



Le Club de l'Histoire
Patrick Weber
Art&Histoire!



Yerseke, histoire et gastronomie



**L'histoire de l'ostréiculture
et la gastronomie se conjuguent**

**en Zélande avec le Club de l'Histoire
le mardi 8 avril**

Images: le port d'Yerseke, Wikimedia Commons

Visite guidée, conférence et dégustation sur place

Yerseke

Bien que les traces de pêche et de consommation d'huîtres y remontent à la période romaine, c'est vers 1870 que l'ostréiculture y est apparue par la construction d'huîtriers. La culture des moules (mytiliculture) y a aussi occupé une place de plus en plus importante. C'est ainsi que l'unique vente à la criée de moules des Pays-Bas se trouve à Yerseke : les pêcheurs des villages voisins viennent y vendre leur production aux enchères.

Au XXème siècle, Yerseke est devenu un centre international d'ostréiculture. Les entreprises familiales indépendantes ont été les plus prospères. Elles travaillaient dur, vivaient frugalement et osaient prendre des risques. Le travail des femmes y était important. C'était la seule activité de pêche dans laquelle elles allaient dans l'eau.

Aujourd'hui on trouve encore les puits à huîtres historiques du XIXe siècle. Ils sont toujours utilisés. Nous visitons les espaces d'un ostréiculteur renommé ainsi que les puits, bassins ou fosses à huîtres. 25 millions d'huîtres sont produites à Yerseke annuellement, la moitié part en Belgique!

Les huîtres, tout savoir avec Yves Delvaux

Membre de notre Club, Yves Delvaux était également propriétaire de "The Oyster bar" à Bruxelles. Pour lui les huîtres c'est une passion et il a accepté de partager avec nous ses connaissances et son expérience en la matière. L'histoire, les modes de production, comment elles passent de l'eau à nos tables, la préparation et la consommation dans les règles de l'art et les pièges à éviter.

Pour rester dans l'atmosphère, c'est en « Waterbus » sur l'Escaut que nous retournerons à Anvers pour terminer la journée.

Un passionnant périple en Zélande pour démultiplier votre plaisir gastronomique à l'avenir

Lavage des huîtres, 1915



Soyons pratiques

- Rendez-vous le mardi 8 avril à Bruxelles Central à 8h45 pour le train IC2007 vers Essen à 8h55 (ou Bruxelles Nord à 8h50 pour le même train à 9H03)
- Arrivés à Antwerpen-Luchtbal, nous prenons le car direction Yerseke.
- Conférence par Yves Delvaux en cours de route
- 10h45 Yerseke: visite de Sinke Oesters et dégustation d'huîtres tout juste sorties de l'eau
- Déjeuner au restaurant "De Viskêete" avec vue sur la mer et les puits d'huîtres.
- 14h00 Promenade guidée à Yerseke avec pause café
- Transfert en car vers Lillo Fort, où nous prenons le "Waterbus" qui – sur l'Escaut – nous mène à Anvers via le Liefkenshoek, Kallo, Zwijndrecht et Linkeroever
- Transfert de Antwerpen-Steenplein en car vers la gare de Anvers-Berchem où nous pourrions prendre le train vers Bruxelles à 17h59 ou 18h11
- Prix: 179€ pour la conférence, les visites, la promenade guidée, la dégustation d'huîtres, le déjeuner, la pause-café, les transports en bus et Waterbus, l'accompagnement. Train non compris
- Clôture: le 8 mars 2025 ou 27 personnes inscrites
- Inscriptions : <https://www.leclubdelhistoire.com> ou christian@leclubdelhistoire.com