

Bethany DeLong creëert *eigen* stijl in restaurant ONE

Een sterrenzaak die de klassieke stijl van *fine dining* loslaat, zo kun je restaurant ONE omschrijven. De zaak, bekroond met een reguliere en een groene Michelin-ster, kenmerkt zich door de duurzame filosofie en een herkenbare manier van koken, waarbij frisse smaken de boventoon voeren. Ook de stijl van gastvrouw, sommelier en visionair mede-eigenaar Bethany DeLong, is 'anders'. De van oorsprong Canadese is het stralend middelpunt van de zaak en zorgt er op geheel eigen wijze voor dat gasten zich bij ONE thuis voelen.

tekst DEMY JANSSEN

fotografie JOSEFIEN BOUW

Het is verleidelijk om bij Bethany DeLong te denken aan het cliché-beeld van de vriendelijke, beleefde Canadees. Maar wie langer met haar aan tafel zit, merkt al snel dat er achter die warme glimlach ook een scherpe, doortastende professional schuilgaat.

CANADA

Wat heeft jou ertoe gezet Canada achter te laten voor Roermond? „De liefde natuurlijk! Ik was in 2003 op een werkvakantievism in Australië, waar ik tijdens mijn werk in een Italiaans restaurantje Edwin leerde kennen. Ook hij combineerde werk en reizen. We raakten bevriend en dat groeide langzaam uit tot meer. Toen onze wegen na een tijdje scheidden, bleven we in contact. Ik bezocht hem op zijn volgende stop in Nieuw-Zeeland, en toen onze beider reizen erop zaten bezocht hij me in Toronto. Daar besloten we samen verder te gaan.”

Verder gaan, dat had ook in Canada gekund. „We hebben in eerste instantie samen-gevoond en gewerkt in Vancouver. Daarna volgde nog een tussenstop op een privé schiereilandje nabij Ibiza, maar hoe leuk het daar ook was, we zagen onszelf daar niet voor de lange termijn zitten. De keuze voor Nederland had uiteindelijk te maken met onze toekomst-plannen: we wilden een *fine dining*-restaurant openen samen. In Canada leefde die scene twintig jaar geleden nauwelijks tot niet.”

Dat maakt het vast niet makkelijker om huis en haard achter te laten. „Natuurlijk mis ik mijn familie, maar toen ik nog in Canada woonde, woonde ik in Vancouver en zij in Fredericton. Dat scheelt vier tijdzones én een vliegreis die dunder is dan van hier naar daar. Het scheelt ook dat ik wel gewoon in een ander westers land terecht kwam. Natuurlijk is de cultuur anders, maar het verschil is minder groot dan bijvoorbeeld met een Aziatisch land.”

Hoe heeft jouw internationale achter-

grond jouw kijk op de gastronomie gevormd? „Ik denk dat het vooral veel inzichten geeft in gasten. Die zijn in elk land anders, wist je dat? Verschillende culturen, verschillende verwachtingspatronen. Dat kan ik goed aanvoelen, en dat helpt natuurlijk enorm in dit vak.”

GASTRONOMIE

Was gastronomie al in je leven voordat je Edwin leerde kennen? „Ik heb HR gestudeerd en wist altijd dat ik *one day* mijn eigen business wilde runnen. Dat moest dan een combinatie van fitness en horeca worden. Ik heb ook een tijd lang sportles gegeven. Dat het uiteindelijk gastronomie is geworden heeft deels te maken met mijn eigen ervaringen, maar voor een groot deel inderdaad ook met Edwin.”

Wat spreekt je zo aan in de gastronomie? „Het idee van een *dinner party hosten*. Dat je iedereen thuis uitnodigt, hapjes en drankjes





verzorgt en iedereen zich welkom laat voelen. Dat heb ik altijd zo leuk gevonden, nu mag ik dat elke dag doen. Op een andere schaal, dat wel. En door dit werk komt er nog maar weinig van de *dinner parties* thuis. Als we nu weekend hebben willen we ook echt even niks, gewoon samen met onze dochter Lilly van elf thuis.”

WIJN

Op welk moment ontstond jouw interesse in wijn? „Interesse was er altijd al, kennis ook wel, maar dan wel heel specifiek in wat ik lekker vond. Toen we in 2007 ONE openden kwam ik er niet onderuit om verder te leren kijken dan mijn eigen smaak, en ben ik me verder gaan verdiepen in wijn.”

