

EVOK

COLLECTION





LOUIS XIII



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

EDITOR'S LETTER

Dear Readers,

We are delighted to present the second edition of the *Evok Collection* magazine. This new number is an invitation to awaken the senses, through the fine food, culture and art of living that motivate us.

We begin this journey in Paris and Madrid with Mediterranean brunches at Brach. Every Sunday, chef Adam Bentalha offers a symphony of sun-filled delights, inspired by the flavours of the South. A generous and authentic experience, designed as a time of sharing.

The desire to communicate and explore continues with the 6th edition of the **Prix Littéraire Evok Collection**, which showcases six contemporary works from the French literary scene. Led by Tristane Banon, Emmanuelle de Boysson and Anne-Marie Revol, with the involvement of an ever more involved judging panel, this prize reflects our fondness for creation, curiosity and escape through the written word. The prize-winner will be selected in June, and you will find their book in every room in the Evok Collection group from the Autumn.

A further homage to our heritage: Bourgeois cuisine revisited at Nolinski Paris. Michelin-starred chef Philip Chronopoulos takes the great French classics to new heights in a hushed setting where tradition and modernity engage in a subtle dialogue. At Nolinski Venezia, the chef adds more Italian notes to the score.

In Madrid, we invite you to discover **La Capsule**, a sanctuary of well-being designed by Philippe Starck. A space out of time, dedicated to relaxation and reconnection with oneself.

Another key feature of this edition is an exclusive encounter with **Gad Elmaleh**, a multi-faceted artist. In an intimate interview he opens up with humour and sensitivity to talk about his career, his inspirations, and his relationship with the stage and spirituality.

We hope, through these pages, to offer you an inspiring and stimulating break from the routine. Whether you are a gourmet, a passionate reader, or one who revels in beautiful experiences, *Evok Collection* is an invitation to savour every instant to the fullest.

Chers lecteurs,

Nous avons le plaisir de vous présenter le deuxième numéro du magazine *Evok Collection*. Ce nouveau rendez-vous est une invitation à l'éveil des sens, à travers la gastronomie, la culture et l'art de vivre qui nous animent.

Nous débutons ce voyage à Paris et à Madrid, avec les brunchs méditerranéens du Brach. Chaque dimanche, le Chef Adam Bentalha y propose une partition culinaire ensoleillée, inspirée des saveurs du sud. Une expérience généreuse et authentique, pensée comme un moment de partage.

L'envie de transmettre et d'explorer se poursuit avec la 6^e édition du **Prix Littéraire Evok Collection**, qui met en lumière six œuvres contemporaines de la scène littéraire française. Porté par Tristane Banon, Emmanuelle de Boysson et Anne-Marie Revol, avec la participation d'un jury toujours plus investi, ce prix reflète notre attachement à la création, à la curiosité et à l'évasion par les mots. Le lauréat sera choisi en juin ; vous trouverez son livre dans toutes les chambres du groupe Evok Collection à la rentrée.

Autre hommage à notre patrimoine : la cuisine bourgeoise revisitée au Nolinski Paris. Le Chef étoilé Philip Chronopoulos y sublime les grands classiques français dans un écrin feutré, où tradition et modernité dialoguent avec subtilité. Au Nolinski Venezia, c'est une partition italienne que le chef décline.

À Madrid, nous vous invitons à découvrir **La Capsule**, un sanctuaire de bien-être pensé par Philippe Starck. Un espace hors du temps, dédié à la détente et à la reconnexion avec soi.

Ce numéro est également marqué par une rencontre exclusive avec **Gad Elmaleh**, artiste aux multiples facettes. Dans une interview intime, il se livre avec humour et sensibilité sur son parcours, ses inspirations et son rapport à la scène comme à la spiritualité.

À travers ces pages, nous espérons vous offrir une parenthèse inspirante et sensible. Que vous soyez gourmet, lecteur passionné ou amateur de belles expériences, *Evok Collection* est une invitation à savourer pleinement chaque instant.

LE MEILLEUR DU SOIN & DE LA BEAUTY-TECH*

RÉSULTATS CLINIQUEMENT PROUVÉS

SYNERGIE
MASQUE LED + CRÈME RÉGÉNÉRANTE

+57%

PLUS
D'ÉCLAT**

-24%

DE VISIBILITÉ
DES RIDES**

-39%

DE VISIBILITÉ
DES PORES**



myBlend

DÉFIEZ LE FUTUR DE VOTRE PEAU

my-blend.com

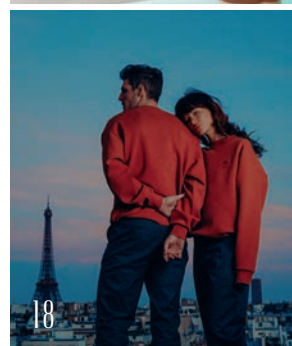
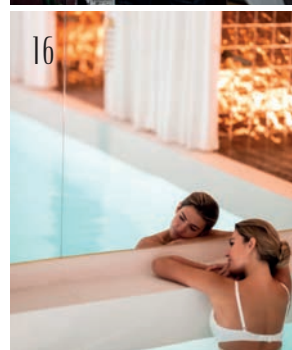
*Technologie de Beauté. **Etude clinique, 50 volontaires, 56 jours d'utilisation du masque LED en duo avec la crème régénérante.

CONTENTS

9 HAPPENINGS

Nolinski Spa myBlend • The hidden secrets of the Evok Collection addresses • Villa Minuty at Brach Paris • “Cook your future” workshops • Palais Royal Restaurant Venezia, first star in The Michelin Guide • Mediterranean brunches at Brach, from Paris to Madrid • Literature at Evok Collection • Cuisine bourgeoise Nolinski Paris • Traditional easter egg hunt launched at Brach Madrid • The Evok Collection terraces • La Capsule Wellness at Brach Madrid • Brach x Lacoste

Nolinski Spa myBlend • Les secrets cachés des adresses Evok • Villa Minuty au Brach Paris • Ateliers « Cuisine ton Avenir » • Palais Royal Restaurant Venezia, première étoile au Guide Michelin • Les brunchs méditerranéens Brach, de Paris à Madrid • La littérature chez Evok Collection • Cuisine bourgeoise Nolinski Paris • Lancement de la traditionnelle chasse aux œufs au Brach Madrid • Les terrasses Evok Collection • La Capsule Wellness Brach Madrid • Lacoste x Brach



20 EXPERT INSIGHTS

“Mappemonde & soleil”, a work by Juliette Lemontey at Nolinski Venezia • “Sans titre VIII”, a work by Laurence Garnesson at Cour des Vosges • Recipe by Chef Philip Chronopoulos • MyBlend advice by Agnès Ageron

« Mappemonde & soleil », une œuvre de Juliette Lemontey au Nolinski Venezia • « Sans titre VIII », une œuvre de Laurence Garnesson à Cour des Vosges • La recette du chef Philip Chronopoulos • Conseil myBlend par Agnès Ageron

25 TALK SERVICE

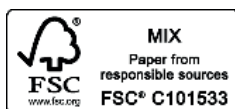
Dive into the world of Gad Elmaleh: a multi-faceted artist who reveals a Paris that reflects his own essence - sincere, vibrant and deeply human. Through confidences and personal favourites, he takes us on a stroll filled with memories and inspirations. • “La boîte fait son cinéma” Exhibition

Plongée dans l’univers de Gad Elmaleh : un artiste aux multiples facettes qui nous dévoile un Paris à son image – sincère, vibrant et profondément humain. Entre confidences et coups de cœur, il nous emmène dans une balade empreinte de souvenirs et d’inspirations. • Exposition “La boîte fait son cinéma”

31 EXPLORE THE CITY

Manuela Lucà-Dazio’s must-visit places
Morgane Sézalory’s recommendations
Evok Collection Travel Diaries
In Room with by Charlotte Bouteloup

Les incontournables de Manuela Lucà-Dazio
Les recommandations de Morgane Sézalory
Les Carnets de Voyage Evok Collection
In Room with by Charlotte Bouteloup



Director of publication: Emmanuel Sauvage - Editor-in-chief: Solenn Gubri - Editors: Auriane de Lestrang, Charline Hanrot, Jade Rondeau, Eloise Vernier - Photographers: Yann Audic, Julien Benhamou, Odieux Boby, Guillaume Czrew, Simon Detraz, Guillaume de Laubier, Julius Hirtzberger, Julie Limont, Chloé Maitrerobert, David Peressetchensky, Guillermo Rodriguez - On cover: Odieux Boby - Graphic designer and Art Director: Dario Daoud - Printing: SICA printed on Olin Regular FSC using vegetable-based inks - Editorial address: 17 avenue de l’Opéra, 75001, Paris, France - Telephone: +33 (0)1 58 12 03 03 - Email: communication@evokcollection.com - Website: <https://evokcollection.com>



A rooftop terrace with outdoor furniture, plants, and a view of Madrid rooftops. The terrace features a wooden dining table with four chairs, a lounge chair with a patterned cushion, and a small wooden stool. A large potted plant and a smaller tree are also visible. The background shows a cityscape with red-tiled roofs under a clear sky.

BRACH

MADRID

Brach Madrid
C/ Gran Vía, 20, 28013 Madrid,
España - Information and booking:
www.brachmadrid.com/en/
Tel: +34 915 463 639
Instagram @brachmadrid

Villa **MINUTY**

EMBRACE THE NEW
MINUTY EXPERIENCE
AT THE BRACH PARIS
ROOFTOP*

MAY - SEPTEMBER 2025



© ROMIN FAURE

**DÉCOUVREZ LA NOUVELLE EXPÉRIENCE
MINUTY SUR LE ROOFTOP DU BRACH PARIS*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PLEASE ENJOY RESPONSIBLY.

