



INGREDIËNTEN

* 100 gram zachte boter	* 1 ei	* 300 ml slagroom
* 40 gram fijne kristalsuiker	* 175 gram bloem	* 300 gram suiker
* 40 gram poedersuiker		* 150 gram boter
* mespunt zout		* zeezout

ÉRIC KAYERS KARAMELTAART

Zoet & zout: een perfect huwelijk

Meng enkele uren van tevoren de boter met de suiker, de poedersuiker en het zout. Roer als alles goed gemengd is het ei erdoor en vervolgens de bloem. Meng tot een glad deeg en wikkel dit in plasticfolie. Leg koel weg.

Bekleed een springvorm van ca. 24-26 cm met het deeg en maak een niet te hoge opstaande rand. Leg een vel bakpapier op de bodem en bedek met peulvruchten of bakkorrels. Bak ongeveer 20 minuten in een voorverwarmde oven (160°C), verwijder dan de steunvulling en het bakpapier en zet hierna de taart ongeveer 5 minuten terug in de oven.

Laat afkoelen.

Maak de roomkaramel. Verwarm de slagroom. Laat in een andere pan de suiker goud kleuren. Giet beetje bij beetje de room hierbij en meng er de boter door. Laat ongeveer 5 minuten koken. Breng op smaak met grof zeezout. Laat enigszins afkoelen, schenk dan in de afgekoelde bodem en laat samen verder afkoelen.



ROUTE

START

MÉTRO TUILERIES

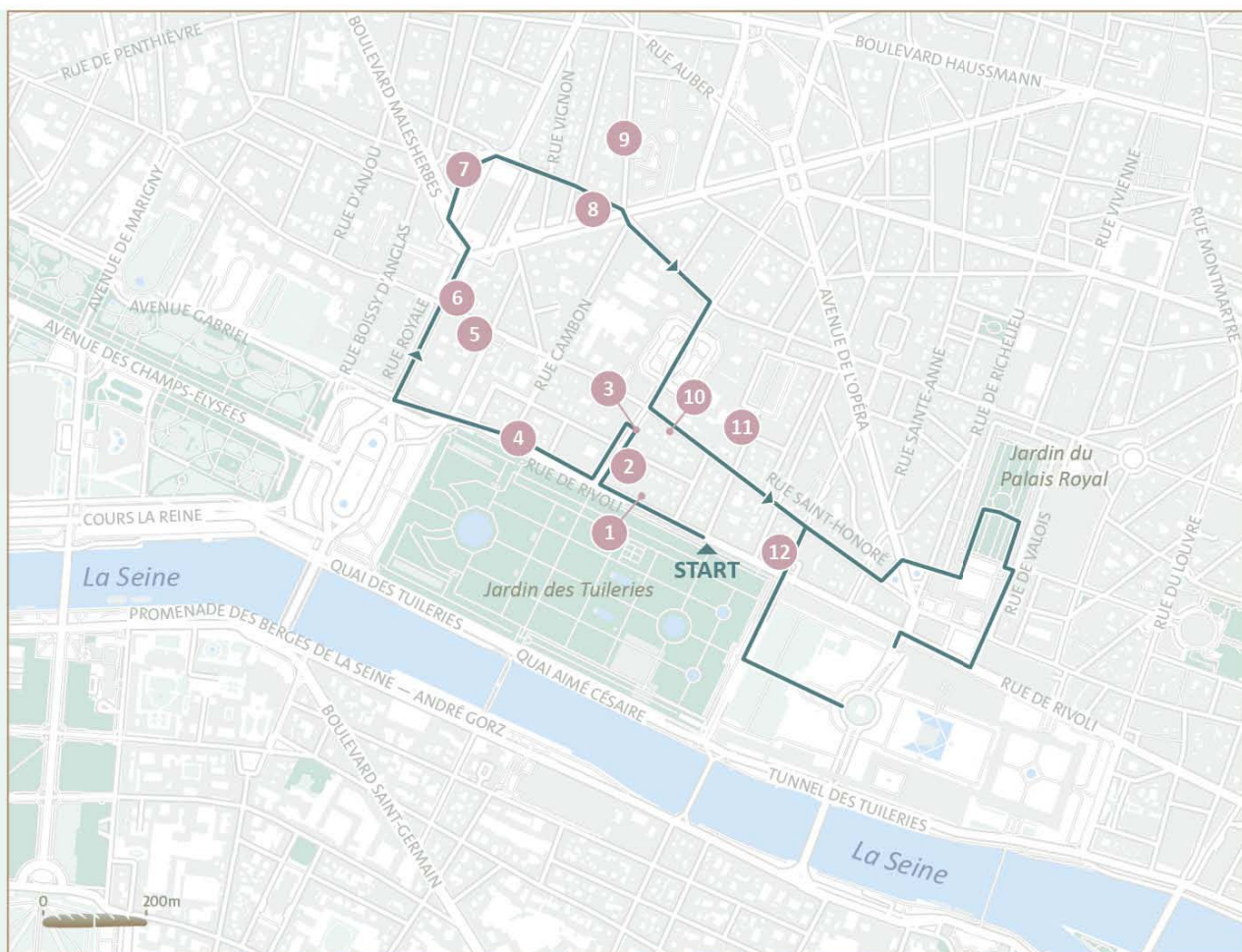
Rue Saint-Honoré en Rue de Rivoli zijn enorm lang, maar ze zijn eigenlijk het bekendste om de gedeeltes tussen de Place de la Concorde (Rue Saint-Florentin) en Palais Royale (Rue de l'Échelle). Mijn ultieme rondje vóór een bezoek aan het Louvre is deze.