Hoe omschrijf je ‘jouw’ wijnsmaak? „Je maakt mij het meest blij met een mooie pinot noir. En natuurlijk Canadese wijnen, omdat daar mijn *roots* liggen en omdat het prachtige wijnen zijn. Hoewel we genoeg Canadese

wijnen schenken bij ONE, blijven ze moeilijk te importeren en redelijk kostbaar vergeleken met goede wijnen uit Europa.”

Hoe past de internationale blik op wijnen, en liefde voor Canadese wijnen, bij het groene imago van ONE? „Duurzaamheid is ons doel, maar je moet wel logisch blijven nadenken. Dat wil zeggen: we halen alles zo dichtbij mogelijk, maar soms vergt de smaak of kwaliteit van een product dat je iets verder kijkt dan de eigen omgeving, of het eigen land. Dat geldt voor vanille en cacao, en soms ook voor wijn. Soms vinden wij een wijn ver weg die we helemaal het einde vinden, en soms weet je ook dat de gast gewoon een goede sauvignon blanc uit Nieuw-Zeeland wil.”

Wat maakt voor jou een perfecte wijn-spijs-combinatie? „De wijn moet het gerecht omhoogtillen en andersom, en je moet gedurende de gang kunnen blijven wisselen tussen het bord en het glas, zonder dat het gaat *dashen*. De harmonie moet de hele tijd bewaard blijven.”

GASTHEERSCHAP

Ondanks je liefde voor wijn, ben je daar vandaag de dag minder mee bezig. Waarom is dat? „Als je wil groeien moet je soms ruimte maken, ruimte voor andere zaken en ruimte voor anderen. Met de verhuizing van Maasniel naar Roermond werd onze zaak twee tot drie keer zo groot. Logischerwijs kwam daar meer werk bij kijken, en bleef er minder tijd over. Gelukkig was Joost er, sinds elf jaar collega en sinds enkele jaren dus sommelier. Hij heeft de taak van sommelier stapsgewijs overgenomen en ik weet dat ik hem blind kan vertrouwen.”

Hoe ziet jouw rol er binnen ONE dan uit? „Het is niet dat ik helemaal niet meer met de wijn bezig ben. Veel gerechten worden wel nog samen geproefd, waarbij ik het 99 van de 100 keer eens ben met de keuzes die Joost maakt. Daarnaast houd ik me bezig met inkoop, personeelszaken en cocktails en mocktails. En natuurlijk loop ik gewoon mee in de service.”

Hoe belangrijk is het vertrouwen in collega's als Joost en souschef Lotte, die er ook al elf jaar is? „We luisteren naar ons team, geven ruimte om mee te denken, met ideeën te komen en beslissingen te nemen. We bieden ruimte om te groeien en vooral heel belangrijk: om fouten te maken. Zo kom je uiteindelijk op een punt dat je je collega's blind kunt vertrouwen, en dat werkt heel positief, ook voor de klant.”

Wat typeert jouw manier van werken als gastvrouw? „Gezond verstand! (lacht) We volgen de ‘regeltjes’ tot een punt dat werkt of logisch is. Eigenlijk ‘moet’ je bestek aan twee kanten indekken, maar onze ervaring leert dat gasten dan met het bestek gaan spelen en wij ruimte moeten maken als we met onze gerechten uitkomen. Of altijd rechts uitserveren ... maar wat als de gasten zij aan zij, innig naast elkaar zitten? Dan ga ik me daar toch niet tussen wurmen. We blijven correct, maar wel op onze manier, met als doel een comfortabele sfeer te creëren.”

TOEKOMST

Hoe ziet de toekomst van ONE eruit? „Het is altijd ons doel geweest om in beweging te blijven, om te blijven groeien. We willen onszelf blijven uitdagen door mee te gaan met wat de gasten vragen, de markt brengt en binnen onze macht ligt.”

En dan ‘later’, als de volgende generatie het overneemt, terug naar Canada? „Dat ligt er in eerste instantie aan wat Lilly doet, maar het zou wel een droom zijn om ooit in ieder geval deels terug thuis te wonen. Een halfjaar daar, en dan een halfjaar hier. Ik voel me hier thuis hoor, maar thuis in Canada, dat is toch anders ...”