



E V O K

CRÉATIONS  
DE NOËL 2022

---

2022 CHRISTMAS  
CREATIONS

# VENISE COMME INSPIRATION

## VENICE AS INSPIRATION

Pour les fêtes de fin d'année, Evok propose une collection de bûches inspirée par Venise en teasing de l'ouverture début 2023 du Nolinski Venezia. Yann Brys, Directeur de la Création Sucrée et Meilleur Ouvrier de France, a imaginé cinq créations rendant hommage à la Reine de l'Adriatique tout en respectant l'identité singulière de chaque adresse Evok.

For the festive season, Evok presents a collection of Yule logs inspired by Venice, as a foretaste of the opening of the Nolinski Venezia in early 2023. Yann Brys, Creative Director and winner of the Meilleur Ouvrier de France award, has designed five creations that pay tribute to the Queen of the Adriatic while respecting the unique identity of each Evok location.

#### 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<sup>er</sup> au 30 décembre 2022  
(commande 48h à l'avance)

**Retrait des commandes**  
du 15 au 31 décembre 2022.

#### 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 as of December 30, 2022  
(order 48 hours in advance).

**Orders can be picked up**  
December 15-31, 2022.



**BRACH – 95 €**

**Croustillant noisette gianduja, biscuit moelleux aux noisettes du Piémont, crème au chocolat, mousse au chocolat lait / gianduja, traits façon Yann Brys de praliné semi-pris aux noisettes du Piémont.** Crunchy hazelnut gianduja, moist Piedmont hazelnut biscuit, chocolate creme, milk chocolate and gianduja mousse, and Yann Brys's signature sprinkles of semi-set Piedmont hazelnut praline.



### COUR DES VOSGES – 95 €

Croustillant café italien, biscuit à la cuillère imbibé de café italien / amaretto, crèmeux café blanc infusé à froid, mousse de mascarpone vanillée / amaretto, gel de café. Italian coffee crisp, Italian coffee and amaretto sponge cake, cold-brewed white coffee creme, vanilla and amaretto mascarpone mousse, coffee jelly.



### SINNER – 95 €

Croustillant sablé reconstitué au chocolat et grué caramélisé, biscuit au chocolat beurre de noisette, panna cotta Oabika au concentré de jus de cacao, compotée de framboises, mousse au chocolat Manjari, pâtes de fruits à la framboise et caramel Oabika. Chocolate and cocoa nib shortbread crisp, chocolate and hazelnut butter biscuit, Oabika panna cotta with cocoa extract, raspberry compote, Manjari chocolate mousse, raspberry pâte de fruits and Oabika caramel.



NOLINSKI – 95 €

Croustillant pistache de Brönte, biscuit moelleux amande / pistache, crème au lait d'amande, compotée de mûres / framboises, compotée d'oranges, praliné pistache de Brönte et pâte de pistache de Brönte. Brönte pistachio crisp, soft almond and pistachio biscuit, almond milk creme, blackberry and raspberry compote, orange compote, Brönte pistachio praline and Brönte pistachio paste.



EVOK – 48 €

Croustillant de polenta, biscuit moelleux aux amandes et citrons Amalfi, sirop de citron / bergamote, marmelade de citron Amalfi, gel à la citronnelle, crème de citron Amalfi / bergamote, mousse citronnée. Polenta crisp, soft almond and Amalfi lemon biscuit, lemon and bergamot syrup, Amalfi lemon marmalade, lemongrass gel, Amalfi lemon and bergamot creme, lemon mousse.

## GALETTE DES ROIS

Pour commencer l'année en beauté, Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France, reste fidèle à la tradition et imagine pour Evok une galette des rois singulière aux inspirations italiennes. 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 Italian inspirations for Evok. This original creation can be found at the Brach Pâtisserie or the Brach La Pâtisserie counter at Cour des Vosges.

Prix : 52€ / 6 personnes.

Price: €52 / 6 people.

Prise des commandes à partir  
du 1<sup>er</sup> décembre 2022.  
Retrait des commandes  
entre le 2 et le 15 janvier 2023  
(commande 48h à l'avance).

