

**LA MAISON BRAGARD ET  
L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS,  
UN PARTENARIAT DE CONFIANCE RENOUVELÉ**

**BRAGARD®** ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS*Guy Bœuf et Alain Fontaine***DES VALEURS COMMUNES**

Partageant des valeurs communes basées sur la Passion, l'Engagement, le Respect, l'Excellence, l'Authenticité, Bragard et l'AFMR défendent ensemble leurs savoir-faire.

En proposant des articles adaptés aux Cuisiniers et au Service, la Maison Bragard valorise son savoir-faire vosgien unique, et présente des produits de haute qualité concoctés dans les Vosges.

L'AFMR met en lumière le savoir-faire et la passion de ces restaurateurs engagés. Le titre de Maître Restaurateur leur impose de travailler des produits majoritairement frais et en circuit court pour proposer une cuisine et un service de qualité à des consommateurs exigeants.

« Bragard, c'est ce qui se fait de mieux en veste de cuisine, la pertinence du geste. Un titre d'État qui va bien avec une entreprise française pour faire de belles vestes, c'est important pour nous. C'est pour cela que nous avons choisi de travailler avec la Maison Bragard. Nous leur faisons confiance pour répondre à nos attentes ». - Alain Fontaine, Président de l'AFMR.

« Nous sommes émus et honorés d'avoir été choisi par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs pour ce partenariat. Notre entreprise a 88 ans l'année prochaine et on s'inscrit dans des partenariats de longue durée. C'est ce que nous souhaitons faire avec nos amis les Maîtres Restaurateurs, une très histoire ». – Guy Bœuf, PDG de la Maison Bragard.

### UNE IDENTITÉ : APPARTENIR À UNE COMMUNAUTÉ FORTE

Dépendre d'une association, c'est créer un lien unique au sein d'une communauté.

Pour créer une identité de marque, la Maison Bragard propose aujourd'hui 4 modèles de qualité référencés pour les Maîtres Restaurateurs, adaptés à leur quotidien. Ces produits arborent les logos identitaires de l'Association.

La Maison Bragard travaillera en exclusivité avec les 1700 adhérents de l'AFMR.

**Veste LARUTEL - Collection GREEN LABEL** : Composée de Tencel, fibre naturelle de cellulose d'eucalyptus, cette matière antibactérienne thermorégulante est d'un entretien très facile et d'un repassage superflu, elle est aussi très résistante à l'abrasion tout en étant extrêmement confortable.

**Veste IMPULSE (modèle femme), Veste STARTER (modèle homme) – Collection CHEF ON THE MOVE** : Les découpes en maille double-face permettent une respirabilité et un confort optimum. L'association de la maille et du chaîne et trame permettent une élasticité remarquable et l'entretien est facilité. Un look moderne pour cuisiner avec allure !

**Veste SETH – STUDIO B** : La veste coupe chemise de STUDIO B, la nouvelle marque qui électrise les cuisines. Symbole de modernité, cette veste d'inspiration street wear dynamise la ligne par ses touches de couleur et sa coupe tendance. Sa matière 100% coton bio Easy-Care, pour un entretien facilité, et ses empiècements en maille apporteront le confort nécessaire pour travailler.



Veste LARUTEL



Veste STARTER



Veste IMPULSE



Veste SETH



Damien Boudier – Restaurant Bissac  
Modèle SETH



Fanny Rey – L'Auberge de Saint Rémy de Provence  
Modèle IMPULSE



Damien Boudier – modèle STARTER  
Fanny Rey – modèle IMPULSE



Alain Fontaine – Président de l'AFMR, accompagné de Fanny Rey et  
Damien Boudier



*Copyright photos : Sacha Héron*

**DEUX GRANDES INSTITUTIONS RECONNUES DANS LE PAYSAGE GASTRONOMIQUE**

La Maison BRAGARD est la Référence française à travers le monde dans le domaine du vêtement de travail de qualité pour les professionnels de la Restauration, de l'Hôtellerie et des Métiers de bouche. La société fêtera ses 88 ans en 2021, elle est basée dans les Vosges et emploie plus de 140 personnes. Une actualité riche à retrouver sur son site [www.bragard.com](http://www.bragard.com) et sur les réseaux sociaux.

**Site officiel Bragard** : <https://www.bragard.com>

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe des professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association avance en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances et est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, véritable porte-parole de la restauration durable et du fait-maison. La mission principale de l'Association est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.

**Site officiel de l'AFMR** : [www.maitresrestaurateurs.fr](http://www.maitresrestaurateurs.fr)