nieuws

Nederlandse restaurantketen wil Belg verleiden

nieuws

La Place, na McDonalds de grootste restaurantketen van Nederland, heeft de ambitie om ons land te veroveren met zijn versheidsconcept. Het opende donderdag zijn eerste restaurant in de opgeknapte Antwerpse Stadsfeestzaal. Al heeft La Place heel wat toegevingen moeten doen om de Belgische lekkerbek te verleiden. "We moeten toegeven dat we in Nederland niet zo'n goede eetcultuur hebben als jullie", verduidelijkt Paul Bringmann, directeur van La Place.

25 OKTOBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

La Place, na McDonalds de grootste restaurantketen van Nederland, heeft de ambitie om ons land te veroveren met zijn versheidsconcept. Het opende donderdag zijn eerste restaurant in de opgeknapte Antwerpse Stadsfeestzaal. Al heeft La Place heel wat toegevingen moeten doen om de Belgische lekkerbek te verleiden. "We moeten toegeven dat we in Nederland niet zo'n goede eetcultuur hebben als jullie", verduidelijkt Paul Bringmann, directeur van La Place.

La Place, een dochter van de supermarktketen Vroom & Dreesmann, werd de laatste weken vergeleken met bekende gezondheidsketens als Exki, Foodmakers of Le Pain Quotidien. Maar die vergelijking gaat niet echt op. "Dat zijn goede eetconcepten, maar eerder gericht op take out", reageert Paul Bringmann. "Wij zijn eerder een restaurant waar je kan zitten". Wat La Place vrij uniek maakt, is het versheidsconcept en de transparantie. Er staan geen diepvriezers en blikgroenten zijn er taboe. Al het vlees, vis en groenten worden dagvers aangevoerd.

Daarom wisselt het menu elke dag, buiten enkele klassiekers. Het eten wordt ook klaargemaakt in een open keuken, zichtbaar voor elke klant. Terwijl die aanschuift aan de selfservice, kan hij zelf controleren hoe vers het eten is. "We hebben geen geheimen. Daarom is er in tegenstelling met andere restaurants geen voorraadkamer. Alles wat we serveren staat hier", zegt Bringmann. Een kwart van de producten is daarbij biologisch.

La Place doet heel wat toegevingen aan de Belgische smaak. "Het bier natuurlijk. We tappen Jupiler, bollekes en Hoegaarden. Maar ook het wijngamma pasten we voor ons Antwerps restaurant aan. In Nederland is men tevreden met onze huiswijn, hier worden toch andere eisen gesteld. Hier serveren we bouillabaisse en oesters. Of een halve kreeft voor 10 euro. En geen roze, maar grijze garnalen. Of de mosselen, daar pakken we in Antwerpen toch iets meer mee uit".
Als afsluiter presenteert La Place typisch Belgische desserts als rijstevlaai. Opvallend, Hollandse kazen zal je er niet vinden. Ook al is dat een typisch exportproduct waar onze Noorderburen mee scoren. "We kiezen voor onze ingrediënten lokale leveranciers. Daarom hebben we Passendale en Wijnendale in onze collectie".(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

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/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright