



PERSBERICHT
Brussel, 24 augustus 2026

Het Tram Experience-seizoen start met heel wat nieuwigheden

Vanaf vrijdag 28 augustus rijdt de Tram Experience weer uit. In het nieuwe seizoen worden de menu's gecreëerd door enkele topnamen uit de Belgische gastronomie. Van grote belofte David-Alexandre Bruno (Quartz) tot sterrenchefs als Olly Ceulenaere (Publiek*) en Ricarda Grommes (Quadras*). Naar aanleiding van het 100-jarig bestaan van het meest iconische restaurant van ons land, pakken drie generaties Comme chez soi*-chefs dit seizoen uit met een speciaal feestmenu. Met de lunch voor grote groepen, heeft de Tram Experience er een nieuwe formule bij.

Een rit met de **Tram Experience** is goed voor een onvergetelijke culinaire ervaring. Gasten genieten met z'n tweeën, vieren of met een hele groep van een menu gecreëerd door een topchef. En dat tijdens een trip door de mooiste wijken van de hoofdstad. Ideaal voor een romantisch diner in Brussel, een originele avond uit met vrienden of een exclusieve teambuilding.

Snel reserveren is de boodschap. Want de eerste namen van het **nieuwe seizoen** (dat loopt tot juli 2027) zijn bekend en die lezen als een staalkaart van de topgastronomie in ons land.

Vanwege het grote succes van de Tram Experience, kunnen bezoekers dit jaar kiezen voor een volledig **nieuwe lunchformule**. Die werd in het leven geroepen voor grote groepen die de hele tram wensen af te huren.

Topnamen uit de Belgische gastronomie

Op het programma staan alvast enkele klinkende namen uit de drie gewesten van ons land. Brusselaar **David-Alexandre Bruno** trapt het seizoen af. De chef van het restaurant Quartz in Elsene gooit hoge ogen met zijn keuken die wordt gekenmerkt door technische precisie en elegantie. Het leverde hem de titel Jonge chef van het jaar 2026 voor Brussel op in de jongste editie van de Gault & Millau-gids. Tot 11 oktober staat hij in voor de menu's op de tram.

Maar er liggen nog andere topnamen vast. Zo tekent **Olly Ceulenaere** van het Gentse Publiek* voor het menu van 2 februari tot 21 maart. Zijn verrassende no-nonsenseaanpak zal ongetwijfeld veel tramreizigers wegblazen. Van 23 maart tot 9 mei is het de beurt aan **Ricarda Grommes**, cheffe van het geprezen Quadras* in Sankt-Vith waar ze bekend staat om haar creativiteit met invloeden uit verschillende windstreken.

100 jaar Comme chez soi

De maanden december en januari staan in het teken van **100 jaar Comme Chez Soi***. Het iconische restaurant op het Brusselse Rouppeplein verzamelt al meer dan 70 jaar onafgebroken de Michelinsterren. Pierre Wynants, de peetvader van de Belgische gastronomie, slaat samen met schoonzoon en huidige chef Lionel Rigolet én kleinzoon en toekomstige chef, Loïc Rigolet, de handen in elkaar voor een uniek feestmenu.



Nieuwe lunchformule

Elk jaar is de Tram Experience goed voor zo'n 8.500 couverts. Vanwege het grote succes van het concept wordt dan ook geopteerd voor een extra formule op werkdagen. Naast de dinerformules met een 6- of 7-gangenmenu is er voortaan ook een **lunchformule van 4 gangen**. Die optie is er alleen voor grote groepen waarvoor de tram volledig wordt afgehuurd.

Meer info

De menu's worden telkens met zorg aan boord bereid door Thibault Granville (Taste Great) en zijn team. Reserveren kan voor 2 of voor 4 personen via www.tramexperience.brussels. De hele tram (36 plaatsen) of een wagon (16 of 20 plaatsen) afhuren voor een evenement of een teambuilding kan ook.

Perscontact: Jeroen Roppe, Spokesperson visit.brussels – j.roppe@visit.brussels - +32 476 61 60 99.

Contact afhuren tram: Julie De Pauw, Business Developer – corporate@visit.brussels