

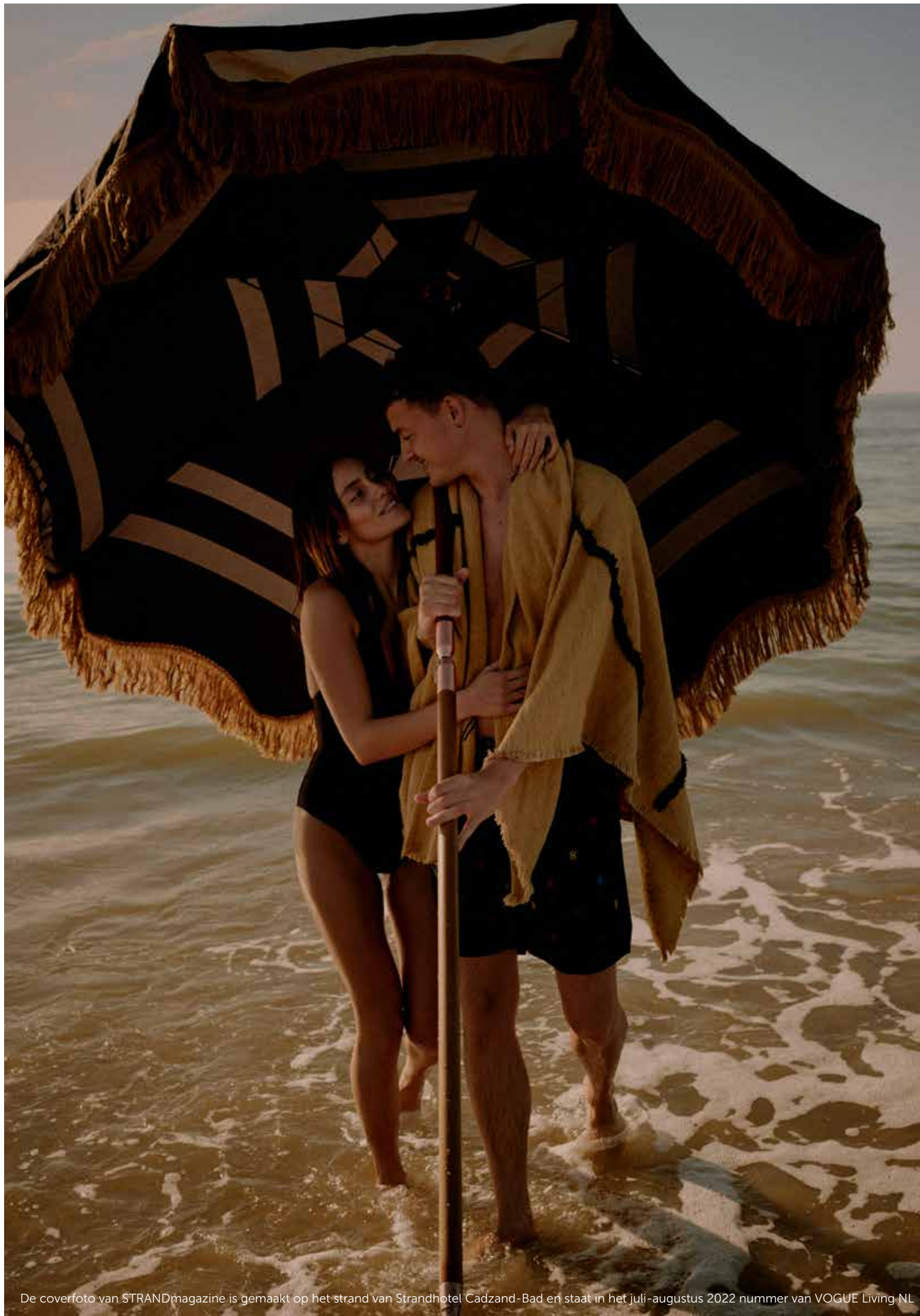
FREE
COPY

STRAND

MAGAZINE

ÉDITÉ 4

Boulevard de Wielingen 49, 4506 JK Cadzand-Bad, T +31 117 392 110, info@strandhotel.eu, strandhotel.eu



De coverfoto van STRANDmagazine is gemaakt op het strand van Strandhotel Cadzand-Bad en staat in het juli-augustus 2022 nummer van VOGUE Living NL

NL 311468 NMS 346137

ENJOY IT. LOVE IT!
STRANDHOTEL.EU





VOORBIJ DE HORIZON ... liggen de kansen en nieuwe mogelijkheden

Zoals de natuur van Cadzand-Bad door haar seizoenen gaat, zo bewegen wij mee in de verandering van onze tijd. Van generatie op generatie kijken we vooruit, bewegen we mee, geven we de liefde voor gastvrijheid door en leren we voor een betere toekomst. We blijven nieuwsgierig om ons heen kijken naar nieuwe mogelijkheden. Altijd met passie om u en onszelf te blijven inspireren.

Dromen over mooie dingen maken, verhalen vertellen over hoe iets tot stand komt. Waarom doen we wat we doen? Waar komt het vandaan? Met de blik voorbij de horizon, zijn het deze vragen die me geïnspireerd hebben voor dit STRANDmagazine.

Het leven en de natuur als bron voor culinaire lekkernijen op uw bord, als kunst aan de muur of ring om uw vinger. Als je op zoek bent naar iets puurs, moet je zeker zijn van de bron. En als de bron de natuur is, dan hoeft je niet in te grijpen.

Vaak is het de bedriegende eenvoud van een ontwerp, een groot respect voor de materialen en ingrediënten. Begrip en empathie voor de omgeving en gemeenschappen die de producten maken.

In deze editie nemen we u mee op een kunstroute door het Strandhotel waarbij kunstenaars vertellen over de achtergrond van hun werk, zijn partners van The Sunday hotel store aan het woord over de bron van hun producten en vertelt chef Timothy St. Aubyn van AlRpublic waarom hij de randstad verlaten heeft voor een leven aan zee. Ook gaat u kitesurfen met mijn broer Bart langs het Noordzeestrand en leest u hoe collega Paulina verliefd op de horeca is geworden.

Zeeuws zijn en blijven. Dichtbij jezelf, puur en authentiek. Voor mij is dat de bron*. Nieuwsgierig naar morgen en de dagen erna waarop ik u mag ontvangen in ons Strandhotel. Namens mijn team wens ik u een fijn verblijf toe en veel leesplezier in dit magazine.

ANNE GORTHMANN'S

**Soms brengen we het succes van die Zeeuwse bron naar elders. In dit geval naar Antwerpen, waar het succes van Sergio Hermans Blueness Cadzand een vervolg krijgt met een tweede vestiging van zijn fine casual concept: Blueness Antwerp.*

WE'RE ON THE MOVE

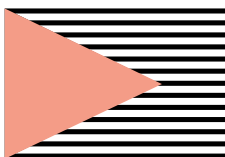
In onze gedachten staat de tijd nooit stil. We blijven altijd nadenken over hoe en waar we Cadzand-Bad mooier, beter en interessanter voor gasten kunnen maken. Dat is ons hospitality hart. Het staat altijd aan. Nu de metamorfose van het Strandhotel een feit is, zitten we aan de tekentafel voor nieuwe ontwikkelingen. En over twee noviteiten aan de Noordzeekust kunnen we hier alvast een tipje van de sluier oplichten:



STRAND-wellness op de kop van de zeehaven

STRAND-ed

Overnachten op een boot in de zeehaven van Cadzand-Bad. Slapen onder de sterren terwijl het kabbelende water onder u doorglijdt. Vanaf volgend jaar kan dat. Bij hoog of laag tij, op de twee luxe ingerichte havenboten bent u een gelukkige 'Strand-ed passenger'. Hier laten we u graag achter met de services van het Strandhotel zoals u die van ons gewend bent. Slapen en dromen bij het ruisen van de zee. Wat is er rustgevender dan op de deining van het water te genieten van de frisse zeewind die alle zorgen uit je hoofd blaast. De zeelucht waarmee je elke ochtend wakker wordt. Na een verblijf in Strand-ed voel je jezelf uitgerust en vol nieuwe energie. Hou onze website in de gaten over wanneer de boten aanmeren. **WELKOM AAN BOORD!**



Los bij elkaar

"Toen ik het paviljoen van AlRpublic in mijn vizier had, werd ik gegrepen door de dieptewerking naar het Strandhotel in de verte. Het intrigeerde mij hoe het prachtige gebouw, stil op zijn duin de leegte van de omgeving domineert en tegelijkertijd communiceert met de krachtige, stilistische architectuur van het paviljoen op de kop van de zeehaven. Vanuit de gekozen positie bereikte ik twee bedrijven die los van elkaar samen één zijn."

