



BRANA

MAISON BASQUE FONDÉE EN 1897

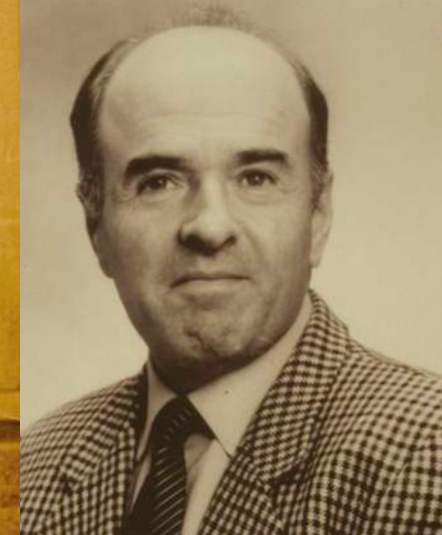


MAISON BRANA, FONDÉE EN 1897

MAISON BRANA FOUNDED IN 1897

Ancrée au cœur du Pays basque depuis 1897, la Maison Brana produit des vins et spiritueux d'exception qui révèlent la richesse de cette terre de caractère. Négociants, distillateurs puis vigneron, quatre générations ont cultivé la même passion pour la terre et les fruits qu'elle porte. Guidée par l'exigence et la fidélité à ses origines, la famille Brana a su évoluer sans jamais compromettre la qualité ni l'authenticité qui font sa renommée. Depuis 2023, elle fait partie du groupe Maisons & Manufactures, qui réunit des entreprises détenant un savoir-faire unique et une production française.

Rooted in the heart of the Basque Country since 1897, Maison Brana produces exceptional wines and spirits that reveal the richness of this land of character. Merchants, distillers, and later winemakers, four generations have cultivated the same passion for the land and the fruits it bears. Guided by high standards and loyalty to its origins, the Brana family has evolved without ever compromising the quality or authenticity that built its reputation. Since 2023, it has been part of the Maisons & Manufactures group, which brings together companies with unique expertise and French production.



UNE SAGA FAMILIALE A FAMILY SAGA

Depuis plus d'un siècle, la Maison Brana incarne une histoire de passion et de transmission. Chaque génération a façonné son époque avec la même recherche d'excellence, d'authenticité et d'innovation.

For over a century, Maison Brana has embodied a history of passion and transmission. Each generation has shaped its era with the same pursuit of excellence, authenticity, and innovation.



1897 | PIERRE BRANA ET LE NÉGOCE DE VIN

Pierre Brana sillonne le Pays basque avec son attelage et ses fûts pour proposer des vins de qualité. Son sens du commerce et de la constance forge la réputation familiale.

1974 | ÉTIENNE ET ADRIENNE CRÉENT LA DISTILLERIE

Passionné d'alcools blancs, Étienne Brana, fils de Pierre, concrétise son rêve de production avec son épouse Adrienne. Ensemble, ils installent leur premier alambic et apprennent auprès de maîtres alsaciens et suisses l'art subtil de la distillation.

1984 | JEAN CRÉE LE VIGNOBLE BRANA

Formé à Bordeaux et conseillé par Jean-Claude Berrouet (œnologue de Château Pétrus), Jean, fils d'Étienne et Adrienne, replante les coteaux d'Ispoure, Bussunarits et Lecumberry. Ces terrasses, abandonnées depuis le phylloxéra, renaissent et signent la nouvelle ère des vins d'Irouléguy.

En 1984, il fonde le premier domaine indépendant de l'AOP Irouléguy, mettant en avant les cépages locaux qui donnent une identité unique aux vins Brana. Le terroir spécifique de l'Irouléguy, avec ses sols variés et ses conditions particulières, apporte complexité et élégance aux vins.

En 1987, il procède à la plantation de cépages blancs qui donneront naissance au premier vin blanc de l'appellation Irouléguy après 50 ans d'oubli.

2018 | MARTINE ET LA NOUVELLE DISTILLERIE

Martine, fille d'Étienne et Adrienne Brana, devenue maître de chai, modernise les équipements et construit une nouvelle distillerie à Ossès : un espace de production lumineux et cuivré, symbole d'un savoir-faire réinventé.

