

EVOK

COLLECTION



JUNE 2026
NUMBER 4
EVOKCOLLECTION.COM

A close-up portrait of a woman with radiant, sun-kissed skin and striking green eyes. She is looking directly at the camera with a soft, confident expression. Her hair is dark and pulled back, revealing her face. She is wearing a gold-colored hoop earring and a small mole is visible on her left cheek. The lighting is bright and natural, highlighting the texture of her skin and the vibrant color of her eyes. The background is a soft, out-of-focus blue.

Radiant energy begins
with collagen.

CLARINS

NEW EXTRA-FIRMING ENERGY

[COLLAGEN]³ TECHNOLOGY¹

Firm. Glow. Energize.

Organic
red ginseng
extract



CLARINS
PARIS
Extra-Firming Energy
[COLLAGEN]³ TECHNOLOGY
Crème fermeté, rides lissées, activatrice d'éclat
Radiance-boosting, wrinkle-smoothing cream

IN 1 WEEK
+33%
SKIN GLOW²
+23%
SKIN FIRMNESS²

NOW REFILLABLE



EDITOR'S LETTER

Dear Readers,

There are places we picture in our minds before they even exist. Destinations arising from a desire, an intuition or a fleeting thought. At Evok Collection, each new establishment promises to tell a new story, entwined with our vision of a sensitive and exacting art of living that is deeply rooted in its era.

At each of our establishments, history is in the making. In Paris, Brach undergoes seasonal transformations, with new partnerships adding to the experience: Kalios is partnering with the Terrasse du 1er, while Villa Minuty is embracing the spirit of the Riviera on the rooftop, inviting guests to spend time suspended between sky and city.

At Nolinski Paris, a new gastronomic page has been turned, celebrating a take on traditional French cuisine in a chic bistro setting. An establishment to be rediscovered from today, which will reveal its new name in September 2026.

In Madrid, Brach asserts its inviting and plural identity, serving a vibrant cuisine influenced by the bountiful flavours of Spanish, French and Mediterranean produce. With Sunday brunch here already extremely popular, the Pâtisserie extends the experience, offering a gourmet stop in the heart of the city all day long.

Nolinski Venice comes alive with the Biennale, affirming more than ever its affinity with the contemporary arts by welcoming artists and embracing unique perspectives. Against the backdrop of this décor steeped in history, another partnership takes shape: Zeffirino, the Genoese establishment founded in 1939, an institution of Italian cuisine, has chosen Nolinski Venice to write a new chapter in its legacy. Two new developments on the horizon. In the heart of the Gulf of Saint-Tropez, Nolinski is preparing to give a new lease of life to an iconic Provençal farmhouse nestled among the pines, turning it into a bright and convivial holiday home, designed as a Mediterranean retreat where time stands still.

In Rome, Brach is also focusing on emotion and character by putting down roots in a vibrant, timeless city, where every detail will define a new way of living in luxury.

Expand, create, convey. Imagine places that you visit not just to stay, but also to awaken emotion. More than just a collection, Evok is an invitation to travel, to feel emotion, and to live every moment to the full.

Chers lecteurs,

Il y a des lieux que l'on imagine avant même qu'ils n'existent. Des destinations qui naissent d'un désir, d'une intuition, d'un souffle. Chez Evok Collection, chaque ouverture est une promesse : celle d'écrire une nouvelle histoire, fidèle à notre vision d'un art de vivre sensible, exigeant et profondément ancré dans son époque.

L'histoire s'écrit au présent, dans chacune de nos adresses. À Paris, Brach se réinvente au fil des saisons, avec de nouvelles collaborations qui prolongent l'expérience : Kalios investit la terrasse du 1^{er}, tandis que Villa Minuty revient dans un esprit Riviera sur le rooftop, invitant à des instants suspendus entre ciel et ville.

Au Nolinski Paris, une nouvelle page gastronomique s'ouvre, célébrant une cuisine française traditionnelle revisitée dans un esprit bistrot chic. Une adresse à redécouvrir dès aujourd'hui, qui dévoilera son nouveau nom en septembre 2026.

À Madrid, Brach affirme son identité chaleureuse et plurielle : une table vivante aux influences espagnoles, françaises et méditerranéennes, où les saveurs dialoguent avec générosité. Le brunch dominical y est déjà un rendez-vous incontournable, tandis que la pâtisserie prolonge l'expérience tout au long de la journée, comme une parenthèse gourmande au cœur de la ville.

