

**EVOK**

LA COLLECTION





EXCLUSIVITÉS  
AU SOMMET



#### UNE DESTINATION

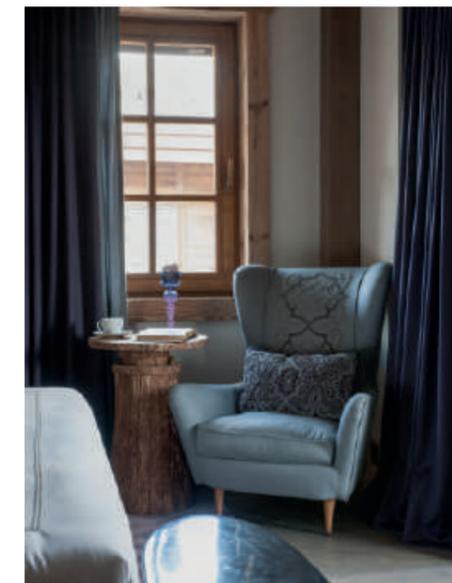
**Courchevel 1850** – Station mythique, Courchevel fait référence depuis les années 1950. C'est là qu'en 2014, Evok a choisi d'ouvrir ses chalets, le Hameau de la Volière : à flanc de montagne, ski in/ski out, au pied des pistes du plus grand domaine skiable au monde.

#### UNE HISTOIRE

**Beau trio** – Ils s'appellent Les Bastidons, Cryst'Aile et Nanuq. Des maisons au sommet. Des refuges d'exception, qui peuvent accueillir une douzaine de personnes chacun, dans la station star des Alpes.

#### UNE SIGNATURE

**Christophe Tollemer** – L'architecte d'intérieur a imaginé et aménagé les trois chalets sans les dupliquer. Pour la conception de ces trois chalets, Christophe Tollemer a sollicité plus de 70 corps de métier et dessiné 40 meubles originaux. Ils ont chacun leur identité. Mais tous puisent leur personnalité dans des lignes sobres, graphiques, la noblesse du bois, l'élégance de la pierre. Chaque chalet compte cinq étages. Grands espaces, terrasses, hauteurs sous plafond, balcons, baies vitrées pour faire entrer la lumière : tout concourt à un inoubliable séjour. A cela, s'ajoutent piscine, spa, billard, salle de cinéma, bibliothèque, bar et services sur-mesure (conciergerie, butler, chef, coach sportif, babysitting...) pour compléter une expérience loin des standards hôteliers habituels.





#### UNE ATMOSPHÈRE

**Luxe exclusif** – Le Hameau de la Volière invite à vivre au cœur de l'effervescence de la station mythique de Courchevel, tout en pouvant s'isoler, se ressourcer, se détendre, se poser, se reposer. Dans chaque chalet, tout incite à prendre le temps : salons, cuisine, salle à manger, chambres, canapés XXL, douceur d'un plaid, moelleux d'un coussin, plongeon dans la piscine...

---

#### HAMEAU DE LA VOLIÈRE

---

Quartier des Chenus, Chemin des Ecureuils

---

73120 Courchevel

---

[contact@evokhotels.com](mailto:contact@evokhotels.com)

---

[hameaodelavoliere.com](http://hameaodelavoliere.com)

