



COMMUNIQUE DE PRESSE Bruxelles, le 24 août 2026

La nouvelle saison du Tram Experience démarre sur des chapeaux de roue

Dès le vendredi 28 août, le Tram Experience reprendra du service. Pour cette nouvelle saison, les menus seront imaginés par de grands noms de la gastronomie belge. Parmi eux figurent le prometteur David-Alexandre Bruno (Quartz), ainsi que des chefs étoilés tels qu'Olly Ceulenaere (Publiek*) et Ricarda Grommes (Quadras*). À l'occasion du centenaire du restaurant le plus emblématique du pays, trois générations de chefs du Comme chez Soi* proposeront également un menu festif spécialement conçu pour l'événement. Autre nouveauté cette saison : une formule de déjeuner destinée aux grands groupes.

Un voyage à bord du **Tram Experience** promet une expérience culinaire inoubliable. En couple, à quatre ou en groupe, les convives savourent un menu imaginé par un grand chef, tout en parcourant les plus beaux quartiers de la capitale. Une formule idéale pour un dîner romantique à Bruxelles, une soirée originale entre amis ou un team building exclusif.

Mieux vaut réserver sans tarder : les premiers noms de la programmation de cette **nouvelle saison** (qui s'étendra jusqu'à début juillet 2027) ont été dévoilés et offrent un bel aperçu de l'excellence gastronomique belge.

Face au succès rencontré par le Tram Experience, les visiteurs pourront également découvrir cette année **une toute nouvelle formule de déjeuner**. Celle-ci a été spécialement conçue pour les grands groupes souhaitant privatiser l'ensemble du tram.

Les grands noms de la gastronomie belge à l'honneur

La programmation accueillera plusieurs figures emblématiques des trois régions du pays. Le Bruxellois **David-Alexandre Bruno** ouvrira la saison. À la tête du restaurant **Quartz** à Ixelles, le chef séduit par une cuisine alliant précision technique et élégance. Une approche qui lui a valu le titre de **Jeune Chef de l'Année 2026 pour Bruxelles** dans la dernière édition du guide Gault & Millau. Il signera les menus servis à bord du tram jusqu'au **11 octobre**.

D'autres chefs de renom sont également annoncés. **Olly Ceulenaere**, du restaurant gantois **Publiek***, élaborera ainsi le menu proposé du **2 février au 21 mars**. Son approche surprenante et sans artifices promet de marquer les voyageurs du tram.

Du **23 mars au 9 mai**, ce sera au tour de **Ricarda Grommes**, cheffe du très réputé **Quadras*** à Saint-Vith. Reconnue pour sa créativité nourrie d'influences venues de divers horizons, elle proposera une cuisine aussi inspirée qu'inventive.



100 ans de Comme Chez Soi

Les mois de décembre et janvier seront placés sous le signe des **100 ans de Comme Chez Soi***. Véritable institution de la scène gastronomique bruxelloise située place Rouppe, le restaurant cumule sans interruption des étoiles Michelin depuis plus de 70 ans. Pour célébrer cet anniversaire exceptionnel, **Pierre Wynants**, parrain de la gastronomie belge, unira son talent à celui de son gendre et chef actuel **Lionel Rigolet**, ainsi qu'à celui de son petit-fils et futur chef **Loïc Rigolet**, autour d'un menu festif inédit.

Nouvelle formule déjeuner

Chaque année, le Tram Experience sert quelque 8 500 couverts. Face au succès croissant du concept, une formule supplémentaire sera désormais proposée en semaine. En plus des formules dîner comprenant un menu en 6 ou 7 services, **une formule déjeuner en 4 services** fait son apparition. Cette option est exclusivement destinée aux **grands groupes privatisant l'ensemble du tram**.

Plus d'informations

Les menus sont préparés avec le plus grand soin à bord par **Thibault Granville (Taste Great)** et son équipe.

Réservations pour 2 ou 4 personnes via **www.tramexperience.brussels**

Il est également possible de privatiser l'ensemble du tram (36 places) ou un wagon (16 ou 20 places) pour un événement ou un team building.

Contact

Jeroen Roppe, porte-parole de visit.brussels j.roppe@visit.brussels +32 476 61 60 99

presse

Contact

privatisation

du

tram

Julie De Pauw, Business Developer corporate@visit.brussels