



EVOK

“ Une vie de rêve en plus ”



Nolinski  
Paris, Venezia



Brach  
Paris, Madrid, Roma



Sinner  
Paris



Palais Royal Restaurant  
Paris, Venezia



Bast  
Courchevel

# Groupe

6  
MARQUES

10  
ADRESSES

6  
MÉTIER S

600  
EMPLOYÉS

Propriété de Pierre Bastid, imaginé & développé en 2014 par Romain Yzerman et Emmanuel Sauvage qui en assure la direction générale, Evok Collection est un opérateur hôtelier, propriétaire de marques qu'il exploite en propre ou via des contrats de management en France et à l'international. Ses 3 co-fondateurs ont la volonté de créer des lieux de destinations et les nouveaux codes de l'hôtellerie de luxe. Dans chacune de ses adresses, Evok propose à ses hôtes « une vie de rêve en plus » en offrant une lecture singulière et contemporaine de l'art de vivre des lieux de culture et d'art de vivre d'Europe.

À chaque marque, son identité avec comme trait commun la volonté d'offrir une convivialité joyeuse et authentique influencée par les différents environnements dans lesquels Evok décide de s'installer.

Nolinski est un havre de bien-être dans des quartiers centraux et animés. Au Brach, Evok insuffle un art de vivre convivial et sophistiqué dans des quartiers importants. Pour Sinner, le groupe investit un quartier historique et en transforme l'accumulation d'énergie en une proposition déroutante sans concession sur un art de vivre cultivé. Evok donne également accès à des propriétés exclusives et confidentielles : Hameau de la Volière, Palais Royal Restaurant et Cour des Vosges.

À chaque lieu donc, sa marque, son ambition, son univers, son cadre de vie inspiré de l'endroit où il s'installe. Pour chaque projet, il s'agit de trouver un lieu ad hoc, le faire renaître et laisser libre cours à l'imagination des designers choisis par Evok : Philippe Starck, Tristan Auer, Jean-Louis Deniot, Christophe Tollemer, Lecoadic & Scotto... Avant d'y proposer à tous, des

moments de vie et de bien-être inédits et joyeux grâce à une attention portée à tous les détails et une excellence du service.

Evok a l'ambition d'être acteur de la société civile : faire grandir les hommes et les femmes qui composent ses équipes, transmettre le savoir-faire et le savoir-être, impulser de l'énergie, progresser pour un avenir plus respectueux de l'environnement. Une manière de redonner, de partager les succès et de faire jouer les vases communicants dans le cadre d'un projet d'entreprise bien au-delà du cadre.

Evok a développé un réel savoir-faire et une expertise dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du bien-être. De la création à la restructuration d'établissements, en France ou à l'international, Evok

propose un service d'accompagnement sur-mesure grâce à ses compétences en management, gestion, audit et consulting.

Après six adresses singulières, l'histoire continue de s'écrire et les marques du groupe se déploient à présent à l'international. Après Nolinski Venezia (juin 2023), Brach Madrid (2024) et Brach Roma (2026) vont agrandir la collection.

# Marques



NOLINSKI

Nolinski offre un havre de bien-être discret au cœur des quartiers animés et des monuments. À Paris et Venise, Nolinski conjugue avec élégance un art de vivre à la française au service très attentionné. On profite du spa apaisant loin du tumulte des alentours. C'est une certaine vision du luxe, plus intimiste, plus feutrée. Nolinski joue avec les matières et les codes, des pièces iconiques côtoient un décor classique aux allures d'appartements privés. Un caractère unique à l'esthétique contemporaine et raffinée.

## BRACH

UN STYLE DE VIE

À Paris et bientôt à Madrid et Rome, Brach s'installe dans des quartiers imposants et y réveille un art de vivre convivial et sophistiqué. C'est une invitation au voyage. L'adresse offre une expérience immersive, joyeuse et authentique pour les visiteurs, une vision contemporaine de la vie de quartier pour les riverains et habitants. Pour tous, bien-être, énergie et attention aux détails.

Chacun s'y sent bien, accueilli, aimé, considéré. La magie des lieux enveloppe imperceptiblement ses hôtes. Au gré des capitales, Philippe Starck s'approprie les codes de chaque destination. Hôtels, Clubs de sport, Piscines, Pâtisseries, Potager, Terrasses, Bars, Brach est tout à la fois. Hybride et surprenant, Brach vibre en permanence.



