

Van de bovenste plank

Belegd brood, een lange boerentafel en een rustieke inrichting met smaak: zo simpel kan succes zijn. **Het Dagelijks Brood** trekt er al ruim twintig jaar steeds meer klanten mee aan.

Op 26 oktober 1990 opende *Alain Coumont* zijn eerste *Pain Quotidien* in de Brusselse *Antoine Dansaertstraat*. Hij werkte toen als kok in een groot Brussels restaurant en was op zoek naar brood 'met inhoud'. Omdat hij nergens iets van zijn gading vond, besloot hij zelf zuurdesembrood te bereiden en begon hij een eigen bakkerij. De eerste broodjeszaak was daarna al snel een feit. Er volgden er meer: in Vlaanderen kent u ze als **Het Dagelijks Brood (HDB)**.

De zaak in de *Dansaertstraat* is niet zo lang geleden opgefrist. Glas-in-loodramen geven het geheel nu kleur, maar de meubels en de sfeer zijn ongemeind gelaten, getuigen de houten toonbank, de gekalkte muren, de zachte verlichting, de klassieke muziek en het krijtbord met de dagsuggesties. Zonder natuurlijk de lange boerentafel te vergeten, die trots in het midden van dit alles prijkt. „Die staat er al sinds het begin. De houtwormen eten er hun buikje aan rond, al smullen ze natuurlijk het liefst van de klodders confituur die erop belanden”, grapt Coumont.

De klanten variëren van tieners, zakenlui, Amerikanen en Brusselaars tot brunchers en dineerders. Ze worden omringd door een gezellig interieur met een nostalgische uitstraling. „Hoe populairder Facebook, Twitter en andere sociale netwerken worden,



Le Pain Quotidien.
Antoine Dansaertstraat 16 A.
1000 Brussel. 02 502 23 61.
Alle adressen
(in Vlaanderen o.m.
in Antwerpen, Brugge,
Gent, Knokke-Heist,
Leuven, Wemmel) op
www.lepainquotidien.com.

Open ma t.e.m. za tussen
 7.30 en 19 u. en op zo tussen
 7.30 en 18 u.

hoe meer HDB in het verleden duikt”, aldus Coumont, die tegenwoordig de rol van artistiek directeur oftewel beroepsproever vervult. „Bij ons wordt de koffie in kommen geserveerd, is het servies van porselein en worden de broden van 2kg in traditionele manden gepresenteerd.”

De grote troef van HDB? De combinatie tussen bakkerij en eetgelegenheden. Op de kaart staan banketwaren (de chocoladebom is om bij weg te smelten!), koffiekoeken, broodjes (met het broodje rundvlees-basilicum als grote klassieker) en salades. „Alle-

maal even gezond, natuurlijk en van de hoogste kwaliteit”, belooft Coumont. „We verwerken zo'n 70 biologische ingrediënten in onze bereidingen. Aspartaam en cola zul je bij ons niet vinden. Ook in de VS niet.” Want ook internationaal gaat het HDB voor de wind. De 'keten' is inmiddels in 17 landen actief (zoals de VS, Engeland, Turkije, India, Moskou en binnenkort ook São Paulo en Sint-Petersburg) en telt 150 vestigingen, waarvan 25 in ons land. Zo gaat België overal ter wereld over de tong.

Het geheim van dit succes? Een robuust en tijdloos concept. „We zijn allemaal geboren broodeters. Brood is niet meer van tafel weg te denken, net zo min als pasta of rijst. Er zit vast iets verslavends in. We zijn allemaal graanjunkies”, besluit Coumont. ●