

LES MASTERCLASS EVOK REVIENNENT EN SEPTEMBRE

EVOK MASTERCLASSES RETURN
IN SEPTEMBER



EVOK

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - PRESS RELEASE

SEPTEMBRE - SEPTEMBER 2021



MASTERCLASS

Entre cuisine et découverte, échanges et leçons de cuisine, pendant 1h30 deux fois par mois, découvrez les secrets bien gardés des Chefs Cuisiniers, Mixologues, Sommeliers et Boulangers du groupe Evok, désireux de transmettre leur savoir-faire. Réalisations à déguster sur place ou à emporter à la fin de la Masterclass.

Inscription [ici](#)

6 participants maximum

185 € par personne (prépaiement obligatoire)

MASTERCLASS

An experience of food and discovery, with conversation and cooking lessons. For 90 minutes once a month you can discover the well-guarded secrets of Evok's Chefs, Mixologists, Sommeliers and Bakers who will share their skills with you. The food you prepare can be eaten on site or taken home after the Master class.

Registration [here](#)

6 persons maximum

Price: €185 per person (prepayment mandatory)

MASTERCLASS
CUISINE, COOKING
MASTERCLASS

BRACH — CHEF ADAM BENTALHA
28/09/2021

Chakchouka, *Chakchouka*

27/01/2022

Arancini au Saumon, *Salmon Arancini*

SINNER — CHEF ADAM BENTALHA
17/11/2021

Kefta, *Kefta*

13/01/2022

Riz crispy, guacamole et thon rouge, *Crispy rice, guacamole and bluefin tuna*

PALAIS ROYAL RESTAURANT — CHEF PHILIP CHRONOPOULOS
20/11/2021

Le foie gras, *Foie gras*

12/03/2022

L'asperge, *Asparagus*

De 15h30 à 17h, *From 3:30 pm to 5 pm*





MASTERCLASS
PÂTISSERIE, PASTRY
MASTERCLASS
BRACH - LUC BALAVOINE

13/10/2021

Tourbillon Citron, *Lemon Tourbillon*

23/03/2022

Finger Chocolat, *Chocolate Finger*

De 15h30 à 17h

From 3:30 pm to 5 pm



MASTERCLASS
MIXOLOGIE, MIXOLOGY
MASTERCLASS
NOLINSKI - JÉRÉMY BACQUET

22/09/2021

Le Gin, *Gin*

10/02/2022

Le Rhum, *Rum*

De 17h à 18h30

From 5 pm to 6:30 pm

MASTERCLASS
BOULANGERIE, BREAD
MAKING MASTERCLASS
BRACH - KEVIN DERPPIERRE

08/12/2021

Pain d'épices, *Gingerbread*

16/02/2022

Foccacia, *Foccacia*

De 15h30 à 17h

From 3:30 pm to 5 pm



MASTERCLASS
SOMMELLERIE, SOMMELLERIE
MASTERCLASS
PALAIS ROYAL RESTAURANT
RAPHAËL COHEN

07/10/2021

Les vins de Champagne, *Champagne*

15/12/2021

Accord mets et vins, *Wine and food pairing*

De 15h30 à 17h

From 3:30 pm to 5 pm



IMMERSIONS CUISINE

De 15h à 23h, rejoignez les brigades de Palais Royal Restaurant, Nolinski, Brach ou Sinner aux côtés du Chef Philip Chronopoulos ou Adam Bentalhaet plongez dans l'environnement bouillonnant d'un service. Avant le coup de feu, passez de l'autre côté du comptoir pour une pause dîner face aux cuisines.

Inscription [ici](#)

Réservation à la demande et sur disponibilité des Chefs
300 € par personne (*prépaiement obligatoire*)
2 personnes maximum
De 15h à 23h

COOKING IMMERSION

From 3 pm to 11 pm, join the teams from Palais Royal Restaurant, Nolinski, Brach, or Sinner alongside Chef Philip Chronopoulos or Adam Bentalha and immerse yourself in the thrilling atmosphere of the kitchen. Before the rush, head to the other side of the counter for a dinner break across from the kitchen.

Registration [here](#)

Upon request and depending on the Chef's availability.
€300 per person (prepayment is mandatory)
2 persons maximum
From 3:00 pm to 11:00 pm

IMMERSIONS PÂTISSERIE

Le Laboratoire Pâtisserie du Brach ouvre ses portes de 7h à 15h. Au programme : découvrir, apprendre et s'initier aux gestes du métier, au rythme d'une journée type dans les coulisses de la Pâtisserie Brach, aux côtés de Luc Balavoine, bras droit de Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France. Partagez une pause déjeuner en compagnie du Chef Pâtissier dans le restaurant du Brach.

Inscription [ici](#)

Réservation à la demande et en fonction de la disponibilité des Chefs
300 € par personne (*prépaiement obligatoire*)
2 personnes maximum
De 7h à 15h

PASTRY IMMERSION

Brach's Laboratoire Pâtisserie opens its doors from 7 am to 3 pm. The schedule includes discovering, learning, and practicing the baker's tasks during a typical day behind the scenes of the Brach Pâtisserie, alongside Luc Balavoine, the right-hand man of Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France. Share a lunch break with the Pastry Chef at Brach Le Restaurant.

Registration [here](#)

Upon request and depending on the Chef's availability.
€300 per person (prepayment is mandatory)
2 persons maximum
From 7:00 am to 3:00 pm

SORTIE À RUNGIS

Lieu emblématique de la cuisine et de la gastronomie, le Marché de Rungis est le plus grand marché de produits frais du monde. Le Chef Adam Bentalha accompagne les participants pour une nuit à Rungis. Visite des lieux et repas à l'issue de la visite dans un des restaurants du marché. Retour prévu au Brach au petit matin. Réservation à la demande et en fonction de la disponibilité du Chef quand Rungis ouvrira de nouveau ses portes aux non-professionnels.

Inscription [ici](#)

250 € par personne (*prépaiement obligatoire*)
Groupe de 6 personnes minimum
De 00h30 à 7h30 (*départ et retour au Brach Paris*)

EXCURSION TO RUNGIS

An iconic place for cooking and fine cuisine, the Rungis market is the biggest fresh produce market in the world. Participants will explore Rungis late at night with the Chef Adam Bentalha. Tour of the site and a meal afterwards in one of the market restaurants. Return to Brach in the early morning. Booking upon request and depending on the Chef's availability when the Rungis market will be reopened to non-professionals.

Registration [here](#)

€250 per person (prepayment is mandatory)
Group of 6 people minimum
From 12:30 am to 7:30 pm

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 SAWEDEG
danial@hfaconsultancy.com



EVOK

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