



COMMUNIQUE DE PRESSE
Bruxelles, le 23 juin 2025

Bruxelles compte quatorze nouveaux restaurants « Brusselicious »

Bruxelles recense désormais quatorze nouveaux restaurants labellisés « Brusselicious ». Ce label de qualité distingue les établissements bruxellois proposant une cuisine typiquement belge. Au total, plus de quarante restaurants dans la Région de Bruxelles-Capitale portent aujourd’hui fièrement le label « Brusselicious ».

Les plats typiquement belges ont de plus en plus la cote dans la capitale. De nombreux visiteurs, venus d’ici et d’ailleurs, sont en quête d’une **expérience authentiquement belge**. Pour répondre à cette demande, visit.brussels a relancé l’année dernière le label de qualité *Brusselicious*.

L’année passée, un jury externe avait sélectionné une trentaine de restaurants répartis dans toute la Région de Bruxelles-Capitale. Chacun d’eux a reçu un label avec le logo **Brusselicious** à afficher à l’intérieur ou à l’extérieur de leur établissement. Cette reconnaissance s’accompagne d’une visibilité accrue sur le site brusselicious.brussels et les autres canaux de communication de visit.brussels.

Cette liste vient d’être actualisée. Quatorze restaurants s’y sont ajoutés. Tous ont reçu la visite de journalistes culinaires faisant partie d’un **jury indépendant**. Les restaurants proposant des plats typiquement belges ont été évalués selon plusieurs critères : la qualité, l’authenticité, la provenance et la fraîcheur des produits, mais aussi la technique culinaire, le caractère belge de l’établissement, ainsi que le rapport qualité-prix.

Les nouveaux restaurants Brusselicious

Le dynamisme de la scène culinaire bruxelloise se reflète dans le nombre de nouveaux établissements labellisés. Outre les restaurants de la sélection de l’année dernière, **quatorze nouveaux lieux** peuvent désormais arborer le label *Brusselicious*. Parmi eux, on retrouve des adresses emblématiques du centre-ville comme la **Taverne du Passage**, **Le Corbier**, la **Brasserie Ommegang** ou encore le **Belga Queen**.

D’autres communes bruxelloises sont également représentées : **Les Potes en Toque** à Ganshoren, le **Waterloo** à Saint-Gilles, **Les Brassins** à Ixelles, **Timber** à Watermael-Boitsfort et **Au Repos de la Montagne** à Uccle rejoignent la liste. Le jury a aussi retenu des valeurs sûres comme **Au Stekerlapatte** dans les Marolles et le restaurant étoilé **Pigeon Noir**. De jeunes établissements comme la **Brasserie Boemvol**, **Kartouche** ou **Le petit bonbon** ont également reçu le label peu après leur ouverture.





Les restaurateurs peuvent également demander à être évalués par le jury externe en envoyant un e-mail à o.marette@visit.brussels.

Plus d'infos sur : www.brusselicious.brussels