Ben Eyckmans, fotograaf



KiteSURF is where you find it

Vliegensvlug in zijn vrije tijd naar het strand. Annes broer Bart weet precies waar hij moet zijn om met surfboard en kite de golven van Cadzand te bedwingen. Zodra hij de vlaggen ziet wapperen en de geur van de zee ruikt, gaat hij als een echte windjunkie het water op.

Bart: "Ik ben opgegroeid met het ruisen van de zee, de noordenwind en de unieke vergezichten vanaf het duin waarop het Strandhotel staat. Van kleins af aan heb ik een fascinatie voor de kracht van het zeil en het water dat onder mijn voeten doorschiet als ik op een surfboard sta. Ik heb duidelijk het 'kitevirus' dat me ontspant en ontstrest na een drukke dag in het Strandhotel."

"Zodra ik op het board sta en de vlieger mij de lucht intrekt, denk ik nergens meer aan en voel ik intens geluk."

Ik zet graag de koers voor u uit als u dit gevoel ook wilt ervaren. **Voor de beste kitesurfcondities en 'mijn' unieke surfspot surft u naar:** Strandpaviljoen de Zeemeeuw, naast natuurgebied het Zwin op de natuurlijke grens tussen Nederland en België, een kwartiertje wandelen vanaf het Strandhotel. Daar ligt de beste surfspot.

Zelf surf ik het liefst recht voor de deur van het Strandhotel. Het is echt een voorrecht om de deur uit te lopen. Je vlieger op te pompen en het water op te stappen. Ik pak als local echter enkel nog de mooiste momenten mee: West 6-7 bft, vloed, lekkere golven en oh ja, het zonnetje.

Voor de beste surflessen ga je naar: Cadzand Sports van Vincent. Hij heeft het motto 'Ride it like you stole it!' Dat enthousiasme brengt zijn surfschool, heerlijk toch?

Voor de surfstyle die hoort bij het Cadzandse strandleven ga je naar: Moio Beach en de Zeemeeuw. Beide zijn goede locaties om te kiten en/of te genieten van anderen die met hun vlieger de golven bedwingen. Naast dat, zijn het werkelijk prachtige paviljoens. Alleen daarvoor al een bezoek waard.



En hoe heb ik leren kitesurfen? Mijn zwager Peter en ik waren early adapters van deze sport. En dan gaan we terug naar eind jaren 90 van de vorige eeuw. Dat waren nog eens prachtige tijden. Boards lieten we maken door Chris, een lokale shaper van windsurfboards en we vlogen onze eerste meters met de vliegers van Wipika en dat met 45 meter lijnen. Je kon vanuit Retranchement onze kites al zien hangen. Kitesurfen is een prachtige sport en door de verschillende disciplines (surf, foil en twintip) van jong tot oud te beoefenen. Het kent zeker ook zijn gevaren. Ik ben zelf al twee keer door de KNRM uit het water gevist. De schipper van de reddingboot zei tegen me: "Bart, we kunnen nog wel iemand gebruiken die niet bang is van water en wij leren je de rest wel." Dat was in 2008. Zodoende ben ik alweer bijna 15 jaar opstapper bij de KNRM Cadzand, geselecteerd op het niet zelfstandig uit de zee kunnen komen, denk ik zelf.

BART GORTHMANN'S



Early bird Paulina, uw host in Pine House

Wanneer vroege vogels mediteren op het strand en surfers de eerste golven van de Noordzee bedwingen, is er een andere buzz gaande in Pine House, het ontbijtrestaurant van het Strandhotel. Voor de slow-starters van de dag is dit hun ultieme plek. Het ontbijtritueel is voor hen net zo belangrijk als de culinaire beleving van de avond ervoor.

In dit ochtendritueel wordt u ontvangen door early bird Paulina. Paulina is verantwoordelijk voor het goede begin van uw dag. Zeg maar een verrukkelijke start met alles lokaal, alles vers en heel veel lekkers uit eigen bakkerij.

Paulina's dag begint wanneer u nog heerlijk weg bent in dromenland. Misschien wel mediteert op de golven van de zee. Haar ritme begint met een vroege reveille in Aardenburg. Ze ontbijt met zoonlief Claudio, brengt hem naar school om daarna voor dag en dauw aanwezig te zijn in Pine House voor de mise en place van het ontbijt.

Het horeca-avontuur van Paulina begon 15 jaar geleden in restaurant Oud Sluis**. Hier werkte ze als afwashulp, samen met haar moeder.

"Na Nederlands geleerd te hebben in Brugge, stapte ik volledig blanco een wereld binnen waarvan ik het bestaan niet kende. Mama en ik wisten beiden niet dat Oud Sluis een top restaurant was. Daar kwamen we pas maanden later achter. Natuurlijk, de borden die elke avond voorbijkwamen zagen er speciaal uit. Maar hoe en wat Sergio erop toverde, ontging ons volledig in het begin. Ik was vooral onder de indruk van Sergio's liefde voor koken. Zijn passie heeft mij verliefd gemaakt op de horeca. Hij heeft me geïnspireerd dromen achterna te gaan en geleerd in elke situatie positief te blijven. Van huis uit ben ik schoonheidsspecialiste, maar door Sergio ben ik mijn hart gaan volgen. Het gevoel zit nu op de goede plaats en dat gevoel volg ik. Altijd en overal."

Na haar werk als afwashulp werd Paulina Sergio's ontbijt-medewerker in B&B Casa Chico y Luna. Om vervolgens met hem mee te reizen naar Pure C, AIRrepublic en Blueness als lid van de bediening. Uit alle drie de restaurants neemt ze dierbare herinneringen mee. Het verfiende Pure C, het uitzicht op de Noordzee in AIRrepublic, de uitdaging Japanse namen te onthouden in Blueness.

Pine House is nu je plek. Waarom?
"Hier ervaar ik de rust die nodig is om als alleenstaande moeder een kind op te voeden. De vroege shifts maken het mogelijk dat ik er 's middags en 's avonds kan zijn voor mijn zoon. Hier wordt mijn creativiteit gestimuleerd de dingen te doen die ik het liefste doe. Als flexibele persoonlijkheid - zeg maar de Joker van het restaurant - support ik ontbijtmanager Melissa waar en wanneer ze me nodig heeft. Zorg ik voor een restaurant dat er altijd pico bello uitziet, spoor ik collega's aan tot het geven van een 9+ gastbeleving en verzorg ik de business lunches voor zakelijke gasten."

Maar er is nog iets anders waar je hart sneller van gaat kloppen, toch?
"Ja, het liefste ben ik bezig met het maken van de decoratie weckpotten die in de kasten en op de ontbijtbuffetten staan. Elke vrije minuut die ik heb, struin ik duin en tuin af voor vlierbloesem, rozenbottel en duindoornbes om die vervolgens te verwerken met rabarber, peer of citroen op natuurazijn. Het zijn potten voor de sier, niet bestemd voor consumptie. Van duintuin tot weckpot tot het schrijven van de inhoud op een sierlijk kaartje, ik maak ze als dierbare herinnering voor gasten van het hotel."

Paulina is nieuwsgierig. Elke dag is nieuw en leerzaam voor haar, daarom nooit saai. Wilt u iets nieuws ontdekken tijdens uw verblijf? Wandelt u dan eens door de kruidentuin van het Strandhotel en haar restaurants. De tuin ligt aan uw fiets- of wandeltocht over de duinen voor restaurant Pure C**. Hier vindt u geurige bloemen, planten en kruiden die groeien als garnituur voor de gerechten van Pure C en AIRrepublic en de cocktails van Blueness.

Alle kruiden hebben een nummer, die toegelicht worden in de rubriek Herb Garden in de app van het Strandhotel. U kunt deze app downloaden in de App- of Google Play Store.

Zelf een decoratie weckpot à la Paulina maken?

Volg haar stappen door de duinen en let daarbij op voor de doornen... van de duindoorn. Die zijn scherp! Paulina kiest voor de duindoornbes, omdat er hier in de duinen veel van groeit en de bes prachtig kleurt in een weckpot. Deze bladverliezende struik herken je aan de kleine oranje bessen en dikke stekels. De bessen zijn eind september / begin oktober rijp om geplukt te worden. Je hoeft je niet schuldig te voelen over het afknippen van de takken. De plant groeit zeer snel, soms wel een meter per jaar. Wat je oogst, heeft de struik het volgende jaar weer aangevuld met nieuwe takken vol bessen!

