

SPÉCIAL
NOËL
CHRISTMAS
SPECIAL
2021



EVOK

PALAIS ROYAL
RESTAURANT
PARIS



NOLINSKI
PARIS

BRACH
UN STYLE DE VIE

SINNER



COUR DES VOSGES
PARIS

**LES ADRESSES EVOK S'INVITENT CHEZ VOUS
AVEC UNE SÉLECTION INÉDITE**

EXTEND THE EVOK EXPERIENCE AT HOME
WITH A UNIQUE SELECTION OF GIFTS

Pour Noël, Evok présente sa collection de cadeaux, souvenirs d'un séjour inoubliable ou surprises inattendues à retrouver sous le sapin. Une sélection riche, déclinant objets originaux ou expériences parisiennes. Une belle manière de (se) faire plaisir à l'occasion des fêtes de Noël. Tour d'horizon... Evok presents a collection of gifts for the holiday season. Give a souvenir of an unforgettable stay or surprise someone special with an extraordinary Evok experience. With a wide selection of original objects and Parisian experiences, you'll find the perfect way to surprise someone or treat yourself this holiday season. Take a look...

ET PLUS À RETROUVER SUR L'[E-SHOP](#)
AND MORE TO FIND ON THE [E-SHOP](#)

BOUGIES & PARFUMS

CANDLES
& FRAGRANCES



NOLINSKI – 60 €



PALAIS ROYAL RESTAURANT – 55 € / BRACH – 55 €
COUR DES VOSGES – 55 € / SINNER – 45 €



BALADEUSE SEULE / PORTABLE LAMP – 205 € (+ BOUGIE / CANDLE – 270 €)



COUR DES VOSGES – 50 €



EVOK – 45€ / NOLINSKI – 45€ / BRACH – 45€ / SINNER – 45€



NOLINSKI – 110 €



BRACH – 110 € / COUR DES VOSGES – 110 € / SINNER 1 – 110 € / SINNER 2 – 110 €



EVOK – 110 €

VOUCHERS & PEIGNOIRS

VOUCHERS
& ROBES



VOUCHER PALAIS ROYAL RESTAURANT
 GIFT CERTIFICATE FOR PALAIS ROYAL LE RESTAURANT



VOUCHER COUR DES VOSGES - L'HÔTEL
 COUR DES VOSGES GIFT CERTIFICATE - THE HOTEL



L'HÔTEL / THE HOTEL
 NOLINSKI LE RESTAURANT / NOLINSKI LE RESTAURANT
 SPA NOLINSKI BY LA COLLINE / SPA NOLINSKI BY LA COLLINE



L'HÔTEL / THE HOTEL
 SINNER LE RESTAURANT / SINNER LE RESTAURANT
 SPA SINNER BY LA COLLINE / SPA SINNER BY LA COLLINE



L'HÔTEL / THE HOTEL
BRACH LE RESTAURANT / BRACH LE RESTAURANT
SPA BRACH / SPA BRACH



PEIGNOIR NOLINSKI / NOLINSKI ROBE – 165 €



PEIGNOIR BRACH / BRACH ROBE – 165 €



PEIGNOIR SINNER / SINNER ROBE – 165 €



PEIGNOIR COUR DES VOSGES / COUR DES VOSGES ROBE – 165 €

**LIBRAIRIE ÉPHÉMÈRE
LOUIS VUITTON
AU BRACH PARIS**
LOUIS VUITTON
POP-UP BOOKSTORE
AT BRACH PARIS



Du 17 novembre au 26 décembre 2021, les Éditions Louis Vuitton s'installent au Brach Paris en cette fin d'année avec une librairie éphémère colorée, dédiée au voyage, mettant à l'honneur ses différentes publications : CITY GUIDE, TRAVEL BOOK et FASHION EYE. Une collaboration naturelle entre deux acteurs et précurseurs du voyage...

From November 17 to December 26, 2021, Éditions Louis Vuitton will present a pop-up bookstore at Brach Paris at the end of the year, dedicated to travel while emphasizing on its various publications: CITY GUIDE, TRAVEL BOOK, and FASHION EYE. This is a natural collaboration between two key players in the travel experience.



CITY GUIDE

CITY GUIDE

Intimement lié à l'univers du voyage avec son premier métier de malletier, Louis Vuitton décline depuis 1998 une collection de guides de voyage pour 30 villes du monde entier. Une sélection pointue d'hôtels, de restaurants, d'adresses à découvrir et de lieux à voir, où priment qualité et originalité. Nouveauté pour cette année, les Éditions Louis Vuitton rééditent 15 City Guide disponibles en boîte laquée collector avec un carnet de notes exclusif.

