

‘Beleef het rijke landleven’

**Grand Chapitre Oost-Nederland
Bailliage des Pays-Bas
9 t/m 12 juni 2022**

Welkom

Bailli Délégué



Chères Consœurs, chers Confrères, beste vrienden,

Het begint een traditie te worden bij onze Baillage om onszelf telkens weer te overtreffen met inspirerende thema's. Dit jaar is daarop geen uitzondering. We nodigen u uit om met ons mee te gaan op een culinaire ontdekkingsreis door het Oosten van ons land. Een deel van ons land dat bekend staat om zijn 'noaberschap', een vorm van diepe gemeenschapszin. Maar vooral ook om haar puurheid en eerlijkheid.

Al deze aspecten willen wij met u delen op deze culinaire reis met als thema:

Beleef het rijke landleven!

Van 9 tot en met 12 juni nodigen we u uit voor een lang weekend lekker eten en uitstapjes. Oude steden en rustieke dorpen met kastelen, landgoederen en bijzondere musea maken dit een unieke beleving. Voor sommigen een eerste ontdekking, voor anderen een plezierig thuiskomen.

We hopen u in groten getale te mogen begroeten. Tot dan!

Vive la Chaîne!

Siebe Stellingwerff Beintema

Bailli Délégué des Pays-Bas

Foto Kasteel Twickel voorpagina: Kevin Vehof

Welkom

Intronisatie Officier



Chères Consœurs, chers Confrères, beste vrienden,

Namens Siebe Stellingwerff Beintema, onze Bailli Délégué, is het mij een groot genoegen u uit te nodigen voor het Grand Chapitre juni 2022. Wij willen dan graag met u allen, weliswaar met twee jaar vertraging, het heugelijke feit van het 65-jarig bestaan van de Chaîne des Rôtisseurs in Nederland vieren.

Gekozen is voor het oostelijke deel van ons land: Twente en de IJsselstreek. Een prachtig gebied met veel historie, die zich o.a. weerspiegelt in talrijke kastelen en buitenverblijven. Dit in combinatie met de aanwezigheid van hoog aangeschreven restaurants maakt dit gebied zeker een bezoek waard.

Persoonlijk ben ik zeer vereerd door het nieuwe bestuur gevraagd te zijn gedurende dit Grand Chapitre als afgevaardigde van het Conseil Magistral op te treden als intronisatie officier.

Niets geeft mij meer plezier dan diverse van mijn Chaînevrienden te mogen promoveren en nieuwe leden te introniseren in onze Chaînefamilie.

Vive la Chaîne!

Gerrit de Kiewit

Bailli Délégué Honoraire

Officier Commandeur

Membre du Conseil Magistral

WELKOM



Watermolen Singraven

Oost-Nederland

Het Grand Chapitre 2022 van de Nederlandse Bailliage wordt gehouden in Gelderland en Overijssel.



Oost-Nederland: een schitterend gebied om kennis mee te maken! Het Grand Chapitre 2020 biedt een unieke kans om het landschap en de culinaire hoogtenpunten van dit gebied te leren kennen.

De Nederlandse provincies Gelderland en Overijssel zijn een bezoek zeer de moeite waard.

Gelderland

Gelderland staat bekend om haar vele musea en theaters. Het oosten is landelijk en agrarisch. De bosrijke omgeving en de historische steden en dorpen maken het een populaire streek om te bezoeken. Ook aan goede restaurants en hotels is geen gebrek.

Zoals elke provincie heeft ook Gelderland een eigen vlag, wapen en zelfs een volkslied. De vlag en het wapen zijn officieel goedgekeurd door de Hoge Raad van Adel.

Het volkslied is een initiatief van Provinciale Staten.



Het wapen van Gelderland is een combinatie van de wapens van de hertogen van Gelre en Gulik uit de periode 1339-1538. In het eerste en belangrijkste vlak van het wapen staat een gekroonde leeuw van goud. Dit werd in 1339 door Reinald II gevoerd toen hij tot hertog van Gelre was verheven. Net als zijn voorgangers voorzag hij zijn officiële stukken van een zegel met daaraan een ongekroonde, enkelstaartige leeuw in een veld met blokjes.