DEPUIS 2023 | UNE NOUVELLE ÈRE

Martine et Jean confient la Maison Brana à Hugues Souparis et à son entreprise Maisons & Manufactures, dont la mission est de soutenir et développer des maisons réputées pour leur savoir-faire unique et une production française.

La Maison Brana rejoint ainsi Pequignet, manufacture horlogère jurassienne et Maison Boinet, maroquinier basé en Touraine. L'ambition : développer les produits Brana, les faire rayonner au-delà des frontières, tout en préservant l'ADN et les valeurs de la Maison.

1897 | PIERRE BRANA AND WINE TRADING

Pierre Brana travels throughout the Basque Country with his carriage and barrels to offer quality wines. His business sense and constancy build the family's reputation.

1974 | ÉTIENNE AND ADRIENNE CREATE THE DISTILLERY

Passionate about white spirits, Étienne, son of Pierre, realizes his dream of producing them with his wife Adrienne. Together, they install their first still and learn the subtle art of distillation from Alsatian and Swiss masters.

1984 | JEAN CREATES THE BRANA VINEYARD

Trained in Bordeaux and advised by Jean-Claude Berrouet (oenologist for Château Pétrus), Jean, son of Étienne and Adrienne, replants the slopes of Ispoure, Bussunarits and Lecumberry. These terraces, abandoned since phylloxera, are reborn and mark a new era for Irouléguy wines.

In 1984, he founded the first independent estate of the Irouléguy PDO (Protected Designation of Origin), highlighting the local grape varieties that give Brana wines their unique identity. The specific terroir of Irouléguy, with its varied soils and specific conditions, brings complexity and elegance to the wines.

In 1987, he plants white grape varieties which would give birth to the first white wine of the Irouléguy appellation after 50 years of oblivion.

2018 | MARTINE AND THE NEW DISTILLERY

Martine, daughter of Étienne and Adrienne Brana, and now cellar master, modernises the equipment and builds a new distillery in Ossès: a bright, copper-toned production space symbolising a reinvented know-how.

SINCE 2023 | A NEW ERA

Martine and Jean entrust Maison Brana to Hugues Souparis and his company, Maisons & Manufactures, whose mission is to support and develop brands renowned for their unique expertise and French production.

Maison Brana thus joins Pequignet, a Jura-based watch manufacturer, and Maison Boinet, a leather goods maker based in Touraine. The ambition: to develop Brana products, expand their reach beyond borders, while preserving the DNA and values of the House.



Un ancrage basque fort, entre caractère, rigueur et liberté.

Strong Basque anchoring, combining character, rigour, and freedom.



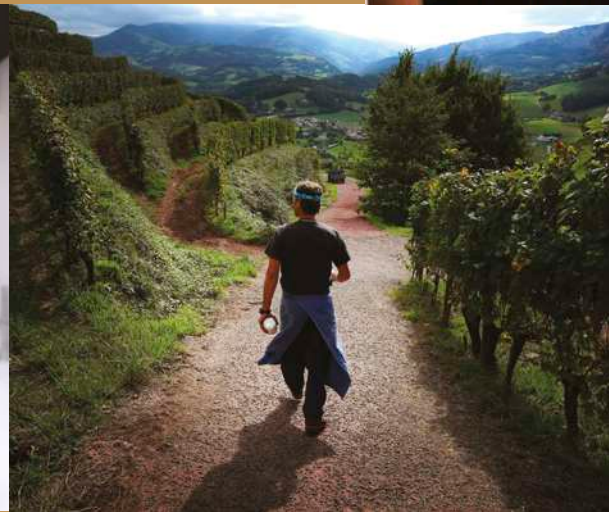
Un savoir-faire artisanal transmis et affiné génération après génération.

Artisanal know-how transmitted and refined from generation to generation.



Une créativité qui ose et explore de nouvelles voies aromatiques.

Creativity that dares and explores new aromatic paths.



Un respect profond du vivant, commun au vignoble et à la distillerie.

Deep respect for life, shared by both the vineyard and the distillery.

