

Le 23/01/2019

## Et si l'art et le bio se conjuguait à Le Cateau ?

Depuis le 14 janvier, un nouvel hôtel-restaurant a ouvert à Le Cateau : l'Hostellerie du Marché.  
Un lieu qui associe culture et bien-manger dans le cadre cosy d'une maison bourgeoise.

### Un restaurant qui valorise le fait-maison et le bio

**Dans une ambiance raffinée, ce nouvel espace enchante les amateurs de cuisine authentique et saine.** L'Hostellerie du Marché propose une cuisine au feu de bois, à base de produits frais, locaux et majoritairement bio.

**David Blangis, gérant et natif du Cateau, a choisi de travailler au maximum avec des producteurs du Cambrésis et du Catésis.**

*« Ici, on veut offrir un moment de détente avec une cuisine simple mais raffinée qui valorise les aliments ; pour accompagner les grillades de bœuf ou nos poissons, on aime travailler les légumes anciens ; et on vous fera aussi découvrir un large choix de vins bio, une offre unique dans le Cambrésis Catésis ».*

Une formule accessible qui démarre à 9.90€ le midi avec l'assiette végétarienne et une formule complète à 26.90€. Le restaurant est ouvert 7j/7, midi et soir (sauf le dimanche soir). Il peut accueillir jusqu'à 70 couverts (avec 1 grande salle et 2 salles annexe plus intimes pour des privatisations) et 30 dans la cour intérieure à l'ambiance zen grâce à son jardin aromatique et son bassin aquatique.

**Des espaces sont disponibles pour accueillir des œuvres d'artistes. L'exposition commence avec un jeune Talent Catésien ARISTIDE.**

### Un hôtel qui met en valeur les trésors de la ville du Cateau

Le Cateau ne disposait plus d'offre hôtelière. C'est maintenant chose faite avec la réhabilitation de l'Hostellerie du Marché.

**14 chambres charmantes et uniques, chacune d'entre-elles étant dédiée à l'art et aux trésors de la ville du Cateau.** Une manière originale de faire découvrir la ville de Le Cateau aux clients de l'hôtel.

La clientèle attendue est aussi bien professionnelle que familiale dans le cadre du tourisme qui se développe aux confins de l'Avesnois. L'hôtel est en mesure de conseiller des activités complémentaires aux futurs séminaires, réunions pour lesquelles il propose un espace de travail disposant des matériels adaptés. Cette salle peut aussi être privatisée pour des événements familiaux ou autres.

**L'établissement est membre du réseau des Logis de France et attend ses distinctions.** Son propriétaire vise les 2 cocottes et les 2 cheminées. Par la suite, l'établissement devrait être labellisé Clef Verte pour récompenser tous les efforts réalisés en matière d'environnement.

**L'ouverture de l'hôtel est prévue en mars.** Une page Facebook @lhostellerieleateau vient d'être créée ; vous pourrez ainsi en suivre l'actualité. Téléphone pour réservation 09 50 10 96 05. **Adresse :** 45 rue de Landrecies à Le Cateau.

### CONTACT PRESSE

Amandine Lesamber IDEE2COM 06 21 10 21 00 ameyer.idee2com@gmail.com