



Visite de la Cigale avec Dominique van Huffel,  
Assemblée Générale de Passion Nantes le 2 février 2016

## La Cigale

### **La Brasserie Art Nouveau de Nantes**

En 1890, trois nantais, Legouriérec, Plon et Vivien achètent le magasin de tissu « Le Pont neuf » installé Place Graslin dans l'un des immeubles réalisés un siècle plus tôt par Mathurin Crucy, pour y établir une brasserie à la mode, située juste en face du théâtre, destinée à accueillir les spectateurs. Legouriérec et consorts confient leur projet d'aménagement à l'architecte nantais Emile Libaudière (1853-1923) lequel travaille déjà pour le Café de Nantes Place Royale (L'ancien Continental que nous avons tous connu devenu la Brasserie de Maître Kanter) et pour le Café du Commerce qui n'a pas gardé sa décoration d'origine.

Tous les rez-de-chaussée de la place étaient destinés au commerce et présentaient un entresol pour entreposer les marchandises.

Libaudière commence par abattre l'entresol du magasin pour obtenir une hauteur de 7 mètres afin de capter l'éclairage des fenêtres hautes.

De quel esprit loufoque, onirique voire décadent, a bien pu naître un tel décor dans la tête d'Emile Libaudière, qui par ailleurs a consacré l'essentiel de sa carrière à l'édification de sages propriétés bourgeoises et même de congrégations religieuses ?

Il s'entoure d'artistes et d'artisans locaux :

Emile Gaucher, sculpteur, professeur à l'école des Beaux-Arts de Nantes,

Georges Leveau, peintre de portrait et de nature morte,

Louis Préaubert, décorateur spécialiste de l'art nouveau, installé sur 3 étages rue Lekain juste derrière le théâtre.

Tout ce beau monde va incarner l'art nouveau qui est à la mode en cette fin de 19<sup>ème</sup> siècle, et qui se veut en totale rupture avec l'académisme. Il est inspiré par une iconographie de la nature. Une sorte de féerie imaginative. Un style linéaire avec des algues, des nénuphars, des lianes, des corolles qui s'épanouissent avec des lys et du liseron, des boucles de chevelure de femmes fleurs plutôt lascives. Un style organique avec des arabesques végétales. Un style curviligne ondulatoire. Un mélange des matières pour attirer le regard, aussi bien le bois que le verre, le fer et la céramique.

On trouve l'art nouveau dans l'architecture d'hôtels particuliers, de monuments ou de maisons balnéaires, de bains douches ou de brasseries ou bien dans les pavillons des jardins d'hiver.

Tout le monde connaît :

La Sagrada Família d'Antoni Gaudi à Barcelone (1852-1926),

La Maison Solvay et le magasin Vautier de Victor Horta à Bruxelles,

Les entourages en fonte des bouches du métro parisien d'Hector Guimard, réalisés par la fonderie de Val d'Osne que nous retrouverons au cours de notre visite de ce matin.

Les œuvres d'Emile Gallé, des frères Daum, de René Lalique,

Les verres colorés de l'américain Tiffany,  
 Les meubles de Louis Majorelle, les affiches d'Alphonse Mucha ou les tableaux du peintre  
 viennois Gustav Klimt.

Désormais il y aura Libaudière à Nantes.

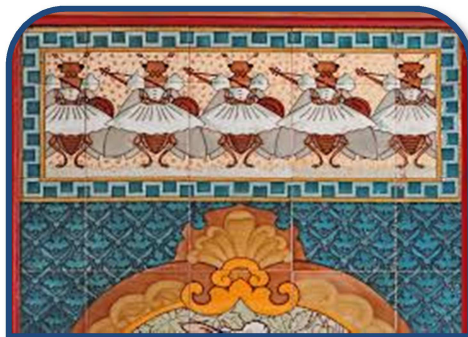
Plus tard ce style connaîtra une totale désaffection. Il sera impitoyablement sacrifié à une nouvelle modernisation. Seules ont subsisté la brasserie Mollard en face de la gare Saint Lazare à Paris et notre Cigale de Nantes.