À Venise, Nolinski vit au rythme de la Biennale, affirmant plus que jamais son dialogue avec la création contemporaine en accueillant artistes et regards singuliers. Dans ce décor chargé d'histoire, une autre rencontre s'opère : celle de Zeffirino, maison génoise fondée en 1939, institution de la cuisine italienne, qui choisit Nolinski Venezia pour écrire un nouveau chapitre de son héritage. Demain se dessinent aussi deux nouveaux horizons début 2027. Au cœur du Golfe de Saint-Tropez, Nolinski s'apprête à faire renaître un mas iconique, entourés de pins, dans un esprit de maison de vacances, lumineuse et conviviale, pensée comme une parenthèse méditerranéenne où le temps se suspend.

À Rome, Brach poursuivra cette même quête d'émotion et de caractère, en s'installant dans une ville vibrante, intemporelle, où chaque détail racontera une nouvelle manière d'habiter le luxe.

Grandir, créer, transmettre. Imaginer des lieux où l'on vient autant pour ressentir que pour séjourner. Plus qu'une collection, Evok est une invitation à voyager, à s'é mouvoir, à vivre pleinement chaque instant.





CONTENTS



13



16



26



32

9 HAPPENINGS

The Printemps des Poètes at Nolinski Paris • Evok Collection Fashion Prize 2026: The Nolinski traveller • Villa Minuty rooftop is back • The "Blue as velvet" exhibition by Baptiste Laurent • A Greek summer on the terrace of Brach Paris • The egg hunt at the Evok Collection addresses • Exclusive formulas at the Capsule Spa & Sports Club of Brach Madrid • Venice Biennale in partnership with Galerie Perrotin.

Le Printemps des Poètes au Nolinski Paris • Le Prix Mode Evok Collection 2026 : Le voyageur du Nolinski • Le retour du rooftop Villa Minuty au Brach Paris • L'exposition « Blue as velvet » par Baptiste Laurent • Un été grec sur la terrasse de Brach Paris • La chasse aux œufs dans les adresses Evok Collection • Des formules exclusives à La Capsule Spa & Sports Club de Brach Madrid • La biennale de Venise en partenariat avec la Galerie Perrotin.

22 EXPERT INSIGHTS

"Untitled", a work by Pablo Picasso, at Nolinski Venezia • "Qui I ricci di mare sono Stella", a mural by Simon Buret, at Nolinski Venezia • Signature recipe by Chef Adam Bentalha

« Untitled » une œuvre de Pablo Picasso au Nolinski Venezia • « Qui I ricci di mare sono Stella » une fresque de Simon Buret au Nolinski Venezia • La recette du Chef Adam Bentalha

25 TALK SERVICE

A passion born in the darkness of cinema halls, a creative duo that has stood the test of time: Olivier Nakache and Éric Toledano in conversation with Charlotte Bouteloup

Une passion née dans le noir des salles, un duo qui traverse le temps : Olivier Nakache et Éric Toledano se confient à Charlotte Bouteloup.

32 EXPLORE THE CITY

Frédéric Beigbeder's stopovers • Gautier Capuçon's cultural landmarks • CULTURE & INSPIRATIONS, capturing the cultural spirit of Evok Collection

Lesescaliers de Frédéric Beigbeder • Les repères de Gautier Capuçon • CULTURE & INSPIRATIONS, l'essence culturelle de Evok Collection

Editor-in-chief:

Solenn Gubri

Editors:

Auriane de Lestrange, Juliette Roseray

Photographers:

Charles Jean, Guillaume Czerw, Simon Detraz, Maxime Moreno, Odieux Bobby, Jean Picon, Pablo Alvarez Cuesta, Nolwenn Pernin, Clelia Stevenard, Maxence Gumax, Marie Flament, Guillaume de Laubier, Angela di Paolo, Giacomo Gandola, Laurent Rouvrais, Baptiste Laurent, Kalios, Julien Benhamou

Graphic designer and Art Director:

Dario Daoud

Editorial office address:

46 rue Pierre Charron, 75008, Paris, France

Telephone:

+33(0)1 58 12 03 03

Email:

contact@evokcollection.com

Website:

<https://evokcollection.com>







BRACH

MADRID

C/ GRAN VIA, 20,
28013 MADRID
Tel: +34 915 463 639

www.brachmadrid.com/en/ Instagram @brachmadrid



COUR DES VOSGES
PARIS

19 PLACE DES VOSGES
75004 PARIS
Tel: +33 (0)1 42 50 30 30

www.courdesvosges.com/en/ Instagram @courdesvosges



NEW IN

Go behind the scenes at Evok Collection and keep up to date with the latest news from the Collection's addresses. Plongez dans les coulisses de Evok Collection et restez informés des dernières actualités des adresses de la Collection.

