



LA MAGIE DES FÊTES
PARIS, VENISE & MADRID



EVOK

COLLECTION

DOSSIER DE PRESSE



À l'approche de la saison des fêtes de fin d'année, Evok Collection dévoile une série d'événements et de délices pour célébrer Noël et le Nouvel An dans ses différentes adresses en Europe. Découvrez les moments forts de cette période magique, alliant tradition et élégance, pour petits et grands.



**CÉLÉBRATIONS DU NOUVEL AN
DE PARIS À MADRID
EN PASSANT PAR VENISE
P. 9**



**BÛCHES & GALETTE
P. 4**



**POP-UPS DES FÊTES
P. 22**



**BRUNCH DE FÊTES
AU BRACH PARIS
P. 20**



**MAGIE DES FÊTES
À L'HÔTEL
P. 23**



Bûches & Galette

**Découvrez les créations signatures Evok Collection
inspirées par le Père Noël. Imaginées par Yann Brys,
Chef Pâtissier Meilleur Ouvrier de France,
un hommage aux accessoires du Père Noël.**



BÛCHE "LA BOTTE DU PÈRE NOËL" NOLINSKI

Cette création festive évoque la botte du Père Noël. Un biscuit amande-agrume délicat sert de base, garni d'une crème vanille-mandarine et d'une compotée acidulée de fruits rouges. Le tout est enrobé d'une mousse légère à la vanille, rehaussée d'un croustillant aux fruits secs pour une texture croquante. Pour parfaire cette bûche, de petits cadeaux en chocolat garnis de praliné amande sont disposés avec soin, ajoutant une touche de magie à chaque bouchée. 6 personnes - 78 €



BÛCHE "LE BONNET DU PÈRE NOËL" BRACH

Revisitant le bonnet iconique du Père Noël, cette bûche allie tradition et innovation. Un biscuit meringué aux amandes, associé à une compotée acidulée de framboise et cassis, apporte une fraîcheur fruitée. L'onctuosité de la crème aux fruits des bois se mêle à une mousse fondante à la vanille de Madagascar, tandis qu'une guimauve vanille douce et un croustillant aux amandes complètent cette harmonie de saveurs et de textures. 6 personnes - 78 €



GALETTE « COMME UN CADEAU »

Pour célébrer l'Épiphanie avec élégance, la galette « Écrin Framboise » se pare d'une pâte feuilletée croustillante, généreusement garnie d'une crème d'amande parfumée au spéculos. Au centre, une confiture de framboise apporte une explosion de saveurs fruitées, tandis que des amandes caramélisées, délicatement dispersées, ajoutent une touche gourmande et croquante. 6 personnes - 55 €



COMMANDES ET RETRAITS

Les créations signatures de Noël seront disponibles en commande dès le 1er décembre 2024 dans les trois adresses Brach Paris, Nolinski Paris, et Cour des Vosges.

Les retraits pour les bûches "La Botte du Père Noël" et "Le Bonnet du Père Noël" pourront être effectués à partir du 17 décembre 2024, tandis que la galette « Comme un cadeau » sera disponible à partir du 5 janvier 2025.

Bûche de Noël création :
Prix 78€ l'unité – en édition limitée

Galette des rois création :
Prix 55€ l'unité - en édition limitée



A photograph of a Christmas tree decorated with warm white lights, positioned in a grand, ornate hall. A large, glowing chandelier is visible in the background, casting a warm light. The scene is set for a New Year's Eve celebration.

Réveillon du Nouvel An Paris, Venise & Madrid

Mardi 31 décembre 2024



PALAIS ROYAL

RESTAURANT

PHILIP CHRONOPOULOS

PARIS & VENISE

Cette année, Philip Chronopoulos Chef doublement étoilé, invite à Paris et Venise. Pour cette occasion, le Chef a pensé un menu délicat.

À Paris, le restaurant arborant deux étoiles au Guide Michelin, tout participe au sentiment de douceur qui étreint à l'entrée du lieu sous les majestueuses arcades du Palais Royal, offrant un cadre élégant et intemporel.

À Venise, l'expérience se déroulera dans le cadre grandiose de l'ancienne Salle du Conseil. Ce lieu emblématique, mêlant histoire et magnificence, sera le théâtre d'un dîner qui marquera les esprits.

Philip Chronopoulos propose un menu d'exception ; il invite les convives à vivre un moment suspendu dans le temps. Chaque plat sera accompagné d'un service délicat et attentif, garantissant que chaque aspect de la soirée soit une célébration de l'art culinaire et de l'hospitalité.



