

**Van Indonesische  
les tot taarten en  
quiches bakken**



Geboren en getogen in Haarlem, vervolgt Mariska Langeveld haar jeugd in Leiden waar ze Indonesisch studeert. Pas na een jarenlang buitenlands verblijf kan ze haar passie voor het bakken van taarten kwijt in haar eigen patisserie.



Mariska Langeveld

### Indonesisch en Engels

Na haar studie vertrekt Mariska met een beurs van Unesco voor een jaar naar Thailand.

“Ik studeerde daar Thais en werd op een gegeven moment gevraagd om Engelse les te gaan geven.

Daar had ik niet zoveel zin in. Daarom is ze na dat jaar teruggegaan naar Nederland.” Eenmaal terug op Hollandse bodem verzorgt Mariska Indonesische les aan volwassenen. Daarnaast

werkt ze op een makelaarskantoor. Maar Thailand blijft trekken. “Ik ben weer teruggekeerd en heb er toen anderhalf jaar alsnog Engelse les gegeven”, legt ze uit. Ze ontmoet daar haar toekomstige man, waarna het stel trouwt in Nederland.

### Roer omgooien

Vervolgens verdient Mariska haar brood als directiesecretaresse en later als knowledge assistant, maar ze vindt haar draai niet goed in dat bedrijf.

Voornamelijk niet in de sfeer en de onderlinge verhoudingen. Uiteindelijk besluit ze het roer volledig om te gooien en haar hart te volgen. “Ik ben gek op koken en taarten maken. Mijn omgeving wees mij

er al meerdere jaren op dat ik daar iets mee moest gaan doen. Blijkbaar moet je daar dan zelf naartoe groeien.” Ze volgt in Londen de patisserie opleiding. Haar man en moeder zijn om beurten in

Londen om op hun (klein)zoontje te passen.

### Hard werken

Weer terug in Nederland koopt Mariska in november 2006 het huidige woon/winkelpand in Haarlem dat vervolgens grondig wordt verbouwd.

En op 15 maart 2007 is het dan eindelijk zover. Patisserie Juliette opent in Haarlem voor het eerst haar deuren. Het is hard werken voor de eigenaresse. “Ik verspreid bijvoorbeeld zelf mijn folders,

## Mariska Langeveld kan haar creativiteit kwijt in Patisserie Juliëtte

ongeveer 25.000 folders bezorgen is achttien uur lopen”, rekent ze voor. “Dat is best belastend naast het inkopen van de ingrediënten, het bakken en de verkoop.”

### **Grootste kick**

Toch zou ze niets anders meer willen. “Ik ben veel te creatief om me maar met één kant van het vak bezig te houden. Juist de grote diversiteit aan werkzaamheden, het plannen en alles tegelijk moeten regelen, houden me scherp.” Haar grootste kick vindt ze echter haar creativiteit. “Het toppunt van scheppingswerk vind ik het nadenken over nieuwe taarten of quiches.” En om daar wat meer ruimte voor te krijgen, overweegt ze nu om een vaste kracht aan te nemen.