Closely linked to the world of travel through the company's original expertise as a trunk-maker, Louis Vuitton has been offering since 1998 a collection of city guides for over 30 cities worldwide, including an in-depth selection of hotels, restaurants, and unique locations to discover and visit — all with distinct quality and originality. New this year, Éditions Louis Vuitton is reissuing 15 City Guide available in a collector's lacquered box with an exclusive notebook.

City Guide : 30 € - Boîte laquée collector : 600 €
City Guide: €30 - Collector's lacquered box: €600



TRAVEL BOOK

TRAVEL BOOK

Construits comme de véritables carnets de route, les Travel Book Louis Vuitton offrent pour chaque destination, une série de dessins par des artistes du monde entier. Ils racontent les villes, les paysages et les rencontres, des plus grandes mégalofoles aux régions les plus exotiques. Artistes reconnus et jeunes talents déclinent une collection riche, emplie de poésie et d'évasion, où se côtoient différents modes d'expression : collage, peinture, dessin, bande dessinée, manga ou illustration sont autant de champs visuels explorés ici.

Designed as true logbooks, Louis Vuitton Travel Book display a series of drawings illustrated by artists from all over the world. They describe cities, landscapes and encounters, ranging from the biggest mega-cities to little-known regions off the beaten path. Talented artists and newcomers offer a varied collection full of poetry and escape through all kinds of different media: collages, paintings, drawings, comics, manga and illustrations are all visual fields explored in these logs.

Travel Book : 45 €

FASHION EYE

FASHION EYE

Après les City Guide et les Travel Book, Louis Vuitton complète sa collection de publications autour du voyage avec les Fashion Eye. Ces albums photographiques révèlent une ville, une région, ou un pays, à travers le regard d'un photographe, émergent ou chevronné. Une rencontre entre une destination et la photographie de mode.

After City Guide and Travel Book, Louis Vuitton completes its collection of travel publications with Fashion Eye. These photographic albums reveal a city, a region, or a country through the eyes of a photographer — whether emerging or experienced. It's a fascinating merger between a location and the fashion photography.

Fashion Eye : 50 €



LA COLLECTION DE BÛCHES 2021 YULE LOG COLLECTION 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



LA BÛCHE YULE LOG

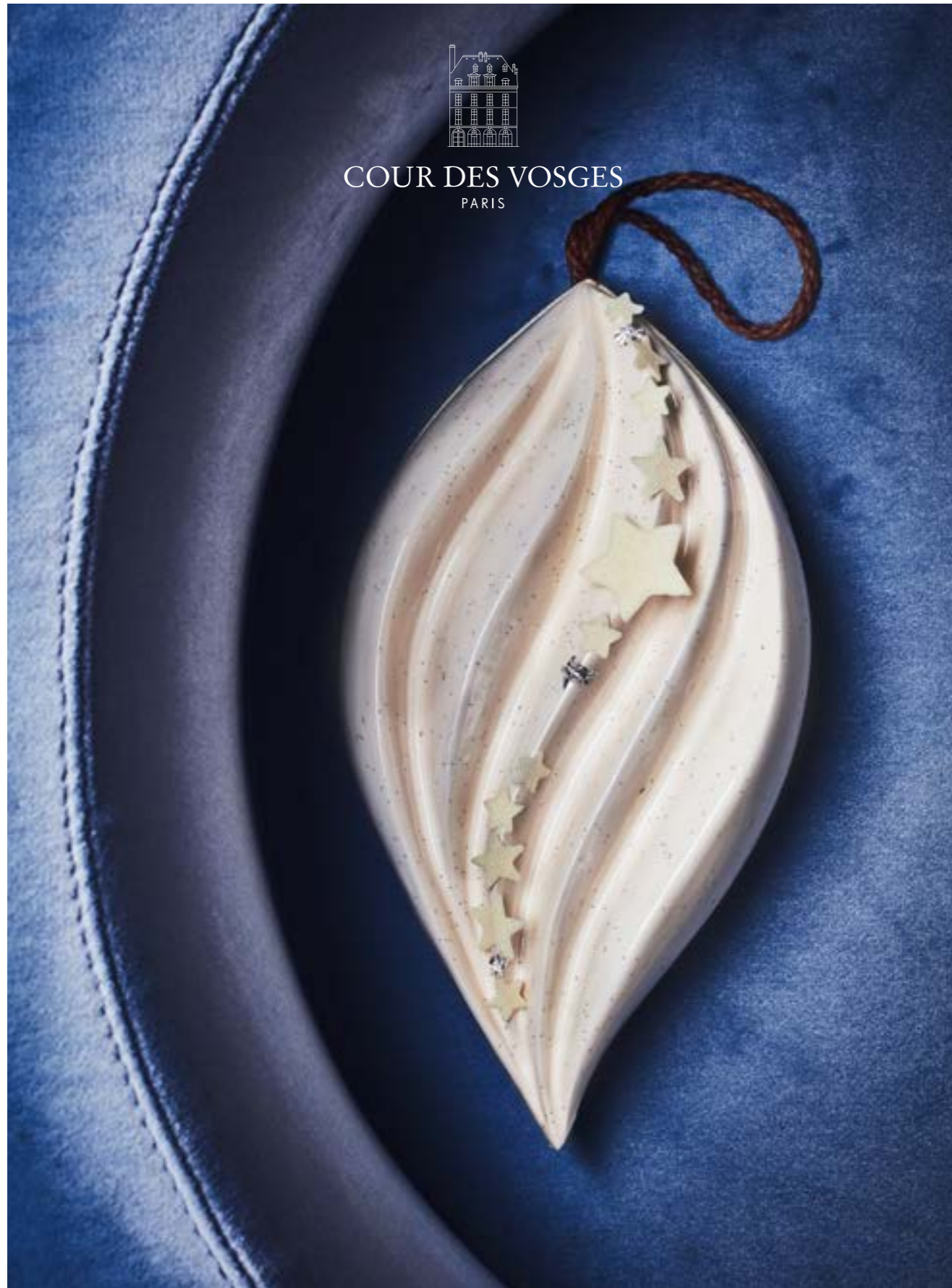
Croustillant miel et céréales, Compotée de clémentines, Crémeux confiture de lait, Biscuit moelleux aux amandes, Crème légère à la vanille de Tahiti, Caramel tendre à la clémentine de Corse. Crispy honey and multi-grain base, clementine compote, dulce de leche custard, soft almond biscuit, light cream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