MENU

PARIS & VENISE

Dîner du Nouvel An 720 € par personne
Accords mets & vins 295 € par personne

Caviar | Feta | Tarama | Œuf | Herbes

Saint Jacques | Trévis rouge | Banyuls

Châtaigne | Comté | Truffe blanche

Langouste | Courge | Miel

Sole | Fenouil | Citron | « Kakavia »

Chapon | Foie gras | Xérès | Truffe noire

Kumquat | Tagete | Shiso

Citron | « Melomakarono » | Vanille

Yaourt | Cannelle | Chocolat | Gingembre

Dîner du mardi 31 décembre 2024
sur réservation avec prépaiement demandé.
Annulation sans frais jusqu'à 15 jours avant.

www.palaisroyalrestaurant.com Instagram @palaisroyalrestaurant



NOLINSKI
PARIS

LE RESTAURANT

Pour accueillir la nouvelle année dans un cadre raffiné, Nolinski le Restaurant, niché au cœur du quartier de l'Opéra, vous invite à découvrir un menu signé Philip Chronopoulos, Chef doublement étoilé. Le chef a élaboré un menu spécial pour cette occasion, inspiré par les grandes tablées de fêtes d'antan pour débiter l'année en beauté.

La soirée sera animée par une chanteuse, ajoutant une touche mélodieuse à ce repas sous le signe de la gastronomie française et de la tradition. Que ce soit entre amis ou en famille, le cadre élégant et enveloppant du Nolinski promet une célébration mémorable.





MENU

Dîner du Nouvel An 275 € par personne
incluant une Coupe de Champagne Perrier-Jouët
par personne

Caviar langoustines en fines lamelles
Truffe noire, Saint-Jacques grillées en salade
Turbot braisé au champagne
Volaille de Bresse au vin jaune et morilles
Mont-Blanc yaourt à la vanille & cassis
Couronne des Rois fleur d'oranger

Dîner du mardi 31 décembre 2024 sur réservation
avec prépaiement demandé.
Annulation sans frais jusqu'à 7 jours avant.

www.nolinskiparis.com Instagram @nolinskilerestaurant



NOLINSKI
VENEZIA

IL CAFFÈ NOLINSKI VENEZIA

Dans un cadre inspiré de l'androne et du Gondole Art, Il Caffè Nolinski vous invite à accueillir le Nouvel An dans une ambiance délicate et chaleureuse.

Le chef Philip Chronopoulos, reconnu pour sa maîtrise culinaire, propose une carte empreinte de fraîcheur et de sophistication, alliant saveurs méditerranéennes et produits locaux italiens.

Pour cette soirée exceptionnelle, le menu "à la carte" a été spécialement conçu pour l'occasion. La soirée sera rythmée par une animation musicale assurée par un DJ, ajoutant une ambiance festive à ce cadre hors du temps.

Dîner du mardi 31 décembre 2024 sur réservation recommandée.

www.nolinskivenezia.com

Instagram @ilcaffenolinskilerestaurant





BRACH

UN STYLE DE VIE

MADRID

Pour la première fois, Brach Madrid invite ses convives à célébrer le Nouvel An.

Brach Madrid, qui se dévoilera juste, sera l'occasion de se rencontrer. De Paris à Madrid, une soirée autour de la cuisine généreuse et délicate du chef Adam Bentalha.

Une carte dédiée, élaborée avec soin, reflète l'esprit de partage et de convivialité du chef. Les invités pourront se régaler tout en profitant d'une atmosphère animée par un DJ, dans un cadre signé Philippe Starck.

Une occasion de découvrir ce nouveau lieu vibrant à Madrid.

Dîner du mardi 31 décembre 2024

sur réservation recommandée.

www.brachmadrid.com

Instagram @brachmadrid



BRACH

UN STYLE DE VIE

PARIS

Pour ce Nouvel An, le restaurant du Brach Paris vous invite à une célébration festive et chaleureuse. Le Chef Adam Bentalha, signe une carte aux couleurs des fêtes avec des produits de saison.

Pas de menu imposé, juste une sélection de mets qui invite au partage et à la découverte. Que vous veniez en famille, entre amis, ou même seul, le Brach Paris est un lieu magnétique où l'on se sent toujours entouré.

La soirée sera animée par un DJ, qui ajoutera une note musicale à l'atmosphère déjà vibrante du restaurant. Un passage à la nouvelle année dans un cadre où chaque moment est pensé pour être partagé et apprécié.

Dîner du mardi 31 décembre 2024

sur réservation recommandée.

www.brachparis.com

Instagram @brachrestaurant







COUR DES VOSGES

PARIS

Pour célébrer les fêtes de fin d'année, Cour des Vosges s'habille aux couleurs des fêtes. Le Chef Adam Bentalha a conçu une carte spéciale qui allie tradition bourgeoise et raffinement, disponible sur la terrasse ainsi qu'en room service.

Installez-vous dans ce cadre historique et parisien, avec une vue imprenable sur la Place des Vosges. À l'extérieur, un stand de vin chaud vous attend pour vous réchauffer, vous permettant de flâner sous les arcades et d'explorer le quartier du Marais.

