

Chimène

gaat culinair

Chimène van Oosterhout (46) is drukker dan ooit. Iets meer rust zou ze prettig vinden, maar het liefst wil de tv-presentatrice nog één keer knallen. “En dan in een warm land **een restaurant** beginnen.”

Tekst: Annemarie Moerman Beeld: Hans Vissers



“Voor mijn vijftigste wil ik ergens in het buitenland zitten.” Van Oosterhout zegt het stellig, haar ogen stralen. Het is niet zomaar een wild plan. Zoonlief Lyam zit al op een internationale school, waar hij in het Engels les krijgt. En voor wie denkt dat Van Oosterhout leeft om te werken: het is andersom, ze vindt werken zonde van de tijd. “Er gebeurt zo veel in het leven, dat mis je allemaal als je aan het werk bent. Ik ben een levensgenieter, geen carrièrejager.”

Maar Van Oosterhout is niet te beroerd om haar handen uit de mouwen te steken. Nooit geweest ook. Ze deed modellenwerk en werd bij het grote publiek bekend als omroepster. Daarna speelde ze in soaps als *Onderweg naar Morgen* en *Goede Tijden Slechte Tijden*, tv-comedy's en in de Amerikaanse film *X-Patriots*. Ook op haar cv: tv-programma's als *Yorin Travel*, *Motor TV* en *Health Angels*.

Momenteel is ze druk met *Balance Original*, een afslankproduct dat de ranke presentatrice mee heeft helpen ontwikkelen en waarvoor ze een afslank-

kookboek heeft gemaakt. Er staat een medisch programma op stapel en ze heeft zelf een programma ontwikkeld dat in april op de buis moet komen.

Het ontbrekende stukje

“Ik ben geen type voor een 9 tot 5-kantoorbaan”, vertelt Van Oosterhout. “Wat dat betreft heb ik altijd mazzel gehad met mijn werk. Ik kon reizen maken en lekker mijn ding doen. Zo heb ik wintersportprogramma's gedaan, waarbij ik naar alle wintersportgebieden ging. Door mijn reisprogramma's heb ik de hele wereld gezien. Reizen is te gek, ik zou het liefst met mijn kleintje op wereldreis gaan.” Dat kleintje is de zevenjarige Lyam. Van Oosterhout voedt hem sinds zijn

geboorte alleen op, omdat zijn vader vertrok. Lyam heeft haar leven met zijn komst drastisch veranderd. “Ik heb voor mijn kind nee gezegd tegen bepaalde programma's, maar dat voel ik niet als een opgave. Niks is meer belangrijk sinds hij er is. Ik heb ook veel meer rust, hoeft niet zo nodig naar feesten en partijen. Lekker juist, samen een filmpje kijken op de bank of spelletjes spelen op de Wii.”

“Mijn zoon staat voorop”, vervolgt ze. “Ik werk zo veel mogelijk tussen 09.00 en 15.00 uur, daarna ben ik bij hem. Als hij op bed ligt, ga ik weer aan de slag. Is het druk, dan maak ik van de 24 uur die in een dag en nacht zitten 48 uur. Maar als ik de kwaliteit van mijn werk niet meer kan waarborgen, zeg ik nee.” ▶

‘Er gebeurt **zo veel** in het leven, dat **mis** je allemaal als je aan het werk bent’

Wie is Chimène

Geboortedatum en -plaats:

11 februari 1964, Willemstad (Curaçao)

Opleiding:

Communicatie, psychologie en verschillende workshops, cursussen & trainingen

Grootste succes:

het alleen opvoeden van mijn kind

Afwijkingen:

een heleboel, ik wijk af van alles wat normaal is

Liefdesleven:

een Nederlander, Olaf, in Kopenhagen

Welke auto rijd je:

Saab 9-3 Turbo (cabrio)

Welke kleding draag je het liefst:

spijkerbroek

Favoriete merk:

O'Neill en SPS Superstar

Wat voor een horloge draag je:

Technomarine (Maori limited edition)

Favoriete gerecht:

sushi

Favoriete drank:

verse fruitsappen en champagne

Favoriete horecazaak:

daar waar ik prettig wordt geholpen en mezelf dus thuis voel, waar kwaliteit wordt geleverd en waar het ook nog eens kindvriendelijk is

Ideale stapavond:

uit eten, borrelen in het café en daarna dansen tot diep in de nacht



‘Ik heb altijd mazzel gehad met mijn werk’



Om scherp te blijven volgt Van Oosterhout regelmatig cursussen, workshops en trainingen. “Dan heb ik onrust, zie ik het niet meer zo goed en moet ik me verdiepen in het ontbrekende stukje. Het is ontzettend belangrijk om jezelf te ontwikkelen, alleen daarmee kom je verder in het leven.”

