

# Succesverhaal



Alain Coumont laat broodliefhebbers in 17 landen proeven van Belgische producten. FOTO BERT HULSELMANS

## “Niet de goedkoopste, wel de meest ambachtelijke”

Alain Coumont bedenker van Le Pain Quotidien

**B**elgisch brood wordt in de hele wereld gegeten, van Buenos Aires over Mumbai tot in Manhattan. Dat is de verdienste van Alain Coumont (52), de oprichter van Le Pain Quotidien. Het broodjesrestaurant heeft 182 winkels in zeventien landen. En nu heeft Coumont ook een derde kookboek uit.

• Vergeet McDonald's en Subway. Wie over multinationals spreekt, moet niet altijd naar buitenlandse succesverhalen grijpen. Le Pain Quotidien is puur Belgisch, en is eigenlijk ook als een Belgenmop begonnen. Chef-kok Alain Coumont is geboren in Hoei en ging naar de koksschool in Namen. Hij startte zijn bakkerij in een garage in Brussel. “Enkele ondernemers verzamelden afgedankte auto's in een garage om ze nadien te transporteren naar Noord-Afrika. Voor 30.000 Belgische frank (744 euro, red.) per maand mocht ik op de eerste verdieping boven die garage mijn brood bakken. 's Nachts moest ik mijn broden boven mijn hoofd houden om ze tussen de auto's naar buiten te dragen”, vertelt Coumont.

Het titanenwerk loonde: in oktober 1990

opende Coumont de eerste Pain Quotidien in Anderlecht. Drieëntwintig jaar later is zijn broodjeszaak de Belgische trots in het buitenland. Er werken wereldwijd 4380 mensen bij de keten. Vandaag is Le Pain Quotidien een gastronomische mastodont, maar haar bedenker ziet eruit als de tegenpool van de nette zakenman. Met zijn langere haren en sportieve zomerhemd ziet Coumont er tien jaar jonger uit dan hij is.

### Reis rond de wereld

En hij voelt zich ook nog altijd Belg, al woont hij vandaag met vrouw en kind in de Franse stad Montpellier. Coumont is voor het werk vaak op reis. Hij vertrok zopas naar New York. “Daarna vloog ik door naar Philadelphia, vervolgens ging het naar Washington DC en daarna naar Peru. En dat alles in één week tijd. Of ik daar geen jetlag aan overhoud? Neen, want ik ben het al jaren zo gewend. Ik zie ook veel van de wereld, maar als je dikwijls op dezelfde plaats komt, heb je het na een tijdje wel gezien”, zegt Coumont.

Ondanks al dat reizen is Le Pain Quotidien door en door Belgisch. De aandelen van de groep zijn verdeeld over zes Belgen en één

Fransman. “Ook de producten in het buitenland zijn bijna stuk voor stuk van Belgische makelij. We kopen de grondstoffen voor koffie bij een landbouwer in Peru aan, maar de koffie wordt vervolgens wel in België gemaakt”, zegt Alain Coumont.

### Belgische choco en confituur

Als u dus in Mumbai of Tokio een lokale vestiging van Le Pain Quotidien binnenstapt, drinkt u Belgische koffie. “Alleen in de vestigingen in Argentinië en Brazilië gebruiken we Braziliaanse koffie. Maar voor de rest is alles er Belgisch. Van de choco tot de confituur. In principe is het brood ook overal hetzelfde. Belgische toeristen die naar Tokio reizen, zullen er dus Belgisch brood kunnen eten. Alleen is de kwaliteit van het bloem niet overal dezelfde. Dat kan ervoor zorgen dat ons brood in verre landen minder lekker is dan hier, maar daar kunnen we niets aan doen. Soms is het ook heel moeilijk om ingrediënten ter plaatse te krijgen. Je wil niet weten welke miserie we al hebben gehad om onze chocolade voorbij de Braziliaanse grens te loodsen. We vallen in Zuid-Amerika dus wel eens zonder choco of chocolademelk. Maar dat moet je er bijnemen.”

Uitbaters van Le Pain Quotidien-vestigingen in het buitenland krijgen speciale bak- en keukenlessen. En ze moeten ook de naam Le Pain Quotidien kunnen uitspreken. “Dat zorgt soms voor problemen. Japanners hebben het erg moeilijk met de juiste uitspraak. We schrijven onze naam dan fonetisch uit, zodat ze er goed op kunnen oefenen”, zegt Coumont.

### “Noem me geen zakenman”

In de winkels serveert Le Pain Quotidien naast salades en desserts vooral ambachtelijk brood dat de maag snel vult. Een volledig brood kost tien euro. U kunt ook een vierde van een brood kopen voor 2,5 euro. Een basisontbijt met brood, confituur, choco, vers fruitsap, koffie of thee en een croissant kost in België 8,5 euro. “Ik weet ook wel dat onze zaak er vooral voor de iets rijkere bevolking is. Een arme inwoner van Argentinië zal nog wel een croissant kunnen kopen, maar geen volledig ontbijt. Le Pain Quotidien moet niet de goedkoopste zijn, wel de meest ambachtelijke.”

Last van een onregelmatig leven heeft hij naar eigen zeggen niet. “De ene week ben ik thuis, de andere week op reis. Mijn vrouw en kind zien me dus regelmatig. En er is altijd de telefoon. Wanneer ik thuis ben, ga ik zelf ook wel eens naar de bakker. Af en toe kruip ik zelf achter de oven. Maar noem me zeker geen zakenman. Ik beslis over wat er op tafel komt en hoe de winkels eruitzien. De boekhouding is aan mij niet besteed.”

CHRISTOF WILLOCK