---



## SITE CLASSÉ & TABLE ÉTOILÉE



### UNE DESTINATION

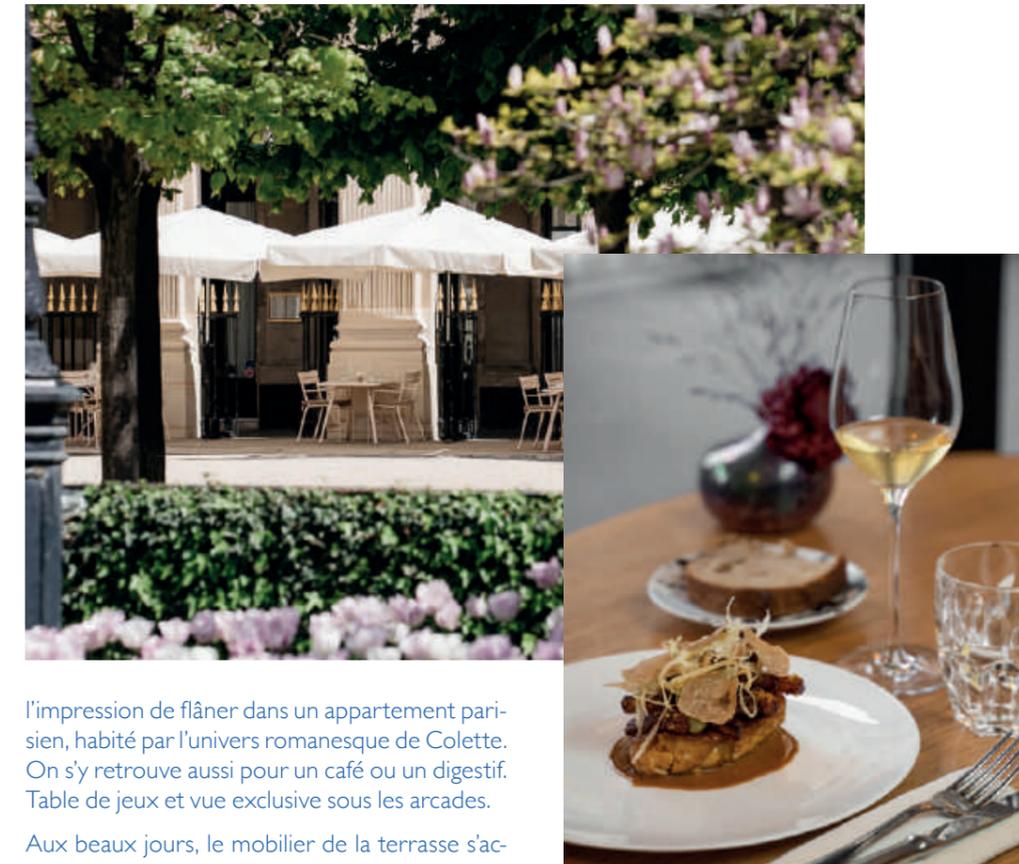
**Jardin du Palais Royal** – C'est dans le Paris historique artistique et créatif, que le restaurant a élu domicile. Créé en 1633, désormais site classé et jardin dit « remarquable », il abrite une table d'une quarantaine de couverts, auréolée d'une étoile au Guide Michelin depuis 2017.

### UNE HISTOIRE

**L'essence d'une renaissance** – L'essence d'une renaissance – En 2014, Evok reprend Palais-Royal Le Restaurant. L'objectif: le transformer, lui offrir une nouvelle jeunesse, une autre dynamique. L'investissement sera de taille pour casser, repenser, bousculer les codes de la restauration gastronomique. Palais Royal Le Restaurant se transforme et révèle un nouveau visage, une nouvelle identité culinaire et bouscule les standards de la Table étoilée afin de la décomplexer, la rendre plus joyeuse, plus parisienne. Deux ans après son ouverture en 2015, il décroche sa première étoile.

### UNE SIGNATURE

**Christophe Tollemer** – L'architecte d'intérieur s'est inspiré du « plus beau jardin de Paris », selon lui, pour agencer, organiser, décorer Palais-Royal Le Restaurant. Noir et blanc, arches, corniches, pierre, calepinage... tout fait écho à l'architecture des galeries qui bordent le jardin. A cela s'ajoute les œuvres de l'artiste Pierre-Roy Camille : celles-ci jalonnent le hall traversant, qui relie la rue de Valois et la galerie éponyme. Rideaux et tentures murales, en jute et lin, mobilier en chêne naturel et rotin habillent la salle du rez-de-chaussée. Même subtilité des accords dans les salons, à l'étage, où mobilier de style, lit de repos, cheminée, bibliothèque, peintures et dessins donnent



l'impression de flâner dans un appartement parisien, habité par l'univers romanesque de Colette. On s'y retrouve aussi pour un café ou un digestif. Table de jeux et vue exclusive sous les arcades.

Aux beaux jours, le mobilier de la terrasse s'accorde aux couleurs de la pierre des arcades du Palais Royal. Effet ton sur ton : tout se fond, se confond. Aux mois de Juin et Juillet, la terrasse accueille les rendez-vous musicaux « Les Jeudis Jazz ». Le temps de ces soirées estivales d'exception, le Jardin du Palais-Royal vibre au son des guitares et contrebasses du jazz manouche et permet aux amateurs de vivre une expérience musicale et gustative.



