



Restaurant ONE van Bethany DeLong en Edwin Soumang heeft de afgelopen jaren een behoorlijke ontwikkeling doorgemaakt

## Restaurant ONE

# Puur genieten

**Een oude fabriek is niet de eerste de beste locatie waar je aan denkt voor een restaurant. Elegant tafellinnen en graffiti op de muur gaan echter uitstekend samen, zo bewijst restaurant ONE in Roermond, dat in handen is van het enthousiaste ondernemersduo Edwin Soumang en Bethany DeLong. Dat het eten er al net zo bijzonder is als de entourage ontdekte Meeting Magazine onlangs.**

**H**et restaurant heeft de afgelopen jaren een behoorlijke ontwikkeling doorgemaakt. Gestart in 2007, haalde het restaurant in 2010 een Michelinster en verhuisde in 2012 naar het ECI (Electro Chemische Industrie) complex. Dit gebouw kent een lange historie met diverse bestemmingen. In 1798 begon de industriële exploitatie van het gebied aan de Roer. Sinds 1926 draagt het pand de naam ECI. Na diverse invullingen stopte de laatste productielijn in 1974 definitief en raakte het pand langzaam maar zeker in verval. Nu ruim veertig jaar later bruist het weer als nooit tevoren. Vandaag de dag is ECI Roermond een unieke locatie waar mensen elkaar kunnen ontmoeten, werken en ontspannen. Een plek om te eten, te vergaderen, bijeenkomsten, exposities en cursussen te organiseren en diverse film-, theater- en popvoorstellingen te bezoeken. Allemaal verzameld onder één monumentaal dak.

### EIGEN MOESTUIN

Via een brug bereiken we het restaurant. De lichtjes op de brug doen denken aan een sterrenhemel. Eenmaal binnen

### EDWIN EN BETHANY

Edwin is in Beek geboren, volgde de hotelschool in Wageningen en werkte vervolgens bij verschillende sterrenrestaurants. Zijn vrouw Bethany ontmoette hij in Australië. Restaurant ONE was uiteindelijk hun gezamenlijke droom. Edwin neemt als chef-kok het creatieve deel voor zijn rekening en Bethany zorgt dat het zakelijke deel soepel verloopt.

valt ons oog op een gigantisch werk van de internationaal bekende kunstenaar Claudy Jongstra, waarbij eetbare verfplanten en verroest ijzer het kleurenpalet voor het kunstwerk 'Vertical Garden' vormen. Met het kunstwerk wordt een link gelegd naar de rechthoekige groentebedden van de eigen moestuin van het restaurant en de industriële oorsprong van het historische ECI Gebouw.

Leuk detail is dat Jac Nijskens, die in Nederland 'de vergeten groenten' op de kaart heeft gezet, betrokken was bij het opzetten van de tuin. Inmiddels hebben Edwin en de zeven koks van Restaurant ONE de beschikking over een flinke moestuin van duizend vierkante meter waar de koks dagelijks hun fruit, kruiden en bloemen vandaan halen.

### NEW DUTCH CUISINE

We nemen plaats in de comfortabele fauteuils en bestuderen de menukaart aandachtig. We zien uiteraard veel ingrediënten uit de eigen moestuin en het valt op dat er met



de seizoenen mee wordt gekookt. Er wordt nauwelijks gebruikt gemaakt van overbodige toevoegingen, hier eet je overduidelijk op z'n puurst. Volgens Edwin laat zijn keuken zich het beste omschrijven als 'New Dutch Cuisine' waarbij goede en gezonde voeding voorop staat.

We besluiten ons mee te laten nemen op een culinaire reis, waarbij we de één na de andere verrassing voorgeschoteld krijgen. Tijdens ons bezoek is het nog hartje zomer en genieten we van een frisse zomersalade met boontjes, pulpo en chorizo. Een ware smaaksensatie. Vervolgens wordt een coeur de boeuf geserveerd met aubergine, burrata en sjalot. Een prachtig kleurrijk gerecht. De schol met limoenblad, kruidenolie en venkel en kabeljauw met basilicum, rammenas en koolrabi zijn beide zo zacht geeraard dat ze smelten op de tong.

#### IN DE WATTEN LEGGEN

De wijnen zijn zorgvuldig uitgekozen en omlijsten het arrangement. Prettig is dat alles aan tafel op een laagdrempelige manier wordt uitgelegd, waarbij ook ruimte is voor een kwinkslag. De mensen van ONE zijn er duidelijk op uit om hun gasten een avondje in de watten te leggen, waarbij voorop staat dat de gast zich thuis voelt in het restaurant. We continueren ons diner met de dry aged double Dutch rund met snijbiet, bloemenboter, aardappel churros en kruiden. Zo mals, dat je het liefst je vingers erbij af zou willen likken. Ook de geschaafde foie gras kan ons bekoren.

#### PARADEPAARDJE

Het dessert in de vorm van rood fruit, lavendel en vlierbloesem is al prachtig om te zien, maar het paradepaardje van de avond

#### ONE ZAKELIJK

##### Private dining

Een licht en open ruimte met de uitstraling van een loft is het ideale decor voor een Private Dining experience. De ruimte is geschikt voor maximaal 35 personen. Met statafels kunnen er zelfs 50 personen terecht. Voor zakelijke bijeenkomsten is een projector en flip chart aanwezig.

##### Chef's table

Wie graag een kijkje achter de schermen van restaurant ONE neemt, kan dineren aan de Chef's Table. Hier volg je het keukenteam op de eerste rij; een culinaire voorstelling voor een beperkt gezelschap. Er is plek voor vijf gasten aan deze tafel om te genieten van het Tasting Menu.

##### Catering

De culinaire belevingen van ONE kunnen ook op locatie worden gebracht.

is wat ons betreft toch echt de rabarbertaart die geserveerd wordt met een milkshake. Door het bladgoud wat er is gebruikt, schittert het dessert je aan alle kanten tegemoet. Het gerechtje is zo mooi, dat het bijna zonde is om op te eten. Terugkijkend op de avond komen we tot de conclusie dat we blij worden van een restaurant als ONE, waar met veel passie en vakmanschap gekookt wordt. Houd je van pure gerechten die een lust zijn voor het oog? Ga hier dan beslist een keer eten!

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