

Expériences inédites, visites guidées, excursions parisiennes ou évasions,
Evok a distillé toutes ses adresses et ses envies.

CABINET DE CURIOSITÉS

Raffinement éclectique, rêverie insolite

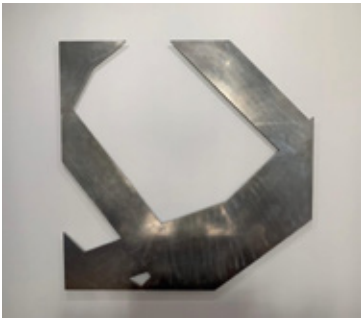
EXPOSITION

La Collection
Courtauld :
le parti de
l'impressionnisme

Fondation Louis Vuitton
Jusqu'au 17 Juin 2019

L'exposition présente la collection de Samuel Courtauld. L'une des collections les plus significatives de peintres impressionnistes, rassemblés pour la première fois à Paris depuis 60 ans. Elle réunit quelque 110 œuvres. Occasion unique de découvrir certaines des plus grandes peintures françaises de la fin du XIX^e siècle et du tout début du XX^e siècle (Manet, Seurat, Cézanne, Van Gogh, Gauguin).
8 Avenue du Mahatma Gandhi, 75116 Paris

The Courtauld Collection: A Vision for Impressionism Fondation Louis Vuitton - Through June 17, 2019
This exhibition presents the collection of Samuel Courtauld, one of the most important collections of Impressionist paintings. It includes some 110 artworks, which are being shown in Paris for the first time in 60 years. This is a unique opportunity to discover some of the greatest French paintings of the late 19th and early 20th centuries, by artists including Manet, Seurat, Cézanne, Van Gogh, and Gauguin.



ARTY

Frédéric Galliano, *Petite perception*°20
Macroscopie (Monade 180.206)

Œuvre représentée
par la Galerie Faure
Beaulieu

Frédéric Galliano élabore des sculptures plates accrochées au mur construites via un protocole rédigé il y a 25 ans. Dans cette série, l'artiste fragmente une réalité et nous questionne ainsi sur la fugacité et la vacuité des perceptions constituant le monde.

Artwork represented by Galerie Faure Beaulieu.

Frédéric Galliano makes flat sculptures attached to walls that are built according to a procedure he developed 25 years ago. In this series, the artist fragments reality and questions us about the transience and hollowness of the perceptions that make up the world.

CONTRIBUTEURS

Emmanuelle de Boysson, Daniel Hauser,
Anne Eveillard, Arnaud Faure Beaulieu.

L'ÉCHAPPÉE DE DANIEL HAUSER,

Rédacteur en Chef Adjoint du magazine
Le Temps d'un Voyage.

Voyage en bord
de mer

Des remparts fortifiés de Saint-Malo aux sensations iodées de Cancale, des mystères et de la religiosité du Mont Saint-Michel aux villas perchées de Dinard, le circuit sillonne entre marées et paysages qui portent au loin.
La région se découvre au fil du vent, au gré des embruns, au long des plages, au temps d'une histoire multiséculaire. L'occasion aussi de déguster les richesses de la mer : huîtres, moules, poissons de pêche... ou quelques spécialités locales – des galettes garnies aux omelettes incomparables de La Mère Poulard. Le séjour se poursuit sur la Côte d'Emeraude, en visite à Dol, à Dinard ou à Fréhel. En amoureux ou en villégiature, les paysages s'étalent en souvenirs inoubliables.

Journey to the Seaside

By Daniel Hauser, Managing Editor at Le Temps d'un Voyage.

From the walls of Saint-Malo to the salty breezes of Cancale, and from the religious mysteries of Mont Saint-Michel to the cliff-top villas of Dinard, it's a journey from sparkling waters to the wide-open countryside. The region is discovered by following the winds, the sea spray, and the sandy beaches, all part of an age-old history. It's also a chance to taste the wealth of the sea — oysters, mussels, and fish — along with some local specialties such as savory crepes and the incomparable omelettes at La Mère Poulard. There is more to see on the Emerald Coast, with visits to Dol, Dinard, and Fréhel. Whether it's a romantic trip for two or a family vacation, the landscapes will be filled with unforgettable memories.



