



GASTRONOMIE & OENOLOGIE

Maxime Van-Hulle règne sur les cuisines du Royal Hainaut

Martin Boonen

08 February 2024



Au Royal Hainaut, cet extraordinaire hôtel et spa à Valenciennes, à une petite heure seulement de Bruxelles, c'est désormais le chef Maxime Van-Hulle qui préside aux destinées des deux restaurants de l'ensemble : La Storia et La Galerie. Cuisine italienne bourgeoise et luxueuse pour le premier, cuisine de brasserie savoureuse et de terroir

pour le second, et dans les deux cas : des desserts de haut vol. Car Maxime Van-Hulle est avant tout un chef pâtissier brillant !

Nous vous avons déjà parlé du **Royal Hainaut**. Ce **complexe hôtelier de luxe** (qui comprend un **hôtel quatre étoiles supérieur**, une **piscine** intérieure, un **spa** complet et une salle de **fitness**, des salles de **réceptions** pour les événements, deux **restaurants**, deux **bars** et même une chapelle privée...) est le fruit d'une extraordinaire rénovation qui vit, en 2018, l'ancien hôpital général d'autrefois devenir le **palace** au caractère fou qu'il est aujourd'hui.



© Royal Hainaut

Pour être au niveau de l'écrin, il fallait aux deux **restaurants** du **Royal Hainaut**, un **chef** qui soit à la hauteur. Les deux établissements tirent leur inspiration dans la culture du **Hainaut** (une région historique qui s'étend des deux côtés de la frontière belge et française). Le premier, **La Storia**, est un **restaurant haut de gamme italien** qui fait écho, de manière luxueuse, à l'histoire de l'immigration italienne dans la région. Le second, **La Galerie**, est une **brasserie** qui rend hommage au **patrimoine culinaire local**. Pour faire le lien entre ces deux univers gustatifs très différents, la direction de l'**hôtel** semble avoir trouvé son homme en la personne de **Maxime Van-Hulle**, lui dont les origines familiales se partagent entre le Nord de la France et la Sicile.

Le chef Maxime Van-Hulle © Royal Hainaut

À **La Storia**, **Maxime Van-Hulle** propose une **cuisine italienne bourgeoise** (dans le bon sens du terme), traditionnelle et sapide. On y trouve les grands classiques de la **tradition culinaire transalpine** élégante ramenée dans l'air du temps. Les cuissons sont impeccables, les produits soignés, les portions généreuses, et les goûts justement équilibrés. C'est un sans faute dans l'assiette. Les vins choisis par le sommelier pour accompagner les deux **menus** proposés font mouche et jouent pleinement leur rôle : celui de relever les **saveurs** de l'**assiette**.

© Royal Hainaut

© Royal Hainaut

Le cadre est à l'image de l'ensemble du **complexe hôtelier** : grandiose. L'épaisse et claire moquette réchauffe les larges pilastres de pierre qui soutiennent une voûte immaculée. Un chic baroque et moderne qui s'inscrit bien dans le **décor historique**.

La Storia © Royal Hainaut

Autre salle, autre ambiance à **La Galerie**, la **brasserie** du **Royal Hainaut**. Pas moins baroque qu'ailleurs dans l'hôtel, l'ambiance est ici plus décontractée et plus animée. Le **chef Maxime Van-Hulle** met la région à l'honneur dans l'assiette. Avec des produits rigoureusement tracés, il renouvelle – sans la révolutionner – l'image de la **cuisine du terroir du Nord de la France**. Mention spéciale à son **Lucullus de Valenciennes**, cette spécialité hyper locale (également appelée langue de Lucullus), née en 1930, est en fait une version luxueuse de la langue de bœuf. Elle alterne, dans une composition très graphique, des fines tranches de langue de bœuf, fumée, puis cuite au court-bouillon, et du foie gras.

La Galerie © Royal Hainaut

Mais, que ce soit à **La Storia** ou à **La Galerie**, là où **Maxime Van-Hulle** fait toute la différence, c'est au moment du **dessert**. Le **chef**, même s'il est incontestablement à l'aise à toutes les étapes du **menu** ou de la **carte**, est avant tout un **pâtissier**, et, une fois le **dessert** arrivé, il ne peut plus le cacher. Ses créations sont particulièrement enlevées. À **La Storia**, il affectionne travailler les noisettes du Piémont ou les amandes douces de sa Sicile d'origine. Jouant sur la sucrosité, la douceur, le croquant et même les températures, il se fait plaisir en ravissant nos **papilles**. Et si le **sommelier** a la bonne idée d'accompagner votre dessert par un verre de **Frangelico** (une liqueur à base de noisette produite à Canale), alors le bonheur est total.

© Royal Hainaut

À **La Galerie, Maxime Van-Hulle** revisite tous les mois son dessert signature : la **pavlova**, qu'il affuble de multiples accents aux grès de son inspiration. Toujours avec une **gourmandise** extraordinaire (et une générosité qu'il ne faut pas sous-estimer, surtout en fin de repas).

Le Royal Bar © Royal Hainaut

© Royal Hainaut

Après avoir dégusté la cuisine du **chef Van-Hulle**, et avant de remonter dans votre **confortable**

chambre, faites un détour par le **Royal Bar**. Malheureusement un peu dissimulé derrière les cages d'ascenseurs. Contrairement à l'Atrium, le très glamour **bar** du lobby, installé sous une somptueuse verrière donnant l'impression d'être à l'extérieur, le **Royal Bar** s'inscrit dans la longue tradition des **bars d'hôtel** intimistes et douillets. La carte des boissons se montre à la hauteur de l'endroit en proposant des références rares et précieuses comme le cuvée *Comtes de Champagne*, de Taittinger, ou la *Grande Cuvée* de chez Krug, ou encore le précieux whiskey irlandais Yellow Spot, ainsi que le luxueux whisky Royal Salute 21 ans d'âge. Pas envie d'un spiritueux pour accompagner votre cigare pendant votre partie de billard ? Demandez un **cocktail** sur mesure au mixologiste du **Royal Bar**, vous ne serez pas déçus. Alors oui, après un – déjà – beau **dîner** à **La Storia** ou à **La Galerie**, la soirée risque de se prolonger tard dans la nuit... Cela ne fait rien, vous aurez tout le loisir de récupérer le lendemain, au **spa** ou au bord de la **piscine** intérieure, spectaculairement aménagée sous les voûtes des anciennes caves du bâtiment historique. Vous voyez, la vie est bien faite.

- Escapade
- Gastronomie
- Hotel
- Restaurant
- Spa



Informations supplémentaires

SUR INTERNET

www.royalhainaut.com

Vous aimerez peut-être

VOYAGE, ÉVASION & ESCAPADE

Voie royale en Hainaut

VOYAGE, ÉVASION & ESCAPADE

La vie de palace à Bruxelles

VOYAGE, ÉVASION & ESCAPADE

The Notary, la nouvelle adresse ultra chic à Bruges