NEW IN

Go behind the scenes at Evok Collection and keep up to date with the latest news from the Collection's addresses. Plongez dans les coulisses de Evok Collection et restez informés des dernières actualités des adresses de la Collection.



The HIDDEN SECRETS of the Evok Collection addresses

Les secrets cachés des adresses Evok Collection

Did you know? Since its foundation in 2014, Evok Collection has established itself as the benchmark for luxury destinations, combining the art of living with culture and refinement. Every address is the result of a painstaking quest for the perfect location, be it the renovation of a historic building, or the creation of a unique space where exclusive events come together. Each one of them bears the distinctive signature of its architects, imprinting their personality on the décor, creating unforgettable experiences in the process: at **Nolinski Paris**, the vision of Jean-Louis Deniot, and at **Brach**, the vision of Philippe Starck. **Brach Paris**, a former 1970s postal sorting office, offers an immersive, authentic experience in the heart of the 16th arrondissement. **Cour des Vosges**, the former residence of the Kings of France, has transformed the Montbrun hotel, a 17th-century historic monument, into a place that is left suspended in time. The building which now houses **Nolinski Venezia**, was once the Venice Stock Exchange, one of the city's emblematic locations, and built in the 16th century. Built between 1919 and 1922, **Brach Madrid** was the Palacio de Masserano, where notable residents included the young Victor Hugo. At each address, Evok Collection crafts a journey from heritage to modernity, guided by a steadfast quest for excellence.

Le saviez-vous ? Depuis sa fondation en 2014, Evok Collection s'impose comme une référence de destinations de luxe, alliant art de vivre, culture et raffinement. Chaque adresse naît d'une quête minutieuse du lieu parfait, qu'il s'agisse de rénover un bâtiment historique ou de créer un espace unique, où des événements exclusifs se rencontrent. Chacune d'elles porte la signature distinctive de ses architectes, qui impriment leur personnalité dans la décoration, créant ainsi des expériences inoubliables : au **Nolinski Paris**, la vision de Jean-Louis Deniot, et au **Brach**, celle de Philippe Starck. **Le Brach Paris**, ancien centre de tri postal des années 1970, offre une expérience immersive et authentique au cœur du XVI^e arrondissement. L'adresse **Cour des Vosges**, ancienne résidence des rois de France, transforme l'hôtel de Montbrun, monument historique du XVII^e siècle, en un lieu suspendu dans le temps. Le bâtiment, qui abrite aujourd'hui le **Nolinski Venezia**, était quant à lui la Bourse de Commerce de Venise, lieu emblématique de la ville construit au XVI^e siècle. Construit entre 1919 et 1922, **Brach Madrid** fut le *palacio* de Masserano dans lequel vécut notamment Victor Hugo enfant. À chaque adresse, Evok Collection tisse un voyage entre héritage et modernité, guidé par une quête inaltérable d'excellence.

Nolinski SPA MYBLEND

Nolinski Spa myBlend

In the heart of Paris, the Nolinski Spa myBlend embodies the perfect alliance between wellness and excellence, to offer you a unique and personalized sensory experience. With the innovative CellSynergy and protocols that incorporate Cryo-Thermo-Aesthetics, radiofrequency and other technologies, each treatment stimulates the production of collagen, improves circulation and optimizes the absorption of active ingredients. The experience is taken to another level by the myBlend LED mask, a technology that redefines the art of care and beauty. With myBlend, Nolinski Paris offers an exclusive and innovative approach to wellness, inviting its guests to transform every moment into an exceptional experience, where luxury, science and sensoriality combine to offer unrivalled refinement. Au cœur de Paris, le Nolinski Spa myBlend incarne l'alliance parfaite entre bien-être et excellence pour offrir une expérience sensorielle unique et personnalisée. Grâce à l'innovation du CellSynergy et à des protocoles intégrant la Cryo-Thermo-Esthétique, la radiofréquence et d'autres technologies, chaque soin stimule la production de collagène, améliore la circulation et optimise l'absorption des actifs. L'expérience est sublimée par le masque LED myBlend, une technologie redéfinissant l'art du soin et de la beauté. Avec myBlend, le Nolinski Paris propose une approche exclusive et novatrice du bien-être, invitant ses hôtes à transformer chaque instant en une expérience d'exception, où luxe, science et sensorialité se mêlent pour offrir un raffinement inégalé.

Nolinski Paris

16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris

Tel: +33(0)1 42 86 10 10

Email: spa@nolinskiparis.com



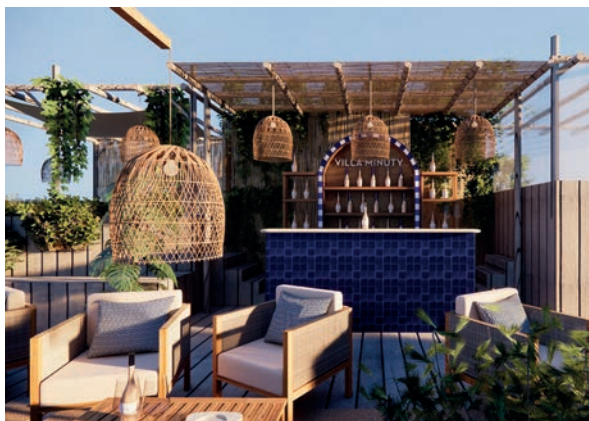
VILLA MINUTY at Brach Paris

Villa Minuty au Brach Paris

Within the elegance of the 16th arrondissement of Paris, an unprecedented alliance has sprung up between Château Minuty and Brach Paris. The closing of the ties between these two benchmarks of luxury and refinement celebrates the art of French living, merging the elegance of Minuty's wines with the world of luxury hotels.

Minuty, a vineyard famed for its fine fruity rosés, offers visitors the chance to immerse themselves in the world of Provence without uprooting themselves from the capital. A stylish, modern setting has been created on Brach's rooftop to showcase the Minuty style. Perched high up in the heart of Paris, this new Minuty signature rooftop offers a truly Mediterranean escape. Imagined as a homage to the sea, it invites you to explore the spirit of the French Riviera. Every detail, from the furniture to the azure coastline inspired colours, has been meticulously thought through to recreate the atmosphere of the Saint-Tropez peninsula, Minuty's cradle from 1936. The perfect destination in which to savour a glass of Minuty while enjoying an uninterrupted view of Paris, with the Eiffel Tower as a backdrop.

Located in one of the capital's most intimate districts, Brach Paris invites its guests to taste the elegance of Provence in an urban setting.



Whatever your plans, from a sunny afternoon to a sun-downer or a dazzling evening, the Villa Minuty rooftop at Brach Paris offers an immersive experience where every detail is designed to heighten the moment. This venue represents the perfect marriage between freshness and sophistication, an exceptional opportunity for each visitor to get away from it all for a while. Where gastronomy, wine and luxury meet, Minuty and Brach Paris redefine the Paris hotel experience, offering everyone who steps through the door at Brach Paris an unforgettable sensory experience as Provence encounters Paris.

Dans l'élégance du XVI^e arrondissement de Paris, une alliance inédite voit le jour entre Château Minuty et Brach Paris. Ce rapprochement entre deux références du luxe et du raffinement célèbre l'art de vivre à la française, en fusionnant l'élégance des vins Minuty à l'hôtellerie de luxe.

Minuty, domaine viticole renommé pour ses rosés fins et fruités, offre aux visiteurs une immersion dans l'univers de la Provence tout en s'ancrant au cœur de la capitale. Sur le rooftop du Brach, un cadre chic et moderne se déploie, mettant en lumière le style Minuty. Perché au cœur de Paris, ce nouveau rooftop signé Minuty offre une véritable escapade méditerranéenne. Pensé comme un hommage à la mer, il invite à explorer l'esprit de la French Riviera. Chaque détail, du mobilier aux couleurs inspirées des rivages azuréens, a été soigneusement repensé pour recréer l'atmosphère de la Presqu'île de Saint-Tropez, berceau du domaine Minuty depuis 1936. Une destination parfaite pour savourer un verre de Minuty tout en profitant d'une vue imprenable sur Paris, avec la Tour Eiffel comme toile de fond. Situé dans un quartier intimiste de la capitale, Brach Paris invite ses hôtes à goûter à l'élégance provençale dans un cadre urbain. Pour un après-midi ensoleillé, un verre au coucher du soleil ou une soirée lumineuse, le rooftop Villa Minuty au Brach Paris propose une expérience immersive où chaque détail est pensé pour sublimer le moment. Ce lieu incarne parfaitement le mariage de la fraîcheur et de la sophistication, offrant à chaque visiteur une parenthèse d'exception.

Au croisement de la gastronomie, du vin et du luxe, Minuty et Brach Paris redéfinissent l'expérience hôtelière à Paris, offrant à tous ceux qui franchissent les portes de Brach Paris un voyage sensoriel inoubliable, où la Provence rencontre Paris.

Brach Paris

1-7 rue Jean Richepin, 75116 Paris - Tel: +33 (0)1 44 30 10 00

Email: restaurant@brachparis.com

“COOK YOUR FUTURE” workshops

Ateliers « Cuisine ton Avenir »

Evok Collection and La Tablée des Chefs association have joined forces in recent years to develop culinary education for young people, and particularly those from disadvantaged backgrounds. Founded in 2002, La Tablée des Chefs works to feed families in difficulty and to educate young people in the ways of sustainable food. Evok Collection chefs are actively involved in the “Cook your future” workshops organized at child welfare service homes, where the aim is to design a menu and guide the workshop through cooking, discussion and discovery of what a chef's job entails.

