

Sterrenkeuken in fabriekshal

Een sterrenkeuken in een oude fabriekshal is een recept voor succes gebleken. Edwin Soumang en zijn partner Bethany DeLong zijn alweer twee jaar met hun restaurant ONE de smaakmaker in de vroegere ECI-fabriek in Roermond. Een inkijkje in een bijzondere bedrijfsruimte.

BINNENSTEBUITEN



door **Willy Janssen**

Een logische keuze, Roermond?

„Na banen in binnen- en buitenland bij verschillende (sterren-)restaurants, wilden Bethany en ik graag een eigen zaak beginnen. We stonden voor de keuze: Canada, waar haar roots liggen of Limburg, waar ik vandaan kom. Samen zijn we tot de conclusie gekomen dat we hier de meeste kans van slagen zouden hebben. Na lang zoeken vonden we een leegstaand horecapand in Maasniel. In deplorabele staat, maar wel geschikt om er eigenhandig iets van te maken. In juli 2007 zijn we geopend en na een eerste publicatie in de Limburgse kranten werd het al snel druk. In 2010 hebben we een Michelin-ster gekregen. Een totale verrassing, met veel landelijke media-aandacht. Een geweldige boost voor het restaurant.”

Waarom dan toch verhuizen in 2013?

„De beleving rond het eten was in Maasniel nog niet optimaal. Om het plaatje nog beter te kunnen maken, zijn we in het diepste geheim op zoek gegaan naar een nieuwe locatie. Niet om van het ene naar het andere restaurant te verhuizen; de nieuwe locatie moest ook echt toegevoegde waarde hebben. Bij toeval hoorden we over de eerste plannen rond de ECI-fabriek in Roermond. De bijzondere ruimte, we zagen het meteen zitten! Door onze vroegtijdige betrokkenheid konden we zelf meesturen in de bouwkundige details. Ideaal.”



In restaurant One heeft Edwin Soumang bewust gekozen voor behoud van het industriële karakter van de oude fabriek.

foto's **Wendy Vluggen**

Wie bedacht de inrichting?

„In deze entourage past natuurlijk geen standaard horeca-inrichting. Met hulp van architectenechtpaar Ton en Marion Kleinjans hebben Bethany en ik alles bedacht. Het klikte geweldig. De inrichting is bijzonder, omdat er nergens symmetrie is. Alle gasten zitten aan ronde tafels, ongeacht het aantal personen. Ook de akoestiek en het zitcomfort hebben veel aandacht gekregen. De beleving is veel belangrijker dan het aantal stoelen.”

Wat vinden de gasten ervan?

„De meeste mensen zijn enthousiast. Dit



pand is niet te vergelijken met onze oude locatie. Sommige oudere gasten hebben wel moeite met de bewust onafgewerkte muren; dat hoort niet in hun ogen. Wij zien het industriële karakter van het pand als onderdeel van het hele 'kunstwerk'. Net als eten is ook kunst een kwestie van smaak. Wel hebben we ervoor gezorgd dat het hier voor iedereen lekker en comfortabel is.”

Die totaalbeleving is hier dus goed geslaagd?

„Een pand als dit vinden we nooit meer. Over elk detail is nagedacht. We hebben

heel bewust alle oude elementen origineel gelaten. Wat zelf is toegevoegd, blijft ook nadrukkelijk herkenbaar als een hedendaags detail. Natuurlijk zijn er continu nieuwe ideeën en plannen, maar over verhuizen hebben we het niet meer.”

Want hier zijn jullie stoutste dromen waargemaakt?

„Zeven jaar geleden hadden we nooit kunnen dromen dat we nu een goedlopend sterrenrestaurant zouden kunnen runnen. Gasten hebben hier naar eigen zeggen het gevoel dat ze vier uur in een toprestaurant in New York hebben gezeten en dat in Roermond... Daar doen Bethany en ik het voor, samen met onze medewerkers.”

En hoe ziet de toekomst er uit?

„We willen ons culinair blijven ontwikkelen op het hoogste niveau. We zijn nu bijvoorbeeld bezig met een grote eigen groentetuin en willen een kaaswagen realiseren. De verhuizing heeft veel energie geslurpt, in 2013 hebben we daarvoor alle zeilen moeten bijzetten. Vorig jaar hebben we gebruikt om de puntjes op de i te zetten, dus dit jaar gaan we weer stappen vooruit zetten.”