## SINNER

Sinner s'installe dans les quartiers historiques, hétéroclites et fourmillants. Evok y transforme l'accumulation d'énergie en une proposition déroutante sans concession sur le bien-être et un art de vivre cultivé. En déroulant son propre scénario de la ville, Sinner partage sa vision d'un style affranchi, loin des traditions convenues. Sinner pousse le curseur. Souffle l'impertinence sans renier le luxe et l'élégance qui caractérisent les plus belles adresses. Sinner rassemble pour la première fois en un seul et même lieu l'héritage religieux, historique, le glamour et le mystère d'une adresse singulière.

Sinner ne « voit » pas comme tout le monde et ne fait rien comme les autres.



## COUR DES VOSGES PARIS

Dans la pierre des anciens rois de France, Cour des Vosges réinvente son histoire. Paris, le Marais. Au carré royal de la célèbre Place des Vosges. Evok transforme et éveille un bel endormi : l'ancien hôtel de Montbrun, classé monument historique et suspend le temps avec poésie. Dans le respect des formes et volumes d'époque, arbres et arcades s'invitent dans l'intimité des chambres. Toutes avec une vue sur le square Louis XIII et ses pavillons en briques roses coiffés d'ardoise, les douze chambres et suites de cette résidence du XVII<sup>e</sup> siècle offrent aujourd'hui espaces privés, salon de thé, terrasse ombragée et bain romain, que revisitent sur quatre étages les décorateurs Lecoadic-Scotto.

A photograph of the interior of the Palais Royal restaurant. The room features a series of tables set with white tablecloths and wicker chairs. The walls are made of light-colored stone or concrete, with several large, dark, curved wall-mounted light fixtures. In the background, there is a large window or opening with a dark, textured curtain. The ceiling is dark with recessed lighting.

## PALAIS ROYAL

RESTAURANT  
PHILIP CHRONOPOULOS

C'est une adresse gastronomique dans un cadre exclusif. Une cuisine lisible et moderne qui mêle excellence et art du goût autour du savoir-faire à la française et de l'identité méditerranéenne du Chef grec Philip Chronopoulos. De Paris à Venise, le Chef propose une carte précise et pleine d'émotions, où priment plaisir et générosité dans une atmosphère douce et chaleureuse. L'élégance est toujours présente. Elle se cache dans un sourire, une attention, un détail, qui font de cette table, une adresse étoilée et exclusive.

A photograph of the interior of the Bast Villas & Chalets. The room features a large, light-colored sofa with several cushions. In front of the sofa is a low, dark coffee table with a few lit candles and a small bowl of fruit. The walls are made of stone, and the ceiling is made of wood with recessed lighting. In the background, there is a large, open fireplace with a stone surround and a blue fire burning. The overall atmosphere is warm and cozy.

## BAST

VILLAS & CHALETs

Au cœur de Courchevel 1850, le Hameau de la Volière rassemble deux chalets d'exception. Dans le pur respect des traditions de haute montagne, ils se distinguent par une décoration chaleureuse, élégante et confortable aux lignes contemporaines. À la fois refuge luxueux au service sur-mesure d'excellence et base d'exploration idéale, le Hameau de la Volière est l'illustration de l'art de vivre en altitude à la française.



# Adresses & Métiers



## HÔTELS

Evok imagine une hôtellerie d'exception, de celle qui marque les esprits, qui se fait remarquer pour mieux se démarquer. C'est l'audace Evok : sortir sans cesse des sentiers battus. Aller là où d'autres n'osent pas s'aventurer. Incarner, humaniser un style de vie en marge des codes, des modes qui se démodent. Créer une adresse qui sera le cœur battant du quartier, bousculer les codes de l'hôtellerie pour fédérer et rassembler.

- Nolinski Paris, Venezia
- Brach Paris, Madrid, Roma
- Sinner Paris
- Cour des Vosges



## VILLAS

L'exception, c'est ce sentiment de liberté exclusive. Être loin du monde dans un refuge paradisiaque, une maison remarquable, une villa intimiste au bien-être et au confort absolu. Evok propose, sous la marque BAST, une collection unique de villas et chalets en harmonie avec la nature, dans des destinations inspirantes. Chaque instant y est précieux et inoubliable, grâce à une équipe dédiée qui veille à un service 5 étoiles et sur mesure.

