



Maisons Niels

100

1926 2026

VIJF GENERATIES

EEN GEDEELDE PASSIE VOOR BELGISCHE GASTVRIJHEID

Sinds 1926, het jaar waarin het hotel-restaurant Canterbury – het eerste etablissement van de familie Niels in Brussel – zijn deuren opende, hebben vijf generaties hun stempel gedrukt op de geschiedenis van de Belgische gastronomie.

Vandaag de dag telt Maisons Niels vier iconische brasseries: Au Vieux Saint Martin, Au Savoy, Au Grand Forestier en Claridge.

In 2028 viert het meest iconische restaurant van de Zavel, Au Vieux Saint Martin, zijn 60-jarig bestaan. Een verhaal dat ook op het bord tot uiting komt, via klassiekers die inmiddels tot paradepaardjes zijn uitgegroeid. Een daarvan is het filet américain, dat in 2024 zijn honderdjarig bestaan vierde.

Sommige adresjes overleven trends en generaties zonder ooit hun identiteit te verliezen. Achter Au Vieux Saint Martin, Au Savoy, Au Grand Forestier en ook het Claridge schuilt één en dezelfde familie. Al vijf generaties lang koestert de Niels Familie een bepaald ideaalbeeld van de Brusselse brasserie: een royale en verfijnde keuken, zorgvuldig geselecteerde producten, een tot in de kleinste details doordacht interieur en, bovenal, bijzondere aandacht voor de gasten; allemaal fundamentele waarden die, sinds de opening van het Canterbury in 1926, de reputatie van de Maisons Niels hebben gevormd.

JOSEPH NIELS, DE BEGINJAREN VAN DE GESCHIEDENIS

Het begint allemaal met Joseph Niels, een tijdgenoot van Auguste Escoffier. In Londen werkt hij in het Savoy, een van de meest legendarische restaurants van die tijd, waar hij de beroemde Franse chef-kok ontmoet. Daar ontstaat een recept dat generaties lang zal voortleven: de steak tartaar die Joseph Niels halverwege de jaren twintig mee terugneemt naar Brussel. Hij geeft er een eigen draai aan en creëert zo het 'filet américain', het paradegerecht van het Canterbury, het restaurant dat hij in 1926 opent aan de Boulevard Jacqmain. Dit gerecht zou een van de kenmerkende gerechten worden van de brasseries die de volgende generaties later zouden openen. Het wordt sindsdien bereid volgens een onveranderlijk recept en dit gerecht, dat in 2024 ter gelegenheid van zijn honderdjarig bestaan in een boek werd geëerd, blijft een van de paradegerechten van de vier vestigingen van de groep.

DE BELGISCHE BRASSERIE DIE DE TRADITIE NIET OPNIEUW UITVINDT

Naast dit eeuwenoude gerecht hebben de grote klassiekers van de Belgische brasserie natuurlijk ook hun plaats gevonden in de vier restaurants van Maisons Niels: garnalenkroketten, fondue met parmezaan, bouchées à la reine of Vlaamse stoofpotjes. Achter deze schijnbare eenvoud gaat echter een zeer actuele eis schuil: hier is geen sprake van een centrale keuken. Elk restaurant werkt in zijn eigen keuken, met zijn eigen teams. De basisingrediënten worden in eigen huis bereid, net als de mayonaise en het ijs dat in de desserts wordt verwerkt. De consistentie moet voortkomen uit het vakmanschap van de keukenteams, en niet uit een uitbestede productie.

VIER BELGISCHE ADRESSEN DIE ELKAAR AANVULLEN

Deze filosofie komt vooral tot uiting in Le Vieux Saint Martin, dat in 2028 zijn 60-jarig bestaan zal vieren. Net als bij Le Grand Forestier, een restaurant dat sinds 2015 in Watermael-Boitsfort – aan de rand van het Zoniënwoud – gevestigd is, maar ook bij Le Savoy, het restaurant aan de Brugmannplein in Elsene dat in 2018 werd opgericht, of bij Le Claridge, een rotisserie die in 2022 in Waterloo werd geopend, is er sprake van hetzelfde DNA: dat van een zaak die wordt geleid door een familie die niets aan het toeval overlaat en elke locatie de eigen sfeer geeft die past bij de wijk waarin het zich bevindt.