Can be ordered starting  
December 1<sup>st</sup>, 2022.  
Pick up January 2-15, 2023  
(order 48 hours in advance).

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

BRACH,  
LA PÂTISSERIE COUNTER  
1-7 rue Jean Richepin, 75116 Paris  
Tel: +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

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



Crème d'amande d'Italie, framboises pepin et marmelade de mandarine.  
Italian almond creme, raspberries and mandarin jam.

## À PROPOS D'EVOK

Propriété de Pierre Bastid, imaginé & développé par Romain Yzerman et Emmanuel Sauvage qui en assure la direction générale, Evok Collection est né en 2014. Ses 3 co-fondateurs ont alors 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 imposants. 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 : Nolinski à Venise (2023), Brach à Madrid (2023) et à Rome (2025).

## ABOUT EVOK

Using property owned by Pierre Bastid, Evok was formed and developed by Romain Yzerman and General Director Emmanuel Sauvage and opened in 2014. The aim of its three co-founders was to create new lifestyles and destinations that change the rules of what a luxury hotel can be. At each of its addresses, Evok offers its guests the welcome of their dreams, providing a unique contemporary interpretation of European culture and lifestyle.

Every Evok brand has its own distinct identity, but what they all share is the desire to provide a warm, authentic atmosphere that draws influence from the various environments in which the hotels are situated. Nolinski is a haven of tranquillity at the very heart of bustling city-centre locations. At Brach, Evok brings a sophisticated, welcoming lifestyle to imposing districts, while at Sinner, it draws on the vibrant energy of a historical neighbourhood, transforming it into an uncompromisingly edgy interpretation of a cultured lifestyle. Evok also invites you into some highly exclusive properties: the Hameau de la Volière, Palais Royal Restaurant, and Cour des Vosges.

Each location has its own brand, ambition, concept, and atmosphere inspired by its surroundings. For every project, the aim is to identify a suitable location, bring it to life and give free rein to the imagination of Evok's chosen designers: Philippe Starck, Tristan Auer, Jean-Louis Deniot, Christophe Tollemer and LeCoadic-Scotto, among others. The end goal is to provide unique, joyful moments of pleasure and wellbeing through outstanding service and the careful curation of every detail.

The group aims to be a key contributor to society, helping its team members to grow, imparting expertise and life skills, energising and striving for a more environmentally friendly future. It is our way of giving back, sharing our successes and promoting an exchange of skills and ideas as part of a project that goes well beyond the company itself.

Evok has developed real flair and expertise in the hotel, restaurant and wellness industries. From creating new hotels to refurbishing existing ones, in the group's native France and beyond, we offer bespoke services thanks to our strong management, auditing and consulting expertise.

Building on a collection of six extraordinary premises, the story continues with the international expansion of the group's brands: Nolinski in Venice (2023), and Brach in Madrid (2023) and Rome (2025).

## EVOK COORDINATION PRESSE EVOK PRESS COORDINATION

### MARTIN MOUNOT

[mmounot@evokcollection.com](mailto:mmounot@evokcollection.com)

## BUREAUX DE PRESSE / PRESS CONTACT

### FRANCE

#### BÉATRICE KORB KAPLAN

[beatrice.korb@agenceproches.com](mailto:beatrice.korb@agenceproches.com)

## ROYAUME-UNI / UNITED KINGDOM

### NICOLA FRANKLIN

[nicola@bacchus.agency](mailto:nicola@bacchus.agency)

### USA

#### CARA CHAPMAN

[cara@bacchus.agency](mailto:cara@bacchus.agency)

## MOYEN-ORIENT / MIDDLE EAST

### DANIA SAWEDEG [dania@hfaconsultancy.com](mailto:dania@hfaconsultancy.com)

### ITALIE / ITALY

#### ELIZABETH LE VAN KIM

[elizabeth@levankim.it](mailto:elizabeth@levankim.it)

## RUSSIE / RUSSIA

### MARINA SENKEVICH

[m.senkevich@labibliotheque.ru](mailto:m.senkevich@labibliotheque.ru)



E V O K