

**ROEL VAN EVERDINGEN (50),  
EIGENAAR VAN PATISSERIE  
JARREAU IN DEN HAAG, MET  
ZIJN MACARONTAART VAN  
BITTERKOEKJES, AMARENA-  
KERSEN, CHOCOLA, RUM EN  
MACARONS. ER ZIT 6 UUR  
WERK IN.**

"We leveren wekelijks aan het paleis, maar zo'n drie keer per jaar komt koningin Beatrix zelf in de winkel. En ja, ze betaalt.

Onze kaaszoutjes zijn wereldberoemd, net als onze Charlottetaart. Macarons zijn ons nieuwe speerpunt. Lijkt eenvoudig, zo'n eiwitkoekje, maar we hebben er wat tranen om gelaten voor we het juiste recept hadden. Eiwit te warm, temperatuur te hoog, rommelige vorm ... Nu zijn ze zoals ze horen, krokant aan de buitenkant, zacht aan de binnenkant, glad en glimmend bovenop.

Er komen wel eens spionnen in de winkel. Je herkent ze aan hun manier van kijken en hoe ze kiezen: van elke bonbon één. Dat doet een normale klant niet. Om zes uur 's ochtends beginnen we, dan hebben we het meeste in de winkel staan als die opengaat. Zulf je zien dat klanten net dat ene gebakje vragen dat er nog niet is."

**'Probeer  
maar  
eens een  
macaron te  
maken'**

