

BENEFIETDINER

Op 21 september wordt met een live-tv-uitzending op L1 de campagne Limburg Helpt Onvergetelijk afgesloten, een wervingscampagne waarbij geld wordt ingezameld voor onderzoek naar de ziekte van Alzheimer. De uitzending vindt plaats vanuit het ECI-complex. Afsluitend onderdeel is een benefietdiner bij ONE. Van elk couvert gaat vijftig euro direct naar het Alzheimeronderzoekfonds Limburg. Meer informatie op www.restaurantone.nl.

Bethany DeLong en Edwin Soumang volgen met ONE hun eigen koers

‘Gelukkig met restaurant ONE’

In de rubriek Hij versus Zij portretteren we telkens een man en een vrouw die op enige wijze aan elkaar zijn gelinkt. Deze keer de Canadese Bethany DeLong en Edwin Soumang uit het Limburgse Beek. Bethany en Edwin werden voor gek verklaard toen ze in 2012 hun succesvolle restaurant ONE verplaatsten van Maasniel naar het voormalige ECI-fabriekscomplex in Roermond. Het eigenzinnige ondernemerskoppel trok er zich niets van aan en is nu de trotse eigenaar van de enige Michelinster in de bisschopsstad. ‘Je moet kansen pakken als ze voorbijkomen.’

Door Jos Cortenaar

Edwin Soumang groeide op als zoon van een chocolatier in Beek en volgde de hotelschool in Wageningen, waarna hij werkte bij verschillende (sterren)restaurants in Nederland, Frankrijk en Spanje. Bethany DeLong groeide op in Oost-Canada waar ze Human Resources en Industrial Relations studeerde. Het lot bracht hen bij elkaar in Australië.

JULLIE HEBBEN ELKAAR ONTMOET IN EEN RESTAURANT IN AUSTRALIË. DAT IS WEL HEEL TOEVALLIG.

Bethany: ‘Dat mag je wel zeggen. Ik werkte achter de bar van een restaurant, ergens in een klein stadje, toen Edwin binnenstapte als parttime kok. Er was meteen die klik. Binnen een week waren we méér dan collega’s of vrienden.’

Edwin: ‘Net als Bethany was ik een jaartje aan het backpacken. Iets van de wereld zien, andere culturen leren kennen. Als het geld op was, klopte ik aan bij een restaurant dat me aansprak en vroeg om werk. Met mijn ervaring als kok was dat meestal geen probleem. Tja, en daar in Australië stond Bethany achter de tap. Het was liefde op het eerste gezicht.’

JULLIE HEBBEN ELKAAR DAARNA NIET MEER UIT HET OOG VERLOREN?

Edwin: ‘Toch wel. Na een paar maanden ben ik verder getrokken. Bethany ging terug naar huis, ze had haar jaartje erop zitten. Ik stond nog maar aan het begin, ik wilde verder reizen. En je weet hoe dat gaat met vakantieliefdes. Meestal slijten ze. Ik kon haar echter niet uit mijn hoofd zetten.’

Bethany: ‘Gelukkig niet. We bleven heel intensief contact houden terwijl ik aan een nieuwe studie was begonnen en hij verder trok. We schreven, belden en zochten elkaar verschillende keren op. De relatie werd hechter en hechter. We werkten samen op Ibiza en in Canada en kwamen erachter dat we beiden precies hetzelfde wilden: een eigen restaurant. De combinatie is perfect: Edwin is een geweldige kok en ik kan zakelijk en als gastvrouw goed uit de voeten. In 2007 is onze droom werkelijkheid geworden.’

EEN EIGEN RESTAURANT DUS. MAAR WAAROM IN MAASNIEL OF ALL PLACES?

Bethany: ‘Ja, voor mij was het een grote stap. Ver weg van mijn familie. Maar in mijn geboortestreek is culinair niets te beleven. En een grote stad in Canada sprak ons niet echt aan. Natuurlijk hadden we kunnen kiezen voor Spanje of Frankrijk of welk land dan ook. Maar een bedrijf opzetten in een land waar je juridisch de weg niet weet en waarvan je de taal niet spreekt; dat is vragen om problemen. De keus viel op Nederland, omdat Edwin daar is opgeleid, een groot netwerk heeft en de markt kent.’