NB. Ben lief voor onze natuur. Wildplukken voor eigen gebruik is toegestaan, mits het gebeurt in kleine hoeveelheden en met respect voor de natuur, planten en dieren gebeurt. De KNNV (landelijke vereniging voor veldbiologie) heeft hiervoor een aantal gedragsregels opgesteld. Planten helemaal leegroven is geen fijn idee. De vruchtdragende struiken zijn immers een belangrijke voedselbron voor de dieren. Wildplukken mag zeker niet in beschermd natuurgebieden. Het is wettelijk verboden. Zelfs een natuuronderzoeker mag niet zonder vergunning bessen plukken. Advies is alleen te plukken in gebieden waar je mag komen.



Wat heb je nodig om te plukken: Aangepaste kledij (lange broek, lange mouwen, dikke handschoenen), snoeischaar, een zak waarin je de takjes doet.

Wat heb je nodig om een decoratie weckpot te maken: Een glazen weckpot, natuurazijn, linnen touwtje, labeltjes, potlood.

Kies een mooie dag om te oogsten, bijvoorbeeld in combinatie met een strandwandeling. Lekker vroeg in de ochtend wanneer het dauw nog boven zee hangt. Frisse lucht om wakker te worden. Duindoornbessen plukken is ontspannend dichtbij de natuur.

Knip enkel de takjes waaraan veel bessen zitten. Is je oogst compleet, dan kun je de keuken in. Spoel de takjes af onder de kraan en kijk of er geen bestjes of andere ongewenste dingen op zitten. Vervolgens leg je de takjes in de weckpot en vul je deze af met blanke natuurazijn. Vind je andere kruiden of vruchten er mooi bij passen, voeg die dan toe. Wat mooi contrasteert zijn wilde blauwe bessen, die je ook in de duinen vindt. Laat je creativiteit gaan, dat is het leukste aan zelf weckpotten maken. Zolang alles wat je in de pot stopt, maar goed is afgedekt door de azijn.

Is de pot klaar, doe de deksel dan dicht en laat de pot een nacht staan. De bessen hebben na een tijd azijn opgenomen waardoor je moet bijvullen. Je maakt de weckpot af met een linnen touwtje rondom de deksel en een handgeschreven label met 'duindoornbes'.

**Veel plezier ermee!
Follow us @pinehousebreakfast**



ZAKELIJK & CULINAIR GENIETEN

Niks moet, niksen mag. Het is tenslotte vakantie en de reden waarom u hier bent. Wegdromen bij een zachte zomerbries en het ruisen van de zee. Uitrusten, de batterij opladen, inspiratie opdoen. De creatieve geest op z'n beloop laten voor nieuwe inzichten. Hier aan het strand, kan en mag dat allemaal.

Maar wist u dat het Strandhotel ook een unieke en rustgevende locatie is voor actieve werksessies? Wat dacht u van een middagje brainstormen in één van onze twee boardrooms en daarna uitwaaien op het strand, de team spirit erin houden door met elkaar te gaan kitesurfen of de dag afsluiten met een culinaire beleving in Pure C**, AIRrepublic* of Blueness? Zakelijk & culinair genieten. Ook daarvoor bent u bij ons aan het goede adres.

Een locatie aan zee is een verrijking voor je zakelijke event. Samen met de chefs van Sergio Herman, een aantal creatieve eventplanners en lokale ondernemers helpen we u graag bij het maken van een inspirerend, culinair vergaderarrangement.

Straks bent u terug in de waan van de dag, bezig met het maken van projectplannen, budgetten en strategieën voor het komende jaar. Beter is misschien om dat hier te doen in alle rust en ruimte van strand en zee.

Voor een creatieve werksessie in het Strandhotel en/of een private dining in Blueness, maakt u een afspraak met onze eventplanner via events@strandhotel.eu of belt u naar +31 117 392 110

Werken met uitzicht op strand, zee en duinen

The future shines bright at Strandhotel Cadzand-Bad. Wij zijn altijd op zoek naar creatieve, ambitieuze mensen met een passie voor gastvrijheid om ons team te versterken. Van het Strandhotel tot in één van de restaurants van Michelin sterrenchef Sergio Herman, we vormen allemaal één team.

Het Strandhotel is de plek voor Food & Well-being. Hier smelt de culinaire beleving in Pure C**, Blueness en AIRrepublic* samen met het stijlvolle interieur van Studio Piet Boon. Een fijne plek aan zee waar de gastvrijheid van het hotel je omarmt in een jong en dynamisch team. Liefhebbers van golfsurfen en kitesurfen halen hier hun hart op.

Weet u iemand die we verliefd kunnen maken op een functie aan zee? Bent u zelf op zoek naar een toffe baan in hospitality of hebt u een zoon of dochter die er klaar voor is om met ons te werken? We horen het graag.

Nieuwsgierig geworden naar een baan met uitzicht op strand, zee en duinen. Bekijk alle functies in de 'careers gallery' op strandhotel.eu en laat je sollicitatie achter.
strandhotel.eu

SEE YOU SOON!

KUNSTRoute DOOR HET STRANDHOTEL

In het hippe, moderne interieur van het Strandhotel vindt u de signatuur van Studio Piet Boon. Zij hebben de kenmerken van de omgeving van Cadzand gebruikt in het kleurenpalet van hun ontwerp. De Living en de hotelkamers hebben een kalme, ontspannen sfeer. Met luxe, stijlvolle stoffen en de warmte van speciale kunstobjecten en details.

Elk object vertelt een verhaal door de ogen van de kunstenaar en het ambacht waarmee het is gemaakt. In deze 'kunstroute' nemen we u mee langs de verschillende werken die het Strandhotel kleur geven.



NICK VERHAEGHE

NICK VERHAEGHE

Nu te zien in het Strandhotel: 'SeaShaped'
Een serie foto's van surfers die de winterse omstandigheden van de Belgische kust trotseren.

Wie is Nick Verhaeghe? De kunstenaar die het karakter van de natuur combineert met zijn grote liefde voor fotografie? De maker van 'SeaShaped'?

Nick: "Mijn werk is een uitnodiging aan iedereen om het kinderlijk verzet tegen het gangbare aan te wakkeren. Om een leven lang te blijven ontdekken en experimenteren."

Waar komt jouw liefde voor de zee vandaan?
"Ik ben geboren en getogen in Duinbergen, Knokke-Heist. Mijn roots liggen dus letterlijk aan het strand. Hier kwam ik als kind elke zomer en nu nog steeds. Er gaat geen dag voorbij zonder dat ik de zee gezien heb. Luiierend vanuit mijn cabine, wandelend langs het strand of genietend van het golfsurfen, de watersport die me gegrepen heeft na veel andere watersporten uitgeprobeerd te hebben. En waar kan dat beter dan aan de Noordzee. Hier vind je de beste golven. Vooral in de herfst en winterperiodes en zeker na een storm. Koud maar woest aantrekkelijk. De zee geeft, maar neemt ook veel. Mijn beste en slechtste momenten heb ik meegemaakt en te danken aan de zee en de Belgische kust."

Welke reis heb je afgelegd om de foto's voor 'SeaShaped' te kunnen maken?
"Heel de kust van België heb ik afgelegd om de beelden van surfers te maken. Ik bekeek de voorstellingen en ging gewoon naar de spots die ik kende aan onze kust. Ik was er altijd zeker van om enkele surfers tegen te komen. Van het Zwin tot De Panne en alle mooie plekken daar tussenin. Ik heb overal foto's gemaakt. De beste surfspots vind je achter Fort Napoleon aan Oostende, 't Ooster genaamd of in Knokke aan het surfers Paradise."

Kun je iets zeggen over de techniek die je gebruikt? Fotografeer en bewerk je anders dan anderen?
"In mijn fotografie verwerk ik altijd planten. Ik fotografeer analoog en ontwikkel zelf op basis van de gekozen planten. Voor de reeks 'SeaShaped' heb ik gewerkt met zeewier en/of zeewater om mijn beelden te ontwikkelen. De beelden die u ziet, staan zo ook op mijn negatieven. Ik geef mijn beelden in principe uit handen aan de natuur en laat het zijn werk doen. Waardoor elke reeks zijn eigen karakter krijgt aan de hand van de plant." **NICKVERHAEGHE.BE**

EDITH BEURSKENS



EDITH BEURSKENS

Op uw kunstroute door het Strandhotel verrast Edith Beurskens u met 3D-ART. Minimalistische vormen die aanvoelen als 3D-puzzels.