#### UNE TABLE

**Philip Chronopoulos** – Philip Chronopoulos – D'origine grecque, il a suivi une formation à l'école Paul Bocuse, à Lyon. Puis il a rejoint L'Atelier Robuchon à Londres, L'Arpège d'Alain Passard à Paris, et participe au lancement de l'Atelier Robuchon Etoile, toujours dans la capitale française, sa ville de cœur. La sensibilité écoresponsable du Chef se traduit par une cuisine pensée de A à Z, et composée de produits français. Une manière pour Philip de mettre du sens dans sa cuisine et d'entraîner toute sa brigade dans sa vision. La carte est renouvelée régulièrement avec un nouveau format. Pour le Palais-Royal Le Restaurant, il signe une carte rendant hommage à la cuisine française sans oublier ses influences originelles. Sa signature, c'est son identité culinaire singulière. Il dénature le produit le moins possible et s'inspire des saisons pour en révéler les textures, les parfums, les saveurs, les couleurs jamais sacrifier goût et gourmandise.

#### UNE ATMOSPHÈRE

**Luxe classique** – En 2020, Emmanuel Sauvage, Co-Fondateur et Directeur Général d'Evok, ainsi que Philip Chronopoulos décident de donner une nouvelle énergie à la 1ère adresse Evok. Ensemble, ils sentent qu'il est temps de donner à Palais-Royal Le Restaurant plus de liberté, une nouvelle dynamique plus parisienne et contemporaine avec de nouvelles perspectives. Avec une volonté de retrouver des goûts francs, le Chef crée une cuisine lisible et sobre. Le cérémonial est allégé. On partage le pain. L'atmosphère et le service sont décontractés et simples. Carte de cocktails créatifs. Serveurs en chino et baskets



aux pieds. Fred Viktor signe une playlist fraîche et éclectique. L'élégance est toujours présente. Elle et se cache dans un sourire, une attention, un détail, qui font de cette table, une adresse étoilée. Une nouvelle vision conviviale et détendue de la table gastronomique...

#### PALAIS-ROYAL LE RESTAURANT

110 Galerie de Valois, 75001 Paris

Tél. +33 (0)1 40 20 00 27

restaurantdupalaisroyal.com





**NOLINSKI**  
PARIS

L'ÉLEGANCE  
À LA FRANÇAISE



#### UNE DESTINATION

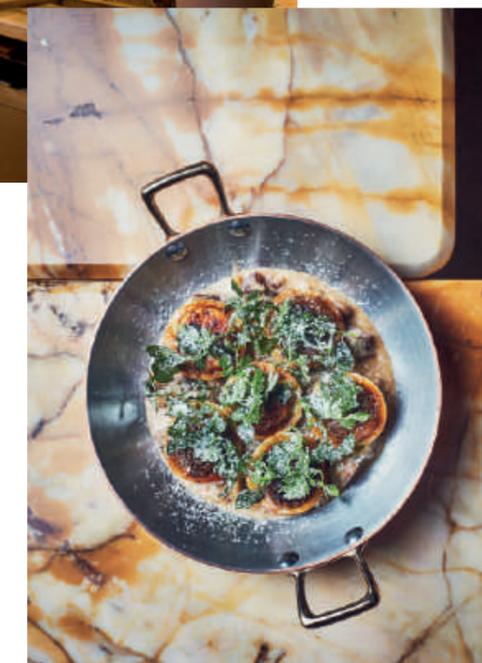
**Louvre - Opéra** – Le Nolinski s'est installé entre Comédie Française, Palais Royal, rue Saint-Honoré et Opéra Garnier. Un quartier qui vit, s'anime dès le matin tôt, au rythme des bureaux, boutiques, passants pressés, touristes flâneurs, jusqu'au soir tard, au gré d'une fashion week, d'un spectacle, d'un dîner entre amis, d'une nocturne au Louvre...

#### UNE HISTOIRE

**Premier hôtel Evok** – Il incarne l'art de vivre à la française, l'élégance d'un luxe discret, le charme d'une adresse que l'on donne aux amis. Premier hôtel d'une collection d'établissements en versions très originales, le Nolinski mêle raffinement et audace, luxe classique et grain de folie.

