



Royaume festif AU ROY D'ESPAGNE

Le Roy d'Espagne dévoile *Le Royaume secret - Christmas Fairies*, une immersion féerique au cœur de Bruxelles. Certains endroits traversent les époques sans jamais perdre leur âme. Le Roy d'Espagne, sur la Grand-Place, est de ceux-là.

PAR PATRICIA CORNET

À LA FOIS RESTAURANT, brasserie, lieu de mémoire et d'événement, le Roy d'Espagne est devenu, au fil des ans, un acteur vivant de la scène culturelle et gastronomique bruxelloise. Chaque hiver, il étonne en se métamorphosant : à l'abri

des regards, ses étages supérieurs deviennent le théâtre d'une expérience immersive qui émerveille petits et grands. *Christmas Fairies - The Secret Kingdom* s'impose désormais comme un rendez-vous incontournable des Plaisirs d'Hiver.

L'aventure est née d'une rencontre. À l'origine du projet, trois personnalités aux univers complémentaires : Jean-Philippe Bosman, propriétaire et bâtisseur du nouveau du Roy d'Espagne depuis plus de douze ans,

Patricia Cornet, co-gérante et directrice commerciale et marketing, et Aurélie Bragard, créatrice de productions scénographiques immersives et fondatrice de Bragard Studio. Ensemble, ils imaginent une expérience hors du commun. En 2023, le troisième étage du bâtiment ouvre pour la première fois ses portes au public sous la forme d'un parcours féerique. En 2024, le projet rejoint officiellement les Plaisirs d'Hiver. En 2025, *Christmas Fairies* revient dans une version enrichie, inspirée des grandes légendes de Noël, de la forêt enchantée et des secrets du père Noël.

VOYAGE AU CŒUR DE LA FORÊT MAGIQUE

Cette année, *Christmas Fairies* plonge ses visiteurs dans un univers mystérieux et envoûtant, *The Magic Forest*. L'entrée s'effectue par une porte discrète au 45 rue au Beurre. Dès les premiers pas, on quitte la ville pour pénétrer dans une forêt enchantée, entièrement imaginée et construite à la main. Lumières suspendues et textures végétales tissent une atmosphère immersive, à la fois douce et envoûtante. Chaque espace se fait clairière, passage secret, fragment de conte... Le voyage mène ainsi jusqu'au Royaume du père Noël, niché tout en haut, où la magie atteint son apogée. L'expérience se conclut dans un espace intime, baigné de lumière et ouvert sur la Grand-Place scintillante. Un bar d'hiver propose vin chaud et douceurs de saison. Un moment de répit, face au spectacle lumineux de la place. Et pour rendre l'aventure encore plus inoubliable, le père Noël est présent chaque jour de l'événement, prêt à recevoir les lettres que petits et grands peuvent lui remettre personnellement. L'événement est ouvert au public du 28 novembre 2025 au 3 janvier 2026, avec possibilité de privatiser des créneaux pour des visites exclusives, des événements d'entreprise, des anniversaires ou des fêtes en famille.

UN LIEU OUVERT ET VIVANT

Le Roy d'Espagne n'est pas qu'un décor. C'est une maison ouverte, ancrée dans la ville, qui vit et vibre chaque jour de l'année. Ouvert sans interruption de 8 heures à 1 heure du matin, il accueille tous les publics : touristes, locaux, familles, étudiants, groupes, professionnels. L'établissement offre une réduction de 20% aux étudiants et propose une offre adaptée à tous les moments de la journée : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, apéritif, dîner, sans oublier le fameux "dernier verre" du soir. On y croise autant des visiteurs venus du monde entier

que des Bruxellois fidèles, attachés à cette maison chaleureuse.

CULTIVER L'AUTHENTICITÉ

La cuisine est au cœur du projet. Tout est fait maison, dans le respect des traditions et des produits. Le Roy d'Espagne, labellisé *Good Food*, propose un menu qui met à l'honneur les classiques belges, avec également des plats végétariens, vegan, halal ou kasher sur demande, et sans gluten ou sans lactose. Le vol-au-vent est devenu une référence à Bruxelles : 3^e au classement général, mais premier dans sa catégorie selon le public!

UN ESPACE D'EXCEPTION POUR LES ÉVÉNEMENTS

Le Roy d'Espagne est le plus grand restaurant de la Grand-Place. Il propose 350 places réparties sur plusieurs niveaux, tous privatisables, individuellement ou en totalité, pour les grands événements. Mariages, séminaires, soirées d'entreprise, réceptions, anniversaires ou dîners familiaux... Chaque projet trouve sa place dans l'un des espaces emblématiques. La salle *Estaminet*, avec ses grandes fenêtres donnant directement sur la Grand-Place, peut accueillir jusqu'à 150 personnes. C'est un lieu prisé pour les cocktails, les repas assis ou les soirées festives. Les autres salles, plus confidentielles, permettent d'organiser des dîners sur mesure, des réunions ou des animations thématiques.

SERVICES PENSÉS POUR TOUS

Ce qui distingue le Roy d'Espagne, c'est aussi son sens de l'accueil. L'équipe, multilingue, est attentive et à l'écoute. Chaque événement peut être adapté selon les besoins : décoration personnalisée, menus spécifiques, animations, horaires prolongés, matériel technique. Le lieu est aussi parfaitement adapté aux groupes touristiques, aux visites guidées, aux *incentives* et aux événements institutionnels.

LIEU DE MÉMOIRE ET DE TRANSMISSION

Depuis toujours, le Roy d'Espagne est un endroit chargé de souvenirs. On s'y retrouve à toutes les étapes de la vie. Nombreux sont ceux qui racontent comment leurs parents y venaient flirter dans les alcôves, ou comment ils y ont dégusté leurs premières gaufres. Aujourd'hui, leurs enfants perpétuent la tradition. Et demain? Ce seront peut-être leurs petits-enfants... Car ici, on ne se contente pas de servir un plat. On crée des souvenirs.



Christmas Fairies THE SECRET KINGDOM

Jusqu'au 03.01.26

- Visites libres & créneaux privatisables sur demande
- Privatisations possibles par étage ou le bâtiment complet (jusqu'à 350 personnes)
- Événements privés, mariages, séminaires, anniversaires, groupes touristiques
- Service multilingue, cuisine maison, menus adaptés à tous régimes
- Renseignements et réservations: sales@roydespagne.be

roydespagne.be
christmasfairiesbxl.com
 Insta: @christmasfairiesbxl