Wie is Edith Beurskens als kunstenaar?
"Ik ben een multidisciplinair designer met een oog voor esthetiek. Van jongs af aan was ik al bezig met de mogelijkheden om verschillende materialen te combineren in knutselwerken. Een opleiding en carrière in mode, grafisch design en interieur heeft mij beïnvloed tot het gebruik van verschillende technieken."

Wat heeft je geïnspireerd tot het maken van 3D-ART?
"Ik ontdekte 3D-printen toen ik mijn eigen nieuwbouw huis ging inrichten. Ik had behoefte aan een aantal praktische oplossingen tijdens het bouwproces die ertoe leidde ertoe dat ik het medium 3D printen op een creatieve manier ging inzetten. De mogelijkheden van het 3D printen inspireerde mij om er kunst voor aan de muur mee te maken, voor in mijn eigen huis."

Wat wil je dat kijkers zien in jouw kunst?
"Ik maak mijn kunst van plantaardig materiaal PLA die ik met de hand beschilder in aardse tinten. Door de structuur en diepte geven de 3D-werken een extra dimensie aan de ruimte. Gedurende de dag verandert de lichtinval, waardoor het lijkt alsof het artwork en de ruimte leeft."

3D-artworks van Edith zijn verkrijgbaar in The Sunday hotel store. Meer informatie over Edith en haar inspirerende werk leest u op **EDITHBEURSKENS.COM**

DIRK DE KEYZER

Op de eerste verdieping, met uitzicht over de Living, vangen we de blik van 'De Wind'. Een beeld van Dirk De Keyzer. De belangrijkste inspiratiebron voor het beeldhouwwerk van deze Belgische kunstenaar is niets minder dan het leven zelf. Leven als inspiratie met humor voor de nodige relativering. Voor het beeld 'De Wind' heeft hij zich laten inspireren door de zee, met de bedoeling dat het standvastigheid tegen de weersinvloeden uitdrukt.

Het bronzen beeld is gemaakt volgens het unieke procédé: de 'verloren was methode'. Daarbij heeft Dirk het beeld eerst geboetseerd in klei, rond een armatuur van staal. Om er vervolgens een rubberen mal van te maken waarin het wassenbeeld is gegoten.

Dit wassenbeeld diende voor een vuurvaste vorm in gips. Deze vorm is gedurende één week in de oven geplaatst om de was er uit te smelten. Hierna wordt in de gipsen vorm vloeibare brons gegoten. Na afkoeling wordt de gipsen vorm verwijderd en is het beeld klaar om af te werken en te patineren.

En nu staat 'De Wind' fier te stralen in het Strandhotel. Standvastig en trots. Als geschenk van de ouders van Anne en Bart ter gelegenheid van de heropening van het hotel in 2019. Leven als inspiratie: meer beeldend werk en informatie over Dirk De Keyzer vindt u op **DIRKDEKEYZER.COM**

Zijn atelier in Evergem, België is op afspraak te bezoeken.



DIRK DE KEYZER



ATELIER VIERKANT

U kunt er niet omheen. Grote bruine potten sieren als stoere wachters het entree van het Strandhotel en markeren het hotel aan Boulevard de Wielingen. Deze prachtige kleisculpturen zijn een ontwerp van kunstenaars Annette en Willy Janssens uit Oostende. Samen met hun drie zonen de bezielende eigenaars van Atelier Vierkant.

De groenstrook op de boulevard wordt gekenmerkt door de items A80, AU80 & HK90, waarvoor elementen uit de natuur als inspiratie hebben gediend. Zo heeft model HK van bovenaf gezien de vorm van een kei. Met de hand gevormd en doormidden gesneden om te kunnen dienen als een plantenbak. De evengrote AHSB potten met textuur en de kurkkleurige AUS bij de ingang herinneren aan de stammen van eeuwenoude bomen die in de natuur rond het Strandhotel te vinden zijn. Gewaagde volumes en contrasterende tinten. Ze omarmen en vallen op als iconische beeldhouwwerken in al hun individualiteit.

In januari 2023 opent Atelier Vierkant een volledig nieuwe showroom, die op afspraak open is voor rondleidingen. **ATELIERVIERKANT.COM**



MACBOAT

Macboat, bouwer van surfplanken met een karakter
Het hangt aan de muur als een subtiel kunstobject of het trotseert de woeste golven van de Noordzee. In beide gevallen is een surfboard van MacBoat vakmanschap. Aan het woord is bedenker en botenbouwer Simon Haris.

Hoe werd het zaadje gepland voor de boards zoals we die nu kennen?
"In 2005 startte wij bootbouwbedrijf Macboat met als specialisatie de hout-epoxy bouwwijze. Een paar jaar later stapte een klant binnen die met deze methode een surfboard wilde maken. Hij vroeg ons hem daarmee te helpen. Ik was direct enthousiast en ging op zoek naar mogelijkheden. We hebben toen de eerste cursus op dit gebied in Nederland georganiseerd. Er bleek veel vraag te zijn naar bouwpakketten, kant-en-klare planken en cursussen. Het werd zo'n belangrijk product voor ons dat we naast Macboat het merk Macsurf zijn gestart."

Van boom tot boot, u werd verliefd op nerven en knoesten. Wat maakt het ambacht waarmee u surfboards maakt uniek?
"Het aantrekkelijke van het bouwen van surfboards met hout is dat je oneindig kunt variëren met de houtsoorten en lay-out van het board. Zelfs als je een model meerdere keren maakt, ontstaat elke keer een uniek product."

Hoe gaat u te werk?
"We bouwen zogenaamde 'holle boards'. De vorm van de plank wordt vastgelegd met een frame van populierentriplex. Deze wordt bevestigd tussen een onder- en een bovendeck van stroken hout met een dikte van 5 mm. Vervolgens wordt de rail opgebouwd uit stroken buigtriplex en kurek. Deze methode is uniek omdat je daarmee de rail naar eigen smaak kunt shapen. De shape van de rail bepaalt in grote mate het surfgedrag van het board. Als het board is geschuurd en geshaped brengen we glasweefsel en epoxy aan. Dat zorgt ervoor dat het board lucht- en waterdicht wordt en sterk genoeg om mee te surfen."

De boards zijn gemaakt van duurzaam hout, hoe belangrijk is dat voor mens en milieu?
"Naast het FSC hout dat we gebruiken, focussen we de laatste jaren steeds meer op Nederlands hout dat we onder andere inkopen bij Staatsbosbeheer. Dat betekent dat het hout gekapt wordt voor bosonderhoud en dat het geen lange afstanden hoeft af te leggen. Met de boards creëren we een hoogwaardige toepassing van dit hout dat voor een groot deel alleen wordt gebruikt als houtvezel. Onze boards gaan in principe langer dan een mensenleven mee en zo proberen wij ons steentje bij te dragen aan een duurzame wereld."

Kunstobject of plank op zee, elk board vertelt een verhaal. U maakt boards met een eigen karakter, wat houdt dat in?
"Elk board dat wij bouwen is uniek en dat komt omdat het ontwerp ontstaat uit een samenspel van het beschikbare hout op een bepaald moment en de keuzes die ik maak bij het samenstellen."

Wilt u zelf het water op met een board van duurzaam hout of ervan genieten als kunstobject aan de muur, kijkt u dan op **MACBOAT.NL**

FOOD, DESIGN & SERGIO

Ook in restaurant Pure C ontkomt uw oog niet aan de finesse van kunstenaars die de omgeving een ziel geven en u een verhaal vertellen. Gecureerd door Sergio Herman en conceptstudio SH19.

Van Sergio weten we dat hij een liefhebber van 'al wat mooi is'. Minstens even belangrijk als wat er op een bord ligt, zijn voor hem kunst, architectuur en interior design. Zijn oog voor detail wil mensen artistiek en culinair ontroeren op het hoogste niveau. Zodra je entree maakt in een van zijn culinaire decors, dan worden je zintuigen op scherp gezet.

Sergio: 'Food & Design. Het zijn de smaakmakers in mijn wereld. Ik wil ervaringen creëren. Gasten meenemen in sfeer, beleving en emotie. Ze prikkelen met een verhaal waarover ze nog lang nadenken. Mijn eten doet dat, maar zeer zeker ook de omgeving waarin de mensen ontvangen worden. Van interieur ontwerp tot de kunst die het canvas kleur geeft. Van de muziek die uit de boxen komt tot de wijze waarop mijn staf is aangekleed. Ik streef naar een beleving die zinnenprikkend is. Een mix van inspirerende eenheden die het concept kloppend maken. Daarin daag ik mezelf ook uit. Ik vind het belangrijk om vernieuwend te zijn, om elke keer iets anders te doen. Kunst heeft mij leren zien en begrijpen dat je op verschillende manieren naar de werkelijkheid kan kijken. De ervaring van zuivere schoonheid, verbeelding en creativiteit. Het prikkelt mijn brein en culinaire hart tot veel blijdschap. En dat breng ik graag aan mensen over."

