguille y est encore fumée d'une manière artisanale sur la terrasse de l'établissement.

Cette préparation lui donne un goût très délicat accompagné d'une salade de mer. Comme plat principal du bar sauvage avec pomme de terre douce et crevettes hollandaises.

Le tout servi avec un vin blanc sec français.



Que peut-on souhaiter de mieux, un cadre idéal, une cuisine fine avec des produits locaux frais.

www.buutengaets.nl



Thoolse streekproductenveiling

C'est à Sint-Annaland sur l'île de Tholen que vous pourrez participer aux ventes aux enchères de produits locaux tous les mercredis matin et après-midi.

Que vous soyez grands ou petits la vente est ouverte à tous. Depuis 1887 la vente de pommes de terre des Pays-Bas, aux marchands, se déroulait tous les jours de la semaine.

Maintenant c'est assis sur d'anciens bancs que vous devrez suivre l'enchère sur l'horloge murale et manifester votre souhait d'achat grâce au bouton presseur de votre place.

A vous de choisir le meilleur moment pour avoir l'objet de vos désirs au prix le plus intéressant.

Ce sont les producteurs locaux qui fournissent les fruits, légumes, œufs et autres.

Le bénéfice des ventes servira, selon l'organisateur, à dire des messes.

www.thoolsestreekproductenveiling.nl



Huys van Roosevelt à Oud-Vossemeer

Les ancêtres du Président américain, Théodore Roosevelt sont certainement des descendant du Hollandais Claes Martensen Rose Velt né en 1650 à New York. De nombreuses recherches ont permis de situer leur ville d'origine à Oud-Vossemeer qui a été visitée à plusieurs reprises par les américains nés Roosevelt. Eleanora, veuve du Président Franklin Roosevelt a visité le village en 1950. La maison occupée entre 1648 et 1670 par un Roosevelt est appelée maintenant Roosevelt House. Les armes de la famille sont reprises au-dessus de la porte et une exposition retrace leur histoire.

www.rooseveltoudvossemeer.nl



Da Maurizio restaurant à Scherpenisse

Spécialisé dans les produits locaux et faisant partie de l'association des homards de l'Oosterschelde le restaurant est aussi renommé pour sa cuisson lente, gastronomique et méditerranéenne. Le guide Michelin l'a noté comme restaurant de qualité avec un chef professionnel et des produits du terroir. Nous avons été heureusement surpris par la préparation d'oignons de Tholen, évidé et garni d'homard, de crème d'oignons et truffes. Et aussi les couteaux au BBQ avec ail, échalotes, vinaigre de vin et persil. Le tout accompagné de vins méditerranéens.

www.visaandemarkt.nl



Schouwen Duivenland



Watergat

Depuis plus de dix ans des familles de vaches de la variété de bovins Hereford paissent librement, toute l'année, dans les dunes entre Renesse et Burgh-Haamstede. Elles se nourrissent exclusivement des pâturages. Ce projet est réalisé en partenariat avec la Commission des forêts et tombe sous le thème du développement durable, sans engrais ni pesticides.

Fin juin, un taureau est mis dans le troupeau et les veaux naissent en avril.

La race particulièrement résistante ne nécessite pas l'usage d'antibiotiques.

La viande de ces animaux est très tendre et vendue sans colorants ni aromatisants.

Les produits sont distribués par Kaasboerderij Stolpe à Nieuwekerk.

Lors de notre visite, Martine Verwije nous initiera à la cueillette de fleurs et plantes sauvages comestibles.

Mais nous avons encore beaucoup à apprendre avant de nous y essayer.

Visrestaurant C-Food

Situé dans une petite maison typique de la Zélande, l'établissement est à décou-



vrir sur la place du marché de Brouwershaven. Il fait partie des Eurotoques des Pays-Bas. Ses menus se composent essentiellement de poissons, frais du jour, et un excellent choix de vins. La cuisine est saine et généreuse avec des perches, merlu, rouget mais

également les palourdes et seiches. L'ambiance y est conviviale et le personnel très sympathique. www.c-food.nl

Molen De Haan à Brouwershaven

Il fut construit en 1724 et est probablement un des premiers. Curieusement il y a trois portes d'entrée, ce qui rend l'usage plus facile car la porte doit tou-



jours être fermée du côté où les pales tournent. Il a travaillé pendant de nombreuses années et restauré en 1965. Son aménagement intérieur en fait mainte-



nant une bien sympathique maison de vacances. Composé, au rez-de-chaussée, d'une salle de séjour et d'une cuisine, une chambre au premier étage et une seconde au second étage. Vous y êtes entièrement autonome. Il se loue par week-end, semaine et demi semaine.

A côté du moulin une petite maison fait aussi office de chambre d'hôtes.

Voilà bien une bonne idée pour un séjour dans un endroit et un cadre unique.

Grote Kerk

Dans l'église nous allons déguster une préparation, en live, de moules au whisky de Zélande accompagné de ce surprenant alcool local. C'est bien entendu complètement atypique et pour le moins amusant à vivre.

C'est l'occasion pour nous expliquer les mesures prises par l'UE en ce qui concerne la pêche. Le pêcheur ramasse dans ses filets aussi bien ce qu'il souhaitait prendre que des poissons sous-di-

Brouws museum

La petite ville, sur l'île la plus au nord de Schouwen-Duiveland, a été connue comme port et comme refuge pour les pêcheurs. La collection de maquettes de navires, de peintures maritimes, de cartes topographiques et d'instruments de navigation est unique en son genre.

Les salles exposent aussi des éléments qui caractérisaient la vie en mer et dans le port. Quelques pièces d'or, du 15 – 17ème siècle, ont été trouvées à Brouwershaven en 2000 ainsi que des modèles de canons et bien d'autres objets.

Ne manquez pas de visiter cet endroit intéressant témoins de la vie maritime du village.

AJ Brouwershaven. 00 31 111 69 13 42



tellement envahis par les oies qu'il est possible d'en acheter, pour consommer, à 0,50€ la pièce ! En dessert le délicieux Baklava au whisky avec une glace au yoghourt comblera tous vos désirs.
www.ouwesmisse.nl



Sur le quai de Brouwershaven vous pouvez faire le plein de poisson frais à la poissonnerie à deux pas du musée



mensionnés et aussi des crabes, étoiles de mer, etc.

La pêche se doit sélective, durable et de rejeter à la mer les espèces menacées.

La législation est complexe mais les pêcheurs zélandais sont bien décidés à s'impliquer dans ce projet.

Proeflokaal d'Ouwe Smisse à Zonnemaire

Vous ne saurez où mettre vos yeux dans cette ancienne ferme qui regorge de souvenirs d'une autre époque. L'accueil y est chaleureux et vous pouvez aussi bien vous installer dans la salle que profiter de la belle terrasse à l'extérieur.

Dans la cuisine rien que des produits locaux, biologiques et une attention particulière pour les allergènes. Les plats sont quelques fois surprenants comme l'oie sauvage grillée accompagné de couscous. On nous raconte que les Pays-Bas sont

Hôtel de Zeeuwse Stroomen **** à Renesse

Situé idéalement sur les dunes à 300 m de la côte ce sera un beau point de chute pour visiter la région.

Les 78 chambres sont très confortables et bien équipées. 26 appartements et 9 villas sont à la disposition des clients.

Un plus, votre animal de compagnie est le bienvenu et pourra profiter comme vous des magnifiques dunes de Renesse. Un cadre idéal pour découvrir la nature et la plage toute proche. De nombreuses promenades à pied ou à vélo contribueront à la réussite d'un séjour dans cette belle région.

