



EVOK

**LA COLLECTION
DE BÛCHES
2020**

YULE LOG COLLECTION 2020



COMMUNIQUE DE PRESSE - PRESS RELEASE
SEPTEMBRE - SEPTEMBER 2020

Pour les fêtes de fin d'année, Evok propose une collection de bûches inspirée par le traditionnel arbre de Noël et des forêts rêvées : un retour à l'essentiel, aux traditions joyeuses et à ses symboles. Yann Brys, Directeur de la Création Sucrée et Meilleur Ouvrier de France, a imaginé 5 créations, suggérant à travers ce prisme sylvestre, l'identité singulière des adresses Evok.

For Christmas, Evok offers a collection of yule logs inspired by Christmas trees and wintry forests in an authentic spirit of joyful traditions and symbols.

Yann Brys, Head Pastry Chef who has been named Meilleur Ouvrier de France, has designed 5 creations, each of which recalls the unique identity of its individual Evok hotel.

Prise et retrait des commandes :

**BRACH,
COMPTOIR PÂTISSERIE**
1-7 rue Jean Richepin,
75116 Paris
Tél : 01 44 30 10 00

**COUR DES VOSGES,
COMPTOIR BRACH
LA PÂTISSERIE**
19 place des Vosges,
75004 Paris
Tél : +33 (0)1 42 50 30 30

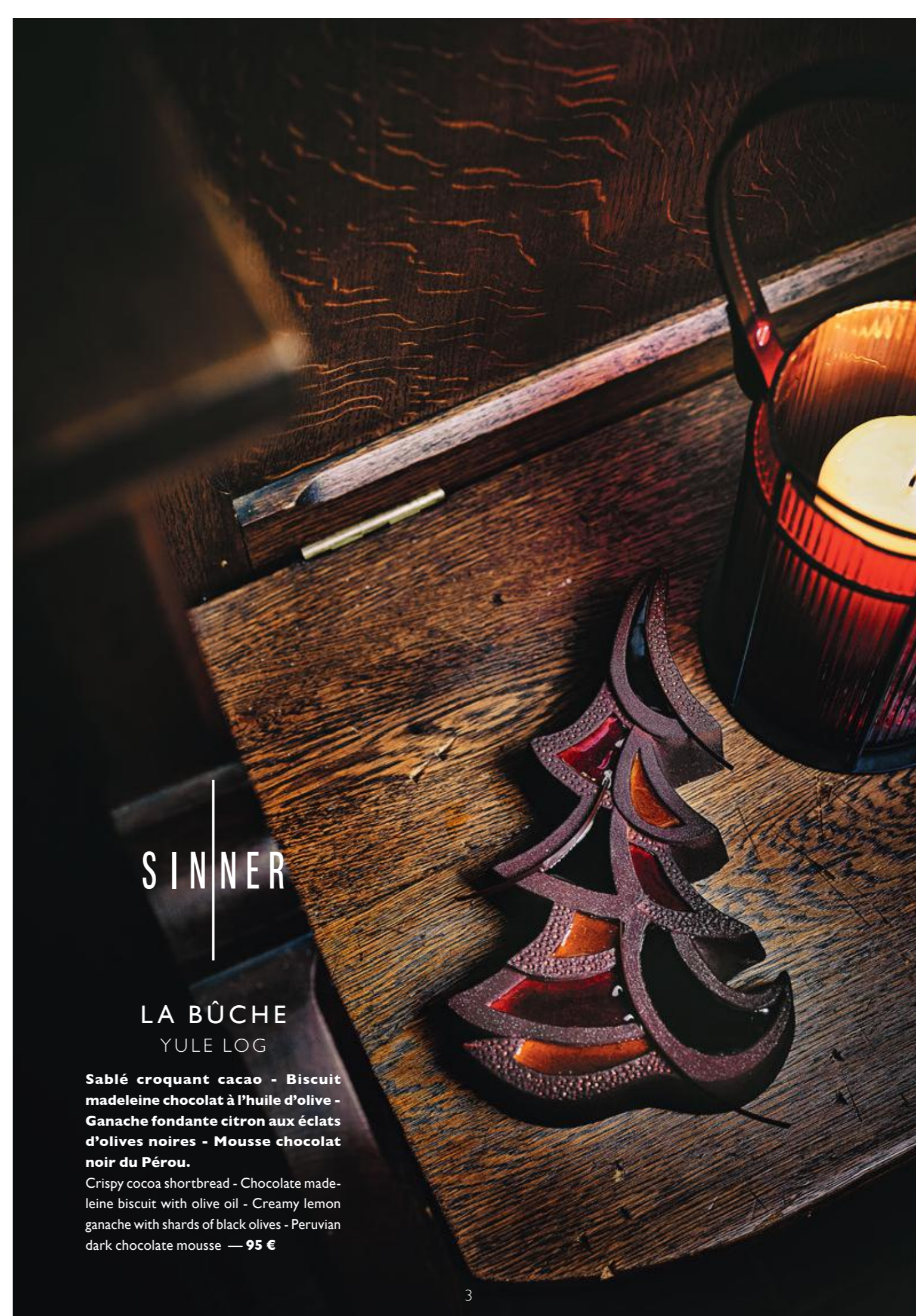
Prise des commandes
Du 1^{er} décembre 2020
au 2 janvier 2021
Commande 48h à l'avance

