

“Peut-être la plus belle Brasserie du monde”



www.lacigale.com





Lorsque j'ai pris en main les destinées de La Cigale en 1982, c'était avec l'envie de ressusciter un établissement exceptionnel du patrimoine français : un restaurant qui transmette un savoir-faire commun de service et de cuisine, dans un lieu chargé d'histoire et de culture.

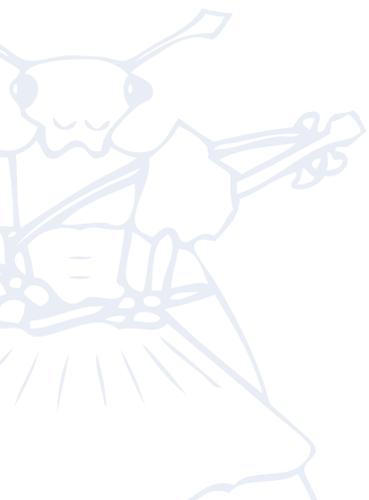
Aujourd'hui, La Cigale met en évidence l'actualité d'une alchimie difficile à réaliser : des bons produits, travaillés par un personnel de qualité, servis par une équipe attentionnée, dans un décor et une ambiance inimitable.

Il n'y a pas de formules miracles : il faut des hommes et des femmes qui partagent ces valeurs de service pour la satisfaction de nos clients.

C'est en répondant à cette exigence quotidienne que la Brasserie La Cigale maintiendra cette qualité qui fait et continuera de faire sa renommée.

Ce dossier de presse n'est pas un livre de recettes, il n'est pas non plus exhaustif, il doit simplement vous permettre d'appréhender ce qui fait toute notre richesse : **l'esprit de La Cigale.**

Yannick Curty





Un siècle de passion

La Cigale est l'œuvre de l'architecte-céramiste nantais, Émile Libaudière. Témoignage de l'ivresse ornementale de l'époque Modern Style, La Cigale fut inaugurée le 1^{er} avril 1895.

Très vite, La Cigale devint le rendez-vous des bourgeois et notables nantais, qui y cotoyaient actrices et danseuses du théâtre voisin.

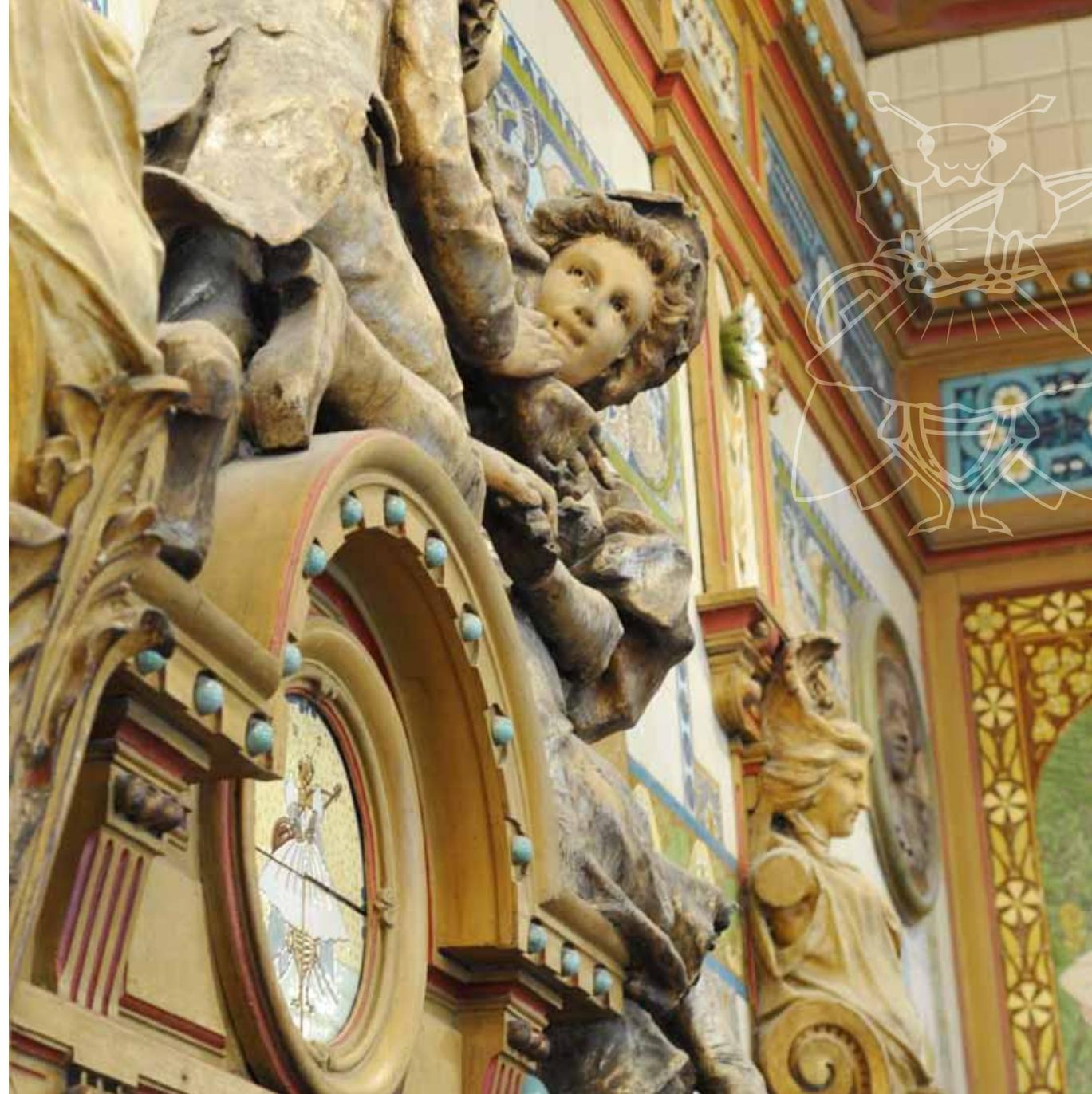
Chère au cœur des surréalistes, elle fut aussi le point de chute d'André Breton, qui y retrouvait Jacques Prévert lorsqu'il venait à Nantes.

