

ONE

is oprecht vriendelijk

tekst **Will Jansen** | foto's **Mike Werkhoven**

Restaurant ONE is ondergebracht in de voormalige ECI-fabriek. Het is een echt familie-restaurant waar uit eten nog een feest is. Er is veel aandacht voor kunst. De keuken kookt gezond en licht en vaak uit eigen moestuin. De ambiance is gezellig, modern en levendig. Er is een ruim terras aan de Roer. Overnachten kan bij Hotel DUX, Hotel Valies, Het Arresthuis en Kasteeltje Hatterm. Eten op ongeveer hetzelfde niveau doe je bij Marrees* in Weert, Da Vinci* in Maasbracht en bij Sabero** in Roermond.



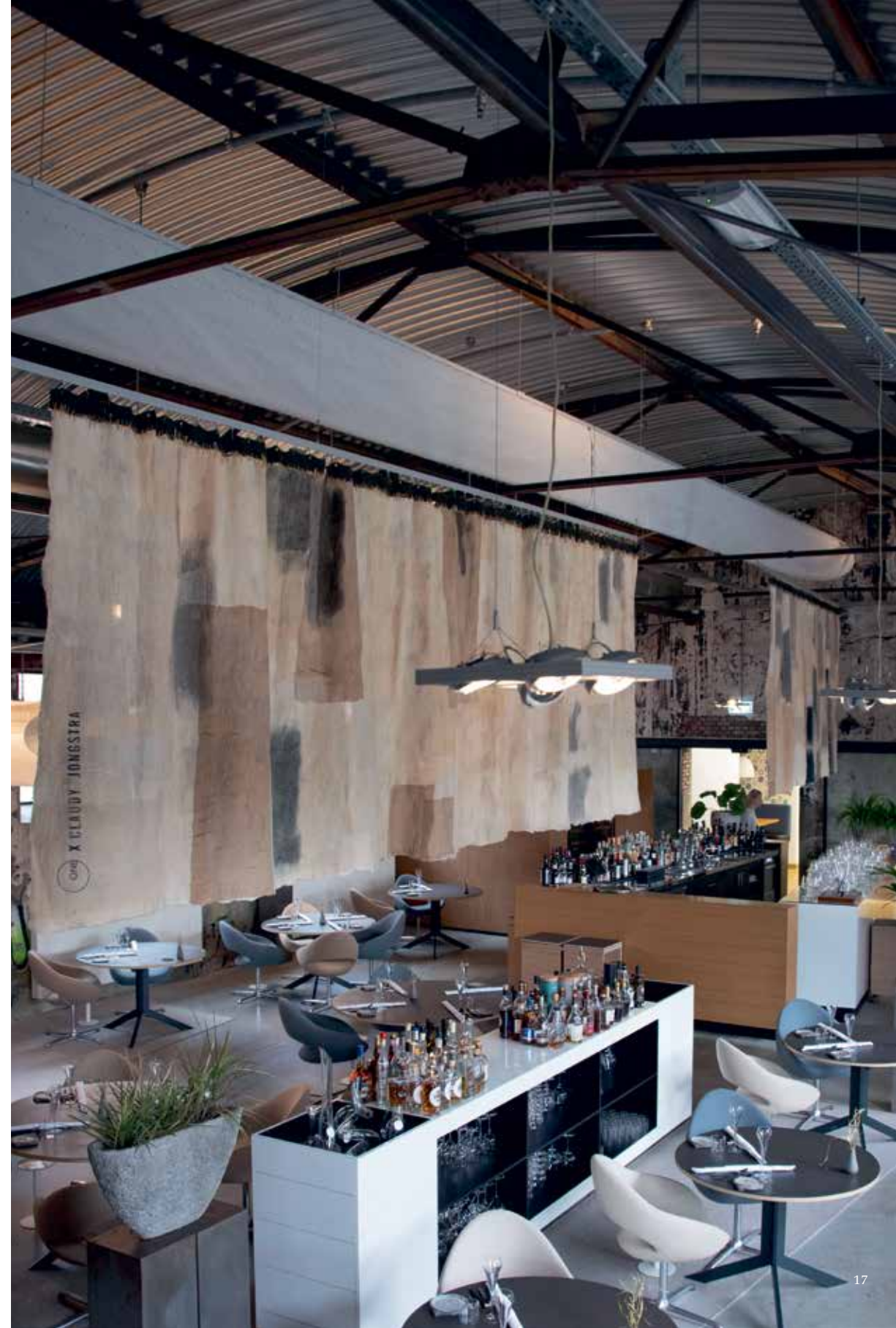
Op een zonnige doordeweekse najaarsdag, rijden we vanaf de A2 Roermond binnen, na de Bisschop Lindanussingel rechtsaf, op weg naar de vroegere ECI-gebouwen. We nemen de sierlijke loopbrug over de Roer naar de no-nonsense ingang van JRE-restaurant ONE.

