

Culinair genieten

# De warme Canadese charme van Bethany DeLong

*Bethany DeLong uit het Canadese New Brunswick en Edwin Soumang uit Beek - ze ontmoeten elkaar in Australië - deden wereldwijd culinaire ervaring op voordat ze hun eigen zaak inrichtten in Roermond. Restaurant ONE voert al 13 jaar een Michelinster.*

Bij chef Edwin thuis werden ambachtelijke chocoladebonbons gemaakt en dagvers ijs gedraaid. Bethany was stewardess bij Air Canada en fitnessdocente, maar heeft zich bekwaamd in wijnen en gastvrijheid. En ze spreekt uitstekend Nederlands, zij het met een licht, charmant accent.

Bethany: “Ik had twee academische studies achter de rug en een fitnessopleiding. Tijdens die studies werkte ik in de horeca. Vervolgens wilde ik wat van de wereld zien, werd stewardess en koos daarna voor een rondreis door Azië en Australië. Al reizend werkte ik, bijvoorbeeld in een Italiaans restaurant in Port Douglas, Australië, in 2003. Daar stond Edwin in de keuken. Het klikte tussen ons. Edwin ging vervolgens naar Nieuw Zeeland, ik naar Toronto en we hielden contact.” Samen gingen ze vervolgens naar Vancouver en Ibiza, Edwin als chefkok, Bethany werkte in de horeca en gaf fitnesslessen.

“Op Ibiza, waar we werkten op een privé-eiland voor groepen, besloten we samen verder te gaan. Omdat zeker toen Europa in culinair opzicht ver voor lag op Canada is het Nederland geworden. We hebben veel panden in Zuid-Limburg bezocht, maar keken op tegen de goodwillbedragen die we moesten betalen voor een inboedel die er vervolgens toch uit moest. Dat was in Maasniel niet het geval. We hebben er acht maanden verbouwd, terwijl ik werkte bij UPS in Beek. In augustus 2007 openen we, in 2010 kwam de Michelinster. Overigens heb ik in die periode ook nog trainingen gegeven aan Smoke Eaters, ijshockey is immers een populaire sport in Canada.”

Restaurant ONE was al snel te klein en in 2012 volgde de verhuizing naar het ECI-gebouw, inclusief een stoere, imponerende industriële inrichting en wat later een groot terras aan de Roer.



## “De meeste wijnkennis doe je op in de praktijk”



### Wijnkennis

Bethany is gastvrouw, bedrijfsleider en sommelier. ONE voert, als een van de weinige restaurants in Nederland, Canadese wijnen, maar ook een tiental Limburgse etiketten. “In Canada hadden we ook Europese wijnen. Daar besliste de provincie welke wijnen gevoerd mochten worden. De keus was beperkt. Ik heb cursussen gevolgd en boeken gelezen, maar de meeste wijnkennis doe je op in de praktijk. Ik vind dat er op dit moment veel mooie Limburgse wijngaarden zijn. Er wordt wel beweerd dat deze wijnen relatief duur zijn, maar ze zijn het zeker waard. Een Limburgse wijnmaker mag een redelijke boterham verdienen voor al zijn werk. De lonen zijn hier nu eenmaal hoger dan in sommige andere wijnlanden.”

Het echtpaar leidt inmiddels ook een tweede restaurant in Roermond: Bistro TWO, gewaardeerd met een Bib Gourmand, die staat voor een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. “De chef en de restaurantmanager daar hebben gewerkt

bij ONE. We kennen elkaar door en door. Ze hebben veel vrijheid en we voeren goed overleg.”

In beide zaken staan streekproducten zo veel mogelijk centraal. Het Herefordsrundvlees komt uit de regio, het

merendeel van de groenten wordt geplukt uit de 1000 m<sup>2</sup> grote eigen biologische en duurzame groentetuin en ook het bier is ‘Limburgs trots’. “We zijn met die brouwerij gestart en de samenwerking is nog altijd uitstekend.”

### Roermond

Bethany voelt zich thuis in Roermond. “Het is een fijne compacte stad, met alles binnen handbereik: de Maasplassen, de natuur, de winkels. Het is plezierig dat de winkels tegenwoordig ook op zondag open zijn. Dat is onze vrije dag.”

### Restaurant ONE

ECI 17 | Roermond  
+31 (0)475 600 262

[www.restaurantone.nl](http://www.restaurantone.nl)