

LES PETITS OIGNONS

Entre tradition et modernité

En 1986, au détour d'une ruelle dans le quartier des Marolles, naît l'institution « Les Petits Oignons ».



Fort d'une métaphore riche de sens, l'établissement érige son nom au titre de promesse : un service aux petits soins, où aucun détail n'est laissé au hasard. Aujourd'hui, la magie continue d'opérer au cœur du Grand Sablon, entre le Palais de Justice et le Conservatoire royal de Bruxelles. Au sein de ce décor charmant, le restaurant se révèle comme l'escale idéale pour les déjeuners d'affaires, alliant discrétion et prestige.

UNE ESCALE PRIVILÉGIÉE POUR LES DÉJEUNERS D'AFFAIRES

Les Petits Oignons, lieu de rencontre privilégié pour les déjeuners d'affaires, attire une clientèle sélecte ; parmi laquelle se côtoient hommes d'affaires et personnalités politiques, appréciant grandement l'intimité et la discrétion garanties par la maison. Loué dans les guides gastronomiques tels que le Guide Michelin et Gault&Millau, le restaurant offre une terrasse ensoleillée durant les mois estivaux et un intérieur chaleureux, à la fois traditionnel avec ses chaises de bistrot

et résolument moderne avec ses touches d'art contemporain. L'établissement s'impose depuis 1986 comme une adresse de renom pour les déjeuners professionnels, attirant les connaisseurs avertis et les épicuriens de la capitale.

UN MARIAGE RÉUSSI ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Dans le paysage des brasseries traditionnelles bruxelloises, le restaurant démontre qu'un mariage réussi entre tradition et modernité est encore possible. Lorsqu'on passe la porte des Petits Oignons, le fond de musique jazz nous transporte subtilement dans l'effervescence du New York des années 20, tandis que le service reflète le raffinement et l'exigence de l'hospitalité française contemporaine. Le personnel incarne la passion du métier, assurant un accueil chaleureux qui fait honneur à la réputation de la maison.

Fusionnant avec brio la richesse de la cuisine française et la fraîcheur des saveurs méditerranéennes, l'établissement propose une carte variée, renouvelée au fil des saisons et ponctuée de suggestions selon l'arrivée du marché. Les amateurs d'une cuisine de caractère trouveront leur compte dans cette brasserie, où une attention particulière est accordée aux abats. Comblant ainsi les palais d'une expérience authentique et gourmande, le restaurant demeure une destination incontournable.

UN JEUNE PATRON LUI REDONNE DE SA SUPERBE

Sous la houlette du propriétaire, l'établissement jouit d'une seconde jeunesse, tout en restant fidèle à la tradition. Le jeune patron, Thomas Fischer, tirant profit de ses dix années en tant que directeur des opérations du groupe Art Blanc, renouvelle par petites touches la magie du lieu. Une nouvelle terrasse, une façade classée soigneusement restaurée, l'ajout d'une nouvelle œuvre d'art dans le décor signée Paula Raiglot : l'institution refuse de se reposer sur ses lauriers. ■

www.lespetitsignons.be