



Limburgs-Canadees duo geeft Roermond een culinaire impuls

Edwin Soumang uit het Limburgse Beek en Bethany DeLong uit Canada werkten in restaurants over de hele wereld. Hun paden kruisten elkaar in Australië. Daar bloeide de liefde op. Niet alleen privé, ook zakelijk blijken ze elkaar uitstekend aan te vullen. Restaurant ONE heeft Roermond op culinair gebied een flinke impuls gegeven. 'We ondernemen zeer gecontroleerd en nemen alle beslissingen samen.'



"Ondernemen is niet te vergelijken met het werk als chef", stelt Edwin Soumang. Toch heeft de chefkok sinds 2007 bewezen in beide disciplines uit te blinken. Toegegeven, dat is ook te danken aan zijn vrouw Bethany DeLong. Samen zijn zij eigenaar van restaurant ONE. "Zij gaat over de voorkant en ik over de achterkant. De dagelijkse rolverdeling is duidelijk."

"Wij hebben de eerste Michelinster naar Roermond gehaald."

Maar als het belangrijke beslissingen over de zaak betreft, wordt alles overlegd. "Zakelijke beslissingen nemen we samen, we zijn op elkaar ingespeeld", legt Bethany uit. "Dat maakt van ons een sterk team."

Bewuste keuze voor Roermond

Negen jaar geleden begonnen Bethany en Edwin hun eerste restaurant in het Roermondse stadsdeel Maasniel. Door de

Sterrenchef Edwin Soumang (39) komt oorspronkelijk uit Beek. Hij voltooide de Hotelschool in Wageningen. Zijn carrière begon hij bij sterrenzaak De Echoput in Apeldoorn. Daarna maakte hij uitstapjes naar het buitenland. Eerst in Frankrijk, waar hij werkzaam was in het met drie Michelinsterren bekroonde restaurant van Georges Blanc. Vervolgens werkte hij in een sterrenzaak in Londen. Nadat hij even terugkwam naar Nederland om bij De Librije in Zwolle te werken, vertrok hij naar Australië om daar in het Sydney Opera House te werken. Ook werkte hij onder meer op Ibiza en in Canada.

Bethany DeLong (39) werd geboren in het Canadese New Brunswick. Haar passie voor de horeca bracht haar van de Kaaimaneilanden tot Australië. Bethany werkte over de hele wereld. Het maken van cocktails is één van haar specialiteiten. In het restaurant staat ze dan ook regelmatig achter de bar drankjes te mixen. Edwin en Bethany hebben samen een dochter: Lilly Ocean van 21 maanden oud.

betrekkelijk kleine omvang was het een geweldige plek voor startende ondernemers. “We hebben bewust gekozen voor Roermond”, zegt Edwin. “In die tijd was men net bezig met de autoweg en de Designer Outlet begon flink bezoekers te trekken.”

Het bleek een schot in de roos. Het aantal bezoekers van de stad nam flink toe. “Het is echt booming. De afgelopen tien jaar is er veel horeca bijgekomen. De stad heeft op culinair gebied een impuls gekregen. En wij hebben de eerste Michelinster naar Roermond gehaald.”

ECI

Vier jaar geleden verhuisde de sterrenzaak van Maasniel naar de voormalige fabrieksgebouwen van de ECI (Electro Chemische Industrie). Het is zonder twijfel een van de mooiste historische locaties die de stad rijk is. Het gemoderniseerde industriële complex waar ONE in ondergebracht is, staat bol van de authentieke elementen. De graffiti die aangebracht is toen de gebouwen tijdelijk leegstonden, staat nog op de muren. Het bijzondere is dat het restaurant ondanks deze ruige onderdelen een warme, aangename uitstraling heeft.

Sinds vorig jaar beschikt ONE over een eigen tuin. Op het stuk groen van duizend vierkante meter worden allerlei groenten, kruiden en fruitsoorten verbouwd. Deze zelfgekweekte ingrediënten vormen voor chefkok Edwin een inspiratiebron bij het samenstellen van zijn gerechten.

“De tuin was een behoorlijke investering”, erkent hij. “Het is duurder dan de groente gewoon inkopen. Maar het heeft voor ons een meerwaarde. De tuin is een stukje beleving en duurzaamheid. Onze koks zijn meer betrokken bij de producten die ze gebruiken in de gerechten.”

Bovendien speelt gezondheid een belangrijke rol binnen ONE. Edwin: “Een steeds groter wordende groep mensen hecht waarde aan gezond eten. Daar spelen wij op in. Bijvoorbeeld door lichte gangen. Er hoeft niet veel boter en room in de gerechten te zitten om het lekker te maken.”

Ondernemersduo

De investering in de groentetuin typeert het ondernemersduo. “Wij zijn ondernemers die constant analyseren waar mogelijkheden liggen”, zegt Bethany. “Dat betekent dat we ook voortdurend veranderingen aanbrengen in de zaak. Volgend jaar zal er ongetwijfeld weer iets veranderd zijn. De veranderingen zijn vooraf altijd goed geanalyseerd om de eventuele risico's tot een minimum te beperken.” ONE trekt gasten uit alle windstreken. “Ze komen van Duitsland tot Luxemburg en Italië speciaal naar ons restaurant. Die mensen blijven dus ook in Roermond overnachten.” Edwin en Bethany werken samen met hotels Het Arresthuis en Dux. Bethany: “We zoeken ook steeds meer samenwerking met andere bedrijven in de omgeving. Als ondernemers kunnen we elkaar zo versterken.”

Vrije tijd

Zes weken per jaar gaat de zaak op slot. Dan besteden ze tijd aan hun andere grote passie: reizen. “We gaan vaak naar Canada om de familie van Bethany op te zoeken. Ook kunnen we in deze periode onze dochter Lilly Ocean extra in de watten leggen.”

www.restaurantone.nl



Samenwerking Roermond & Weert

Edwin Sumans en Jan Marrees, van het eveneens door Michelin bekroonde Weertse restaurant Bretelli, slaan regelmatig de handen ineen. Zo organiseerden zij samen een culinaire filmmiddag rondom de Deense chefkok René Redzepi. ‘Noma my perfect storm’ is een documentaire over het beste restaurant van de wereld. Zondag 5 juni jl. was er dan ook een succesvolle en drukbezochte culinaire middag bij Restaurant ONE in Roermond.