

Bien connaître les Néerlandais

1 Profil et perception

En 2001 les Néerlandais étaient presque 12 millions à venir séjourner en France, pour une durée moyenne de 6.1 jours, et environ 30€ de dépenses par jour.

Terre germanique à ses débuts, puis sous domination espagnole pendant plusieurs siècles, la Hollande possède une grande mixité culturelle. Au XVII^e siècle les Néerlandais étaient de grands voyageurs et commerçants (siècle d'or des Pays-Bas) grâce à la Compagnie des Indes orientales (fondée en 1602) et à la Compagnie des Indes occidentales (1621). L'expansion maritime se conjugue avec un empire colonial qui se disperse sur les côtes de l'Afrique du Sud, de l'Inde, de l'Asie du Sud-Est, (Moluques, Nouvelle-Zélande) et de l'Amérique du Nord (la Nouvelle-Amsterdam). Cette ouverture sur le monde a permis aux Néerlandais de connaître et d'appréhender depuis longtemps les cuisines « ethniques ». Ainsi il est facile aujourd'hui de trouver chez eux une multitude de restaurants issus des cinq continents.

2 Leurs habitudes et pratiques alimentaires

Journée alimentaire et type de repas

Petit-déjeuner, 7h à 9h

Copieux: les Néerlandais apprécient le pain au blé complet saupoudré de flocons de chocolat «hagelslag», les pains au chocolat, les produits laitiers (yaourts, fromages), la charcuterie, et boivent du thé, café, lait ou babeurre.

Déjeuner, 12h à 13h

Le déjeuner ressemble au petit-déjeuner. On y retrouve les mêmes ingrédients avec en plus des oeufs sous différentes formes; des charcuteries et des fromages,.

Dîner, 17h30 à 19h

REPAS PRINCIPAL
Traditionnel : c'est le seul repas chaud de la journée. Il débute avec un potage, se poursuit avec une viande en sauce (ou poisson) des légumes et des pommes de terre et se termine par un fruit.
Repas hors foyer: les Néerlandais aiment manger dans les restaurants ethniques et découvrir de nouvelles saveurs.

Les Néerlandais

Particularismes

Le thé ou café : plusieurs pauses sont institutionnalisées dans la journée alimentaire des Néerlandais. A 10h, ils boivent un café au lait (ou crème) avec des biscuits, vers 15h c'est l'heure du thé avec des gâteaux et vers 20h ils consomment un thé, un café ou une liqueur avec des biscuits et des gâteaux.

Le «Borrel» (gin) : certains Néerlandais prennent un gin avec quelques amuse-bouche vers 17h.

Structure du repas traditionnel (familial)

Le repas traditionnel Néerlandais est divisé en 3 services : une entrée (potage), un plat principal et un dessert (des fruits ou des gâteaux).

Manières de table

L'hygiène est essentielle pour les Néerlandais : il est important de se laver les mains avant de passer à table. Les mains doivent être visibles sur la table et il est de

bon ton d'attendre que tout le monde soit servi avant de commencer à manger.

Cuisine

Le hareng tient une place fondamentale dans la tradition gastronomique néerlandaise ainsi que les pommes de terre, le fromage et le gin.

Interdits et dégoûts alimentaires

Les abats, tout comme les escargots ou les cuisses de grenouilles sont considérés comme impropres à la consommation.

3

Les lieux qu'ils privilégient

Destinations

- 1 – Paris-Ile-de-France : 18%
- 2 – PACA et Corse : 18%
- 3 – Paris-Ile-de-France : 15%

Littoral (24%)
Montagne (24%)
Campagne (17%)

Hébergement

- 1 - Camping : 43%
- 2 – Hôtel, résidence hôtelière : 25%
- 3 – Location : 18%

Restauration

- 1 – Traditionnelle
- 2 – De campagne
- 3 – Haut de gamme

4 Ce qu'ils aiment...

- ♦ Le vin et le fromage et leur position au sein du repas à la française
- ♦ Le petit-déjeuner français : croissants, baguette, chocolatinnes
- ♦ La structure du repas traditionnel français
- ♦ La professionnalisation du service
- ♦ La dégustation des vins
- ♦ Les serveurs qui parlent de plus en plus souvent anglais



- ♦ L'utilisation trop fréquente de l'ail
- ♦ Le manque d'hygiène des restaurants
- ♦ La viande saignante
- ♦ Le sang et les abats (sous toutes leurs formes)
- ♦ Le peu de latitude des heures d'ouverture des magasins alimentaires
- ♦ Le manque de légumes avec le plat principal
- ♦ Le manque de variété des pains
- ♦ Les traductions inexistantes en anglais ou néerlandais des menus

Et n'aiment pas

5

Préconisations pour Un bon accueil

- ♦ Proposez un large éventail de différents fromages sur un plateau : les huit types de fromages doivent être représentés.

Traduisez la carte des mets et les menus ainsi que la carte des vins et des desserts en anglais voire en hollandais. Demandez à un anglophone de traduire correctement.

Proposez un plus large choix de pains pendant le repas et surtout avec le fromage: pain complet, pain aux noix, pain de seigle...

Etre bien certain, lorsqu'ils commandent des abats, qu'ils savent bien ce qu'ils commandent.

La cuisson de la viande est importante : ils préfèrent, en général, la viande bien cuite sans trace de sang.

Ils apprécient plusieurs légumes cuits avec leur plat principal : pas seulement des pommes de terre.

Pour le petit-déjeuner, proposez un buffet avec un choix de charcuteries, de fruits mais surtout des viennoiseries.

Mettez en valeur le service du vin ainsi que le professionnalisme des serveurs : ils considèrent que c'est un vrai métier.

Apprenez à expliquer les mets et à les commercialiser : ils font entièrement confiance au savoir-faire français.

Faites attention à la propreté des lieux et du personnel : les règles d'hygiène ne sont pas assez strictes à leur goût, en France.