- Hameau de la Volière Courchevel



## RESTAURANTS & BARS

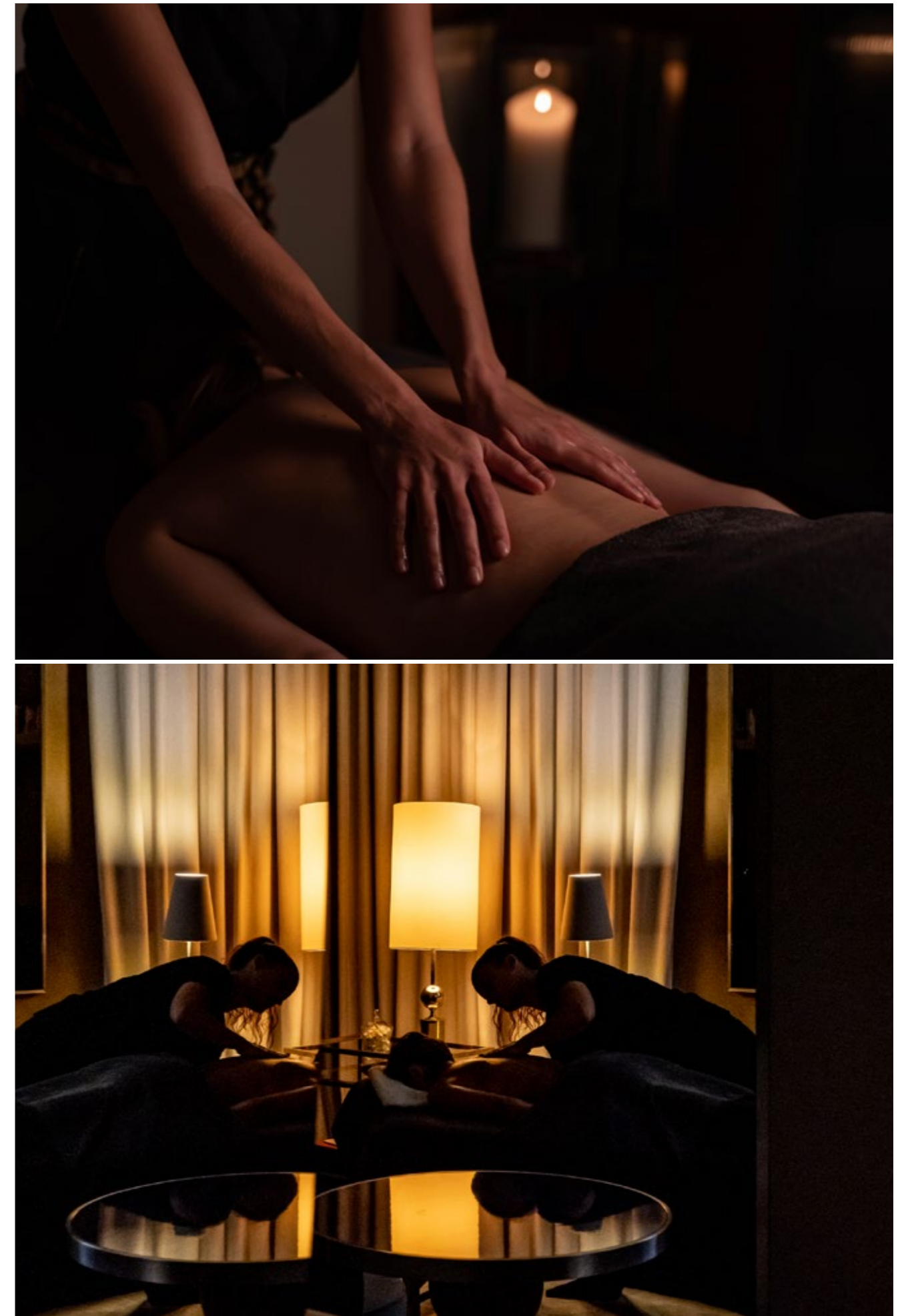
Evok s'illustre dans la création de lieux à part, des lieux de curiosité et de rencontres. Des adresses singulières et des restaurants qui voient le jour et apprivoisent la nuit. Une expertise qui s'exprime par de-là les concepts, rien n'est laissé au hasard.