PRINTEMPS DES POÈTES at Nolinski Paris

Le Printemps des Poètes au Nolinski Paris

This year, Nolinski Paris was delighted to partner with Printemps des Poètes, celebrating poetry as a living, sensitive and distinctly contemporary form of expression. This first-of-its-kind partnership, supported by the French Ministry of Education, highlighted the creativity of younger generations while fostering rare and intimate exchanges with French-language poets. Between September 2025 and March 2026, the Grand Salon at Nolinski hosted a series of encounters with contemporary poets, who came to share their work in a softly lit, inspiring setting designed to invite emotion and reflection. These gatherings showcased the diversity of today's poetic voices and opened a space for dialogue around contemporary creation. As part of this partnership, a poetry competition was conceived to awaken a love of writing among school-age participants. Through the submitted texts, the competition extended the poetic momentum of the encounters and allowed poetry to resonate in places of everyday life, culture and creativity. Each student was invited to submit an original piece, revealing imagination and personal sensibility. The competition honoured three laureates: Mathusan for "*Je pars avec une valise trop légère*", Léandre for "*Silence métallique*" and Josselin for "*Vacances, à Carrefour le bip des caisses...*".

Nolinski Paris a eu le plaisir de collaborer cette année avec le Printemps des Poètes, célébrant la poésie comme un langage vivant, sensible et contemporain. Ce partenariat inédit, soutenu par le ministère de l'Éducation, a permis de mettre en lumière la créativité des jeunes générations tout en offrant des moments privilégiés d'échange avec des poètes contemporains venus partager leurs œuvres dans une atmosphère feutrée et inspirante, propice à l'émotion et à la réflexion. Ces rendez-vous ont mis à l'honneur la diversité des écritures poétiques d'aujourd'hui et ouvert un espace de dialogue autour de la création contemporaine. Dans le cadre de ce partenariat, un concours de poésie a été pensé pour donner le goût de l'écriture aux jeunes générations scolarisées. À travers les textes proposés, le concours a permis de prolonger l'élan poétique des rencontres et de faire résonner la poésie dans les lieux de vie, de culture et de création. Chaque élève était invité à proposer un texte original, révélant sensibilité et imagination. Le concours a distingué trois lauréats : Mathusan pour « *Je pars avec une valise trop légère* », Léandre pour « *Silence métallique* » et Josselin pour « *Vacances, à Carrefour le bip des caisses...* ».

Nolinski Paris

16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris

Tel: +33(0)1 42 86 10 10



VILLA MINUTY ROOFTOP is back

Le retour du rooftop Villa Minuty

With the return of warmer days, the rooftop of the Brach Paris once again adopts the sun-kissed spirit of Villa Minuty. This new season extends the elegance of a collaboration in which Mediterranean flair enters into dialogue with the capital. Overlooking the Parisian rooftops and the Eiffel Tower, delicate wines and a French Riviera atmosphere create a fleeting moment apart. A summer rendezvous where flavours, light and panoramic views celebrate the art of living, poised between the softness of Provence and Parisian elegance.

Aux beaux jours, le rooftop du Brach Paris retrouve l'allure solaire de Villa Minuty. Cette nouvelle saison prolonge l'élégance d'une collaboration, où l'esprit méditerranéen dialogue avec la capitale. Face aux toits parisiens et à la Tour Eiffel, vins délicats et ambiance French Riviera composent une parenthèse suspendue. Un rendez-vous estival où saveurs, lumière et panorama célèbrent l'art de vivre, entre douceur de la Provence et l'élégance parisienne.

Brach Paris

1-7 rue Jean Richepin, 75116 Paris

Tel : +33 (0)1 44 30 10 00

Ouvert tous les jours de 17h30 à 1h.

Open everyday from 5:30 mp to 1:00 am



"BLUE AS VELVET" exhibition by Baptiste Laurent

Exposition « Blue as velvet » par Baptiste Laurent

From 25 February to 12 April 2026, Brach Madrid hosted Blue as Velvet, an exhibition by visual artist Baptiste Laurent, curated by Pablo Barrios Martínez. Over six weeks, the series explored a dialogue between lapis lazuli blue and velvet, weaving together mystery, nostalgia and tactile elegance. Through paintings and sculptures, Baptiste Laurent played with contours and shifts of light, offering visitors a poetic, immersive experience in which each work seemed suspended between dream and reality. @baptiste__laurent