Evok Collection et l'association **La Tablée des Chefs** s'unissent depuis plusieurs années pour développer l'éducation culinaire des jeunes, en particulier ceux issus de milieux sociaux moins favorisés. Fondée en 2002, La Tablée des Chefs œuvre pour nourrir les familles en difficulté et éduquer les jeunes à une alimentation durable. Les Chefs Evok Collection participent activement aux ateliers « Cuisine ton avenir » organisés au sein de foyers de l'Aide Sociale à l'Enfance, visant à concevoir un menu et à animer l'atelier à travers la cuisine, l'échange et la découverte du métier de Chef Cuisinier.



Palais Royal Restaurant Venezia, FIRST STAR in the Michelin Guide

Palais Royal Restaurant Venezia, première étoile au Guide Michelin

In the heart of Venice, in the former Stock Exchange, and just a few canals away from St Mark's, the Palais Royal Restaurant Venezia secured its first star in the Michelin Guide in 2024, the very same year in which it opened. Opened in April in Noliniski Venezia, this exceptional venue celebrates the emotion-led cookery style of chef Philip Chronopoulos. Inspired by local flavours and the relaxed Italian way of life, he imbues his food with his expertise and takes it on a journey from Paris to Venice.

Au cœur de Venise, dans l'ancienne Bourse de Commerce et à quelques canaux de San Marco, le Palais Royal Restaurant Venezia a décroché sa première étoile au Guide Michelin en 2024, l'année même de son ouverture. Inauguré en avril au sein du Noliniski Venezia, ce lieu d'exception célèbre une cuisine riche de sentiments portée par le chef Philip Chronopoulos. Inspirée par les saveurs locales et la douceur de vivre italienne, il y insuffle son savoir-faire et fait voyager sa cuisine de Paris à Venise.

Palais Royal Restaurant Venezia

Calle Larga XXII Marzo-S. Marco 2032, 30124 Venezia

Tel: +39 041 4062459

Email: contact@palaisroyalrestaurantvenezia.com

MEDITERRANEAN BRUNCHES at Brach, from Paris to Madrid

Les brunchs méditerranéens Brach, de Paris à Madrid

Every Sunday, chef Adam Bentalha offers you a refined Mediterranean brunch, a real immersion in the flavours of the South of France, Italy, Spain, Greece and Lebanon. In Paris and Madrid alike, this voyage is an absolute "must" for its conviviality and sense of sharing, delicious and generous in equal measure. The Brach brunch is unusual for its scrupulously chosen products, with crudités, fish, stewed meats and spices joining to create perfect harmony. A virtuoso performance, with never a note out of place. Fabien Emery's signature pâtisserie, with his golden croissants, éclairs and flans, add a sweet touch to this time of sharing. **Brach Paris:** every Sunday from 12 noon to 4pm - €107 / adult, €49 / child. **Brach Madrid:** available every Sunday from 11am to 4pm, starting 4 May 2025 - €77 / adult, €30 / child (3 to 12 years).

Tous les dimanches, le chef Adam Bentalha vous propose un brunch méditerranéen raffiné, une véritable immersion dans les saveurs du Sud de la France, de l'Italie, de l'Espagne, de la Grèce et du Liban. À Paris comme à Madrid, ce voyage est un véritable rendez-vous de convivialité et de partage, à la fois gourmand et généreux. Le brunch du Brach se distingue par des produits minutieusement choisis, où crudités, poissons, viandes mijotées et épices créent une harmonie parfaite. Une partition jouée avec précision, sans jamais forcer la note. La pâtisserie signée Fabien Emery, avec ses croissants dorés, éclairs et flans pâtisseries, ajoute une touche sucrée à ce moment de partage.

Brach Paris : tous les dimanches de 12h à 16h - 107 €/adulte, 49 €/enfant. **Brach Madrid :** disponible tous les dimanches de 11h à 16h, à compter du 4 mai 2025 - 77 €/adulte, 30 €/enfant (3 à 12 ans).





LITERATURE at Evok Collection

La littérature chez Evok Collection

Every year, the Prix Littéraire Evok Collection showcases six works meticulously selected by the co-founders of the prize, Tristane Banon and Emmanuelle de Boysson. This prize picks out French novels or collections of short stories of indisputable literary quality, an ideal accompaniment for the summer season. A demonstration of cultural commitment, it illustrates the daring, energy and freedom of Evok Collection, which constantly steps away from the beaten path and invites us to escape, to discover new voices, and to immerse ourselves in unique and inspiring worlds. Tristane Banon, Emmanuelle de Boysson and Anne-Marie Revol start by selecting twelve books from those published over the course of the year. From those, six works are named as finalists. Then follows the deliberation by the judging panel. Comprising a variety of public personalities, the judging panel meets on two occasions, with the prizegiving ceremony following after. The prize carries with it a cheque for €1500, two nights in one of Evok Collection's addresses, a jéroboam of Deutz champagne, and other surprises too. Get ready for the 6th edition in June 2025!

Chaque année, le Prix Littéraire Evok Collection met en lumière six œuvres minutieusement choisies par les cofondatrices du prix, Tristane Banon et Emmanuelle de Boysson. Ce prix distingue des romans français ou des recueils de nouvelles d'une qualité littéraire incontestable, idéaux pour accompagner la saison estivale. S'inscrivant dans un engagement culturel, il illustre l'audace, l'énergie et la liberté de Evok Collection qui sort sans cesse des sentiers battus et constitue une invitation à l'évasion, à la découverte de nouvelles voix, et à l'immersion dans des univers uniques et inspirants. Tristane Banon, Emmanuelle de Boysson et Anne-Marie Revol sélectionnent dans un premier temps douze livres parmi les sorties de l'année. Parmi eux, six ouvrages sont retenus comme finalistes. S'ensuit la délibération du jury. Composé de personnalités publiques variées, le jury se réunit à deux reprises, suivi de la cérémonie de remise du prix. Le prix est doté d'un chèque de 1500 €, de deux nuits en suite dans l'une des adresses Evok Collection, d'un jéroboam de champagne Deutz et d'autres surprises... Rendez-vous en juin 2025 pour la 6^e édition !

CUISINE BOURGEOISE Nolinski Paris

Cuisine bourgeoise Nolinski Paris

Nolinski Le Restaurant offers a signature menu from Philip Chronopoulos, showcasing Bourgeois cuisine. Inspired by the great Parisian institutions, the two-star chef revisits comforting classics such as the vol-au-vent, corn-fed chicken, or macaroni cheese with morels: emblematic dishes taken to a whole new level by his expertise. Within an elegant, welcoming setting, this menu promises an authentic, refined experience, true to the spirit of Evok Collection. An invitation to rediscover the soul of Parisian gastronomy, somewhere between tradition and modernity. (And specially for those with full diaries, offer yourself the Parisian gastronomic experience at lunchtime, blending tradition with modernity. Book your Business Lunch, served in less than 45 minutes and presented as a weekly planner, on Le Nolinski Paris website.)



Nolinski Le Restaurant propose une carte signée Philip Chronopoulos, mettant à l'honneur la cuisine bourgeoise. Inspiré par les grandes institutions parisiennes, le chef doublement étoilé revisite des classiques réconfortants, tels que le vol-au-vent, la volaille jaune ou encore le gratin de macaronis aux morilles, des plats emblématiques sublimés par son savoir-faire. Dans un décor élégant et chaleureux, cette carte promet une expérience authentique et raffinée, fidèle à l'esprit Evok Collection. Une invitation à redécouvrir l'âme de la gastronomie parisienne, entre tradition et modernité. (Conçu pour les agendas serrés, offrez-vous une expérience de la gastronomie parisienne au déjeuner, alliant tradition et modernité. Réservez votre Business Lunch, servi en moins de 45 minutes et proposé sous forme de semainier, sur le site www.nolinskiparis.com).

Nolinski Paris

16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris

Tel: +33(0)1 42 86 10 10

Email: restaurant@nolinskiparis.com



Traditional EASTER EGG HUNT launched at Brach Madrid

**Lancement de la traditionnelle
chasse aux œufs au Brach Madrid**

To mark Easter, Evok Collection is inviting children to indulge in a fun, indulgent experience at the heart of its different establishments. Every year, Brach Paris, Nolinski Paris and Nolinski Venezia perpetuate the egg hunt tradition, offering the little ones a real treasure hunt to enjoy. Armed with a map, children set off to hunt for pictures hidden in the establishment's nooks and crannies, receiving a reward in the shape of a chocolate surprise when they complete their mission. Something new this year! The Easter egg hunt has travelled all the way to Brach Madrid, offering children there an opportunity to take part in this magical adventure.

À l'occasion de Pâques, Evok Collection invite les enfants à vivre une expérience ludique et gourmande au cœur de ses différentes adresses. Chaque année, Brach Paris, Nolinski Paris et Nolinski Venezia perpétuent la tradition de la chasse aux œufs, offrant aux plus jeunes une véritable quête au trésor. Armés d'un plan, les enfants partent à la recherche d'images dissimulées dans les recoins des adresses, avant d'être récompensés par une surprise chocolatée une fois leur mission accomplie. Cette année, grande nouveauté ! La chasse aux œufs a voyagé jusqu'au Brach Madrid, offrant aux enfants madrilènes l'opportunité de participer à cette aventure magique.

Brach Madrid

C/ Gran Via 20, 28013 Madrid

Tel: +34 915 463 639

Email: contact@brachmadrid.com

The Evok Collection TERRACES

Les terrasses Evok Collection

With the arrival of the fine weather, Evok Collection's terraces transform themselves into veritable havens of happiness, offering unique experiences in the sunshine. The 1st floor terrace at Brach Paris, imbued with the colours of Italy, invites you on a tasting journey through tapas dishes and Italian drinks, in an elegant, welcoming setting. Its plant-filled rooftop in Minuty's colours, looking out over the Eiffel Tower, decks itself with light for exceptional summer evenings, taken to new heights by a menu dedicated to seasonal pleasures. Meanwhile, Cour de Vosges is the embodiment of French elegance, offering a sophisticated menu, somewhere between Bourgeois tradition and modern creativity, bearing Adam Bentalha's signature. At Nolinski Venezia, Il Caffè restaurant, tucked away in a serene setting, plunges you into the authenticity of Mediterranean cuisine, taken to a new level by local Italian produce.

