

ASTOUX ET BRUN : L'ÉTERNELLE JEUNESSE

Astoux et Brun, célèbre restaurant de fruits de mer du 27 cours Félix Faure, a fêté ses 70 ans, toujours dirigé par la même famille. Un esprit familial élargi à l'équipe : certains – chef, pâtissier, écaillers ou serveurs – y accomplissant une large part, voire toute leur carrière. Cet anniversaire exceptionnel a été l'occasion de rendre un hommage appuyé à ces hommes et ces femmes qui ont pleinement pris part à l'essor de l'établissement cannois, dont l'histoire est liée à celle de la ville (voir encadré).

Sandrine Brun ressemble à son établissement et vice-versa : chaleureuse et accueillante, elle règne sur le petit monde du restaurant avec empathie et bienveillance. « *Le concept d'entreprise familiale est très important pour moi comme pour mon père et ma sœur. Plus qu'un nom qui nous rassemble, c'est un état d'esprit. Des salariés restent avec nous des dizaines d'années et nous en sommes fiers. Nous sommes un équipage soudé sur un paquebot que nous devons mener chaque jour à bon port. Et nos clients ne sont pas que des passagers, ils sont aussi des membres de cette famille.* » En novembre 2023, ce sont ainsi treize employés à différents postes, présents depuis vingt à quarante ans, qui ont été célébrés comme il se doit : « *Nous étions heureux d'être ensemble pour partager un moment exceptionnel. Cette année, nous avons décidé de mettre à l'honneur nos plus anciens*

collaborateurs lors des 70 ans du restaurant, en remettant à chacun une médaille d'ancienneté qui symbolise leur contribution à cette belle réussite. Nous voulions les remercier

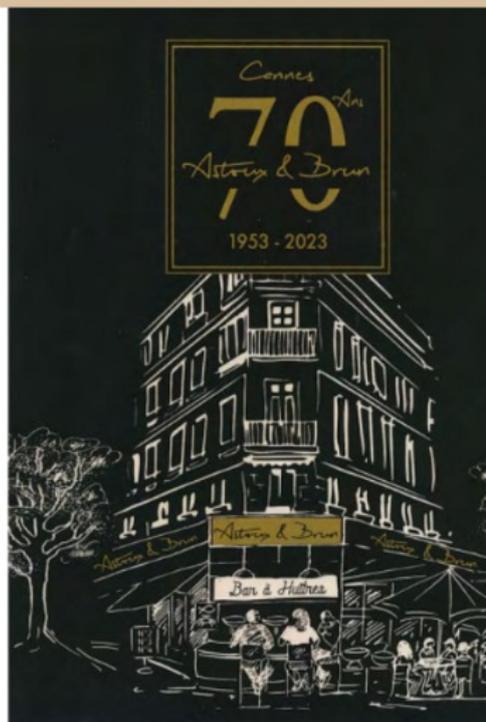
“

**PLUS QU'UN NOM
QUI NOUS RASSEMBLE,
C'EST UN ÉTAT
D'ESPRIT**

sincèrement d'être à nos côtés depuis toutes ces années, de leur fidélité, et nous espérons que ce moment particulier les a touchés autant que nous. »

Fidélités et famille

Fidélités de la clientèle, des salariés et de la famille, fidélité encore à une



Les 70 ans du restaurant ont notamment été célébrés par la création d'un visuel.

ville et à un lieu, mais aussi à un type de restauration, la brasserie-fruits de mer : *Astoux et Brun* ne cherche pas le changement pour le changement mais à toujours mieux établir ce qu'il est, et proposer une qualité maximale. « *Nous avons racheté deux établissements voisins que nous avons revendus. Nous préférons nous consacrer au vaisseau amiral, sourit*

Stéphanie et Sandrine, la troisième génération Brun, entourent leur père Jack qui a donné à *Astoux et Brun* sa dimension actuelle.





Le restaurant aujourd'hui affiche une enseigne modernisée et accueille sa clientèle sur une vaste terrasse élargie après la rénovation et piétonnisation du cours Félix Faure.

Sandrine. Avec une exception : notre vente à emporter de l'angle des rues Louis Blanc-Meynadier, qui connaît un grand succès. » Des décisions qui se prennent en famille : « C'est un grand atout, les choses se disent plus facilement et plus franchement. Ma

sœur et moi ne sommes évidemment pas toujours d'accord sur tout, mais nous avons deux caractères très complémentaires et chacune son domaine précis d'intervention, avec une grande confiance l'une envers l'autre. Nous n'avions pas spécialement

prévu de travailler au restaurant mais lorsque l'on vit toute son enfance dans une famille où tout tourne autour d'un établissement, où l'on adore aider à dresser les tables à 10-12 ans, il y a quelque chose d'inéluctable et nous sommes heureuses d'avoir fait ce choix. Nous y avons même rencontré nos maris ! » Aujourd'hui, sur le cours Félix Faure rénové par la Mairie de Cannes – « un nouvel environnement fait pour la promenade et la tranquillité en terrasse » – Astoux et Brun perpétue la tradition de la qualité de la cuisine cannoise. Comme le symbole, une nouvelle fois, de la force de Cannes : modernité dans le respect des traditions.

Histoire(s) à la carte

À la fin des années 40, Maurice et Marie-Claire Brun, originaires du Vaucluse, s'installent sur la Côte d'Azur à Antibes et y ouvrent une droguerie. Homme d'affaires dans l'âme, Maurice vend son commerce et rachète à Cannes les parts de l'un des frères Astoux dans leur boutique de vente de coquillages. Astoux et Brun « première version », grossiste en coquillages, est né. Rapidement, les deux associés se séparent mais la maison conserve le nom d'Astoux et Brun. Outre la vente en gros, Maurice fait évoluer l'activité en lançant un concept de dégustation sur le pouce : « Sur des tables mises un peu partout jusque devant chez Ernest », sourit Sandrine. C'est le fils de Maurice et papa des deux sœurs, Jack, qui fait prendre le tournant décisif à l'établissement où il travaillait depuis l'âge de 14 ans. Après en avoir pris la direction en 1983, il rachète un local contigu en 1988 et, avec sa jeune sœur Mireille, crée une cuisine et une salle à l'étage, avec comme spécialité les fruits de mer et le poisson extra frais. En 1997, Jack rachète la célèbre chemiserie voisine Bellone pour s'agrandir et le restaurant Astoux et Brun prend sa forme actuelle.



ASTOUX & BRUN 1953