L'AUDACE EN HÉRITAGE

AUDACITY AS HERITAGE

DEPUIS 1897, LA MAISON BRANA PUISE SA FORCE DANS L'AUDACE, HÉRITAGE PRÉCIEUX TRANSMIS DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

C'est avec une passion inébranlable qu'Étienne et Adrienne Brana ont posé les jalons d'une excellence artisanale rigoureuse. Cette audace fondatrice a été transmise à leur fils, Jean, qui a osé réinventer la viticulture d'Irouléguy et redonner vie à des pentes escarpées oubliées. Martine aussi bouscule les codes de la distillation traditionnelle avec des créations singulières et inspirées, à l'image du Gin au Piment d'Espelette ou du Whisky basque. Aujourd'hui, sous l'étendard Maisons & Manufactures, la Maison Brana porte haut cet héritage, dessinant un avenir résolument ambitieux et audacieux.

SINCE 1897, MAISON BRANA HAS DRAWN ITS STRENGTH FROM AUDACITY, A PRECIOUS LEGACY PASSED DOWN FROM GENERATION TO GENERATION

It was with unwavering passion that Étienne and Adrienne Brana established the foundations of rigorous artisanal excellence. This core audacity was passed on to their son, Jean, who dared to reinvent Irouléguy viticulture and bring forgotten, steep slopes back to life. Martine also challenges the codes of traditional distillation with singular and inspired creations, like the Espelette Pepper Gin or the Basque Whisky. Today, under the Maisons & Manufactures banner, Maison Brana proudly carries this heritage, charting a resolutely ambitious and audacious future.



LE TERROIR ET LE VIGNOBLE

THE TERROIR AND THE VINEYARD

Entre Ispoure et Bussunarits, le Domaine Brana s'étend sur dix-huit hectares à flanc de montagne. C'est l'un des rares domaines indépendants de l'AOP Iroulégu, mosaïque de cépages mêlant tradition basque et richesse du Sud-Ouest.

Premier domaine indépendant de l'appellation, il a largement contribué à la renaissance de ce vignoble de montagne. La culture en terrasses, sur des pentes abruptes, fait de ce domaine un vignoble d'effort où chaque rang est travaillé à la main.

Between Ispoure and Bussunarits, the Brana Estate extends over eighteen hectares on the mountainside. It is one of the rare independent estates of the Iroulégu PDO (Protected Designation of Origin), a mosaic of grape varieties blending Basque tradition and the richness of the South-West.

First independent estate of the appellation, it played a major role in the renaissance of this mountain vineyard. Terrace cultivation, on steep slopes, makes this an effort-driven vineyard where every row is worked by hand.



LES CÉPAGES

Le Domaine met en avant les cépages locaux qui donnent leur caractère unique aux vins Brana :

- Le Cabernet Franc pour la finesse et la structure.
- Le Tannat pour la puissance.
- Le Cabernet Sauvignon pour la complexité.
- Le Petit Courbu, le Gros Manseng et le Petit Manseng pour la fraîcheur et les tensions des blancs.
- L'Arrouya et l'Erremaxaoua, cépages rares replantés, pour la délicatesse et les arômes poivrés.

LES TERROIRS

Quatre types de sols : grès rouges, argilites, calcaires beiges et argilo-calcaires, façonnent l'identité du vin.

Les terrasses, héritées d'une longue histoire viticole, témoignent d'un lien ancestral entre la vigne et la montagne.

LA BIODIVERSITÉ

Brana veille sur un écosystème vivant : plus d'une centaine de nichoirs qui accueillent différentes espèces d'oiseaux, haies, chauves-souris et insectes, qui agissent comme des auxiliaires précieux pour contrôler les parasites au sein du vignoble. Depuis 2024, le Domaine est certifié BIO, preuve de son engagement pour le respect de l'environnement.

GRAPE VARIETIES

The Estate highlights the local grape varieties that give Brana wines their distinct character:

- Cabernet Franc for finesse and structure.
- Tannat for power.
- Cabernet Sauvignon for complexity.
- Petit Courbu, Gros and Petit Manseng for freshness and tension in the whites.
- Arrouya and Erremaxaoua, rare replanted varieties, for delicacy and peppery aromas.

THE TERROIRS

Four types of soil: red sandstone, argillites, beige limestone and clay-limestone, shape the wine's identity.

The terraces, inherited from a long viticultural history, testify to an ancestral bond between vine and mountain.

BIODIVERSITY

Brana looks after a living ecosystem: over a hundred nesting boxes that house different species of birds, hedges, bats, and beneficial insects, which act as valuable helpers in controlling pests within the vineyard. Since 2024, the Estate has been Certified Organic, a testament to its commitment to environmental stewardship.