De vlag van Gelderland



Op het middendeel van het wapen van Gelderland staan een gele leeuw op een blauwe achtergrond en een zwarte leeuw tegen een gele achtergrond. Dat is de reden dat de vlag van Gelderland is samengesteld uit blauw, geel en zwart. Provinciale Staten van Gelderland hebben de vlag van de provincie op 13 april 1953 officieel vastgesteld.

Het Gelders volkslied

Het officiële volkslied van de provincie Gelderland is 'Ons Gelderland'. Het college van Gedeputeerde Staten wees het lied op 8 september 1998 officieel aan als de provinciale hymne. De Doesburgse onderwijzer C.J.C. Geerlings schreef de liedtekst van 'Ons Gelderland' en de muziek in 1941. Hij beschrijft in drie coupletten de Veluwe, de Betuwe en de Graafschap.

'Ons Gelderland'

Waar der beuken breede kronen, Ons heur
koele schaduw biën;
Waar we groene dennebosschen, Paarse
heidevelden zien;
Waar de blonde roggeakker en het beekje
ons oog bekoort,
Daar is onze Vale ouwe, Kost'lijk deel van
Gelre's oord.
Daar is onze Vale ouwe, Kost'lijk deel van
Gelre's oord.

Waar bij zomerzon de boomgaard, Kleurig
oof den wand'laar toont,
En de vruchtb're korenakker, Stagen arbeid
rijk'lijk loont;
Waar het aorige rivierke, Rustig stroomt
langs groenen boord,
Daar is onze rijke Betuw, Kost'lijk deel van
Gelre's oord.
Daar is onze rijke Betuw, Kost'lijk deel van
Gelre's oord.

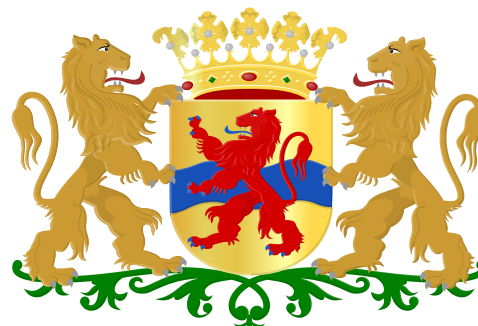
Waar kasteelen statig prijzen, Rond door
park en bosch omringd,
Waar het voog'lenkoor zijn lied'ren, In het
dichte loover zingt;
Waar het lief'lijk schoon van 't landschap, 't
Oog des schilders steeds bekoort,
Daar is onze 'olde Graafschap', Kost'lijk
deel van Gelre's oord.
Daar is onze 'olde Graafschap', Kost'lijk
deel van Gelre's oord.

Overijssel

Voor het gebied dat wij nu kennen als de provincie Overijssel, kunnen verschillende beginjaren worden genoemd. Het jaar 1528 is wel het meest geschikt. Toen kocht keizer Karel V dit gebied van de laatste prins-bisschop van Utrecht. Karel voegde zijn nieuw verworven gebied bij de overige door hem en zijn Bourgondische en Habsburgse voorouders verworven Nederlanden. Vanaf dat moment overheerst de naam Overijssel, daarvoor werd meestal gesproken van het Oversticht.

Overijssel kan worden onderverdeeld in drie delen: Twente, Salland en Noordwest Overijssel

Overijssel is historisch bekend door de prachtige Hanzesteden die door de Oostzeevaart grote welvaart brachten in de middeleeuwen, terwijl West-Nederland nog bestond uit kleine dorpjes. Ook de textielindustrie bracht in de 17e en 18e eeuw grote welvaart in de provincie.



Het wapen van Overijssel is het wapen van de Nederlandse provincie Overijssel. Hoewel het wapen in de huidige vorm al sinds 1532 bestaat, werd het pas op 6 mei 1950 definitief vastgelegd als 'in goud een golvende dwarsbalk van azuur; over alles heen een leeuw van keel, getongd en genageld van azuur. Het schild gedekt met een gouden kroon van vijf bladeren en vier paarlen en aan weerszijden gehouden door een leeuw in natuurlijke kleuren.'

Het wapen is terug te voeren tot de periode waarin keizer Karel V, die al graaf van Holland was, zeggenschap over het gebied van Overijssel verkrijgt (1528). Het wapen laat dan ook de Hollandse leeuw zien, waarbij de blauwe dwarsbalk de rivier de IJssel voorstelt. In 1532 vindt een eerste en laatste wijziging aan het wapen plaats, waarbij de dwarsbalk gegolfd in plaats van recht wordt.