- Palais Royal Restaurant by Philip Chronopoulos, 2 étoiles, Paris, Venezia
- Nolinski Le Restaurant Paris, Nolinski Il Caffè Venezia
- Le Restaurant Brach Paris, Madrid, Roma
- Le Restaurant Sinner Paris
- Cour des Vosges

Deux Chefs Exécutifs :

- Philip Chronopoulos
- Adam Bentalha







## CLUBS DE SPORT ESPACE WELLNESS

Evok imagine ses clubs de sport pour prendre soin des corps et des esprits et insuffler de l'énergie aux adresses qui les abritent. Ils sont à la fois lieux de rencontres et de mieux être. Chacun dose son effort, choisit les activités qui lui conviennent sous la houlette des coachs choisis pour leur expertise.

- Brach Paris, Madrid, Roma



## PÂTISSERIES

Evok laisse libre cours à l'imagination du Chef Pâtissier Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France 2011. Desserts traditionnels ou créations signatures, il signe pour les adresses du groupe, des desserts créatifs qui évoluent au fil des saisons.

- Brach Paris, Madrid, Roma
- Cour des Vosges comptoir  
« Brach La Pâtisserie »





# Consulting

Evok réinvente les codes et développe une nouvelle vision de l'hôtellerie, de la restauration et du bien-être. L'équipe Evok déploie sa vision à 360° et propose un service d'accompagnement sur mesure « Audit et Conseil ». Evok met au service des projets qui lui sont confiés, son esprit à la fois stratégique et pratique, son sens des détails et de l'expérience clients.

Une stratégie aiguisée et adaptée, le sens du détail et des concepts cousus main. Evok décline son expertise et ses conseils sur plusieurs champs d'action :

- Hôtellerie
- F&B
- Spa
- Club de Sport

## Missions – Audit & Consulting

- Vision stratégique
- Création du Concept
- Assistance maîtrise d'ouvrage
- Exploitation & Ressources Humaines
- Finance : du business plan à la mise en place du contrôle de gestion
- Création d'identité graphique
- Marketing & communication
- Partenariat & sourcing
- Commercial



# Management

En mandat, en contrat ou en partner, Evok met son expertise au service de propriétaires de murs en marque blanche ou licence des marques développées par Evok. Après un audit, son équipe se met au service du quotidien de la gestion opérationnelle de l'adresse : mise en place des services, positionnement commercial, déploiement de la stratégie marketing et communication, suivi financier, fonctionnement day-to-day des murs confiés...

## Domaines d'intervention

- Hôtellerie
- F&B
- Spa
- Club de Sport



# Ambition

## AMBITION POUR UN MEILLEUR AVENIR

Pour accompagner le développement du groupe et de ses adresses Palais Royal Restaurant, Nolinski, Brach, Sinner et Cour des Vosges ; Le groupe Evok a souhaité mettre en œuvre une démarche de progrès, de Responsabilité Sociale et Environnementale (RSE), traduite dans le programme « Ambitions pour un meilleur avenir ». L'objectif pour Evok Collection est de contribuer, action après action, à une hôtellerie plus responsable, et d'agir en tant que véritable acteur de la société civile autant dans l'environnement économique que social.

Le programme « Ambitions pour un meilleur avenir » permet au groupe de renforcer son adhésion aux dix principes du Global Compact des Nations Unies qui ont pour thématiques le droit de l'Homme, les normes internationales du travail, l'environnement et la lutte contre la corruption.

Les 17 Objectifs de Développement Durable de l'organisme ont permis d'orchestrer la mise en œuvre des différentes actions RSE sur le groupe avec une attention plus particulière portée aux actions sociales et sociétales.

Cette réflexion se nourrit également de l'implication d'Emmanuel Sauvage, Directeur Général et co-fondateur du groupe, dans différents groupes de réflexion et instances professionnelles à l'échelle française et internationale où l'anticipation, l'expertise, l'imagination de solutions et l'action politique permettent d'œuvrer pour le collectif.

