

Un nouveau départ pour le restaurant Aux Armes de Bruxelles

**Cédric Callenaere et une équipe de 29 employés veulent sauver
ce lieu emblématique de la restauration bruxelloise**

Bruxelles, le 11 février 2026 - Le Tribunal de l'Entreprise de Bruxelles a validé ce mercredi l'offre de reprise du restaurant Aux Armes de Bruxelles, portée par Cédric Callenaere, l'actuel chef des cuisines de l'établissement, en partenariat avec Horeca Logistic Services (HLS). Cette décision marque une étape importante pour un restaurant fondé en 1921, profondément ancré dans la mémoire de plusieurs générations de bruxellois.

Un projet porté par un acteur clé du lieu

Présent depuis plusieurs années aux commandes des cuisines d'Aux Armes de Bruxelles, Cédric Callenaere connaît le restaurant sur le bout des doigts. *“Ce restaurant fait partie du patrimoine culinaire de la capitale., En tant que Bruxellois, mon projet vise à préserver ce lieu authentique où les familles aiment se retrouver dans un cadre convivial”.*

“Je suis heureux que mon projet a remporté les faveurs du tribunal, car il permet également d'y associer un grand nombre des employés actuels, qui font partie intégrante de l'identité du lieu”. En effet, 29 employés garderont leur emploi, aux mêmes conditions salariales et en conservant leur ancienneté.

“En m'associant avec HLS, qui participe activement à la préservation et au développement de lieux emblématiques de l'horeca belge, je peux donner un avenir durable Aux Armes de Bruxelles, tout en restant fidèle à ce qui fait le caractère du restaurant et en remettant au goût du jour la culture culinaire bruxelloise”.

Aux Armes de Bruxelles anno 2026 : faire redécouvrir la cuisine bruxelloise, aux nouvelles générations

Fondé en 1921, Aux Armes de Bruxelles a évolué au fil du temps pour occuper aujourd'hui cinq bâtiments, soit près de 2.000 m² répartis sur quatre étages, au cœur de l'Îlot Sacré, à deux pas de la Grand-Place et des Galeries de la Reine.

Le restaurant conserve les marqueurs qui font sa singularité : un décor des années 1930, des serveurs en uniformes traditionnels et une capacité d'environ 300 couverts par jour.

Au fil des décennies, le lieu a pu accueillir de nombreux artistes, des clients fidèles, des visiteurs de passage, ainsi que plusieurs personnalités, dont Jacques Brel.

Cédric Callenaere et son équipe veulent renouer avec cette tradition de lieu de rencontre incontournable pour les habitants de Bruxelles, et misent sur le respect d'un cadre historique qui invite à la nostalgie, une cuisine respectueuse de l'histoire culinaire de la capitale et sur la convivialité.

“L’îlot sacré attire un grand nombre de visiteurs étrangers, ce qui est bénéfique pour le restaurant. Mais notre défi majeur est de rester une valeur sûre dans le quartier pour les familles bruxelloises. Leur présence participera à conserver l’authenticité du lieu”, conclut Cédric Callenaere.

Un projet économiquement réaliste et humainement responsable

Le projet repose sur une approche responsable et pragmatique, soutenue par HLS, entreprise familiale active depuis plusieurs générations dans le secteur Horeca. Ce partenariat permet de donner au restaurant une base solide pour l’avenir et de préserver un maximum d’emplois.

###

Pour plus d’informations :

Cédric Callenaere - Tel : 0477 59 92 04 - Mail : Cedric.callenaere@adb1921.com