Order taking and collection:

**BRACH,
LA PÂTISSERIE COUNTER**
1-7 rue Jean Richepin,
75116 Paris
Tel: 01 44 30 10 00

**COUR DES VOSGES,
BRACH LA PÂTISSERIE
COUNTER**
19 place des Vosges,
75004 Paris
Tel: +33 (0)1 42 50 30 30

Orders will be taken
From December 1, 2020
as of January 2, 2021
Order 48 hours in advance



SINNER

LA BÛCHE
YULE LOG

Sablé croquant cacao - Biscuit madeleine chocolat à l'huile d'olive - Ganache fondante citron aux éclats d'olives noires - Mousse chocolat noir du Pérou.

Crispy cocoa shortbread - Chocolate madeleine biscuit with olive oil - Creamy lemon ganache with shards of black olives - Peruvian dark chocolate mousse — **95 €**

BRACH

UN STYLE DE VIE À PARIS

LA BÛCHE

YULE LOG

Base croquante au miel et noix de cajou - Biscuit moelleux au rhum vieux - Crémeux chocolat au lait bio du Pérou - Crème Vanille de Madagascar et crémeux au mascarpone à la fleur d'oranger.

***sans gluten**

Crispy base with honey and cashew nuts - Soft biscuit with old rum - Creamy organic Peruvian milk chocolate - Madagascar vanilla cream and mascarpone cream with orange blossom — **95 €**

*gluten-free



NOLINSKI
PARIS

LA BÛCHE
YULE LOG

Praliné fondant - Biscuit moelleux amandes - Compotée de mangue et cubes de mangue rôtie - Crémeux à la citronnelle et au basilic - Crème légère citronnée.

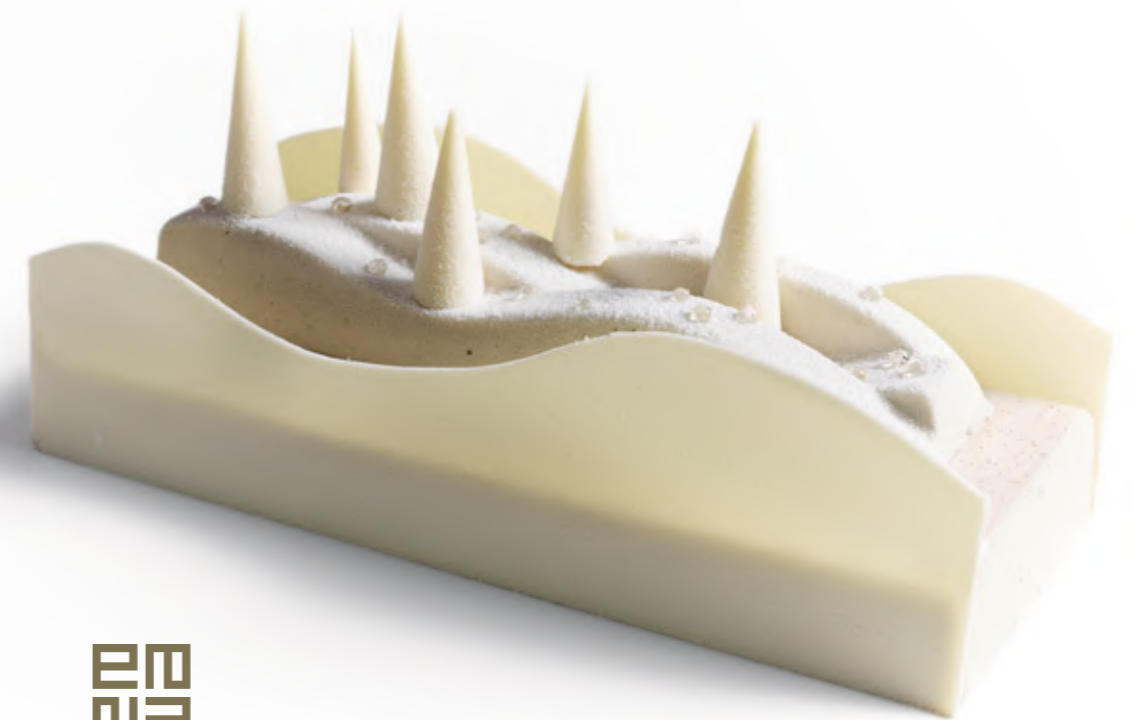
Praline fondant - Soft almond biscuit - Mango purée with roasted mango cubes - Lemongrass and basil cream - Light lemon cream — **95 €**