Kunst in Pure C
In de serene sfeer en ambiance van Pure C inspireren de unieke combinaties van materialen en kleuren. Waar Syro Bakker op zoek gaat naar nuances in smaken, deed conceptstudio SH19 van Sergio Herman dat in het interieur. Samen met verschillende kunstenaars maakte zij een beleving waarin Sergio's smaakmakers Food & Design optimaal tot hun recht komen. Oog- en kunsttreënd. Beoordeelt u zelf.

De kunstenaars
Frederik Molenschot van Studio Molen ontwierp speciaal voor Pure C het unieke bronzen lichtsculptuur van 11 meter lang. De twee robuuste blokken van meerpalen zijn een ontwerp van studio SH19. Het in kurk gehulde haardvuur is van de hand van **Cédric Etienne** van het Vlaamse Studio **Corkinho**. en de Nederlandse **Mathieu Nab** heeft exclusief voor Pure C de enorme houten schelpobjecten gemaakt, die nergens anders beter tot hun recht zouden komen. De gekleurde spiegels, die een Zeeuwse zonsopgang verbeelden, zijn een ontwerp van de Nederlandse ontwerpers **Lex Pott** en **David Derksen**. De uitgehakte boom bij het entree is van **Imperfetto Lab** en het receptiemeubel is ontworpen door **SH19**.



SYRCO BAKKER ‘Chef van het jaar 2022’

In maart van dit jaar heeft het prestigieuze Gault&Millau Syrco Bakker, head chef van Pure C ** verkozen tot Chef van het jaar 2022. Voor Syrco is de onderscheiding een waardering waar hij als jonge jongen naar opkeek. Waarom vraag je je af? We vragen het Syrco om zo ook meer te weten te komen over de man wie hij is en wat hem drijft.



"De onderscheiding is een waardering die je als jonge ambitieuze chef ooit wil ontvangen. Dat ik op 37-jarige leeftijd verkozen mag worden tot 'Chef van het jaar' is een enorme eer. Ik sta tussen een lijstje met chefs en leermeesters waar ik vroeger tegenop keek. Daar ben ik trots op. Daarnaast is het natuurlijk een hele mooie award voor het team van Pure C. Iedereen geeft elke dag het beste van zichzelf en als deze inzet opvalt bij Gault&Millau, is dat natuurlijk heel fijn."

"In het leven moet je hoog mikken en van de besten leren. Sergio Herman is altijd een mentor voor me geweest. Hij geloofde vanaf dag één in mijn nieuwsgierigheid en vastberadenheid om te groeien, maar Sergio bleef altijd (brutaal) eerlijk. Dankzij die eerlijke aanpak heb ik geleerd om goede én slechte feedback te waarderen."

Nu, jaren later, stimuleert Sergio dat je zelf een mentor gaat zijn voor de nieuwe generatie chefs. Wat is jouw mantra waarmee je de jonge chefs wilt inspireren? "Leg jezelf geen beperkingen of grenzen op die er niet zijn. Je bent zelf verantwoordelijk voor je eigen ontwikkeling. Natuurlijk het begint met talent of aanleg voor iets hebben. Maar hard werken, doorzetten en leren van je fouten, zijn het belangrijkste om ver te komen in je ambitie."

Dubai, Istanbul, Syrco bezoekt de uitersten van de wereld om zijn culinaire gedachtegoed inhoud te geven. Soms blijft hij dichtbij huis, in Cadzand en omgeving.

Syrco, met welke inspiratie ben je recentelijk huiswaarts gekeerd waarvan gasten in Pure C de vruchten gaan plukken? "In de afgelopen jaren zijn m'n uitstapjes wat minder uitgesproken geweest. Ik heb vooral lokale vissers, producenten en boeren opgezocht. Hierdoor is m'n drang om de beste producten op een pure en eerlijke manier te bereiden en ze op een podium te zetten nog sterker geworden. We bekijken heel nauwkeurig welke producten we selecteren om mee te werken en welke bereidingen we ze geven."

Wat u misschien niet weet, zijn Syrco's Indonesische roots. In een ode aan zijn grootvader, heeft hij samen met zijn vader 'Sambal Opa-Co' ontwikkeld. Een heerlijke pedis die te koop is in The Sunday hotel store. Bij deze pedis hoort natuurlijk de overheerlijke nasi goreng van Syrco, zult u misschien denken?

Syrco, hoe is dit gerecht tot stand gekomen? "De nasi goreng heb ik ooit gemaakt voor het kookboek 'Ontbijt' van Mara Grimm. Nasi goreng wordt traditioneel gemaakt van de 'restjes' van de dag ervoor, opbakken met rijst en een goeie boemboe (combinatie van pepers met kruiden). Toen we foto's aan het maken waren in Pure C hadden de koks in de keuken de halve pan nasi goreng opgegeten. Toen dacht ik: als iets lekker is, dan is dat de essentie voor een nieuw gerecht. Laten we een nasi goreng serveren in Pure C. Het is een signature gerecht geworden die bestaat uit klassieke elementen uit de Indische keuken zoals atjar groenten, seroendeng, omelet et cetera. Gecombineerd met Zeeuwse schelpjes, algen en ziltige kruiden. In dit gerecht komen mijn Indonesische roots en Zeeland bij elkaar."

TIMOTHY ST. AUBYN chef AIRrepublic*

"Dank je wel Timothy St. Aubyn voor je loyaliteit, het delen van je passie en leidinggeven aan het keukenteam van Pure C. Blijf koken vanuit je hart in AIRrepublic en ga ervoor!"

Met deze mooie afscheidswoorden van chef Syrco Bakker vervolgt chef Timothy zijn carrière in de keuken. De volgende halte op zijn route is AIRrepublic in de jachthaven van Cadzand. Home sweet home blijft Zeeland. Dit keer een paar honderd meter verderop. Wederom in een omgeving van boten en duinen, wijdse uitzichten over de Noordzee en indrukwekkende zonsondergangen. Met mentor Sergio Herman aan zijn zijde, bouwt hij verder aan zijn liefde voor de Zeeuwse keuken.

Timothy komt uit Amsterdam. 5 jaar geleden verliet hij de hoofdstad voor een avontuur in Zeeland. De grote stad ingeruild voor een leven aan zee. Zeeland is de plek waar hij zich thuisvoelt. De omgeving, de mensen, het leven in de keuken maken hem een gelukkig mens.

"Zeeland is zo inspirerend. Hier ontdek je elke dag nieuwe dingen. Alle producten die we in AIRrepublic gebruiken komen uit de omgeving, vissers komen langs in het restaurant, ze leveren rechtstreeks van de boot. Dichterbij de natuur en verser kan het niet."

"Mis ik de stad? Nee, niet echt. Mijn stap naar hier was een makkelijke stap. Ik werd snel verliefd op de ambitie, passie en het doorzettingsvermogen waarmee Syrco en zijn team elke dag weer gasten meenemen in een unieke beleving. Voordat je het weet woon je hier vijf jaar, terwijl het aanvoelt als 5 weken. Het stadje in mij heb ik ingeruild voor een leven aan zee. Dichtbij de natuur. In het pure karakter van de Zeeuwse keuken. Mooier kan niet. Ik ben dankbaar voor de support van Sergio en Syrco om vanuit mijn hart te blijven koken. Het keukenleven aan zee is een feestje. Elke dag weer."

Restaurant AIRrepublic is geopend van vrijdag tot en met dinsdag. Timothy kijkt ernaar uit om u te ontvangen. Onze hosts helpen u graag met het maken van een reservering.