Daar weten ze van gasten ontvangen. Authentiek vriendelijke, volwassen gastvrijheid, met rust en balans. In de grote open ruimte is de oude fabriekssfeer heel gelaten, de muren ruw, opgesierd met graffiti alsof het zo altijd al geweest is. Het meubilair is van eerlijke materialen, staal, hout en oud leer en de verlichting van op wolken lijkende lampen, is subtiel. De tafels zijn comfortabel ruim geplaatst. Er zijn diverse buffetten met wijn of whisky en een grote bar in het midden.


Om te voorkomen dat je je een beetje verliest in alle openheid, hebben chef Edwin Soumang (1977) en zijn elegante partner Bethany DeLong (1976) de enorme hal in tweeën gedeeld, met een groot geweven tweeluik, Vertical Garden, van Claudy Jongstra. Die is geboren in Roermond, groeide op in deze regio en is dus ook lokaal, wat bij ONE belangrijk is. Jongstra's doek is haar eerste werk dat in een voor het publiek toegankelijke ruimte in Limburg te zien is, terwijl ze stukken heeft hangen in het Museum of Modern Art in New York en de privécollectie van Brad Pitt, om maar eens twee dwarsstraten te noemen. Ze is wereldberoemd.

Zoals gezegd speelt de open vriendelijkheid een grote rol. In alle opzichten probeert het echtpaar de gasten op hun gemak te stellen en te omgeven met informele chique. Sinds 2012 is dat in het ECI-gebouw, waar meerdere bedrijven zijn ondergebracht, en vóór die tijd met een eigen restaurant in Maasniel. Daar kregen ze in 2010 al een Michelinster. Ze zijn vooral trots op de grote moestuin, die pal achter het gebouw ligt, in de bocht van de Roer. Op de tafels geen linnen, de nadruk op *no waste* in de keuken en het respect voor natuurlijkheid, plus de band met het lokale, alles staat in dienst van de duurzaamheid, wat ze *the new Dutch cuisine* noemen. En voor de gast geldt: ontspan je, ga lekker achterover zitten en laat ons je maar verwennen.

Dat verwennen is voor een flink deel in handen van de keuken, onder leiding van Lotte Sanders. In het restaurant is Joost van Tegelen de rechter- en linkerhand van Bethany. Zelf zijn ze wars van pretenties. Trots op zowel de echte Michelin ster als op de gloednieuwe groene ster van die bandenfirma. Edwin: 'Michelin is in dat opzicht ook in beweging en bezig met



'Wij volgen dit pad
omdat het goed voelt'

A woman with long, wavy brown hair, wearing a black dress, is shown in profile, speaking to a man. The man, wearing a white shirt, is slightly out of focus in the background. They appear to be in a restaurant or bar setting, with a sign that says 'ONE EIGHT' visible in the background. The lighting is warm and focused on the woman.

duurzaam. Ze hebben dit jaar acht groene sterren uitgedeeld. Vooral De Nieuwe Winkel in Nijmegen zie ik als voortrekker, maar het zijn toch ook acht verschillende bedrijven. En wij hebben met onze aanpak en de grote moestuin een heel eigen verhaal.' Bethany: 'Ook al vinden onze gasten die ster belangrijk, we proberen toch de mensen op een zo normaal mogelijke manier een fijne avond te geven. Zonder al te veel poespas. Als ze binnenkomen zijn er de amuses, de rest duurt even, want de keuken is er nog mee bezig. Ikzelf kan niet zo goed tegen doen alsof, dus we gaan niet als houten klazen de tafels rond met een hand op de rug en dat soort dingen, die saaiheid is voorbij. Maar onze gasten moeten ook hun rol meespelen. Vaste gasten zetten we niet altijd aan dezelfde tafel, omdat we niet willen dat ze die gaan claimen. Toen corona op z'n top was, lieten we de mensen hun eten zelf van karretjes afhalen. Ga je daar dan de hele avond over mekkeren, dan heb ik daar moeite mee. Niet van dat verwerende gedoe. Ik stel samen met Joost de wijnarrangementen samen. Als er dan mensen zijn die het beter weten en zich liever door de prijs laten leiden, be my guest, maar niet klagen als hij niet lekker is bij het gerecht, want daar hebben we hem speciaal op uitgezocht. Wil je alleen huiswijn? Ook goed. Ik vind de hype van de orange wines, de vin natures en biowijnen maar zozo. Zijn ze goed dan is dat zo, maar niet omdat ze dat stempel hebben. De wijn moet bij het eten passen. Op onze kaart staan klassiekers, vondsten en wijnen die