#### UNE SIGNATURE

**Jean-Louis Deniot** – L'architecte d'intérieur a revisité déco et décors classiques français sur les six étages du Nolinski. Moulures, boiseries, mobilier chiné, sculptures, céramiques, douceur des éclairages, portes vêtues de miroirs, rideaux feutrés, tapis épais, déclinaison de tonalités colorées en accord avec un camaïeu de gris et bétons cirés : chaque parti pris, chaque détail, chaque objet donne des allures d'appartement haussmannien aux 45 chambres – dont 9 suites. A cela s'ajoute la réception minimaliste en marbre de Carrare vert, qui abrite une sculpture de bronze, et les nuages peints à la main du grand escalier, comme pour symboliser une surprenante... montée au ciel.



#### UNE TABLE

Dans un décor dans l'esprit intemporel des années 30, Nolinski le Restaurant propose une carte imaginée par le Chef Philip Chronopoulos, également aux commandes de Palais Royal Le Restaurant, (1 étoile Michelin, situé à quelques minutes de l'hôtel)..



#### LE GRAND SALON

Le **Grand Salon**, dont le décor a été pensé par Jean-Louis Deniot et réalisé par Florence Girette, accueille un bar à cocktails dans une atmosphère tamisée et confidentielle.

#### UN SPA

**La référence parisienne du spa** – sol en granit, boiseries, bougies, miroirs, couloir de nage de 16 mètres, cabines de soins, sauna, hammam : bienvenue au Spa Nolinski by La Colline. Un espace à part, plongé dans l'obscurité, pour de nouvelles sensations.

Soins ou coaching personnalisé, détente absolue ou remise en forme, une parenthèse hors du temps et de la ville.

#### UNE ATMOSPHÈRE

**Luxe classique** – Adresse à la fois élégante, curieuse, audacieuse, le Nolinski est le parfait pied-à-terre pour une immersion immédiate dans la vie de la ville. C'est le point de départ idéal pour flâner, découvrir, visiter, rencontrer, oser, s'aventurer... comme un vrai Parisien.

#### NOLINSKI

---

16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris

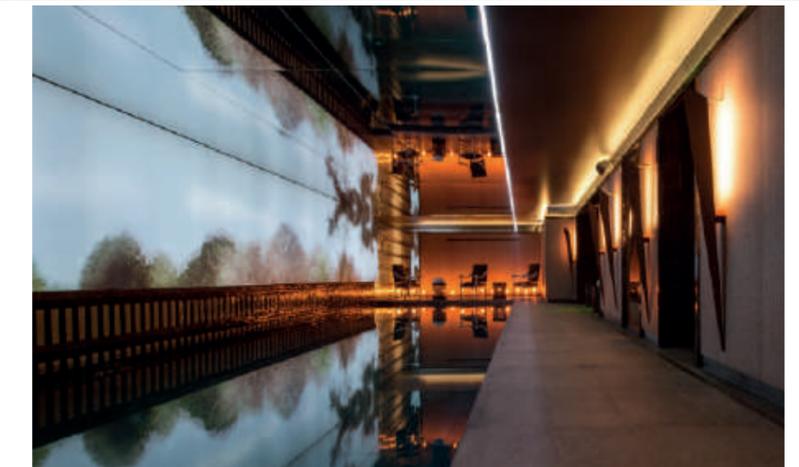
---

Tél. +33 (0)1 42 86 10 10

---

[nolinskiparis.com](http://nolinskiparis.com)

---





UN STYLE  
DE VIE À PARIS



#### UNE DESTINATION

**Le XVI<sup>e</sup> arrondissement** – Choisir les beaux quartiers pour ouvrir un hôtel au style de luxe décontracté : c'est le pari un peu fou d'Evok. Loin des adresses en vue ou en vogue, le Brach Paris ose l'ouest parisien pour s'ériger en lieu de vies, de cultures, de rencontres, de métissages.

#### UNE HISTOIRE

**Poste restante** – C'est un ancien centre de tri postal des années 1970, d'une superficie de 7 000 m<sup>2</sup>, qu'Evok a investi pour le métamorphoser en hôtel de 52 chambres et suites. Un style de vie à Paris.

