

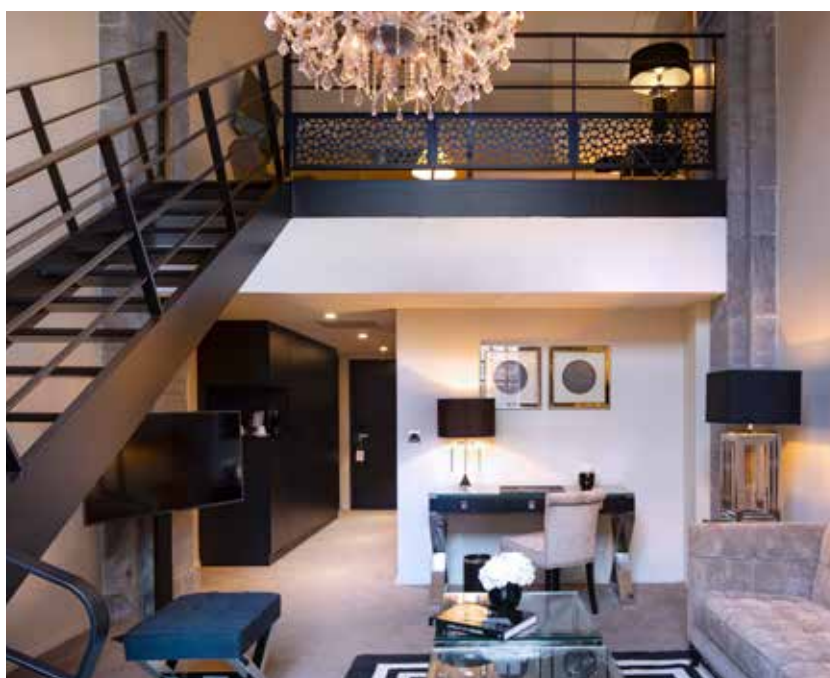
Direction Valenciennes et un lieu chargé d'histoire transformé en un spectaculaire 4 étoiles où l'on s'imprègne du passé tout en admirant l'une des plus belles restaurations. Il était une fois un hôtel à nul autre pareil...