©Bruno Comtesse @I Epok Formidable

UNE PETITE BALADE À PARIS...

par Anne Eveillard, Rédactrice en Chef de
la revue 1 Epok Formidable et du webzine
1-epok-formidable.fr

Bêtes de Seine

Paris ne compte pas que des chiens, chats, rats et pigeons. La capitale abrite aussi quelques espèces rares. A l'instar de la panthère des neiges, choyée à la ménagerie du Jardin des Plantes, ou du poisson-clown de Tahiti, pensionnaire de l'aquarium du Trocadéro. Moins exotiques, mais des plus bucoliques : les poneys du jardin du Luxembourg ou des Buttes Chaumont donnent un air de campagne en pleine ville. Et pour voir des poules, vaches ou moutons, pas la peine d'attendre le Salon de l'Agriculture : ils sont tous, en toutes saisons, à la Ferme de Paris, au cœur du Bois de Vincennes. Enfin, pour les fans de chevaux, rendez-vous au Saut Hermès, chaque année en mars au Grand Palais, ou du côté de l'Ecole Militaire qui propose des stages d'équitation... avec vue sur la Tour Eiffel.

The Wild Side of Paris

By Anne Eveillard, Editor-in-Chief of the journal 1 Epok Formidable and of the webzine 1-epok-formidable.fr

Paris isn't only about dogs, cats, rats, and pigeons. It's also home to a few unusual species. For instance, a snow leopard is pampered at the zoo in the Jardin des Plantes, and the Tahitian clownfish resides in the aquarium at the Trocadéro. There are also less exotic, more bucolic animals, such as the ponies in the Jardin du Luxembourg and the Parc des Buttes Chaumont, which create a countryside feel in the middle of the city. And you don't have to wait for the Agricultural Fair to see chickens, cows, or sheep: they're all available year-round at the Paris Farm, in the heart of the Bois de Vincennes. Finally, for horse lovers, don't miss the Saut Hermès, which takes place every March at the Grand Palais, or riding lessons next to the Ecole Militaire, with a view of the Eiffel Tower.

ON AURA TOUT LU

Emmanuelle de Boysson, romancière, auteur de best-sellers, critique littéraire, journaliste à *Paris Match*, cofondatrice du Prix la Closerie des Lilas et membre du jury Palais-Royal / Ile-aux-Livres, présente sa sélection du moment.

Serotonine

Michel Houellebecq est l'écrivain français le plus célèbre, il raconte l'histoire d'un agronome qui a renoncé à ses idéaux et dont la vie amoureuse est un fiasco. Seule la sérotonine, ce neurotransmetteur, l'aide à vivre. Dégoûté par sa compagne japonaise, il la quitte pour se rendre en Normandie chez un ami aristocrate, éleveur de bovins, où la colère des paysans annonce celle des gilets jaunes. Il tente ensuite de reconquérir Camille, son grand amour, la guette, délire, jusqu'à vouloir éliminer son enfant. Ce récit salvateur, qui dénonce la perte des traditions, les mutations et l'endurcissement des cœurs, est porté par une langue sublime, un humour caustique et l'espoir, qu'après ce retour dans le passé, renaisse la possibilité du bonheur.

Emmanuelle de Boysson, literary critic and president of the Closerie des Lilas price, member of several literary juries and author of several best-selling books, presents her selection.

Michel Houellebecq is the most famous French writer, and yet he has written the story of an agronomist who has given up his ideals and whose love life is a disaster. Only the neurotransmitter serotonin helps him to live. Repulsed by his Japanese girlfriend, he leaves her to go visit an aristocratic friend in Normandy who raises cattle. There, the farmers' anger foreshadows that of the Yellow Vest movement. He then tries to win back Camille, the love of his life, spying on her and raving, to the point of expressing the desire to eliminate her child. This redeeming tale, which criticizes the loss of tradition, transformations, and the hardening of hearts, is expressed with sublime language, caustic wit, and the hope that, after this return to the past, the possibility of happiness will bloom again.



RENCONTRE

Élégant tête à tête



Alain-Dominique
Gallizia

Alain-Dominique Gallizia, architecte, exerce un mécénat personnel dans le domaine de l'Art et plus particulièrement celui du Graffiti sur toile. Installé à Boulogne-Billancourt, il consacre sa vie à aider les artistes dans leur travail et à promouvoir leur Art auprès du grand public.

Votre plus grande émotion ?

Rencontrer Rammellzee, le plus grand des graffeurs et chanteurs américains, venu peindre dans mon atelier.
Votre plaisir épicurien ?
Redécouvrir mes tableaux, avec leurs auteurs, lors des expositions auxquelles

je participe en tant que collectionneur.

L'élégance pour vous ?

La bonté la générosité et l'oblativité, élégance de l'âme.
Une exigence sur laquelle vous êtes intransigent ?
Le désintéressement de la démarche vers l'autre.

Votre plus belle expérience de voyage ?

Le rêve les yeux fermés, loin de vos deux mondes, corporel et temporel.

