UN
STYLE
DE VIE
À
PARIS

DOSSIER DE PRESSE - PRESS KIT

JANVIER - JANUARY 2020

BRACH

UN STYLE DE VIE À PARIS

INTRODUCTION

FR

Brach est le premier hôtel du groupe Evok au style de vie décontracté. Situé au coeur du XVIe arrondissement de Paris, Brach est une adresse au luxe élégant et atypique. Brach offre une expérience immersive et inspirée pour les visiteurs qui découvrent la capitale française, et une nouvelle vision de la vie de quartier pour les riverains et habitués.

Sur l'extrait de naissance de Brach, un immense centre de tri postal des années 70. Une surface de 7000 m² laissée libre à l'imagination visionnaire du créateur Philippe Starck. L'architecture des années 30 rencontre le modernisme et le Bauhaus, le Dada et les surréalistes. Des couleurs chaudes, des matières naturelles et brutes comme le bois, le cuir, le béton, le verre, le marbre et le métal. Partout, des mystères poétiques, des objets insolites, et une sélection d'oeuvres d'art qui créent une atmosphère chaleureuse.

Cultivé, énergique, épicurien et esthète, Brach est un vrai parisien, connecté à son quartier, avec ses propres codes et une personnalité, un esprit sain dans un corps sain. Généreux, familial, il illustre des valeurs de partage et d'équilibre.

Avec ses 59 chambres et suites, ses terrasses et son rooftop aux vues imprenables sur les toits de Paris et la Tour Eiffel, Brach est un lieu de vie cosmopolite et surprenant. Ici, il est question d'originalité, d'intimité, de confort et de convivialité déployés sur les huit étages de cette maison de verre.

Grâce à ses piscines et son club de sport, son bar, son restaurant, son épicerie et sa pâtisserie, Brach est un lieu de culture, de bien vivre et de rencontres dont on profite du matin jusqu'à la nuit. Intime et ouvert à la fois, Brach est une combinaison de contrastes et de contraires qui se complètent sans jamais s'entrechoquer.

Un patchwork vivant, surprenant et bienveillant.

EN

Brach is the first hotel from Evok Hotels Collection offering a casual luxury lifestyle. In the heart of the 16th arrondissement of Paris, Brach is a place of life as much as of passage, an immersive and inspiring experience for visitors who discover the French capital, a new vision of the neighborhood life for residents and regulars.

Brach was born from an immense 1970s mail sorting centre, a surface area of 7000 m2 left free to the imagination of visionary creator Philippe Starck. Architecture of the 1930s meets Modernism and Bauhaus, the Dada and the Surrealists. Warm colors are combined with natural and raw materials including wood, leather, concrete, glass, marble and metal. Everywhere mysteries, unusual objects and a selection of artworks create a cozy atmosphere.

Cultivated, energetic, unique, epicurean and aesthete, Brach is truly Parisian and connected to its neighborhood, with its own codes and personality, healthy mind in a healthy body. Generous and homely, it reflects the values of sharing and balance.

Thanks to its 59 rooms and suites with terraces with breathtaking views over the rooftops of Paris and the Eiffel Tower, Brach is a cosmopolitan and surprising living space, deploying its originality, intimacy, comfort and conviviality are the cornerstones of Brach, deployed across all eight floors of this glass structure house

With its swimming pools, Sports club, Bar, Restaurant, Grocery store and Pastry shop, Brach is a place of culture, of well-being that we can enjoy from morning to night. Intimate and open-minded at the same time, Brach is a combination of contrasts and opposites.

A surprising and welcoming living patchwork.

BRACH HÔTEL

UN STYLE DE VIE À PARIS

FR

« Brach n'est pas un hôtel, c'est un lieu de vie et de culture unique où mystères poétiques et surprises fertiles nourrissent l'imaginaire. Sensuel et rigoureux, minimal et hétéroclite, il y règne un romantisme brut et moderniste que réchauffent des influences multiculturelles d'Afrique, d'Asie et d'Amérique du Sud. C'est un lieu insolite qui invite à l'exploration et au voyage. » Philippe Starck

Le lobby est une véritable bulle d'intimité dans ce lieu ouvert et accueillant. Situé au premier étage, dans un espace réservé aux résidents de l'hôtel, il permet l'accueil des hôtes en toute discrétion. L'ambiance est chaleureuse et éclectique, une tribu de totems, de sculptures et de surprises poétiques s'animent et prennent vie entre le plafond habillé d'une toile originale de l'artiste Ara Starck et le tapis qui la reflète tel un miroir. BRACH est à l'image de ses résidents: unique. Toutes les chambres et suites de l'hôtel sont différentes, adaptées aux envies et aux besoins de chacun.

Du premier au sixième étage : 52 chambres de 24 à 42 m2 lumineuses, habillées de matières nobles.

Aux cinquième et sixième étages de Brach : 7 suites de 60 à 200 m2. Toutes dotées d'une terrasse avec bain norvégien, l'une d'entre elles abrite aussi un jacuzzi... Dans un décor de bois, de cuir, de verre et de pierre, elles s'ouvrent sur des terrasses arborées dominant Paris : vue à 180° sur les toits et la ville, et sur la Tour Eiffel pour certaines. L'accès exclusif au potager en rooftop leur est réservé.

Dans les chambres et les suites, un mini concept store remplace le mini bar et la sélection de livres et de romans est renouvelée à chaque rentrée littéraire. Les hôtes du Brach ont accès au club de sport, à la piscine, aux cours collectifs...