CHRISTOPHE LARROUQUIS

Maître de Chai & Directeur d'exploitation
Cellar master & Operations Director



LE CHAI, AU CŒUR DU VIGNOBLE

THE CELLAR, AT THE HEART OF THE VINEYARD

En 1991, la construction du chai de vinification au sein du vignoble d'Ispoure marque une étape importante pour la Maison. Implanté au cœur du domaine, il accueille l'intégralité de la production et offre une vue exceptionnelle. Inspiré des tours navarraises, il confère une présence forte au vignoble.

Les architectes Patrick Dillon et Jean de Gastines en signent la conception.

In 1991, the construction of the winemaking cellar within the Ispoure vineyard marked an important milestone for the Maison. Located at the heart of the Estate, it houses the entire production and offers an exceptional view. Inspired by Navarrese towers, it brings a strong presence to the vineyard.

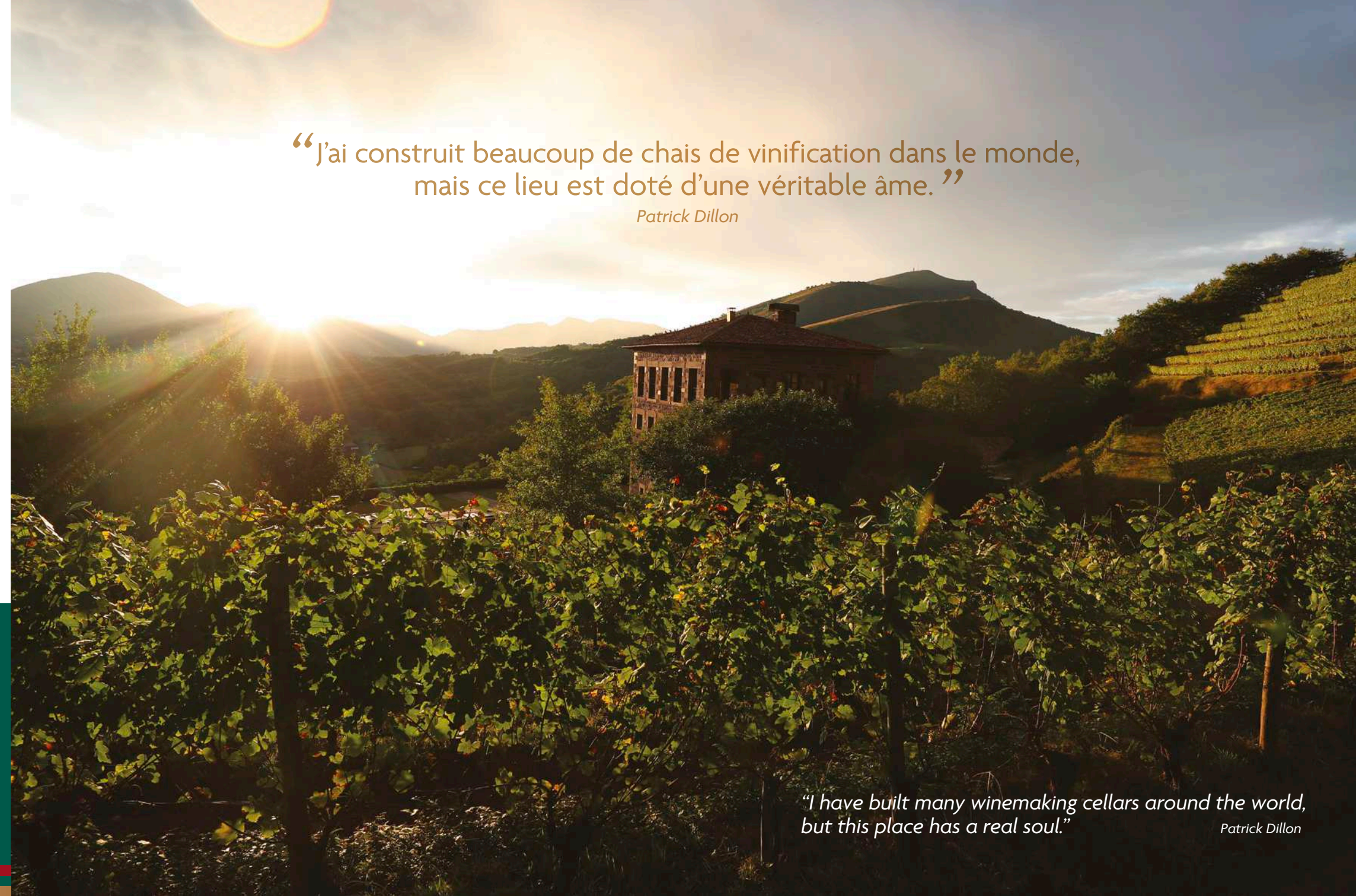
Architects Patrick Dillon and Jean de Gastines designed it.