Oost-Nederland, een schitterend gebied om kennis mee te maken!

De vlag van Overijssel



Hotels

Voor het Grand Chapitre in Oost-Nederland is Landhuishotel**** De Bloemenbeek in De Lutte gekozen als Chapitre hotel. Hier vinden de intronisatieplechtigheid en het gala-diner plaats.

U kunt ook overnachten bij Landgoed Hotel Carelshaven**** en Hotel de Zwaan*** in Delden.

De gegevens van de hotels staan op p. 18.



PROGRAMMA

DONDERDAG 9 JUNI

Boottocht door Zutphen met aansluitend een stadswandeling

Zutphen is een Hanzestad, een stad die in de middeleeuwen lid was van het Hanzeverbond - een samenwerkingsorganisatie van Duitse steden en steden uit omliggende landen die machtige handelscentra werden. Zutphense handelaren brachten in de middeleeuwen haring, boter en bier naar andere Hanzesteden.



In het oude centrum van Zutphen waan je je nog in de middeleeuwen. Naast torens zijn het de historische pakhuizen, koopmanshuizen, kerken, hofjes, pleinen, straten en stegen die de sfeer van de stad bepalen. Voeg daar de ligging aan de IJssel en de Berkel aan toe en je hebt het ideale plaatje van een Hanzestad compleet.

We gaan deze bijzondere stad ontdekken per fluisterboot en vervolgens maken we een stadswandeling onder begeleiding van een stadsgids.



Aan de kade vindt een korte ontvangst plaats en vervolgens gaan we aan boord van fluisterboten voor een tocht door de grachten van Zutphen.

Na een uur gaan we van boord en maken we te voet kennis met het historische centrum en haar geschiedenis. We eindigen bij Restaurant By Chiel van onze confrère Chiel Dohmen.



Welkomstdiner Restaurant By Chiel in Zutphen

In juli 2018 opende Chiel de deuren van zijn restaurant By Chiel. Zodra je binnenstapt voel én proef je de passie. De knusse ambiance en sublieme gerechten maken een bezoek aan By Chiel meer dan de moeite waard.

In de keuken van Chiel wordt gewerkt met seizoensproducten, de allerbeste vis en het meest smaakvolle vlees. En dat gebeurt met passie en op ambachtelijk klassiek Franse wijze. Schuif aan en proef het ambacht.

Het menu en de inrichting zijn met aandacht voor detail en beleving samengesteld. In de keuken zorgt een getalenteerd team, onder leiding van Chiel, ervoor dat je culinair kunt genieten. Collega's in het restaurant leggen je graag in de watten. Geloof ons, uit eten By Chiel smaakt naar meer.

We genieten een vijfgangendiner.



VRIJDAG 10 JUNI

Bezoek aan Kasteel Twickel, tuinen en museum No Hero in Delden

Verdeeld in een aantal kleinere groepen bezoeken we deze ochtend een paar van de hoogtepunten van het stadje Delden: Het huis Twickel met haar tuinen en museum No Hero.



Huis Twickel wordt gewaardeerd als een van de mooiste kastelen van Nederland. Dat geldt voor de buitenkant, maar ook voor het interieur. Schilderijen, meubels, porselein en boekencollectie zijn van museale kwaliteit. Toch is het geen museum maar een bewoond huis.

Een rondleiding door het kasteel is een bijzondere ervaring. Exclusief voor de leden van de Chaîne is het vandaag opengesteld. We krijgen in ruim een uur hoogtepunten van het huis te zien: Keukens en onderhuis, salons, appartementen, eetzaal met gedekte tafel, de bibliotheek en de galerijen. We worden in kleine groepen van maximaal vijftien personen rondgeleid door ervaren, vrijwillige gidsen. De kasteeltuinen en het park worden bezocht.



Museum No Hero

Museum No Hero is een initiatief van privé verzamelaar Geert Steinmeijer.

Niet de verzamelaar staat centraal, maar het genieten van kunst, liefst in een internationale context. Dat is de reden waarom in 2007 de No Hero Foundation is opgericht.

Te vaak werden in die tijd de verzamelaars door de media als echte helden neergezet en dat was bij de verzamelaar van deze collectie absoluut niet de bedoeling. Hij wilde juist zijn verzameling met het publiek delen

om samen met bezoekers van de kunst te kunnen genieten.

