



EVOK

**LA COLLECTION
DE BûCHES
2021**

YULE LOG COLLECTION 2021

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - PRESS RELEASE
AOÛT - AUGUST 2021

POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, Evok propose une collection de bûches inspirée par les traditionnelles décorations du sapin de Noël : un retour à l'essentiel, aux traditions joyeuses et à ses symboles. Yann Brys, Directeur de la Création Sucrée et Meilleur Ouvrier de France, a imaginé 5 créations, suggérant à travers ce prisme féérique, l'identité singulière des adresses Evok. For Christmas, Evok offers a collection of yule logs inspired by Christmas trees decorations in an authentic spirit of joyful traditions and symbols. Yann Brys, Head Pastry Chef who has been named Meilleur Ouvrier de France, has designed 5 creations, each of which recalls the unique identity of its individual Evok hotel.

Prise et retrait des commandes :

BRACH,
COMPTOIR PÂTISSERIE
1-7 rue Jean Richepin,
75116 Paris
Tél : +33 (0)1 44 30 10 00

COUR DES VOSGES,
COMPTOIR BRACH LA PÂTISSERIE
19 place des Vosges,
75004 Paris
Tél : +33 (0)1 42 50 30 30

Prise des commandes du 1^{er} au 29 décembre 2021
(commande 48h à l'avance)
Retrait des commandes du 15 au 31 décembre 2021

Order taking and collection:

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

COUR DES VOSGES,
BRACH LA PÂTISSERIE COUNTER
19 place des Vosges,
75004 Paris
Tel: +33 (0)1 42 50 30 30

Orders will be taken from December 1, 2021
as of December 29, 2021 (order 48 hours in advance).
Orders can be picked up December 15-31, 2021.



BRACH
UN STYLE DE VIE À PARIS

Croustillant miel et céréales, Compotée de clémentines, Crémeux confiture de lait, Biscuit moelleux aux amandes, Crème légère à la vanille de Tahiti, Caramel tendre à la clémentine de Corse. Crispy honey and multi-grain base, clementine compote, dulce de leche custard, soft almond biscuit, light cream with Tahitian vanilla, soft caramel with Corsican clementine. — **95 €**



SINNER

Croustillant amandes et fèves de cacao, Biscuit moelleux chocolat, Compotée de framboises acidulées et poivrons rouges rôtis, Crèmeux chocolat et mousse chocolat noir 75% de Cuba. Crispy almond and cocoa bean base, soft chocolate biscuit, sour raspberry and roasted red pepper compote, chocolate custard and Cuban 75% dark chocolate mousse. — **95 €**



COUR DES VOSGES
PARIS

Croustillant amandes et riz soufflé, Biscuit moelleux aux amandes, Compotée de framboises et cranberries, Crèmeux et crème à la vanille de Nouvelle-Calédonie. Crispy almond and puffed rice base, soft almond biscuit, raspberry and cranberry compote, New Caledonian vanilla custard and cream. — **95 €**





NOLINSKI
PARIS

Croustillant chocolat et noisettes du Piémont, Biscuit moelleux noisettes, Caramel tendre à la fleur de sel, Crèmeux et mousse chocolat au lait de Madagascar. Crispy chocolate and Piedmont hazelnut base, soft hazelnut biscuit, soft caramel with sea salt, Madagascar milk chocolate custard and mousse. — **95 €**



EVOK

Croustillant fruits secs chocolaté, Biscuit moelleux noix de pécan, Crèmeux caramel, Mousse chocolat noir du Pérou. Chocolate-flavored crispy base with dried fruit, soft pecan biscuit, caramel custard, Peruvian dark chocolate mousse. — **48 €**



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 Palais Royal Restaurant 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

ABOUT EVOK

EVOK, the creator of living spaces, was formed in 2014 by 3 co-founders: Owner Pierre Bastid, his right-hand man Romain Yzerman, and General Director, Emmanuel Sauvage. A classic French touch at the Nolinski, the Palais Royal Restaurant, and the Cour des Vosges, an exclusive one at Hameau de la Volière, relaxed at Brach, and quirky at Sinner. In response to the different tastes, the different worlds of guests: A lifestyle for luxury style, a central theme that defines each space in the group. A collection that burgeons across borders. Different, enriching projects. Diving straight into the atmosphere of a village, a neighbourhood, experiencing every pulse. Discovering its traditions and style. That's the Evok spirit. Starting again from scratch to create new emotions. Finding a special place, rediscovering it, and offering it a second lease of life at the hands of designers such as: Starck, Auer, Deniot, Tollemer, Lecoadic & Scotto... Each hotel, with its own ambition, universe, Quality of life inspired by the ground it stands on.

@evokparis www.evokhotels.com



EVOK COORDINATION PRESSE
EVOK PRESS COORDINATION

MARTIN MOUNOT
mmounot@evokhotels.com

BUREAUX DE PRESSE
PRESS CONTACT

FRANCE

BÉATRICE KORB KAPLAN
b.korb@bmrp.fr

ROYAUME-UNI / UNITED KINGDOM

ELLIE TAYLOR-ROBERTS
ellie@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN
cara@bacchus.agency

RUSSIE / RUSSIA

MARINA SENKEVICH
m.senkevich@labibliotheque.ru

MOYEN-ORIENT / MIDDLE-EAST

DANIA SAWEDEC
dania@hfaconsultancy.com



EVOK

17 avenue de l'Opéra, Paris 1^{er}
T. +33 (0)1 58 12 03 03
contact@evokhotels.com
evokhotels.com