

L'ÂME DU LIEU



C'est au début du siècle que commence l'histoire de la famille Veulemans à Bruxelles. En 1902, Calixte Veulemans, âgé de 14 ans, débarque de son petit village du Limbourg, Hoeleden. Arrivé dans la capitale, il travaille comme « garçon » dans plusieurs « cafés chantants ». Il est ensuite engagé comme commis à la Friture Henri, 1 Rue Rempart des Moines, qu'il reprend quelques années plus tard et renomme Friture Henri « Chez Calixte ». Très vite, il emmagasine toutes les ficelles du métier, que ce soit au niveau de la salle ou de la cuisine. Sympathique, souriant, débonnaire, il crée rapidement autour de lui un réseau d'amis et de relations.

Au mois de juillet 1921, ce jeune homme audacieux et courageux rachète le n°13 de la Rue des Bouchers, un établissement qui porte déjà le nom « Aux Armes de Bruxelles ». Cette taverne de quartier accueillait les cochers d'un ancien relais de poste situé rue de la Fourche, d'où son nom résonnant aux armoiries de la capitale. Calixte, laborieux en diable en fait rapidement un restaurant haut de gamme.

À cette époque, les moules sont transportées par péniche sur le canal. Elles n'arrivent pas journalièrement. Calixte résout ce problème en passant un accord avec un Hollandais de Yerseke et fait venir des moules quotidiennement par camion. Il invente en 1921 la manière de servir les moules à table, en casseroles individuelles. Cette habitude deviendra un des symboles truculents de notre pays. Le génie créatif et commercial de Calixte ne s'émousse pas. Il crée également « les moules à l'escargot », une appellation purement belge qui désigne un plat de moules cuites au four avec un beurre à l'ail.

Haut lieu de la restauration, cet établissement chargé d'histoire a reçu de nombreuses personnalités qui lui sont souvent restées fidèles au fil du temps. Le roi Léopold III venait y déguster, une fois par mois, sa sole meunière et son plat de moules, en compagnie de son aide de camp.

Les artistes de passage dans la capitale belge ont toujours aimé venir Aux Armes de Bruxelles : Jacques Brel, Pierre Brasseur, Fernandel, Michèle Morgan, Danielle Darrieux, Michel Simon, Toots Thielemans, Johnny Halliday... En 1958 le restaurant connaît le début d'une période faste avec l'Exposition Universelle qui a fait de Bruxelles le centre du monde pendant 6 mois.

Au début des années 1970, Jacques Veulemans, un des fils de Calixte, crée à l'extérieur du vénérable établissement, dans la Petite rue des Bouchers, le « Comptoir des Armes », un bar à tapas à la belge.

Il y travaille entre autres avec son épouse, Madame Suzanne et son fils Laurent. Le tout Bruxelles s'y retrouve pour boire le coup et y déguster les classiques de la maison, en petites portions, tout en faisant la zwanze une bonne partie de la nuit. Les « Armes de Bruxelles » connaissent alors trois décennies fastes, contribuant à la réputation festive de l'Îlot sacré, destination gastronomique de la capitale. Calixte, Gaëtan et Chantal, les autres enfants du fondateur sont aussi très actifs dans cette institution bruxelloise dont la renommée dépasse les frontières de notre pays.

En 2006, la famille Veulemans revend l'affaire. Le restaurant vit alors quelques années agitées avant d'être repris en 2018 par Rudy Vanlancker, propriétaire de Chez Léon, un proche de la famille Veulemans depuis toujours. Une sorte de réveil pour cette vieille dame endormie depuis 2006.

13 rue des Bouchers - 1000 Bruxelles | TEL.: 00 32 (0) 2 511 55 50 | FAX : 00 32 (0) 2 514 33 81
www.auxarmesdebruxelles.com #auxarmesdebruxelles

Du dimanche au jeudi de 12h00 à 23h00 | Vendredi et samedi jusqu'à 23h30

DESSERTS

◆ Crème brûlée aux cuberdons.....	9,50€
◇ Glace chocolat et truffes au chocolat.....	10,50€
◇ Moelleux au chocolat boule de glace vanille.....	10,50€
◆ Tarte au sucre et à la cassonade servie tiède.....	7,85€
◇ Tiramisu aux spéculoos.....	8,85€
◇ Café liégeois.....	8,85€
◇ Coupe vanille à l'advokaat et sauce chocolat.....	10,75€
◇ Gaufre de Bruxelles, sucre et chantilly.....	9,75€
◆ Boddig de Bruxelles au coulis de cerises.....	7,50€
◇ Ananas frais.....	7,50€
◆ Crêpes « Comédie française » flambées en salle à la Mandarine Napoléon, boule de glace vanille.....	12,25€
◇ Assortiment de sorbets.....	9,85€
◇ Dame blanche.....	9,75€
◇ Mousse au chocolat.....	8,85€

FROMAGES

◇ Assortiment de fromages belges.....	12,50€
---------------------------------------	--------