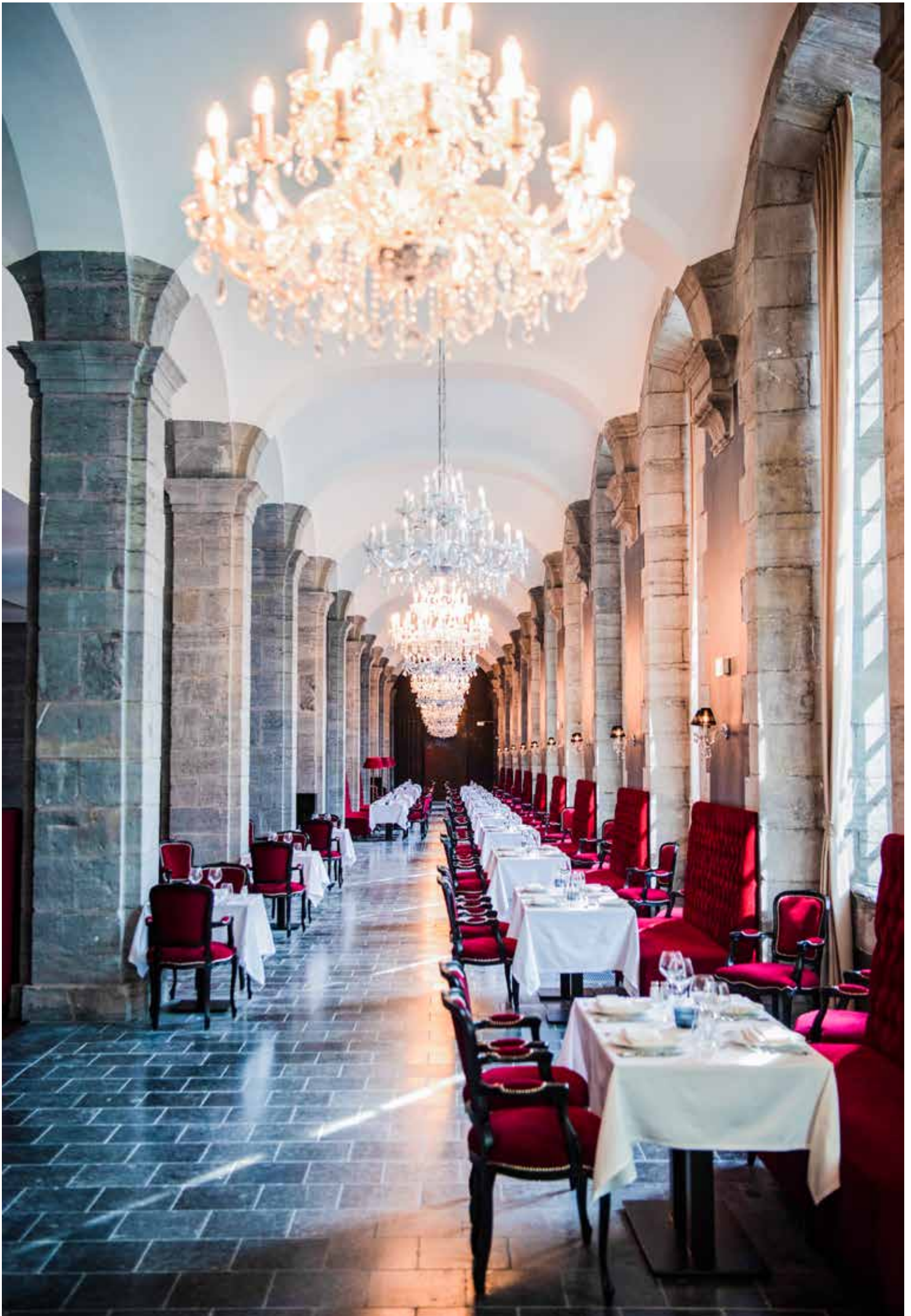


Le Royal Hainaut, une parenthèse historique et atypique

Par Françoise Bouzin

D'emblée, l'édifice impressionne et en jette avec l'immense verrière de son atrium derrière laquelle se dresse l'ancien hôpital Général de la Charité. L'histoire raconte que c'est Louis XV qui décida d'ériger l'Hôtel-Dieu pour y accueillir les malades et les marginaux de la région... Plus tard, le bâtiment se transforma en hôpital militaire, puis en prison durant la guerre 40-45 et enfin en hospice. Classé Monument historique en 1945, il démarre son impressionnante restauration en 2009. Dix ans plus tard, la magie opère... Une immense cour d'honneur conduit les hôtes sous une gigantesque structure d'acier et de verre où l'ancien côtoie le contemporain dans une évidente complicité. Le dialogue entre les deux époques semble aller de soi et le mobilier ultra moderne du bar se découpe sur un décor de bâtiments de briques rouges. Partout, le sol en pierre bleue joue le lien entre hier et aujourd'hui, tout comme les volumes hors normes des espaces... Jusqu'aux 79 chambres dont 42 suites XXL décorées par Séverine Lucas qui ajoute des touches baroques chic se conjuguant parfaitement avec l'esprit des lieux. C'est majestueux sans être écrasant... On s'y sent bien même dans la suite Duplex de 80 m² avec son salon de 45 m² avec vue sur la cour, sa chambre à l'étage et son immense salle de bains.







« Une immense piscine creusée sous les voûtes
centenaires du bâtiment historique »

Deux tables gourmandes

C'est sous la verrière inondée de lumière que l'on se laisse tenter par un cocktail Waterloo imaginé par le Chef barman. À moins de préférer l'intimité du Royal bar aménagé d'une bibliothèque et d'un billard. Plus loin, les 2 espaces gourmands orchestrés par le Chef Maxime Van Hulle déploient de généreux espaces. D'une part, la Galerie qui aligne ses fauteuils et canapés en velours rouge sous d'immenses arcades de pierres. La carte est gourmande et laisse libre cours à vos envies avec des plats style brasserie. On pointe *le paleron de veau et son gratin dauphinois*, *la picanha de bœuf et pommes sautées*, *le dos de lieu jaune au beurre blanc et petits légumes* ou *le risotto de coquillettes à la crème de truffes* pour terminer avec *la crème brûlée* ou *le mille-feuille chocolat caramel beurre salé*. C'est copieux et délicieux. Le second restaurant, La Storia, est un hommage à la cuisine italienne avec son cadre majestueux, ses tables rondes juponnées, ses hauts plafonds, ses piliers en pierre bleue du Hainaut et ses immenses fe-

nêtres sur cour. À la carte, place aux *pâtes à la crème de truffes*, aux *paccheri al ragu*, à *l'ossobuco à la milanaise* et aux *semifreddo à la sicilienne* ou au *tiramisu façon Charlotte*.

Une piscine de palace

Au sous-sol, une immense piscine a été creusée sous les voûtes centenaires du bâtiment historique. On peut ainsi faire ses brasses entre les colonnes de pierres bleues et se prélasser sur d'énormes sofas avant de faire une pause dans le hammam ou de se laisser emporter par les bienfaits d'un massage. Le spa se déploie sur 1200 m² avec 9 cabines de soin en solo ou en duo avec des protocoles des maisons Codage Paris et Sothys. Le parfait combo pour un week-end bien-être et gourmand en immersion au Royal Hainaut.

6 Place de L'Hôpital Général
59300 Valenciennes.

royalhainaut.com

Les spots

Deux golfs :
- 3 parcours de 9 trous au Golf de Mérignies
- 1 parcours 18 trous au Golf de Mormal.

Le site minier d'Arenberg pour un voyage à travers l'histoire industrielle de Valenciennes.

Le Musée Matisse, créé par le peintre, avec les collections de Picasso, Chagall et Giacometti.