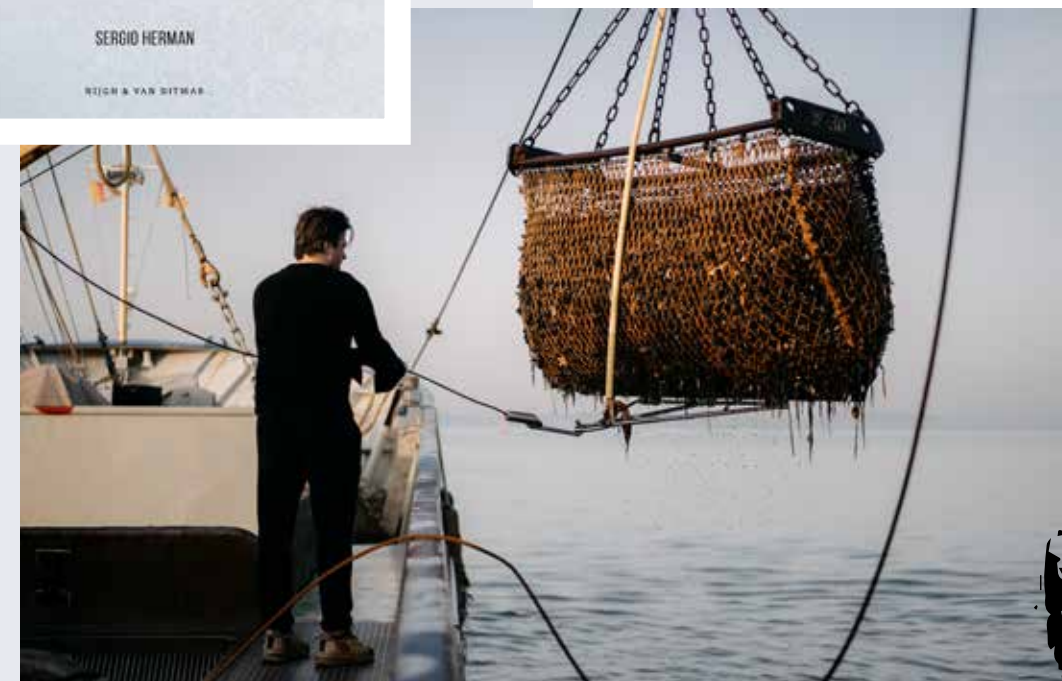


HOMMAGE

Hommage is Sergio's ode aan het zwarte goud van de zee. Een lofzang aan de mossel die hij graag nationaal en internationaal op de kaart zet.

Sergio: "De juten mosselzakken die ik ooit voor mijn vader sjouwde voel ik nog in mijn handen snijden. De geur van die ruwe stof, volgezogen met mosselvocht – over de drempel en naar de keuken ermee. Daarna kwam het ontbaarden en wassen, het snipperen van kilo's ui, terwijl al die schelpjes slapend wachtten. Hoewel ik ooit zwoer om in mijn eigen Oud Sluis*** nooit een mossel op de kaart te zetten, besloot ik me in 2021 toch met de zwarte schelp te verzoenen. Samen met chef Syrco Bakker van Pure C** opende ik in de zomer van dat jaar een pop-up restaurant aan het strand van Zeebrugge. *Moules Frites* was een overweldigend succes, met als hoofdgerecht van het menu een grote pan Zeeuwse mosselen in wittewijnsaus volgens familierecept."

Moules Frites was een tijdelijke lekkernij, maar het hoofdgerecht heb ik opgetekend in het kookboek *Hommage* zodat ik het altijd en met iedereen kan delen. In deze ode aan het zwarte goud van de zee vind je vijftig toegankelijke mosselrecepten, niet te missen bijgerechten en sauzen. De recepten neigen naar alle windstreken. Zijn zowel klassiek als modern, maar bovenal typisch Sergio."



Blueness Antwerp

Fashion & Food ontmoeten elkaar in de Lange Gasthuisstraat

Blueness Antwerp? Ja, u leest het goed. Het culinaire love-child van Sergio Herman heeft op 31 mei zijn deuren geopend in Antwerpen. De roots van Blueness liggen in Cadzand waar in 2018 de eerste vestiging werd geopend in het Strandhotel. Het succes van Blueness Cadzand wordt nu vervolgd met een tweede vestiging van het fine casual concept in Antwerpen.

Onder het dak van de luxe boutique Verso, krijgt de culinaire smaakbeleving van Sergio ruimte om te floreren. Op deze gastronomische hotspot in het modehart van de stad, vloeien eten, mode en kunst samen in een kosmopolitische sfeer. Onbekend terrein? Nee, zeker niet. De Zeeuwse topchef opende naast Verso eerder met de Antwerpse modefamilie Dheedene, restaurant Le Pristine. Blueness neemt de plaats in van Verso Café. High-end fashion en fine casual onder één dak. Dat is genieten op hoog niveau in een stijlvol interieur van het Deense Space Copenhagen met hedendaagse kunst van o.a. Destroyers Builders, Mae Engelgeer en Valentin Loellmann. Met de opening van Blueness Antwerp start er voor Sergio ook een nieuw verhaal. Onder zijn mentorschap wordt jong, culinair talent op de voorgrond gebracht.

Sergio: "Het vak mogen leren van iemand die je de weg wijst en die je blijft inspireren, uit eigen ervaring weet ik hoe belangrijk dat is. Zoals ik ooit de passie voor koken meekreeg van mijn vader in restaurant Oud Sluis***, leid ik nu zelf jonge talenten op tot zelfstandige chefs. Mensen begeleiden die het beste uit zichzelf willen halen, die met mij in hun volste vertrouwen de dialoog aangaan over een gerecht dat ze bedacht hebben, daar word ik erg blij van. En maakt me trots. Ik geloof er echt in dat Lady Chef Jaclyn Kong haar rol gaat pakken in Blueness Antwerp. Net zoals Chef Thijs Baert dat gedaan heeft in Blueness Cadzand. Het zijn beiden twee kanjers die het ver gaan schoppen in de culinaire wereld."



Lady Chef Jaclyn Kong en Lady Maitre Dorine van den Eynde krijgen van Sergio het podium om van Blueness Antwerp een toonaangevende dining-experience te maken. De ladies kennen elkaar uit de tijd van Oud Sluis*** en The Jane**. Twee culinaire routiniers die na verschillende omzwervingen in de wereld van gastronomie terugkeren in Antwerpen voor een nieuwe hoofdstuk in hun carrière. Samen nemen ze de leiding van fine casual Blueness Antwerp dat de moderne Franse keuken combineert met Japanse invloeden.

**Blueness Antwerp, Lange Gasthuisstraat 11, Antwerpen
blueness.com**



the SUNDAY hotel store

Met trots is The Sunday hotel store geopend aan Boulevard de Wielingen. In het poortwachter gebouw aan de voet van het Strandhotel, verrassen wij u graag met een brede collectie luxe servies, design- en kunstvoorwerpen, verzorgingsproducten, modeartikelen en sieraden. We werken nauw samen met lokale mode retailers, zoals Fliers Boutique in Sluis en met kunstenaars uit het binnen- en buitenland. Het zijn allemaal unieke producten met dito verhalen waarover ons winkelteam u graag vertelt.

In The Sunday hotel store winkelt u voor een blijvende herinnering aan uw (culinaire) verblijf in het Strandhotel. Zorgvuldig geselecteerde items voor thuis, uw geliefde of dierbare vriend. We vertegenwoordigen labels van onder andere Aésop, Marie-Stella-Maris, Baobab Collection, Serax, Fouta Handcrafted en Solid Crafts. En natuurlijk vindt u bij ons de 'kookbibliotheek' van Sergio Herman. Waaraan hij een nieuw kookboek heeft toegevoegd: Hommage. Een persoonlijk en inspirerende ode aan de Zeeuwse mosselen met vijftig recepten voor eenvoudige bereidingen. Met prachtige fotografie en persoonlijke en cultureel-historische achtergrondverhalen.

The Sunday is dagelijks geopend van 10.00 tot 18.00 uur en op afspraak. Heeft u in de etalage iets moois gezien, maar The Sunday is gesloten? Een host van het hotel loopt graag even met u mee om de deur open te maken, zodat u in alle rust uw favoriete item kunt kopen. Volg onze Instagram-pagina om op de hoogte te blijven van de nieuwste artikelen [@thesundayhotelstore](#)

**Everything you love
about Strandhotel Cadzand-Bad!**

BAOBAB COLLECTION

decoratief & verleidelijk

Zodra u het Strandhotel binnenloopt is het de geur van Baobab Collection die u verwelkomt. Het Belgische geurmerk Baobab Collection is vernoemd naar de majestueuze Baobab bomen die het Afrikaanse landschap sieren. Groot in omvang, heilig voor veel stammen. Elke geur van Baobab Collection is geïnspireerd door verre reizen en unieke herinneringen. Gemaakt om een diepe indruk in uw brein achter te laten. Want dat is wat geuren doen: uw emotie en beleving beïnvloeden. Wist u dat de neus meer dan 10.000 geuren kan onderscheiden die onze emoties versterken? Zeker de emotie die je voelt op het moment dat je iets voor de eerste keer ruikt, is voor altijd onlosmakelijk met die geur verbonden. Van een lekkere geur zou je zomaar heel gelukkig kunnen worden. En dat is nou precies wat wij graag doen in het Strandhotel: u gelukkig maken en terug laten denken aan een fijne tijd hier.