À l'arrivée des beaux jours, les terrasses de Evok Collection se métamorphosent en véritables havres de bonheur, offrant des expériences uniques sous le soleil. La terrasse du 1er étage du Brach Paris, imprégnée des couleurs de l'Italie, invite à un voyage gustatif avec tapas et boissons italiennes, dans un cadre chaleureux et élégant. Son rooftop végétal aux couleurs de Minuty, surplombant la Tour Eiffel, se pare de lumière pour des soirées estivales d'exception, sublimes par une carte dédiée aux plaisirs saisonniers. Cour des Vosges, quant à elle, incarne l'élégance à la française, proposant une carte sophistiquée, entre tradition bourgeoise et créativité moderne, signée Adam Bentalha. Au Nolinski Venezia, le restaurant Il Caffè, niché dans un cadre serein, vous plonge dans l'authenticité de la cuisine méditerranéenne, sublimée par les produits locaux d'Italie.



A warm, intimate interior of a restaurant. In the foreground, a wooden table is set with plates, glasses, and a bottle. Behind it, a wooden wall features built-in shelves filled with books and decorative objects like a mask and a lamp. A hand is visible in the upper left, holding a glass. The lighting is soft and golden.

BRACH

PARIS

Brach Paris
1-7 rue Jean Richepin, 75116 Paris
Information and booking:
www.brachparis.com/en
Tel: +33 (0)1 44 30 10 00
Instagram @brachparis



Check out our Spotify playlist,
carefully created by
Retrouvez notre playlist Spotify
soigneusement créée par
Fred Viktor de Couturier du Son

LA CAPSULE WELLNESS at Brach Madrid

La Capsule Wellness Brach Madrid





La Capsule is a unique intimate and luxurious sanctuary at the heart of the new Brach Madrid establishment located on Gran Vía. Dedicated to caring for the body, face and mind, this place of rest and replenishment enables you to reconnect with your body and free your mind. Decor and technologies complement each other to create a unique wellness experience over 400 m². La Capsule houses a 20-metre long swimming pool, two treatment suites, an infrared sauna, a steam room, a gym, a consultation room, a recuperation room, and a number of intimate spaces for its holistic practices.

This space reveals an unrivalled approach to treatments, partnering with two Treatment & Spa experts specialising in restorative wellness, Clarins Precious and myBlend. La Capsule offers a unique range of treatments created on four complementary pillars, mixing traditional holistic practices (Ayurvedic and Chinese medicine, acupuncture, cupping, energy treatments, hypnosis), treatments (facial and body), physical practices (yoga, Pilates, fitness coaching) and a comprehensive selection of cutting-edge technologies (hyperbaric oxygenation chamber, floatation in sensory isolation, guided ice bath sessions, infrared sauna). This global approach to treatment has been specially designed to support each client in their personal quest for wellness. "While gravity makes itself strongly felt throughout the hotel through the choice of materials such as wood and terracotta, I imaged La Capsule as a cloud, an immaculate, ethereal, floating space. Through weightlessness, relativity changes and the body's weight disappears, making way for the pure spirit. Everything there is monochrome, everything is white. The lighting is "heaven light", it's like paradise! Touches of gold here and there bring warmth and create new points of light. Inside this immense cloud, if you are a believer, you might expect to encounter God!" - Philippe Starck.

Brach Madrid

C/ Gran Vía 20, 28013 Madrid

Tel: +34 915 463 639

Email: lacapsule@brachmadrid.com

La Capsule est un sanctuaire unique, intimiste et luxueux au sein de la nouvelle adresse Brach Madrid située sur Gran Vía. Dédié au soin du corps, du visage et de l'esprit, ce lieu de récupération permet de se reconnecter à son corps et de libérer son esprit. Décoration et technologies se font écho pour créer une expérience inédite de bien-être sur 400 m². La Capsule abrite une piscine de 20 mètres, deux suites de soin, un sauna infrarouge, un hammam, une salle de fitness, une salle de consultation, une salle de récupération et de multiples espaces intimistes pour accueillir ses pratiques holistiques.

Cet espace dévoile une approche inédite de soins en s'associant à deux experts Soin & Spa spécialisés dans le bien-être réparateur, Clarins Precious et myBlend. La Capsule propose une offre unique orchestrée autour de quatre piliers complémentaires, mêlant des pratiques holistiques traditionnelles (médecine ayurvédique, chinoise, acupuncture, cupping, soins énergétiques, hypnose), des soins (visage et corps), des pratiques physiques (yoga, pilate, coaching fitness) et une sélection pointue de technologies d'avant-garde (caisson d'oxygénation hyperbare, flottaison en isolation sensorielle, session guidée de bain glacé, sauna infrarouge). Cette approche du soin globale est spécialement conçue pour accompagner chacun dans sa quête personnelle de bien-être.

« Alors que la gravité est très forte dans tout l'hôtel par le choix de matériaux comme le bois, la terre cuite, j'ai imaginé La Capsule comme un nuage, un espace immaculé, immatériel, flottant. Ainsi, en apesanteur, la relativité se modifie et le poids du corps disparaît au profit de l'esprit pur. Tout y est monochromatique, tout y est blanc. Les lampes sont *heaven light*, c'est-à-dire paradisiaques ! Des détails or par endroits apportent de la chaleur et créent de nouveaux points de lumière. À l'intérieur de cet immense nuage, si vous êtes croyant, vous pouvez vous attendre à y rencontrer Dieu ! »

- Philippe Starck.





BRACH X LACOSTE

Every year, Brach and Lacoste come together to offer exclusive experiences. This unique collaboration manifests itself in a number of flagship events, from immersive bedrooms to pop-ups, not forgetting an unprecedented creation this year. This fusion has given birth this year to a unique collaboration: Sweat & Match

The **Lacoste rooms** offer total immersion into the world of the Lacoste brand at the heart of its Brach Paris and Brach Madrid establishments. To mark major tennis events: Roland Garros and the Madrid Open, these rooms take on Lacoste's iconic colours and imagery. From bedding to towels, every element is adorned with the brand's logo and symbols, creating total immersion.

At Brach Paris, pop-ups embody Lacoste's timeless elegance, at the same time unveiling some exceptional creations. Last year, the *"Do you speak Lacoste?"* pop-up showcased the brand's prestigious heritage. This year, two pop-ups will take their place in the Brach entrance foyer: one presenting a selection of items from the 2025 Spring-Summer show from Monday 31 March to Monday 14 April; and the other, a sweatshirt from the Brach x Lacoste collaboration, from 26 May to 8 June.

The most beautiful encounters are never announced — they're worn. This year, Brach and Lacoste unveil a unisex, monochrome sweatshirt that feels like an obvious choice: a signature piece combining comfort with understated elegance. The iconic crocodile, reimagined, enters the world of Brach — the symbol of a unique collaboration, both subtle and bold. Available in sizes XS to XXL, this limited edition piece is sold exclusively at Brach Paris and Madrid, and online at Evok Collection.

Chaque année, Brach et Lacoste s'unissent pour offrir des expériences exclusives. Cette collaboration unique se manifeste à travers plusieurs événements phares, des chambres immersives aux pop-ups, sans oublier une création inédite cette année. De cette fusion est née une collaboration unique : Sweat & Match.

Les chambres Lacoste offrent une immersion totale dans l'univers de la marque Lacoste au sein des adresses Brach Paris et Brach Madrid. À l'occasion des événements majeurs du tennis, Roland Garros et l'Open de Madrid, ces dernières adoptent les couleurs et codes iconiques de Lacoste. De la literie aux serviettes, chaque élément se pare du logo et des symboles de la marque, créant une immersion totale. Au Brach Paris, des **pop-ups** incarnent l'élégance intemporelle de Lacoste, tout en dévoilant des créations d'exception. L'an dernier, le pop-up *Do you speak Lacoste ?* mettait en lumière l'héritage prestigieux de la marque. Cette année, deux pop-ups prendront place dans l'entrée du Brach : l'un présentant une sélection de pièces issues du défilé printemps-été 2025, du lundi 31 mars au lundi 14 avril et l'autre, un sweat né de la collaboration Brach x Lacoste, du 26 mai au 8 juin.

Les plus belles rencontres ne s'annoncent pas. Elles se portent. Cette année, Brach et Lacoste dévoilent un sweat unisexe, monochrome, comme une évidence : une pièce signature, entre confort et élégance discrète. Le crocodile, revisité, s'invite dans l'univers Brach, symbole d'une collaboration unique, à la fois subtile et affirmée. Cette pièce est disponible du XS au XXL, en édition limitée au Brach Paris et Madrid et sur le site internet Evok Collection.

For latest news, visit the "New In" page on the Evok Collection website, follow the Instagram accounts of our addresses (@brachparis, @nolinskiparis, @courdesvosges, @nolinskivenezia, @brachmadrid, @brachparisrestaurant, @brachmadridrestaurant, @lacapsulewellness_madrid, @nolinskilerestaurant, @ilcaffenolinskivenezia, @palaisroyalrestaurant, @evokcollection) and subscribe to our newsletter.

Pour suivre nos dernières actualités, rendez-vous sur la page « New In » du site Evok Collection, suivez les comptes Instagram de chaque adresse (@brachparis, @nolinskiparis, @courdesvosges, @nolinskivenezia, @brachmadrid, @brachparisrestaurant, @brachmadridrestaurant, @lacapsulewellness_madrid, @nolinskilerestaurant, @ilcaffenolinskivenezia, @palaisroyalrestaurant, @evokcollection) et abonnez-vous à notre newsletter.



