

EVELINE WU

# ‘IK HEB ONRUSTIG BLOED’

Een opleiding heeft ze niet en koken doet ze helemaal op gevoel. Eveline Wu is eigenaar van vier restaurants en werd pas uitgeroepen tot etnische zakenvrouw van het jaar. ‘Be someone, dát is mijn boodschap.’

‘Heb je nog even’, vraagt Eveline Wu en meteen schiet de chef-kok de keuken in. Even later komt ze terug met *Garden Delight*, het dessert waar ze de achtste editie van *The World Championship of Chinese Cuisine* won. Een prestigieus evenement dat in 2016, voor de eerste keer buiten Azië, in Rotterdam werd gehouden.

In feite, zegt Wu, staat dat nagerecht symbool voor haar manier van werken. Ze kookt op gevoel, zonder recept, denkt in verhalen en beelden. Ze moest aan haar moeder denken toen ze een nieuw dessert voor haar restaurants zocht. Een echte Chinese die maar van weinig Westerse smaken houdt. En ze herinnerde zich de hazelnoten die vroeger thuis, toen ze opgroeide in een klein dorpje in de

bergen onder Shanghai, op zolder lagen te drogen. Ze dacht terug aan haar jeugd in dat dorp en hoe ze frambozen plukte in de bergen en met haar zusje zwom in de rivier. Al die herinneringen heeft ze in het dessert proberen te vangen. Maar Wu had echt nooit verwacht er een prijs mee binnen te slepen. ‘Dat was echt de verrassing van mijn leven. Er stonden daar meer dan tachtig teams, met koks uit de hele wereld. Wij waren het enige vrouwenteam.’

Wu doet haar verhaal in het nog lege restaurant Mood in hartje Eindhoven. Een van de vier restaurants die ze heeft in de Brabantse stad. ‘Ik voel me helemaal thuis in Eindhoven. Ik ga ook elk jaar carnavallen.’ Ze schiet in de lach: ‘Dan verkleed ik me als traditionele

Chinese vrouw.’ Weer serieus: ‘Vorig jaar werd ik gekozen tot etnische zakenvrouw van het jaar. Sommige mensen in mijn omgeving hadden moeite met dat étnische. Ik niet. Ik ben toch ook buitenlands. Ik ben Chinees én Nederlands. Op die mix ben ik juist trots. En ik hoop dat ik met mijn verhaal mensen, vrouwen, kan inspireren.’

## LEVEN ALS PRINSESJE

In haar jeugd leidde Wu een luxeleven. ‘Ik was net een prinsesje en heb heel wat nannies versleten.’ Allemaal dankzij haar overgrootvader, meneer Lin. Die vertrok in de Tweede Wereldoorlog naar Japan en kwam als een rijk man terug. En dat betekende voor het gezin van Wu een verhuizing van een klein bergdorp naar een wat grotere stad verderop. Het leven van de jonge Eveline veranderde totaal. ‘We woonden daar ineens in het grootste huis van de stad. Samen met allemaal andere familieleden. Mijn overgrootvader had vier vrouwen. Onze familie was dus maar een kleine tak.’

Zwervers stonden keurig in de rij voor het huis te wachten tot haar overgrootvader ze – zittend op een stoel – een bankbiljet gaf. Zelf werd ze elke dag met een auto met chauffeur naar school gebracht. Maar na de dood van meneer Lin kwam daar van de ene op de andere dag een einde aan. ‘Er ontstond ruzie binnen de familie over geld. Mijn ouders

Ook een chef-kok  
gaat weleens uit eten.  
Het Amsterdamse  
Sushisamba is een  
van de favoriete  
restaurants van  
Eveline Wu. Een mix  
van Japans, Braziliaans  
en Peruaans eten.







besloten toen dat het beter was om naar het buitenland te gaan.' Vader Wu vertrok eerst, later volgden zijn vrouw en twee dochters. De familie kwam in het Brabantse Udenhout terecht boven het Chinese restaurant Lei Ping. De overgang kon niet groter zijn.