SINNER

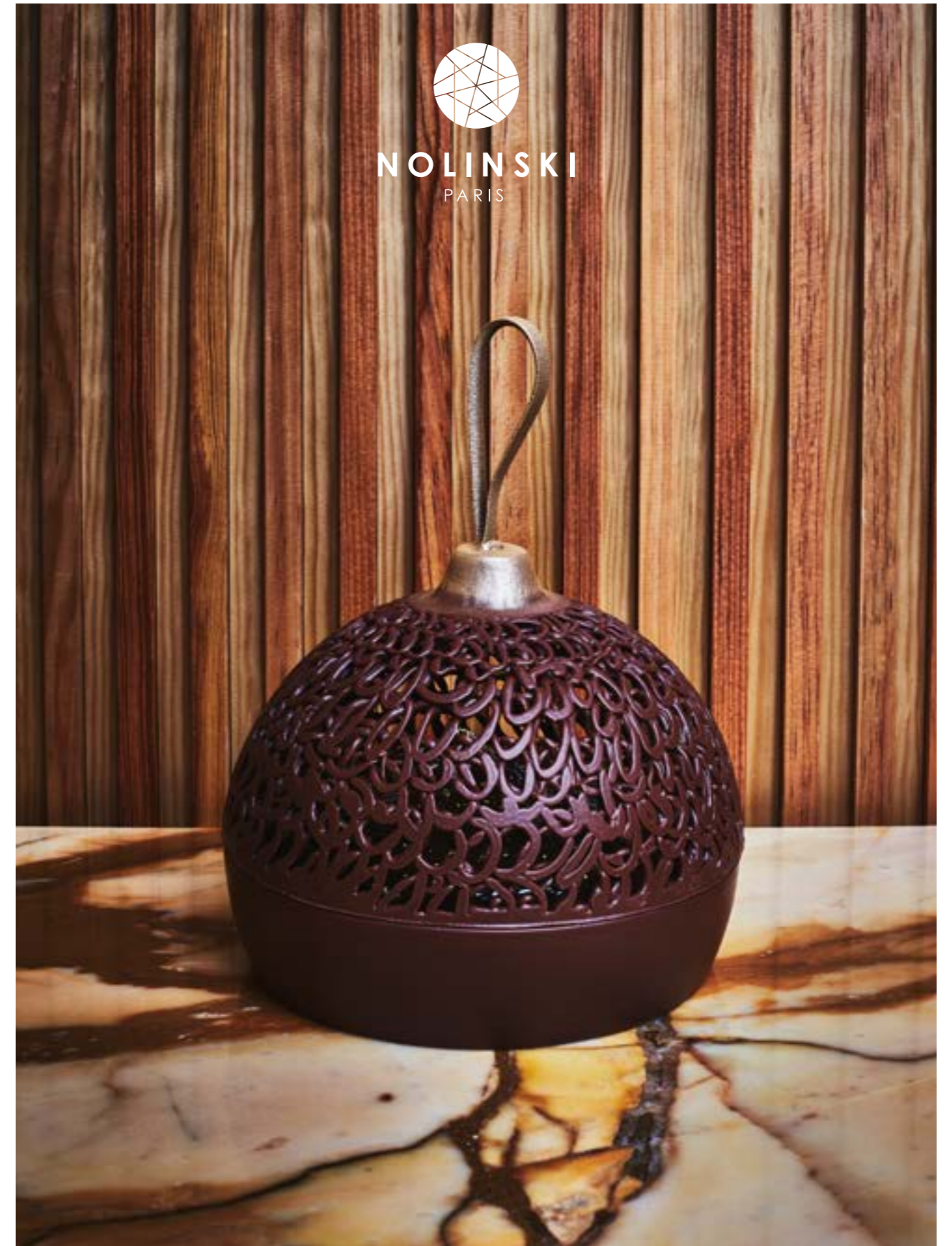


LA BÛCHE YULE LOG

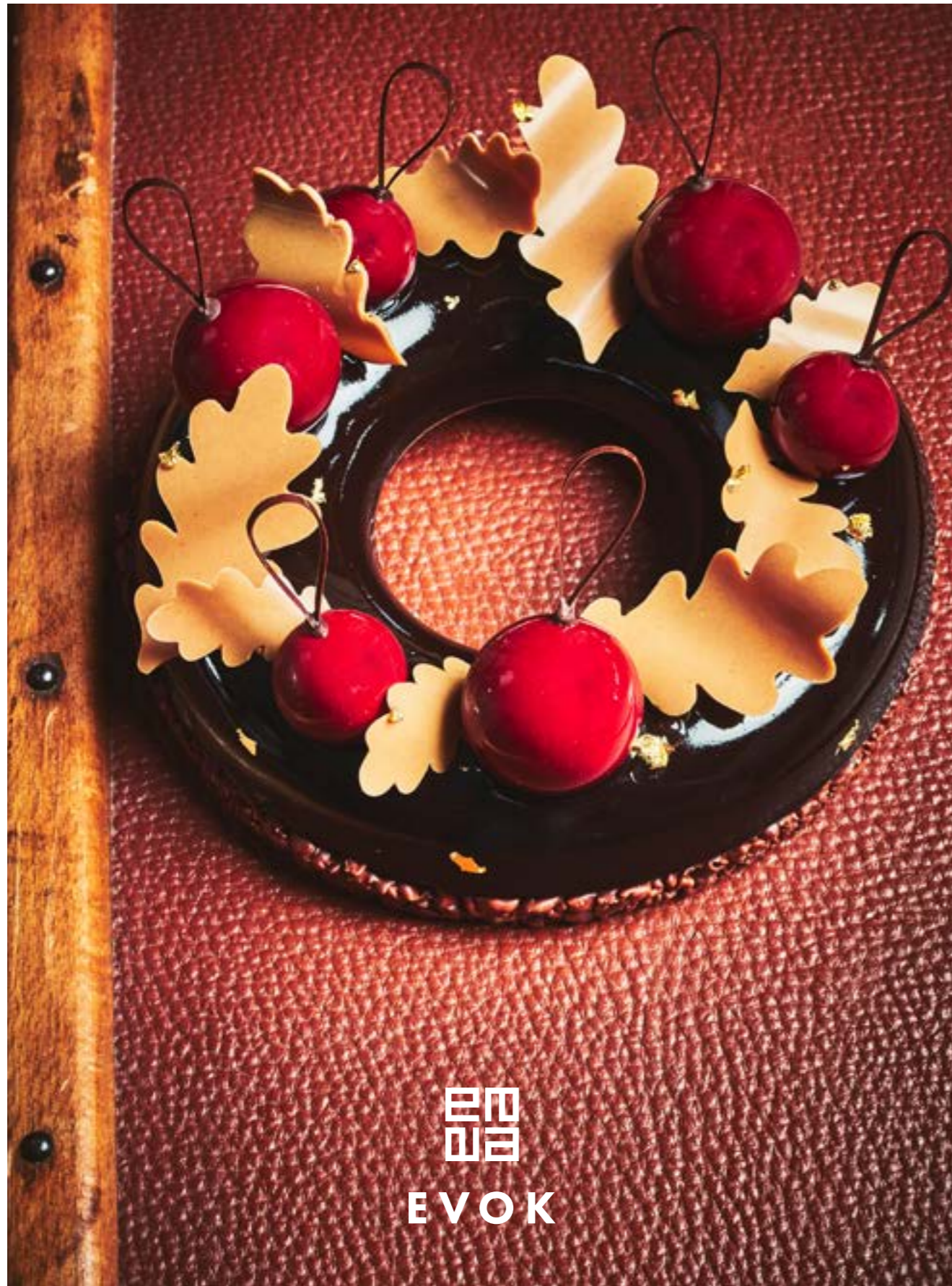
Croustillant amandes et fèves de cacao, Biscuit moelleux chocolat, Compotée de framboises acidulées et poivrons rouges rôtis, Crémeux chocolat et mousse chocolat noir 75% de Cuba. Crispy almond and cocoa bean base, soft chocolate biscuit, sour raspberry and roasted red pepper compote, chocolate custard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