NOLINSKI

PARIS

CUISINE BOURGEOISE
BY
PHILIP CHRONOPOULOS

Nolinski Paris le Restaurant
16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris
Information and booking:
www.nolinskiparis.com/en
Tel: +33(0)1 42 86 10 10
Instagram @nolinskilerestaurant



Check out our Spotify playlist,
carefully created by
Retrouvez notre playlist Spotify
soigneusement créée par
Fred Viktor de Couturier du Son

“MAPPEMONDE & SOLEIL” BY JULIETTE LEMONTEY AT NOLINSKI VENEZIA

BY / PAR AMÉLIE DU CHALARD



This large oil on card work from 2009 is part of a series of still life creations by Juliette Lemontey. This composition, gathering elements from a cabinet of curiosities – a globe, a carafe, books, a small bowl – evokes the flavour of travel and exploration... and clearly portrays the city's cosmopolitan side.

"Mappemonde & Soleil" de Juliette Lemontey au Nolinski Venezia

Cette grande huile sur papier cartonné de 2009 fait partie d'une série de natures mortes de Juliette Lemontey. Cette composition qui rassemble des éléments d'un cabinet de curiosité – mappemonde, carafe, ouvrages, coupelle – évoque l'esthétique du voyage et de l'exploration...et illustre bien le côté cosmopolite de la ville.

Nolinski Venezia

Calle Larga XXII Marzo-S. Marco 2032, 30124 Venezia

Tel: +39 041 4062459

Amélie du Chalard, art curator for Evok Collection and creator of the galerie Amélie, Maison d'art
Amélie du Chalard, art curator for Evok Collection and creator of the Galerie Amélie, Maison d'art

“SANS TITRE VIII”, A WORK BY LAURENCE GARNESSEON AT COUR DES VOSGES

BY / PAR AMÉLIE DU CHALARD



Laurence Garnesson's works belong to the lyrical abstraction movement, where spontaneous gestures and movement are key. She explores the limits of traditional drawing, concentrating on economy of line, its circulation and interaction with the environment.

"Sans titre VIII", une œuvre de Laurence Garnesson à Cour des Vosges

Les œuvres de Laurence Garnesson sont dans la lignée d'un mouvement qu'on appelle l'abstraction lyrique, où la gestuelle spontanée et le mouvement sont clés. Elle explore les limites du dessin traditionnel en se concentrant sur l'économie de la ligne, sa circulation et son interaction avec l'environnement.

Cour des Vosges

19 place des Vosges, 75004 Paris

Tel: +33 (0)1 42 50 30 30

*Amélie du Chalard, art curator for Evok Collection and creator of the galerie Amélie, Maison d'art
Amélie du Chalard, art curator for Evok Collection and creator of the Galerie Amélie, Maison d'art*

WHITE ASPARAGUS, EGG VINAIGRETTE

Asperges blanches,
vinaigrette aux œufs

Serves 2

- 8 white asparagus spears (calibre +22)
- 160 g egg vinaigrette

Cook the white asparagus in water

1. Preparation: Peel the asparagus spears from the tip to the base and cut off the hard end.
2. Cooking: Plunge them into boiling salted water and allow to cook for 12 to 15 minutes, according to thickness.
3. Checking: Prick them with the end of a knife; they should be tender but still firm.
4. Drying: Carefully remove them and let them dry on a cloth or paper towel. To keep the asparagus firm, run it under cold water after cooking to halt the cooking process.

Mustard vinaigrette 20 g cider vinegar • 10 g Dijon mustard • 90 g grapeseed oil • 10 g wholegrain mustard • 2 g salt • 15 g water
Method Mix together all the ingredients, apart from the wholegrain mustard, which must be added last.

Egg vinaigrette 100g mustard vinaigrette • 1 soft-boiled egg (yolk and white mashed) • 5 g finely chopped shallots • 5 g crushed cornichons • 5 g crushed capers • 2 g chopped tarragon • 2 g chopped chervil • 2 g chopped chives

Method Mix together.

Presentation Arrange the warm asparagus on a plate, accompanied by the egg vinaigrette.

Instagram

@palaisroyalrestaurant

@nolinskilrestaurant

@philipchronopoulos

Pour 2 personnes

- 8 asperges blanches (calibre +22)
- 160 g de vinaigrette aux œufs

Cuisson des asperges blanches à l'eau

1. Préparation : éplucher les asperges de la tête vers la base et couper l'extrémité dure.
2. Cuisson : les plonger dans de l'eau bouillante salée et laisser cuire 12 à 15 minutes, selon leur épaisseur.
3. Vérification : les piquer avec la pointe d'un couteau ; elles doivent être tendres, mais encore fermes.
4. Égouttage : les sortir délicatement et les laisser égoutter sur un torchon ou du papier absorbant. Pour des asperges bien fermes, les passer sous l'eau froide après cuisson afin de stopper la cuisson.

Vinaigrette à la moutarde 20 g de vinaigre de cidre • 10 g de moutarde de Dijon • 90 g d'huile de pépins de raisin • 10 g de moutarde à l'ancienne • 2 g de sel • 15 g d'eau

Préparation Mixer tous les ingrédients, sauf la moutarde à l'ancienne, qui devra être ajoutée en dernier.

Vinaigrette aux œufs 100 g de vinaigrette à la moutarde • 1 œuf mollet (jaune et blanc concassés) • 5 g d'échalote ciselée • 5 g de cornichons concassés • 5 g de câpres concassées • 2 g d'estragon haché • 2 g de cerfeuil haché • 2 g de ciboulette ciselée

Préparation Mélanger le tout.

Dressage Dans une assiette, disposer les asperges tièdes et les accompagner de la vinaigrette aux œufs.



A RECIPE BY
UNE RECETTE PAR

Philip Chronopoulos

Executive Chef - Palais Royal
Restaurant & Nolinski
Chef exécutif - Palais Royal
Restaurant & Nolinski



COUR DES VOSGES
PARIS

Cour des Vosges
19 place des Vosges, 75004 Paris

Information and booking:
www.courdesvosges.com/en/
Tel: +33 (0)1 42 50 30 30
Instagram @courdesvosges



Check out our Spotify playlist,
carefully created by
Retrouvez notre playlist Spotify
soigneusement créée par
Fred Viktor de Couturier du Son

MYBLEND ADVICE

by AGNÈS AGERON
International Training Manager

Advice from a myBlend expert on how to use a massage device at home and in addition to a spa room treatment.

“Our skin instinctively knows what it needs to stay radiant and healthy. However, the frantic pace of our lives and the onslaughts of the outside world can upset its natural balance. Supporting it, understanding it, and offering it what it needs: that is becoming your own beauty coach. Massage tools for home use, such as the “Firmness Roller” from myBlend, specially developed to follow the contours of the face, bring real visible and sensorial benefits to the skin. It should be used daily, and always on skin that is clean and moisturised, after a serum, to ensure it slides easily without harming the skin. Movements should be slow, gentle, and directed from the centre to the outside of the face.

Five to ten minutes a day will be enough to see the beneficial effects.

Start with your right side:

- **Contours of the face:**

→ Slide from your chin to your ear, with your head tilted back slightly.

- **Cheek:**

→ Place the roller at the corner of your lips. Slide up towards your temple, passing over the cheek.

- **Around the eyes.**

→ Gently slide from the inner corner of the eye towards your temple.

- **Forehead**

→ Smooth from the centre of your forehead towards the temples, then diagonally across the frown lines.

Repeat each movement several times, then change hand and repeat the process on the left side of your face. This massage stimulates blood flow, drains toxins, firms up your skin and releases tension.

It restores your radiance, improves the penetration of care products, and gives an immediate feeling of well-being. To take your skincare further, the myBlend treatments on offer at Nolinski combine: cutting-edge technologies, massage and high-performance active ingredients to strengthen the skin's defences and reveal a stronger, more radiant and more resilient skin.”



Conseil myBlend

par AGNÈS AGERON International Training Manager

Conseil d'un expert myBlend sur l'utilisation d'un outil de massage, à faire à la maison et en complément d'un soin cabine.

« Notre peau sait instinctivement ce dont elle a besoin pour rester éclatante et en bonne santé. Pourtant, le rythme effréné de nos vies et les agressions extérieures perturbent son équilibre naturel. L'accompagner, la comprendre et lui offrir ce qu'il lui faut, c'est devenir son propre coach beauté. À la maison, les outils de massage, comme le « Rouleau Fermeté » de myBlend, spécialement développé pour suivre les contours du visage, apportent à la peau de véritables bienfaits visibles et sensoriels. Quotidiennement, il doit toujours être appliqué sur une peau propre et hydratée, après un sérum, pour assurer une bonne glisse sans agresser la peau. Les gestes doivent être lents, doux et orientés du centre vers l'extérieur du visage. Cinq à dix minutes par jour suffisent pour bénéficier de leurs effets.

Commencer par le côté droit :

- **Ovale du visage**

→ Glisser du menton vers l'oreille en inclinant légèrement la tête en arrière.

- **Joue**

→ Placer le rouleau au niveau de la commissure des lèvres. Glisser vers la tempe en passant sur la joue.

- **Contour des yeux**

→ Glisser délicatement du coin interne de l'œil vers la tempe.

- **Front**

→ Lisser du centre du front vers les tempes, puis en diagonale sur les rides du lion.

