

## • Drie dagen feest in twintigjarige Le Pain Quotidien



Harry De Landtsheer, directeur voor België bij Le Pain Quotidien. FOTO SARAH VAN DEN ELSKEN

# “Antwerpen is de hoofdstad van de goede smaak”

### Antwerpen

De beroemdste Belgische bakker, Le Pain Quotidien, is 20 jaar geworden. Daarom kan u in de 150 vestigingen over heel de wereld terecht voor het menu uit 1990 aan de prijs van toen.

• Ook bij Le Pain Quotidien aan de achterkant van het Centraal Station viert de biobakker feest. Het is aanschuiven aan de toog en de verkoopzaal zit vol.

“Ik wist niet dat Le Pain Quotidien vandaag jarig was”, lacht Vic Hannes (49) uit Geel. Samen met zijn dochter Babette (18) zit hij aan een tafeltje bij het raam. “Ik moest vandaag voor mijn werk in Antwerpen zijn en omdat mijn dochter hier op kot zit, besloot ik haar mee uit eten te nemen. En dat werd Le Pain



Babette en Vic Hannes. FOTO SARAH VAN DEN ELSKEN

Quotidien omdat ik zo'n bakkerij met een restaurant echt iets voor een stad vind. Zoiets zie je elders niet. Bovendien vind ik de quiche hier bijzonder lekker.” Babette, zijn dochter, knikt instemmend.

“Ik was hier nog nooit geweest”, zegt ze. “Voor mijn studentenbudget is het iets te duur. Ik zag wel dat ze vandaag een goedkoop menu hebben omdat ze twintig jaar bestaan. Die menukaart ligt op iedere tafel,

### Eerste kaskrakers

•• Een greep uit de ‘eerste kaskrakers’ aan de prijzen van twintig jaar geleden: een continentaal ontbijt voor 195 frank (4,83 euro), een salade Antoine voor 385 frank (9,54 euro) of een pecannotentaartje voor 120 frank (2,97 euro).

DACA

### Le Pain wereldwijd

•• Vandaag telt Le Pain Quotidien 150 vestigingen in twintig verschillende landen. In België alleen zijn er 25 Le Pain-vestigingen waarvan drie in Antwerpen. Onze Belgische bakker heeft verder filialen in onder meer Dubai, Sydney, Toronto, Istanboel, Parijs en Moskou. Vooral de Amerikanen lijken tuk op het Belgische brood. In New York kan u terecht bij liefst 40 vestigingen. DACA

is handgeschreven en met dezelfde prijs als bij het begin in 1990. Ik heb soep en quiche met spinazie genomen. Dat was wel duurder, maar mijn papa betaalt (lacht)”.

### Antwerpse connectie

“Ik denk dat je het succes van Le Pain Quotidien kan verklaren door de eenvoud van het concept. En dat is al twintig jaar hetzelfde: een bakkerij met verkoopzaal waar een grote tafel staat. Ook onze producten komen steeds van dezelfde, vaak Antwerpse leveranciers. Die vind je in alle vestigingen wereldwijd terug”, vertelt Harry De Landtsheer, directeur voor België bij Le Pain.

“Trouwens, deze vestiging in de Kievitstraat, en dat zeg ik als geboren en getogen sijnor met trots, is de allergrootste Pain ter wereld. Dat onderstreept toch een beetje het belang van deze stad, niet? Antwerpen is een wereldstad in zakformaat, de hoofdstad van mode, lekker eten en goede smaak. Vandaar dat ik nog ruimte zie voor twee extra vestigingen van Le Pain Quotidien in deze stad. Maar eerst breiden we dit jaar uit naar Mumbai in India en het Japanse Tokio.”

DANIËL CAMPAERT