

RETOUR SUR 1 CHEF(FE) POUR 2 !

Une fidélité à toute épreuve



Le 30 juin dernier, la Maison Bragard lançait l'opération 1 Chef(fe) pour 2 soutenue par des personnalités de grande renommée (Guillaume Gomez, Amandine Chaignot, Julien Serri etc).

Pour montrer son engagement inconditionnel aux restaurateurs à la suite de ces confinements successifs et permettre à l'ensemble de ses collaborateurs en France de se retrouver à **2** chez le restaurateur de leur choix, la Maison Bragard a mis en place ce programme unique pour que chacun puisse partager un moment convivial et inoubliable !

Du 30 juin au 30 septembre, les collaborateurs Pour montrer son engagement inconditionnel aux restaurateurs à la suite de ces confinements successifs et permettre à l'ensemble de ses collaborateurs en France de se retrouver à **2** chez le restaurateur de leur choix, la Maison Bragard a mis en place ce programme unique pour que chacun puisse partager un moment convivial et inoubliable de l'entreprise ont pu retrouver leur restaurateur ou en découvrir un nouveau, grâce à une enveloppe octroyée par la Direction de la Maison Bragard.

Chacun d'entre eux a pu ainsi réserver une table au nom de la Maison et expliquer au restaurateur l'objectif de cette opération : participer au renouveau, agir pour la profession, mettre en avant l'importance du contact humain après des mois de confinement !

Des moments de découverte gastronomique intense pour les collaborateurs de la Maison qui ont pu ainsi montrer en direct leur engagement auprès de nombreux restaurateurs qu'ils soient vosgiens (Restaurant des Bas Rupt, Les Chatelminés, Le Pavillon Petrus ...), parisiens (Le Relais Plaza, Pierre Sang on Combey...) , ou dans les autres régions de France, représentées par plus de 50 Commerciaux Ambassadeurs (Restaurant Beje à Rennes, Daniel et Denise à Lyon, La Maison dans le Parc à Nancy, Château Hôtel Grand Barrail à Saint Emilion, La Grée des Landes Eco Hotel Spa Bretagne,).

Quelques témoignages :

« Nous avons passé **un excellent moment chez Pierre Sang on Gambey à Paris**. L'excellence étant tant dans l'assiette - de l'entrée au dessert sans exception - que dans le service absolument remarquable. Merci à Bragard pour cette formidable initiative ! »

« Le fait d'avoir le bon 1CP2 m'a permis de me décider à manger à **La Grée des Landes Eco Hotel Spa Bretagne**. J'ai pu prendre le temps d'apprécier un délicieux repas dans un contexte juste magnifique. Le chef a apprécié que Bragard nous offre ce bon.

C'était aussi l'occasion de faire découvrir à mon conjoint mon travail. Pouvoir partager cela avec lui, et sentir la fierté dans son regard m'a fait énormément plaisir. »

« Un Grand Merci à la Maison Bragard et Guy Bœuf d'avoir permis à chacun de ses collaborateurs de déjeuner/diner dans le restaurant de son choix ! J'ai ainsi eu le plaisir de dîner à la table de Charles Coulombeau, Chef du **Restaurant La Maison dans le Parc, à Nancy**... Quelle découverte ! N'attendez pas de découvrir la cuisine de ce Grand Chef... Un voyage culinaire magique ! »

« J'étais content d'avoir pu découvrir le restaurant **Nonno à Epinal**, j'ai passé un moment convivial et j'ai pu me régaler en goûtant leur délicieuse pizza ! Super opération après ces mois de confinement ! Merci la Maison Bragard ! »

**À découvrir : La rétrospective des photos 1 Chef(fe) pour 2 > [Bragard Brand Portal](#)
Et la vidéo : https://www.youtube.com/watch?v=YpMVoQh_RV4**