CAFÉS & THÉS

◇ Café, expresso, décaféiné.....	3,80€
◇ Cappuccino.....	3,95€
◇ Lait russe.....	3,95€
◇ Irish coffee.....	8,95€
◇ Thé.....	3,50€
◇ Infusions.....	3,50€

DIGESTIFS

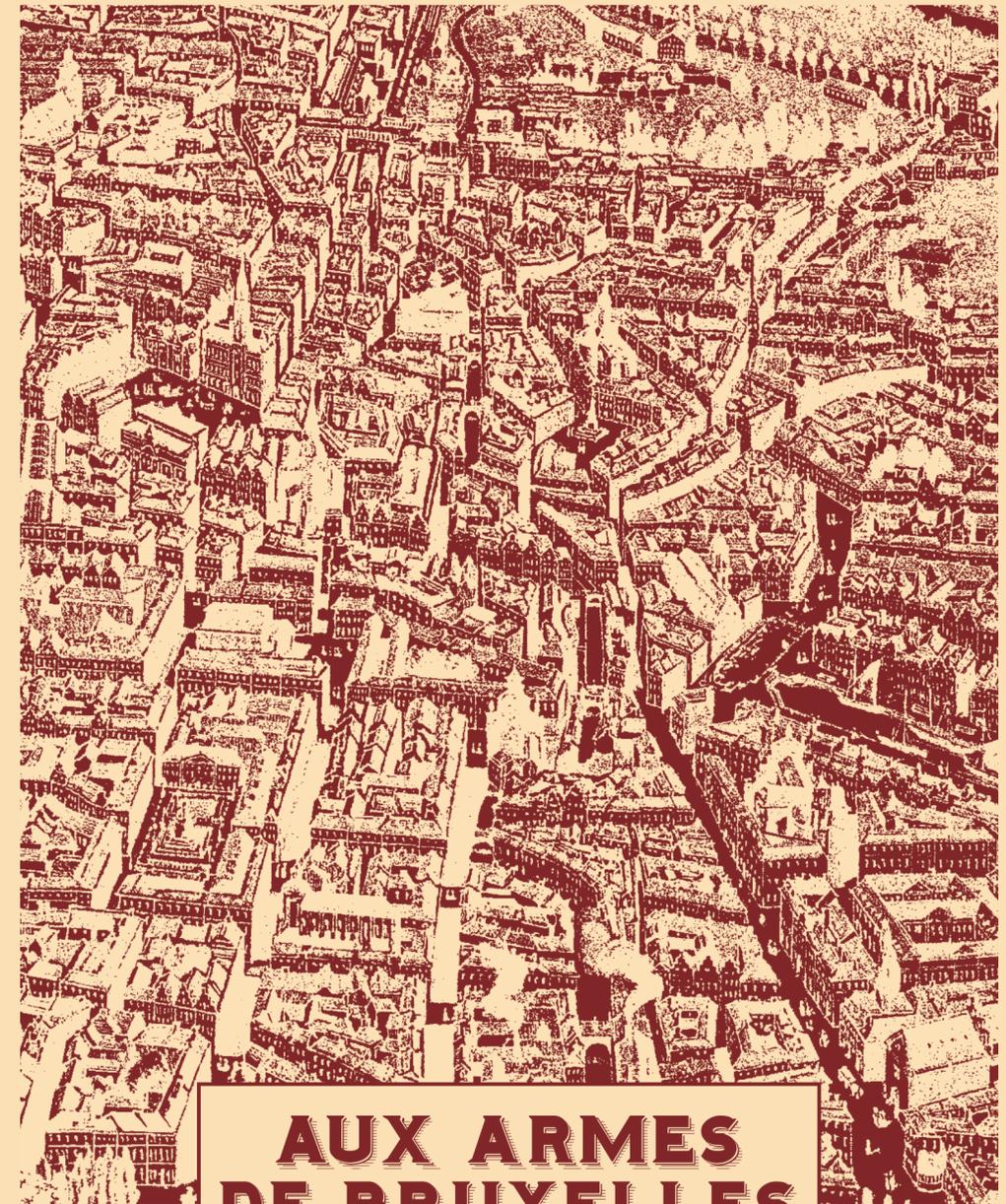
◇ Cointreau, Cognac, Calvados, Armagnac, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Grand Marnier, Grappa, Amaretto, Limoncello, Framboise, Drambuie, Fernet-Fernet Branca, Eaux-de-vie belges.....	8,85€
--	-------

VINS DE DESSERT

◇ Muscat.....	6,80€/verre
◇ Sauternes.....	11,80€/verre

La maison décline toute responsabilité pour les objets et vêtements déposés aux porte-manteaux. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La maison ne fait pas de change sur les billets de 500 euros. Tous les prix sont donnés en euro, service et TVA compris.

Les personnes présentant des allergies ou des intolérances alimentaires peuvent demander notre brochure informative.
Powered by G1.BE Web & Graphic Strategy - 2019



**AUX ARMES
DE BRUXELLES**
- 1921 -