Cadre unique en France, La Cigale est choisie par Jacques Demy pour le tournage de «Lola» en 1961, avec Anouk Aimé. D'autres films emprunteront ce fabuleux décor («Debout les crabes, la mer monte», «Jacquot de Nantes»...)

En 1964, La Cigale est classée Monument Historique par arrêté ministériel et... curieux paradoxe, transformée en self-service au gré d'un changement de propriétaire.

Tombée dans l'oubli, c'est en 1982 que La Cigale recommence à chanter. Après une complète rénovation, la belle endormie retrouve son bar, son magnifique décor 1900 et... l'esprit des Grandes Brasseries du XIX^e siècle.

Aujourd'hui, La Cigale perpétue ce lieu de rendez-vous le plus célèbre de la Cité des Ducs.





Une P.M.E. d'envergure nationale...

Si La Cigale est aujourd'hui, le premier ou l'un des tous premiers établissements de restauration traditionnelle de province, ce n'est pas un hasard mais la conjonction de paramètres soigneusement maîtrisés.

Les hommes tout d'abord : une équipe structurée, en salle, en cuisine, au marketing et à la comptabilité, travaille en synergie pour garantir une qualité de prestation optimale 7 jours sur 7, 365 jours par an, du petit déjeuner au souper tardif. La réussite repose ici sur les compétences et sur un «turn-over» extrêmement faible dans une profession pourtant réputée dans ce domaine.

Les produits ensuite : travailler exclusivement à partir de produits frais transformés sur place était une gageure voici encore quelques années, au moment où l'industrie agro-alimentaire transformait les métiers de restauration. Ce positionnement qualitatif s'avère être aujourd'hui déterminant puisqu'au moment où l'on assiste à un retour en force de valeurs basées sur l'authenticité, moins de 10% des restaurants peuvent s'enorgueillir de travailler de la sorte.

À La Cigale, 50 hommes et femmes travaillent avec passion dans le respect de la tradition et du geste juste.

Organisation, formation, innovation...

Avoir le bonheur d'évoluer dans un cadre aussi prestigieux peut présenter des contraintes. En effet, l'immeuble construit par Crucy, n'était pas à l'origine destiné à héberger une brasserie, ni sa cour intérieure à recevoir des cuisines. Les réflexions menées ont abouti à des circuits de réception, de transformation, de préparation et de service optimisés, qui dans un espace réduit, permettent d'atteindre un très haut niveau de productivité.

Un équipement moderne et rationnel n'étant rien sans les hommes pour le faire fonctionner, La Cigale développe des formations tout au long de l'année. De la formation à l'hygiène et au contrôle des denrées à la formation à l'accueil téléphonique, en passant par le vin, l'informatique ou la carte des mets grâce au briefing quotidien, la formation est omniprésente à La Cigale.