EN

"Brach is not a hotel, but a unique place of life and culture where poetic mysteries and fertile surprises feed the imagination. Sensual and rigorous, minimal and unconventional, Brach is reigned by raw and modernist romanticism, warmed by multicultural influences from Africa, Asia and South America. It is an unusual place that invites guests on a journey, on an of exploration." Philippe Starck

The lobby is a truly intimate bubble in this open and welcoming place. Located on the first floor in a space reserved for hotel residents, it allows to discreetly welcome guests. The atmosphere is warm and eclectic, a tribe of totems, sculptures and poetic surprises come alive between the ceiling adorned with an original canvas by artist Ara Starck and the floor carpet that reflects it like a mirror.

In the rooms and suites, the 1930s furniture as well as natural and raw materials recall the modernist inspiration of the place.

Brach is at the image of its guests: unique. Therefore, each of the hotel's rooms and suites are different, adapted to the desires and needs of each individual. From the first to the sixth floor: 52 bright rooms from 24 to 42 sqm, where a mini concept store replaces the mini bar and the selection of books and novels is renewed every literary season. On the fifth and sixth floors of Brach: 7 suites from 60 to 200 sqm, opening on terraces with breathtaking views on Paris. All are equipped with a Norwegian bath, and one also has a Jacuzzi.

Brach guests have access to the sports club, swimming pools and collective classes. Access on the rooftop garden is reserved for their exclusive use.

BRACH

RESTAURANT

UN STYLE DE VIE À PARIS

FR

Le restaurant est une porte d'entrée vers l'univers de Brach. Situé au rez-de-chaussée et accessible à tous, le restaurant du Brach est convivial et généreux.

Le Restaurant est une immersion dans toutes les cuisines du bassin méditerranéen. Résolument saine, volontairement basée sur un équilibre et des saveurs, la cuisine s'articule autour des produits de ces terroirs baignés de soleil, d'épices et d'odeurs d'ailleurs, sélectionnés auprès de producteurs inspirés et inspirants.

« Je ne sais pas si c'est la cuisine d'aujourd'hui, ni celle probablement de demain, c'est juste la cuisine que j'ai envie de faire maintenant » confie le chef Adam Bentalha.

C'est à Paris qu'Adam Bentalha a fait ses armes dans les plus grandes cuisines parisiennes, celle du Ritz, du Shangri-La, du Royal Monceau ou encore du Prince de Galles. Chef Exécutif du Brach, sa philosophie est simple : la cuisine peut être saine et équilibrée sans perdre le goût et la gourmandise. La cuisine est une histoire de rencontres : celles entre des producteurs et des gourmets, entre le bien-être et le bien-manger. Derrière l'impressionnant comptoir de 20 mètres de long ouvert sur les cuisines, s'alignent pâtisserie, bar à cocktail, épicerie fine, armoire à légumes frais, caves à vins et à fromages. La salle peut accueillir jusqu'à 160 couverts répartis entre le comptoir, les tables d'hôtes et les tables plus intimes. Une vingtaine de tables sont dressées sur la terrasse couverte du restaurant.

Imaginé par Philippe Starck, chaleureux, confortable, intemporel, c'est un espace aux multiples influences culturelles qui, comme la cuisine, invite au voyage et au partage. Les matières brutes, chêne naturel, métal, cuir et marbre, créent une atmosphère chaleureuse. Les lumières chaudes révèlent des objets insolites, des surprises, des sculptures et oeuvres d'art inattendues. Ara Starck a réalisé la peinture murale telle une balade surréaliste d'abérrations poétiques qui courent s'accrochant les unes aux autres au fil de la toile à la manière d'une comptine pour ne faire qu'une seule boucle.

DJ set les jeudis, vendredis, samedis soirs.

EN

The restaurant is a gateway to the world of Brach. Located on the ground floor and accessible to all, the restaurant is a friendly and generous place where both hotel residents and locals will enjoy sitting and sharing.

The restaurant is an immersion in the cuisine of the Mediterranean region. Healthy, balanced and full of flavour, our cuisine is centred around the products of this area bathed in sun, spices and exotic aromas, selected from inspired and inspiring producers.

"I do not know if it's the cuisine of today or of tomorrow, it's just the cuisine I want to do now." Chef Adam Bentalha.

Adam Bentalha established his expertise in the most renowned kitchens in Paris: the Ritz, Shangri-La, Royal Monceau and Prince de Galles. As head chef at Brach, his philosophy is simple: cooking can be healthy and balanced without losing flavour and indulgence. Cooking is a story of meetings: those between producers and gourmets, between eating well and living well.

Behind the impressive 20-metres-long counter that opens onto the kitchens, there is a pastry shop, a cocktail bar, a delicatessen, fresh vegetable cabinet, as well as wine and cheese cellars. The restaurant can host up to 180 guests spread between the counter, communal tables and more intimate tables. A further twenty tables are available on the restaurant's covered terrace.

Imagined by Philippe Starck, warm, comfortable and timeless, it is a space between modernism and art brut where marble, metal, leather and wood mingle with harmony, where warm and elegant lightsreveal unusual objects, surprises, sculptures and unexpected works of art. Ara Starck created the mural artwork as a surrealist ballade of poetic aberrations that run intertwinning each other throughout the canvas in the manner of a rhyme to make a single loop.