“ Depuis plus de 20 ans, je parcours avec passion le vignoble d'Irouléguy, un terroir unique où se mêlent beauté et complexité. J'ai puisé dans le savoir-faire et la philosophie de Jean Brana pour perpétuer l'excellence de la Maison, en préservant son âme et en poursuivant cette quête exigeante de qualité, du vignoble au chai souterrain. ”

“For over 20 years, I have passionately explored the Irouléguy vineyard, a unique terroir where beauty and complexity intertwine. I drew upon Jean Brana's expertise and philosophy to perpetuate the excellence of the Maison, preserving its soul and continuing this demanding quest for quality, from the vineyard to the underground cellar.”

“ J'ai construit beaucoup de chais de vinification dans le monde, mais ce lieu est doté d'une véritable âme. ”

Patrick Dillon



“I have built many winemaking cellars around the world, but this place has a real soul.”

Patrick Dillon



LA DISTILLERIE BRANA

THE BRANA DISTILLERY

À Ossès, la distillerie incarne la continuité d'un savoir-faire familial. Fondée par Étienne et Adrienne Brana en 1974, puis repensée par Martine, elle conjugue maîtrise des gestes et audace créative. Les alambics de cuivre y extraient la quintessence du fruit, donnant naissance à des spiritueux qui allient pureté cristalline et finesse aromatique. Située aux portes de l'Espagne, dans la province de Basse Navarre, la distillerie est le berceau des eaux-de-vie, liqueurs, gins et whiskys de la Maison. La transmission et les partis pris audacieux ont affiné un savoir-faire exigeant.

In Ossès, the distillery embodies the continuity of family know-how. Founded by Étienne and Adrienne Brana, in 1974, and later redesigned by Martine, it combines mastery of gestures with creative audacity. Copper stills extract the very essence of the fruit, giving birth to spirits that blend crystalline purity with aromatic finesse.

Located at the gateway to Spain, in the province of Lower Navarre, the distillery is the birthplace of the Maison's eaux-de-vie, liqueurs, gins and whiskies. Transmission and bold choices have refined a demanding know-how.

JORIS BELLY

Maître de Chai
Cellar master



En 2018, Brana se dote d'un outil de production de 1500 m² avec trois alambics en cuivre à régulation précise. Un espace de 200 m² est dédié à l'accueil et à la dégustation ; des visites guidées sont proposées afin de s'immerger dans l'histoire de la Maison Brana et de son processus de création unique.

La distillerie incarne ce lien entre tradition et modernité : gestes ancestraux, innovation (comme la chauffe à la vapeur), précision technique et collaborations locales.

In 2018, Brana added a 1,500 m² production facility with three copper stills with precise regulation. A 200 m² space is dedicated to reception and tasting; guided tours are offered to immerse visitors in the history of Maison Brana and its unique creative process. The distillery embodies this link between tradition and modernity: ancestral techniques, innovation (such as steam heating), technical precision, and local collaborations.

“ Ayant grandi au Pays basque, je m'identifie pleinement aux valeurs de la Maison Brana, qui est une vraie richesse pour notre territoire. J'ai rejoint la Maison avec l'intention de la dynamiser, tout en préservant l'œuvre des générations précédentes. Fort de l'expérience acquise et des liens privilégiés avec la famille Brana, je reprends le flambeau. Ma philosophie repose sur le talent, le travail, la patience et la discipline. ”

“Having grown up in the Basque Country, I fully identify with the values of Maison Brana, which is a true asset to our region. I joined the Maison with the intention of revitalizing it, while preserving the work of previous generations. Strong in the experience I have gained and the privileged connection I have with the Brana family, I am now taking over the reins. My philosophy is based on talent, hard work, patience, and discipline.”



Tradition artisanale
Distillation lente,
sélection rigoureuse,
recettes élaborées
avec justesse.