Répéter plusieurs fois chaque manœuvre et ensuite changer de main et répéter l'exercice du côté gauche du visage. Ce massage stimule la circulation, draine les toxines, raffermi les traits et détend les tensions. Il ravive l'éclat, améliore la pénétration des soins et procure une sensation immédiate de bien-être. Pour aller plus loin dans la peau, les traitements myBlend proposés au Nolinski combinent : des technologies de pointe, des massages et actifs haute performance pour renforcer ses défenses et révéler une peau plus forte, plus éclatante, plus résiliente. »



TALK SERVICE

Dive into the world of Gad Elmaleh: a multi-faceted artist who reveals a Paris that reflects his own essence - sincere, vibrant and deeply human. Through confidences and personal favourites, he takes us on a stroll filled with memories and inspirations. Plongée dans l'univers de Gad Elmaleh : un artiste aux multiples facettes qui nous dévoile un Paris à son image – sincère, vibrant et profondément humain. Entre confidences et coups de cœur, il nous emmène dans une balade empreinte de souvenirs et d'inspirations.

GAD Elmaleh

Relentlessly hard-working, an all-round artist, a prolific creator...

Like all the greats, Gad Elmaleh has that something extra.

At the peak of his career he still manages to be one of us, his feet on the ground. He reveals his Parisian connections for Evok collection. Bosseur acharné, artiste complet, créateur prolifique, Gad Elmaleh a ce truc à part qui fait les grands.

Au firmament de sa carrière, il a su rester proche de nous, les pieds sur terre. Pour Evok Collection, il nous dévoile ses attaches parisiennes.

INTERVIEW CHARLOTTE BOUTELOUP

His very first memories of Paris

I have a very vivid memory of the smell of the bakeries on the street; it left a lasting impression. And I very soon realized that the metro I took every morning to get to the theatre would become an infinite source of inspiration. I spent so much time people-watching on it that I'd even forget to get off, ending up at the end of the line!

His first steps at the Cours Florent

The Cours Florent is the reason I came to live in Paris. It's thanks to François Florent that I gained the self-confidence to become an actor. He said these words that have really stayed with me: "One day I'd love to see you shine in this place".

His Comedy Club

"Chez Michou" is coming back to life, and that makes me happy! This legendary place is now the "Michou Comedy Club", a venue dedicated to stand-up, where young comedians come to perform every night. I want to keep this magical stage untouched. The very first time I went there it was to get inspiration from their shows and flesh out the character in my film "Chouchou". I have a wonderful, touching memory of my meeting with Michou. 80 rue des martyrs, 75018 Paris

His brand new festival of laughter in Nice

I've always dreamed of organizing a comedy festival. I turned to Grégoire Furrer, the Number 1 in this field, who created the "Montreux Comedy" festival. Together, we chose Nice, because this festival will be international, with French- and English-speaking comedians from 7 different countries, and the city of Nice stands for openness to the Mediterranean and the world. Against the worrying backdrop of the current geopolitical climate, I think it's important to laugh, disarm, break down and rebuild. "Jubil" from 6 to 9 October 2025, Palais Nikaïa, 06200 Nice

His favourite jazz club

If I want to hear jazz in Paris, I go to the "Duc des Lombards". There's always a top quality line-up, the venue's very intimate, and you're at ease there. I listen to a lot of jazz. I've always got TSF Jazz playing on the radio. I love that station. I even worked there during COVID, which was a real joy. It allowed me to get out and about and do something I deeply loved. 42 rue des Lombards, 75001 Paris

Ses tout premiers souvenirs de Paris

Je garde un souvenir très précis de l'odeur des boulangeries dans les rues, cela m'avait marqué. J'ai aussi tout de suite compris que le métro, que je prenais tous les matins pour me rendre au théâtre, deviendrait une source d'inspiration infinie. Je passais tellement de temps à y observer les gens qu'il m'arrivait même d'oublier de descendre et de me retrouver au terminus !

Ses premiers pas au Cours Florent

Le Cours Florent est la raison pour laquelle je suis venu vivre à Paris. C'est grâce à François Florent que j'ai pris confiance en moi pour devenir comédien. Il m'a dit cette phrase qui reste gravée en moi : « J'aimerais un jour vous voir briller dans cette maison. »

Son Comedy Club

« Chez Michou » reprend vie, et cela me rend heureux ! Ce lieu mythique devient le « Michou Comedy Club », un lieu dédié au stand-up où, tous les soirs, de jeunes humoristes viennent se produire. Je souhaite garder cet écran magique et féérique intact. La toute première fois que j'y suis allé, c'était pour m'inspirer de leurs spectacles et nourrir le personnage de mon film « Chouchou ». Je garde un souvenir tendre et merveilleux de ma rencontre avec Michou. 80 rue des martyrs, 75018 Paris

Son tout nouveau festival du rire à Nice

J'ai toujours rêvé d'organiser un festival d'humour. J'ai fait appel à Grégoire Furrer, le numéro 1 dans ce domaine, qui a créé le « Montreux Comedy ». Ensemble, on a choisi Nice, car le festival sera international avec des humoristes francophones et anglophones originaires de 7 pays différents, et la ville de Nice représente l'ouverture sur la Méditerranée et sur le monde. Dans le contexte anxieux du climat géopolitique actuel, je pense qu'il est important de rire, désamorcer, déconstruire et rassembler. « Jubil », du 6 au 9 octobre 2025, Palais Nikaïa, 06200 Nice

Son jazz club favori

Pour écouter du jazz à Paris, je vais au « Duc des Lombards ». La programmation est toujours de grande qualité, le lieu est très intime et on s'y sent bien. J'écoute beaucoup de jazz, je suis branché sur TSF Jazz en permanence, j'adore cette radio, j'y ai même travaillé pendant le COVID avant une immense joie, cela me permettait de sortir de chez moi et de faire quelque chose que j'aimais profondément. 42 rue des Lombards, 75001 Paris

His beloved bookshop

I love going to “La Procure”, either to find a rare book, or simply to breathe in the atmosphere of the place, which is so beautiful and enriching. I love talking to the booksellers there. They’re always ready to listen, and looking to swap and share ideas. Of course, selling is the bookseller’s vocation, but advising, guiding and communicating... You’re making me want to go there now!

3 rue Mézières, 75006 Paris

The Parisian chef who can pull off a “Chakchouka”

Adam Bentalha, a chef working at the Brach Hotel and elsewhere, is a true artist. He excels in the “Chakchouka world”, but that’s not all. He’s found the way to take Mediterranean cuisine to a whole new level and get it out into the world, with huge talent and, most of all, generosity. Again, that’s what it’s all about: sharing.

1-7 rue Jean Richépin, 75016 Paris

The church he loves to visit

I really love the church of Saint-Germain-des-Prés; there’s a quietness and atmosphere that brings me peace and a lot of joy. Less happily, it’s well known for artists’ funerals, but it’s also a place for life, the occasional conversation, and contemplation. Of course I love the idea that communities can go to each other’s respective places of worship to converse, share and, in the end, get to know one another. That’s what living together is all about.

3 place Saint-Germain-des-Prés, 75006

His favourite place for a stroll

I spent a lot of time in the Rodin museum garden, dreaming, imagining my future when I arrived in Paris. I’d love to go back there. I miss it. I’ve rediscovered “strolling”, and it’s better than “scrolling”.

77 rue de Varennes, 75007 Paris

His current venture: The new show “LUI-MÊME” (“HIMSELF”)

Following his triumph at the “Dôme de Paris”, Gad Elmaleh is touring the whole of France, and then off to Miami for 13 September 2025. Full details are on gadelmaleh.com

Sa librairie de cœur

J’adore aller à « La Procure », soit pour trouver un livre rare, soit pour tout simplement m’imprégner de cette atmosphère si belle et enrichissante. J’aime parler avec les libraires sur place, ils sont toujours à l’écoute, en quête d’échange et de partage. Vendre, certes, c’est la vocation d’une librairie, mais conseiller, guider et transmettre... Vous me donnez envie d’y aller, là ! 3 rue Mézières, 75006 Paris

Le chef parisien qui réussit la « Chakchouka »

Le chef Adam Bentalha, qui travaille entre autres à l’hôtel Brach, est un véritable artiste. Il excelle dans le « Chakchouka world », mais pas seulement. Il a su sublimer la cuisine méditerranéenne et la faire voyager avec un énorme talent, et surtout beaucoup de générosité. C’est la base pour moi encore, le partage. 1-7 rue Jean Richépin, 75016 Paris

L’église où il aime se rendre

J’aime beaucoup l’église de Saint-Germain-des-Prés, il y a une quiétude et une atmosphère qui m’apaisent et m’apportent beaucoup de joie. Elle est tristement connue aussi pour des obsèques d’artistes, mais elle est aussi un lieu de vie, d’échange parfois, et de recueillement. Bien sûr, j’aime l’idée que les communautés entre elles puissent aller dans leurs lieux de culte respectifs pour échanger, partager et finalement se connaître. C’est ça, vivre ensemble. 3 place Saint-Germain-des-Prés, 75006

Son lieu pour flâner

J’ai passé beaucoup de temps dans le jardin du musée Rodin à rêver, à imaginer mon futur quand je suis arrivé à Paris. J’aimerais y retourner, ça me manque. Je redécouvre le mot « flâner », c’est mieux que « scroller ». 77 rue de Varennes, 75007 Paris

Son actu : nouveau spectacle**« LUI-MÊME »**

Après son triomphe au « Dôme de Paris », Gad Elmaleh est en tournée dans toute la France et le 13 septembre 2025 à Miami. Toutes les infos sur gadelmaleh.com





LA BOXE FAIT SON CINÉMA X BRACH PARIS

For the first time, boxing meets cinema through photography, in a stunning book of over 200 pages. On this occasion, Brach Paris will host an exclusive photo exhibition from **October 24 to mid-November 2025**.