L'année 2023 se place chez Evok Collection sous le signe de l'inclusion de personnes en situation de handicap. Pour pérenniser sa stabilité, ses actions et son modèle économique, le groupe se développe avec notamment plusieurs ouvertures en Europe prévues d'ici 2026 : Venise en 2023, Madrid en 2024 puis Rome. Ainsi, le groupe aura doublé de taille d'ici 5 ans.

Comprendre et anticiper les attentes des clients est essentiel, pour inventer une nouvelle façon de voyager, plus responsable et durable, tout en préservant le bien-être et la sécurité de tous. Il revient alors aux acteurs tel que Evok Collection d'être force de propositions pour impulser cette dynamique et entraîner, avec nous, l'ensemble des acteurs du secteur de l'hospitalité. Cette politique de développement durable, dans laquelle EVOK s'implique désormais, est à partager avec l'environnement de chaque adresse : collaborateurs, clients, fournisseurs.





**EMMANUEL SAUVAGE**  
CO-FONDATEUR  
ET DIRECTEUR GÉNÉRAL

Fort d'une expérience de plus de vingt ans dans l'hôtellerie de luxe, Emmanuel Sauvage a une parfaite maîtrise du marché de l'hôtellerie. Il gravit les échelons pour devenir directeur général d'hôtels tel que le Burgundy. En 2014, il rejoint le family office de Pierre Bastid pour créer le groupe Evok. Ce passionné de l'hôtellerie développe sa vision, garantissant qualité du service et personnalisation à l'extrême. Emmanuel Sauvage conçoit son rôle comme un chef d'orchestre dont la réussite ne s' imagine pas sans faire grandir les hommes et les femmes qui composent Evok.



**MADELEINE SADIN**  
DIRECTRICE GÉNÉRALE ADJOINTE  
DES OPÉRATIONS, SYSTÈMES,  
VENTES, YIELDS, AUDIT DE QUALITÉ

Ses 20 ans d'expérience en hôtellerie au côté d'Emmanuel Sauvage, ont forgé sa passion pour le métier. Elle évolue au sein de plusieurs établissements en gravissant les échelons à plusieurs postes managériaux. Elle participe à sa première ouverture au Burgundy en tant que directrice d'exploitation. En 2015, elle intègre Evok au poste de directrice générale adjointe. Ses domaines d'expertise sont, la qualité, les sales et le yield et les exploitations.



**CHRISTINE FARGEAUD**  
DIRECTRICE GÉNÉRALE ADJOINTE  
DES RESSOURCES HUMAINES

En France, comme à l'international, elle forge son expertise chez Disneyland Paris, au Mandarin Oriental de Londres, à Los Angeles pour le groupe L'Herminette Hotels, au Lutetia Paris ou encore au Royal Monceau Raffles. En charge de nombreuses équipes dans les métiers de l'Hospitalité, Christine est experte en recrutement, conseil en management, relations sociales et management du risque. Elle rejoint l'aventure Evok en 2022 en prenant la direction des ressources humaines.



**SOLENN GUBRI**  
DIRECTRICE GÉNÉRALE ADJOINTE  
MARKETING ET COMMUNICATION

Avant de découvrir le monde de l'hôtellerie, son expérience chez LVMH, à la Grande Épicerie de Paris pendant 15 ans, d'abord en tant que Responsable Marketing, puis Directrice Marketing et Image forge son expertise dans le domaine du marketing et de la communication. Du monde du retail luxe à l'hôtellerie il n'y a qu'un pas puisque c'est en 2018 qu'elle rejoint Evok. Sa mission est de piloter la stratégie marketing et communication du groupe, des relations presse au réseaux sociaux, en passant par la gestion de projet et la direction artistique.

## COMITÉ DE DIRECTION



**ANTHONY HAMET**  
DIRECTEUR GÉNÉRAL ADJOINT  
ADMINISTRATIF ET FINANCIER

Après une école de commerce où il se spécialise en finance d'entreprise, il rejoint le secteur de l'hôtellerie au sein du Bristol Paris en qualité de contrôleur des revenus et contrôleur des coûts puis contrôleur de gestion. Il affine alors son expertise de création et suivi budgétaire, analyse du compte de résultat et mise en place d'outils d'aide à la décision. Il rejoint Evok en 2017 où il consolide son expertise avec la participation à cinq ouvertures et contribue à la création et au suivi des structures financières de l'ensemble des unités du groupe.