DJ set on Thursday, Friday, and Saturday evenings

BRACH

PÂTISSERIE

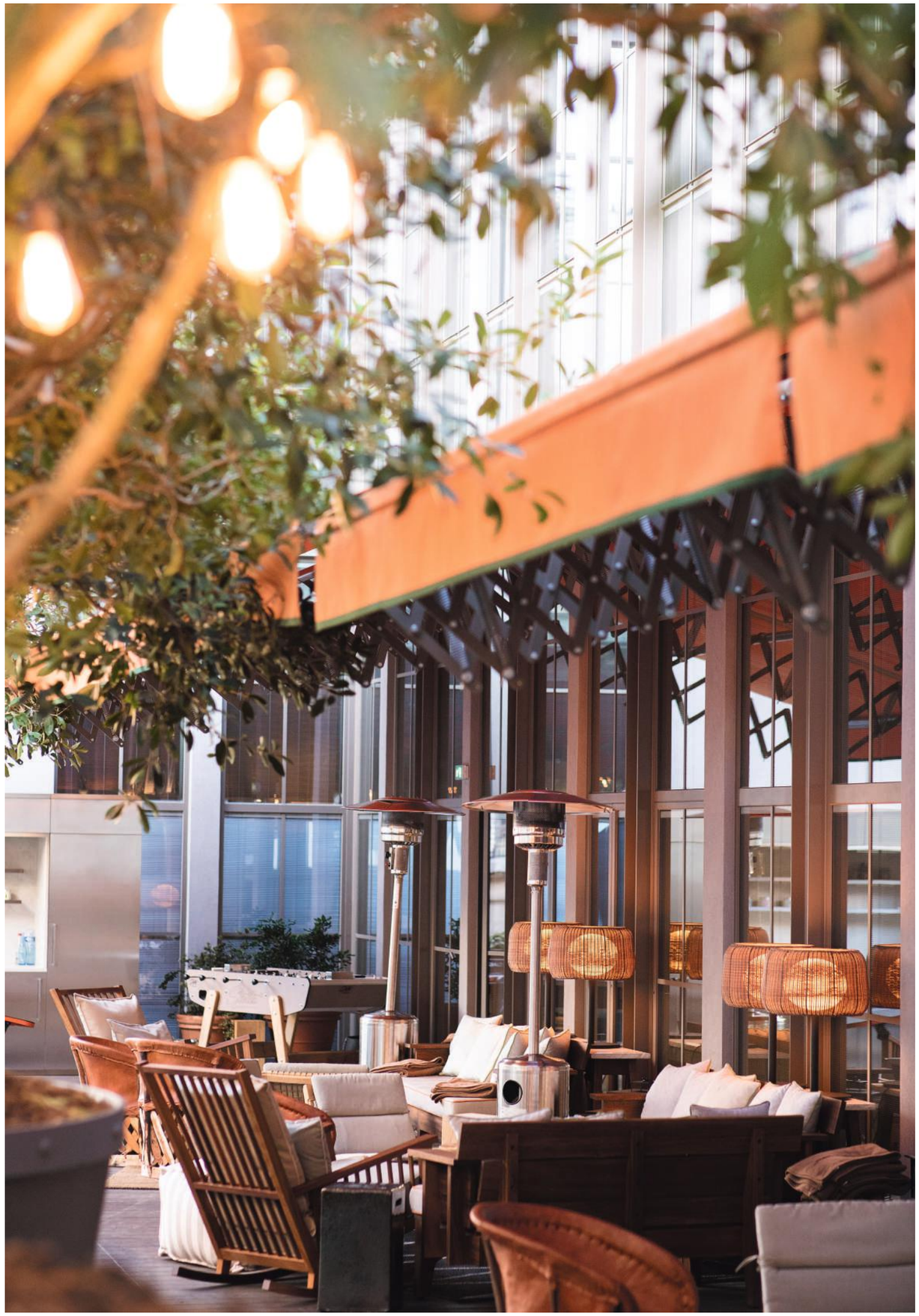
UN STYLE DE VIE À PARIS

FR

C'est une boutique de quartier au sein de Brach. Accueillante, gourmande et confortable, c'est le cadre idéal pour laisser libre cours à l'imagination du chef pâtissier Yann Brys et à son envie de faire découvrir ses créations aux riverains. Meilleur Ouvrier de France en 2011, Yann Brys propose des desserts traditionnels ainsi que des créations originales audacieuses et colorées en résonance avec les inspirations méditerranéennes de la cuisine du chef Adam Bentalha.

EN

Welcoming and gourmet, the pastry shop is conceived as a charming neighborhood store open to all, it is the ideal setting to let free to the imagination of pastry chef Yann Brys. Awarded by the title "Meilleur Ouvrier de France" in 2011, Yann Brys offers traditional desserts as well as his dashing and colorful original creations that resonate with the Mediterranean inspirations of Chef Adam Bentalha's cuisine.



BRACH

TERRASSE

UN STYLE DE VIE À PARIS

FR

Dans ce décor chaleureux, meublé d'assises confortables aux influences multiculturelles imaginé par Philippe Starck, on apprécie le classicisme des façades parisiennes et l'ombre projetée des lauriers géants d'Asie. Les guirlandes habillent la terrasse d'une lumière douce, les braseros à l'abri des stores pallient à la fraîcheur éventuelle.

Dans la journée, Adam Bentalha propose une carte snacking aux consonances d'Asie : sushis, ramens, poké bowls au thon rouge et mochis glacés... Jus pressés et cocktails festifs sont également au programme.

La terrasse du Brach est ouverte à partir de 17h30 à 23h en hiver et est couverte et chauffée.
Aux beaux jours, la terrasse s'ouvre à partir de 12h pour le déjeuner et ferme à 23h.

400 m² 1er étage

EN

In this welcoming setting with comfortable multiculturally inspired seating designed by Philippe Starck, you can admire the classical Parisian façades and enjoy the shade of giant Asian bay trees. Strings of lights provide a warm glow, and heating lamps under the awnings chase away any season chill.

During the day, Adam Bentalha has created a menu of small plates with the flavors of Asia : sushis, ramens, bluefin tuna poke bowls, and mochi ice cream. Fresh-squeezed juices and festive cocktails are also available.

