



© Restaurant ONE



© Restaurant ONE



© Restaurant ONE



© Restaurant ONE

Bethany Delong et Edwin Soumang © Restaurant ONE



Roermond, Pays-Bas

Restaurant One

Bethany Delong et Edwin Soumang

Situé dans la périphérie de la ville de Roermond aux Pays-Bas, à quelques kilomètres de la frontière allemande, le Restaurant One est une très belle réussite osant une originalité sans équivalent. En effet, **Bethany Delong** et **Edwin Soumang**, ont eu la bonne idée de déplacer leur restaurant en 2012, anciennement installé en centre ville, dans la plus ancienne fabrique de la cité. Tout récemment le restaurant a affiné son design. Tout en gardant son esprit «industriel» avec ses graffitis colorés, la décoration a été revue avec talent par **Claudy Jongstra** en collaboration avec **Sjoukje van Laer** (*Studio Ni*) et **Bertine Creemers** (*Puur Binnenbuisarchitectuur*). En gardant le cap sur le respect écologique et le développement durable, le «design» respire le côté brut de la matière: cuir recyclé, le bois léger et l'acier non traité... agrémenté par deux peintures murales signées par les artistes, **Klaas Lageweg** et **Anutosh**. De plus, le restaurant, installé dans un centre culturel, bénéficie maintenant d'une entrée privée directe en passant par un petit pont permettant d'accéder à une charmante terrasse. Ainsi dans le **Restaurant One**, étoilé Michelin depuis 2010, offre plaisirs et bien-être. Fruit de la passion commune entre **Bethany Delong** et **Edwin**

Soumang, cette table est unique. **Bethany Delong** est une parfaite maîtresse de maison, et sait recevoir dans les règles de l'art. De son côté, **Edwin Soumang** assure avec brio des partitions culinaires de haut niveau avec les produits essentiellement locaux. Formé chez les chefs étoilés: **Michel Blanc**, **Michel Roux**, **Guillaume Brahimi**, **Jonnie Boer** et **Heston Blumenthal**, **Edwin Soumang** signe de son talent la carte du **Restaurant One**. La nouvelle cuisine néerlandaise y est à l'honneur: «*King crab, Jus vert, concombre, radis*»; «*Lamelles de foie gras, brioche, betterave, figue*»; «*Turbot, Daikon, salsa verte, chips d'anchois*»; «*Filet de veau rosé, et ris de veau, morilles, jus de pomme de terre pressé, pommes soufflées*» entre autres. Côté vins, les sélections de **Bethany** sont en parfaite harmonie avec la cuisine d'**Edwin**, et les vin de Bourgogne sont mis en valeur. Au final, cette délicieuse table vaut vraiment d'être découverte.

Restaurant One

ECI 17

6041 MA Roermond

Pays-Bas

Tél. +31 475 600 262

info@restaurantone.nl