je nou eenmaal in huis moet hebben. Voor alles wil ik dat onze gasten het naar hun zin hebben. Het moet goed, lekker en mooi zijn. Zit je hier met vier man te eten en te drinken, dan ben je zomaar 660 euro kwijt. Oké, dat is inclusief aperitief, zes gangen, water, brood, wijn -en dan niet na één glas bijbetalen- koffie en friandises, maar het is tóch geld. Dan wil ik ook dat ze zich feestelijk voelen, dat we ze een ongecompliceerde, gezellige avond bezorgen.'

Praten met Edwin en Bethany over hun werk is alsof je bij een bron staat. Ze hebben zich ontwikkeld tot volwassen professionals, met de nodige passie in de bloedbaan. Geld verdienen is niet het enige. Edwin: 'Nee, want dan kan ik beter terug naar Ibiza, daar kan ik vele malen meer verdienen dan hier. We gaan rustig met onze centjes om. In hoeft geen grote auto en als we iets nieuws willen, kopen we dat niet in

het wilde weg. Investeren doen we met ons eigen geld.' Misschien is die opmerking typerend. Je komt veel losse wereldwijsheid tegen wanneer je hun visie over gastvrijheid, het werk en het gezin, de toekomst en dat soort zaken bespreekt. Waar komt dat vandaan? Edwin: 'Ik was al een tijd aan het koken, maar wilde meer van de wereld zien. Met een schoolvriend ging ik backpacken in Australië en kwamen in de kleine havenplaats Port Douglas

in het Noordoosten terecht, zeg maar schuin tegenover Papua Nieuw Guinea. Toen het geld op was, moest ik weer gaan koken en gooide mijn cv bij de negen restaurants van dat dorp naar binnen. Daar stond op waar ik gewerkt had: De Librije, le Gavroche, Georges Blanc. Dat maakte veel indruk, ja. Een Italiaans restaurant wilde de kaart moderniseren en daar werd ik aangenomen. En wie staat daar achter het buffet? Bethany. Voor mij was het meteen raak. Later ben ik nog naar Nieuw Zeeland gegaan en zij ging terug naar Canada. Toen wist ik het zeker, ik wilde niet zonder haar. Eerst ben ik nog naar Ibiza vertrokken en heb daar dik twee jaar gekookt voor een rijke meneer met een eigen eiland. Bethany is nog een half jaartje komen helpen. Het zat goed tussen ons. We hebben daarna nog in een heli-ski resort gewerkt in de buurt van Vancouver. Daar werden skiërs een paar keer per dag met een helikopter naar boven gebracht. Culinair gezien had het werk daar niet veel om het lijf. Het idee van een eigen restaurant was voor ons allebei de toekomst. In Nederland dan wel, want hier ken ik de ins en outs. ONE beginnen samen met Bethany is veruit het beste besluit geweest dat ik ooit genomen heb.' Bethany: 'Ja en als je dan vraagt waar ik mijn wijsheid vandaan heb, dan kom ik bij mijn roots in Canada terecht. Bij mijn moeders moeder kwam ik graag. Daar was alles heel netjes. Met zijn allen aan tafel, rustig blijven zitten, zilveren bestekken voor de verschillende gerechten, mooi servies, alles zoals het hoort. Oma was Engels, ze kwam van Manchester. Bij





mijn vaders moeder was het weer heel anders, veel aardser. Die Oma kwam uit Libanon. We aten bij haar met zijn allen uit dezelfde schaal. Lekker, maar normaal. Ik weet dus hoe het toegaat in die twee werelden en dat komt me goed van pas.'

Die twee achtergronden, gemixt met hun reiservaringen, maken dat in hun restaurant sprake is van een aangename, relaxte, een tikje kosmopolitische ambiance. Werelds, knus en toch los uit de heup. Stel je voor dat Edwin daar in Port Douglas bij een ander restaurant begonnen was, dan had hij Bethany helemaal nooit ontmoet en had restaurant ONE nooit bestaan. Geluk zit in een verdomd klein hoekje.

