

'Vroeg of laat worden we allen vegetariër'

Biowijn. Dat is de nieuwe passie van Alain Coumont, oprichter van broodketen Le Pain Quotidien. Het is hem weer om hetzelfde te doen: een authentiek en natuurlijk alternatief bieden voor de eenheidsworst in de geglobaliseerde wereld.

Emmanuel Vanbrussel

Stoppelbaard, verwaalde haren, hout-hackershemd uit de jeansbroek en een fluokleurig horloge om de pols. De 51-jarige Alain Coumont lijkt in niets op de klassieke zakenman. Toch is de Luikenaar de bedenker van de uiterst succesvolle horecaformule Le Pain Quotidien. Wat in 1990 begon met een eerste bakkerij in de Brusselse Dansaertstraat, is uitgegroeid tot een multinationale broodketen met vestigingen tot in Moskou, Mumbai en Dubai.

De dagelijkse leiding heeft Coumont afgestaan aan een managementteam dat opereert vanuit New York, maar de hyperkinetische stichter blijft als 'creatief directeur' wel nauw betrokken bij de opstart van nieuwe winkels en het bedenken van recepten. Hij pendelt tussen zijn rustgevende thuisbasis nabij Montpellier en de hectiek van New York en reist de wereld rond om erover te waken dat de ziel van het bedrijf niet verloren gaat.

Le Pain Quotidien moet in elke vestiging garant staan voor natuurlijk gefermenteerd brood en gezond eten. Het aanbod moet zoveel mogelijk biologisch zijn. "We voeden elke dag veel klanten. Ik heb geen zin om mijn consumenten de dood in te jagen. Bio is belangrijk", zegt de stichter.

Coumont is kok, bakker, productontwikkelaar én ondernemer. "Alain werkt een beetje als een couturier binnen een modehuis. Hij legt zijn visie niet 'top down' op, maar verspreidt die aan de basis", zegt Kris Potemans, die er als uitbater van de Leuvense winkel al van de beginjaren bij is.

Ook de inrichting is voor Coumont cruciaal. Elke winkel moet authenticiteit uitstralen, met de typische grote houten gastentafel als centraal meubelstuk.



'Wij westerlingen zijn wijzer geworden', zegt Alain Coumont. 'Op de feiten gedrukt door de olieprijs of onze dokter.'
© YANN BERTRAND

'Er zijn veel mensen die bio bekritisieren omdat het te duur zou zijn en alleen voor de rijken weggelegd is. Maar we kookten hier zonet voor 400 euro een lunch voor zestig personen'

Le Pain Quotidien steekt niet weg dat zijn brood- en maaltijdprijzen niet de laagste zijn van de markt. Maar de prijzendrempel mag ook weer niet te hoog zijn. "We zijn de kantine van de rijken en het restaurant van de armen", is zijn gekende oneliner.

Zijn oude makkers van Le Pain Quotidien België haalden Coumont eerder deze week naar de velden van het pittoreske Waals-Brabantse dorpje Nethen. Ze daagden hem uit om voor een zestigtal genodigden een lunch te koken met de ingrediënten van een biologische moestuin.

Coumont voelt zich goed thuis tussen de aanwezige leveranciers van biologische voeding, fair-trade producenten en vertegenwoordigers van ngo's. Hij doktert voor hen met zichtbaar enthousiasme een botanische driegang-

menu uit, zonder zout of dierlijke producten als vlees of eieren.

De kwieke vijftiger overbluft de genodigden met een gedetailleerde uitleg over kruiden, soja-variëteiten, eivervangers en omega 3-vetten. Hij legt ook uit hoe hij zelfs een variant van cannabis in de maaltijd heeft verwerkt. "Maar wees gerust: het THC-gehalte is nul, of toch zeker niet genoeg voor onze adolescenten", grapt hij. Een moestuin lijkt voor hem geen geheimen te hebben. "De mogelijkheden zijn oneindig", vertelt hij. "Ik werk zoals een schilder. Die heeft ook maar enkele verfpotten, een borstel en een doek nodig om zijn eigen mengeling te maken."

"Wat veel mensen vergeten, is dat Alain op de eerste plaats een zeer goede chef-kok is", fluistert zijn aanwezige oom met trots.