The Brach Terrace is open from 5:30pm in winter covered and heated.
When the weather's warm Brach terrace is open from 12 for the lunch and closed at 11pm.

400 m² 2nd floor

BRACH

BRUNCH

UN STYLE DE VIE À PARIS

FR

La cuisine d'Adam Bentalha, résolument saine et volontairement basée sur un équilibre des saveurs, s'articule autour des produits de ces terroirs baignés de soleil, d'épices et d'odeurs d'ailleurs, de partage et de saveurs.

La carte se décline en version brunch, avec un renouvellement régulier en fonction des produits de saison.

On retrouve le houmous au citron caviar, l'épaule d'agneau au Zataar, la tresse de mozzarella de bufflonne, les foccacia sans gluten aux olives de Kalamata ou aux herbes de Provence, des assortiments de légumes croquants et colorés, une sélection d'huiles d'olive du bassin méditerranéen ainsi que des fromages affinés, sous forme de buffet.

Toutes ces saveurs s'accompagnent des grands classiques du brunch : viennoiseries, œufs du chef et selon la saison, jus de fruits frais et desserts.

Les enfants sont accueillis à L'Atelier, espace privatif dédié au 1 e étage et seront accompagnés par un animateur. Un menu sur-mesure et des animations les attendent.

Le Brunch du Brach a tout pour faire plaisir aux parents, autant qu'aux enfants.

TOUS LES DIMANCHES, À PARTIR DU 20 JANVIER.
De 12 h à 15 h (dernière réservation)

Prix : 90 € par adulte - 45 € par enfant*
*Eaux minérales, jus « classiques » et boissons chaudes incluses. Supplément pour les jus detox.

EN

The cuisine of Adam Bentalha, decidedly healthy and voluntarily based on a balance of tastes, uses products from these terroirs bathed in sunlight, spices and the aroma of elsewhere, sharing and flavour.

Brunch makes up the format of the menu, and is regularly updated in accordance with the season's dishes.

We can discover hummus with finger lime, shoulder of lamb with za'atar spices, buffalo mozzarella plait, gluten-free foccacia with Kalamata olives or Provence herbs, crunchy and colourful vegetables and a selection of olive oils from the Mediterranean basin, and mature cheeses; all from our buffet.

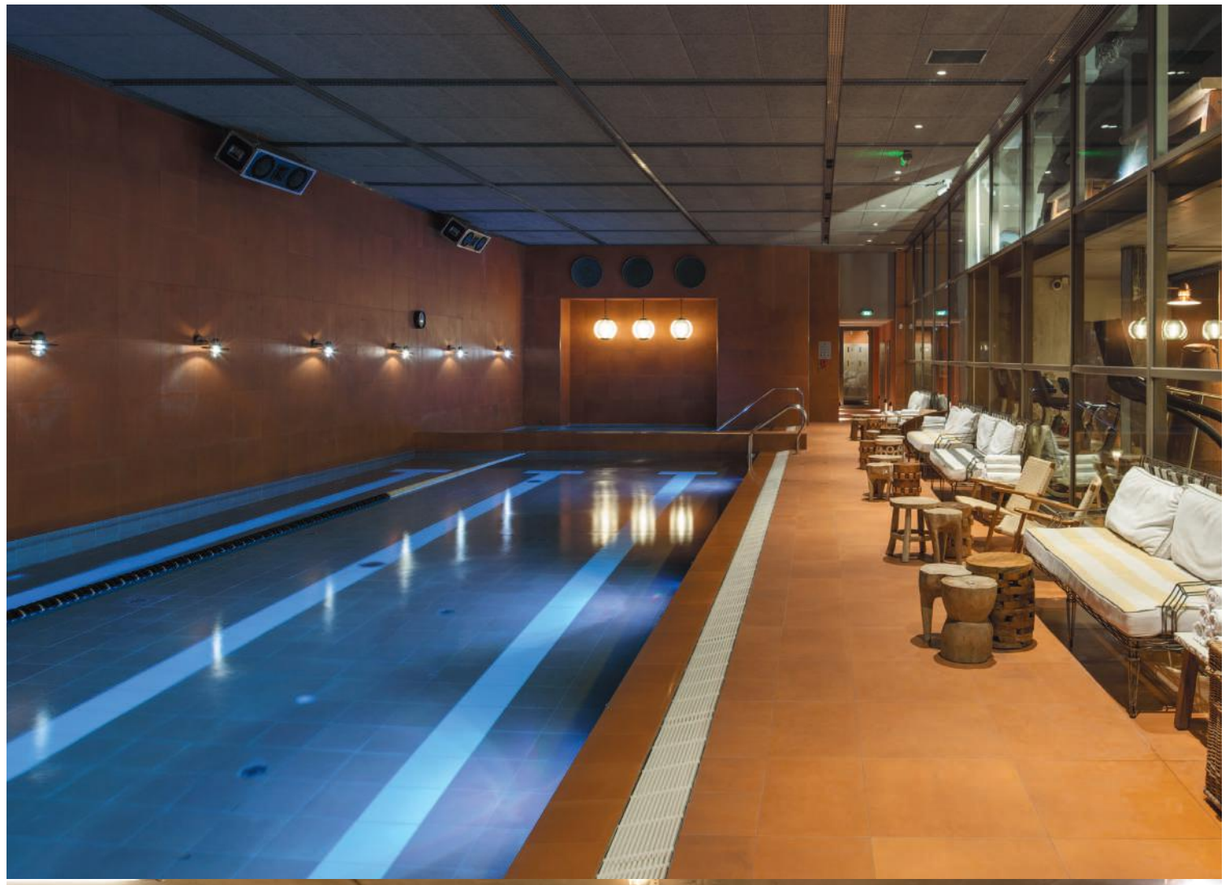
All the tastes are accompanied by the classic parts of a brunch: pastries, eggs, the chef's and seasonal specialities, fresh fruit juice and desserts.