Ik begin mijn route bij metrostation Tuileries aan de Rue de Rivoli en spring dan direct naar binnen voor een ontbijt of uitgebreide koffie bij **Angelina (1)**.

Direct ernaast ligt **Hotel Le Meurice (2)**. De patisserie hiervan zit trouwens net om de hoek aan Rue de Castiglione, waar

ook de macaronwinkel van **Ladurée (3)** zit. Wie overigens naar de oorspronkelijke **Ladurée (6)** wil, moet Rue de Rivoli nog even aflopen en onderweg langs **Edwart (4)** gaan alvorens bij Place de la Concorde Rue Royale in te gaan.

We lopen nu door, links om de kerk la Madeleine de Rue de Sèze in. Mocht je even willen stoppen voor een kopje thee, dan kan dat goed bij **Mariage Frères (7)**. De Rue de Sèze wordt de Rue de Capucines. Deze lopen we door en bij de Rue de la Paix gaan we rechtsaf. Je loopt nu door een van de chicste delen van Parijs, de Place Vendôme met zijn beroemde obelisk. Ga daarna linksaf de Rue Saint-Honoré in.

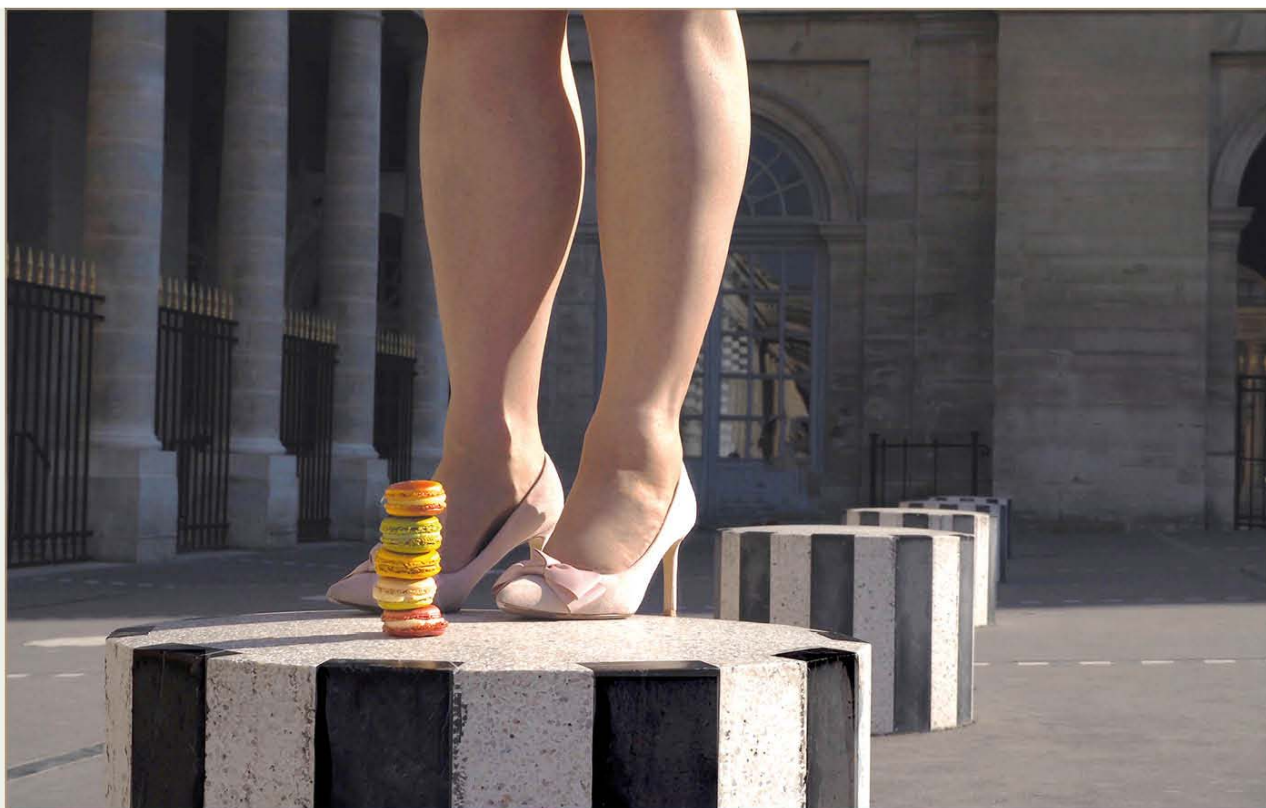


Wil je een kortere wandeling, sla dan op het kruispunt van Rue Royale en Rue Saint-Honoré rechtsaf om niet alleen te genieten van de haute couture, maar ook van de haute chocolaterie. Bijna aan het einde van de Rue Saint-Honoré, bij de kruising met Rue des Pyramides, kun je naar rechts voor **Sébastien Gaudard (12)**, waar je de lekkerste croque-monsieur kunt eten.

Of loop juist Rue Saint-Honoré af naar Palais Royal. Vanaf hier kun je de ondergrondse mall onder het Louvre in voor een ander filiaal van **Mariage Frères** en **La Maison du Chocolat**. Bijkomend voordeel is dat je zo de lange rij voor het museum ontloopt. Niet doorvertellen, hoor!

Trouwens, als ik in Parijs ben met mijn teckel Nhaan, schiet het museum erbij in en haal ik gewoon iets lekkers bij **Éric Kayser** op de Rue de l'Échelle en eet ik het op in de romantische tuinen van het Palais Royal. Wat is er lekkerder dan op een groen parkstoeltje tussen de rozen, met je benen op de rand van de vijver, je financier op te peuzelen?

