

UN ESPRIT DE LIBERTÉ !

ÉGÉRIES BRAGARD 2022 :

2 noms, 2 personnalités, 1 femme et 1 homme aux parcours incomparables : une équation qui dépasse l'Excellence !

Jessica Préalpato, Cheffe pâtissière chez ADMO, et Alexandre Mazzia, Chef triplement étoilé Michelin du Restaurant AM, honorent la Maison Bragard en 2022.

2 talents aux parcours audacieux, instinctifs, créatifs, qui partagent et font rayonner un savoir-faire unique, en France et à l'International.

Des talents uniques, qui, comme des milliers de professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche... ont choisi d'écrire leur histoire en Bragard, pour la plus grande fierté de Bragard.

UN CATALOGUE 2022 TENDANCE

La Maison Bragard dévoile son nouveau catalogue avec ses incontournables et ses classiques, et des nouveautés intemporelles toujours plus confortables.

Des matières souples, légères, durables, des coloris sobres et chics, des coupes toujours plus élégantes : en 2022, retour à un état d'esprit de liberté !

Ce catalogue est distribué en France et aussi par les 6 filiales (Espagne, Allemagne, Suisse, Italie, Benelux, Emirats Arabes Unis) ainsi que par tous les agents et franchisés à travers le monde.

GREG ET AMY : UN BINÔME GAGNANT

En 2020, la Maison Bragard s'est rapprochée de 2 Chef-fes emblématiques de la scène gastronomique française – Amandine Chaignot et Grégory Cohen.

2 modèles sont nés de ces belles collaborations : le succès exceptionnel a été au rendez-vous dès la première année.

Pour répondre à de nouvelles demandes du marché, que ce soit pour les professionnels de la gastronomie, des métiers de bouche ou encore du service, de nouveaux coloris sont proposés cette année.

Les vestes GREG et AMY sont ainsi déclinées en gris, blanc et marine.

Un binôme parfait !

ITHURRIA et EDERRA : la veste nomade

Un des modèles phares du catalogue 2022 – la veste ITHURRIA, développée en collaboration en 2020 avec Xavier Isabal, Chef charismatique du restaurant étoilé Ithurria situé dans le village Ainhoa, est à retrouver cette année encore dans la collection 2022.

Ce modèle moderne, sobre, technique a été décliné en coloris noir et bicolore. Cette alliance chromatique, très tendance aujourd'hui, allie 2 coloris intemporels, le noir et le gris, qui s'adapteront à toutes les circonstances et tous les espaces.

Et comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, ce modèle est décliné en version femme, dans les 3 mêmes coloris. Le modèle EDERRA complètera une silhouette à la perfection, dans tous les domaines (cuisine, service, métiers de bouche, commerce de proximité) !

À (re)découvrir : toutes les collaborations Bragard : Collection Ducasse by Bragard, Farah Benallal, Anne-Sophie Pic, Claire Verneil, Tristan Brandt, Fabrice Guyon, Cédric Béchade, Victor Delpierre.



2 nouveautés de la gamme FIRST mises à l'honneur

L'image de la Maison Bragard s'est forgée autour de ses produits haut de gamme, qui traversent les années et deviennent des modèles iconiques, comme la veste GRAND CHEF, la veste de Chef par excellence, emblématique à travers le monde, créée avec Monsieur Paul Bocuse en 1976.

La veste LOTUS est une veste qui reprend tous les codes des vestes premium Bragard : boutons tissu faits main, 100% coton avec traitement nano (repassage facile, déperlant, résistance aux odeurs et à l'humidité, augmentation de la résistance du tissu). Élégance, sobriété, des détails singuliers, un tombé parfait : une veste d'exception pour des Chefs exceptionnels !

Pour les femmes, la veste ANDANA rejoint la collection Ducasse by Bragard. Confort et raffinement sont les maîtres mots de cette nouvelle veste premium, qui accompagnera les Cheffes dans leur quotidien.

GREEN LABEL – un engagement pour la planète

Des nouveautés sont à découvrir dans cette collection éco-responsable, pensée et réalisée comme un acte écologique.

Cette année, la Maison Bragard innove encore en proposant une silhouette complète : veste, pantalon et tablier, pour femme et pour homme.

Les tabliers (COMINO, tablier à bavette et ENELDO, sans bavette) sont fabriqués à partir de lin, récolté, filé et tissé en France.

Cette matière brute prend vie au fur et à mesure dans son usage, elle s'adapte au corps, devient plus belle et plus souple. Elle est aussi thermorégulante, une priorité technique à ne pas négliger dans ces métiers.

Les vestes FAGGIO (modèle homme) et CAELIA (modèle femme) composées en lyocell et lin proposent un design moderne et s'adaptent à toutes les morphologies. La touche finale ? Les boutons sont fabriqués à base de compost !

Le denim apporte cette touche très tendance. Les pantalons composés de denim éco responsable (polyester recyclé et coton bio) compléteront la tenue.

DES PARTENAIRES LOYAUX ET ENGAGÉS

Les partenaires ont témoigné une fois encore de leur attachement à la Marque, de leur confiance et de leur loyauté : la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, Les Cuisiniers de la République, l'Association des Gouvernantes Générales de l'Hôtellerie, l'ANEPHOT, l'AFLYHT, la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs, les Toques Françaises, Relais&Châteaux, Les Collectionneurs et tant d'autres.

Cette année encore, Bragard sera le partenaire des concours les plus prestigieux dans le monde tels que le Bocuse d'Or Europe, la Coupe d'Europe de la Pâtisserie, le Trophée Delaveyne, La Cuillère d'Or...Bragard accompagnera encore avec une grande fierté la Team France du Bocuse d'Or !

BRAGARD X MICHELIN : LA FIN D'UNE BELLE CONSTELLATION

La Maison Bragard n'a pas renouvelé son contrat avec le Guide Michelin pour 2022.

Après des années de partage des mêmes valeurs gastronomiques qui unissaient ces 2 entités, Bragard n'a pas retrouvé le même engagement auprès de son partenaire de longue date. La Maison a donc préféré mettre un terme provisoirement à ce partenariat et consacrer ses investissements à d'autres projets. Si Bragard n'aura plus l'exclusivité de la broderie Michelin, elle reste néanmoins engagée auprès de tous les restaurants pour les accompagner dans leur quête des étoiles et maintenir comme elle le fait depuis plus de 88 ans, une relation intime, loyale, durable et respectueuse avec la gastronomie de qualité.

Rejoignez notre Communauté !