"Hij werkte in Frankrijk onder topchefs als Michel Guérard, Georges Blanc en Joel Robuchon. En niet voor maar enkele dagen."

De oom, een wijnkelderhouder in Luik, heeft het parcours van Le Pain Quotidien met bewondering gevolgd. Hij hielp 22 jaar geleden nog mee de tweedehandsmeubels te versleuren voor de allereerste vestiging in de Brusselse Dansaertstraat. Hij zal als handelaar ook een rol spelen in het nieuwste project van zijn neefje: wijn.

Le pain et le vin

Coumont brengt de biologische rode wijn Opi D'Aqui op de markt, gemaakt in zijn eigen Zuid-Franse wijngaard. "Dat is Occitaans voor 'opium van hier'", vertaalt hij. "De schaal

WIE IS ALAIN COUMONT?

- 51 jaar, afkomstig uit het Luikse
- Chef-kok, bakker, entrepreneur, voedingsvisionair
- Richtte Le Pain Quotidien op in 1990
- Gaf in 2003 de dagelijkse leiding door aan CEO Vincent Herbert, die een internationaal franchisestelsel uitwerkte
- Is vandaag minderheidsaandeelhouder en chief creative officer
- Woont in de buurt van Montpellier, waar hij een eigen organische tuin en wijngaard beheert

➔ blijft beperkt. Vorig jaar kwamen we uit op 2.000 flessen, dit jaar gaan we naar 4.500 à 5.000 flessen. Het is een hobby, een artisanale bezigheid. Een beetje zoals Le Pain Quotidien in het begin. Met hobby's moet je wel oppassen, want die kunnen soms uit de hand lopen. Er is geen businessplan, maar dat had Le Pain Quotidien destijds natuurlijk ook niet."

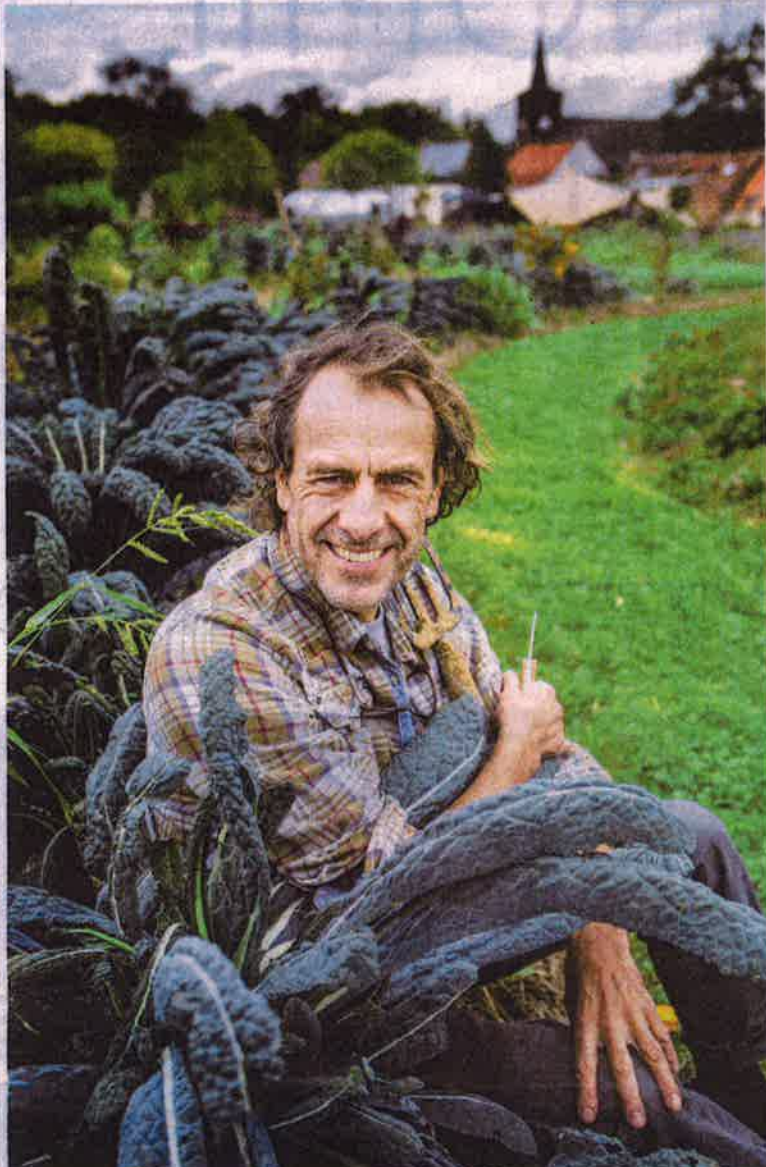
Kris Potemans, uitbater van de Leuvense vestiging, bevestigt hoe organisch de groei van de broodketen was in de beginjaren. Hij opende zowat de vijfde vestiging van het land. "Dat was een heel risico toen. Als u mij twintig jaar geleden had voorspeld dat Le Pain Quotidien vestigingen in Moskou of Dubai zou openen, zou ik u voor gek hebben verklaard. En tien jaar geleden hadden we misschien succes in België, maar was het nog onzeker of de formule ook internationaal zou aanslaan. Elke goede uitvinding creëert haar eigen cliënteel. Zo heeft Le Pain Quotidien ook zijn eigen publiek gevonden, overal ter wereld."