Dit museum toont beeldende kunst uit vijf werelddelen en vijf eeuwen kunstgeschiedenis. Natuurlijk vertelt men graag alles wat men weet over de collectie, maar niet ieder verhaal is voor iedereen interessant. Volgens hen bestaat geen goede of foute kunstbeleving. Er bestaan wel heel veel manieren om kunst te beleven. Daarom kun je in het museum per werk kiezen wiens visie je wilt beluisteren.

Lunch in Hotel De Zwaan

De Zwaan in Delden bevindt zich in het centrum van het gezellige Twentse stadje Delden, op steenworp afstand van het nabijgelegen landgoed Twickel. Het restaurant is onderdeel van Van Berkel Hospitality, waar ook Landhuishotel Carelshaven deel van uitmaakt.

We genieten een drieganglunch.





Dîner Amical in Landgoed Hotel en Restaurant Carelshaven in Delden

Carelshaven begon als een bescheiden schippersherberg bij het Twickelse havenbedrijf en is door de eeuwen heen uitgegroeid tot een gerenommeerd viersterrenhotel en restaurant in Delden.

Sinds 2014 zijn Confrère Alco en Evelyn van Berkel de gelukkige eigenaren van dit illustere Twentse hotel. Stukje bij beetje brengen zij hun hotel in de 21e eeuw. De keuken is eigentijds, maar traditionele klassieke seizoensgebonden gerechten staan uiteraard ook op de menukaart. Carelshaven beschikt

over een sfeervol restaurant en een groot terras dat uitkijkt over de parktuin.

Onder leiding van chef-kok Daniël Nijkamp wordt op hoog culinair niveau gekookt met verse streekproducten waarbij zoveel mogelijk gebruik gemaakt wordt van de ingrediënten van het landgoed Twickel en uitsluitend met dagverse producten. De Maître vinoloog-sommelier heeft de wijnkaart met zorg samengesteld.

We genieten een vijfgangendiner met passende wijnen.

ZATERDAG 11 JUNI

Bezoek aan Ootmarsum, museum Ton Schulten, Openluchtmuseum en Kunstgaleries

Ootmarsum is een stadje in Twente. Rond 1300 werden aan Ootmarsum stadsrechten verleend.

Het stadje Ootmarsum ligt middenin het Twentse essenlandschap, dat zich het beste laat omschrijven als schilderachtig. Gewijde grond voor talloze kunstenaars, die hier leven, werken en exposeren.



Museum Ton Schulten

Sinds jaren is Ton Schulten werkzaam als schilder. Als ontdekker van het kleurrijke mozaïeklandschap is zijn werk gebaseerd op het aloude Twentse Coulisselandschap met zijn glooiende essen, zijn karakteristieke houtwallen en solitaire bomen.

Verdeeld in groepen zien we een film over leven en werk van Ton Schulten en bezoeken we het museum met eigen werken en werken van andere kunstenaars.



Openluchtmuseum Ootmarsum

Het Openluchtmuseum Ootmarsum is gelegen direct aan de rand van het sfeervolle centrum van Ootmarsum. Waar zich ooit de tuinen van de roemruchte Havezathe Het Hoge Huys te Ootmarsum bevonden, brengt nu een groot aantal authentieke streekgebonden vakwerkgebouwen de tijd

van toen tot leven. Exposities, maquettes en gebruiksvoorwerpen vertellen over het leven zoals zich dit gedurende vele eeuwen in deze regio voltrok.

Gidsen leiden ons rond door Ootmarsum, haar galeries en het Openluchtmuseum.

Lunch Watermolen Singraven

De watermolen van Singraven, die al vermeld wordt in 1448, ligt prachtig aan de Dinkel en inspireerde onder meer de beroemde 17e eeuwse schilders Jacob Ruysdael en Meindert Hobbema.

De watermolen is uniek vanwege zijn drie raderen, namelijk voor een oliemolen (niet meer in bedrijf), een korenmolen en een zaagmolen. Korenmolen en zaagmolen zijn te bezichtigen.

Links naast de watermolen ligt het bekende restaurant 'De Watermolen' met terrassen aan voor- en achterzijde. Hier is het prima toeven met een hapje of een drankje.

Confrère Raymond Strikker van Landhuis-hotel De Bloemenbeek* verzorgt een drie-gangenlunch.