**HUILEN OM CHINA**

De jonge Eveline werkte elke avond na schooltijd in de keuken van het restaurant waar haar vader kok was. 'Ik moest alles leren, kon nog geen ei bakken. 's Avonds in bed moest ik huilen, ik miste China zo.' Die periode heeft haar gevormd, zegt ze. Het was een harde les, maar nu is ze er dankbaar voor. Ze heeft er een enorme gedrevenheid aan overgehouden en de wil om zich te blijven ontwikkelen. Over een paar maanden opent ze Mood by Eveline Wu in Rotterdam en in 2019 volgt Mood Amsterdam. Dit is het nog maar het begin,

lacht ze. 'Mijn moeder begrijpt dat niet. Jij wilt niet in een bed maar je wilt op de grond slapen, zegt ze dan. Een Chinees gezegde, waar ze mee bedoelt dat het nooit genoeg is. Maar ik heb nu eenmaal onrustig bloed. Zo zit ik in elkaar.'

**Wat drijft u?**

Geld in elk geval niet, lacht ze. 'Ik rij nog steeds rond in een oude Jeep. Hou ook niet van dure kleding. Ik heb wel twintig koksbusen. Wat mijn drive dan wel is? Waarom ik dit allemaal doe? Dat vraag ik me zelf ook vaak af. Weet je, ik wil vooral een voorbeeld voor mijn kinderen zijn. Laten zien wat ze kunnen bereiken. *Be someone*, dat is mijn boodschap.'

'Het gekke is, ik voel me van binnen echt nog een klein meisje. Ik moet nog zoveel leren. Ik stel me altijd voor als chef-kok, nooit als de eigenaar. En dat ik vier restaurants heb, vertel ik ook niet snel.'

**Een klein meisje en tegelijkertijd een zakenvrouw die niet vaak twijfelt aan zichzelf: dat klinkt tegenstrijdig.**

'Zo ben ik, ik ben de afgelopen tien jaar helemaal niet veranderd. Dat zeggen mijn vrienden ook. Onzeker ben ik niet. Ben ook niet gespannen wanneer ik een nieuwe zaak koop of open. Ik slaap altijd goed. Wat dat betreft, ben ik een heel relaxed persoon.'

Het zijn misschien juist die contrasten die haar typeren. Maar haar ook een beetje ongrijpbaar maken. 'Ja, ik ben wel een echte struisvogel, ook voor mezelf. Problemen zie ik liever niet, en dan zijn ze er ook niet.'

**TACHTIG UUR**

Na de mavo ging Wu meteen aan het werk. Eerst bij haar vader in de keuken, later bij Chinese restaurants in heel Nederland. 'Als vanzelfsprekend wachtte ik op de dag dat ik

genoeg had gespaard om zelf een restaurant te openen.' Dat moment brak aan toen ze nog geen 20 jaar was. Samen met haar toenmalige vriend opende ze Mr. Wok in Heerlen, het eerste wokrestaurant van Nederland. Er volgden werkweken van tachtig uur. Dag en nacht was ze met de zaak bezig. Het kostte haar haar relatie. 'Ik heb de zaak verkocht en ben twee weken later naar Londen vertrokken. Weg van alles.' Een tijd van feesten en eten volgden. Ze had het nodig. 'Ik was tot die tijd altijd zo serieus en alleen maar met mijn toekomst bezig geweest.' Ondertussen keek ze haar ogen uit, de Aziatische keuken in Londen inspireerde. Met een hoofd vol ideeën kwam ze na een half jaar terug naar Nederland.

Binnen een paar maanden opende ze een nieuwe Mr Wok in Breda. Een paar jaar later een tweede zaak, Soho in Eindhoven. Ondertussen ontmoette ze een nieuwe vriend met wie ze twee kinderen kreeg. Al snel volgden De Kreeftenbar en Mood, waar ze de Franse en Aziatische keuken mixt. Allemaal hartje Eindhoven. Weer later Wynwood in het hippe Strijp-S.