### La façade de la Cigale



Est plutôt sage, somme toute assez classique, avec ses menuiseries de bois, ses pilastres ioniques qui rappellent discrètement ceux du Cours Cambronne ; seuls dénotent trois médaillons de céramique, illustrant une petite cigale en tablier blanc portant une guitare sur le dos, et juste quelques boules turquoises, disséminées çà et là, qui annoncent timidement la cacophonie de l'intérieur.

### Car à l'intérieur ce n'est qu'éclatement et profusion



### Dans l'entrée

Au plafond, une peinture de Georges Leveau évoque la mi-carême, le carnaval nantais: sur les marches du théâtre des midinettes se ruent à coup de serpentins sur un garçon de café sans défense. Des stucs dorés l'encadrent en lui donnant de faux airs de peinture baroque.

Sur les murs, toujours de Georges Leveau, il a disposé 3 portraits de femmes en pieds.

Il s'agit d'une subtile élévation sociale par la chaussure :

- Le sabot pour la maraichère de Saint Donatien devant son étal de fruits
- La bottine pour la modiste livrant un carton à chapeau
- L'escarpin pour la demi-mondaine en robe de dentelle arborant un face-à-main, qui, elle, fréquente les champs de courses.

Archétype des seules femmes qui fréquenteront ces lieux.

Car les femmes légitimes ne seront pas invitées dans ce temple de gastronomie, de divertissement hédoniste et d'insouciance. Mères de famille, gantées et chapeautées le plus souvent vêtues de noir, elles incarneront la respectabilité dans les églises et se contenteront de leurs salons et de leurs boudoirs.

Dans l'entrée toujours, deux grands miroirs se font face, de telle sorte qu'ils se reflètent réciproquement à l'infini. Vous regarderez ce phénomène auquel vous n'avez sans doute jamais prêté attention lorsque nous quitterons les lieux.

Les fenêtres hautes sont en verre coloré avec des lampes rouges dans le plus pure style japonais. Quelques faïences de couleurs crues et pastel, à motifs de paon ou de fleurs, disposées en encadrement du passage annoncent la profusion de mosaïques des autres pièces.

Quand vous entrez dans la brasserie de la Cigale: à votre gauche vous trouvez le salon dit des mosaïques



Où l'iconographie nordique évoque les pays de la bière.

Les faïences représentent des drakkars, des oies, des moulins à vents, des roseaux, des épis d'orge et de houblon, des chopes de bière, entourés de tout ce qui peut se manger : des grenouilles, des crabes, des écrevisses, des poissons, des coquilles St Jacques, des escargots.

Le tout est ponctué de petits carreaux, des tesselles dorées, répétant inlassablement Cicada, Cicada, Cicada, le nom latin de la cigale.

On retrouve, disséminées dans les boiseries, des boules de plus en plus grosses, de plus en plus nombreuses, émaillées de couleur turquoise, acidulées, archiflachies.

Au plafond, une peinture ovale de Georges Leveau représente un garçon servant un chocolat à un couple élégant sous une tonnelle, pendant que trois nudités évanescences jettent des fleurs et versent du champagne.

La peinture là encore est abondamment encadrée de godrons, d'écus, de stucs dorés, de perles, de guirlandes et de feuillage.

De chaque côté de la pièce Libaudière a disposé des grandes glaces.

Et en face de la porte fenêtre qui donne sur la place, pour capter la lumière de l'extérieur et pour donner de la profondeur à la pièce, il a disposé une porte de miroirs biseautés dont le sommet s'étale en faisceaux.

Lumières et lustres sont de style tarabiscoté pur jus dix-neuf cent

Tout au fond à gauche on trouve un petit salon

Une sorte de boudoir de style anglais recouvert de boiserie cirée, intime, discret.