De keuken van Beluga

Een kans om haar kookkunsten te ontwikkelen, zag ze in het tv-programma Topchef Vips. “Ik dacht dat ik er zo uit zou liggen, maar het leek me in elk geval leuk om in de keuken te kijken bij Hans van Wolde van Beluga. Ik moest

in de kwartfinale tegen Catherine Keyl en ik bleef er tot mijn verbazing in. In de halve finale moest wonder boven wonder Ruth Jacott het strijdtoneel verlaten. Uiteindelijk won ik op creativiteit, fantasie en smaak.”

De passie voor koken heeft ze van haar moeder. “Ik heb geen kookboek nodig, ik verzin het ter plekke. Wat ik zie, kan ik maken. Vrienden vragen me na een etentje wel eens om een recept, maar ik doe gewoon een beetje van dit en van dat.” Als het maar gezond is. “Ik eet bijna geen vlees en geen melkproducten, wel vis, sojamelk, veel groente en veel fruit. Als ik uit eten ga, valt ▶



Winnares van Topchef Vips

Chimène van Oosterhout won eind vorig jaar het tv-programma Topchef Vips. In deze culinaire krachtmeting werden zij en andere bekende Nederlanders beoordeeld door een jury van topkoks. Van Oosterhout gaf haar medefinalisten, presentatrice Renate Verbaan en zanger Guus Meeuwis, het nakijken. Sterrenchef Sergio Herman roemde de kookkunsten en creativiteit van de keukenprinses. Van Oosterhout: "Ik heb aan topkok Hans van Wolde van restaurant Beluga gevraagd of hij een kookboek met me wil maken. Dat lijkt me wel grappig en leerzaam."

'Als je in Zuid-Europa eet in een bruin café, lik je je vingers erbij af'

driekwart van de kaart al af. Dat is makkelijk kiezen."

Mama in de achtertuin

Over de Nederlandse horeca is ze niet wild enthousiast. "Er is vooruitgang", meent ze, maar ze heeft genoeg ervaring opgedaan in het buitenland om te zeggen dat Nederland nog behoorlijk wat stappen moet zetten. "Dat is misschien wel een nadeel van veel reizen: dan zie je hoe het beter kan, met minder geld." Ze noemt Amerika,

Frankrijk, Cambodja, Vietnam, Italië, Spanje... "Als je in Zuid-Europa in een bruin café eet, dan lik je je vingers erbij af. Mama staat daar het eten gewoon in de achtertuin te maken."

De service in Nederland kan volgens de keukenprinses ook beter. "We zijn echt niet *service-minded*. Ik ga terug naar een restaurant waar de bediening goed is. Nu ik Topchefs Vips heb gedaan weet ik hoe moeilijk het is om alles goed te doen, maar het kán. Een topkok als Sergio Herman weet precies wat zijn

gasten willen. Dat kan niet in iedere zaak, maar je kunt wel luisteren naar de klant. Je moet behulpzaam kunnen zijn, anders moet je een ander vak kiezen." De presentatrice gaat graag uit eten in het buitenland. Met haar geliefde – een Nederlander die in Denemarken woont – ontdekt ze de culinaire hotspots van Kopenhagen. Als ze daar of in een ander land is, zit ze het liefst met haar gezicht naar de mensen toe, lekker rondkijken. In Nederland eet ze liever in een rustig restaurant, waar ze met haar rug ►

UITGESPROKEN CHIMÈNE

(Bronnen: Fontys Alumni, Kek Mama, Abvakabo FNV)

‘Als tegenwoordig een vriendin zegt:
‘Chimène, je staat weer in de bladen’
dan vraag ik: Is de foto beeldig?’

‘Ik begrijp nog steeds niet hoe iemand
in moeilijke tijden zijn vrouw en kind
in de steek kan laten’

‘Ik ben een gevoelig tiepje’



‘We zijn echt
niet **service-**
minded in
Nederland’

naar de rest zit. Ook bekende Nederlanders hebben soms behoefte aan rust. “Mensen voelen dat niet altijd aan. Dan zeggen ze: ‘je lijkt op die Chimène’ of ‘je bent veel dikker op tv’.

Niet eens Katja

Om die reden komt ze ook niet meer in openbare sauna’s. “En dan ben ik nog niet eens Katja Schuurman, Wendy van Dijk of Linda de Mol. Dan lijkt het me helemaal niet te doen.” Van Oosterhout vindt haar vak leuk, maar hoeft niet zo nodig bekend te zijn. “Je moet wel openstaan voor aandacht, maar er lopen een heleboel mensen rond in televisieland die het ook echt nodig hebben.”

Zij niet, zegt ze, en daarom zou ze er geen moeite mee hebben om over een tijdje haar biezen te pakken en uit de schijnwerpers te verdwijnen. “Het heeft me altijd leuk geleken om in een warm land een restaurant te beginnen, waar je lekkere smoothies en gezond eten kunt krijgen. Door Topchef Vips ben ik er wel achter gekomen dat werken in de horeca nog zwaarder is dan ik had gedacht. Maar ik ben ook meer iemand van de voorkant, niet van de achterkant. Laat het bedenken maar aan mij over, dan zoek ik goede mensen om die plannen uit te voeren.” ■

Met dank aan Villa Westend