#### UNE SIGNATURE

**Philippe Starck** – Pour transformer le bâtiment d'origine, le designer Philippe Starck a mis sur le verre, auquel s'allient métal, bois, béton et cuir. Des matières nobles et durables pour une rencontre inédite entre architecture des années 1930, Bauhaus, Dada, modernisme et touches de surréalisme. Pour incarner chambres, lobby et salons : des objets, sculptures et pièces de mobilier, le tout chiné, déniché, accumulé pour réinventer l'esprit du bâtiment originel. Quant à la profusion de livres, partout, pour tous, elle n'a rien d'un effet de style : la sélection est renouvelée à chaque rentrée littéraire. Les 7 suites des 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> étages s'ouvrent chacune sur une terrasse, avec bain norvégien, et vue panoramique sur Paris, ses toits, et la tour Eiffel pour certaines. Autre exclusivité : l'accès au potager perché sur le toit avec vue à 360°.



#### BRACH

1-7 rue Jean Richepin, 75016 Paris

Tél. +33 (0)1 44 30 10 00

[brachparis.com](http://brachparis.com)





#### UNE TABLE

**Plein soleil** – Toutes les saveurs du bassin méditerranéen inspirent la cuisine saine, équilibrée et gourmande du chef Adam Bentalha. Sa carte 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. Ses créations sont à savourer au comptoir face aux cuisines ouvertes, à la table d'hôtes ou dans la salle du restaurant. Au 1<sup>er</sup> étage, une vaste terrasse, couverte l'hiver offre une carte aux consonances d'Asie. Toute l'année, la pâtisserie du Brach s'ouvre aux Parisiens : cette véritable boutique de quartier met à l'honneur les douceurs sucrées de Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France.

#### UN CLUB DE SPORT

**En mouvements** – Élément fondateur du Brach, le Club de Sport se déploie sur plusieurs centaines de mètres carrés et prend soin des corps dans une ambiance inspirée des clubs de boxe des années 30. 1000 membres permanents et les clients de l'hôtel, s'y croisent pour nager, se muscler, s'étendre et se détendre. Au programme : piscine de 22 mètres, bassin d'eau chaude, sauna, hammam, grotte de sel de l'Himalaya, cours de fitness, pilates, yoga, gym, coiffeur-barbier soins esthétiques et ostéopathe résidents...

#### UN SPA

Brach s'est associé à KOS PARIS pour ses **suites beauté**, situées au 1<sup>er</sup> étage de cette immense maison de verre. Pour chaque soin, des ingrédients naturels et issus de l'agriculture biologique en provenance de plusieurs régions du monde pour des protocoles précieux et apaisants.



#### UNE ATMOSPHÈRE

**Luxe décontracté** – Brach, c'est l'adresse ouverte sur la ville qui innove, soignant et signant chaque détail. L'idée : personnaliser chaque prestation. Ne proposer que du sur-mesure.



SINNER

TOUS  
LES POSSIBLES



#### UNE DESTINATION

**Le Haut-Marais** – C'est le cœur de Paris, successivement marécages, concentré de résidences ecclésiastiques, quartier aristocratique et aujourd'hui, QG d'une certaine avant-garde. Le Marais conte et raconte Paris. À la fois site historique, antichambre des fashion weeks et melting-pot culturel, ce quartier singulier a tout pour adhérer à l'audace recherchée par Evok.

#### UNE HISTOIRE

**Un lieu d'avant-garde** – Sinner incarne l'audace, la quête de liberté, mais aussi une élégance teintée de fantaisie, poésie, légèreté. Sinner est une zone d'expressions multiples. L'impertinence est tolérée. La curiosité artistique est encouragée. Inédit, insolite, hors-piste et goût du risque... Tout rythme l'univers Sinner. C'est un hommage à ce quartier mais c'est aussi le clin d'œil aux jours heureux, à l'insouciance des années 70 et aux heures incandescentes à venir.

