

La renaissance des « Armes de Bruxelles »

Aux « Armes de Bruxelles »... Un nom réputé, tant en Belgique qu'à l'étranger. L'aventure gourmande de la famille Veulemans. Une certaine idée de la gastronomie belge de tradition. Un repas resté coup de cœur pour ceux qui ont eu la chance de le vivre, à deux pas de la Grand Place de Bruxelles, au cœur de l'Îlot sacré. C'était naguère tout un voyage que d'aller aux « Armes de Bruxelles ». Cet intérieur porté par une élégance folle. Le ballet quotidien, en salle, de serveurs toujours tirés à quatre épingles. Une cuisine d'une grande finesse, naguère étoilée. Vieilles de bientôt un siècle, ces Armes ont profité de l'Exposition 58 pour devenir un passage obligé dans la capitale. Le Tout-Bruxelles, les touristes de passage, les hommes d'affaires ou les voyageurs de province, tous s'y sont régalingés des classiques de la gastronomie belge et bruxelloise. « Une merveilleuse expérience », entendait-t-on dire...



Tombée en désuétude, l'enseigne vient d'être reprise par Madine et Rudy Vanlancker. Ce dernier est depuis 42 ans à la tête de la friture

voisine Chez Léon et est épaulé depuis plus de 30 ans par son épouse, une « femme de l'ombre », mais sans qui rien n'aurait été possible. Sentimentalement attachés à cette belle maison de bouche, ces restaurateurs réputés comptent rendre

« Aux Armes de Bruxelles » l'âme et l'authenticité que ce temple de la gastronomie belge n'aurait jamais dû perdre.

Les gens de goût peuvent se frotter les mains : ils s'y régaleront, comme autrefois, d'une cuisine de brasserie belge de tradition, mais modernisée. L'enseigne a été restaurée de fond en comble, mais vous ne le remarquerez pas. Tout a été fait pour retrouver l'atmosphère chic, familiale et gourmande d'autrefois. La carte continue de raconter le terroir belge. Les produits restent d'exception. Parmi les spécialités, parfaitement exécutées, la carte les moules marinières et les moules à l'escargot, une création de la maison, le waterzooi des « Armes de Bruxelles », incomparable, la salade Veulemans, une sole de la mer du Nord meunière ou le turbot grillé sur l'arrête. Au fond, c'est comme si rien n'avait changé.

L'histoire





Une institution dans la ville depuis bientôt cent ans.

Au début du Vingtième siècle, à l'âge de quatorze ans, Calixte Veulemans quitte son village d'Hoeleden, proche de Tirlemont, pour Bruxelles. Il entre comme garçon à la friture Henri. Six ans plus tard, il reprend l'affaire qu'il renomme « Chez Calixte ». Le jeune homme ne sait ni lire, ni écrire, mais s'avère un entrepreneur avisé. En 1921, il rachète la taverne « Aux Armes de Bruxelles », rue des Bouchers. Cette enseigne est fréquentée par les cochers des malle-poste, dont les chevaux sont au repos dans les écuries de l'hôtel des Négociants, rue de la Fourche. Il la transforme en friture, intégrant en 1927 la maison mitoyenne de la petite rue des Bouchers.

Les premières Moules marinières

Le restaurateur s'intéresse aux moules qui rejoignent la capitale, à l'époque, par péniches, après plusieurs jours de navigation. Il est le premier à nouer un accord de livraison avec la société Prins, un producteur d'Yerseke, en Zélande, qui lui livre par camion, chaque matin, des sacs de moules fraîches de cinquante kilos.

Plat populaire, les moules sont alors cuites dans de grands faitouts, puis partagées entre la clientèle. « Aux Armes de

Bruxelles », on se démarque en servant les moules en cocottes individuelles. La friture devient brasserie. C'est là qu'apparaissent les moules préparées « à la marinière ». Auparavant, les moules étaient plutôt proposées « meunières » dans les restaurants. Le réputé mollusque était ouvert à cru, puis, à la manière d'une sole meunière, il était passé dans la farine, avant d'être plongé dans la friture. On l'accompagnait à table d'un filet de citron. En proposant ses moules « à la marinière », le Bruxellois s'inspire des restaurateurs d'Yerseke qui servent les moules juste cuites dans leur jus de cuisson, avec des oignons et du céleri, accompagnées de pain gris. Il reprend la recette, plus commode pour accompagner les frites.