Children are welcome in the Workshop, in a private area just for them on the first floor. They are accompanied by a monitor and can enjoy a tailor-made menu and activities.

Brunch at Brach has everything it takes to keep both parents and children happy.

EVERY SUNDAY FROM 20 JANUARY.
From 12:00 to 15:00 (last booking)

Price: € 90 (children € 45)*
*Mineral water, regular juices and hot drinks included.
Supplement for detox juices.



BRACH

CLUB DE SPORT

UN STYLE DE VIE À PARIS

FR

Elément incontournable de Brach, le club de sport se déploie sur mille mètres carrés et prend soin des corps dans une ambiance inspirée des clubs de boxe des années 30. Ici, on travaille, on progresse, on se remet en forme en solo ou en version collective. La piscine de 22 mètres incite à l'enchaînement de longueurs quand le bassin d'eau chaude, le sauna, le hammam et la grotte de sel de l'Himalaya invitent à la relaxation.

Des cours individuels ou collectifs de fitness, de pilates, de boxe, de yoga, de gym ou de musculation sont dispensés toute la journée. Du fitness traditionnel aux disciplines plus spécifiques et originales, 47 heures de cours en piscine et 50 sessions de cours de gym sont programmées chaque semaine.

Des programmes complets et sur-mesure de remise en forme et de détente suivent les prescriptions et les gestes des coachs sportifs, ostéopathes, naturopathes, kinésithérapeutes, diététiciens. Le soin et la préservation du corps avant tout, pour une ambiance qui varie selon les moments de la journée, très dynamique ou relaxante.

Piscines :
Le premier bassin de 22 m pousse à l'enchaînement des longueurs tandis que le bassin d'eau chaude de 6x6 m invite à la détente et au bien-être. Plusieurs cours aquatiques sont dispensés : aquamaternité, aquayoga, aquaboxing, aquaphysical, aqua-pilates, cours privés de natation et même aqua-pole dance et massage watsu…

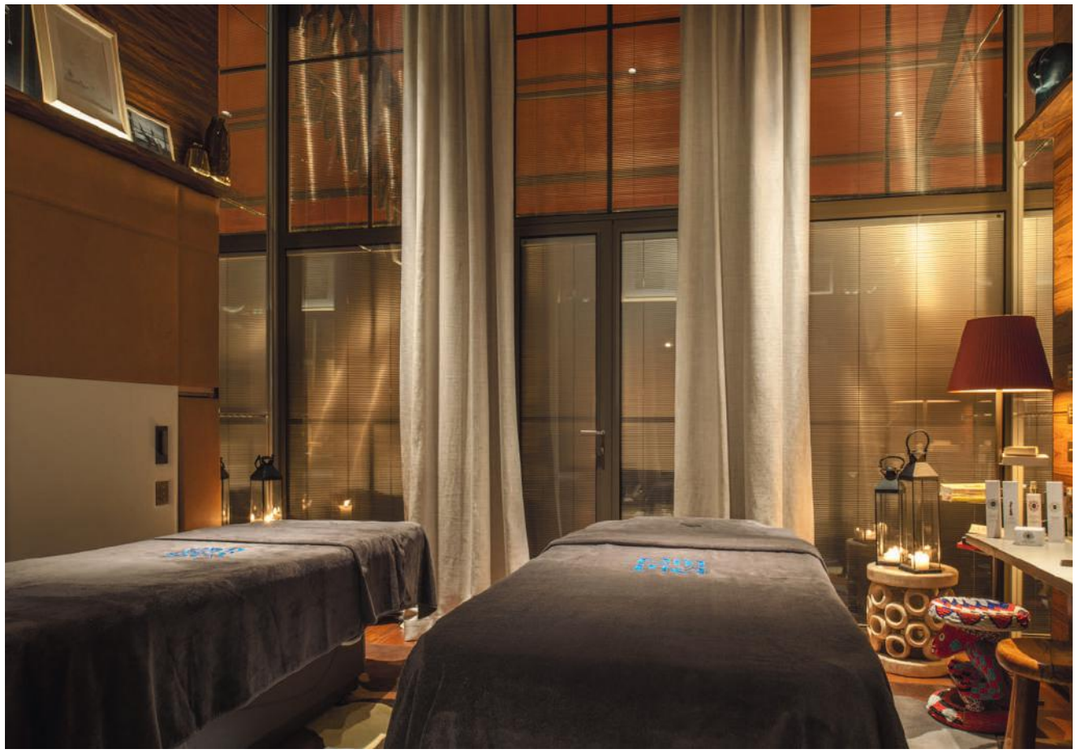
EN

Essential element of Brach, the sports club is spread over a 1,000 sqm and takes care of the body in an atmosphere inspired by 1930s boxing clubs. Work out, make progress, get back in shape by yourself or with others. Feel inspired to swim lengths in the 22-metres pool, while the thermal pool, sauna, hammam and salt cave invite to relax.

Individual or collective classes of fitness, pilates, boxing, yoga, gym or weight training are available throughout the day. From traditional fitness to more specific and original activities, 47 hours of swimming lessons and 50 gym class sessions are scheduled each week.

The 22m pool will encourage you to swim lengths, while the 6x6m thermal pool invites to relaxation and well-being. Several aquatic courses are scheduled: aqua maternity, aqua yoga, aqua boxing, AquaPhysical, aqua pilates, private swimming lessons and even aqua pole dancing or Watsu massage....