#### UNE SIGNATURE

**Tristan Auer** – L'architecte d'intérieur a l'habitude de naviguer entre les époques et les styles. Il aime aussi se laisser embarquer « dans des aventures », comme il dit. Celle du Sinner avait tout pour lui plaire : penser un hôtel de luxe de 43 chambres - dont une suite - entre monastère et couvent, lieux de vies et d'isolement, élégance et extravagance. De sa réflexion est né un hôtel très particulier où derrière une façade et une entrée quasi monacale, surgit une invitation à l'insouciance, à l'incandescence. Contrastes et ruptures se succèdent. D'un côté les volumes imposants, les volutes suggestives, l'opulence d'un velours ou d'un drapé. De l'autre, les couloirs éclairés



à la seule lanterne, une bande-son sur-mesure et des chambres inspirées et incarnées – avec profusion de livres et vinyles. Le soir, les strass, paillettes, lunettes noires et nuits blanches... La journée, le calme derrière les vitraux, la lumière des grands volumes et une atmosphère apaisante.





#### UN LIEU D'ART

**Expositions,** rendez-vous d'architecture, de mode, de musique et de design, les évènements culturels trouvent toujours écho derrière les vitraux du Sinner qui accueille plus de 800 œuvres d'art, une sélection avertie de vinyles et de beaux livres dans toutes les chambres. La DA musicale est confiée au très pointu Fred Viktor. Anatole Desachy a constitué une collection unique qui compte autant de monographies de photographes de renom que d'œuvres d'écrivains du monde entier. Amélie du Chalard, quant à elle, a sélectionné des œuvres d'art à la fois contemporaines et anciennes mais également, des créations sur-mesure.

#### UNE TABLE

**Sinner le restaurant** se métamorphose tout au long de la journée, autour d'une cuisine ethnique imaginée par Adam Bentalha, comme celle au Kanoun en Afrique du Nord. En puisant dans ces inspirations du désert et d'Amérique du Sud, il décline une carte métissée. On retrouve une cuisine de tribu, à la fois joyeuse, et spontanée qui vient créer le lien et cette simplicité conviviale non feinte.

#### UN SPA

**Retraite parfaite** – Son nom : Ablutio, ambiance sobre, sombre, un rien monacal, dans cet espace hors du temps, pensé tels des thermes romains. Il est signé Orveda, en exclusivité mondiale, première adresse de soins de la marque.



#### UNE ATMOSPHÈRE

**Luxe décalé** – A mi-chemin entre l'expérience confidentielle et le rite initiatique, un séjour au Sinner marque les esprits. Qu'il soit douce hallucination pour les uns ou invitation au voyage pour d'autres, il ne laisse personne indifférent. Sinner offre une ouverture à la culture : mode, musique, design, architecture...

#### SINNER

116 rue du Temple, 75003 Paris

Tél. +33 (0)1 42 72 20 00

[sinnerparis.com](http://sinnerparis.com)





COUR DES VOSGES  
PARIS

ENTRÉE  
DANS L'HISTOIRE  
DE FRANCE



#### UNE DESTINATION

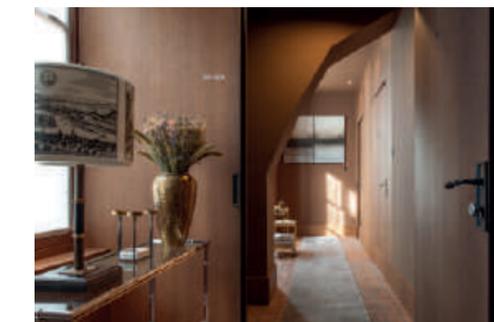
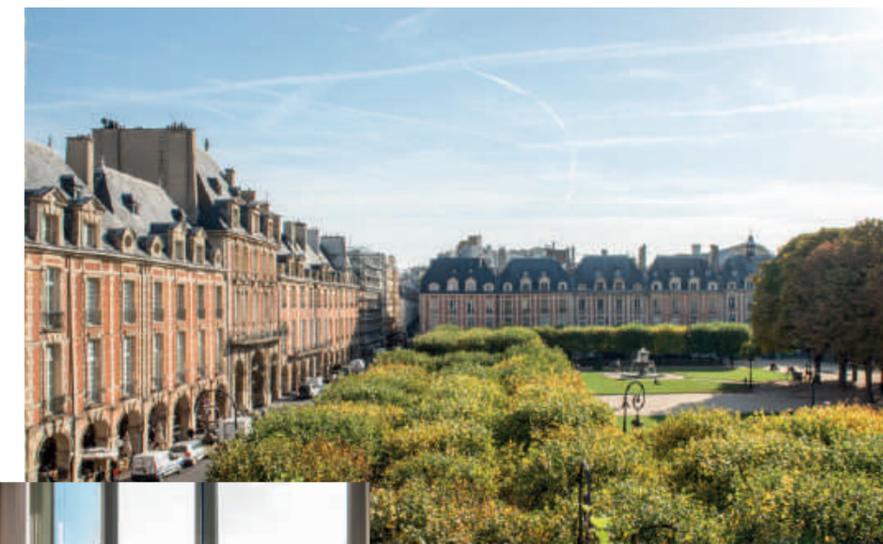
**Place des Vosges** – Dans une demeure XVII<sup>e</sup> siècle de la place des Vosges, Cour des Vosges est un de ses somptueux pavillons, reconnaissables à leur façade de briques roses et leur toit d'ardoise. Site unique, historique, authentique. Site exclusif et classé, pour une parenthèse hors du temps et la découverte d'un Marais particulier. Chaque hôte choisit sa suite ou sa chambre avec vue.