C'est également à Calixte Veulemans que l'on doit les larges frites qui accompagnent les moules. Il s'inspire d'un calibre de 11 millimètres sur 11 pour la taille de ses frites, repris sur une machine de découpe américaine. L'avantage de grosses frites est de ne pas refroidir trop vite pour accompagner un plat qui prend du temps à être apprécié. On lui doit aussi la recette des moules à l'escargot, devenu un classique de la gastronomie belge. L'appellation désigne une assiette de moules passées au four avec un beurre à l'ail, un accompagnement habituellement associé aux escargots de Bourgogne.

Naissance d'une famille

Au milieu des années 1930, Calixte Veulemans rencontre Anne-Marie Moreau, dans une taverne proche de la Bourse, qu'il engage comme caissière. Il ne parle que le flamand ; elle ne connaît que le français. Mais peu importe, le couple se marie en 1941. Il aura quatre enfants. Tous travailleront dans le restaurant.

La brasserie prend son essor après la Seconde guerre mondiale. En 1953, les époux Veulemans achètent l'angle de la Petite Rue des Bouchers, un ancien café dont ils transforment la salle,

la décorant de lambris de chêne, mais en conservant les vitraux d'origine. L'intérieur distingue l'enseigne des établissements du quartier. Madame Veulemans installe un service traiteur au rez-de-chaussée, en vitrine, un des premiers commerces du genre dans la ville. En 1963, les Armes continuent de grandir, rachetant la Rose Noire, au 30 de la Petite Rue des Bouchers, à l'époque un temple du jazz. Les transformations permettent l'aménagement des nouvelles cuisines et d'un nouveau traiteur.



Les grandes années

Les grandes années succèdent à l'Expo 58. Sept restaurants font alors la réputation de l'Îlot sacré, destination gourmande et festive de la capitale belge : la friture Chez Léon, la friture Désiré, Chez Stans, Vincent, le Savarin, la Taverne et Aux Armes de Bruxelles. Entre les différentes enseignes, aucune concurrence car chaque maison a son identité. Les patrons se fréquentent, s'encouragent, font la fête et travaillent ensemble à la reconnaissance du quartier. Les clients passent d'une maison à l'autre, selon les envies du jour.

Les Armes sont la belle brasserie de la restauration

bruxelloise. Une brigade de septante membres, au service d'un chef réputé, y travaille sept jours sur sept. Le fonctionnement, en cuisine, n'a pourtant pas changé depuis le début du siècle. A l'exception des moules, les livraisons sont assurées par les commerçants du quartier. Chaque matin, le poissonnier apporte la commande passée la nuit que l'on couvre de glace. Pareil pour le boucher. Les découpes se font à la minute, suivant les vœux de la clientèle. Et si l'on tombe à court d'un produit, on appelle le commerçant du quartier qui accourt, même en soirée.

La brasserie est étoilée par Michelin en 1954. Le Guide rouge salue un service soigné, une maison où les serveurs se déplacent avec attention entre les tables, vêtus de longs tabliers blancs. La cuisine fait la réputation de la culture gourmande belge. La carte présente les huîtres, le waterzooï, l'anguille au vert, les moules-frites, les croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord, la cervelle de veau meunière, le turbot sauvage grillé, la carbonade à la gueuze ou le filet américain. L'ambiance est haute en couleurs. Le Tout-Bruxelles s'y bouscule, notamment plusieurs têtes couronnées, ainsi que les artistes présents dans la capitale, de Jacques Brel à Pierre Brasseur, en passant par Fernandel, Michèle Morgan, Michel Simon, Toots Thielemans, Charles Aznavour, Line Renaud, Charles Trenet ou Johnny Halliday.



Une remise en question

Calixte, mort en 1965, ne voit pas l'Îlot sacré se transformer

au début des années 1970. Les changements sont profonds. L'aménagement du piétonnier signe l'arrêt du service traiteur. Plusieurs commerces historiques ferment. Les habitants quittent le quartier. La concurrence s'installe dans les quartiers périphériques et en banlieue. Une nouvelle forme de restauration se met en place dans le quartier avec l'ouverture, en 1972, de L'Ogenblick, un bistrot, et du Scheltema. Le premier endroit est davantage un bistrot haut de gamme. Sa cuisine reste bruxelloise, mais elle s'ouvre à quelques touches françaises. Mais il y a autre chose... Alors que l'on prend soin de la table aux Armes, l'Ogenblick travaille d'abord l'assiette et l'ambiance. Le personnel, plus relax, entretient une relation différente avec le client. Perçues comme trop classiques, les Armes de Bruxelles souffrent du nouvel élan.

