

Een nieuwe start voor restaurant 'Aux Armes de Bruxelles'

**Samen met een team van 29 medewerkers, wil Cédric Callenaere
het iconische Brusselse restaurant redden**

Brussel, 11 februari 2026 – De Ondernemingsrechtbank van Brussel heeft deze woensdag het overnamebod voor restaurant *Aux Armes de Bruxelles* goedgekeurd. Het bod werd ingediend door Cédric Callenaere, de huidige chef-kok van het restaurant, in samenwerking met Horeca Logistic Services (HLS). Deze beslissing betekent een belangrijke stap voor een restaurant dat in 1921 werd opgericht en diep verankerd is in het collectieve geheugen van verschillende generaties Brusselaars.

Een project gedragen door een sleutelfiguur

Al meerdere jaren staat Cédric Callenaere aan het roer van de keuken in *Aux Armes de Bruxelles*. Hij kent het restaurant door en door. *“Dit restaurant maakt deel uit van het culinaire erfgoed van de hoofdstad. Als Brusselaar wil ik deze authentieke en gezellige plek, waar families graag samenkomen, een toekomst geven.”*

“Ik ben blij dat mijn project de voorkeur kreeg van de rechtbank, want zo kan ik er een groot deel van de huidige medewerkers bij betrekken. Zij bepalen nu eenmaal mee de unieke identiteit van deze plek.” In totaal behouden 29 medewerkers hun baan, onder dezelfde loonvoorwaarden en met behoud van hun anciënniteit.

“Door samen te werken met HLS, een onderneming die actief bijdraagt tot het behoud en de ontwikkeling van iconische Belgische horecazaken, kan ik Aux Armes de Bruxelles een duurzame toekomst bieden, trouw blijven aan het karakter van het restaurant en tegelijk de Brusselse culinaire cultuur opnieuw onder de aandacht brengen.”

Aux Armes de Bruxelles anno 2026: nieuwe generaties de Brusselse keuken laten (her)ontdekken

Aux Armes de Bruxelles, dat in 1921 werd opgericht, is in de loop der tijd uitgegroeid tot een instituut dat vandaag vijf gebouwen beslaat — bijna 2.000 m² verdeeld over vier verdiepingen — in het hart van de Îlot Sacré, op enkele stappen van de Grote Markt en de Koninginnegalerij.

Het restaurant behoudt de kenmerken die het uniek maken: een interieur uit de jaren 1930, obers in traditionele uniformen en ongeveer 300 couverts per dag.

Decennialang ontving het restaurant talrijke kunstenaars, trouwe klanten, toevallige voorbijgangers en verschillende prominente figuren, waaronder Jacques Brel.

Cédric Callenaere en zijn team willen opnieuw aanknopen met deze traditie van ontmoetingsplek voor de Brusselaars, met respect voor het historische karakter van de plek, dat uitnodigt tot nostalgie, een keuken die de culinaire geschiedenis van de hoofdstad respecteert en een warm onthaal.

“De Îlot Sacré trekt veel buitenlandse bezoekers aan, wat gunstig is voor het restaurant. Maar onze grootste uitdaging is een vaste waarde te blijven in de wijk voor Brusselse families. Hun aanwezigheid zal bijdragen tot het behoud van de authenticiteit van deze plek”, besluit Cédric Callenaere.

Een economisch realistisch en menselijk verantwoord project

Het project steunt op een verantwoordelijke en pragmatische aanpak, ondersteund door HLS, een familiebedrijf dat al meerdere generaties actief is in de horecasector. Deze samenwerking biedt het restaurant een solide basis voor de toekomst en maakt het mogelijk om een maximaal aantal banen te behouden.

###

Voor bijkomende informatie :

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