Un lieu d'exception ?

Un lac italien, rêvé et vécu, à l'intemporel patrimoine artistique.

Votre source d'émulation ?

L'impossibilité mal établie, mais par le plus

grand nombre, de votre projet personnel...

Architect Alain-Dominique Gallizia is a patron of the arts, particularly graffiti art on canvas. In Boulogne-Billancourt, he devotes his life to helping artists with their work and promoting their art to the public.

What was your most emotional experience?

Meeting Rammellzee, the greatest American graffiti artist and singer, who came to paint in my studio.

Your epicurean enjoyment?

Seeing my paintings, with their artists, in the shows I'm part of as a collector.

What is elegance to you?

Goodness, generosity, altruism — the elegance of the soul.

Your definition of uncompromising requirement?

Selflessness and openness to others.

What's your most wonderful travel memory?

Dreaming with my eyes closed, far from both worlds, the physical and the temporal.

What is a special place for you?

An Italian lake, dreamed and experienced, with timeless artistic heritage.

What motivates you?

The so-called impossibility, according to the majority, of a personal project.

Les rendez-vous d'Evok



PORTRAIT DE MARQUE

UNE COLLECTION DE VALEURS BRAND PORTRAIT

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 lieu, son ambition, son univers, son cadre de vie inspiré de l'endroit où il s'installe.

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.

PALAIS ROYAL
RESTAURANT

NOLINSKI
PARIS

BRASSERIE
REJANE
PARIS

HAMEAU
DE LA
VOLIÈRE

COUR DES VOSGES
LE MARAIS-PARIS
1606

SINNER
MARAIS-PARIS



08.04 > 22.04

Les créations de Pâques Evok

Cette année, Yann Brys vous invite au voyage avec l'Œuf du Brach inspiré par les décors de l'hôtel. Au Nolinski il revisite la traditionnelle Cocotte de Pâques dans un esprit moderne et arty.

Evok's Easter creations

This year, Yann Brys invites you on a journey with the Brach Egg, which is inspired by the hotel's décor. At the Nolinski, he redoes the traditional Easter Hen with a modern and artsy twist.

L'Œuf du Brach : 45 € - La Cocotte du Nolinski : 47 €

Brach : 1-7 rue Jean Richépin, 75016 Paris - T. 01 44 30 10 00

Nolinski : 16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris - T. 01 42 86 10 10



À partir du 1^{er} avril

La Terrasse du Brach

Dans ce cadre à la décontraction étudiée, luxueuse et généreuse, ouvert dès 8 h, on peut prendre un petit déjeuner continental. Dans la journée, Adam Bentalha propose une carte snacking aux consonances d'Asie et d'Océanie. Jus pressés et cocktails festifs sont également au programme.

The Brach Terrace

This luxurious, inviting ambiance has been carefully crafted for relaxation. The Terrace will open at 8 a.m. for continental breakfast. During the day, Adam Bentalha has created a menu of small plates with the flavors of Asia and Oceania. Fresh-squeezed juices and festive cocktails are also available.

Brach : 1-7 rue Jean Richépin, 75016 Paris - T. 01 44 30 10 00

Petit-déjeuner de 8 h à 11 h. Fermeture de la Terrasse à 22 h



15.03 > 14.06

Esprit Cabaret de Nolinski

L'Esprit Cabaret de Nolinski réveille le Grand Salon pour la deuxième saison en accueillant de nouveaux shows : contorsionniste, jongleur, dragking, danseuse de hoola hoop, et autres performers... Une carte de cocktails et tapas accompagne le spectacle. The Cabaret Spirit of Nolinski awakening the Grand Salon for the second season by welcoming new shows: contortionist, juggler, dragking, hoola hoop dancer, and other performers... A map of cocktails and tapas accompanies the show.

16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris - T. + 33 1 42 86 10 10



OREILLE SUR

Evok sound

Chaque mois, une playlist Evok est à retrouver sur Spotify.

Every month Evok playlist is available on Spotify.

@evokhotelscollection



SIGNATURE

Le calisson

par Yann Brys, Directeur
de la Création Sucrée Evok.

Un petit gâteau très amande qui permet de retrouver toutes les émotions ressenties lorsque qu'on déguste la confiserie traditionnelle. Il est composé, d'un croustillant aux dragées, d'une pâte d'amande intense, d'un crémeux amande, d'un biscuit moelleux et d'une crème parfumée à l'orange et au citron.

A little almond cake that brings back all the emotions associated with traditional sweets. It's a crusty pastry with sugared almonds, intense almond paste, almond cream, a soft cookie, and cream with orange and lemon flavor.



