LES PETITS OIGNONS

Impossible de ne pas connaître Les Petits oignons. Avec bientôt quarante années au compteur, cette enseigne fait figure d'institution dans le paysage gastronomique bruxellois, un incontournable pour les fans de recettes traditionnelles authentiques. On aime sa constance, sa cuisine généreuse et son goût pour sélectionner exclusivement de bons produits frais. On apprécie tout autant son savoir-faire pour mettre ceux-ci en valeur dans la préparation de plats typiques de brasserie française et de spécialités méditerranéennes. Son arme secrète ? Une carte gourmande, renouvelée au fil des saisons et accompagnée de suggestions quotidiennes selon l'arrivage du marché.

Ce que beaucoup ignorent en revanche, c'est que l'établissement a été acheté récemment par un jeune entrepreneur enthousiaste bien décidé à apporter une nouvelle aura à cette maison déjà amplement plébiscitée. Mais pas question pour autant de révolutionner ce qui a fait le succès de l'endroit. L'idée est plutôt d'y aller par petites touches, histoire de conserver l'âme du lieu intacte tout en apportant un vent de fraîcheur.

Solidement épaulé un temps par Khaled Zoughlami, ancien propriétaire et figure bien connue de la restauration bruxelloise, Thomas Fischer est à présent seul à tenir la barre. Désormais, c'est son engagement personnel couplé à son sens inné de l'accueil et du business qui font la différence dans l'écriture de ce nouveau chapitre. Pour mener à bien cette entreprise, l'homme peut compter sur une équipe bien rodée et sur un solide bagage. Entré dans la restauration à l'âge de dix-sept ans, il a occupé différentes fonctions avant de devenir directeur des opérations pour le groupe Blanchart (L'Amusoir, Spirito, Les Brasseries Georges...). Il est par ailleurs actif dans le secteur immobilier et il développe en parallèle d'autres projets comme l'ouverture de restaurants conceptuels, notamment du côté de la place du Châtelain.

Les Petits oignons, c'est aussi un emplacement exceptionnel. Ancré fièrement aux abords du Sablon, ce resto peut s'enorgueillir d'offrir une vue sur le Palais de justice et sur le Conservatoire royal, deux lieux emblématiques du patrimoine de la capitale. Avec ses décors directement inspirés par l'édifice de la place Poelaert, son ambiance intimiste et son style de brasserie chic, cette adresse attire une belle clientèle dont bon nombre d'hommes d'affaires, de politiciens et de magistrats mais également de familles. C'est l'endroit où aller pour un business lunch. Signe du renouveau qui s'opère, des œuvres provenant de la galerie Paula Raiglot, une valeur sûre de l'art bruxellois, y sont exposées et renforcent encore l'ancrage local tant apprécié des aficionados.

A l'étage, on découvre un trésor très prisé : une salle lumineuse qui s'adapte particulièrement aux réunions d'entreprise ou aux événements privés comptant jusqu'à 65 personnes. Aux antipodes des espaces sans âme au style impersonnel, l'endroit offre confort et discrétion avec en prime une vue plongeante sur la grouillante rue de la régence. Un must pour l'organisation de banquets et de réceptions en tout genre.

Cette table a encore bien plus à proposer comme la vaste terrasse flambant neuve pouvant accueillir 80 couverts : un énorme plus pour les beaux jours. Parmi les nombreux autres atouts du lieu, on retient encore un excellent rapport qualité-prix et un service au top. Que du bon, ce qui lui vaut de figurer dans le Guide Michelin et dans le Gault et Millau.

Envie de se laisser tenter ? Ça tombe bien : les Petits oignons offrent un point de chute idéal pour profiter des nocturnes du Sablon avant les fêtes de fin d'année avec en prime le parking Poelaert à 250 m du restaurant.

Les Petits Oignons | Rue de la Régence 25 | 1000 Bruxelles | T. 02 511 76 15 Ouvert 7 jours sur 7
www.lespetitsoignons.be | lespetitsoignons | @lespetitsoignons