HET ULTIEME RONDJE VÓÓR EEN BEZOEK AAN HET LOUVRE



3 ♣ LADURÉE

14, rue de Castiglione, 16-18, rue Royale
laduree.fr

Meer dan alleen macarons

Op Rue Royale is de allereerste **Ladurée** gevestigd en beetje bij beetje heeft de patissier de hele buurt overgenomen. Voor veel mensen is dit de favoriete locatie, net iets rustiger dan bijvoorbeeld de enorme zaak aan de Champs-Élysées. Nog altijd is hier de chocolademelk aan te raden – met een verrukkelijk taartje of een heerlijke macaron. De *chocolat chaud* lijkt erg op die van **Angelina**. Hij is alleen nét iets minder dik en nét wat bitterder, maar het blijft een groot genot om je chocola uit te schenken uit de zilveren kannetjes. Voor wie specifiek macarons wil, is er op de **Rue de**

Castiglione een zaak volledig toegewijd aan Ladurées klassieke smaken en nieuwe creaties. Daarnaast is er om de hoek op Rue de Rivoli een Thé & Beauté-winkel van Ladurée.

Het is onmogelijk om over Parijs en patisserie te spreken en het niet te hebben over Ladurée. Het huis bestaat al sinds 1862, het jaar dat de eerste stenen van de Opéra Garnier werden gelegd. Het werd de eerste combinatie tussen een café en een patisserie waar vrouwen onbegeleid konden socializen, de eerste salon de thé. Pas in 1930 nam de kleinzoon van de Ladurées, Pierre Desfontaines, twee macaronkoekjes – die al bestonden sinds de 16e eeuw – en plakte die op elkaar met een crèmevulling. Zo ontstond de zogenaamde *macaron parisien*, zoals die nu zo geliefd is. Overigens



claimt **Dallochau** (zie blz. 149) dat het typische koekje dáár werd uitgevonden.

Ondanks dit vooraanstaande begin was er tot 1992 slechts één Ladurée (ook nog zonder logo) waar uitsluitend de vier klassieke macaronsmaken werden gemaakt: pistache, chocolade, framboos en koffie. Dat jaar kwam echter de legendarische patissier **Pierre Hermé** aan het roer van Ladurée te staan. De populariteit van de macaron knalde met talloze nieuwe, veelal van het seizoen afhankelijke smaken ineens tot explosieve hoogte en Ladurée werd een wereldwijd begrip. Een jaar later werd het traditierijke huis overgenomen door de Holder-group, die onder andere ook eigenaar is van boulangerieketen Paul en de Franse Starbucks-filialen – en macarons levert aan McDonald's.

Ladurée is vooral bekend vanwege de macarons met pure smaken. De klassiekers als pistache blijven altijd mijn favoriet, maar ook smaken als roos en de zwarte *réglisse*, drop, werken vreemd genoeg behoorlijk goed.

Beroemde macaronmakers hebben hier trouwens net als voetballers hun eigen fanatieke supporters, die ze toejuichen bij wedstrijden.

Wil je een keer iets anders proberen bij Ladurée? De *saint-honoré* met frambozencompote en rozenslagroom is superlekker, de tarte tatin overweldigend en de typisch Franse flan wordt beschouwd als een van de beste van Parijs.



INGREDIËNTEN VOOR 24 STUKS

- * 100 gram amandelmeel
- * 4 eetlepels fijne kristalsuiker
- * 1 eetlepel vanillesuiker
- * 4 eetlepels (gezeefde) bloem

- * 3 eiwitten
- * 3 eetlepels suiker
- * mespunt zout
- * 75 gram gesmolten boter

Hiervoor is een speciale bakvorm nodig die wat lijkt op een smalle sint-jakobs-schelp. Metaal geeft een iets donkerder resultaat dan een siliconenvorm.

MADELEINES

Très Français en snel gemaakt

Vet de madeleinevorm in met gesmolten boter en bestuif licht met bloem. Verwarm de oven voor op 200°C. Roer in een kommetje het amandelmeel, de suiker, vanillesuiker en bloem luchtig door elkaar.

Klop in een vetvrije kom de eiwitten stevig, voeg dan lepel voor lepel de suiker en het zout toe en blijf kloppen tot het mengsel glad en zonder korreltjes is.