Edwin: ‘Het moest wel Limburg worden; culinair toch het meest interessant. We hebben tientallen panden bekeken en uiteindelijk konden we in Maasniel een pand huren zonder overnamekosten. In 2007 best bijzonder, want het waren de gouden jaren waarin tonnen betaald werden voor oude inventarissen en goodwill. We wilden niet starten met torenhoge schulden. En als je iets bijzonders neerzet en goede kwaliteit biedt, dan komen de mensen vanzelf. Bovendien zagen we wel potentie in Roermond. Het Designer Outlet was net geopend, de A73 in aanleg. Een stad in opkomst met weinig toprestaurants. We zagen daar kansen.’

DE BUITENWERELD VERKLAARDE JULLIE VOOR GEK. EEN TOPRESTAURANT IN EEN GEHUCHT. EN TOCH ZAT DE ZAAK METEEN GOED VOL. HOE HEBBEN JULLIE DAT GEFIKST?

Edwin: ‘We kregen wat publiciteit waarin we werden neergezet als dat vrolijke, wat naïeve koppel. Een gestudeerd meisje uit Canada en een jongen uit Beek die wél gewerkt had in verschillende sterrenrestaurants in Frankrijk en Nederland. In De Librije onder andere en bij de befaamde George Blanc. Als hulpkok weliswaar, maar de nieuwsgierigheid was gewekt. In de eerste vier maanden hadden we elke avond minstens twintig gasten. Een bliksemstart.’

Bethany: ‘Nou, als hulpje. Je had toen al heel veel ervaring opgedaan in verschillende uitstekende zaken. Eerst was er de nieuwsgierigheid, maar de mensen bleven terugkomen. Voor de verfijnde gerechten en de sfeer. Het was ons idee om gasten een onbezorgd avondje uit te bieden. Niet alleen eten en wegwezen, maar avondvullend. Die formule sloeg aan.’

VERVOLGENS IS HET CRESCENDO GEGAAN MET ONE. IN 2010 KREGEN JULLIE EEN MICHELINSTER EN ZAT DE ZAAK ELK WEEKEINDE VOL. WAAROM DAN VERHUIZEN NAAR HET ENIGSZINS OMSTREDEN ECI-COMPLEX, MIDDEN IN DE CRISIS ALS DE RESTAURANTS MET DE BOSJES SNEUVELEN?

Bethany: ‘Dat was de tweede keer dat we voor gek verklaard werden. Dat mag. We wilden echter groeien als persoon en als ondernemers. Hier bij ECI kregen we meer ruimte en konden we alles precies zo inrichten als we wilden. Hier kunnen we de gasten nog meer comfort bieden. De akoestiek is beter, de keuken kan meer aan en dan is er die bijzondere sfeer. Gasten vergelijken ONE wel eens met een plek in New York of Londen. Hier is beleving, hier ben je echt uit.’

Edwin: ‘We hebben geen moment spijt gehad van de verhuizing. We zijn flink gegroeid en werken nu met een team van vijftien tot twintig mensen. Ook allemaal bevlogen en enthousiast. Zakelijk gezien gaat het goed. Verder is dit een prachtplek om te ondernemen, om ideeën uit te werken. Kijk naar onze eigen tuin hier buiten met kruiden, groenten en fruit. We koken zo gezond mogelijk met producten uit de eigen streek. Dat hoort bij deze tijd, de consument is kritischer geworden en wil weten wat er op zijn bord ligt.’

VOLGEND JAAR BESTAAT ONE TIEN JAAR. DAN WORDEN JULLIE BEIDEN VEERTIG. NOG SPECIALE PLANNEN OF AMBITIES? EEN TWEDE MICHELINSTER MISSCHIEN?

Bethany: ‘We zijn niet zo van het plannen, van huisje-boompje-beestje. Een tweede ster is mooi, doch geen doel op zich. En of we hier ons hele leven blijven? Ik weet het niet. We staan altijd open voor kansen. Wat dat betreft lijken onze karakters heel sterk op elkaar.’

Edwin: ‘Dat klopt. We zijn het meestal eens en alle grote beslissingen nemen we samen. Voor nu zijn we heel erg gelukkig met onze zaak en ons leven. Dat gevoel is na de geboorte van onze dochter Lily in 2014 alleen maar sterker geworden. We claimen nu ook weer wat meer tijd voor onszelf. Zes weken per jaar zijn we gesloten, waardoor we nog regelmatig kunnen reizen en uit eten. Minstens één keer per jaar gaan we naar Canada, naar de familie van Bethany. Er is méér dan alleen de zaak.’