Un moment de fête discret et raffiné, offrant une expérience empreinte de sophistication et de sérénité. Une transition en douceur vers la nouvelle année.

www.courdesvosges.com Instagram @courdesvosges





BRACH

UN STYLE DE VIE

Programme des brunchs au Brach Paris durant les fêtes de fin d'année

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion idéale pour se retrouver autour d'un brunch. Au Brach Paris, le brunch signé Adam Bentalha est devenu un rendez-vous incontournable, offrant une expérience qui rassemble et enchante. Ces brunchs sont une célébration de la convivialité et du plaisir de se retrouver. Avec des plats raffinés et des saveurs de saison, chaque brunch devient un moment de partage et de détente. Les brunchs de fin d'année au restaurant sont le moyen parfait de célébrer les fêtes avec ceux que vous aimez.





Dimanche 22 décembre 2024

Brunch traditionnel avec animations enfants

Prix : 105€/personne

Dimanche 29 décembre 2024

Brunch traditionnel avec animations enfants

Prix : 105€/personne

Mercredi 1^{er} janvier 2025

Brunch du Nouvel An avec Coupe de Champagne

Animation DJ

Animations enfants

Prix : 160€/personne

Dimanche 5 janvier 2025

Brunch de l'Épiphanie avec dégustation de la Galette des rois

Animations enfants

Prix : 105€/personne

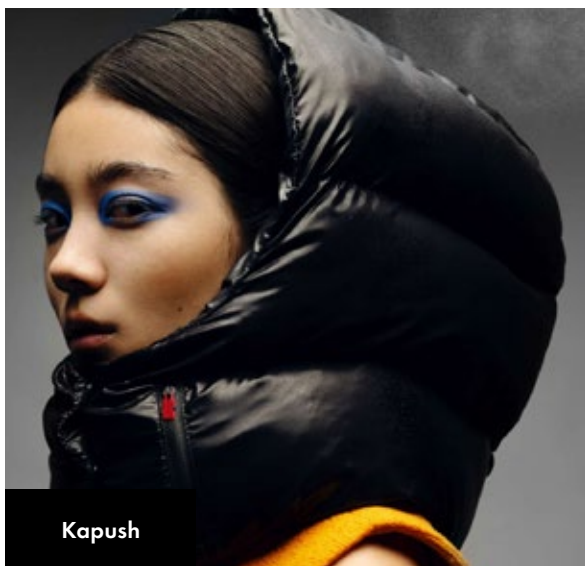
Les brunchs sont très prisés au Brach Paris,
les réservations sont fortement recommandées.
Empreinte bancaire demandée.

www.brachparis.com Instagram @brachrestaurant



POP-UP DE FIN D'ANNÉE AU BRACH PARIS

Brach Paris accueille trois pop-ups durant le mois de décembre pour trouver le cadeau idéal.



Du 30 novembre au 6 décembre 2024

Kapush

La capuche des temps modernes.

La marque Kapush favorise l'upcycling et l'exclusivité des modèles pour leurs capuches dans le but de créer un accessoire unique et intemporel. Kapush, crée des capuches exclusives en édition limitée, soulignant l'individualité et l'intemporalité. Une solution confort qui incarne l'ambivalence entre l'anonymat et la visibilité.



Du 7 au 13 décembre 2024

Evok Collection

Pour la première fois, Evok Collection organise son pop-up de Noël.

Découvrez les collections bougies, parfums et toutes les gammes signatures des différentes adresses. Retrouvez aussi les bons cadeaux pour offrir des séjours, des diners, des soins ou encore des abonnements Club de Sport. De quoi faire plaisir et se faire plaisir.



Du 14 au 20 décembre 2024

Bijoux Gioia

Gioia Bijoux brille d'une collection de pièces uniques qui signe l'allure forte de la Parisienne, proposée par le pétillant duo mère-fille Véronique et Virginie Morana. Créoles XXL, sautoirs spectaculaires, manchettes solaires et bagues graphiques en or, émail et pierres semi précieuses.

Brach Paris 1-7 rue Jean Richepin, 75016 Paris www.brachparis.com Instagram @brachparis



LES ADRESSES
EVOK COLLECTION SE PARENT
DES COULEURS DE NOËL

Les adresses Nolinski Paris, Brach Paris, Cour des Vosges, Palais Royal Restaurant et Nolinski Venezia se métamorphosent pour les fêtes, arborant des décorations festives. Des accueils de saison chaleureux durant la période seront réservés aux hôtes, petits et grands, à l'arrivée en chambre.

Pour ceux qui souhaitent prolonger la magie, un menu sapin et couronnes de Noël sera disponible pour une célébration dans l'intimité de leur chambre. A demander au moment de la réservation de la chambre ou auprès de la Conciergerie Evok Collection.



E V O K

COLLECTION

17 AVENUE DE L'OPÉRA
PARIS 1^{er}

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

CONTACT@EVOKCOLLECTION.COM

EVOKCOLLECTION.COM