Coumont: "Voor alle duidelijkheid: bijna al mijn tijd blijft naar Le Pain Quotidien gaan. Morgen word ik om 8.20 uur in New York verwacht en zit de dag vol vergaderingen. Het grote voordeel van wijn is dat je er geen twaalf maanden per jaar mee bezig hoeft te zijn. Er zijn enkele belangrijke periodes die je in de gaten moet houden, zoals de oogst tussen midden augustus en midden september."

"We evolueren permanent", gaat hij verder. "Brood en wijn maken onderdeel uit van dezelfde filosofie. Le pain et le vin – dat is ook bijbels. Net zoals Le Pain Quotidien een bijbelse referentie is." Het was destijds Coumonts vader die de uitdrukking 'dagelijks brood', afkomstig uit het onzevadergebed, in een gesprek liet vallen. Dat bleef nazinderen en enkele weken later werd het de naam van Coumonts bedrijf.

Botanisch

Zoals Le Pain Quotidien natuurlijk gefermenteerd brood aanbiedt, gebeurt de gisting van Coumonts wijn zoveel mogelijk zonder artificiële tussenkomst, via de pel van de druif. "De druiven zijn biologisch en worden met de hand gesneden. En het pletten gebeurt ambachtelijk, in zwembroek en bikini", legt hij uit. "Daarna volgt de tweede uitdaging: wijn maken zonder additieven als sulfiet, dat in 99,9 procent van de wijnen zit. Je kunt wel degelijk wijn maken zonder sul-



● Zijn oude makkers van Le Pain Quotidien België haalden Alain Coumont naar het Waals-Brabantse dorpje Nethen. © YANN BERTRAND

fiet. Maar het is wel een erg fragiel proces. Het vergt grote hygiëne, controle van de temperatuur en aandacht voor de stockage. Een gevolg is dat zulke wijn bestemd is voor de lokale markt en moeilijk te exporteren is. De wijnbouwer moet immers weten waar zijn wijn naartoe gaat. Want indien de handelaar de wijn stockeert naast zijn centrale verwerking, dan gaat de wijn naar de vaatjes."

"Don't panic, it's organic" is een

van Coumonts favoriete slagzin. Hij voorspelde jaren terug dat veganisme de nieuwe trend wordt. Veganisten zijn vegetariërs (geen vlees of vis) die daarnaast ook alle dierlijke voedingsproducten zoals eieren en zuivel weren. Al houdt Coumont niet van de term. "Ik spreek liever over '100 procent botanisch'. Dat klinkt toch leuker? Het is een kwestie van poëzie. 'Vegan' klinkt wetenschappelijk en streng. Botanisch, dat is meer fun."

