

# Hollande

## INFORMATIONS PRATIQUES

### PREPARATION AU VOYAGE

Office du Tourisme Néerlandais

9 rue Scribe

75009 PARIS

☎ 01.43.12.34.20

Fax : 01 43 12 34 21

Site web : [www.visithollande.com](http://www.visithollande.com)



### FORMALITES

Pour les ressortissants français : carte nationale d'identité ou passeport en cours de validité.

### HEURE LOCALE

Pas de décalage horaire.

### CLIMAT

Les Pays-Bas ont un climat de type océanique, à savoir des hivers doux et des étés raisonnablement chauds. Le vent souffle sur l'ensemble du pays et entraîne des nuages et de la pluie.

### VETEMENTS A EMPORTER

Prévoir un lainage ainsi qu'un imperméable.

### LANGUES

La langue officielle est le néerlandais, mais l'anglais et l'allemand sont très répandus. Le français est néanmoins compris dans les hôtels.

### GASTRONOMIE

La cuisine hollandaise tire partie des produits de la Mer du Nord : huîtres et moules de Zélande (Yerseke), anguille fumée (Gerookte paling), hareng saur (Bokking) ou le hareng (Haring) mariné dans du vinaigre, nombreuses autres variétés de poissons nappés d'une sauce généreuse.

Le plat de résistance (viande, volaille ou poisson) est accompagné de légumes, arrosé d'une sauce épaisse, et servi avec une salade. Les légumes sont variés : pommes de terre, choux-fleurs, haricots verts (Snijbonen) coupés en longues lamelles, carottes, petits pois. Les cultures en serre permettent de servir des légumes frais toute l'année. La salade (laitue, tomate, concombres, etc...) est généralement servie avec la mayonnaise.

Les hollandais sont très friands de glaces et de pâtisseries, abondamment surmontées de crème fouettée (Slagroom). Les « Vlaaien » sont de délicieuses tartes aux fruits limbourgeoises (Weert, Venlo). On confectionne dans tout le pays de petits beignets nommés « Poffertjes », des sablés nommés « Spritsen ». Enfin, au nombre des confiseries figurent les « klets koppen », gâteaux ronds croquants aux amandes, les « haagse hopjes », caramels au café, spécialité de La Haye...

Les spécialités en matière de boisson sont la bière, la liqueur de genièvre, l'Advocaat (spiritueux à base d'alcool et d'œufs) ainsi que le Curaçao.

### MONNAIE

La monnaie officielle est l'Euro : il est déconseillé de prendre des Traveller Chèques et des Post

Chèques car ils ne sont pas négociables dans tous les établissements. Les cartes de crédit internationales sont acceptées.



### A RAPPORTER

Vous pourrez trouver des objets d'artisanat de qualité, parmi lesquels les sabots et autres bibelots en porcelaine de Delft (délicats décors bleus).

Le fromage est également réputé. Rarement servi à la fin des repas il est par contre l'élément principal du petit déjeuner et des repas « froids ». Crémeux lorsqu'il est frais (jonge), il devient ensuite, lorsqu'il est mur (oude), sec et piquant : **fromage de gouda**, cylindrique et plat, **fromage d'Edam**, en forme de boule, dont la croûte jaune se revêt à l'exportation d'une enveloppe rouge. Le **fromage de Leyde** (Leidse kaas), renferme des graines de cumin dont la saveur en fait un bon fromage pour l'apéritif.

Celui de **Frise** (Friese kaas) est parfumé aux clous de girofle.

Enfin, le diamant reste l'industrie de prestige d'Amsterdam.

### ELECTRICITE

Le courant électrique est en 220 volts.

### POPULATION

+ de 15 millions d'habitants, une superficie modeste mais une très forte densité de population au kilomètre carré. Amsterdam est la capitale depuis

1815, mais la cour et les pouvoirs publics sont à La Haye.

### TELEPHONE

**Vers la France** : 0033 + numéro (sans le 1<sup>er</sup> zéro).

**Vers la Hollande** : 0031 + indicatif (Amsterdam : 20 ; La Haye : 70) + numéro.