#### UNE HISTOIRE

**Noblesse oblige** – Pousser la porte de Cour des Vosges, c'est entrer dans un rêve. Ici, on est ailleurs. Comme si Cour des Vosges était l'hôtel (très) particulier d'une grande famille française, domiciliée dans les lieux depuis le XVI<sup>e</sup> siècle. Une famille d'amateurs d'art, de collectionneurs, qui prendrait plaisir à compiler et accumuler sculptures, céramiques, tapisseries, pièces de mobilier... au fil des décennies, au gré des courants artistiques et des rencontres qui auraient jalonné ces générations de mécènes...

#### UNE SIGNATURE

**Lecoadic & Scotto** – Les architectes Yann Le Coadic et Alessandro Scotto ont puisé dans l'histoire et un passé recomposé, tels des archéologues, pour mieux en révéler la beauté, la singularité, la force. Ils ont ainsi créé 12 chambres & suites sur 4 étages, où ils ont pris soin de conserver volumes, hauts plafonds peints, doubles portes, salons en enfilade, objets d'époque mixés avec des pièces de design des années 1970





Entre jeu de contrastes et opposés qui s'attirent : des terres cuites anciennes flirtent avec des tapisseries azur, des lampes candélabres côtoient des tables en inox et plateau bar en verre, le lit à baldaquin est revisité, tandis que des statues font de l'œil aux paravents laqués. L'expérience se prolonge dans le bain romain et au salon de thé Brach la Pâtisserie, ouvert également aux Parisiens. Comme chaque adresse Evok, les pâtisseries sont signées Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France.

#### UNE ATMOSPHÈRE

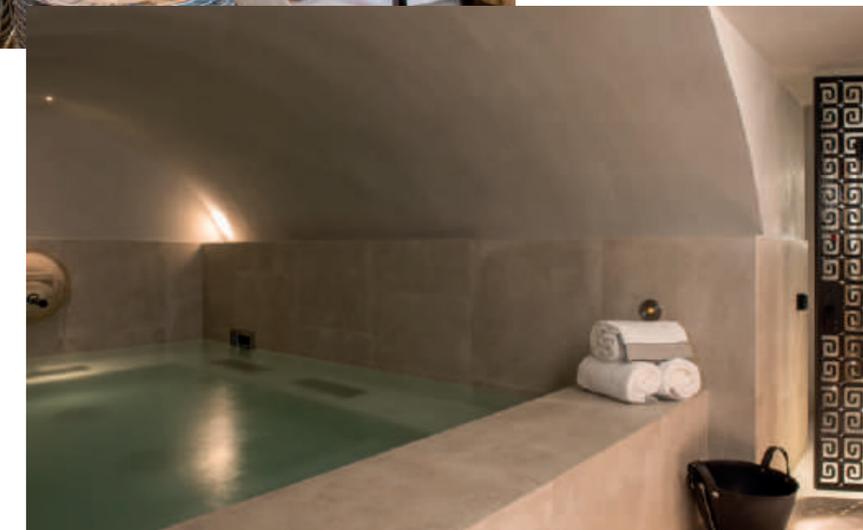
**Luxe exclusif** – Cour des Vosges n'est pas un hôtel de luxe traditionnel mais une maison de luxe, une demeure à part. Elle se compose de chambres et suites aux airs de pied-à-terre pour épicuriens, hédonistes, passionnés d'histoire de France. Une invitation à redécouvrir l'art de vivre à la française, où les repères du quotidien cèdent leur place à la confidentialité et l'élégance. À deux pas, l'effervescence de l'un des quartiers les plus animés et vivants de Paris.