Potemans: "Alain is een echte visionair en heeft een enorme gevoeligheid voor wat er aan de gang is. Daardoor slaagt hij er al twintig jaar lang in zich op een natuurlijke manier te handhaven in de avant-garde. Tien jaar geleden kwamen het vegetarisme en biologische producten op. Vandaag maakt het veganisme en de terugkeer naar lokale productie opgang. Maar daar was Alain dus al jaren geleden over bezig." Coumont in eerdere interviews:

LE PAIN QUOTIDIEN

IN BELGIË

- 27 winkels
- Gestart in oktober 1990, in de Dansaertstraat vlak bij de Beurs
- Nieuwe winkels in Brussel en Antwerpen op komst
- Doel: een groei van één tot twee winkels per jaar

INTERNATIONAAL

- Ruim 170 winkels
- Vestigingen in onder meer de VS, India, Japan, Koeweit, de Emiraten en Rusland
- Laatste land: Brazilië
- Doel: over de kaap van 200 winkels in 2013

'Je kunt wel degelijk wijn maken zonder sulfiet. Maar het is een erg fragiel proces. Het vergt grote hygiëne, controle van de temperatuur en aandacht voor de stockage'

"Ik heb mijn ideeën drie jaar voor de rest, maar daardoor heb ik ook het probleem dat ik te vroeg gelijk heb."

"Bio is geen marketing", beklemtoont hij. "Het is een levenswijze. Er zijn veel mensen die blo bekritiseren omdat het te duur zou zijn en alleen voor de rijken weggelegd is. Maar we hebben hier voor slechts 400 euro een festijn voor zestig personen kunnen aanbieden."

Volgens Coumont is het niet alleen een filosofische keuze, maar ook een kwestie van gezondheid. "We zijn allen veroordeeld vanaf 45 jaar – indien we het leven misbruikt hebben – om op een bepaald moment naar de cardioloog te gaan. Ik heb mijn voeding in de gaten gehouden, maar mijn cholesterol is toch hoog om genetische redenen. Als ik een woonkrediet aanga, dringt de levensverzekeraar aan op anti-

cholesterolmiddelen. Vroeg of laat zijn we allen veroordeeld om vegetarisch te worden. Kijk maar naar Bill Clinton. Na twee hartoperaties is hij nu een grote aanhanger van het veganisme. Als hij steaks zou blijven eten, gaat hij gewoon dood."

Opkomende landen

Coumont maakt zich al jaren zorgen over de toenemende consumptie van dierlijke voeding in de wereld. "Dat is een uitdaging voor de hele mensheid, met al die opkomende landen die zich economisch ontwikkelen. Hun bevolking at relatief vegetarisch maar schakelt massaal over naar dierlijke eiwitten, zoals kip, varkensvlees, eieren of kaas."

"De grote uitdaging voor de komende vijftig jaar is hoe we iedereen gaan voeden. Er is een probleem in termen van landbouwgrond. Vlees produceren neemt te veel vierkante meters in. Met dezelfde oppervlakte kun je eigenlijk zes tot zeven keer meer personen vegetarisch voeden. Groenten en vegetarische voeding zijn zeker een deel van de oplossing. Die keuken is leuk en lekker bovendien."

Bij zijn bezoeken aan de opkomende economieën valt zijn boodschap vaak in dovemansoren, zo moet hij vaststellen. "De opkomende landen hebben niet geleerd van ons westerlingen", zucht hij. "Ze willen grote auto's net als wij vroeger, hun cholesterol gaat de hoogte in. Alles wat we uit ervaring geleerd hebben, dat kan hen eigenlijk niets schelen. Wij zijn wel wijzer geworden op de feiten gedrukt door de olieprijs of onze dokter."

Instinct

Zelf eet Coumont af en toe vlees: "Ik ben dol op groenten en eet weinig vlees. Maar als ik vlees eet, wil ik dat het zeer goed is, zodat ik er echt van kan genieten. Een keer in één à twee maanden eet ik steak. Vlees eten, dat zit toch ergens in ons instinct. Ik geloof niet in het fanatisme. Een lekkere steak of een lekkere kaas, dat moet kunnen. Het probleem is dat we 's morgens kaas eten, 's middags een cheeseburger, 's avonds een lasagne en daarna een tasje en een koffie met geconcentreerd melk. Dat is een catastrofe. We moeten allen occasionele vegetariërs worden. Dat is de richting waar we als bevolking naartoe moeten, denk ik. Maar ik geloof niet in 100 procent geheelonthouding. Het is vooral een kwestie van dosering. Zoals met alle geneugten in het leven, zeker?"