

# Een ster op de culinaire landkaart

VAN EEN PIEPKLEIN DORP BIJ BEEK VIA EEN AANTAL EUROPESE STEDEN, EEN WORKING HOLIDAY DOOR OCEANIË EN EEN SUPERLUXE UITSTAPJE TERUG NAAR LIMBURG. DE PASSIE VOOR KOKEN HEEFT EDWIN SOUMANG (1977) VEEL AVONTUREN GEBRACHT, MAAR HET MOOIESTE IS VIJF JAAR GELEDEN VAN START GEGAAN IN DE OUDE, KARAKTERISTIEKE ELEKTRICITEITSCENTRALE OP HET VOORMALIGE ECI-COMPLEX. SAMEN MET ZIJN PARTNER BETHANY DELONG RUNT HIJ HIER RESTAURANT ONE. HET ONDERNEMENDE STEL WIL ALLE ERVARINGEN EN INDRUKKEN DIE HET IN HET VERLEDEN HEEFT OPGEDAAN OP ORIGINELE WIJZE VORMGEVEN EN DAARMEE DE IDENTITEIT VAN HUN STERREN-RESTAURANT (EN DUS VAN EDWIN EN BETHANY) TOT UITDRUKKING BRENGEN. *Interview: Nicole Smolenaers*

Op zeventienjarige leeftijd begint Edwin aan de Hotel Vakschool Wageningen. Hij gaat op kamers en legt de lat meteen hoog. Voor zijn eerste stage werkt hij als kok bij een etablissement aan het Amsterdamse Leidseplein. "Het leven in de hoofdstad is totaal niet vergelijkbaar met het Limburgse plattelandleven. Het was een enorme cultuurschok, maar wel een fantastische tijd", vertelt de chef die inmiddels meerdere internationale awards op zijn naam heeft staan.

Van meet af aan heeft hij een niet te stillen honger naar het vak, naar de top. Het is geen toeval dat sterrenrestaurant De Echoput in Apeldoorn zijn tweede stageplaats wordt. Dit stimuleert hem nog meer. Hij schrijft een twintigtal toprestaurants in Frankrijk aan en mag drie maanden komen werken in de keuken van de bekende Georges Blanc. "Een restaurant in Vonnas, ten zuiden van Dijon, met maar liefst drie Michelinsterren. Dit betekende dag en nacht werken; met ruim vijftig mensen in de keuken, een eigen slagerij, bakkerij en wijngaard. Als je praat over koken op een ander level, dan komt dit wel in de buurt", vertelt Edwin die zijn lessen en herinneringen uit die tijd koestert.

De volgende stop wordt Le Gavroche in Londen, het restaurant van Michel Roux Jr., en vandaaruit start Edwin bij De Librije in Zwolle. Allemaal prachtige ervaringen, maar de kok is stilaan toe aan een pauze. Hij heeft kennis gemaakt met 'the top of the bill', een zeer indrukwekkend

cv op zak en wil rustig nadenken over de volgende stappen.

Samen met een studievriend besluit hij te gaan trekken door Australië en Nieuw-Zeeland. "We waren luxe backpackers, werkten een aantal maanden ergens en reisden dan weer verder. Tijdens dat jaar heb ik Bethany leren kennen, in een Italiaans restaurantje waar we beiden werkten. Helaas ging zij drie maanden later weer terug naar Canada, maar gelukkig heeft onze relatie standgehouden."

Ook Edwin keert terug naar Europa en krijgt een gouden kans aangeboden. Hij kan aan de slag op Ibiza, op het duurste privé-eiland ter wereld om precies te zijn. Isla de Sa Ferradura wordt verhuurd aan de jetset (Puff Daddy was de eerste gast!) en de chef uit het Limburgse Kelmond bereidt gedurende drie seizoenen exclusieve lunches en diners voor de rijke gasten. Het laatste seizoen samen met Bethany waarmee hij ondertussen is gaan samenwonen. "Ibiza was een bizarre ervaring. Verbluffend, mooi en waanzinnig, maar soms ook frustrerend en tenenkrommend vanuit een koks perspectief."

In 2006 settelen Edwin en Bethany zich in Nederland om een eigen restaurant te openen. Ze beginnen in een klein pandje in Maasniel. Vanwege Edwins staat van dienst verschijnt het restaurant snel op de radar van de inspecteurs van de bekende restaurantgids en in 2010 wordt het stel verrast met de toekenning van

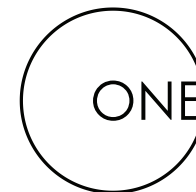
WIE: Edwin Soumang  
Wat: eigenaar chef-kok  
Waar: Restaurant ONE

een Michelinster. "Zakelijk heeft dat ontzettend veel impact, je staat ineens op de culinaire landkaart en alles raakt in een stroomversnelling. Die ontwikkeling heeft ook geleid tot de verhuizing naar deze locatie. We zochten een pand met een bijzondere sfeer, dat meerwaarde had voor het totaalbeeld, voor de beleving."

Restaurant ONE is inderdaad niet meer het restaurantje in Maasniel met een kleine bezetting. Het is een dynamische onderneming - zeker niet het stereotype statische sterrenrestaurant - met een keukenbrigade van tien mensen en nog eens tien medewerkers in de bediening. De locatie beschikt zelfs over een eigen moestuin. "We vertegenwoordigen toch een stukje Limburg, doen zoveel mogelijk met producten uit deze streek, maar kiezen daarbij wel altijd voor een mondiale twist."

Het buitenland zal altijd blijven lonken voor deze sportieve wereldburgers, maar de komende tijd worden de zondag en maandag zoveel mogelijk gereserveerd voor quality time met dochter Lilly (2014). "We zijn zes weken per jaar gesloten, waardoor we nog kunnen het reizen. Nu de basis van ONE stevig staat, kunnen we ons verder concentreren op de fine-tuning, waarvoor we nog veel creatieve ideeën hebben, dus uitdagingen genoeg."

'We zochten een pand met een bijzondere sfeer, dat meerwaarde had voor het totaalbeeld, voor de beleving'



ECI 17  
6041 MA Roermond  
T 0475 600 262  
info@restaurantone.nl  
www.restaurantone.nl