Baobab Collection geuren prikkelen de neus, strelen het oog en worden met liefde gemaakt door 100% Europese ambachtslieden. Zo worden de parfums samengesteld door 'neuzen' uit Grasse in Frankrijk, komt de paraffine wax uit Duitsland, worden de glazen kaarsen met de mond geblazen door ambachtslieden in Polen, het leder vervaardigd in Italië, zijn de lanten van Egyptisch katoen gemaakt in Duitsland. De verpakking wordt ontwikkeld en gemaakt in België. Elke kaars van de Baobab Collection is dus een verteller van een verhaal; een uitnodiging voor een ontdekkingstocht in geur en esthetiek. Dat geldt voor de gelimiteerde edities die Baobab Collection elk seizoen maakt met kunstenaars en lanceert met getalenteerde fotografen. Maar zeker ook voor de maatschappelijke betrokkenheid bij humanitaire doelen. Baobab Collection werkt bijvoorbeeld samen met een coöperatie van vrouwen in Madagaskar, Afrika die onder de armoedegrens leven. Deze vrouwen haken producten met raffia patronen waarop Baobab ontwerpen baseert voor de wikkel van hun glazen kaarsen.

Zo roept elke kaars dus een emotionele reactie op. Onze hosts helpen u graag met een blijvende geurherinnering aan ons hotel. Kaarsen en diffusers van Baobab Collection zijn te koop in The Sunday hotel store en de Living.

[@baobabcollection](#)



SOLID CRAFTS

fashion als een kracht van het goede!

In The Sunday hotel store van het Strandhotel vind je producten die ons aan het hart liggen. Items met een verhaal, zoals de Kantha jassen van Tales by Solid. Deze jasjes zijn een echt voorbeeld van circulaire economie, waarbij lokale vintage sari's worden gerecycled en hergebruikt en zo van de vuilnisbelt worden gered. De jassen worden met de hand gemaakt door vrouwen in Ranchi, op het platteland van India. Elk Kantha jasje heeft een uniek ontwerp, wat betekent dat er geen twee ter wereld hetzelfde zijn. Dankzij de creatieve ontwerpen van de handwerksters worden versleten, ongewenste sari's omgetoverd tot iets nieuws en moois.

U combineert de Kantha jas met de Tracey sjaal van Tales by Solid. Ideaal voor de frissere zomeravond wanneer u uitwaait op het strand. Tracey wordt gemaakt van 100% natuurlijke baby alpaca vezels en met de hand gebreid door de mamitas van Solid Crafts. Vrouwen in Ayacucho, in de Andes hooglanden van Peru. Hoe iets vervaardigd wordt, doet er echt toe.

Jas en sjaal komen met een label waarmee je elke stap in de productieketen kunt volgen. Zodat je weet dat het item goed is voor jou, de planeet en de vrouwen die het gemaakt hebben. Zo is de enkele streep in het ontwerp van de sjaal Tracey's handelsmerk. Het staat voor de verbinding tussen jou en de handwerkster die de sjaal heeft vervaardigd.

Andere items van Tales by Solid met een ziel en een goed verhaal, zijn de woonartikelen. Unieke stuks. Volledig met de hand gemaakt op een eerlijke manier door Peruviaanse, Indiase en Keniaanse vrouwen uit arme streken in de hooglanden, afgelegen gebieden of wilde natuur. Deze vrouwen zijn door Solid Crafts verenigd in workshops en gemeenschapsgroepen die zinvol en fatsoenlijk werk bieden aan deze kwetsbare, kansarme maar krachtige en sterke vrouwen.

In The Sunday hotel store vind je een collectie woonartikelen van wereldklasse. Unieke dekens, plaids, kussens, omslagdoeken, vloerkleden, manden, halsbanden voor honden en meer. Prachtige duurzame deco-items en allemaal compromisloos in hun kwaliteit, want Tales by Solid sluit geen compromissen. Alle producten zijn duurzaam met een positieve impact op de wereld. Items met een goed verhaal die u en ons inspireren om van een betere wereld te dromen.

SOLIDINTERNATIONAL.BE
TALESBYSOLID.BE
@solid.crafts



FOUTA HANDCRAFTED

onmisbaar voor een dag aan het strand

Geniet en voel de kwaliteit van Fouta Handcrafted. Laat je fantasie stromen naar mediterrane wateren. Omarm je met een exotische, kleurrijke mix van 100% organisch katoen in een doek van 1.60 x 1.60 meter. Een Fouta Handcrafted is super zacht, ruikt heerlijk en is beschikbaar in een verscheidenheid van texturen, vormen en stijlen. De doeken van Fouta Handcrafted worden ontworpen en met de hand gemaakt in Griekenland.

Zo uniek en origineel als de Fouta's zijn, zo divers kun je ze gebruiken: onmisbaar voor een dag aan het strand, voor een picknick, tijdens yoga, doek om onder te slapen tijdens een warme nacht, als tafelkleed, foulard op het bed of als hamamdoek in de sauna en het zwembad van het Strandhotel.

Fouta Handcrafted is sinds 2020 de passie van Georgette Hendrickx uit Rotterdam.

"Reizen is mijn grote passie en tijdens een trip naar Mykonos viel mijn oog op de prachtige doeken van Fouta Handcrafted. Ik werd op slag verliefd op de prints, het zachte materiaal, de heerlijke geur (die na het weven en wassen aan de stof wordt toegevoegd) en de multifunctionaliteit van de doeken. Ik wist het meteen: iedereen moet kennis maken met deze prachtige doeken." Nu twee jaar later is Georgette de trotste importeur van het merk voor Spanje, Duitsland en de Benelux.

Neem een kijkje op de Instagram-pagina van Fouta Handcrafted voor een indruk van de designs of bezoek The Sunday hotel store als u vandaag al kleurrijk voor de dag wilt komen op het strand van Cadzand-Bad.

FOUTAHANDCRAFTED.COM
@foutahandcrafted



SEAROOP

*mocktail, cocktail of als
saladedressing?*

Op een heerlijke warme zomerdag verfrissen we u graag met een home made limonadesiroop uit Zeeland gemaakt van vers geperste biologische appels, duinkruiden en botanische kruiden. Het is ons alcoholvrije alternatief voor de welkomstcocktail waarmee we u in het Strandhotel welkom heten. Een biologisch product dat met zorg en respect voor de natuur gemaakt wordt door JB Diesch (ja, die suikerbakker die sinds 1820 Zeeuwse babbelaars maakt) uit Koudekerke. Nog steeds stappen zij op de fiets om bessen en kruiden te plukken in het duingebied van Westerschouwen. 100% bijzonder en 100% Zeeuws, lekkerder kan het niet.

Verras en verfris u zelf of anderen. De verschillende smaken van SEAROOP vindt u in The Sunday hotel store.



HAND PICKED

bron van inspiratie

Juwelen reizen vaak generaties lang mee in een familie. Ze markeren de hoogtepunten in ieders leven, worden intensief en liefdevol gedragen. Op enig moment doorgegeven aan dochters, schoondochters en kleindochters.

Voor deze editie van het STRANDmagazine met het thema 'Van oorsprong tot eindproduct' willen wij graag uit ons assortiment het merk Bron uittichten. Een exclusief Nederlands merk dat basismaterialen als edelstenen en gerecycled goud volledig verwerkt en combineert tot een schitterend sieraad. Het juwelenmerk Bron en Fliers juweliers lijken voor elkaar bestemd. Beide een derde generatie familiebedrijf met een rijke historie waarbij persoonlijke aandacht en kwaliteitsbeleving centraal staan. Wat wij ook delen is de passie voor vakmanschap en edelstenen. Altijd op zoek naar de verborgen schoonheid, de ware liefde voor ons vak.

Het atelier van Bron is gevestigd in Schoonhoven, de zilverstad van Nederland. Hier werkt een bevoegen team van goudsmeden en edelsteenzetters aan een prachtig product, perfect afgestemd op de wensen van de klant. Het atelier team is een hecht collectief, een mix van jonge energie en ervaring met elkaar aanvullende kwaliteiten en temperament. Net als vroeger in het gildesysteem wordt het ambacht hier doorgegeven aan de volgende generaties.

