

Le Royal Hainaut, un hôtel à vivre

Le monumental «spa et resort» valenciennois, avec sa chapelle, sa sublime piscine voûtée, ses pierres bleues, ses 42 suites (et 37 chambres) fait rêver. Des événements singuliers y sont régulièrement organisés, ce qui fait de cet ancien hôpital du 18^e siècle un lieu vivant. Rencontre avec Emmanuel Béquet, directeur, et Maxime Van-Hulle, chef de La Storia et de La Galerie, les deux restaurants de cet écrin urbain atypique.

PAR [MARINE TESSE](#) - 17 FÉVRIER 2025



La piscine du Royal Hainaut. © Lena Heleta

Sa réputation n'est plus à faire tant le [colosse de briques Royal Hainaut](#) (30 000 m²), quatre étoiles basé en plein cœur de Valenciennes, fait parler de lui.

C'est en mai 2019 que l'ancien hôpital du 18^e siècle ouvre sa porte cochère, après son rachat en 2011 par l'entrepreneur Xavier Lucas (Financière Vauban) et plus de cinq ans de travaux. Les lieux étaient tombés à l'abandon après le transfert des patients au Centre hospitalier.

«300 fenêtres refaites à l'identique !», sourit Emmanuel Béquet, directeur de l'établissement ayant pris ses fonctions en août 2021 pour relever [le défi de la réouverture après le covid](#). «Il fallait montrer au monde qu'il y a un hôtel incroyable à Valenciennes. Capitaliser sur la singularité des lieux», analyse celui qui a fait ses armes dans les plus grands palaces des quatre coins de l'Hexagone.



Emmanuel Béquet, directeur du Royal Hainaut. © Lena Heleta

«Hôtel-destination»

«C'est ce que l'on pourrait appeler un hôtel destination. Les gens viennent pour les lieux en eux-mêmes», ajoute-t-il. «Mais nous avons également à cœur de nous inscrire dans notre territoire, de faire savoir tout ce qu'il y a à découvrir à Valenciennes et alentour».

À admirer l'immense piscine voûtée -«à part au Ritz peut-être, une telle surface n'existe pas dans le pays à ma connaissance» -, les chambres spacieuses (au nombre de 37 auxquelles s'ajoutent 42 suites) et finement décorées par Mme Lucas, l'épouse du propriétaire, on comprend bien ce terme de «destination».

La force de l'événementiel

Havre de relaxation avec son spa, son espace manucure et son incroyable piscine, donc, le Royal Hainaut n'en reste pas moins un lieu vivant. En atteste, juste à l'entrée après la cour carrée, son grand atrium bordé de verrières, où tout un chacun peut venir prendre un café.

Sont également organisés divers événements, à l'image des célèbres [concerts à la chandelle Candlelight](#), qui ont pris leurs quartiers au cœur de la chapelle désacralisée où sont par ailleurs régulièrement invités des artistes, à l'instar de Laurent Voulzy, Christophe Maé ou Calogero. L'établissement dispose par ailleurs de dix salles de séminaires.



La chapelle. © Lena Heleta

Un gastro italien et une brasserie de terroir

Mais l'atout cœur de l'hôtel, ce sont également ses deux restaurants. La Storia, Italien gastronomique [à la Toque Gault et Millau](#), et La Galerie, une brasserie de terroir de 180 couverts, le tout sous la houlette du chef Maxime Van-Hulle et sa brigade de 27 personnes s'affairant dans une cuisine de 450 m². Le péché mignon de ce disciple d'Escoffier, en plus de faire «*de la cuisine des sens, de la cuisine d'enfance*» (voir encadré) : créer des mises en scène pour des demandes en mariage et autres «*événements à fêter*» et inventer les menus pour les mariages en eux-mêmes, qui peuvent se dérouler sur place.



Le restaurant gastronomique italien La Storia. © Lena Heleta

«Qui ose gagne !»

Car son directeur le répète : leur signature, c'est la personnalisation, l'humain, la proximité avec le client. « *Quand on a un client, dans un lieu comme le nôtre, on est là pour lui raconter une histoire* », confie Emmanuel Béquet. « *C'est l'art de recevoir, et l'art de se revoir !* », sourit-il.

Si aujourd'hui l'établissement reçoit des clients français à hauteur de 85%, et belges pour 15%, son ambition est d'attirer davantage à l'international, et de se réinventer toujours, notamment grâce au développement de l'événementiel. « *Qui ose gagne !* », conclut le directeur, reprenant la devise des parachutistes... et résumant à la perfection l'esprit des lieux.



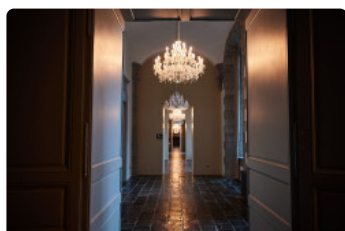
L'atrium, bordé de verrières. © Lena Heleta

ÉTIQUETTES: [ROYAL HAINAUT SPA & RESORT HOTEL](#)

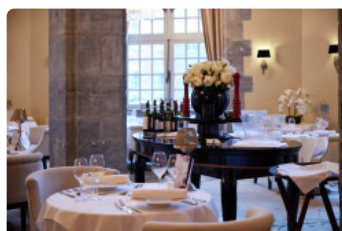
CATEGORIES: [TOURISME](#) [MAGAZINE](#)

AUTRES IMAGES

< >



Les célèbres pierres bleues de l'hôtel. © Lena Heleta



La Storia, restaurant italien (une toque Gault et Millau). La Galerie. © Lena Heleta



L

Trois questions au chef Maxime Van-Hulle

Comment construisez-vous votre identité entre les deux restaurants ?

Pour La Storia, on retrouve le patrimoine culinaire de ma maman sicilienne (elle-même restauratrice, ndlr) et tous les voyages en Italie que j'ai pu faire étant petit. Pour La Galerie, c'est le patrimoine culinaire de mon père, qui a été 20 ans boucher-charcutier, puis 20 ans chef de cuisine.

Votre premier souvenir gourmand ?

J'avais six ans quand j'ai piqué de la pâte à pizza de mon papa. Je l'ai étalée sur le plan de travail et coupée en forme de triangle. J'ai posé du chocolat en son centre et l'ai roulée comme un croissant : ma première « création » était née !

Votre philosophie culinaire ?

Le goût du produit et du travail bien fait, le partage des connaissances en équipe et le plaisir que l'on prend chaque jour à cuisiner.



Maxime Van-Hulle à l'ouvrage. © Lena Heleta