LIEU À PART

Le Grand Salon du Nolini

Sous les reflets miroitants d'un plafond en feuille d'argent, près de la cheminée en bronze, le Grand Salon convie habitués et résidents de la Maison à se détendre dans ses fauteuils pivotants. Thés relaxants, déjeuners confidentiels et cocktails nocturnes se croisent avec discrétion.

Tous les jours de 8 h à 23 h

Grand Salon

The Grand Salon invites House guests and regulars to relax in the room's swivel armchairs around its bronze fireplace and under a silver leaf ceiling. Tucked away in this secret little exclusive boudoir, music lovers freestyle on the piano. Soothing teas, private lunches and late-night cocktails quietly coexist.

All day from 8am to 11pm.

ÉPICURISME

Petits plaisirs pour épicuriens parisiens

BRUNCH DU BRACH
BRACH BRUNCH

12 H 00 - 15 H 00 90 € par personne 45 € par enfant
Noon - 3PM 90€ per adult, 45€ per child

SALÉ SALTY

- Comptoir italien Italian selection
- Comptoir grec Greek selection
- Comptoir libanais Lebanese selection
- Comptoir fruits de mer Seafood Bar
- Comptoir végétarien Vegetarian selection
- Comptoir plats chauds Hot food bar
- Comptoir pâtes fraîches & risotto
- Fresh pastas & risottos
- L'œuf du brunch Brunch egg

SUCRÉ SWEET

- Comptoir pâtisseries Pastry chef's counter
- Comptoir fruits frais Assortment of fresh fruits
- Atelier gaufres Waffle cooking show
- Pains et viennoiseries maison
- Home-made breads and viennoiseries

* sous réserve de modifications, subject to modifications



LES COCKTAILS DÉTONANTS

par Lucas Bruneau-Boussard
et Thibaut Helard,
barmen au Nolini

Mad Men
Conspiration

- 2 cl de cognac Rémy-Martin VSOP
- 2 cl de rhum Mount Gay Black Barrel
- 2 cl de Bourbon
- 3 cl de liqueur de vanille
- 2 dashes de bitter chocolat

Réalisé au verre à mélange.
Servi dans un verre old fashioned
avec des glaçons.
Décoration : zeste d'orange.

- 2 cl of cognac Rémy-Martin VSOP
- 2 cl of rhum Mount Gay Black Barrel
- 2 cl of Bourbon
- 3 cl of vanilla liquor
- 2 dashes of chocolate bitter

Made in a mixing glass.
Served in an old-fashioned glass
with ice cubes.
Decoration: orange zest.

Illustration By lastspark



REPÉRAGE

Là, au cœur de la capitale : flânez, visitez, embrassez tout ce que vous voulez

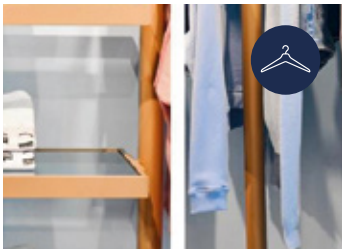


RAN

RAN, c'est une ambiance et un lieu suspendus entre deux temps : un restaurant japonais contemporain, installé dans un mytique hôtel particulier français dans le quartier du Faubourg Saint-Honoré.

RAN is an atmosphere and a place suspended between two eras: a contemporary Japanese restaurant inside a mythic French mansion in the Faubourg Saint-Honoré.

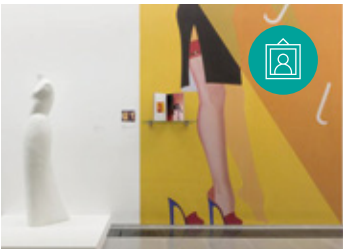
8 rue d'Anjou, 75008 Paris



Chiara Ferragni

La bloggeuse italienne aux 15 millions d'abonnés vient d'ouvrir un flagship à son nom dans le Marais. Un univers chic et fun à l'image de sa collection de chaussures, vêtements et accessoires. The Italian blogger with 15 million followers has just opened an eponymous flagship store in the Marais. It's a fun and chic atmosphere, just like her collection of shoes, clothes, and accessories.

22 rue Debelleye, 75003 Paris



Passer-By à Lafayette
Anticipations

jusqu'au 28 avril.

Lafayette Anticipations accueille l'exposition Passer-By d'Atelier E.B, le label de mode créé par l'artiste Lucy McKenzie et la designer Beca Lipscombe. Réunissant les œuvres d'une douzaine de créateurs, Passer-By met en scène la création contemporaine, l'histoire de la mode et la muséographie ainsi qu'un showroom.