Et parce que, s'il n'est pas aisé de devenir le premier, il est peut-être plus difficile encore de le rester, tous les acteurs de La Cigale sont en éveil permanent pour innover en terme de produits ou de services pour que la belle centenaire conserve les longueurs d'avance qui lui donnent toute sa vitalité.

À La Cigale, organisation, formation et innovation sont trois maîtres mots, avec pour philosophie la remise en cause permanente et pour objectif la satisfaction du client.





Un rayonnement à travers le monde entier...

Un journaliste américain disait récemment : «Demander à un Nantais s'il connaît La Cigale revient à demander à un Parisien s'il connaît La Tour Eiffel». Cette anecdote montre, outre l'attachement et l'appropriation de La Cigale par les Nantais, l'intérêt que lui porte la presse internationale.

Depuis plusieurs années, La Cigale est sollicitée par la presse internationale, européenne bien sûr, mais aussi américaine, japonaise, brésilienne et même chinoise. Ces demandes régulières ont amené La Cigale à véritablement organiser l'accueil des journalistes nationaux et internationaux (magazine, TV, radio) pour des sujets allant de quelques minutes à plusieurs jours.

Cette présence répétée dans les médias renforce bien entendu la notoriété internationale de La Cigale. C'est aussi et surtout un facteur déterminant d'une ou plusieurs visites lorsqu'un hôte étranger est de passage à Nantes. La Cigale est ainsi devenu l'un des trois sites les plus visités de Nantes avec le Château d'Anne de Bretagne et le Passage Pommeraye, ce qui en fait le premier site commercial.

Avec une notoriété qui dépasse largement les frontières de l'Hexagone, La Cigale s'impose comme un lieu de passage obligé à Nantes.

Une équipe soudée au service du client...

Dans une entreprise de restauration comme La Cigale, la préoccupation majeure est la satisfaction du client.

L'objectif essentiel est de rendre un service de qualité.

Pour cela, chaque collaborateur doit être aussi efficace sur le plan technique que sur le plan relationnel. Il doit être réactif, participatif, et ceci au sein d'une équipe soudée, motivée et bien orientée.

Notre métier demande une grande adaptabilité vis à vis des clients mais aussi des collaborateurs en place.

Pour atteindre cet objectif, chacun doit savoir établir des relations constructives, basées sur le respect mutuel et tournées vers l'objectif commun : satisfaire le client grâce à une amélioration de sa communication et une meilleure maîtrise de ses réactions.

L'ensemble du personnel et l'encadrement sont concernés, chaque équipier de la salle et de la cuisine se doit d'insuffler un état d'esprit positif vers l'atteinte de l'objectif commun.





L'hygiène en salle et en cuisine à la Cigale.

L'hygiène est une notion fondamentale de notre métier.

Elle concerne votre hygiène corporelle et vestimentaire : cheveux soigneusement coupés, propres et coiffés, mains nettes, ongles coupés courts et brossés, chemise bien blanche au col net changée chaque jour, veste et pantalon propres et repassés, chaussures lavées ou cirées chaque jour, chaussettes changées quotidiennement.

Le parfum ou les eaux de toilette sont à proscrire car incompatible avec la nourriture. Et elle concerne aussi l'organisation et les méthodes de travail, vous trouverez à chaque poste des fiches de suivi et de contrôle de l'hygiène, elles sont à suivre scrupuleusement.

“Entrer à La Cigale et tout oublier. Tout sauf le plaisir. Tout sauf le champagne. Tout sauf la joie. La première fois que j’ai vu ses frises de cigaleuses frétilantes et enjuponnées, je me suis sentie instantanément allègre. La vie m’a paru d’un seul coup plus légère. C’était comme une musique d’Offenbach. Endiablée, mutine, badine, folâtre, un rien égrillarde. En un mot folichonne ! Car lorsqu’on est à La Cigale, rien n’a plus d’importance, que ce qu’on a dans son verre et dans son assiette, et qui est délicieux. Alors on lève les yeux vers ses convives, et on se sent plus enjoué, rien qu’à reconnaître dans leurs yeux la même lueur guillerette.

La Cigale est à ma connaissance le seul temple jamais élevé à cette vertu devenue rare, la gaieté.”

Irène Frain



Brasserie La Cigale
4, place Graslin (face à l’opéra)
44000 NANTES

Tél. : 33 (0)2 51 84 94 94
Fax : 33 (0)2 51 84 94 95

e-mail : lacigale@lacigale.com
web : <http://www.lacigale.com>