C'est entre autres choses, la salle de délibération des membres du jury du Prix littéraire Hughes Rebelle, qui a été fondé en 1989 à l'initiative d'Hervé Louboutin, alors rédacteur en chef du journal Presse-Océan, avec le regretté Sacha Bauquin, auteur local de pièces de théâtre et du roman « Un crocodile dans la Chézine », avec Bernard Lerat, qui a été Professeur d'histoire au Lycée Jules Verne, en son temps adjoint au Maire de Nantes André Maurice pour les beaux-arts et la culture, qui se fit des ennemis dans l'éducation nationale en publiant « La bataille de Valmy n'a pas eu lieu », avec Catherine Decours, remarquable romancière historique et Jean Yves Paumier qui fut chancelier de l'académie de Bretagne jusqu'à l'année dernière.

Mais qui était donc ce Hughes Rebelle pour mériter autant d'attention et une si belle plaque qui lui consacre ce lieu ?

Sous le nom de cet illustre inconnu se dissimule un nantais Georges Grassal, Grassal de Choffat, né le 27 octobre 1867 dans une famille bourgeoise d'armateurs et de banquiers.

Elève médiocre du Collège des Enfants Nantais, il fréquentera les jésuites de Jersey avant d'interrompre ses études.

Mais il lit et il écrit beaucoup.

Auteur érotique, polémiste et poète, il a produit une œuvre de quelques vingt titres dont le plus fameux « Les nuits chaudes du cap français » a été publié en 1902.

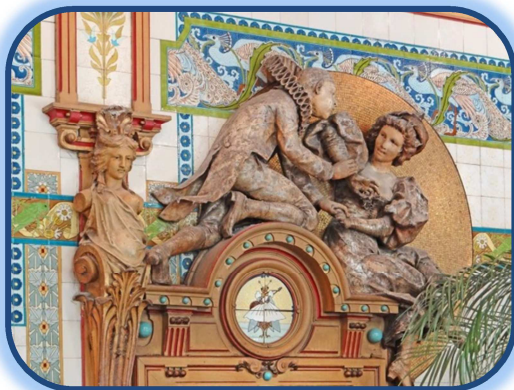
Son père lui laissa une belle fortune qu'il va dilapider dans la collection de livres rares, dans le luxe et dans la luxure.

Bel esprit, curieux, raffiné dira de lui Paul Léautaud.

Sadique et corrompu à l'excès selon la critique d'art Remy de Gourmont.

Il était pour le moins original, il aimait recevoir ses amis dans sa maison du boulevard Guist'hau revêtu d'une soutane de cardinal.

Il voyagea en Europe, s'installa à Venise en 1892 puis à Naples et mourut à Paris le 6 mars 1905, dans le dénuement le plus complet, complètement ruiné, et rongé par la syphilis, ce même mal qui emporta Guy de Maupassant en 1893.



#### La Salle du Bar ou salle des céramiques

L'ambiance est plus ouverte, plus claire, ici aucune peinture, pas de dorure ni de miroir. Le plafond est solidement charpenté par des poutres peintes, aux extrémités desquelles grimacent des visages gourmands sculptés par Emile Gaucher.

Surplombant le bar en bois, un soleil en mosaïque d'or éclaire le badinage de Pierrot et de Colombine, traversé par une frise de paons qui symbolisent la parade amoureuse.

Emile Gaucher a modelé le corps des amoureux en trempant de vieux tissus dans un bain de plâtre. Prenant appui sur une boiserie en console, garnie

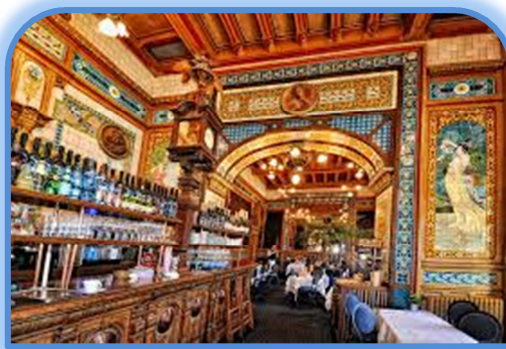
d'un médaillon de la cigale stylisée, toujours agrémentée de boules turquoises, Pierrot et Colombine

sont entourés par des cariatides, lesquelles sont à leur tour surmontées par des consoles, qui elles-mêmes donnent appui à des encadrements de bois cannelés, entourant des éléments de faïence. Les murs, eux, sont intégralement recouverts de faïence, avec des couleurs vives et pastel qui se heurtent volontairement.

