



COMMUNIQUÉ DE PRESSE, MAI 2021

**TOUS EN
TERRASSE !**

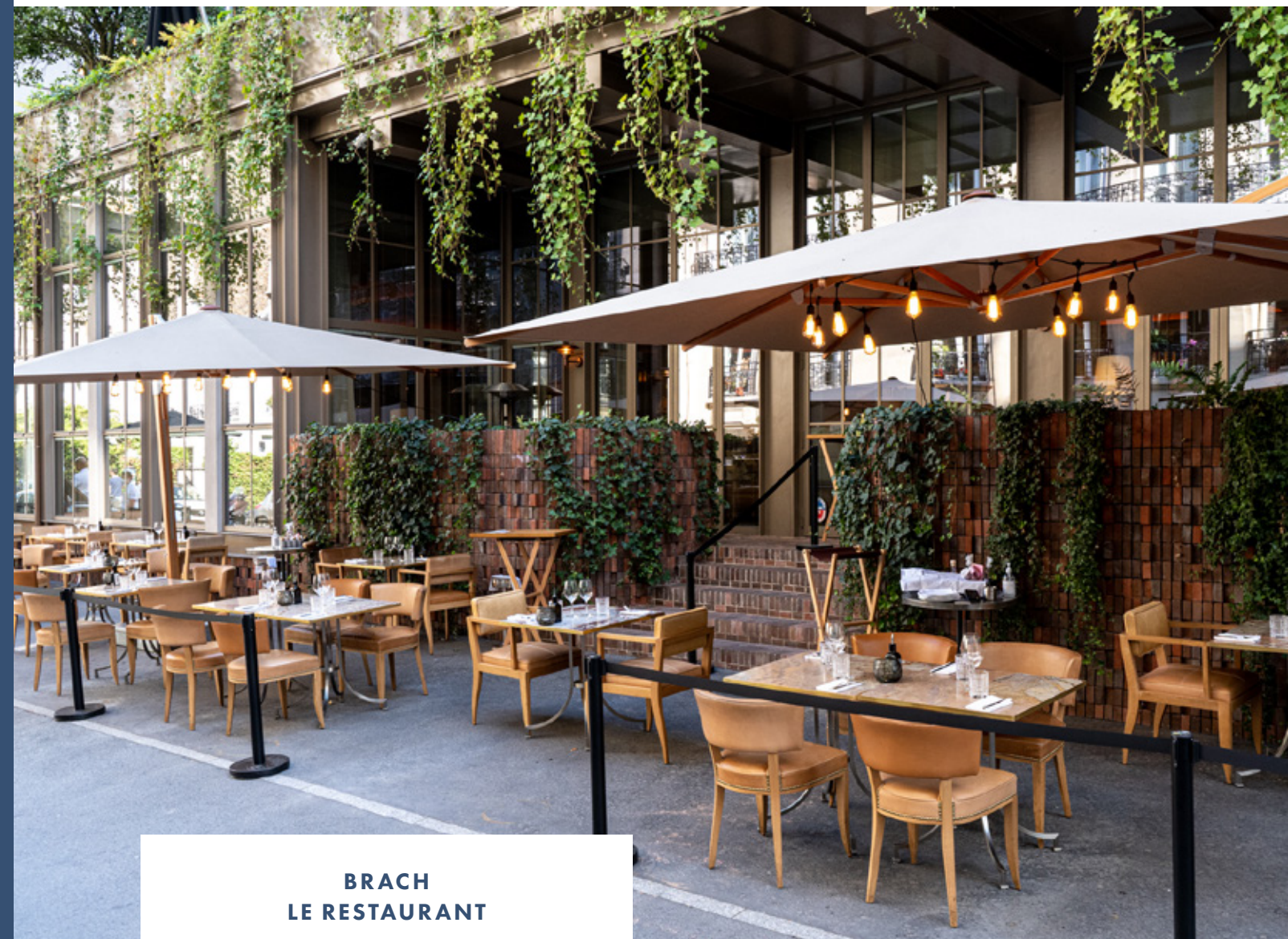
EVOK

Les terrasses d'Evok ouvrent et proposent cuisine méditerranéenne, table étoilée, saveurs asiatiques ou carte légère. Vue sur la tour Eiffel depuis le rooftop du Brach ou sur les jardins du Palais Royal et de la Place des Vosges, on choisit une atmosphère en fonction des moments et de ceux avec qui on va partager à nouveau ses moments devenus si précieux.

BRACH

UN STYLE DE VIE

Au Brach Paris, trois alternatives : la terrasse du restaurant et sa carte méditerranéenne, la terrasse du premier étage à la carte asiatique, et le potager et les paniers pique-nique d' « Un Air de Campagne ».