Artisanal tradition
*Slow distillation, rigorous selection,
finely tuned recipes.*



Maîtrise technique
Gestes transmis et affinés
au fil des générations.

Technical mastery
*gestures passed down and perfected
over generations.*



Assemblage
Recherche de subtilité et d'harmonie,
autant pour les vins que pour
les spiritueux.

Blending
*Pursuit of subtlety and harmony,
both for wines and spirits.*



Adaptation
Innovations régulières,
et nouvelles recettes,
toujours dans le respect
des gestes fondateurs.

Adaptation
*Regular innovations, and new recipes,
always in respect of foundational techniques.*



Labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)
Cette distinction nationale souligne la valeur culturelle
et patrimoniale du travail viticole et de la distillerie
Brana, alliant tradition, innovation et respect de
l'environnement.

Certified "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV)
*This national distinction highlights the cultural and heritage
value of Brana's viticulture and distillery work, recognizing its
unique combination of tradition, innovation, and respect for the
environment.*

LE SAVOIR-FAIRE BRANA

KNOW-HOW BRANA

Chaque création Brana, spiritueux ou vin, naît d'un équilibre entre intuition, technique et patience. Les matières premières sont sélectionnées pour leur fraîcheur et leur pureté, puis travaillées avec la même exigence lors de la distillation comme de la vinification. L'art de distiller repose sur l'observation, le sens olfactif et la maîtrise du feu. Des alambics en cuivre traditionnels, associés à des outils de haute précision, permettent d'extraire les arômes les plus fins et d'exprimer toute la noblesse du fruit. L'art de vinifier repose sur la patience, le sens de l'équilibre et la parfaite maîtrise des températures. Du pressurage délicat des raisins à la fermentation, chaque étape exige une observation minutieuse. Associés à l'utilisation de cuves thermo-régulées et de fûts de chêne sélectionnés avec rigueur, ces gestes précis permettent d'extraire la quintessence du terroir, d'affiner la structure et d'exprimer toute la complexité et la finesse du fruit.

Every Brana creation, whether a spirit or a wine, is born from a balance between intuition, technique and patience. Raw materials are selected for their freshness and purity, then worked with the same high standards during distillation as during winemaking. The art of distilling relies on observation, olfactory sense and mastery of heat. Traditional copper stills, combined with high-precision tools, extract the finest aromas and express the full nobility of the fruit. The art of winemaking relies on patience, a sense of balance, and the perfect mastery of temperatures. From the delicate pressing of the grapes to the fermentation, every step demands meticulous observation. Combined with the use of thermo-regulated tanks and rigorously selected oak barrels, these precise methods allow for the extraction of the terroir's quintessence, the refinement of the structure, and the expression of the fruit's full complexity and finesse.



LES PRODUITS PHARES

SIGNATURE PRODUCTS

La gamme Brana réunit les créations qui incarnent l'identité de la Maison : des spiritueux nés de la distillation à Ossès et des vins issus du Domaine d'Ispoure. Chaque famille de produits exprime une facette du savoir-faire Brana, du fruit à la montagne, des alambics à la vigne.

The Brana range brings together creations that embody the identity of the House: spirits born from distillation in Ossès and wines from the Ispoure vineyard. Each product family expresses a facet of Brana know-how, from fruit to mountain, from copper to vine.



LES SPIRITUEUX
THE SPIRITS

EAUX DE VIE

Emblématiques depuis 1976

Élaborées dans le respect des fruits et d'une distillation lente en alambics de cuivre, les eaux-de-vie Brana sont devenues une référence dans le Pays basque. Elles expriment la pureté aromatique des fruits et la précision du geste.

Iconic since 1976

Crafted with respect for the fruit and slow distillation in copper stills, Brana eaux-de-vie have become a benchmark in the Basque Country. They express the aromatic purity of the fruit and the precision of the craft.



LIQUEURS

Travaillées à partir des mêmes fruits que les eaux-de-vie, les liqueurs en proposent une interprétation plus douce et plus gourmande, centrée sur l'équilibre aromatique et la justesse du sucre.

Made from the same fruits as the eaux-de-vie, the liqueurs offer a softer, more gourmet interpretation, centred on aromatic balance and precise sweetness.

GIN S

Les gins Brana prolongent cette recherche de finesse en explorant les plantes et les épices du territoire. Ils se distinguent par leur caractère affirmé et leur fraîcheur aromatique.