Intronisatieceremonie in Landhuishotel De Bloemenbeek* in De Lutte

De intronisatieplechtigheid van dit Grand Chapitre vindt plaats in Landhuishotel De Bloemenbeek van onze Confrère Raymond Strikker. Aansluitend zullen we in De Bloemenbeek genieten van het Galadiner.

In 2020 nam onze Bailli Délégué Gerrit de Kiewit afscheid van het bestuur van de

Nederlandse Bailliage. Hij is ruim dertig jaar lid van de Chaîne waarvan hij vijftien jaar actief was in het bestuur van onze Bailliage als Chancelier en Bailli Délégué. Wij zijn verheugd dat hij onze uitnodiging heeft aangenomen en zal optreden als intronisatie officier.



Galadiner in Landhuishotel De Bloemenbeek* in De Lutte



In 1906 bouwde de familie Morsink een boerderij met schenklokaal en herberg-/pensionfunctie. Zestig jaar later, op 1 april 1966, kocht de familie Strikker de toenmalige boerderij. Daarmee begon een nieuwe en glorieuze toekomst voor dit café annex pension.

Vanaf het begin was de missie: de gasten verwennen met alle mogelijke egards, kunde, service en faciliteiten en laten beleven wat Twentse gastvrijheid werkelijk inhoudt. Inmiddels is de huidige Bloemenbeek uitgegroeid tot een internationaal gerenommeerd landhuishotel gelegen op een vijf hectare groot landgoed, vermaard restaurant met een Michelinster en SVH meesterkok en met rianten zalen voor meetings en events van

uiteenlopende aard. Haar stijlvolle en warme ambiance in combinatie met haar welgemeende gastgerichte service met persoonlijke uitstraling lopen als een rode draad door de historie van dit familiebedrijf. De Bloemenbeek bestaat al meer dan vijftig jaar, nu onder leiding van Raymond Strikker, de tweede generatie uit de hotelierfamilie. Ondanks alle moderniseringën straalt De Bloemenbeek nog steeds en nadrukkelijk Twentse authenticiteit uit en dat zal ook nooit veranderen.

Tijdens het diner een muzikaal intermezzo. Chef-kok Michel van Riswijk bereidt ons een mooi vijfgangenmenu met bijpassende wijnen.



ZONDAG 12 JUNI

Bezoek aan museum MORE in Ruurlo

Museum MORE heeft met circa 50 schilderijen en ruim 100 werken op papier de grootste collectie van Carel Willink (1900-1983), een neorealistische kunstenaar die vanwege de vervreemdende atmosfeer van zijn werk ook wel als magisch realist wordt bestempeld. Zelf sprak Willink liever van imaginair realisme, een vanuit de verbeelding geschilderde werkelijkheid. Vanaf zijn dertigste groeide zijn reputatie als schilder van monumentale, architectonische decors en onheilspellende luchtlandschappen. Willink maakte tussen 1917 en 1983 meer dan 325 schilderijen en aquarellen.

Geïnspireerd door de Italiaanse schilder Giorgio de Chirico, creëerde Willink desolate straten, pleinen en parken die zijn 'handelsmerk' werden. Maar hij wilde meer: uitblinken in precisie en technische perfectie. Hij legde een enorme ambitie aan de dag.



Afscheidslunch in Kasteel Engelenburg in Brummen

Kasteel Engelenburg is een landhuis en buitenplaats met landgoed, gelegen in Brummen in de provincie Gelderland. Het kasteel is een rijksmonument.

Het oorspronkelijke kasteel stamt uit de Middeleeuwen en werd in 1624 door het Spaanse leger onder leiding van Graaf

Hij bestudeerde Oude Meesters die hij bewonderde, zoals Holbein, Mor en Vermeer. Rembrandt kon hem minder bekoren, zijn werk 'rook te veel naar zweet en bloed'.

Willink hield van koel. Vrouwelijk naakt is bij hem nooit een erotisch maar altijd esthetisch. Misschien wel intellectueel. Al hielp 'intellect' niet bij schilderen, meende hij. 'Als je schildert zit je geest in de punt van je penseel.' Maar Willink had ook humor en is wel eens omschreven als een 'geamuseerd pessimist'. Voorvoelde hij met zijn apocalyptische schilderijen uit de 'bange jaren '30' het uitbreken van de Tweede Wereldoorlog? Dat zegt men weleens, al vond Willink zelf dat nogal belachelijk. Na de oorlog werd hij desondanks met terugwerkende kracht toch vaak beschouwd als een soort ziener. We zien een film over het werk van Carel Willink en bezoeken het museum.



