

Le goût d'ECO121

Comme tous les mois, Didier Nicolas pose son regard indépendant sur un établissement de la région. Ce mois-ci la Storia, à Valenciennes



La Storia : un écrin hors norme pour une gastronomie prometteuse et gaie

Le tout nouveau Royal Hainaut n'est pas qu'un hôtel de luxe qui a pris la place d'un hôpital du XVIIIe, en plein cœur de Valenciennes. L'une de ses ailes abrite un « gastro » qui joue la carte de l'italianité. Découverte.

Louis XV serait bien étonné de la destinée de ce gigantesque hôpital de 35 000 m² dont il ordonna la construction en 1751! Pouvait-il imaginer qu'il deviendrait un complexe hôtelier de luxe de 79 chambres, une brasserie en galerie, et une salle de restaurant d'exception? Dans cet ancien hôpital du XVIIIe, cette spectaculaire salle à manger, dont les hautes et puissantes colonnes de pierre bleue rythment le volume, est à la fois majestueuse, élégante et confortable: lumière douce des grands lustres, épaisse moquette claire, discrètement dessinée, tables nappées de blanc et fauteuils harmonieusement proportionnés sous le doux regard d'une élégante Renaissance en collerette de quatre mètres de haut : rien n'y est ordinaire, sans tape à l'oeil.

Vraiment cette salle est une grande réussite, elle mérite de créer l'événement, et la bonne idée est de l'avoir dédiée à la chaleureuse cuisine gastronomique italienne, qui en parfait

l'originalité.

La carte est courte mais efficace, par exemple, la insalata golosa (gourmande), la douce burrata di Andria (originale des Pouilles) tomates cuites et crues, à l'huile fumée et l'assortiment de fines charcuteries sont des entrées légères et plaisantes, et le carpaccio de bœuf « holstein », au goût truffé, vaut le détour.

Pour suivre, des pâtes (fines) fourrées à l'osso bucco, sauce fromage relevée au balsamico de 25 ans, un san Pietro (saint-pierre) à l'unilatérale, tomate pimentée et coquillages, est généreux mais un goût plus corsé de coquillage donnerait plus de relief ; les gambas rouges de Sicile, entières, cuites comme il faut, sont bien accompagnées d'un petit ragoût d'aubergine au basilic.

Pour les desserts, si le copieux tiramisù n'est pas dans sa meilleure version, tant s'en faut, le chou, garni d'une crème de noisette (un brin consistante) est léger et croustillant, et les variations autour du citron et de

la pistache forment une jolie assiette.

La carte des vins de la péninsule est sobrement tarifiée, et notre montepulciano remarquable.

Le personnel, à l'accent italien, est au diapason de l'élégance du lieu.

Avec un début prometteur, gageons que ce parti pris de l'italianité sera approfondi avec persévérance, le lieu le mérite bien ■ **Didier Nicolas**



LA STORIA

Menus : 32€, 48€, 72 €

Carte : 42-75 €

Ouvert 12H-14H, 19H-22H

Fermé le lundi, samedi midi

et dimanche soir/

royalhainaut.com