De chaque côté du passage, à gauche, une fresque évoque l'ivresse de la bière, « Que celui qui n'a jamais bu me jette la première bière », à droite une fresque célèbre le vin pétillant. Bière et champagne que des femmes répandent à profusion !

Toutes les faïences sont de la Manufacture de Sarreguemines en Moselle.

Les motifs ont été dessinés et peints à l'aquarelle par Libaudière lui-même. Le dessin était ensuite réduit aux contours ; il était transporté sur les carreaux à l'aide d'un calque finement percé de trous, que l'on appelle un poncif. Les contours ainsi rapportés étaient ensuite recouverts d'émaux plus épais, ce qui explique le léger relief que l'on sent en passant les doigts sur les carreaux.



#### La Salle du Fond dite Salle des tapisseries

A l'origine l'unique salle du restaurant.

Elle se termine par une balustrade qui prend appui sur un gigantesque miroir qui donne l'illusion de poursuivre la fête.

Il faut imaginer la tapisserie murale que le temps a terni, avec ses couleurs d'origine, ambre et rouge, et avec le contraste de l'éclat d'un grenat velouté et de petites cigales en tablier blanc, couronnées de rinceaux de végétation.

Louis Préaubert, le décorateur nantais spécialiste de l'Art Nouveau, fut l'inventeur d'une étrange alchimie pour réaliser ces tapisseries.

Vous n'allez pas le croire. Il confectionna une pâte avec du fromage de brie, qu'il étendit sur la toile pour servir de support à de la poussière de laine, qu'il a pulvérisée sur des espaces dont les dessins étaient délimités par un pochoir. Le dessin était ensuite fixé à l'aide d'une colle à base de seigle.

Préaubert déposa bien un brevet pour sa trouvaille, mais l'on ne parvient pas aujourd'hui à en percer le secret, ce qui empêche de restaurer ces fameuses tapisseries. D'où leur teinte quelque peu rabattue.

Une telle profusion d'éléments architectoniques (fenêtres, miroirs, arcs de passage) de frises, de cannelures, de rinceaux, de boules et de toupies de toutes sortes, un tel foisonnement de perles et de godrons, de consoles, de cariatides, de céramiques et de couleurs, nous semblent aujourd'hui sans doute un peu indigeste, un peu trop nourrissant.

Il n'en était rien pour les 46 convives, exclusivement masculins, le 1<sup>er</sup> avril 1895 pour le dîner inaugural :

Bouchées à la Nesles et Turbot sauce crevette

Filet de bœuf à la Cigale et Jambon aux épinards

Mousse et foies gras

Dinde truffée



Petits pois à la française et cèpes bordelaise  
Bourdaloue à l'ananas  
Parfait café et vanille,  
Et desserts assortis...

### Maintenant : un peu d'histoire

Dans les années folles, les surréalistes André Breton, Jean Sarmant, Jacques Viot, Jacques Vaché transformèrent la Cigale en lieu de prédilection.

Le mouvement surréaliste a pris naissance à Nantes, au lycée Clémenceau, avec la création en 1913 de la revue « En route mauvaise troupe »

Pendant la grande guerre, André Breton est affecté à l'hôpital militaire de Nantes rue du Boccage, où il soigne un certain Jacques Vaché qui a été blessé en 1916.

André Breton va tomber sous le charme du jeune Vaché, au point d'écrire plus tard «Le temps que j'ai passé avec lui à Nantes m'apparaît presque enchanté».

Jacques Vaché est un littéraire, un mélancolique, un désespéré qui souffre d'addictions. Il meurt d'une overdose d'opium à l'âge de 20 ans en 1919 à l'hôtel de France de la place Graslin.

Le surréalisme est un mouvement artistique qui laisse s'exprimer l'inconscient sans aucune retenue, sans aucun contrôle, loin de toute préoccupation esthétique ou morale.

Il veut changer la vie, transformer le monde, laisser libre cours aux désirs profonds refoulés par la société. Il recherche la fusion du rêve et de la réalité.