#### COUR DES VOSGES

19 place des Vosges, 75004 Paris

Tél. +33 (0)1 42 50 30 30

[courdesvosges.com](http://courdesvosges.com)





**EMMANUEL SAUVAGE**  
CHEF D'ORCHESTRE

*“Ce que nous proposons doit être juste, avoir du sens.”*

Fort d'une expérience de plus de vingt ans dans l'hôtellerie de luxe, Emmanuel Sauvage a une parfaite maîtrise du marché parisien. Il gravit les échelons pour devenir directeur général d'hôtels tel que le Burgundy Paris où il travaille à la création du concept post-rénovations en 2009.

En janvier 2014, déniché par Romain Yzerman, il rejoint le family office de Pierre Bastid pour créer et donner naissance au groupe Evok. L'histoire commence avec la métamorphose de Palais Royal Le Restaurant, désormais étoilé. Puis c'est l'ouverture du Nolinski en 2016, du Brach en 2018, du Sinner et de la Cour des Vosges en 2019...

Ce passionné de l'hôtellerie, développe une nouvelle vision de l'hôtellerie et du service, garantissant qualité du service, la personnalisation à l'extrême, mais aussi un grain de folie, de la fantaisie, voire une certaine démesure. Une alchimie subtile à trouver. Un mélange des gens et des genres à concocter. Quant au luxe, Emmanuel Sauvage le veut multiple pour chaque envie,

pour des hôtes différents : un style de vie pour un style de luxe. C'est ainsi que chaque projet s'inscrit dans un concept singulier.

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

Ce sont des équipes atypiques et ouvertes d'esprit, des profils mélangés et passionnés qui peuvent incarner un établissement, lui donner une identité, de la personnalité, de la vie et même un style de vie.

Le trio, Pierre Bastid, Romain Yzerman et Emmanuel Sauvage, poursuit le développement d'Evok par de-là les frontières, avec plusieurs ouvertures à venir à l'international avec le Nolinski Venise designé par Lecoatic & Scotto, Brach Rome et Brach Madrid d'ores et déjà signés avec Philip Starck.



**HAMEAU DE LA VOLIÈRE**  
Quartier des Chenus  
Chemin des Ecureuils  
73120 Courchevel  
contact@evokhotels.com  
hameaudelavoliere.com



**RESTAURANT DU PALAIS ROYAL**  
110 Galerie de Valois  
75001 Paris  
Tél. +33 (0)1 40 20 00 27  
restaurantdupalaisroyal.com



**NOLINSKI**  
16 avenue de l'Opéra  
75001 Paris  
Tél. +33 (0)1 42 86 10 10  
nolinskiparis.com



**BRACH**  
1-7 rue Jean Richepin  
75016 Paris  
Tél. +33 (0)1 44 30 10 00  
brachparis.com



**SINNER**  
116 rue du Temple  
75003 Paris  
Tél. +33 (0)1 42 72 20 00  
sinnerparis.com



**COUR DES VOSGES**  
19 place des Vosges  
75004 Paris  
Tél. +33 (0)1 42 50 30 30  
courdesvosges.com

CONTACTS PRESSE

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

ROYAUME-UNI

---

ELLIE TAYLOR-ROBERTS  
ellie@bacchus.agency

USA

---

CARA CHAPMAN  
cara@bacchus.agency

MOYEN-ORIENT

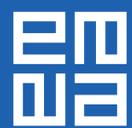
---

RAMI EL HUSSARI  
rami@tohpr.com

RUSSIE

---

MARINA SENKEVICH  
m.senkevich@labibliotheque.ru



**EVOK**

17 AVENUE DE L'OPÉRA, 75001 PARIS

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

[CONTACT@EVOKHOTELS.COM](mailto:CONTACT@EVOKHOTELS.COM)

[EVOKHOTELS.COM](http://EVOKHOTELS.COM)