#### **Bent u een strenge chef in de keuken?**

'Nee, helemaal niet. Ik gooi niet met pannen zoals die Franse chefs. Ik geloof sterk in 'wie goed doet, goed ontmoet'. Heel Chinees. Daarom neem ik bijvoorbeeld ook mensen aan met een verleden, zonder opleiding. Mensen die op straat hebben geleefd en die nu al tien jaar bij mij in de keuken staan. Zij krijgen een kans. Ik heb zelf ook nooit een opleiding gevolgd. Zorg dat je jezelf onmisbaar maakt, zeg ik altijd.'

'Mijn mensen moeten zich thuis voelen. En waardevol. Ik vind het belangrijk goed voor ze te zorgen. En ze te helpen. Pas nog heb ik een medewerkster geholpen om haar kinderen naar Nederland te halen. Door haar te assisteren bij het vinden van een woning, haar een vast contract te geven. Dat is voor mij iets kleins.'

#### **TOCH NOG EEN PRINSESJE**

Dochter Louise is inmiddels 12 en haar zoon Sem 10. De relatie met hun vader liep een paar jaar geleden fout. 'Dat was heel verdrietig, maar het ging gewoon niet. Gelukkig woont mijn ex ook in Eindhoven dus hij kan de

## **'PROBLEMEN ZIE IK LIEVER NIET'**

kinderen vaak zien. Zelf haal ik ze drie, vier dagen per week op uit school. Ik kook dan ook altijd voor ze. Op zondagochtend ontbijten we uitgebreid. 's Middags gaan we vaak krab koken en kraken.' Maar elke avond is ze in een van haar restaurants te vinden. 'Dankzij mijn ouders kan ik dit allemaal doen. Zij wonen bij mij in huis, helpen met de kinderen, koken, wassen. Ik ben 40, maar ik geloof dat ik nog nooit zelf mijn kleren heb gewassen. Toch een prinsesje.'

#### **Ondernemer zijn, kost u persoonlijk wel veel.**

'Ik moet eerlijk zeggen dat ik het wel mis, een relatie. Ik weet niet of ik de ware nog tegen kom. Ik heb er nu nauwelijks tijd voor. Wanneer zou ik een afspraak moeten maken? Weet je, liefde moet ook beetje vanzelf gaan en dat ben ik nog niet tegengekomen. Het is altijd moeilijk, mannen willen me veranderen. Ik heb iemand nodig die mij aan kan, iemand die groter is dan ik.' Ze lacht de serieuze ondertoon snel weg. 'Weet je, ik wilde vroeger altijd huisvrouw worden. Misschien kom ik nog wel een man tegen die zegt Eveline, blijf jij maar lekker thuis.'

#### **Waar droomt u nog van?**

'Van een restaurant in Miami. En misschien haal ik ooit een Michelinster. Ik weet dat ik het zou kunnen, maar ik weet ook hoe hard werken dat is. Dan heb ik helemaal geen leven meer.'

Ze denkt even na: 'Ik kan ook helemaal niet tegen kritiek. Als je een sterrenrestaurant hebt dan komen de gasten al met zo'n waslijst aan verwachtingen binnen. Ik wil niet voortdurend met anderen vergeleken worden. Ik ben gewoon Eveline Wu.' ■

## **Eveline Wu**

- 1977** Geboren in Qingtian (China)
- 1997** Opent Mr Wok, eerste wokrestaurant van Nederland
- 2001** Opent Mr Wok Breda
- 2007** Opening Soho Eindhoven
- 2011** Opent de Kreeftenbar Eindhoven
- 2012** Opening Mood Eindhoven
- 2015** Opent Wynwood Eindhoven
- 2016** Wint The World Championship of Chinese Cuisine
- 2017** Wordt uitgeroepen tot Etnische Zakenvrouw van het jaar