Hendrik van den Berg verwoest tijdens de inval van de Veluwe. Jacob Schimmelpenninck II bouwde op de oude grondvesten een nieuw kasteel op het landgoed, dat hij voor de jacht gebruikte. Tijdens de veldtocht van 1591 logeerde prins Maurits, Prins van Oranje, op de Engelenburg, wat betekent dat het een huis van aanzien was.



In de kelder is muurwerk aangetroffen dat waarschijnlijk uit de vroege Middeleeuwen dateert. Het kasteel is in 1828 ingrijpend gerestaureerd in neoclassicistische stijl, maar de 17e-eeuwse indeling van de ruimtes is tot op heden intact gebleven, wat een voorname aspect van de bescherm-waardigheid is.

Tot de Tweede Wereldoorlog werd de Engelenburg particulier bewoond. Daarna kwam

het als vakantieoord in bezit van de Twentse Bank. In 1988 werd het landhuis grondig aangepast aan de moderne tijd. Sindsdien dient het als hotel, restaurant en conferentieoord. De nieuwe directeur van Kasteel Engelenburg Rolf Bloem en Confrère Arjen Pleij ontvangen ons voor de viergangen-afscheidslunch.

Afsluiting Grand Chapitre Oost-Nederland 2022.





PROGRAMMAOVERZICHT *en dress code*

DONDERDAG 9 JUNI

Boottocht, stadswandeling en welkomstdiner

- 13.45 Vertrek met touringcar vanaf De Bloemenbeek en Carelshaven naar Zutphen
15.00 Boottocht door Zutphen met aansluitend een stadswandeling

Dress code: Smart Casual

- 18.00 Welkomstdiner By Chiel
22.30 Vertrek touringcars naar hotels

Dress code: Smart Casual met Chaînelint

ZATERDAG 11 JUNI

Bezoek aan Ootmarsum, musea en kunstgaleries, lunch, intronisatie en Galadiner

- 09.30 Vertrek met touringcar vanaf hotels naar Ootmarsum
10.00 Bezoek aan Ootmarsum, museum Ton Scholten, Openluchtmuseum en kunstgaleries
13.00 Lunch watermolen Singraven
15.30 Vertrek touringcars naar hotels

Dress code: Smart Casual

- 17.30 Vertrek van Carelshaven naar De Bloemenbeek
18.00 Intronisatieceremonie in De Bloemenbeek
19.30 Galadiner in De Bloemenbeek*

Dress code: Black tie met Chaînelint

VRIJDAG 10 JUNI

Kasteelbezoek, museum, lunch en diner

- 09.30 Vertrek met touringcar naar Delden
10.00 Bezoek aan Kasteel Twickel, tuinen en museum No Hero in Delden
13.00 Lunch in Hotel de Zwaan in Delden

Dress code: Smart Casual

- 16.30 Vertrek naar De Bloemenbeek en Carelshaven
18.30 Vertrek van De Bloemenbeek naar Carelshaven
19.00 Diner Amical in Carelshaven
22.30 Vertrek touringcar naar De Bloemenbeek

Dress code: Tenue de Ville met Chaînelint

ZONDAG 12 JUNI

Bezoek aan museum en afscheidslunch

- 10.30 Vertrek met eigen vervoer (eventueel per touringcar) naar Ruurlo
11.00 Bezoek aan museum MORE in Ruurlo
12.30 Vertrek naar Brummen
13.00 Afscheidslunch in Kasteel Engelenburg in Brummen
17.00 Afsluiting Grand Chapitre Oost-Nederland 2020

Dress code: Smart Casual, tijdens lunch met Chaînelint

HOTELS

Vanaf onderstaande hotels is busvervoer van en naar de evenementen georganiseerd. Hier zijn geen extra kosten aan verbonden.



