



EVOK

**PRÉSENTE SA GALETTE
DES ROIS 2022**

EVOK PRESENTS ITS
GALETTE DES ROIS 2022



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - PRESS RELEASE
AOÛT - AUGUST 2021

Pour commencer l'année en beauté, Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie, reste fidèle à la tradition et imagine pour Evok une galette des rois singulière aux inspirations orientales. Une création originale à retrouver à La Pâtisserie du Brach ou au comptoir Brach La Pâtisserie de Cour des Vosges.

GALETTE ÉTOILE

Feuilletage au beurre AOP des Charentes,
Crème amandes et sésame à la fleur d'oranger,
Fruits moelleux et fruits secs grillés au miel.

Prix : 52€ / 6 personnes

Prise des commandes à partir du 1^{er} décembre 2021
Retrait des commandes entre le 1^{er} et le 15 janvier 2022
(commande 48h à l'avance).

Prise et retrait des commandes :

BRACH,
COMPTOIR PÂTISSERIE
1-7 rue Jean Richepin,
75116 Paris
Tél : +33 (0)1 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

For a great start to the year, Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie, has stayed true to tradition, designing a unique galette des rois with Eastern inspirations for Evok. This original creation can be found at the Brach Pâtisserie or the Brach La Pâtisserie counter at Cour des Vosges.

STAR GALETTE

Puff pastry with AOP Charentes butter,
almond and sesame cream with orange blossom,
rehydrated fruit, and dried fruit roasted with honey.

Price: €52 / 6 people

Can be ordered starting December 1st, 2021
Pick up January 1-15, 2022 (order 48 hrs in advance)

Order taking and collection:

BRACH,
LA PÂTISSERIE COUNTER
1-7 rue Jean Richepin,
75116 Paris
Tel: +33 (0)1 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

À PROPOS D'EVOK

EVOK, créateur de lieux de vie, est né en 2014 de 3 co-fondateurs : Pierre Bastid propriétaire, Romain Yzerman, son bras droit et Emmanuel Sauvage, Directeur Général. Classique « à la française » au Nolinski, au Palais Royal Restaurant et à la Cour des Vosges, exclusif au Hameau de la Volière, 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.

@evokparis www.evokhotels.com

ABOUT EVOK

EVOK, the creator of living spaces, was formed in 2014 by 3 co-founders: Owner Pierre Bastid, his right-hand man Romain Yzerman, and General Director, Emmanuel Sauvage. A classic French touch at the Nolinski, the Palais Royal Restaurant, and the Cour des Vosges, an exclusive one at Hameau de la Volière, relaxed at Brach, and quirky at Sinner. In response to the different tastes, the different worlds of guests: A lifestyle for luxury style, a central theme that defines each space in the group. A collection that burgeons across borders. Different, enriching projects. Diving straight into the atmosphere of a village, a neighborhood, 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, Quality of life inspired by the ground it stands on.

@evokparis www.evokhotels.com

EVOK COORDINATION PRESSE
EVOK PRESS COORDINATION

MARTIN MOUNOT
mmounot@evokhotels.com

BUREAUX DE PRESSE
PRESS CONTACT

FRANCE

BÉATRICE KORB KAPLAN
b.korb@bmrp.fr

ROYAUME-UNI / UNITED KINGDOM

ELLIE TAYLOR-ROBERTS
ellie@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN
cara@bacchus.agency

RUSSIE / RUSSIA

MARINA SENKEVICH
m.senkevich@labibliotheque.ru

MOYEN-ORIENT / MIDDLE-EAST

DANIA SAWEDEG
dania@hfaconsultancy.com



EVOK

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