Members and guests of the hotel can take part in complete, personalised fitness and relaxation programmes following the advices of sports coaches, osteopaths, naturopaths, physiotherapists and dieticians. Here, body care and preservation come first, for an atmosphere that varies according to the time of day, highly dynamic or relaxing.



KOS PARIS

FR

KOS PARIS est le fruit d'un engagement pour une cosmétique à la fois naturelle et raffinée, qui associe la technicité du soin au sillage envoûtant de fragrances créées sur mesure.

Dans son laboratoire parisien, KOS PARIS crée et fabrique des cosmétiques de haute qualité comme un créateur de haute couture parisienne, avec le même désir de perfection. Cette marque exclusive traque la belle matière première et ciselle ses produits de beauté dans un désir sans cesse renouvelé d'efficacité, de sensorialité, de plaisir.

Issue du monde des matières premières végétales, Sophie Allouche, sa fondatrice, s'est entourée d'ingénieurs formulateurs mais aussi d'une ethnobotaniste pour signer des lignes de produits pour le corps, le visage dans le respect des savoir-faire, de l'environnement et de l'humain. De la culture des plantes jusqu'au laboratoire, chaque étape s'inscrit dans cette démarche d'excellence.

EN

KOS PARIS is the fruit of a commitment to a cosmetic that is both natural and refined, and that combines the technical nature of the treatment with the bewitching trail of custom-made fragrances.

In its Paris laboratory, KOS PARIS creates and manufactures top quality cosmetics like a Parisian high fashion designer, with the same desire for perfection. This exclusive brand tracks down the beautiful raw material and delicately crafts its beauty products with a constantly renewed wish for effectiveness, sensoriality and pleasure.

Coming from the world of plant kingdom raw materials, founder Sophie Allouche has surrounded herself with professional cosmetic formulators as well as an ethno-botanist, to create a line of products for the body and face that respects savoir-faire, the environment and the human being. From the cultivation of the plants to the laboratory, each step is inscribed in this approach to excellence.

BRACH

COCKTAILS & BAR

UN STYLE DE VIE À PARIS

FR

A l'image du Restaurant, le Bar est un voyage à part entière ou l'on retrouve convivialité, générosité et partage, des valeurs chères au Brach. Toujours inspirée par les saveurs du bassin méditerranéen, l'équipe du bar travaille à partir de produits frais : condiments préparés minute, épices pilées au mortier, jus extraits à froid et des produits tels que les sirops sont préparés maison.

La carte originale est élaborée par Simon Quentin, double Médaille d'or aux concours départementaux et régionaux du Meilleur Apprenti de France dans la catégorie Barman.

Une carte de tapas est également proposée, toujours fidèle à l'identité de Brach.

EN

Like the restaurant, the bar is a journey immersed in conviviality, generosity and sharing. Inspired by the flavours of the Mediterranean region, the bar team works with fresh products: minute-prepared condiments, mortar-crushed spices, cold-pressed juices and homemade syrups.

The original cocktail menu has been developed by Simon Quentin, double gold medalist at the departmental and regional "Best Apprentice in France" competition in the bartenders' category.

A tapas menu is also available to accompany the cocktails.

BRACH

POTAGER

UN STYLE DE VIE À PARIS

FR

L'air de la campagne s'empare du XVIe arrondissement de Paris. Depuis le 7ème étage, une vue à 360° sur les toits de Paris avec en point de mire, la Tour Eiffel.

Le toit de Brach est transformé en jardin urbain avec son poulailler. Une vue à 360° sur les toits de Paris avec, en point de mire, la Tour Eiffel. On y surveille la pousse des herbes aromatiques, des fruits et des légumes. Et, quel que soit l'heure, on se laisse aller au spectacle de la ville. Loin du tumulte de la ville, des ateliers verts sont organisés. Accompagnés du jardinier, petits et grands travaillent la terre, cultivent les fruits et les légumes et ramassent les œufs frais des poules du Brach.

Aux beaux jours, Brach le Potager s'ouvre aux parisiens...

Une respiration joyeuse au milieu des plantes aromatiques, des fraises, des pieds de tomates et de Suzie, Bérénice et Églantine, poules de luxe et heureuses résidentes à l'année de ce potager urbain.

Minuty accompagne avec fraîcheur cet esprit champêtre parisien : on choisit son panier en osier, garni façon pique-nique et doté d'une bouteille de Rose et Or 2018, la cuvée de prestige de Château Minuty, que l'on s'en va savourer assis sur les coussins disposés dans le jardin.

On profite de cet air de campagne... à Paris.

DE 18H30 À MINUIT, SANS RESERVATION.
À PARTIR DE 65 EUROS LE PANIER POUR 2*, AU CHOIX : TRADITION, VEGGIE OU FIN GOURMET 1 BOUTEILLE DE ROSE ET OR 2018 DU CHÂTEAU MINUTY

*Renouvellement obligatoire des consommations toutes les heures.

Accès limité. La direction se réserve le droit de refuser l'accès au Potager.

EN

The air of the countryside takes over Paris' 16th arrondissement. From the 7th floor, there's a 360° view over the rooftops of Paris, with the Eiffel Tower standing tall.

The roof of Brach hotel is transformed into urban garden with its hen house. A 360° view of the Paris skyline with emphasis on the Eiffel Tower. Aromatic herbs, fruits and vegetables are grown and cared for. And, regardless of what time it is, we indulge in Paris' splendour. Take a break from the hustle and bustle of Paris at any time of day as you watch the city below.

When the weather's warm, the Brach Kitchen Garden is open to visitors....

It's a pleasant breath of fresh air surrounded by herbs, strawberries, and tomato plants. Meet Suzie, Bérénice, and Églantine, the fine hens who are happy year-round residents of this urban garden.