Croustillant amandes et riz soufflé, Biscuit moelleux aux amandes, Compotée de framboises et cranberries, Crémeux 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 €



Croustillant chocolat et noisettes du Piémont, Biscuit moelleux noisettes, Caramel tendre à la fleur de sel, Crémeux 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, Crémeux caramel, Mousse chocolat noir du Pérou.
Chocolate-flavored crispy base with dried fruit, soft pecan biscuit, caramel custard, Peruvian dark chocolate mousse. — 48 €

GALETTE DES ROIS 2022

GALETTE
DES ROIS
2022



Pour commencer l'année en beauté, Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie, reste fidèle à la tradition et imagine pour Evok une galette des rois singulière aux inspirations orientales. Une création originale à retrouver à La Pâtisserie du Brach ou au comptoir Brach La Pâtisserie de Cour des Vosges.

For a great start to the year, Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie, has stayed true to tradition, designing a unique galette des rois with Eastern inspirations for Evok. This original creation can be found at the Brach Pâtisserie or the Brach La Pâtisserie counter at Cour des Vosges.

GALETTE ÉTOILE

Feuilletage au beurre AOP des Charentes, Crème amandes et sésame à la fleur d'oranger, Fruits moelleux et fruits secs grillés au miel.

Prix : 52€ / 6 personnes
Prise des commandes à partir
du 1^{er} décembre 2021

Retrait des commandes entre le 1^{er} et le 15
janvier 2022 (commande 48h à l'avance).

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

STAR GALETTE

Puff pastry with AOP Charentes butter, almond and sesame cream with orange blossom, rehydrated fruit, and dried fruit roasted with honey.

Price: €52 / 6 people
Can be ordered starting
December 1st, 2021

Pick up January 1-15, 2022
(order 48 hrs in advance)

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

MENU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE MENU

Cette année encore, afin de célébrer la Saint Sylvestre, Philip Chronopoulos, Chef étoilé du Palais Royal Restaurant, a imaginé un menu délicat et festif qui enchantera les plus fins gourmets.

Une occasion unique de réunir ceux que l'on aime au cœur du jardin du Palais-Royal, autour de la cuisine du Chef qui se veut précise, solaire, attachée à révéler la saveur des produits qui l'inspirent.

MENU NOUVEL AN 360 €
Accords mets & vins 210 €

Feta | Tarama | Œuf | Huitre
Langoustine | Pomme Verte | Cèleri | Caviar
Truffe noire | Châtaigne | Herbes
Bar | Endive | Safran | Orange
Veau | Foie gras | Vin Rouge | Oignon
Citron | Tagete | Shiso
Chocolat | Lait | Café
Yaourt | Miel | Cannelle

Once again this year, in order to celebrate New Year's Eve, Philip Chronopoulos, starred Chef of the Palais Royal Restaurant, has imagined a delicate and festive menu that will enchant the finest gourmets.

A unique opportunity to bring together those we love in the heart of the Palais-Royal garden, around the Chef's cuisine that is precise, sunny, committed to revealing the flavor of the products that inspire him.

NEW YEAR'S EVE MENU 360 €
Wine Pairing 210 €

Feta | Tarama | Egg | Oyster
Langoustine | Green Apple | Celery | Caviar
Black Truffle | Chestnuts | Herbs
SeaBass | Endive | Saffron | Orange
Veal | Foie gras | Red Wine | Oignon
Lemon | Tagete | Shiso
Chocolate | Milk | Coffee
Yogurt | Honey | Cinnamon

À PROPOS D'EVOK

ABOUT 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.

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.

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 SAWEDG
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