This work illustrates the unique connection between these two art forms, both of which have shaped countless films and captivated audiences worldwide. Fifty artists – including Jean Dujardin, Philippe Lacheau, José Garcia, Kad Merad, Claude Lelouch, Gérard Lanvin, Patrick Bruel, Florent Pagny, Olivier Marchal, Pierre Ardit, Benoît Poelvoorde, Pierre Richard, Annie Cordy, François Damiens, Patrick Timsit, Michel Boujenah, Franck Dubosc, François-Xavier Demaison, Bouli Lanners, Yolande Moreau, and many others – immerse themselves in the world of boxing to deliver powerful, touching, humorous, and respectful images.

This unique project was prefaced during his lifetime by a true cinema icon: **Jean-Paul Belmondo**, a life-long boxing enthusiast. Created by passionate lovers of boxing and cinema, this book is a **timeless work of art**, born from an original idea and crafted with love. In a **limited edition**, this elegant hardcover book will be sold for €39.99 at Brach Paris – making it accessible to all: photography lovers, cinema fans, music enthusiasts, boxing devotees, or simply those who appreciate beautiful books.

A portion of the proceeds will be donated to the **ASBL Belgian Golden Gloves**, an organization founded out of passion for the noble art, dedicated to promoting the sport and supporting its champions. For every book sold, a donation will also be made to the **OPR (Pièce Rouge)** association, which is actively involved in the fight against cancer.

"La Boxe Fait Son Cinéma" Photo Exhibition at Brach Paris starting September 24, 2025

Pour la première fois, la boxe rencontre le cinéma à travers la photographie, dans un magnifique livre de plus de 200 pages. A cette occasion, Brach Paris devient l'hôte d'une exposition de photos inédites du **24 septembre jusqu'à mi-novembre 2025**.

Cet ouvrage illustre le lien unique entre ces deux arts, qui ont marqué de nombreux films et captivé les foules. Cinquante artistes – parmi lesquels Jean Dujardin, Philippe Lacheau, José Garcia, Kad Merad, Claude Lelouch, Gérard Lanvin, Patrick Bruel, Florent Pagny, Olivier Marchal, Pierre Ardit, Benoît Poelvoorde, Pierre Richard, Annie Cordy, François Damiens, Patrick Timsit, Michel Boujenah, Franck Dubosc, François-Xavier Demaison, Bouli Lanners, Yolande Moreau, et bien d'autres – s'immergent dans l'univers de la boxe pour offrir des images fortes, touchantes, burlesques et respectueuses.

Ce projet unique a été préfacé de son vivant par une icône du cinéma : **Jean-Paul Belmondo**, fervent adepte de la boxe tout au long de sa vie. Conçu par des passionnés de boxe et de cinéma, ce livre est une **œuvre d'art intemporelle**, née d'une idée originale et façonnée avec amour. En **édition limitée**, ce livre élégant, doté d'une couverture cartonnée, sera vendu au prix de 39,99 euros au Brach Paris – le rendant accessible à tous : passionnés de photographie, de cinéma, de musique, de boxe ou tout simplement de beaux livres.

Une partie des bénéfices sera reversée à l'ASBL Belgian Golden Gloves, une association née de la passion pour le noble art, dédiée à la promotion de ce sport et au soutien de ses champions. Pour chaque livre vendu, un don sera également versé à l'association **OPR (Pièce Rouge)**, engagée dans la lutte contre le cancer.

Exposition photos "La Boxe fait son cinéma" au Brach Paris à partir du 24 septembre 2025

Brach Paris

1-7 rue Jean Richépin, 75116 Paris

©Andrieu / Belgian Golden Gloves





EXPLORE

Explore the city brings together the must-see places of Evok Collection's friends. Paris, Venice and Madrid: explore the hidden gems of these destinations through the eyes of those who know them best. *Explore the city* rassemble les adresses incontournables d'amis de Evok Collection. Paris, Venise et Madrid, explorez les joyaux cachés de ces destinations à travers les yeux de ceux qui les connaissent le mieux.



EXPLORE THE CITY / MANUELA LUCÀ-DAZIO

Manuela Lucà-Dazio is the Executive Director of the Pritzker Architecture Prize, advisor to international cultural institutions and projects, and Honorary Professor at the Tongji University, Shanghai, China. She has been Executive Director, Department of Visual Arts and Architecture of La Biennale di Venezia, where she managed exhibitions with distinguished curators, architects, artists, and critics for more than two decades.

Manuela Lucà-Dazio est directrice du Prix Pritzker, conseillère auprès d'institutions et de projets culturels internationaux et Professeure honoraire à l'Université Tongji, à Shanghai, en Chine. Elle a en outre été directrice du Département des arts visuels et de l'architecture de la Biennale de Venise, où elle a organisé des expositions avec d'éminents conservateurs, architectes, artistes et critiques pendant plus de 20 ans.

PARIS PALAIS DE TOKYO

13 avenue du Président Wilson, 75116 Paris, France
<https://palaisdetokyo.com>

One of the most dynamic hubs for contemporary art in Paris, it was originally built for the 1937 Paris Expo and underwent major transformations until the final one in 2002 by Pritzker Prize winners Lacaton & Vassal who preserved and revealed its original historical architecture while adapting it to modern needs. I like to go there for the building, the programme, the bookstore and the café.

L'un des centres d'art contemporain les plus dynamiques de Paris. Construit à l'origine pour l'Exposition universelle de 1937, il a connu des transformations majeures jusqu'à celle de 2002 initiée par Anne Lacaton et Jean-Philippe Vassal, lauréats du prix Pritzker, lesquels ont su préserver et mettre en valeur son architecture d'origine tout en l'adaptant aux besoins d'aujourd'hui. J'adore y aller pour admirer le bâtiment, découvrir les expositions, déambuler dans la librairie ou tout simplement prendre un café.



PARIS CONTEMPORARY ART AT MUSÉE DU LOUVRE

75001 Paris, France
<https://www.louvre.fr>

Each time I am in Paris I visit the Louvre for my favourite contemporary art tour. Georges Braque, Anselm Kiefer and Cy Twombly have realized three outstanding interventions nestled in the oldest wings of the museums, highlighting continuity and contrasts between different eras and cultures.

Chaque fois que je suis à Paris, je vais dans le département d'art contemporain du Louvre, mon préféré. Georges Braque, Anselm Kiefer et Cy Twombly ont réalisé trois interventions exceptionnelles dans les ailes les plus anciennes du musée, lesquelles ont mis en valeur la continuité et les contrastes entre différentes époques et cultures.



VENICE THE VENICE BIENNALE

Ca' Giustinian, San Marco 1364 / A, 30124 Venice, Italy
<https://www.labiennale.org/it>

Established in 1895 and regarded as the 'generator of all biennales', it showcases contemporary art, architecture, cinema, dance, music, and theatre. The Biennale not only promotes artistic expression but also fosters cultural exchange and dialogue among artists, curators, and audiences. My office and my 'second home' for twenty-five years.

Créée en 1895 et considérée comme le « moteur de toutes les biennales », elle fait la part belle à l'art contemporain, à l'architecture, au cinéma, à la danse, à la musique et au théâtre. La biennale ne se contente pas de promouvoir l'expression artistique : elle favorise également les échanges culturels et le dialogue entre les artistes, les conservateurs et le public. Mon bureau et ma « deuxième maison » depuis 25 ans.



VENICE CA' PESARO INTERNATIONAL GALLERY OF MODERN ART

Calle del Tentor, 2076, 30135 Venezia VE, Italy
<https://capesaro.visitmuve.it>

The municipal collection of Modern Art originated in 1897 from the Venice Biennale's initial art acquisition policy, enriched through the historic Bevilacqua La Masa exhibitions - aimed to promote a new generation of young artists in lively contrast with the Venice Biennale - and over the years by further acquisitions and donations. And the Oriental Art Museum on the top floor is an additional, unexpected surprise.

La collection municipale d'art moderne est née en 1897 de la politique initiale d'acquisition d'œuvres d'art de la Biennale de Venise. Elle s'est depuis enrichie par des expositions historiques Bevilacqua La Masa - destinées à promouvoir une nouvelle génération de jeunes artistes par opposition avec la Biennale de Venise - et par d'autres acquisitions et donations au fil des ans. Le Musée d'Art oriental, situé au dernier étage, constitue une surprise supplémentaire et inattendue.



MADRID THE NORMAN FOSTER FOUNDATION*

C. del Monte Esquinza, 48, Chamberí
<http://normanfosterfoundation.org>

(*open to students, researchers, and visitors from institutions all over the world by appointment). All my most recent journeys to Madrid have been related to the Norman Foster Foundation. Highlighting the intersection of architecture, design, and innovation, the Foundation showcases a collection of projects and ideas from its renowned founder, architect Norman Foster, and supports the new generations of architects, designers and urbanists who seek to anticipate the future.

(*ouverte aux étudiants, chercheurs et visiteurs d'institutions du monde entier sur rendez-vous). Tous mes derniers séjours à Madrid étaient en lien avec la Fondation Norman Foster. La fondation, qui met en lumière les liens étroits existants entre architecture, design et innovation, présente un recueil de projets et d'idées de son célèbre fondateur, l'architecte Norman Foster, tout en apportant son soutien aux nouvelles générations d'architectes, de designers et d'urbanistes désireux d'anticiper l'avenir.



MADRID DOORWAY-PASSAGEWAY, MUSEO DEL PRADO

C. Ruiz de Alarcón 23
<https://www.museodelprado.es>

Artist Cristina Iglesias was commissioned to create the doors for the opening to the Museum's extension by Rafael Moneo. I am forever impressed by this piece which is at the same time an intricately designed sculpture, a threshold and a statement.

