



CINQ GÉNÉRATIONS

UNE PASSION COMMUNE POUR LA BRASSERIE BELGE

Depuis 1926, date d'ouverture de l'hôtel-restaurant Canterbury, première enseigne de **la famille Niels** inaugurée à Bruxelles, cinq générations ont inscrit leur nom dans l'histoire de la gastronomie belge.

Aujourd'hui, **Maisons Niels** compte quatre brasseries emblématiques: **Au Vieux Saint Martin, Au Savoy, Au Grand Forestier et Claridge.**

En 2028, le restaurant le plus emblématique du Sablon, **Au Vieux Saint Martin**, fêtera ses 60 ans. Une histoire qui se raconte aussi dans l'assiette, à travers des classiques devenus signatures. Parmi eux, **le filet américain** qui célèbre **son centenaire en 2024.**

Certaines adresses traversent les modes et les générations sans jamais perdre leur identité. Derrière Au Vieux Saint Martin, Au Savoy, Au Grand Forestier ou encore le Claridge, il y a une même famille.

Depuis cinq générations, les Niels cultivent une certaine idée de la brasserie bruxelloise : une cuisine généreuse et précise, des produits soigneusement sélectionnés, des décors pensés dans les moindres détails et, surtout, une attention particulière portée aux clients ; autant de fondamentaux qui, depuis l'ouverture du Canterbury en 1926, ont forgé la réputation des enseignes Niels.

JOSEPH NIELS, AUX ORIGINES DE L'HISTOIRE

Tout commence avec Joseph Niels, contemporain d'Auguste Escoffier. À Londres, il travaille au Savoy, l'un des restaurants les plus mythiques de l'époque, où il côtoie le célèbre chef français. C'est là que naît une recette appelée à traverser les générations : le steak tartare que Joseph Niels ramène à Bruxelles au milieu des années 20. Il la réinvente pour donner naissance au filet américain, le plat phare du Canterbury, le restaurant qu'il ouvre en 1926 sur le boulevard Jacqmain. Ce plat deviendra l'une des signatures des brasseries que les générations qui lui succéderont inaugureront par la suite. Préparé depuis lors selon une recette immuable, ce plat célébré par un livre paru en 2024, à l'occasion de son centenaire, demeure l'un des plats phares des quatre établissements du groupe.

LA BRASSERIE BELGE QUI NE REINVENTE PAS LA TRADITION

Aux côtés de ce plat centenaire, les grands classiques de la brasserie belge ont naturellement trouvé leur place dans les quatre restaurants de Maisons Niels: croquettes de crevettes, fondus au parmesan, bouchées à la reine ou carbonnades flamandes. Derrière cette apparente simplicité se cache toutefois une exigence très actuelle : ici, pas de cuisine centrale. Chaque restaurant travaille dans ses propres cuisines, avec ses propres équipes. Les fonds sont réalisés maison, tout comme la mayonnaise et les crèmes glacées qui entrent dans la composition des desserts. La régularité doit venir du savoir-faire des brigades, et non d'un système de production délocalisé.

QUATRE ADRESSES BELGES ET COMPLEMENTAIRES

Cette philosophie s'exprime particulièrement au Vieux Saint Martin, qui fêtera ses 60 ans en 2028. Comme au Grand Forestier, une table située à Watermael Boitsfort - aux portes de la forêt de Soignes - depuis 2015, mais aussi au Savoy, le restaurant de la place Brugmann à Ixelles créé en 2018 ou au Claridge, une pâtisserie fondée à Waterloo en 2022, on y retrouve un même ADN : celui d'une maison orchestrée par une famille qui ne laisse rien au hasard et insuffle dans chaque lieu un esprit propre au quartier dans lequel il s'inscrit.

L'ART, SIGNATURE DISCRETE DES NIELS

À la fin des années 60, lorsque Albert Niels reprend le café de la Justice au Grand Sablon pour créer le Vieux Saint Martin, il fait appel à Christophe Gevers, figure majeure de l'architecture intérieure belge du XXe siècle. Albert Niels ne se contente pas de choisir du beau mobilier. Il veut pouvoir en vérifier le confort. Chaque pièce est donc testée grandeur nature, à l'échelle 1:1, avant d'être définitivement adoptée. Cette attention aux détails se retrouve encore aujourd'hui dans les différentes enseignes du groupe. Les œuvres originales - par Karel Appel, Pierre Alechinsky ou Walter Swennen - qui habillent

les murs proviennent de la collection personnelle des Niels et participent à l'âme de chaque restaurant. Maisons Niels aime aussi faire entrer la création contemporaine dans les objets du quotidien. Des artistes sont régulièrement invités à imaginer l'étiquette d'un vin ou le graphisme des boîtes d'allumettes offertes aux clients.

L'ART DU SERVICE

Cette exigence se prolonge naturellement dans le service, qui occupe une place aussi importante que l'assiette. Reconnaître un habitué. Accueillir un nouveau client comme s'il était attendu. Et considérer que le chien qui accompagne son maître mérite, lui aussi, un accueil à la hauteur. Cette philosophie fait partie des fondamentaux de la maison Niels : une qualité constante, mais jamais impersonnelle. Car si les décors, les recettes et certains gestes se transmettent, l'hospitalité ne peut pas être figée. Elle se réinvente à chaque service, avec chaque équipe et chaque client. Chez les Niels, les directeurs de restaurants sont d'anciens chefs de rang, preuve de l'attachement de chaque collaborateur à la Maison bruxelloise.

MAXIME NIELS, LA CINQUIÈME GÉNÉRATION

Depuis 2025, l'histoire continue avec Maxime Niels, fils de Frédéric Niels et arrière-arrière-petit-fils de Joseph. À ses côtés, son père et son grand-père Albert : trois générations actuellement réunies autour d'une même maison, avec une ambition simple, préserver ce qui mérite de l'être et continuer à faire évoluer le reste. C'est sans doute là que réside la singularité des Niels. Leur patrimoine n'est pas un décor de fond, mais une base à partir de laquelle la famille continue d'écrire la suite.

2028 : LE LIVRE DES 60 ANS DU VIEUX SAINT MARTIN

Pour célébrer les 60 ans du Vieux Saint Martin, la famille prépare un livre anniversaire qui sera bien davantage qu'un ouvrage institutionnel. Pendant plusieurs mois, l'autrice a collecté anecdotes, souvenirs et histoires auprès des membres de la famille, des habitants du quartier et des clients de l'institution. Le résultat : près de 150 pages d'histoires parfois inattendues, parfois savoureuses, accompagnées de nombreuses images d'archives. L'ouvrage constitue une mémoire vivante du Vieux Saint Martin, mais aussi un morceau de l'histoire de Bruxelles raconté par ceux qui l'ont vécue.