**ALICE MONTEIRO**  
CEO PERSONAL ASSISTANT

Après avoir débuté sa carrière dans l'aérien, elle décide de se diversifier en tant que responsable des services généraux d'une entreprise de communication et marketing, puis en tant que manager associée d'un restaurant parisien. Forte de 10 années en tant qu'assistante de direction, elle étoffe sa force d'adaptation et ses compétences en coordination et organisation. Elle rejoint Evok en 2021 et accompagne Emmanuel Sauvage dans sa gestion quotidienne du groupe.

## CHEFS EXÉCUTIFS



**ADAM BENTALHA**  
CHEF EXÉCUTIF  
BRACH & SINNER

Adam Bentalha a très rapidement intégré les brigades étoilées, entre le Ritz, le Shangri-la, le Royal Monceau, l'Hotel Royal Savoy à Lausanne et le Prince de Galles. Il rejoint Evok en 2018 en tant que Chef exécutif du Brach Paris puis du Sinner avant de piloter la restauration du Brach Madrid et Roma. Adam est un esprit bouillonnant d'idées et de saveurs, ses mots d'ordre sont gourmandise et partage. Sa cuisine ensoleillée est le reflet de son savoir-faire et de ses origines, mélangé à ses souvenirs d'enfance.



**PHILIP CHRONOPOULOS**  
CHEF EXECUTIF  
PALAIS ROYAL RESTAURANT  
& NOLINSKI

D'origine grecque, Philip est un passionné de gastronomie. Après sa formation à l'école Paul Bocuse, il fait ses débuts dans la haute gastronomie et participe à l'ouverture de L'Atelier Robuchon, à Londres. Plus tard, il rejoindra Alain Passard à l'Arpège, puis retournera aux côtés de Joël Robuchon afin de développer sa créativité culinaire, et participer au lancement de L'Atelier Robuchon Étoile. Il rejoint Evok en 2015 pour l'ouverture du Palais Royal Restaurant où il décroche une première étoile en 2017 et une seconde en 2022. Il est également chef exécutif du Nolinski (Paris et Venezia) et de Palais Royal Restaurant Venezia.



**JÉRÉMY BACQUET**  
DIRECTEUR DES BARS

Riche de ses expériences internationales à Melbourne, Londres et New York, Jérémy Bacquet devient Meilleur Apprenti de France Barman en 2016 alors qu'il travaille au Peninsula Paris. Ancien sportif de haut niveau et motivé par les challenges, il rejoint Evok en août 2019 en tant que Chef de Bar du Brach, puis du Nolinski et Sinner. Il est désormais Directeur de la création bar du groupe.

Jérémy aime offrir une expérience unique en créant des cocktails en lien avec l'ADN de chaque adresse, en trouvant l'équilibre parfait entre goût et visuel.



**PAULINE BLIN-BIELLI**  
DIRECTRICE GROUPE EXPÉRIENCE  
CLIENT & CONCIERGERIE

Après un Bachelor Européen en Conciergerie Internationale et Expérience Client obtenu en 2013, elle débute sa carrière professionnelle en tant que Concierge Manager chez John Paul. En 2017, elle élargit son spectre et s'occupe du marché EMEA en tant que Directrice Qualité et Expérience client. En octobre 2021, elle rejoint le groupe Accor et prend en charge le développement de la stratégie qualité et satisfaction client et y intègre une forte orientation business. Au 1er mars 2023, elle a rejoint l'aventure Evok et prend la Direction Générale de la Conciergerie.



**IVAN CLEMENS-JONES**  
REVENUE MANAGER

Après ses études en management hôtelier, il amorce sa carrière dans les métiers de l'hébergement et contribue à l'ouverture d'un hôtel classé à Bruxelles, évoluant rapidement vers des postes de cadre puis de direction. Véritable touche-à-tout et orienté résultat, sa connaissance fine du terrain lui ouvre les portes du groupe 5 étoiles Barrière. Fort de son expérience opérationnelle et de sa spécialisation en Revenue Management, il intègre Evok en 2020 pour structurer et piloter les stratégies de revenus et de distribution propres à chaque marque de la collection.



