



Al 7,5 jaar is restaurant ONE gevestigd in het ECI-complex in *Roermond*. In totaal bestaat ONE al 12,5 jaar, inclusief de startperiode in Maasniel waar de MICHELINSTER werd binnengehaald. Eigenaar en chef *Edwin Soumang* schetst de veranderingen en de groei door de jaren heen. En kijkt ook naar de TOEKOMST.

TEKST *Jo Cortenraedt*
FOTOGRAFIE *Hugo Thomassen*

‘
IK
HOEF
GEEN
BREDE
VELGEN
ONDER
M’N
AUTO
,’

de chef
EDWIN SOUMANG



Het industriële karakter van het gebouw waar One is gevestigd, bevalt hem prima. In het begin dacht hij dat het te groot was, maar het past hem en zijn team nu als gegoten.

Qua pand toch een hele vooruitgang na Maasniel.

„Jawel, maar op zich zaten we daar niet slecht. Bethany en ik wilden per se een eigen zaak. We hebben nog wel even aan Maastricht gedacht, maar naar mijn idee was daar te veel concurrentie. Vandaag de dag zou ik me daar wat minder van aangetrokken hebben. Voor de start was het hoekpand in Maasniel aan de rand van Roermond perfect. We zijn er echt vanaf nul begonnen, zonder investeerders en met weinig personeel. Na drie jaar hadden we al de ster, dat was echt een verrassing. Een eer, want Michelin is zonder twijfel de meest kwalitatieve restaurantgids. Het liep steeds beter. Maar we konden er niet groeien. Uiteindelijk kwam de huidige locatie op ons pad.”

Niet bang voor de investeringen in zo'n grote zaak?

„We hebben rustig nagedacht. Wij doen alles stap voor stap, met eigen centjes. We werken met een budget, daar houden we ons aan. In het begin dacht ik dat de keuken veel te groot zou worden, zeker in vergelijking met Maasniel. Maar nu kunnen we daar elke meter prima gebruiken. We hebben goed naar de indeling van de zaak gekeken. Toch hebben we naderhand nog verbouwd en onder meer de bar verplaatst. Wij investeren niet in het wilde weg. Gooien ook niet met geld. Ik hoef geen bredere velgen onder m'n auto. Het maken van

een nieuwe ingang via de loopbrug, daar hebben we lang over nagedacht. En we hebben bewust stappen gezet in duurzaamheid. Geen linnen meer op tafel. Alle verlichting is nu LED. En met kunstenaarres Claudy Jongstra hebben we mooie dingen gedaan.”

De eigen moestuin past ook in die filosofie van duurzaamheid?

„Zeker. De eerste jaren vielen niet mee. De konijnen vraten alles op en het onkruid groeide harder dan de groenten. Maar we hebben het nu onder controle. We hebben speciaal hiervoor een vrouw in dienst genomen. Samen met een aantal vrijwilligers onderhoudt ze de tuin. Mijn keukenteam raakt extra geïnspireerd door alles wat uit de tuin komt. Dat leidt tot veel extra creativiteit. In de meeste restaurants wordt gewerkt met wat de leverancier kan brengen. Wij doen het andersom. We zeggen: dit halen we uit de tuin, wat gaan we ermee doen? Ook duurzaam is dat we alleen vis en vlees uit Europa verwerken, niet van daarbuiten.”

Is jullie keuken gezonder geworden?

„Ja, en vooral ook lichter en verfijnder. Dat is in de jaren zo gegroeid. Ik ben klassiek geschoold, heb in het buitenland in sterrenzaken van naam en faam gewerkt. In principe veranderen we elke week één gerecht in het menu, zodat we de vaste gasten blijven verrassen. We hadden eerst twee menu's, maar we zijn teruggegaan naar één menu, waardoor we veel minder afval hebben. Elk gerecht van het menu kan ook à la carte besteld worden.”

Roermond is culinair in opmars. Wordt het niet te veel onderlinge concurrentie of werkt dat juist versterkend?

„Ik denk dat laatste. Ieder heeft toch zijn eigen stijl zoals Margo in Maasbracht. Sabero is ook heel anders. Als Nico Boreas hier een zaak met 75 couverts had geopend, tja, dan was het misschien een ander verhaal geweest. Maar nu is het geen concurrentie. Het zijn heel verschillende zaken, ook Damianz in het Arresthuis. 2019 was voor ons zelfs het beste jaar tot nu toe. En Roermond ontwikkelt zich heel goed. Wie had gedacht dat we op culinair vlak Maastricht zouden inhalen? Voor een deel heeft het ook met het Outlet Center te maken. Daardoor is Roermond veel bekend geworden. Is toch geen gek idee geweest van die wethouder.”

Jullie zijn vier dagen open, is dat bedrijfsmatig te doen?

„Je moet het personeel tegenwoordig meer tegemoet komen. Op deze manier kan dat. We zijn nu zelfs een pand aan het opknappen waar personeelsleden kunnen verblijven. We zijn inmiddels met zo'n twintig mensen. Ik deleger veel. Ik ben die vier dagen in de zaak, maar niet per se de hele avond in de keuken. Als ondernemer heb ik veel meer taken. Het mag niet alleen om mij draaien. En op de vrije dagen zijn Bethany en ik niet steeds met de zaak bezig. Een goede balans in het leven vinden we belangrijk.”

Worden jullie oud in Roermond?

„Dat weet ik niet. Ik blijf niet tot mijn 67-ste op dezelfde plek zitten. We hebben veel gereisd en daardoor een ruime blik gekregen. Maar van de andere kant hebben we al die energie niet voor niks in deze zaak gestopt. Ik vind het ondernemen leuk en ongetwijfeld komen we in de toekomst nog op nieuwe ideeën. Maar voorlopig vinden we het fijn zo.”

'We hebben
BEWUST stappen
gezet in *duurzaamheid*,
zoals een EIGEN
groentetuin'