Edelstenen vormen echter het kloppende hart van het merk. Deze cadeautjes van de natuur zijn door hun vormen en kleuren een onuitputtelijke 'bron' van inspiratie. Elke steen uit de collectie is hand-picked. Geselecteerd uit het wereldwijde aanbod van edelstenen. Experts van Bron beoordelen de edelstenen met kennis, kunde en enthousiasme en hanteren daarbij hun eigen definitie van schoonheid. Doorslaggevend hierbij is het leven in de edelsteen en de kleine imperfecties die persoonlijkheid aan de steen geven. Twee keer per jaar geeft Bron hun vaste collectie een impuls met enkele nieuwe modellen en kleurthema's die afgeleid zijn van de trends op de catwalk. Elke nieuwe toevoeging heeft een eigen verhaal. Deze zomer staat alles in het teken van de Daybreak collectie.

"Het ochtendgloren is zonder twijfel het mooiste moment van de dag. Diffuus licht, stilte die alleen doorbroken wordt door een paar vroege vogels, glinsterende dauwdruppels op de velden. De Daybreak collectie is net zo vroeg uit de veren en vol levenslust. Carpe diem!"

Fliers Juweliers, timekeeper of the most precious moments in life
FLIERSBOUTIQUE.NL
@fliersboutique



FLIERS
JUWELIERS

Dine around the clock

Dat is rond de klok culinair genieten onder de Michelinsterren.

Een belevenis waarvoor Sergio Herman en zijn chefs van Pure C**, AIRrepublic* en Blueness de handen ineen hebben geslagen. Één verblijf, een groter avontuur. Wijn, spijs en slapen smelten samen in een arrangement waar u als culinaire liefhebber de vingers en duimen bij aflikt.

In een verblijf geniet u drie keer van Sergio's Zeeuwse gedachtengoed, slaapt u drie nachten onder de sterren, gaat u naar huis met een ervaring waarover u nog dagenlang droomt.

Het arrangement bestaat uit:

- 3 overnachtingen inclusief een exquisite ontbijt bij Pine House
- Sharing menu in Blueness
- Pure C menu in Pure C**
- Feel AIR menu in AIRrepublic*
- Kookboek van Sergio Herman
- Flesje champagne

Dit arrangement geldt voor lunch of diner, waarbij dranken niet inbegrepen zijn.

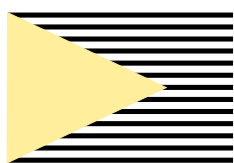
Wilt u rond de klok culinair genieten onder de Michelinsterren? Stuur u dan een e-mail naar info@strandhotel.eu of belt u met één van onze hosts, die u graag verder helpen. Telefoonnummer: +31 117 392 110.



We houden u graag op de hoogte...

Natuurlijk, via dit jaarlijkse magazine en Instagram. Maar voor actuele nieuwsberichten nodigen we u uit om regelmatig een kijkje te nemen op onze vernieuwde website strandhotel.eu. Of u schrijft zich in voor onze nieuwsbrief, dan wordt u automatisch op de hoogte gehouden van alle ontwikkelingen voorbij onze horizon en nieuwe arrangementen voor kamer- en restaurantreserveringen.

Sea ya at strandhotel.eu



STRAND HOTEL

Off the road we go

Wat onze gasten graag doen, is wandelen over onverharde wegen en groene paden door natuurgebied het Zwin. Trek de stoute wandelschoenen aan en maak je op voor een wandeltocht van 11 kilometer. Deze route brengt je van Cadzand-Bad via Retranchement naar natuurgebied het Zwin. Vraag het Strandhotel voor een heerlijke lunch onderweg en neem een verrekijker mee als je vogels in het Zwin of in de nabijgelegen polders wilt observeren.

De gemoedelijke badplaats Cadzand-Bad heeft als burens **het Zwin, Cadzand-Dorp en Retranchement**. Het Zwin was in de 18e eeuw een machtige zeearm met aan de oever een reeks stadjes waar volop handel werd gedreven. Het Zwin is nu bekend om zijn prachtige flora en fauna.

De wandeling start halverwege **Boulevard de Wielingen** in Cadzand-Bad. In het begin van de wandeling zie je de honderd strakke en dicht op elkaar staande zuilen van Karin Daan, langs Boulevard de Wielingen, deze zijn geïnspireerd op de Griekse bouwkunst en dienen om de boulevard wat meer allure te geven.

Landinwaarts ligt **Cadzand Dorp**. In dit middeleeuws ringdorp vindt u in het midden de **gotische kerk** uit de 14e eeuw. Cadzand Dorp is één van de zes plaatsen op de wereld waar de vredesvlam eeuwig brandt. De **Wereldvredesvlam** staat symbool voor het verlangen van ieder mens naar vrede. Sinds 2004 brandt er ook in Cadzand een vlam. Als een bron van inspiratie: voor de eigen streek en voor bezoekers van over heel de wereld.

We vervolgen de wandelroute naar **Retranchement**. Het meest zuidwestelijke kustdorp van Nederland. Het is in 1604 gesticht door Prins Maurits met het doel de aanvallers vanaf het Zwin te weren. De authentieke aarden vestingwallen met het **Fort Nassau** zijn zeker de moeite waard om te bekijken.

Een uitgebreide beschrijving van deze super wandeltocht naar het Zwin en wat je gaat zien onderweg, vindt u via de QR-code.

Bron: zeeland.com



Wie gaat u *blij* maken met een verblijf in het Strandhotel?

Uw ervaring in het Strandhotel is goud waard. U weet namelijk als geen ander hoe het is om na een culinaire ervaring in één van de restaurants van Sergio Herman 's ochtends wakker te worden door het geruis van de zee. Loom uw dag te starten voor een exquisite ontbijt in Pine House om daarna een wandeling te maken over het oneindige strand van Cadzand.

Met de cadeaukaart van het Strandhotel geeft u een belevenis in Pure C**, AIRrepublic* of Blueness weg. Of u verblijdt iemand met een heerlijke nacht in het Strandhotel en aansluitend een bezoek aan The Sunday hotel store. Life is a beach aan de Zeeuwse kust, dat u graag deelt met anderen, toch?

U koopt de kaart bij de receptie van het hotel of online: strandhotel.eu/nl/cadeaukaart

Let the sun shine on your soul!

Maak kans op een gratis overnachting

Soms is het genoeg om naar een zonsopkomst of zonsondergang te kijken om te begrijpen dat het strandleven in Cadzand-Bad een feestje is. De zon maakt het niet uit wie haar bewondert. De zon blijft hier stralen. Elke dag. Voor iedereen! **Pak de zonnestralen op jouw gezicht en maak iemand blij met een gratis overnachting in het Strandhotel voor 2 personen, 1 nacht.***

Vroeg uit de veren of wandelend over het strand bij avondrood, **maak een selfie van zonsopkomst of zonsondergang. Post deze op Instagram @strandhotelcadzandbad met hashtag #zonnegloed.**

Tag in de post de naam van wie je vindt dat die de warmte en straling van de zon aan het strand van Cadzand-Bad ook moet ervaren en waarom.

Eind dit jaar maakt gerenommeerd fotografe Chantal Arnts via Instagram bekend wie de beste zonsopkomst of zonsondergang gefotografeerd heeft.

Wie gun jij de #zonnegloed voor een blijvende herinnering aan @strandhotelcadzandbad in Cadzand-Bad?

*overnachting in 2023 op basis van beschikbaarheid, exclusief ontbijt.



FOLLOW US
[@strandhotelcadzandbad](https://www.instagram.com/strandhotelcadzandbad)

COLOFON: **EDITOR** Anne Gorthmanns, Linda van den Bunder, **CREATIVE DIRECTION & COPY** The Hospitality Studio by SEVERS+JANSEN - Mark Severs
GRAPHIC DESIGN JIMMY LEE - Caroline Demeyere, **PHOTOGRAPHY** Chantal Arnts, **PRINT** Pieters Media BV

De coverfoto van STRANDmagazine is gemaakt op het strand van Strandhotel Cadzand-Bad en staat in het juli-augustus 2022 nummer van VOGUE Living NL.
CREDITS: FOTOGRAFIE Paul Bellaart CREATIVE & CONCEPT Valerie Creative Agency @valerie_van_der_werff HAIR & MAKE-UP Eva Copper @housefororangeagency
MODELS Antonia @phoebemodelmanagement & Tom @tomanmusic PARASOL & PLAID @HKLiving BADPAK @eres SWIM SHORT @dailypaper