

Nouvelle direction sucrée
Evok Collection : Fabien Emery
nommé Chef Pâtissier Exécutif



EM
WA

EVOK

COLLECTION

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Evok Collection est heureux
d'annoncer l'arrivée
de **Fabien Emery** en tant que
Chef Pâtissier Exécutif.

Animé par la passion, le partage et la transmission, Fabien Emery s'est orienté très tôt vers la pâtisserie. Après avoir obtenu son diplôme de « Pâtissier – glacier – chocolatier – confiseur », une mention complémentaire en dessert de restaurant et un BTM pâtisserie, il se forme aux côtés de grands Chefs, notamment Stéphane Glacier, MOF Pâtissier, où il développe son goût pour la compétition et l'excellence.

Originaire de Rennes, Fabien débute sa carrière en alternance, se spécialisant dans l'art du sucre. Très vite, il se distingue en remportant plusieurs concours prestigieux, dont le titre de **Champion d'Europe d'art sucré** en 2017, un exploit qu'il considère comme l'une de ses plus grandes fiertés. Il poursuit son parcours au sein de la Maison Lenôtre, d'abord en tant que pâtissier dans les équipes de création, puis à l'École Lenôtre, où il incarne et transmet les valeurs de la maison en formant les talents de demain aux techniques complexes telles que le sucre ruban et le pastillage.

En 2021, après la Coupe du Monde de Pâtisserie où l'équipe de France décroche la troisième place, Fabien Emery rejoint les équipes de Pierre Hermé, élargissant ainsi ses horizons professionnels et créatifs.

Fabien Emery est reconnu pour sa capacité à sublimer les ingrédients ainsi que pour son sens aigu du détail et son exigence constante de perfection. Sa nouvelle approche et son talent renforceront sans nul doute la position de Evok Collection dans le monde de la pâtisserie.

Après dix ans de collaboration enrichissante, Yann Brys entame un nouveau chapitre. À la tête de la Création Sucrée depuis le début de l'aventure, il a su insuffler à Evok Collection sa passion et sa créativité. Grâce à son talent et à son engagement, il a contribué à faire grandir les adresses du groupe et à imaginer des pâtisseries qui sont devenues de véritables moments de plaisir.

Emmanuel Sauvage, Co-fondateur et Directeur Général, tient à remercier Yann Brys, Directeur de la Création Sucrée, pour 10 ans de collaboration.

“Depuis le début de l’aventure Evok, Yann a été un pilier. Ses créations ont marqué notre identité et enchanté nos clients. Ensemble, nous avons grandi, innové, et relevé de beaux défis. Son talent et sa passion ont fait briller Evok Collection. Merci Yann pour ces années partagées.” – Emmanuel Sauvage.

A PROPOS DE L'ARRIVÉE
DE FABIEN EMERY

“Après dix ans de succès, c’est un passage de relais naturel. Son talent va nourrir notre évolution tout en respectant l’héritage déjà construit avec Yann Brys.”

– Emmanuel Sauvage.

Aujourd'hui, un nouveau souffle arrive avec l'arrivée de Fabien Emery. C'est avec enthousiasme et confiance que Yann Brys transmet les rênes, convaincu que son successeur saura enrichir l'univers de Evok Collection.









À PROPOS D'EVOK COLLECTION

Depuis 2014 Evok Collection se distingue par son ambition de réinventer les codes de l'hôtellerie de luxe. Créer des lieux singuliers, où se mêlent art de vivre, culture et raffinement, offrant à ses hôtes une expérience au-delà du séjour traditionnel. Des lieux qui ne se limitent pas à être des hôtels, mais des espaces qui stimulent la créativité et suscitent des émotions.

Chaque adresse incarne une expérience offrant des espaces qui témoignent d'une authenticité. Nolinski à Paris et Venise est un véritable havre de paix au cœur de quartiers animés. Brach à Paris et Madrid insuffle un esprit de communauté et d'énergie vibrante.

Palais Royal Restaurant à Paris et Venise, Cour des Vosges et Bast viennent enrichir cette collection de lieux d'exception.

Le processus de création chez Evok Collection est un élément fondamental de son identité. Chaque projet commence par une recherche minutieuse du lieu idéal, qu'il s'agisse de rénover un bâtiment historique ou de donner vie à un nouvel espace. Le groupe travaille avec des créateurs tels que Philippe Starck, Tristan Auer, Jean-Louis Deniot, et Christophe Tollemer, pour imaginer des espaces où chaque détail compte, où la perfection du service devient un art de vivre. Ces lieux où l'excellence s'exprime à travers chaque élément du design et du service.

Le groupe se positionne également comme un acteur engagé dans la société civile. Il œuvre pour faire grandir les talents au sein de ses équipes, tout en contribuant à un avenir plus respectueux de l'environnement. Le développement des compétences, la transmission du savoir-faire et le partage de valeurs humaines sont au cœur des actions menées. Un projet ancré dans des valeurs fortes et porté par une passion partagée pour la culture sous toutes ses formes.

Spécialiste de l'hôtellerie, de la restauration et du bien-être, Evok Collection accompagne ses projets à toutes les étapes : de la conception à la gestion, en France et à l'international. Son expertise permet d'offrir des solutions sur mesure, en s'appuyant sur une maîtrise pointue du management, de l'audit et du consulting.

L'histoire de Evok Collection se poursuit avec une expansion internationale. Après l'ouverture de Nolinski à Venise en 2023, l'ouverture de Brach à Madrid en 2024, puis à Rome en 2026. Nolinski s'implantera dans le Golfe de Saint-Tropez en 2027, ajoutant ainsi de nouveaux chapitres à une collection en perpétuelle évolution.

EVOK COLLECTION COORDINATION PRESSE

CHARLINE HANROT

chanrot@evokcollection.com

BUREAUX DE PRESSE

FRANCE

BÉATRICE KORB KAPLAN

beatrice.korb@agenceproches.com

ROYAUME-UNI

CLARE JACKSON

evok@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN

cara@bacchus.agency

ITALIE

JASMINE LE VAN KIM

jasmine@levankim.it

ESPAGNE

JENNIFER GOMEZ

jgomez@commmediagroup.com



EVOK

COLLECTION

17 AVENUE DE L'OPÉRA
PARIS 1^{er}

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

CONTACT@EVOKCOLLECTION.COM

EVOKCOLLECTION.COM