**DARIO DAUD**  
DIRECTEUR ARTISTIQUE

Autodidacte et amoureux des arts graphiques et de la culture depuis toujours, Dario Daoud a commencé sa carrière au sein de prestigieuses agences de communication comme Proximity, Bbdo, devarrieuxvillaret, pour ensuite devenir indépendant spécialisé dans l'art de vivre. Il accompagne le groupe Evok depuis ses débuts à travers différents projets Print ou Digital. Il signe les identités graphiques des adresses et les décline sous toutes ses formes.



**MAZEN KAIS**  
DIRECTEUR TECHNIQUE GROUPE

À la suite d'études en maintenance industrielle et en mécanique hydraulique et pneumatique il débute sa carrière avec différents postes de responsable technique en France. En 2016, il intègre Ken Group en tant que Directeur Technique et se charge de la maîtrise d'ouvrage, l'assistance des maîtres d'œuvre et la maintenance pour les 24 établissements du groupe, avant d'être nommé Directeur Technique & Travaux. En janvier 2023, il a rejoint l'aventure Evok et prend la Direction Technique pour l'ensemble des adresses françaises et internationales.



**SANDRINE KOUYOUMJI**  
GOUVERNANTE GÉNÉRALE  
GROUPE

Après une formation en hôtellerie, Sandrine rejoint le Bristol à Paris où elle gravit les échelons jusqu'à être sacrée Meilleur Ouvrier de France (MOF) dans la catégorie Gouvernante des services hôteliers en 2007.

Gouvernante générale des 4 adresses du groupe : Nolinski, Brach, Sinner et Cour des Vosges, dans le but de transmettre son savoir-faire et sa passion pour le métier. Elle coordonne sur ses sujets d'expertise les ouvertures prochaines à l'international.



**CAROLINE KRANCENBLUM**  
DIRECTRICE COMMERCIALE

Après ses études en école de commerce entre Paris et la Californie, elle embrasse le monde de l'hôtellerie avec des expériences opérationnelles à Londres, Miami au Delano ou New-York au Royalton. Des postes en événementiel notamment à l'hôtel Café Royal à Londres vont la faire évoluer vers les sales, toujours dans l'hôtellerie londonienne puis dans le secteur du bien-être à Paris. Elle rejoint Evok en 2021 afin de faire rayonner son expertise et ses compétences acquises dans l'hôtellerie internationale.



**DORIAN LOMBART**  
DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

Après une licence RH et en administration du personnel, Dorian embrasse une carrière dans la restauration avec le Chef Eric Frechon au sein de la Brasserie Lazare. Il rejoint ensuite Akrame Benallal au Shirvan dont il participe à l'ouverture en qualité de directeur adjoint.

Il intègre le Brach Paris avant son ouverture en tant que Directeur du restaurant en 2018 pour ensuite évoluer en tant que Directeur de la restauration. Il est aujourd'hui Directeur de la restauration Evok et participe aux projets d'ouvertures.



**JEAN-BAPTISTE ROL**  
CHEF DE PROJET

A l'issue de ses études hôtelières, il évolue au sein de divers établissements en hôtellerie de luxe et en particulier dans les services hébergement. En 2015, il rejoint Evok en tant qu'assistant à la direction général. Au côté d'Emmanuel Sauvage, il parfait son expertise en développement de projets et participe à toutes les ouvertures du groupe en France et à l'international. Véritable maestro, il suit les projets de A à Z tant du côté des travaux que des décorateurs ou de l'exploitation.

EVOK COORDINATION PRESSE

EMMA KALADJIAN DE AZEVEDO  
ekaladjian@evokcollection.com

BUREAUX DE PRESSE

France

BÉATRICE KORB KAPLAN  
beatrice.korb@agenceproches.com

Royaume-Uni

CLARE JACKSON  
evok@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN  
cara@bacchus.agency

Moyen-Orient

DANIA SAWEDEG  
dania@hfaconsultancy.com

Italie

JASMINE LE VAN KIM  
jasmine@levankim.it

Espagne

CARLOTA LARIO AGUADO  
carlota@brandscomm.com



**EVOK**

17 AVENUE DE L'OPÉRA, 75001 PARIS

T. +33 (0)1 58 12 03 03

CONTACT@EVOKCOLLECTION.COM

EVOKCOLLECTION.COM