LANDHUISHOTEL DE BLOEMENBEEK****

Beuningstraat 6
7587 LD De Lutte
T +31 (0)541-551224
info@bloemenbeek.nl

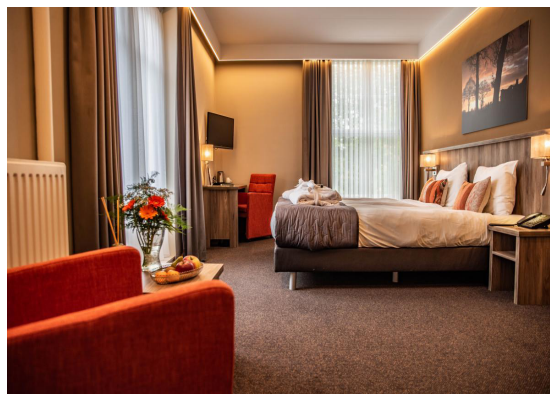
PRIJS

Comfort Room

Eén persoon	€ 205,-
Twee personen	€ 230,-

Superior Room

Eén persoon	€ 230,-
Twee personen	€ 255,-



LANDGOED HOTEL CARELSHAVEN****

Hengelsestraat 30
7491 BR Delden
T +31 (0)74-376 13 05
info@carelshaven.nl

PRIJS

Double Room

Eén persoon	€ 135,-
Twee personen	€ 155,-

Suite

Eén persoon	€ 185,-
Twee personen	€ 205,-



HOTEL DE ZWAAN***

Langestraat 2
7491 AE Delden
T +31 (0)74-376 13 05
info@dezwaandelden.nl

PRIJS

Double Room

Eén persoon	€ 100,-
Twee personen	€ 115,-

*Prijzen zijn per kamer per nacht, inclusief ontbijt.
Gelieve rechtstreeks bij het hotel te reserveren o.v.v. Chaine 2022.
Toeristenbelasting € 2,- p.p.p.n.*

PRIJSOVERZICHT

DONDERDAG 9 JUNI 2022

Boottocht met fluisterboot en stadswandeling in Zutphen	€ 45,-
Welkomstdiner in Restaurant By Chiel in Zutphen	€ 125,-

VRIJDAG 10 JUNI 2022

Bezoek aan Kasteel Twickel, de tuinen, museum No Hero, lunch bij Hotel de Zwaan in Delden	€ 95,-
Diner Amical bij Landgoed Hotel en Restaurant Carelshaven in Delden	€ 125,-

ZATERDAG 11 JUNI 2022

Bezoek aan Ootmarsum, museum Ton Schulten, Openluchtmuseum en kunstgaleries, lunch in Watermolen Singraven verzorgd door De Bloemenbeek	€ 130,-
Intronisatie ceremonie in Landhuishotel De Bloemenbeek in de Lutte	€ 0,-
Galadiner in Landhuishotel De Bloemenbeek* in de Lutte	€ 195,-

ZONDAG 12 JUNI 2022

Bezoek aan museum MORE in Ruurlo met aansluitend een Afscheidslunch in Kasteel Engelenburg in Brummen	€ 140,-
---	---------

REGISTRATIE per deelnemer	€ 40,-
----------------------------------	--------

Op de volgende pagina's leest u het artikel dat wij schreven voor Revue Internationale de la Chaîne over de bijzondere samenwerking tussen Confrère Raymond Strikker van Landhuishotel De Bloemenbeek en Confrère Alco van Berkel van Landgoed Hotel Carelshaven.



A unique collaboration

Close to the German border in the East of the Netherlands, Twente is a region of great historical importance because of its textile industry and its great natural beauty.

Established in 1772, Carelshaven is the oldest hotel in Twente and was the first restaurant in the East of the country to be awarded a Michelin Star (in the 1970s). De Bloemenbeek, established in 1906, was originally a farmhouse with a public tasting room and accommodation.

De Bloemenbeek has been in Raymond Strikker's family for 52 years. More than 30 years ago his parents realised that, given its remote location, the restaurant had to distinguish itself on a culinary and gastronomic level. They employed the Michelin-starred Head Chef of the Carelshaven, who within four years gastronomically transformed the kitchen. He was succeeded by Michel van Riswijk, who has been Head Chef at De Bloemenbeek for the last 30 years. De Bloemenbeek was awarded a Michelin star in 2011.

For decades De Bloemenbeek and Carelshaven have long recognised the importance of using local and regional products. With their rural location sourcing local produce has never been a problem. Herbs are grown in their own herb gardens. Carelshaven

uses vegetables grown in the organic gardens of the adjacent Twickel Castle. De Bloemenbeek sources its vegetable requirements in co-operation with the local Singraven Country Estate.