C'est un mouvement révolutionnaire, héritier du mouvement Dada. Ardent défenseur du parti communiste : André Breton, Louis Aragon, Paul Eluard y adhèrent en 1927.

La bande des surréalistes se révolte contre la société qui a été capable d'engendrer les horreurs de la Grande Guerre.

Ils cherchent le bonheur dans le débridement des mœurs et des expériences hasardeuses.

Ils n'y trouvent que des désillusions. Ils en rendent responsables les conventions sociales. Ils s'affirment donc anti conformistes, anti bourgeois, anti nationalistes, anti militaristes, anti cléricaux, anti tout, et, provocateurs. Certes ils ont du talent. Mais ce sont des âmes blessées. On en fera donc des modèles dans nos manuels scolaires.

En juin 1940, les troupes allemandes occupent Nantes et la Cigale.

Des années sombres commencent même si les 16 et 23 septembre 1943 les bombardements l'épargnent miraculeusement.

Il faudra attendre 1946 pour que la Cigale retrouve sa vocation de restaurant gastronomique, et ce jusqu'en 1957, grâce à l'équipe de Roussel Père & Fils, maîtres d'hôtel en smoking, garçons en veste blanche à épauettes et pantalon noir. Clientèle haut de gamme. Tenues chic de rigueur.

En été 1960 Jacques Demy y tourne le film Lola.

En 1962 son propriétaire André Chevillon transforme la Cigale en bar branché pour la jeunesse dorée de la ville. Les chansonniers du berlingot s'y installent.

A cette même époque les pieds noirs chassés d'Algérie en font leur quartier général. On parle oranais place Graslin.

Le 12 octobre 1964 l'ensemble des décorations intérieures de la brasserie est classé Monument Historique par l'architecte des Bâtiments de France.

La même année son propriétaire Monsieur Auffray la transforme en self-service puis en bowling et en snack bar. Juke-box, mobilier en formica et banquette de skaï rouge, elle deviendra dans les années 1970 le rendez-vous des hippies et des babas cool.

La Cigale n'est plus que l'ombre d'elle-même.

Résurrection le 23 novembre 1982, la Cigale retrouve sa vocation première de brasserie grâce à Yannick Curty, toujours aux commandes, son concept :

Une cuisine de marché faite de produits de qualité à des prix accessibles, avec un service 7 jours sur 7, de 7h30 à minuit, fermeture 2h00 du matin.

Une gestion informatisée des commandes pour un service plus rapide.

Une équipe de cinquante personnes, dont bon nombre arbore plus de vingt ans d'ancienneté.

Il y a toujours une bonne raison de venir à la Cigale, lieu de rencontres des personnalités du monde du sport, des arts, du spectacle et des affaires.

Ne serait-ce que pour y jeter un simple coup d'œil, pour y lire la presse quotidienne en prenant un petit déjeuner, pour prendre un café croissant comme le font ce matin les jeunes vieillards de Passion Nantes qui se distraient en faisant déblatérer l'un des leurs, ou tout bonnement pour l'ambiance, ou mieux encore pour tester le Chef :

Antoine Doré, un jeune nantais de 30 ans, qui fit ses armes pendant quatre ans sur la Côte Est des Etats Unis, à Cape Cod près de Boston, avant de prendre ses marques à la Cigale.

Il assure en moyenne quatre cents couverts par jour en semaine et six cents couverts par jour le week-end.

Il est réputé pour sa recette de Frégola Sarda :

Un rouget barbet est levé en filet, flaché sous la salamandre, la frégola sarda (qui est une pâte de blé dure originaire de Sardaigne torréfiée au four) est cuite comme un risotto avec un filet d'huile d'olive et du parmesan. Une fine tranche de lard, de lard blanc, le fameux lardo de Colonnata, un village situé près de Carrare en Italie, affiné pendant 6 mois dans des vasques de marbre, est déposée sur les filets de rouget. L'ensemble est servi avec un jus de viande corsé.

Plutôt que de vous purlécher les babines, il est bien trop tôt, suivez-moi donc dans le froid sur la Place Graslin et couvrez-vous bien. Vous n'avez pas fini d'en entendre et de piétiner dans le quartier ce matin.

oooooo