

Historique de l'établissement.

Ancien relais de poste du XVI^{ème} siècle, il reste le plus ancien établissement de la ville. Les voyageurs qui se rendaient en terre Sainte et aussi les pèlerins de Compostelle y descendaient. Il servait aussi de relais de diligences. Son aspect général n'a guère changé avec sa cour intérieure et ses deux entrées, l'une donnant rue des Ponts, l'autre rue Saint Laurent. Lieu de rencontre des artistes tels que: Alfred Boucher, Camille Claudel, Gustave Flaubert.

En 1976, reprenant l'établissement, Gabriel Marlot a fermé les vingt chambres de l'étage, dans un état de délabrement avancé. Tout le rez-de-chaussée a été rénové, jusqu'aux anciennes écuries aménagées pour accueillir des banquets. Pour le reste rien n'a changé. Les façades ont conservé leurs enseignes. Les habitués des années 1900 pourraient reconnaître sans peine la maison..

Cet ancien du Plaza Athénée s'inspire, pour ses habitués, une clientèle familiale et d'affaires, des recettes d'antan. Son objectif est alors de former une brigade.

Le style du Cygne de la Croix, c'est une carte proche du terroir, composée en fonction des saisons, avec des portions copieuses, un chef présent en salle, une carte digne de ce nom et une qualité constante. On ne badine pas avec la tradition...

1976 à 1987, repris en nom personnel par Gabriel Marlot âgé alors de 24 ans, seul au fourneau avec un commis, un apprenti, et un serveur.

En 1982, première tranche des travaux de mise aux normes d'hygiène,.

1987 travaux de rénovation de la cuisine aux normes d'hygiène avec possibilité du service traiteur
Augmentation du personnel :le chef, et 5 salarié +2 apprentis.

1988, début de la collaboration du personnel dans l'entreprise et participation au Capital et résultats, fonds de commerce en gérance.

1992 travaux d'embellissement, investissement de la cour intérieure, pour service en terrasse.

1994 Expansion à l'activité traiteur avec ses prestations de services

1999 Neuf personnes à temps complet et deux apprentis.

Septembre 2002 : extension de l'activité avec les salons du parc pour des réceptions, séminaire, préparations traiteur dans un parc de 17 hectares avec une salle de réception indépendante pouvant recevoir 200 personnes assises, un espace extérieur pour cocktails et vin d'honneur.

2005 Ouverture du Capital aux salariés les plus anciens (50% du personnel)

2008 Changement de direction Mr Marlot tout en restant actionnaire prépare la relève avec Thierry son partenaire de fourneau depuis 1979 et Stéphane en salle depuis 1989

2012 rénovations de l'auberge salle de restaurant salle de réception façade chaudière cuisine mobilier et surtout accessibilité au personne à mobilité réduite le cygne fait peau neuve.....

2013 départs de Mr Marlot et Mme Marlot aimée complice à ses cotés pour son poste de comptable
Le chef âgé de 60 ans 37 ans aux reines de l'établissement .prend sa retraite bien mérité et laisse sa place à la relève

Au cogérant Côté cuisine Thierry Boulanger 34ans d'ancienneté
Côté salle Stéphane de Bona 24 ans d'ancienneté

En cuisine Chefs de partie David Beau 21ans d'ancienneté et actionnaire
Chef de partie Bruno Oudard 18 ans d'ancienneté et actionnaire
Un plongeur Laurent Felten 30 ans d'ancienneté et actionnaire
Un apprenti benjamin

En salle deux serveuses Stéphanie 10ans d'ancienneté & Nadège 1 ans d'ancienneté
un apprentis François

Administratif : deux comptable

Pour notre activité traiteur à l'extérieur une vingtaine d'extra renforce l'équipe.

2014 le restaurant est labélisé maître restaurateur & gastronomique dans table & auberge.de France
Notre activité traiteur, banquets et réceptions, est à la hauteur de la prestation restaurant autant par la cuisine que par le service. Nous nous déplaçons dans un rayon de 80 kilomètres,
Notre meilleure publicité est le bouche à oreilles.

Point fort les produits:

Les achats sont effectués par le chef avec la préoccupation de trouver de nouveau produit une à deux fois par semaine à Rungis, en produits frais et de qualité, ce qui permet un suivi et une variété de plats suivant les saisons.

.le cygne continu son envol.....