Minuty is a refreshing addition to this bucolic Parisian experience: you can choose your packed wicker picnic basket that includes a bottle of Minuty Rose et Or 2018, the prestigious vintage of Château Minuty, and savor it while relaxing on the cushions in the garden. Enjoy this taste of the countryside... in Paris.

Enjoy this taste of the countryside... in Paris.

FROM 6:30 PM TO MIDNIGHT, NO RESERVATIONS.
STARTING AT 65 EUROS FOR A BASKET FOR 2* WITH A CHOICE OF: TRADITIONAL, VEGGIE, OR GOURMET FARE 1 BOTTLE OF CHÂTEAU MINUTY ROSE ET OR 2018

*Beverage purchase required every hour

Limited access. The management reserves the right to refuse the access to the Rooftop Garden.

BRACH

ÉVÈNEMENTIEL

UN STYLE DE VIE À PARIS

FR

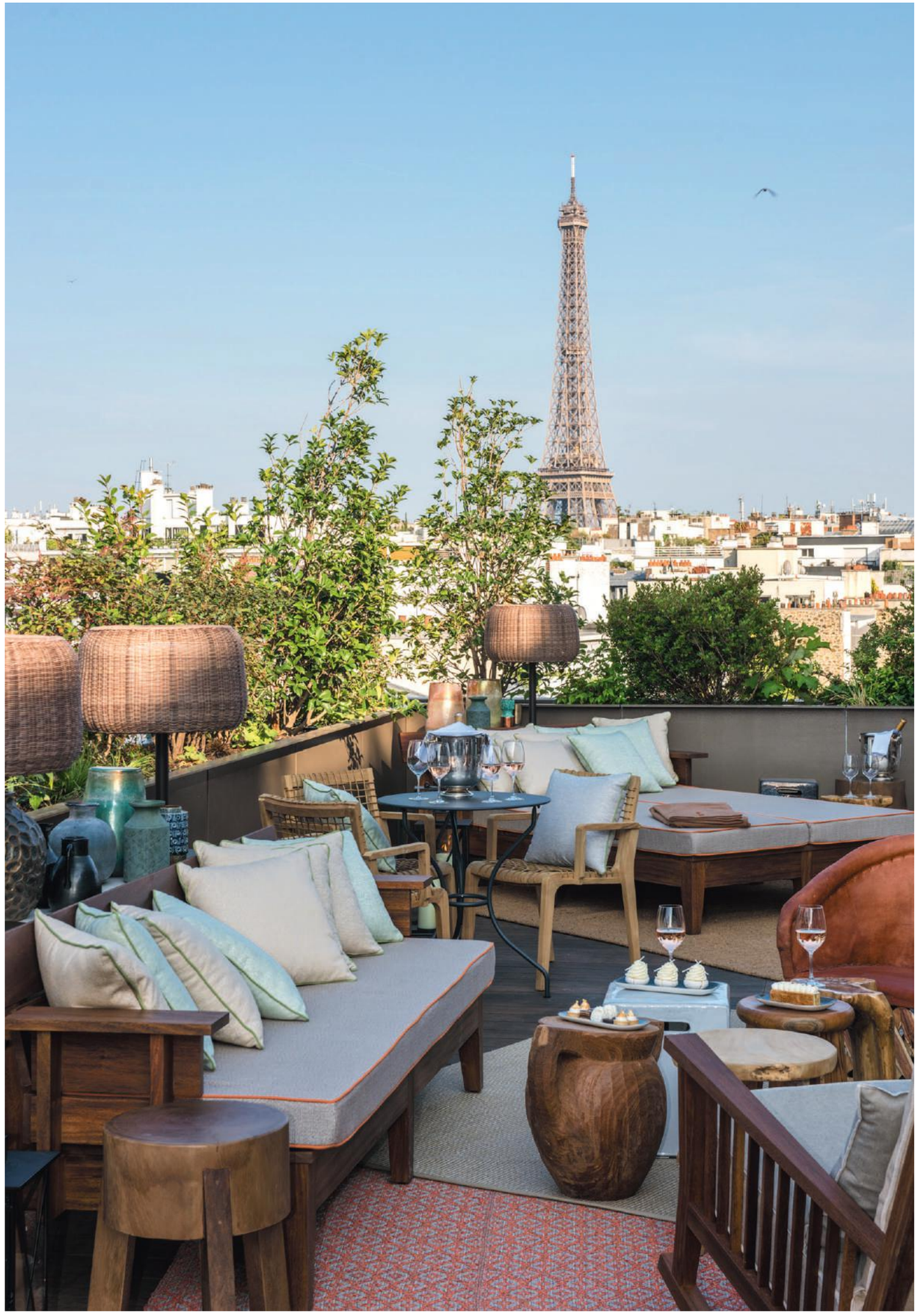
BRACH s'ouvre à tous et propose de privatiser suites, Atelier, terrasses et potager pour des évènements professionnels ou privés, lancements de produit, tournages, réunions, anniversaires etc.

Dans chaque espace, pour chaque moment, la carte s'inspire de la cuisine saine et équilibrée du restaurant, la douceur de la pâtisserie maison ou la fantaisie du bar à cocktails. Dans le cadre de ces évènements, Brach imagine des ateliers gastronomiques avec les chefs, mixologues et sommeliers, des activités sportives avec les coachs, ainsi que des animations créatives comme des cours de poterie ou du street art avec des professionnels sélectionnés.

EN

Brach is open to all and offers private hire of suites, workshops, terraces and the rooftop garden for professional or private events, product launches, filmings, meetings, birthdays, etc.

