

Chef's dish

Topchefs en hun zomergerechten

De zomer is begonnen. De terrassen en tuinen stromen vol. Niet alleen met gasten maar ook met de opbrengsten van de kruiden- en groentetuinen die de restaurants onderhouden. De borden kleuren geel, rood en oranje van zoete tomaten, courgettebloemen en schaaldieren.



Gijs Verbeek

Central Park,
by Ron Blaauw
Voorburg



Edwin Soumang

Restaurant ONE *
Roermond

Dit jaar vieren Edwin Soumang en Bethany Delong het 10-jarig jubileum van ONE. Soumang heeft een indrukwekkend cv van toprestaurants, niet alleen in Nederland (o.a. De Librije) maar over de hele wereld. Naast Georges Blanc (Vonnas - Frankrijk) en Michel Roux's Le Gavroche (Londen) heeft hij ook gewerkt bij het beste restaurant van Australië, Guillaume at Bennelong (Sidney). Het land waar hij ook zijn Canadese vrouw Bethany Delong ontmoette.



Edwin Soumang - ONE*

Fabriekshal

'We waren op zoek waren naar een nieuwe plek voor ons restaurant, toen we via via bij deze bijzondere plek kwamen, de oude fabriekshallen van de Electro Chemische Industrie (ECI). Die werden ontwikkeld tot het cultuureel- en uitgaanscentrum van Roermond. Vanaf het eerste moment waren we helemaal verkocht. Een waanzinnig mooie, ruwe industriële uitstraling. We zagen direct de potentie. Ik weet nog wel dat vrienden van ons kwamen kijken en zeiden mooi, mooi. Maar aan hun gezicht te zien, zag ik dat ze dachten 'what the fuck gaan ze daar doen'.'

Uit eigen tuin

De stijl van de keuken is vers, regionaal en met herkenbare smaken. 'Als we zeggen dat een gerecht met venkel is, moeten onze gasten dat kunnen proeven,' vertelt Soumang. De oogst van eigen moestuin wordt steeds belangrijker bij ONE. 'We zijn daar drie jaar geleden mee begonnen. We hadden al wat kruiden staan, toen er een behoorlijk stuk grond (1000 m²) beschikbaar kwam. Gelukkig hebben we Jac Nijskens van het Historische Groentehof bereid gevonden ons te helpen met de tuin. Nu hebben we een tuinvrouw die samen met een groep vrijwilligers onze tuin onderhoudt. We telen vooral de moeilijk verkrijgbare gewassen.'

Canadese canner

'Het gerecht voor de zomer is canner (kreeft) met burrata, tomaat en bieslook.' Soumang maakt de tomaten voor de bouillon en maakt de kroepoek van tomatensap en tapiocameel. De tomaat en de watermeloen snijdt hij allemaal op hetzelfde formaat. Net als de burrata. 'Die zorgt voor het romige element van het gerecht.' Het wordt afgewerkt met bloemen en kruiden uit de eigen tuin. De moestuin heeft een dubbele functie bij

'GROENTE ZELF KWEKEN, KWEKT BEWUSTZIJN'



Kijk voor de video van de bereiding op [Missethoreca.nl](https://www.missethoreca.nl).

ONE, naast de levering van groente zorgt de tuin ook voor bewustwording. 'Als je ziet hoeveel moeite het kweken van een wortel kost, dan ga je veel bewuster met eten om.' Soumang is zich bewust van de zwaarte van het horecavak. 'Dat is behoorlijk killing, dertig jaar lang buffelen en door tot het einde zoals sommige koks doen, dat

doen wij echt niet.' Zijn ambitie ligt niet per se in een tweede ster maar meer in eigen ontwikkeling en genieten. 'Sinds we onze dochter hebben, zijn we ons nog meer bewust van onze relatie en familie. We zijn zes weken dicht en dat geeft de mogelijkheid om andere dingen te doen, zoals reizen. Daar krijg ik veel inspiratie van.'



Canner kreeft met burrata, tomaat en bieslook.'