Jacques Veulemans et son frère Calixte sont à la gestion du restaurant avec leur mère. La famille comprend la nécessité de revoir les choses. Mais comment préserver l'identité des Armes, sans en perdre son âme ? Trois décisions sont prises. Jacques



décide d'ouvrir un comptoir à même la rue. On y sert des huîtres et d'autres plats de la carte, à manger à la bonne franquette, entre copains, avec le verre de blanc du moment. Du jour au lendemain, Bruxelles s'y encanaille. Pendant vingt ans, ce comptoir devient la destination prisée par tout qui aime le bon et la fête dans la capitale. Le restaurateur décide également de transformer l'activité traiteur en se spécialisant en banquets haut de gamme. C'est également un succès. A deux pas de la Grand place, le cadre du restaurant et la qualité des menus séduisent les grandes entreprises belges et étrangères. Enfin, il rend sa réputation à la brasserie en gérant l'animation du lieu comme on le fait aux Etats-Unis. La gestion se fait depuis l'accueil où l'on vous

reçoit avec égards, avant de vous emmener à votre table.

Le succès est tel qu'il attire les intérêts de grands noms de la gastronomie internationale. En 2007, Les « Armes de Bruxelles » sont revendues au groupe Flo, reconnu dans le monde des brasseries internationales. Celui-ci les a cédés aux frères Beyaz, propriétaires d'une douzaine de restaurants à Bruxelles. Leur groupe a été mis en faillite en 2018. Rudy Vanlancker, propriétaire de Chez Léon, a repris l'affaire.



Rudy Vanlancker

Rudy Vanlancker reconnaît entretenir depuis l'enfance une tendresse particulière pour « Les Armes de Bruxelles », la maison voisine de celle où il a grandi. Il y a fait ses premiers pas en cuisine, en 1972, stagiaire de l'Ecole hôtelière de Namur. Aux commandes de Chez Léon depuis quarante ans, il a vu cette institution vivre, grandir et chuter. Ce déclin l'attristait. Monsieur Rudy, comme on l'appelle dans sa maison, est de ceux qui pensent qu'il y a place dans le renouveau de l'Îlot sacré pour plusieurs belles maisons ambitieuses. Il pense également que Bruxelles mérite d'avoir plusieurs maisons de renom au centre-ville, rappelant l'époque où l'Îlot sacré était une destination appréciée des Bruxellois. Reprendre ce fleuron de notre gastronomie témoigne combien Rudy Vanlancker n'a jamais cessé de croire dans ce quartier. Il compte rendre « Aux Armes de Bruxelles » son lustre d'antan. Il espère retrouver l'authenticité d'antan, en gardant les nappes blanches en tissus, en installant une

brigade, avec des chefs de rang habillés selon la tradition, et en reprenant les anciens menus. Il s'agit pour lui de refaire des « Armes de Bruxelles » la plus belle brasserie du centre-ville. Retrouver l'ancien ne signifie pas revenir en arrière. L'institution a été rénovée de fond en comble. L'ancienne cuisine a été rasée et refaite pour répondre aux exigences de la restauration contemporaine de haut niveau. Les « Armes de Bruxelles » ne seront pas une extension de « Chez Léon ». Les deux affaires sont distinctes, mais complémentaires. Si la friture Chez Léon restera avant tout une enseigne populaire et familiale, la brasserie « Les Armes de Bruxelles » visera une clientèle plus exigeante. On ne parle pas ici de clientèle huppée, mais de ce monde bruxellois qui connaît le goût du bon et aime se faire plaisir.

La carte : du cœur dans l'assiette.

La nouvelle carte des « Armes de Bruxelles » reste fidèle à sa mémoire et à la cuisine du Plat pays. Le service s'inscrit dans les habitudes de la maison, assuré avec soins. Les moules restent une référence importante. Les « Armes de Bruxelles » déclinent sept recettes de moules golden, en saison. La casserole de moules servies marinières, au vin blanc, au piment ou provençales, évidemment accompagnées de frites maison, restent des classiques.

La maison promet un banc d'écailler d'exception, avec ses moules, ses crevettes, ses caricoles, ses bigorneaux, ses langoustines, ses huîtres creuses et plates, ses fines de claires Marennes d'Oléron et quelques exclusivités promises par la maison Gillardeau, un des meilleurs ostréiculteurs de France.