Duurzaamheid staat dus hoog in het vaandel. De moestuin die ze zeven jaar geleden begonnen, is het

vlaggenschip. Je zou kunnen zeggen dat Bethany er de animator van is. Ze wilde als sporter altijd al echt gezond eten op tafel zetten. Pakweg vijftig procent van de groenten, fruit en kruiden komt uit eigen tuin. Brood bakken doen ze in de houtoven buiten en er staan ook een stuk of acht bijenfamilies. Edwin is met een lokale messenmaker bezig een messenset te ontwikkelen. Het prototype zijn ze nu aan het testen in de keuken. Het heft is gemaakt van een hazelaar die in 2018 gekapt is, het manchet is de met epoxy hard gemaakte menukaart en het lemmet is van Duits staal.

De moestuin is een kleine duizend vierkante meter groot en min of meer ontworpen door Jac Nijskens van de Historische Groentenhof. Tegenwoordig heeft Bob de leiding. Hij krijgt hulp van acht vrijwilligers,





Herefordrund uit Kessel, zoetzure groenten, krokante ui, ijs van zoetzuur



Pompoen, wortel, goudbes, coquille en rettich



In zout gegaarde biet, gerookte aardappel, zwezerik, snijbiet en Tomasu-soja

onder wie een echtpaar uit Brunssum dat iedere week veertig minuten heen en terug rijdt, om in de tuin te werken. De eerste twee jaar waren een fiasco, met dank aan de konijnen die alles opvraten en de haperende waterafvoer. Nu alweer vijf jaar, oogsten ze

volop aardpeer, bleekselderij, courgette, eetbare bloemen, goudbes, klaverzuring, mierikswortel, spinazie, ossentong, rabarber en veldsla. Aardappelen en uien komen van een lokale groenteboer. Edwin: 'De lokaalboodschap overbrengen is

soms best moeilijk. Vraag ik jonge worteltjes, zie ik op de kist dat ze uit Sri Lanka komen en moet ik uitleggen dat dat niet de bedoeling is. Ja maar, jij wilde jonge worteltjes, zegt die man dan. Maar de klant is op zo'n moment even niet koning. Sommige collega's hebben daar minder moeite mee. Die zijn trots op hun lokale aardbeitjes en serveren even later net zo makkelijk mooie malse wagyu uit Australië. Alleen maar omdat de malsheid het kwaliteitsstempel is. Rundvlees uit de buurt, ja, daar zit meer structuur in, dus moet je kauwen.'

'Wij volgen dit pad omdat het goed voelt. Ik word er vrolijk van als ik onze dochter Lilly Ocean (2014) frambozen zie plukken of hier met klasgenootjes door de tuin zie struinen. Alles wat we oogsten, gebruiken we. We kunnen die uitgebreide menu's doen omdat we veel zelf produceren. Elke week hebben we een nieuw gerecht.

Volgende week komt er tachtig kilo aardpeer, dat wordt nog een hele uitdaging. Het gaat er vooral om dat we zo weinig mogelijk weggooien. Als je weet wat er allemaal moet gebeuren om lekkere verse prei te serveren, voelt het niet goed als die bij het keukenafval terecht komt. In het streven om zo min mogelijk weg te gooien, vragen we de mensen bij het reserveren al om een keuze te maken tussen het zes of acht gangen menu. De no-shows zijn te verwaarlozen. We hebben met alle gasten contact, kort voor ze naar ons toe komen. Er zijn ook weleens gasten die op de avond zelf aangeven dat ze toch het uitgebreidere menu willen of juist iets minder, daar zijn we op voorbereid. Eigenlijk zijn we best ver en zouden we er wat meer promotie aan kunnen geven, maar ik ben niet zo goed in dat gedoe met schijnwerpers. De rondjes langs de tafels zijn ook niet mijn favoriete bezigheid.'