Brana gins extend this pursuit of finesse by exploring plants and spices from the region. They stand out for their assertive character and aromatic freshness.





SINGLE GRAIN WHISKY

Intégralement brassé, distillé et élevé au Pays basque, le single grain whisky marque une étape importante dans l'histoire de la Maison. Il se décline en plusieurs expressions - Porto, Bourbon ou Tourbé - qui révèlent chacune une facette du savoir-faire Brana.

Brewed, distilled and aged entirely in the Basque Country, Single grain whisky marks an important milestone in the House's history. It comes in several expressions - Port, Bourbon or Peated - each revealing a different facet of Brana's expertise.

LES APÉRITIFS

APERITIFS



La Maison Brana propose une gamme d'apéritifs qui réinvente des classiques intemporels. Chaque création est imprégnée de l'identité Brana et profondément inspirée par la richesse du terroir basque.

Maison Brana offers a range of aperitifs that reinvent timeless classics. Each creation is infused with the distinct Brana identity and deeply inspired by the richness of the Basque terroir.

PASTIS

L'audace basque

Le Pastis Brana se distingue par une touche d'originalité inédite. Une légère infusion de Piment d'Espelette lui confère une chaleur subtile et une vivacité surprenante, offrant un apéritif aussi authentique que novateur.

Basque audacity

Brana Pastis stands out with an original and unprecedented touch. A subtle infusion of Espelette Pepper lends a gentle warmth and surprising vibrancy, resulting in an aperitif that is both authentic and innovative.

VERMOUTHS

L'art de la macération

Les Vermouths Brana sont le fruit d'une création complexe, élaborée à partir d'une macération faite à base d'eaux-de-vie Brana (Poire William et Cédrot Brana pour le Vermouth Blanc et Clémentine et Framboise pour le Vermouth Rouge).

The art of maceration

Brana Vermouths are the result of a complex creation, crafted from a maceration process involving Brana's signature eaux-de-vie (Pear William and Citron Brana for the White Vermouth, and Clementine and Raspberry for the Red Vermouth).



TXAPA

L'innovation traditionnelle

Le Txapa est une recette originale Brana élaborée à partir d'une macération de plantes, de fruits et d'épices, dont le Piment d'Espelette, qui est ensuite assemblée à un vin blanc structuré issu du cépage Gros Manseng, typique du Pays basque.

Traditional innovation

Txapa is an original Brana recipe made from a maceration of botanicals, fruits, and spices - including Espelette Pepper. This macerate is then blended with a structured white wine made from the Gros Manseng grape, typical of the Basque Country.





LES VINS
THE WINES

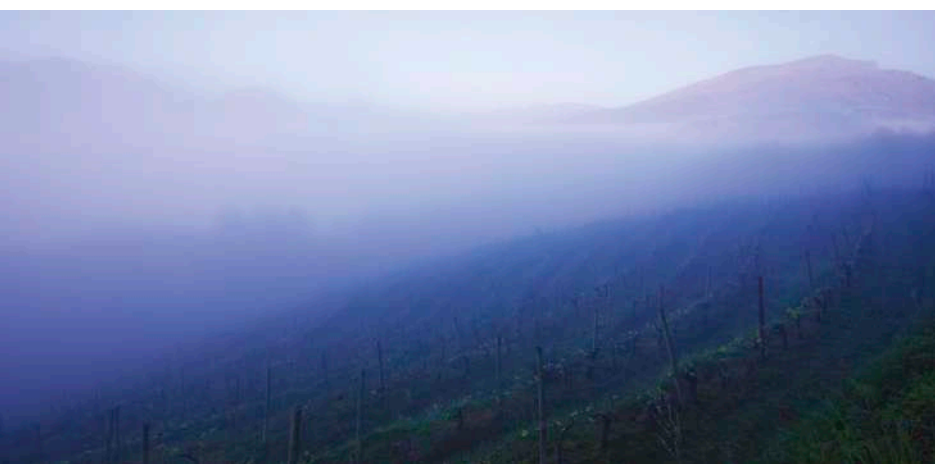
DOMAINE BRANA IROULÉGUY

La signature du vignoble

Cuvée emblématique de l'AOP Iroulégu, le Domaine Brana se distingue par sa structure solide, ses arômes complexes et sa longueur en bouche. Il reflète l'identité du vignoble : des terrasses de montagne, une grande diversité de cépages, une viticulture exigeante.

