



EVOK
COLLECTION

Collection Précieuse 2025



CRÉATIONS DE NOËL PAR LE CHEF PÂTISSIER FABIEN EMERY

Pour Noël 2025, Evok Collection présente une Collection Précieuse imaginée par le Chef Pâtissier Fabien Emery. Inspirées par l'univers de la joaillerie, les créations jouent sur la finesse des matières, la précision des textures et l'élégance des finitions.

La pièce phare est la Bûche signature « Flocon précieux », pensée comme un objet à partager, jouant sur la transparence et les contrastes. Elle est accompagnée de deux autres bûches : chocolat sarrasin et yaourt cassis fruits rouges ainsi que de la galette joaillière Nardi et du traditionnel Roscón de Reyes au Brach Madrid.



LES créations





BÛCHE SIGNATURE « FLOCON PRÉCIEUX » (6 personnes)

Un dessert inspiré de la magie des boules à neige, qui marie la douceur de la vanille, la richesse de la noix de pécan et le croquant des fruits secs.

COMPOSITION :

Pâte sablée vanille • Praliné croustillant noix de pécan • Éclats de mendiant • Biscuit moelleux noix de pécan • Crème onctueuse noix de pécan • Ganache montée à la vanille de Madagascar Tablette de chocolat au lait Tanaé 43 % et mendiant

- Prix public conseillé : 90 €
- Disponibilité : Paris uniquement, sur commande et en série limitée



BÛCHE CHOCOLAT SARRASIN (6 personnes)

Un jeu entre l'intensité d'un chocolat 70 % et la note grillée du sarrasin.

COMPOSITION :

Croustillant sarrasin • Biscuit moelleux chocolat • Caramel vanille
Crème sarrasin • Mousse chocolat 70 % • Glaçage chocolat

- Prix public conseillé : 65 €
- Disponibilité : Paris / Madrid



BÛCHE YAOURT CASSIS FRUITS ROUGES (6 personnes)

Une bûche fraîche et légère,
marquée par l'acidité des fruits rouges
et la douceur du yaourt.

COMPOSITION :

Croustillant aux céréales • Biscuit pain de Gênes amande
Confit cassis et fruits rouges • Mousse yaourt

- Prix public conseillé : 65 €
- Disponibilité : Paris / Madrid



GALETTE NARDI

(6/8 personnes)

La galette des Rois se pare d'un détail précieux : une fève dessinée par la maison de joaillerie vénitienne Nardi. Fondée en 1926 sur la place Saint-Marc à Venise, Nardi est connue pour ses pièces uniques mêlant or, pierres fines et émail coloré. Ses créations incarnent un style vénitien raffiné, souvent inspiré de l'art et du théâtre.

Pour Evok Collection, Alberto Nardi a imaginé une fève exclusive, clin d'œil à la collection « Maschera » qui revisite les visages masqués du XVII^e siècle. Chaque galette devient ainsi une rencontre entre la tradition pâtissière française et l'art joaillier italien.

COMPOSITION :

Pâte feuilletée • Frangipane amande • Fève Nardi

- Prix public conseillé : 60 €
- Disponibilité : Paris / Madrid / Venise



ROSCÓN DE REYES (8 personnes)

La brioche des Rois à l'espagnole : moelleuse, parfumée d'agrumes, fruits confits et crème légère.

Composition :

Pâte à brioche • Fruits confits • Crème légère vanille • Orange confite

Prix public conseillé : 40 €

Disponibilité : Paris / Madrid

Sur commande et en série limitée.

INFORMATIONS PRATIQUES

- Créations proposées en série limitée, à retirer dans les adresses Evok Collection
- Commandes bûches : ouverture 1^{er} décembre 2025
- Commandes galette Nardi : ouverture 20 décembre 2025
- Retrait galette Nardi à partir du 5 janvier 2026

SAINT-SYLVESTRE & NOUVEL AN — RESTAURANTS

Nolinski Paris (Paris 1^{er})

Menu de la Saint-Sylvestre. Musique live. Réservation conseillée.

Brach Paris (Paris 16^e)

Carte de la Saint-Sylvestre. DJ set.

Réservation obligatoire avec prépaiement (engagement minimum 200 € par convive).

Brach Paris (Paris 16^e)

Brunch du Jour de l'An — Jeudi 1^{er} janvier 2026. DJ set.

Coupe de Champagne sur réservation.

Palais Royal Venezia 1* (Venise)

Menu dédié Nouvel An. Réservation obligatoire.

Il Caffè Venezia (Venise)

Carte du Nouvel An. DJ set.

Brach Madrid Restaurant (Madrid)

Programmation en cours de finalisation.

Informations susceptibles d'ajustements.

À PROPOS DE EVOV COLLECTION

Depuis 2014, Evok Collection définit un luxe singulier, créant des lieux d'exception où l'art de vivre dialogue avec la culture et l'émotion. Plus qu'une simple collection, Evok Collection imagine des espaces vivants, où chaque expérience se fait sensorielle et intellectuelle.

Nolinski, à Paris et Venise, incarne cet équilibre subtil : des havres de calme au cœur de villes vibrantes. Brach, à Paris puis Madrid, déploie une énergie maîtrisée, reflet d'un esprit vivant et fédérateur. Palais Royal Restaurant, Cour des Vosges et Bast enrichissent cette collection, célébrant l'élégance discrète et le soin du détail.

Par une sélection rigoureuse des lieux et des collaborations avec des créateurs, Evok Collection crée des environnements où chaque élément est pensé, chaque geste maîtrisé. Le service s'y déploie comme un art, à la hauteur des exigences les plus élevées.

Engagé, le groupe place l'humain et la transmission au cœur de son développement, dans une démarche responsable qui inscrit son héritage dans la durée.

Depuis 2023, la collection s'ouvre à l'international et grandit avec Nolinski à Venise, Brach à Madrid en 2024, Brach Roma en fin 2026, puis Nolinski Golfe de Saint-Tropez en 2027.

Chaque adresse raconte une histoire singulière, fidèle à une vision exigeante et raffinée de l'art de vivre.

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

MOYEN-ORIENT

Kate Mullen

kate@tcapr.me



E V O K
COLLECTION

Collection Précieuse 2025