L'artiste Cristina Iglesias a été chargée de réaliser les portes de l'extension du musée signée Rafael Moneo, à l'occasion de l'inauguration. Je suis toujours impressionnée par cette œuvre, qui se veut à la fois une sculpture au design complexe, un portail et une véritable déclaration.



EXPLORE THE CITY / MORGANE SEZALORY

A self-taught creator, passionate about vintage but also a mother of three girls, Morgane Sézalory is the beating heart behind Sézane, the first French fashion brand to be born online, and which she created in 2013.

Créatrice autodidacte, passionnée de vintage, mais aussi maman de trois petites filles, Morgane Sézalory est le cœur battant derrière Sézane, la première marque de mode française née en ligne, qu'elle crée en 2013.



PARIS **LE BAC À GLACES**
109 rue du Bac, 75007

One of my favourite places, and just a stone's throw from our office! A family affair first and foremost, but also the traditional expertise of one of the best ice-cream makers in Paris, offering unique, authentic flavours.

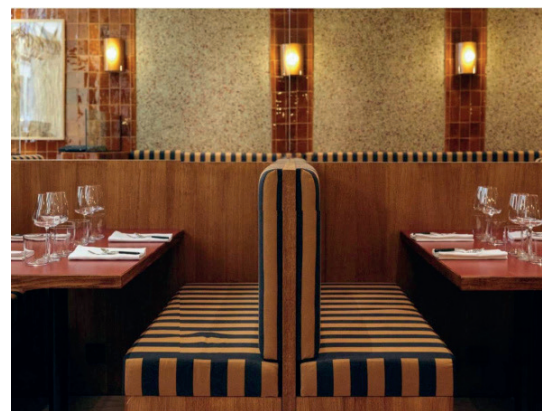
Un de mes lieux préférés, à deux pas de nos bureaux ! Une histoire familiale avant tout, mais aussi le savoir-faire artisanal d'un des meilleurs glaciers de Paris, aux parfums uniques et authentiques.



PARIS **AOYAMA FLOWER MARKET**
96 rue du Bac, 75007

Whether it's for the office, the home, or a big event, this is the address I share with all my friends and family to uncover some sublime floral compositions

Pour le bureau, la maison ou les grands événements, c'est l'adresse que je partage à tous mes proches pour dénicher de sublimes compositions florales.



PARIS **LOCALINO**
10 rue de l'Odéon, 75006

Italy, just a few minutes from the Odéon. The menu changes weekly, offering a taste of the best pasta in Paris.

L'Italie à quelques minutes de l'Odéon... La carte change chaque semaine pour déguster les meilleures pasta de Paris.



PARIS MUSÉE BOURDELLE
18 rue Antoine Bourdelle, 75015

A haven of peace away from the tumult of Paris, dedicated to the works of Antoine Bourdelle. Sketches, maquettes, sculptures and more... Take a moment out of time to let your imagination run free.

Un havre de paix à l'abri du tumulte parisien, dédié à l'œuvre d'Antoine Bourdelle. Croquis, maquettes, sculptures... Une parenthèse hors du temps pour laisser libre cours à son imagination.



VENICE OSTERIA AI PROMESSI SPOSI
Fondamenta Zattere Al Ponte Lungo, 922, 30123

The best ice cream in Venice, with a breathtaking view on top! You won't be able to resist their signature "Gian-duiotto" ice cream, the most indulgent option...

La meilleure glace de Venise, avec une vue à couper le souffle ! Craquez pour leur glace signature Gianduiotto pour plus de gourmandise...





EVOK COLLECTION TRAVEL DIARIES

Les carnets de voyage Evok Collection



“Travel Diaries” is an immersive series inviting you to discover the cities where Evok Collection establishments are located. Venice, Paris and Madrid, seen through the eyes of the people who live there, work there, or see it as a place to come home to. They will plunge you into the heart of the hidden places and secret addresses, offering an intimate and authentic exploration of each city.

Every episode invites you to escape and discover these places from a different angle. Designed and produced by Evok Collection, this programme highlights the energy and diversity of these destinations. Personalities such as Servane Giol, Stuart Parr, Mariapia Bellis, Alberto Nardi, Laurence Benaïm, Aurélie Saada, Keren Ann Zeidel, France Thierard and Manuela Lucà-Dazio have shared with us the places they hold dear. Episodes are available on the Evok Collection website.

Les Carnets de Voyage sont une série immersive invitant à découvrir les villes où se trouvent les adresses Evok Collection. Venise, Paris et Madrid, à travers les yeux de ceux qui y vivent, l'animent ou y retournent comme on revient à ses racines. Ils vous plongent au cœur des lieux cachés et des adresses secrètes, offrant une exploration intime et authentique de chaque ville.

Chaque épisode est une invitation à s'évader et à découvrir ces lieux sous un autre angle. Conçu et produit par Evok Collection, ce programme met en lumière l'énergie et la diversité de ces destinations. Des personnalités telles que Servane Giol, Stuart Parr, Mariapia Bellis, Alberto Nardi, Laurence Benaïm, Aurélie Saada, Keren Ann Zeidel, France Thierard ou encore Manuela Lucà-Dazio nous ont partagé les adresses qui leur sont chères. Les épisodes sont disponibles sur le site Evok Collection.



**"In room with"
Augustin Trapenard**

A journalist, a great reader and a fan of literature, Augustin sees himself as a "literature smuggler", giving people the desire to live as intensely as he himself does when he reads. A one-to-one meeting in the "Suzanne" suite at Brach Paris.

Journaliste, grand lecteur et fou de littérature, Augustin se veut « passeur de littérature », en donnant envie aux gens de vivre aussi intensément qu'il vit lorsqu'il lit. Une rencontre tout en confiance dans la suite « Suzanne » au Brach Paris.



**"In room with"
Romain Brau**

Actor, singer, transformist... Romain Brau is the consummate incarnation of the notions of talent and freedom. An intimate encounter in a suite at Cour des Vosges. Acteur, chanteur, transformiste... Romain Brau incarne à merveille les notions de talent et de liberté. Rencontre en toute intimité dans une suite à Cour des Vosges.

In Room With

BY CHARLOTTE BOUTELOUP

IN ROOM WITH
BY CHARLOTTE BOUTELOUP

Evok Collection has teamed up with journalist Charlotte Bouteloup to create an series of exclusive and inspiring interviews, entitled "In Room With". At Brach Paris, Nolinski Paris, or Cour des Vosges, Charlotte meets public personalities: actors, journalists, writers, and other notable figures, around a room service meal. In these privileged moments, she explores their careers, their deepest motivations and the causes that drive them. A unique meeting, where each exchange becomes an invitation to discover the passions and inspirations that have shaped these major personalities.

Evok Collection s'associe à la journaliste Charlotte Bouteloup pour créer une série d'interviews exclusives et inspirantes, intitulée In room with. Au Brach Paris, au Nolinski Paris ou encore à Cour des Vosges, Charlotte rencontre des personnalités publiques : acteurs, journalistes, auteurs et autres figures marquantes, autour d'un room service. Au cours de ces moments privilégiés, elle explore leur parcours, leurs motivations profondes et les causes qui les animent. Un rendez-vous unique, où chaque échange devient une invitation à découvrir les passions et inspirations qui façonnent ces grandes personnalités.



**"In room with"
Zabou Breitman**

Actor, screenwriter and director Zabou Breitman talks about her beginnings, her passion for her work, her immense curiosity for people, and the importance of sonority.

Actrice, scénariste et réalisatrice, Zabou Breitman parle de ses débuts, de sa passion pour son métier, de son immense curiosité pour les gens et de l'importance de la sororité.



**"In room with"
Samuel Le Bihan**

Actor, author and citizen committed to the cause of autism, Samuel Le Bihan speaks candidly about his beginnings, his view of life, and his commitment to the cause.

Acteur, auteur et citoyen engagé dans la cause de l'autisme, Samuel Le Bihan se livre en toute simplicité sur ses débuts, sa vision de la vie et son engagement.



**"In room with"
Alexandra Lamy**

Alexandra Lamy is a talented actress and director, radiant and authentic. In this episode, she talks about her beginnings, her passion for her work, and her active commitment to combating violence against women.

Alexandra Lamy est une actrice et réalisatrice talentueuse, solaire et authentique. Dans cet épisode, elle nous parle de ses débuts, de la passion de son métier et de son engagement actif dans la lutte contre les violences faites aux femmes.



**"In room with"
Isabelle Nanty**

Actress, writer, director, Isabelle Nanty talks to us about her passion for her profession, how she got started, her doubts and the importance of keeping her childlike spirit.

Actrice, autrice, réalisatrice et metteuse en scène, Isabelle Nanty nous parle de sa passion pour son métier, de ses débuts, des doutes qui l'habitent et de l'importance de garder son âme d'enfant.





Il Caffè Nolinski Venezia Restaurant
Calle Larga XXII Marzo-S.
Marco 2032, 30124 Venezia
Instagram @ilcaffenolinskivenezia



NOLINSKI

VENEZIA

Nolinski Venezia
Calle Larga XXII Marzo-S.
Marco 2032, 30124 Venezia

Information and booking:
www.nolinskivenezia.com/en
Tel: +39 041 406 2459
Instagram @nolinskivenezia



Check out our Spotify playlist,
carefully created by
Retrouvez notre playlist Spotify
soigneusement créée par
Fred Viktor de Couturier du Son

THE PARISIAN DEPARTMENT STORE*



Galleries Lafayette

552 116 329 RCS PARIS

GALERIES LAFAYETTE PARIS HAUSSMANN
40, BOULEVARD HAUSSMANN - 75009 PARIS

ENJOY** ON [HAUSSMANN.GALERIESLAFAYETTE.COM](https://www.haussmann.gallerieslafayette.com)

* LE GRAND MAGASIN PARISIEN. ** À DÉCOUVRIR SUR.