Atelier E.B, the fashion label created by artist Lucy McKenzie and designer Beca Lipscombe, brings together items by a dozen designers, displaying contemporary design, the history of fashion, and museum theory as well as a showroom.

9 rue du plâtre, 75004 Paris



Beaupassage

Lieu de flânerie caché sur la rive gauche, Beaupassage a été investi par des œuvres d'art et des grands noms de la gastronomie avec leurs boutiques et restaurants : Yannick Alléno, Anne Sophie Pic, Pierre Hermé ou encore Thierry Marx.

A place for strolling that's hidden away on the left bank, Beaupassage has been filled with artworks and gourmet stars with epicurean boutiques and restaurants such as Yannick Alléno, Anne Sophie Pic, Pierre Hermé, and Thierry Marx.

53-57 rue de Grenelle, 75007 Paris



Jardin de la Maison
de Balzac

En plein cœur de l'ancien village de Passy, dans le quartier chic de la Muette, se niche la jolie maison de Balzac avec un jardin tout à fait charmant et une belle vue sur la Tour Eiffel. Le lieu idéal donc pour faire une pause champêtre à l'abri des regards.

Balzac's pretty house is nestled in the heart of the former village of Passy, in the chic neighborhood of La Muette. It has an utterly charming garden and a beautiful view of the Eiffel Tower. Therefore, it's the perfect spot for a bucolic break in private.

47 rue Raynourd, 75016 Paris

BIEN-ÊTRE

Équilibre, énergie et relaxation

Programme “Mum to be”

Parce que Brach accompagne les mamans tout au long de leurs grossesses, le Club de Sport propose un programme qui leurs est entièrement dédié :
Because Brach supports mothers throughout their pregnancies, the Sports Club offers a program especially for them:

PROGRAMME MUM TO BE
MUM TO BE PROGRAM
1500 €

MASSAGE PRÉNATAL
PRENATAL MASSAGE
50 min • 140 €

SOPHROLOGIE PRÉNATALE
PRENATAL SOPHROLOGY
50 min • 100 €

Plus d'informations, more information: brachparis.com



LA COLLINE SOIN NATIVAGE

Pionnière, La Colline, fait partie des premières marques à avoir su exploiter les bienfaits des masques au collagène. Elle développe aussi de nombreuses cures d'exception, comme sa cure NatiV Age, la quintessence du soin anti-âge. C'est en étudiant la peau qu'on la comprend. La technologie Endo-Skin, (inspiré par la connaissance du mécanisme cutané) permet d'augmenter et de renforcer l'efficacité anti-âge.

Le soin signature anti-âge, 1h30 – 220€
au Spa Nolinski by La Colline

NATIV AGE – LA COLLINE

As a pioneer, La Colline was among the first brands to make use of the benefits of collagen masks. The brand also develops many other special treatments, such as its NatiV Age treatment, the quintessence of anti-ageing care. It is only with careful study that we can truly understand skin. Endo-Skin technology (inspired by our knowledge of dermal mechanism) helps to increase and bolster anti-ageing effectiveness.

Signature anti-ageing treatment, 90 minutes - €220
at the Spa Nolinski by La Colline

REN Clean Skincare x BRACH

Le Club de Sport du Brach a choisi REN et propose désormais plusieurs protocoles de soins uniques. Formulés sans produits chimiques, uniquement à base d'ingrédients bons pour la peau et dotés des meilleurs bioactifs (dérivés de végétaux et minéraux), les produits REN s'engagent pour une peau et une planète plus saines. The Brach Sports Club has chosen to partner with REN and now offers several unique treatments. Formulated without chemical products and based only on ingredients that are good for the skin and contain the best bioactive ingredients (derived from plants and minerals), REN products are committed to healthier skin (and a healthier planet).

REN
CLEAN SKINCARE

PARIS EST UNE FÊTE

SUB VESPERUM 19.02.19



NEXT

4^e édition des Jeudis Jazz
06.06 > 13.06 > 20.06 > 27.06 >
04.07 > 11.07

En plein cœur du Paris artistique et culturel, le Restaurant du Palais Royal accueille la 4^e édition des Jeudis Jazz. Ces soirées seront rythmées par le son du jazz manouche d'Octave & Anatole et un dîner spécialement créé par le Chef Philip Chronopoulos.

In the artistic and cultural heart of Paris, the Restaurant of the Palais Royal hosts the 4th edition of Jazz Thursdays. These evenings will swing to the sound of the gypsy jazz of Octave & Anatole and feature a specially-created dinner by Chef Philip Chronopoulos.

Restaurant du Palais Royal : 110 galerie de Valois, 75001 Paris - T. 01 40 20 00 27