COUR DES VOSGES
PARIS

LA BÛCHE YULE LOG

Croquant au miel, aux noisettes et pignons de pin - Biscuit moelleux noisettes et marmelade de mandarines - Crémeux et crème caramel - Crème légère à la vanille de Tahiti.
Crispy pastry with honey, hazelnuts, and pine nuts - Soft biscuit with hazelnuts and mandarin marmalade - Cream and crème caramel - Light cream with Tahiti vanilla — 95 €



EVOK

LA BÛCHE YULE LOG

Croustillant amandes et céréales - Biscuit moelleux aux amandes - Compotée de framboises et cranberries - Crème onctueuse à la vanille de Papouasie.
***sans gluten**

Crispy almond and multi-grain base - Soft almond biscuit - Raspberry and cranberry purée - Smooth cream with Papua New Guinean vanilla — 45 €

*gluten-free

À PROPOS D'EVOK

EVOK, créateur de lieux de vie, est né en 2014 de la volonté de ses 3 co-fondateurs. Propriété de Pierre Bastid, imaginé & développé par Romain Yzerman et Emmanuel Sauvage qui en assure la direction générale.

Luxe classique « à la française » au Nolinski, au Restaurant du Palais Royal, exclusif au Hameau de la Volière et à la Cour des Vosges, décontracté au Brach et décalé au Sinner.

En réponse aux différentes envies, aux différents univers des hôtes : Un style de vie pour un style de luxe. Un fil conducteur qui définit chaque lieu du groupe.

Une collection qui se développe par-delà les frontières. Des projets différents qui enrichissent. Plonger au cœur de l'atmosphère d'une ville, d'un quartier. En ressentir chaque vibration. Découvrir ses traditions et son style. C'est l'esprit Evok. Repartir de zéro pour créer une nouvelle émotion. Trouver un lieu ad hoc, le faire renaître et lui offrir une seconde vie par un designer tel que : Starck, Auer, Deniot, Tollemer, Lecoadic & Scotto...

À chaque hôtel, son ambition, son univers, son cadre de vie inspiré de l'endroit où il s'installe. Evok emploie aujourd'hui plus 600 salariés à travers 6 hôtels, 4 restaurants, un club de sport, différents spas. Son déploiement à l'étranger commencera avec l'ouverture de Nolinski Venise en Italie fin 2021, puis de Brach Madrid et de Brach Rome avec des ouvertures prévues en 2022/23.

@evokparis www.evokhotels.com

ABOUT EVOK

Evok, lifestyles designers, was established in 2014 by its three co-founders. Owned by Pierre Bastid, it was conceived and developed by Romain Yzerman and Emmanuel Sauvage, its Managing Director.

Each destination offers a different variety of luxury: classic French for Nolinski and Restaurant du Palais Royal, exclusive for Hameau de la Volière and Cour des Vosges, casual luxury for Brach, and unconventional quirky for Sinner.

A lifestyle for a style of luxury matching our guests' different aspirations and wide range of desires. A common thread that defines each place in the group. A collection that develops beyond boundaries. Different projects that enrich the others.

Immerse yourself in the atmosphere of a city or neighborhood. Sense its every vibration. Exploring its traditions and style. That is the Evok spirit. We start afresh to kindle new emotions. Starting from scratch to create a new emotion. Finding a new place, reviving it, giving it a new life with designers such as Starck, Auer, Deniot, Tollemer and Lecoadic & Scotto, among others.

Each place has its own ambition, atmosphere and lifestyle inspired by its surroundings. Today, Evok employs over 600 people across 6 hotels, 4 restaurants, a sports club, different spas and more. Its international expansion will begin in Italy in late 2021 with the opening of Nolinski Venice, followed by Brach Madrid and Brach Rome, set to open in 2022/2023.

@evokparis www.evokhotels.com



EVOK
COORDINATION PRESSE
PRESS COORDINATION

LOUISE SARFATI
lsarfati@evokhotels.com

BUREAUX DE PRESSE
PRESS CONTACT

FRANCE
—

BÉATRICE KORB KAPLAN
b.korb@bmrp.fr

UNITED KINGDOM
—

ELLIE TAYLOR-ROBERTS
ellie@bacchus.agency

USA
—

CARA CHAPMAN
cara@bacchus.agency

MIDDLE EAST
—

DIANA IONESCU
diana@the-socialiser.com

RUSSIA
—

MARINA SENKEVICH
m.senkevich@labibliotheque.ru



EVOK

17 avenue de l'Opéra, Paris 1^{er}
T. +33 (0)1 58 12 03 03
contact@evokhotels.com
evokhotels.com