

Le Pain Quotidien zet wereldwijde groei verder

nieuws

Volgend jaar opent Le Pain Quotidien wereldwijd 15 nieuwe vestigingen. Daarmee komt de teller van de Belgische lunchketen al op 58. Een onwaarschijnlijk succesverhaal voor Alain Coumont (44), die op 26 oktober 1990 eerder toevallig een bakkerij annex verbruiksruimte opende in de Brusselse Dansaertstraat en daarmee het gat in de wereldmarkt ontdekte: "Niks is zo universeel als brood. Een goed bereide boterham verkoopt altijd en overal".

🕒 14 NOVEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

Volgend jaar opent Le Pain Quotidien wereldwijd 15 nieuwe vestigingen. Daarmee komt de teller van de Belgische lunchketen al op 58. Een onwaarschijnlijk succesverhaal voor Alain Coumont (44), die op 26 oktober 1990 eerder toevallig een bakkerij annex verbruiksruimte opende in de Brusselse Dansaertstraat en daarmee het gat in de wereldmarkt ontdekte: "Niks is zo universeel als brood. Een goed bereide boterham verkoopt altijd en overal".

Het Belgische 'Le Pain Quotidien' is uitgegroeid tot een heuse multinational. Wereldwijd stelt de groep 900 mensen tewerk, en het afgelopen jaar openden acht nieuwe zaken in het buitenland de deuren: vier in de VS, drie in het Midden-Oosten (waaronder Beiroet en Koeweit) en één in Londen.

Stichter Alain Coumont, afkomstig uit een kruideniersfamilie van Hoei, werkte vroeger als kok in het Brusselse Café De Dôme. "Ik bestelde het brood bij twee bakkers aan de Grote Markt, maar was daar niet echt tevreden over. Ik begon dan maar zelf brood te bakken met zuurdesem voor het restaurant en de overschot verkocht ik. De vraag naar dat brood werd echter steeds groter zodat ik moest kiezen. Ik heb mijn hart gevolgd en me voltijds op het bakken gestort".

Volgend jaar telt Le Pain Quotidien 58 zaken: 22 in België, maar ook in wereldsteden als Los Angeles, New York en Londen. Vanwaar dat internationale succes? "Omdat Le Pain Quotidien die wereldsteden laat kennismaken met een beetje boerderij en een

stukje platteland. Elke vestiging blijft een bakkerij, waar men toevallig ook kan neerzitten om een ambachtelijke boterham, soep of salade op te peuzelen. Eenvoud en kwaliteit, daar houdt toch iedereen van?"

"Ook het feit dat we uitsluitend met bioproducten werken verklaart het succes. Oké, klanten betalen enkele procentjes meer, maar ze krijgen gegarandeerd gezond voedsel in de plaats. En ze appreciëren dat. Le Pain Quotidien geen grote reclamebudgetten spendeert. De klant doet met zijn mond-tot-mondreclame al genoeg".

Meer informatie: [Le Pain Quotidien](#)

Bron: Het Laatste Nieuws

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra