



ÉPICERIE

ÉPICERIE  
SABLÉS AU FROMAGE  
DE VACHE-BÉARNAIS ET  
AU PIMENT D'ESPELETTE AOP  
80 g

ÉPICERIE  
CRACKERS  
DE POIS CHICHE  
AUX GRAINES  
100 g

EVOK LANCE SA MARQUE  
D'ÉPICERIE FINE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE





## En 2023, Evok lance sa marque d'épicerie fine composée d'une gamme sucrée et d'une gamme salée.

Une identité graphique forte habille cette collection de produits. De subtiles couleurs pastel viennent ainsi habiller la gamme sucrée, tandis que la gamme salée revêt une parure plus vive.

L'Épicerie Evok offre un large choix de produits grâce à ses deux gammes rassemblant une trentaine de produits. Côté sucré, différentes variétés de jus, confitures, biscuits et confiseries... Tandis que, côté salé, poudre de piment d'Espelette, sel de Guérande, huile d'olive, crackers, sablés ainsi que de nombreux tartinables sont proposés.

L'épicerie Evok s'enrichira de nouvelles saveurs au gré des ouvertures d'adresses à l'étranger.

Les produits sont à retrouver en ligne sur l'Eshop et au sein des adresses Evok.

## 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<sup>er</sup>

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

[CONTACT@EVOKCOLLECTION.COM](mailto:CONTACT@EVOKCOLLECTION.COM)  
[EVOKCOLLECTION.COM](http://EVOKCOLLECTION.COM)