Spatel nu heel voorzichtig het amandelmengsel door dit mengsel en als laatste de gesmolten boter. Doe in een spuitzak en spuit het beslag in de madeleinevorm. Bak in circa 10 minuten in de warme oven goudbruin.

Van ditzelfde beslag kunnen ook *financiers* worden gemaakt. Laat het even rusten zodat het iets minder luchtig, maar juist wat steviger wordt. Spuit het in langwerpige of ovale vormpjes en bak af zoals de madeleines.



RÉPUBLIQUE

Vroeger vormde de Place de la République de bovengrens van Le Marais, maar door de enorm toegenomen populariteit van die wijk lijkt het nu bijna het centrum ervan. Place de la République is zowel de plek voor plezier als voor protest. Vernoemd naar de stichting van de republiek en versterkt door het enorme standbeeld van *Marianne*, hét symbool van de Franse vrijheid, is het een plein voor iedereen. Het is na een restauratie teruggegeven aan de voetganger, waardoor het dé plek is voor evenementen en de Franse traditie nummer één: demonstreren. De omgeving is trendy geworden en wordt bevolkt door wat hier *bobo's* heet: *bourgeois bohémien*, jonge, alternatieve maar wél goed spenderende jongeren.

Boven Place de la République ligt nóg een kloppend hart, het Canal Saint-Martin. Dit napoleontische kanaal was ooit bedoeld als bron en reservoir voor drinkwater, maar is nu de plek om te ontsnappen aan de drukte van de stad.

De omgeving zit vol met fijne winkels, restaurants en bakkerijen. Locals kopen er hun verse waar om die langs het kanaal aan de waterkant op te eten. Parijzenaren komen hier regelmatig naartoe voor een impromptu picknick om vervolgens de hele dag niet meer weg te gaan.

De wijk zit vol met de meest uiteenlopende bakkers en het is dan ook extra goed nieuws dat hier een paar van de beste kaaswinkels van Parijs gevestigd zijn, zoals **Jouannault**, **La Crèmerie** op Rue de Lancry en **Fromagerie Goncourt**. Ook mag je hier in de buurt mijn favoriete **Marché des Enfants Rouges** niet missen. Dit is de oudste overdekte markt van Parijs. Naast alle biologische producten lijkt het hier een soort food-festival met eetkraampjes met lokale specialiteiten en authentieke gerechten uit de hele wereld.



INNOVATIE EN CREATIVITEIT LEIDEN HIER TOT SPECTACULAIRE CREATIES

6 🍷 BOULANGERIE UTOPIE

20, rue Jean-Pierre Timbaud

[instagram.com/boulangerieutopie](https://www.instagram.com/boulangerieutopie)

Spectaculaire broden

Nergens in Parijs is een vooruitstrevender plek te vinden op het gebied van brood (en patisserie trouwens) dan deze. Waar je bij patisserie de creativiteit de loop kan laten, is brood vaak gewoon brood. Oprichters en beste vrienden **Erwan Blanche** en **Sébastien Bruno** passen hun achtergrond in patisserie toe op het bakkersvak. Innovatie en creativiteit leiden hier tot spectaculaire creaties. En dat merk je aan de enorme rij voor de bakkerij.

Bijzonder is de *roulé sésame* die nog het meest op een gitzwart koffiebroodje lijkt. De zwarte kool in het broodje activeert het rijsproces. Dat is dan ook een van hun specialiteiten, het goed laten gisten en rijzen van de broden. Dat bepaalt namelijk de smaak en textuur. Overigens is brood dat zo wordt bereid niet echt om te bewaren. Het verliest snel zijn verse karakter. Ook uitdagend van smaak zijn de stokbroden met sesam en kerrie, het pruimen- en uienconfitbrood en het paarse zoete-aardappelbrood. De taartjes zijn ronduit avant-gardistisch te noemen.



