Son pain de guerre nourrit les soldats à partir de 1883, et lance une réussite durable pour sa biscuiterie qui deviendra leader européen dans le milieu du 20^e siècle, avec une renommée mondiale.

Pierre Jean Félix BRUN

Né le 30 juillet 1849 à cinq heures du matin à Allières-et-Risset Isère-38 Selon acte n°11 AD38 en ligne

Décédé le 29 octobre 1891 à « trois heures du soir » (15h) à Grenoble 38 Isère Selon acte n°1224 AD38 en ligne



A la naissance de Pierre <u>Jean</u> Félix, son père Pierre <u>Joseph</u> Félix, est cultivateur, mais ce dernier, après un mariage fortuné avec Hortense Gorgy, décide de vendre lui-même les produits de sa terre. C'est ainsi qu'il s'établit à Grenoble, marchand de grains, farine et fourrage.

Ses affaires prospèrent si bien qu'il peut acheter une propriété et faire construire un immeuble comportant logement, magasin et bureaux. Aidé de ses deux fils, Pierre <u>Joseph</u> Félix Brun, qui a le sens des affaires, diversifie ses activités et achète un moulin.

Voici ce meunier qui « n'a pas les deux pieds dans le même sabot » :

Pierre Joseph Félix Brun

Né le 28 octobre 1821 à six heures du soir (18h) à Allière-et-Risset 38 Isère

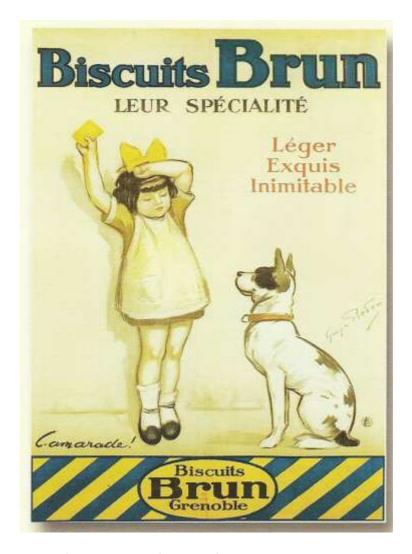
Père et fils Brun fondent une société à activités multiples : location d'engins agricoles, vente de graines fourragères, de farine et fourrages. Ils créent une société de transport routier et une autre d'entretien des chaussées.

Ils fondent aussi une usine pour presser à la vapeur du fourrage en haute densité pour nourrir les chevaux de l'armée.

Mais le véritable lancement de la réussite des Brun se fait avec le fils Pierre <u>Jean</u> Félix qui, en 1883, fait construire une petite biscuiterie artisanale, avenue de Vizille à Grenoble.

Il mise sur la clientèle de l'armée qui est très présente dans cette ville de garnison, en fin de 19^e siècle.

Très vite, il s'oriente vers la fabrication du « pain de guerre » appelé aussi « biscuit du soldat », mélange nourrissant de farine et de matière grasse. Fournir l'armée devient l'activité principale de l'entreprise Brun.



A son décès en 1891, Pierre Jean Félix est remplacé par son fils :

Pierre Gaétan Brun

Né le 31 mai 1874 à cinq heures du matin à Grenoble 38 Isère

Selon acte n°438 AD38 en ligne

Du Pain de guerre au biscuit de luxe

Pendant le premier conflit mondial, la demande explose. Et pour alimenter des millions de Poilus, Gaétan Brun fait construire une nouvelle usine à Saint-Martin-d'Hères où la production est industrialisée.

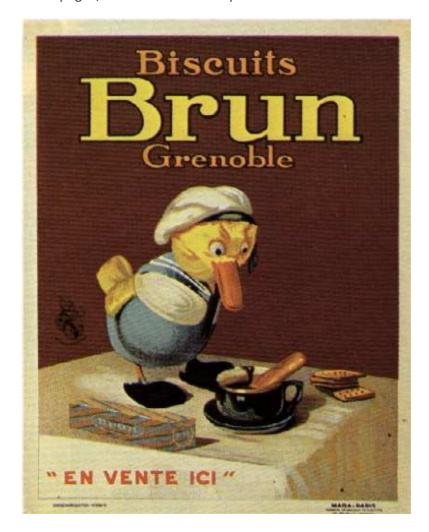
Au sortir de la guerre, sa fortune est faite.

Il anticipe la baisse des demandes militaires et diversifie son offre. Il embauche des pâtissiers qu'il charge de concevoir des biscuits plus raffinés.

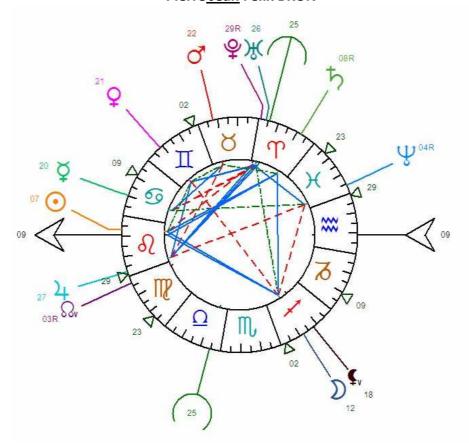
C'est ainsi que naissent *Le Petit Brun* et le *Thé Brun* qui fondent la notoriété de la marque. Ces biscuits inspirent aussi de nombreuses recettes de gâteaux.

Quand Gaétan décède à 49 ans, en 1923, la biscuiterie Brun emploie 1 500 salariés et produit 40 tonnes de biscuits par jour.

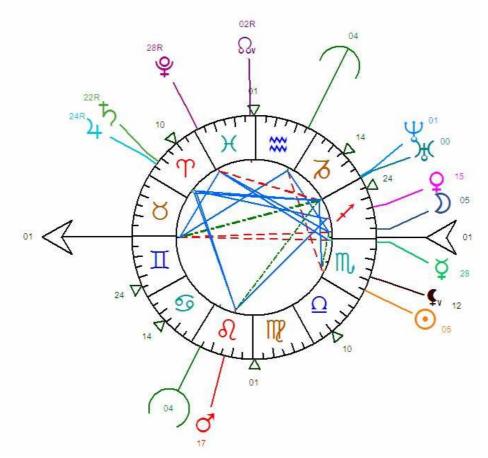
Claire Darré-Touche, sa légataire universelle, lui succède et, d'une main de fer, dirige l'entreprise, qu'elle modernise en quelques années tout en investissant dans la communication. Pour la première fois, on utilise la feuille en aluminium pour emballer les paquets de biscuits. On lui doit notamment le logo jaune et bleu, connu dans le monde entier.



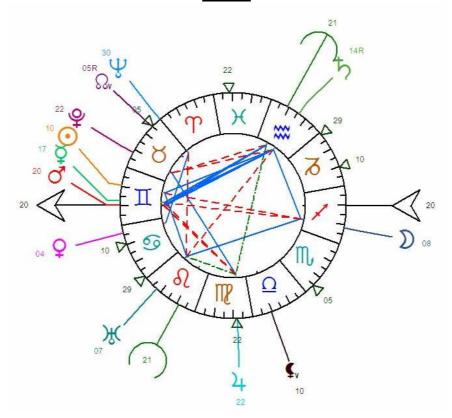
Pierre <u>Jean</u> Félix BRUN



Pierre Joseph Félix BRUN



Pierre Gaétan BRUN



Sites:

http://www.janinetissot.com/ http://www.janinetissot.fdaf.org/

Mail:

info@ianinetissot.com