



EVOK
hôtelscollection

COMMUNIQUE DE PRESSE – OCTOBRE 2016

EVOK présente ses Meilleurs Ouvriers de France



Evok Hôtels Collection est fier de présenter ses Meilleurs Ouvriers de France. Après l'arrivée de Sandrine Kouyoumji, Gouvernante Générale du groupe nommée Meilleur Ouvrier de France en 2007, et celle de Yann Brys, Chef Pâtissier Meilleur Ouvrier de France 2011, le groupe a accueilli en octobre son troisième MOF Stacy Cez, Charcutier Traiteur, qui signe des plats de la Brasserie Réjane ainsi que de la future épicerie Réj.

C'est en 2010 que Stacy Cez se lance dans la profession. Il acquiert au fil du temps une expérience significative qui lui permet de participer à de nombreux concours, dont celui du « CHEF », qu'il remporte en 2013. Trois ans plus tard, il est nommé Responsable Charcuterie et Traiteur pour le Groupe Joël Robuchon, avant de rejoindre les équipes d'Evok Hôtels Collection.

Sandrine Kouyoumji, a excellé durant neuf ans au Bristol Paris puis pendant 5 ans à l'hôtel le Burgundy. Sa nomination au sein d'Evok Hôtels Collection est une réelle invitation à transmettre son savoir-faire et sa passion du métier. Pour elle, l'excellence est le mot d'ordre d'un service de qualité.

Yann Brys a quant à lui entamé sa carrière auprès de Philippe Urraca, avant d'intégrer l'équipe de Fauchon. Il est nommé « Directeur de la Création » chez Dalloyau en 2011. Cet amoureux du détail signe les créations sucrées pour le Nolinski et la Brasserie Réjane et a notamment imaginé pour les fêtes de fin d'années « Le bonbon de Noël », bûche signature de du Nolinski ainsi que la galette des rois Réjane.

Emmanuel Sauvage : « Je souhaite l'excellence dans tous les lieux de vie que nous créons, et c'est tout naturellement que notre équipe va dénicher les meilleurs talents dans tous les domaines ».

A propos du groupe Evok Hôtels Collection

En 2013, EVOK pose la première pierre de ses édifices à Paris, avant New York et autres villes mythiques. Des emplacements choisis avec soin pour conter de vraies expériences, sans cesse inspirées par l'esprit d'émulation de l'investisseur Pierre Bastid et du Directeur Général Emmanuel Sauvage.

Créateur de lieux de vie. Evocateur d'émotions. De coups de cœur en capitales internationales, le groupe français EVOK dévoile aux Epicuriens une collection d'hôtels singuliers, intégrés avec art à leur environnement. A chaque quartier son caractère, une histoire, un style de vie... que cet architecte des sens offre à la libre interprétation des visiteurs. Riverains ou voyageurs.

Evok Hôtels Collection rassemble aujourd'hui trois adresses pensées pour devenir de véritables lieux de vie. Ouverts sur leur quartier et leur environnement immédiat, chaque établissement s'imprègne de l'air du temps et propose des lieux d'exception inspirés, écrits sur-mesure par de grandes peintures françaises de la décoration. Chaque établissement signe sa personnalité d'un designer renommé : Philippe Starck, Jean-Louis Deniot, Christophe Tollemer sont les premiers à y souffler leur vision et en dessiner le mobilier sur-mesure aux côtés des matériaux nobles et œuvres contemporaines.

Restaurant gastronomique ouvert sur les jardins paisibles du Palais Royal. Nuits haussmanniennes et rendez-vous arty au Nolinski, après un diner dans sa brasserie Réjane près du Louvre. Confort authentique et chaleureux d'un chalet à Courchevel. Séjour insolite dans le 16ème, à la croisée conviviale entre chambres, terrasses et potager sur les toits, club de sport et délices pâtisseries.

Une harmonie où passionnés et Meilleurs Ouvriers de France partagent aux hôtes tout leur savoir-faire. L'exigence pour respect. L'élégance pour hospitalité. Des suites raffinées aux espaces de vie souriants, détails discrets et personnel courtois orchestrent tout un art de recevoir voué au bien-être.

Un voyage des cinq sens, empreint d'émotions à partager simplement, comme chez soi.

Contacts presse BMRP

Béatrice Korb Kaplan - Lucie Lelong

Tél. : 01 43 06 10 20 / b.korb@bmrp.fr - l.lelong@bmrp.fr