The signature of the vineyard

An emblematic cuvée of the Iroulégu PDO (Protected Designation of Origin), the Domaine stands out for its solid structure, complex aromas and length on the palate. It reflects the vineyard's identity: mountain terraces, great varietal diversity, demanding viticulture.



HARRI GORRI

Signifiant « pierre rouge » en basque, cette gamme tire son caractère des sols d'exception qui la composent. Les vins allient puissance, fraîcheur et élégance fruitée.

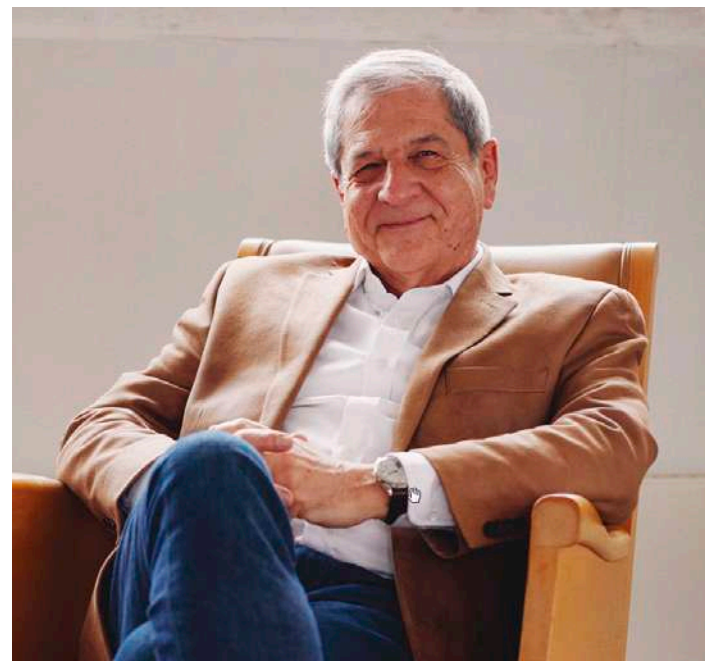
Meaning "red stone" in Basque, this range draws its character from the exceptional soils that compose it. The wines combine power, freshness and elegant fruit.

ALBEDO

Issue d'une parcelle située au pied de la forêt d'Iraty, cette cuvée puise son identité dans un terroir calcaire très lumineux. Le nom « Albedo » renvoie au pouvoir de réflexion de la lumière : un phénomène naturel qui s'exprime dans la tension, la précision et l'harmonie du vin.

From a plot located at the foot of the Iraty forest, this cuvée draws its identity from a very bright limestone terroir. The name "Albedo" refers to the light reflection phenomenon - a natural effect expressed through the wine's tension, precision and harmony.





TRANSMISSION & AVENIR

TRANSMISSION & FUTURE

Depuis 1897, la Maison Brana perpétue un héritage d'audace et d'exigence. Chaque génération a su réinventer son époque, sans trahir l'esprit fondateur : curiosité, liberté et amour du travail bien fait.

Chaque bouteille raconte une histoire : celle d'une région unique et d'une Maison de passionnés. La transmission dépasse désormais le cadre familial : c'est un engagement envers la qualité, l'authenticité et la préservation d'un savoir-faire.

Aujourd'hui, avec Maisons & Manufactures et Hugues Souparis, Brana ouvre un nouveau chapitre : faire rayonner la marque au-delà des frontières basques, tout en perpétuant l'ADN et les valeurs de la Maison.

Since 1897, Maison Brana has carried on a legacy of audacity and exacting standards. Each successive generation has successfully reinvented its time without betraying the founding spirit: curiosity, freedom, and excellence.

Every bottle tells a story: that of a unique region and a House built by passionate individuals. This commitment to passing on tradition now extends beyond the family circle; it represents a promise of quality, authenticity, and the preservation of a unique savoir-faire.

Today, with Maisons & Manufactures and Hugues Souparis, Brana opens a new chapter: to expand the brand's reach beyond the Basque borders, all while perpetuating the Maison's core DNA and values.





Contact@brana.fr - 05 59 37 00 44
Brana.fr

SAS Etienne BRANA
775 Arrosako errepeidea - 64780 OSSÉS