BRACH LE RESTAURANT

La terrasse de Brach Restaurant pour retrouver la cuisine méditerranéenne et généreuse d'Adam Bentalha, Chef Exécutif du Brach.

Informations et réservation :
Service continu à partir de 7h
Avec réservation au 01 44 30 10 00
ou restaurant@brachparis.com



LA TERRASSE DU PREMIER ÉTAGE

Confortablement installé, on savoure la nouvelle carte aux inspirations japonaises imaginée par Adam Bentalha.

Informations et réservation :
Service continu (12h30 – 20h45)
Sans réservation

UN AIR DE CAMPAGNE

Pour la 3^e année consécutive, « Un Air de Campagne » revient le temps de la saison estivale au potager du Brach. Depuis le 7^e étage, une vue à 360° sur les toits de Paris avec en point de mire, la Tour Eiffel. Minuty accompagne avec fraîcheur cet esprit champêtre parisien : on choisit son panier en osier, garni façon pique-nique et doté d'une bouteille de Rosé et Or 2020, la cuvée de prestige de Château Minuty, que l'on s'en va savourer assis sur les coussins disposés dans le jardin. On profite de cet air de campagne... à Paris.

Informations et réservation :

Ouverture : 17h – 20h45 en fonction de la météo
Avec réservation au 01 44 30 10 00
ou restaurant@brachparis.com

*Renouvellement obligatoire des consommations toutes les heures. Accès limité.
La direction se réserve le droit de refuser l'accès au Potager.





COUR DES VOSGES PARIS

Sous les arcades en bordure du jardin de la place des Vosges, les clients et visiteurs pourront venir découvrir la nouvelle carte estivale de la Cour des Vosges imaginée par Adam Bentalha. Au menu : œufs mimosa, salades en tout genre, tartare de bœuf, avocado toast revisité... et en dessert une touche de douceur avec les pâtisseries de Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France.

Informations et réservation :
Service continu à partir de 8h
Sans réservation





PALAIS ROYAL

RESTAURANT

PARIS

C'est au cœur du jardin du Palais Royal, parenthèse idyllique en plein centre du Paris artistique et créatif, que Palais Royal Restaurant donne rendez-vous sur sa terrasse. Les tables se déplacent sous les arcades en cas de pluie. Pour la réouverture, Philip Chronopoulos a imaginé une nouvelle carte ambitieuse.

Informations et réservation :
Services midi et soir (soir : 18h30 – 20h45)
Réservation par téléphone : 01 40 20 00 27
Par email : contact@palaisroyalrestaurant.com
Ou sur [thefork.fr](https://www.thefork.fr)

À PROPOS D'EVOK

EVOK, créateur de lieux de vie, est né en 2014 de 3 co-fondateurs : Pierre Bastid propriétaire, Romain Yzerman, son bras droit et Emmanuel Sauvage, Directeur Général. Classique « à la française » au Nolinski, au Restaurant du Palais Royal et à la Cour des Vosges, exclusif au Hameau de la Volière, décontracté au Brach et décalé au Sinner. En réponse aux différentes envies, aux différents univers des hôtes : Un style de vie pour un style de luxe. Un fil conducteur qui définit chaque lieu du groupe. Une collection qui se développe par-delà les frontières. Des projets différents qui enrichissent. Plonger au cœur de l'atmosphère d'une ville, d'un quartier. En ressentir chaque vibration. Découvrir ses traditions et son style. C'est l'esprit Evok. Repartir de zéro pour créer une nouvelle émotion. Trouver un lieu ad hoc, le faire renaître et lui offrir une seconde vie par un designer tel que : Starck, Auer, Deniot, Tollemer, Lecoadic & Scotto... À chaque hôtel, son ambition, son univers, son cadre de vie inspiré de l'endroit où il s'installe.

@evokparis www.evokhotels.com

EVOK COORDINATION PRESSE

MARTIN MOUNOT

mmounot@evokhotels.com

BUREAUX DE PRESSE

FRANCE

BÉATRICE KORB KAPLAN

b.korb@bmrp.fr

ROYAUME-UNI

ELLIE TAYLOR-ROBERTS

ellie@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN

cara@bacchus.agency

MOYEN-ORIENT

DIANA IONESCU

diana@the-socialiser.com

RUSSIE

MARINA SENKEVICH

m.senkevich@labibliotheque.ru



EVOK

17 avenue de l'Opéra, Paris 1^{er}

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

contact@evokhotels.com

evokhotels.com