In 2014, new owners of Carelshaven arrived. Alco and Evelyn van Berkel took on a business that was waning and set about reviving it. Alco motivated and inspired his staff with a visit to Restaurant De Bloemenbeek during which Raymond explained that Carelshaven had once set a shining example for De Bloemenbeek. Now the roles were reversed. Daniel Nijkamp, the current Chef de Cuisine of Carelshaven, previously worked as a Sous-Chef under Michel van Riswijk of the Bloemenbeek.

Now restored to their full glory, both restaurants have produced young chefs for the Dutch Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition. Raymond and Alco meanwhile are already busy with preparations for the next big event. "In 2020 the Dutch Grand Chapitre will take place in the epicentre of the most beautiful part of the Netherlands," says Raymond.

We invite you to visit this exceptionally beautiful region during our Grand Chapitre.

Cressida Esmann-Hakvoort
Chargée de Presse



The beautiful Twente region of the Netherlands is the location for two establishments that have a long and intertwined history. Country House Hotel and Restaurant De Bloemenbeek of Maître Hôte Raymond Strikker and Manor House Hotel and Restaurant Carelshaven of Maître Hôte Alco van Berkel epitomise the motto of this region - 'Noaberschap' - which means, 'help thy neighbour'.



UNE COLLABORATION UNIQUE



La belle région de Twente aux Pays-Bas abrite deux établissements partageant une longue histoire. L'hôtel-restaurant De Bloemenbeek, du Maître Hôtelier Raymond Strikker, et l'hôtel-restaurant Carelshaven, du Maître Hôtelier Alco van Berkel, illustrent la devise de cette région, « Noaberschap », qui signifie « aide ton prochain ».

Située dans l'Est des Pays-Bas, à proximité de la frontière allemande, la Twente est une région d'une grande importance historique par son industrie textile et par sa remarquable beauté naturelle.

Établi en 1772, Carelshaven est l'hôtel le plus ancien de Twente et c'est le premier restaurant de l'Est du pays récompensé par une étoile au Michelin (dans les années 1970). De Bloemenbeek, établi en 1906, était à l'origine une ferme-auberge.

De Bloemenbeek appartient à la famille de Raymond Strikker depuis 52 ans. Il y a plus de 30 ans, ses parents ont réalisé qu'en raison de son emplacement dans une région reculée, le restaurant devait se distinguer au niveau culinaire et gastronomique. Ils ont recruté le Chef-cuisinier étoilé du Carelshaven, qui, en moins de quatre ans, est parvenu à transformer la cuisine. Michel van Riswijk lui a succédé en tant que Chef-cuisinier, poste qu'il occupe depuis 30 ans. De Bloemenbeek a obtenu une étoile au Michelin en 2011.

Depuis des décennies, Bloemenbeek et Carelshaven reconnaissent l'importance des produits locaux et régionaux. Grâce à leur emplacement rural, l'approvisionnement en produits locaux n'a jamais posé problème : les fines herbes sont cultivées dans leurs potagers, Carelshaven utilise les légumes biologiques récoltés dans les jardins du château Twickel voisin et

De Bloemenbeek s'approvisionne en légumes auprès du manoir local de Singraven.

En 2014, de nouveaux propriétaires sont arrivés à Carelshaven. Alco et Evelyn van Berkel ont repris une entreprise en plein déclin dans l'objectif de la faire renaître. Alco a motivé et stimulé les membres de son personnel en leur faisant visiter le restaurant De Bloemenbeek, où Raymond leur a expliqué que par le passé Carelshaven avait été une brillante source d'inspiration pour De Bloemenbeek et que les rôles étaient maintenant inversés. Daniel Nijkamp, Chef de cuisine actuel du Carelshaven, avait précédemment travaillé en tant que Sous-Chef sous la direction de Michel van Riswijk, du Bloemenbeek.

Ayant désormais retrouvé leur splendeur d'antan, les deux restaurants ont formé des Sous-Chefs qui ont pris part à l'édition néerlandaise du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs. Raymond et Alco s'affairent également déjà à préparer le prochain événement important. « En 2020, le Grand Chapitre des Pays-Bas aura lieu dans l'épicentre de la plus belle région du pays », déclare Raymond.

Nous vous invitons à visiter cette région exceptionnelle à l'occasion de notre Grand Chapitre.

Cressida Esmann-Hakvoort
Chargée de Presse

