



PERSBERICHT
Brussel, 8 september 2026

Brusselicious krijgt er zes restaurants bij

Zes Brusselse restaurants worden toegevoegd aan de lijst van zaken met een Brusselicious-label. Brusselicious is het kwaliteitslabel voor Brusselse etablissementen waar je typisch Belgische gerechten kan eten. Het gaat om een veertigtal restaurants in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

Typisch Belgische kost kent bijzonder veel succes in de hoofdstad. Om aan de grote vraag tegemoet te komen, pakt visit.brussels uit met het kwaliteitslabel **Brusselicious**. Een externe jury selecteerde restaurants verspreid over het hele Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Die kregen het label Brusselicious, een erkenning die gepaard gaat met extra visibiliteit dankzij de website [brusselicious.brussels](https://www.brusselicious.brussels) en andere communicatiekanalen van visit.brussels.

Daar komen nu dus **zes restaurants bij**. De zaken werden bezocht door culinaire journalisten die deel uitmaken van een **onafhankelijke jury**. De selectie gebeurde op basis van een reeks criteria zoals kwaliteit, authenticiteit, herkomst en versheid van de producten, kooktechniek, het Belgisch karakter van de zaak en de prijs-kwaliteitverhouding.

Nieuw gelabelde restaurants

De zaken die erbij komen, weerspiegelen perfect de dynamiek die er heerst in de Brusselse restaurantwereld. Het gaat om iconische adressen zoals de **Volle Gas** in Elsene, **De Hoef 1627** in Ukkel en de **BRYC (Brussels Royal Yacht Club)** in Laken. Ook **La Pierre Bleue** dat in de Ilôt Sacré ligt, **Journal** in Sint-Pieters-Woluwe en **Moutarde** in Elsene mogen voortaan het label dragen.

Meer over de voorwaarden om het label te verkrijgen:

<https://www.visit.brussels/nl/professionals/partners/labels-awards/label-brusselicious>

Meer info over de gelabelde restaurants: www.brusselicious.brussels

Perscontact: Noémie Wibail : +32 490 49 43 84 – n.wibail@visit.brussels