

CRÉATIONS DE NOËL 2023 & GALETTE DES ROIS



EVOK

EVOK

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Cette année encore, Evok Collection prend part à la magie de Noël avec la création de cinq bûches exclusives créées par Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France et Directeur de la création sucrée du groupe.

Evok et ses adresses Nolinski, Brach, Sinner et Cour des Vosges présentent ainsi 5 créations uniques, toutes sur le thème enchanteur du « **Village de Noël** ».

Bonhomme de neige, ours polaire, sapin de Noël, montagnes enneigées ou encore boîte aux lettres du Père Noël, autant d'options imaginées pour ravir petits et grands.

À L'OCCASION DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, EVOK PRÉSENTE SA COLLECTION DE BÛCHES 2023 ET SA GALETTE DES ROIS.

Prise et retrait des commandes :

BRACH, COMPTOIR PÂTISSERIE
1-7 rue Jean Richepin, 75116 Paris
Tél : 01 44 30 10 00

COUR DES VOSGES,
COMPTOIR BRACH LA PÂTISSERIE
19 place des Vosges, 75004 Paris
Tél : 01 42 50 30 30

Prise des commandes
du 1^{er} au 30 décembre 2023
(Commande 48h à l'avance)

Retrait des commandes
du 15 au 31 décembre 2023.

LA BÛCHE NOLINSKI

Croustillant chocolat-sarrasin, brownie au chocolat, crémeux intense et mousse au chocolat 60% du Pérou.

PRIX : 95€



LA BÛCHE BRACH

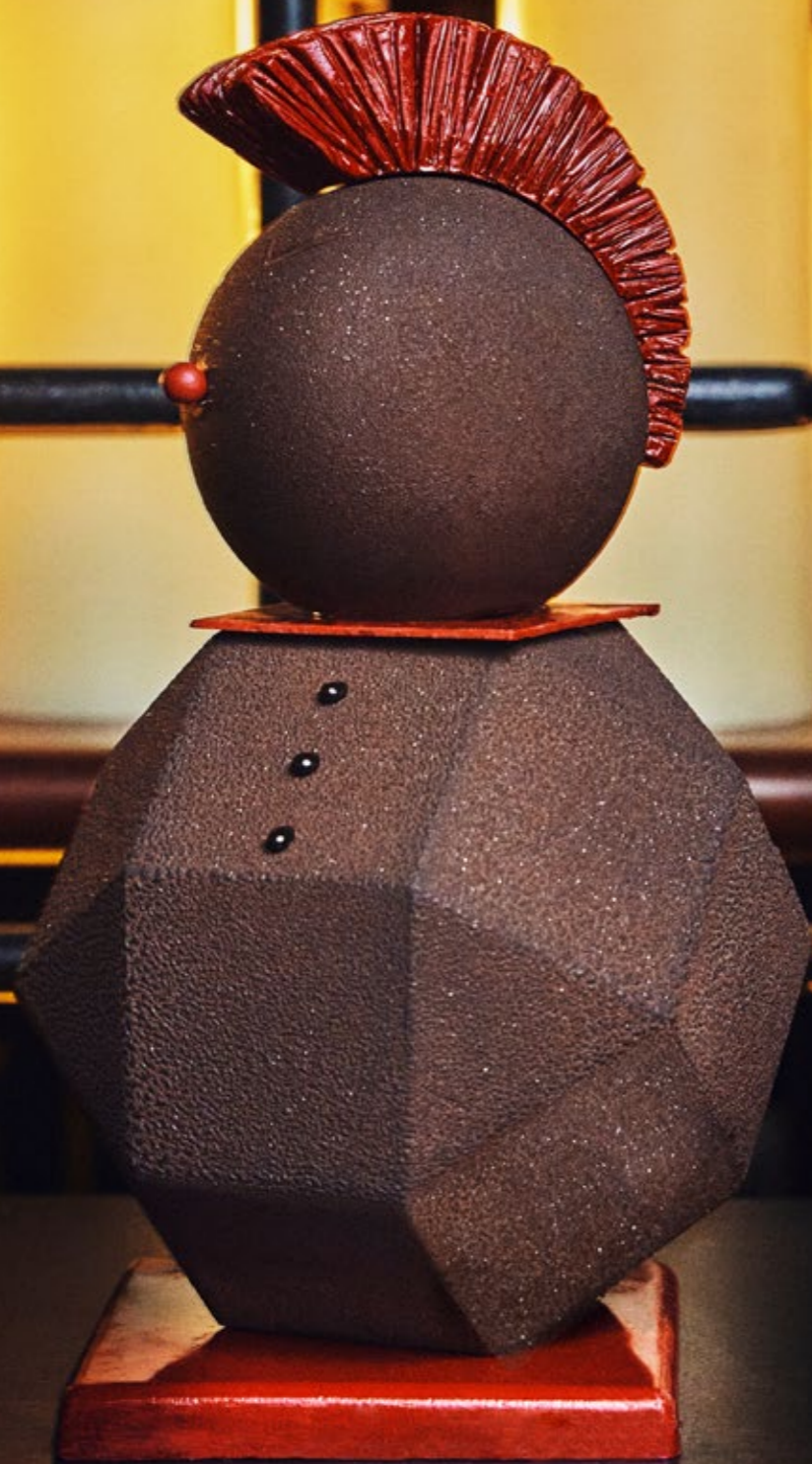
Croustillant aux éclats de choucou, biscuit moelleux à la cacahuète, crémeux au caramel, crème de meringue à la vanille de Madagascar.

PRIX : 95€

LA BÛCHE SINNER

Crème légère à la vanille de Madagascar épicée, gelée de poire au vin, biscuit moelleux aux épices, croustillant amande-cannelle.

PRIX : 95€



LA BÛCHE COUR DES VOSGES

Biscuit et mousse aux éclats de nougat, gelée d'agrumes, croustillant amande.

PRIX : 95€



LA BÛCHE EVOK

Sablé Linzer, biscuit moelleux amande-noisette,
confiture de framboises.

PRIX : 60€



LA GALETTE 2024

Pour célébrer l'épiphanie et débiter 2024 avec convivialité et gourmandise, Evok Collection présente également sa galette des rois, réalisée par Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France.

Une création originale, feuilletée, avec un cœur de cookies aux noisettes d'Île-de-France à retrouver à La Pâtisserie du Brach et au comptoir Brach La Pâtisserie de Cour des Vosges.

PRIX : 55€ / 6 PERSONNES

Prise des commandes à partir du 15 décembre 2023.
Retrait des commandes du 2 au 15 janvier 2024 (commande 48h à l'avance).

BRACH, COMPTOIR PÂTISSERIE
1-7 rue Jean Richepin, 75116 Paris
Tél : 01 44 30 10 00

COUR DES VOSGES,
COMPTOIR BRACH LA PÂTISSERIE
19 place des Vosges, 75004 Paris
Tél : 01 42 50 30 30

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 (2024) et à Rome (2025).

EVOK COORDINATION PRESSE

JULIEN PERRET

jperret@evokcollection.com

BUREAUX DE PRESSE

FRANCE

BÉATRICE KORB KAPLAN

beatrice.korb@agenceproches.com

ROYAUME-UNI

NICOLA FRANKLIN

nicola@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN

cara@bacchus.agency

MOYEN-ORIENT

DANIA SAWEDG

dania@hfaconsultancy.com

ITALIE

JASMINE LE VAN KIM

jasmine@levankim.it



EVOK

17 AVENUE DE L'OPÉRA
PARIS 1^{er}

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

CONTACT@EVOKCOLLECTION.COM

EVOKCOLLECTION.COM