In each space, for every moment, the menu is inspired by the restaurant's healthy and balanced cuisine, the pastry shop's homemade delicacies or the cocktail bar's creativity. As part of these events, Brach imagines with you gastronomic workshops with chefs, mixologists and sommeliers, sports activities with coaches, as well as creative activities such as pottery or street art classes with selected professionals.



PHILIPPE STARCK

La notoriété globale et l'inventivité protéiforme de Philippe Starck ne doivent pas faire oublier l'essentiel, sa vision : que la création, quelle que soit la forme qu'elle prenne, rende la vie meilleure au plus grand nombre. Il est à ce titre l'un des pionniers et l'une des figures centrales du concept de « design démocratique ».
En déployant son œuvre prolifique dans tous les domaines, des produits de notre quotidien (presse-citron, mobilier, vélo électrique ou éolienne individuelle), de l'architecture (hôtels, restaurants aspirant à être des lieux stimulants) à l'ingénierie navale et spatiale (méga yachts, capsule d'habitation pour tourisme spatial privé), il n'a cessé de repousser les limites et les critères du design, devenant l'un des créateurs les plus visionnaires de la scène internationale contemporaine.
Philippe Starck et sa femme, Jasmine, vivent principalement dans les airs ou dans des "milieux de nulle part".

www.starck.com
Facebook @StarckOfficial
Instagram @Starck

ABOUT PHILIPPE STARCK

The worldwide fame and multifaceted inventiveness of Philippe Starck has always focused on the essential, his vision: that creation, whatever form it takes, must improve the lives of as many people as possible. This is why he is one of the pioneers and one of the central figures of the concept of "democratic design".
By applying his prolific work to all domains, products of our daily life (furniture, lemon squeezer, electric bikes, individual wind turbine), architecture (hotels, restaurants that aspire to be stimulating places) and naval and spatial engineering (mega yachts, habitation module for private spatial tourism), he has continually pushed forward the limits and criteria of design, becoming one of the most visionnary and renowned creators of the international contemporary scene.
Philippe Starck and his wife, Jasmine, mostly live on an airplane or in "middles of nowhere".

www.starck.com
Facebook @StarckOfficial
Instagram @Starck

A PROPOS DE EVOK HOTELS COLLECTION

EVOK, créateur de styles 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.

www.evokhotels.com
Instagram @evokhotelscollection
Facebook @evokhotelscollection

ABOUT EVOK HOTELS COLLECTION

EVOK, a creator of lifestyles, was formed in 2014 by its 3 co-founders: owner Pierre Bastid, and designers & developers Romain Yzerman and Emmanuel Sauvage, who are responsible for the general management.

Classic French at the Nolinski, the Restaurant du Palais Royal, an air of exclusivity at Hameau de la Volière and the Cour des Vosges a relaxed atmosphere at Brach, and a quirky at Sinner, always in a luxury way.

In response to the different tastes and different worlds of our guests: a lifestyle in a luxury style, a central theme that defines each of the group's spaces. A collection that expands beyond borders. Different, enriching projects.

Diving straight into the atmosphere of a town, a neighbourhood, experiencing every pulse. Discovering its traditions and style. That's the Evok spirit. Starting again from scratch to create new emotions. Finding a special place, rediscovering it, and offering it a second lease of life at the hands of designers such as: Starck, Auer, Deniot, Tollemer, Lecoadic & Scotto...

Each hotel, with its own ambition, universe and quality of life inspired by the ground it stands on.

www.evokhotels.com
Instagram @evokhotelscollection
Facebook @evokhotelscollection

INFORMATIONS

HÔTEL HOTEL	5 étoiles 59 chambres & suites Chambre classique à partir de 25 m²	5 stars 59 rooms and suites Classic room from 260 ft²
CLUB DE SPORT SPORT CLUB	1000 membres 2 piscines (22 m x 6 m et 5 m x 6 m) Cours collectifs quotidiens Consultations : Ostéopathie, Naturopathe, Diététique...	1000 members 2 pools Daily collective classes Consultations: Osteopathy, Naturopathy, Dietary...
RESTAURATION FOOD SERVICES	Restaurant (160 couverts + 20 en terrasse) Bar Pâtisserie ouverte de 7 h 30 à 20 h 30	Restaurant Bar Pastry boutique
ESPACES EXTÉRIEURS OUTDOOR SPACES	Terrasses Rooftop avec potager et vue à 360° sur Paris	Terraces Rooftop garden
ACCESS ACCESS	Localisation : Trocadéro, Tour Eiffel Adresse : 1-7 rue Jean Richepin 75116 Paris Metro : Rue de le Pompe La Muette	Localisation: Trocadero, Tour Eiffel Address: 1-7 rue Jean Richepin 75116 Paris Metro: Rue de le Pompe La Muette

CONTACT PRESSE / MEDIA CONTACTS

EVOK

LOUISE SARFATI
lsarfati@evokhotels.com

BMRP AGENCY

CLAIRE GATHY
+33 (0)6 26 68 06 84
c.gathy@bmrp.fr

BÉATRICE KORB KAPLAN
b.korb@bmrp.fr

UNITED KINGDOM

ELLIE TAYLOR-ROBERTS
ellie@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN
cara@bacchus.agency

MIDDLE EAST

RAMI EL HUSSARI
rami@tohpr.com

RUSSIA

YULIA TARASOVA
ytarasova@rsvp-agency.com

KOS PARIS

SOPHIE ALLOUCHE
sophie.allouche@kos-paris.com

UN
STYLE
DE VIE
À
PARIS

1-7 RUE JEAN RICHEPIN
75016 PARIS
CONTACT@BRACHPARIS.COM
BRACHPARIS.COM