In het streven naar duurzaamheid past ook de manier van werken. In de overzichtelijk keuken zijn zeven man hard en geconcentreerd bezig. Uren achter elkaar. Het restaurant is maar vier dagen in de week open, dat geeft het personeel meer tijd om te ontspannen en dingen in hun

privéleven aan te pakken en dus ook om zich volledig in te zetten als ze aan het werk zijn. Dan nog zijn het makkelijk werkweken van vijftig uur. Met gemiddeld tweehonderd gasten per week kan het niet minder. In feite zouden de prijzen omhoog moeten om de betaling van het personeel op



Lotte Sanders (1990). Is al zes jaar chef de cuisine. Liep bij ONE stage, voordat ze bij Restaurant da Vinci ging werken. 'Dat wilde ik al toen ik klein was. Werken bij Margo Reuten. Rekening houden met een moestuin is uitdagend, ook al doe ik de vlees-en vis-kant. Voor een nieuw gerecht gaan we eerst de tuin in. Als hobby ga ik graag uit eten, vooral bij JRE-collega's.' Favoriete gerecht: Knien in 't zoer van mam. Favoriete muziek: Rowwen Hèze.



Joost van Tegelen (1994). 'Bij een nieuw gerecht ben ik degene die op zoek gaat naar de bijpassende wijn. Daarna buigen we ons er alle vier over. Proeven en leren moet je iedere dag doen. Ik heb drie niveaus WSET (Wine&Spirit Education Trust) en werkte voordat ik hier kwam bij Aubergine en bij de Roerganger.' Favoriete gerecht: ravioli ossenstaart met truffel van Jan Marrees. Favoriete muziek: eighties.





een normaal niveau te krijgen. Ook omdat in de horeca de marges sowieso te laag zijn. Edwin: 'Genieten kost geld. Uit eten is bijzonder, dat moeten we de mensen bijbrengen. Wil je een snelle maaltijd, ga dan lekker bij Bistro TWO eten. Hier bij ons kom je voor de feestelijkheid. Ik sta soms zelf te genieten van de mooie dingen die uit de keuken komen. Dat zijn mijn momenten. En mijn gezin natuurlijk.'

Edwin over:

Jeunes Restaurateurs d'Europe.

'Dat is een leuke club collega's. We kwamen binnen als het jongste stel en zijn nu al bijna de oude garde. We hebben regelmatig heel geanimeerde bijeenkomsten en af en toe ga je bij leden in het buitenland koken. Dat maakt het juist erg leuk.'

Het gezin: 'Het gaat supergoed. Zeker nu we vier dagen per week open zijn, waardoor we niet elke dag oppas hoeven. De vakanties en de uitstapjes met dochter Lilly Ocean zijn geweldig. Op kantoor hebben we een soort bedstee laten maken waar ze een paar nachten per week slaapt. Ze is op 6 september geboren. Dat is normaal de week dat je met je nieuwe team start, met verse stagiairs en leerlingen, maar ik wilde per se bij die geboorte zijn. Dan draaien we maar in de soep, dacht ik.'

Gelukkig kunnen we veel aan Lotte en Joost overlaten, die draaien mee alsof het hun eigen bedrijf is. We zijn dus vervangbaar. Wat ook leuk is: Bethany en ik spreken veel in het Engels met elkaar en Bethany ook met Lilly, maar

als ik met Lotte alleen ben, spreken we Limburgs en op school is het dan weer Nederlands.'

De Voedselbank: 'Ik kookte ter gelegenheid van de maand van armoede voor de voedselbank voor zestien genodigden, waaronder lokale politici en vrijwilligers van de voedselbank, maar ook de mensen die gebruik maken van de voedselbank. Dat kostte € 8,64 in totaal en met wat spullen van de voedselbank erbij € 17,00. We aten geen vlees en vis. Iedereen was verbaasd dat dat kon en toch zo lekker was.'

Als Minister van Voeding: 'De btw op verse ingrediënten en gezonde voeding omlaag of helemaal weg. Op de basisschool van voeding een vak maken. Zorgen dat de kinderen gezond eten. Dat is best een probleem als de supermarkt voor zestig procent ongezond eten aanbiedt.'

Bistro TWO: 'We begonnen deze bistro vlak voor de tweede lockdown. Dat was zwaar. Het is onderdeel van Boutiquehotel DUX dat 27 kamers heeft. We willen dat het een eigen publiek krijgt. Dat er veel gelachen wordt. Het moet bruisen. We hebben toffe wijnen, bieren en cocktails. De keuken kookt lokaal en in het seizoen. Chef Lambert Walter en manager Brandon Emmanuel hebben allebei bij ONE gewerkt. We hebben daar aan de Roerkade vijftig couverts. Los van het ontbijt, doen Lambert c.s. alles: van rooftop tot terras. Het is een heel andere manier van werken. Je verwacht twintig gasten en er zitten er vijftig, omdat er ook veel aanloop is.'