KUNST, HET DISCRETE HANDTEKEN VAN DE NIELS

Toen Albert Niels eind jaren zestig het Café de la Justice op de Grote Zandplaats overnam om er het Vieux Saint Martin van te maken, schakelde hij Christophe Gevers in, een vooraanstaande figuur in de Belgische interieurarchitectuur van de twintigste eeuw. Albert Niels nam geen genoegen met het kiezen van mooi meubilair. Hij wilde het comfort ervan zelf kunnen controleren. Elk meubelstuk wordt daarom op ware grootte, op schaal 1:1, getest voordat het definitief wordt goedgekeurd.

Deze aandacht voor detail is vandaag de dag nog steeds terug te vinden in de verschillende vestigingen van het groep. De originele kunstwerken – van Karel Appel, Pierre Alechinsky of Walter Swennen – die de muren sieren, komen uit de persoonlijke collectie van de familie Niels en dragen bij aan de sfeer van elk restaurant. Maisons Niels integreert ook graag hedendaagse kunst in alledaagse voorwerpen. Er worden regelmatig kunstenaars uitgenodigd om het etiket van een wijn of de vormgeving van de luciferdoosjes die aan de gasten worden aangeboden te ontwerpen.

DE KUNST VAN DE DIENSTVERLENING

Deze eis komt vanzelfsprekend ook tot uiting in de bediening, die net zo belangrijk is als het gerecht zelf. Een vaste klant herkennen. Een nieuwe klant verwelkomen alsof hij al verwacht werd. En ervan uitgaan dat de hond die zijn baasje vergezelt, ook een passend onthaal verdient. Deze filosofie behoort tot de grondbeginselen van het huis Niels: een constante kwaliteit, maar nooit onpersoonlijk. Want hoewel de inrichting, de recepten en bepaalde handelingen worden doorgegeven, kan gastvrijheid niet in steen worden gegoten. Ze vindt zichzelf bij elke bediening opnieuw uit, met elk team en elke klant. Bij Niels zijn de restaurantmanagers voormalige chef de rang, wat het bewijs is van de verbondenheid van elke medewerker met het Brusselse huis.

MAXIME NIELS, DE VIJFDE GENERATIE

Sinds 2025 wordt het verhaal voortgezet door Maxime Niels, zoon van Frédéric Niels en achter-achterkleinzoon van Joseph. Aan zijn zijde staan zijn vader en zijn grootvader Albert: drie generaties die momenteel verenigd zijn rond één en hetzelfde huis, met een eenvoudige ambitie: behouden wat het waard is om bewaard te blijven en de rest verder te laten evolueren. Daarin schuilt ongetwijfeld het unieke karakter van de familie Niels. Hun erfgoed is geen decor, maar een basis van waaruit de familie het verhaal verder schrijft.

2028: HET BOEK OVER DE 60 STE VERJAARDAG VAN LE VIEUX SAINT MARTIN

Om het 60 jaar bestaan van Le Vieux Saint Martin te vieren, werkt de familie aan een jubileumboek dat veel meer zal zijn dan alleen een institutioneel werk. Maandenlang heeft de auteur anekdotes, herinneringen en verhalen verzameld bij familieleden, buurtbewoners en klanten van de instelling. Het resultaat: bijna 150 pagina's met soms onverwachte, soms smakelijke verhalen, verrijkt met talrijke archieffoto's. Het boek vormt een levendige herinnering aan Le Vieux Saint Martin, maar ook een stukje Brusselse geschiedenis, verteld door degenen die het zelf hebben meegemaakt.