

# Les Pays Bas

*sur l'île de Schouwen-Duiveland*



*La rénovation à Kerkwerve, sur l'île de Schouwen-Duiveland, a débuté suivant un plan bien précis en accord avec la municipalité et surtout en respect de l'environnement et en préservant les parties anciennes.*



## Musée Goemanszorg

C'est dans cette ferme restaurée du XVIII<sup>e</sup> siècle que nous découvrons cet étonnant musée à Dreischor (c'est l'un des plus anciens villages de l'île avec environ 1000 habitants). Elle se compose de différentes pièces : une cuisine et une chambre à l'étage, une vraie cave... le tout dans une atmosphère 1900.

Tous les objets de la vie quotidienne de cette époque s'y retrouvent mais également les costumes.

Le visiteur peut s'imaginer, le temps de s'imprégner de l'endroit, qu'il se retrouve avec des habitants et assistent à leur emploi du temps.

A l'étage, en mezzanine, les outils des fermiers et artisans vous plongent dans ce qu'était leur occupation aux champs ou dans leurs ateliers.

L'association, "Vrienden van Goemanszorg" est composée d'un groupe de 50 bénévoles dont le but est de maintenir et entretenir la collection de ce musée régional et agricole.

La fondation organise une réunion chaque année pour les membres intéressés par un sujet historique.

De nombreux donateurs apportent leur aide afin de continuer à faire vivre cet endroit unique.

Des activités sont également organisés pour les enfants : film, salle de jeux, dégustation de crêpes, etc.



Le café du musée vous permettra de savourer un bolus de Zélande (sorte de viennoiserie typique de la région) avec café ou thé.

Mais il vous est aussi possible de déjeuner sur place.

Par beau temps une terrasse abritée vous accueillera.

Des visites pour groupe sont également organisées sur demande.

[info@goemanszorg.nl](mailto:info@goemanszorg.nl)

# Hof van Alexander

*La rénovation de cet endroit unique à Kerkwerve, sur l'île de Schouwen-Duiveland, a débuté en 2014 suivant un plan bien précis en accord avec la municipalité et surtout en respect de l'environnement et en préservant les parties anciennes.*



L'énergie est générée par des panneaux solaires et le bâtiment est chauffé par un système ingénieux, Octopus qui fonctionne sans combustibles fossiles.

Avec leur économie d'énergie, mais aussi la récupération de l'eau de pluie et une gestion efficace des déchets l'établissement espère obtenir la qualification de Green Key pour les entreprises durables.

La vue sur la réserve naturelle, Tureluur, apporte encore un plus à ce magnifique hôtel qui vient de recevoir ses 4 étoiles. Toutes les commodités modernes sont à la dispositions des résidents : chambres de luxe confortables, wifi gratuit, vélos à louer, personnel multilingues, etc. Ce qui caractérise également l'endroit est la possibilité de recevoir des clients avec leur cheval en période hivernale grâce aux écuries avec boxes individuels.

Mais ce qui est exceptionnel c'est la piste d'entraînement équestre intérieure. Des entraîneurs seront invités à donner des cours.

Le restaurant offre une cuisine française classique mais raffinée. Il ouvre ses portes aussi bien aux clients de l'hôtel que de passage.

[www.hofvanalexander.nl](http://www.hofvanalexander.nl)



## Le vin du "Château" de Zélande



luxembourgeois, le Cep D'or. C'est son propriétaire, Jean Marie Vesque, qui a appris les ficelles du métier à Johan et Paula.

Le « château » se développe continuellement.

Avec la réalisation d'un parking spacieux, De Kleine Schorre a franchi une autre étape dans le développement de ce beau domaine viticole. « Il y a maintenant une meilleure séparation entre la cour où le travail est effectué et la partie où nous recevons les invités », explique Johan van de Velde.

Les nouveaux vins (récolte 2017) sont en vente. Il faut être rapide, car le stock n'est pas inépuisable. En d'autres termes : tous les types de vin ne devraient pas être disponibles toute l'année.

Johan et Paula du Kleine Schorre à Dreischor nous ont accueilli pour nous faire découvrir les vins de leurs terres de Zélande. Ils nous annoncent : « Alors que la récolte de 2017 est déjà en bouteilles, des travaux sont en cours sur les nouveaux vins du vignoble. Le soleil généreux de cette saison promet déjà un vin de haute qualité ».

[info@dekleineschorre.nl](mailto:info@dekleineschorre.nl)

De Kleine Schorre, a maintenu une collaboration étroite avec le domaine viticole

Des repas, avec entre autres les produits de la région comme homards, huîtres, moules, sont organisés dans la salle de réception du vignoble avec bien entendu comme accompagnement les différents crus de la propriété.

Alors que le soleil de Zélande brille généreusement, les branches latérales des plantes de raisin, appelé « voleurs », sont coupées dans le vignoble. Avec une machine, les contreforts sont également

placés vers le haut. Johan van de Velde dit : « Sinon, les plants de raisins poussent dans toutes les directions. En l'attachant, toute l'énergie va au bon endroit, les grappes ».

La météo exceptionnelle a une influence très positive sur les raisins. « En termes de croissance, nous sommes en avance sur les autres années », s'enthousiasme Johan van de Velde. "Mais," pressé le « wineboer » (en traduction littérale : le paysan du vin) dit, "jusqu'à ce que la saison des récoltes arrive, cela reste excitant. Vent, pluie, ... beaucoup de choses peuvent arriver. Il n'y a pas de risque zéro. Mais jusqu'ici cela semble vraiment génial ».



Le magasin de la ferme, offre aux visiteurs la possibilité d'acheter les différents vins de leur production mais également de nombreux produits locaux bios de qualité irréprochables.

Dîner Fruits de Mer

Le samedi 29 septembre un dîner de cinq plats avec de délicieux plats de poisson, combiné avec les vins de Zélande.

Prix: 75,- par personne (vin compris).

00 31 (0)6-34 50 27 58 ou [proeflokaal@dekleineschorre.nl](mailto:proeflokaal@dekleineschorre.nl)

# Hof van Alexander

*La rénovation de cet endroit unique à Kerkwerve, sur l'île de Schouwen-Duiveland, a débuté en 2014 suivant un plan bien précis en accord avec la municipalité et surtout en respect de l'environnement et en préservant les parties anciennes.*



L'énergie est générée par des panneaux solaires et le bâtiment est chauffé par un système ingénieux, Octopus qui fonctionne sans combustibles fossiles.

Avec leur économie d'énergie, mais aussi la récupération de l'eau de pluie et une gestion efficace des déchets l'établissement espère obtenir la qualification de Green Key pour les entreprises durables.

La vue sur la réserve naturelle, Tureluur, apporte encore un plus à ce magnifique hôtel qui vient de recevoir ses 4 étoiles. Toutes les commodités modernes sont à la dispositions des résidents : chambres de luxe confortables, wifi gratuit, vélos à louer, personnel multilingues, etc. Ce qui caractérise également l'endroit est la possibilité de recevoir des clients avec leur cheval en période hivernale grâce aux écuries avec boxes individuels.

Mais ce qui est exceptionnel c'est la piste d'entraînement équestre intérieure. Des entraîneurs seront invités à donner des cours.

Le restaurant offre une cuisine française classique mais raffinée. Il ouvre ses portes aussi bien aux clients de l'hôtel que de passage.

[www.hofvanalexander.nl](http://www.hofvanalexander.nl)