On retrouve à la carte d'autres classiques des Armes, notamment la salade Veulemans ou la tomate aux crevettes grises mayonnaise. L'assiette de moules au beurre d'escargot, autre création de Calixte Veulemans, porte aussi les accents bruxellois, au même titre que la tartine de pain complet au

plattekees. Le waterzooi de poissons « Aux Armes de Bruxelles » ou les carbonnades flamandes à la gueuze Lindemans.

Certains énoncés rappellent les classiques des belles brasseries parisiennes comme le pied de porc grillé, sauce tartare, la cervelle de veau sauce tartare, céleri rémoulade ou le hareng pomme verte. D'autres plats témoignent d'une volonté de mettre en valeurs la grande cuisine bourgeoise d'autrefois, celle qui séduit et reconforte, assurée par un chef de haut vol. On pense à une sole de la mer du Nord meunière cuite à la perfection, un turbot poché simplement grillé sur l'arête, un magret de canard sauce archiduc, un canard à l'orange et son gratin dauphinois ou une viande d'artisan, accompagnée d'une sauce maison.

Comme aux plus beaux jours, la carte des desserts confirme une volonté assumée de gourmandise et de belgitude, avec la crème brûlée aux cuberdons, la glace au chocolat belge, l'incontournable tarte au sucre et à la cassonade servie tiède, le tiramisu aux spéculoos, la vraie gaufre de Liège à la cannelle et au sucre perlé ou les réputées crêpes « Comédie française », flambées en salle à la Mandarine Napoléon.

Deux menus sont proposés, à 35 et 45€. Le menu enfant est à 12€.

L'équipe



Luis Gomes, maître d'hôtel aux Armes de Bruxelles

Luis Gomes est le Maître d'hôtel des Armes de Bruxelles. Sa présence dans la nouvelle équipe témoigne de la volonté affichée par Rudy Vanlancker de rendre aux Armes leur âme d'antan. Luis Gomes est entré aux Armes de Bruxelles en 1993, après plusieurs expériences dans des maisons bruxelloises prestigieuses de l'époque : le Carlton et la Villa lorraine. Aux Armes de Bruxelles depuis vingt-cinq ans, Luis Gomes y a occupé plusieurs postes, montant en grades au fil des années, jusqu'à devenir le bras droit de Jacques Veulemans et son maître d'hôtel attitré. Il dirige en salle une équipe d'une quinzaine de personnes.



Cédric Callenaere, Chef des Armes de Bruxelles

Cédric Callenaere est le Chef des Armes de Bruxelles. Il évoque ce poste comme un rêve prenant vie. En rejoignant les Armes de Bruxelles, il retrouve une maison qu'il avait l'habitude de fréquenter, enfant, avec ses parents. C'est là que son rêve de devenir un chef est né. Formé à l'Ecole Hôtelière de Namur, Cédric Callenaere a été nommé chef du restaurant La Roue d'Or, sur la Grand Place de Bruxelles, à vingt-cinq ans à peine. Il y est resté treize ans, avant de devenir le chef de la Brasserie de Bruxelles, une maison créée par Laurent Veulemans. Il y a proposé pendant six ans une cuisine s'inspirant des classiques de la cuisine belge et

bruxelloise. Cédric a fait évoluer cette brasserie en intégrant les conseils de Jacques Veulemans, régulièrement présent dans la maison de son fils. Si un rêve se concrétise, il s'agit aussi d'un défi pour le chef. Celui-ci tient à rendre à cette institution du paysage gastronomique bruxellois la réputation qu'elle n'aurait jamais du perdre. Tous les grands classiques de la cuisine belge et bruxelloise de brasserie sont à sa carte.



Thierry Vanholsbeeck, directeur des Armes de Bruxelles.

Étudiant à l'École hôtelière de Namur, Thierry Vanholsbeeck s'est distingué dès ses études en participant à divers concours dans le milieu Horeca. Il a commencé sa carrière au Swiss Hotel, à Bruxelles, avant d'enchaîner les expériences professionnelles au Crown Plaza, au Golf de la Tournette, à l'Otan et à « Momo la crevette » chaque fois comme Food & Beverage Manager. Ces dernières années, il était responsable du département Horeca du parc zoologique Pairi Daiza, en charge du pôle restaurants et du développement de projets hôteliers dans le parc animalier. Proche de la famille Vanlancker depuis l'adolescence, il n'a pas pu résister à la proposition de Rudy Vanlancker de prendre en main la direction du restaurant Les Armes de Bruxelles. Il compte ramener cette institution gourmande au sommet des tables bruxelloises de

renom.



Aux Armes de Bruxelles

Rue des Bouchers 13

1000 Bruxelles

+32 2 511 55 50/98