Entre le 25 février et le 12 avril 2026, Brach Madrid a présenté Blue as Velvet, l'exposition de l'artiste visuel Baptiste Laurent, commissariée par Pablo Barrios Martínez. Pendant six semaines, cette série a exploré le dialogue du bleu lapis-lazuli et du velours, mêlant mystère, nostalgie et élégance tactile. À travers peintures et sculptures, l'artiste Baptiste Laurent a joué sur les contours et les contrastes lumineux, offrant aux visiteurs une expérience poétique et immersive, où chaque œuvre semblait suspendue entre rêve et réalité. @baptiste__laurent

Brach Madrid

C/ Gran Via, 20

28013 Madrid, España

Tel : +34 915 463 639





Jury Prize *Prix du jury*
Maëlle Tchamba

The Evok Collection FASHION PRIZE 2026

Le Prix Mode Evok Collection 2026

The Evok Collection Fashion Prize, in partnership with Atelier Chardon Savard, marked its third edition on 14 April, reaching a new milestone: for the first time, the prize was fully integrated into the third- and fourth-year academic curriculum. Participants were invited to design a complete silhouette using a single white sheet, imagining a Nolinski traveller, a real or fictional character inspired by the universe of the hotel. Fifteen projects were shortlisted at sketch stage, each receiving financial support to bring the creation to life. Conceived as a manifesto of style, attitude and worldview, the competition offered young talents a demanding yet poetic space for experimentation. The jury, chaired by Laurence Benaïm, brought together Fabrice Bousteau, Julie Chazelle, Marylin Fitoussi, Alain Gutharc, Pierre-François Le Louët, Sylvette Lepers and Carlo Mengucci. Two awards honoured the edition: the jury prize, presented to Maëlle Tchamba, recognised for the coherence and singularity of her universe, and the public prize, awarded to Louison Demarsy, whose work resonated with the greatest number.

Nolinski Paris

16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris
Tel: +33(0)1 42 86 10 10



People's Choice Award *Prix du public*
Louison Demarsy

Le prix mode Evok Collection, en partenariat avec l'Atelier Chardon Savard, a célébré sa troisième édition le 14 avril dernier, marquant une étape inédite : pour la première fois, le prix était inscrit dans le programme scolaire des 3e et 4e année. Les étudiants ont été invités à créer une silhouette complète à partir d'un drap blanc, en imaginant un « voyageur Nolinski », personnage réel ou fictif inspiré par l'univers de l'hôtel. Quinze projets ont été présélectionnés sur croquis, chacun bénéficiant d'un soutien financier pour donner vie à sa création. Le concours se voulait un manifeste de style, d'attitude et de vision du monde, offrant aux jeunes talents un terrain d'expérimentation exigeant et poétique. Le jury présidé par Laurence Benaïm était composé de Fabrice Bousteau, Julie Chazelle, Marylin Fitoussi, Alain Gutharc, Pierre-François Le Louët, Sylvette Lepers et Carlo Mengucci. Deux prix ont récompensé l'édition : celui du jury décerné à Maëlle Tchamba, saluée pour la cohérence et la singularité de son univers, et celui du public, remis à Louison Demarsy, dont le travail a su toucher le plus grand nombre.



A GREEK SUMMER at Brach Paris

Un été grec sur la terrasse de Brach Paris

The first-floor terrace at Brach Paris reopens for the summer, elevated by a collaboration with Kalios, the benchmark olive-oil house of leading chefs. An exclusive menu, conceived around this alliance, reveals a selection of creations inspired by Mediterranean flavours. Reimagined in the colours of summer, every moment spent on the terrace becomes a sensory experience, where taste, light and comfort come together for a sun-filled Parisian season.

La terrasse du 1^{er} étage de Brach Paris rouvre pour l'été, sublimée par une collaboration avec la maison Kalios, référence de l'huile d'olive des chefs. Une carte exclusive, pensée autour de cette alliance, dévoile des créations aux saveurs méditerranéennes. Repensée aux couleurs de l'été, chaque moment sur cette terrasse devient une expérience, où saveurs, lumière et confort se conjuguent pour un été parisien ensoleillé.

Brach Paris

1-7 rue Jean Richépin, 75116 Paris

Tel : +33 (0)1 44 30 10 00

Ouvert de 16:30 à 23:00 du mardi au samedi

Open from 4:30 p.m. to 11:00 p.m. Tuesday to Saturday



EGG HUNT at the Evok Collection addresses

Chasses aux œufs dans les adresses
Evok Collection

The Brach Paris, Brach Madrid, Nolinski Paris and Nolinski Venezia addresses hosted a new edition of their much-anticipated Easter egg hunt. For the first time, Petit Sézane's children's line created beautifully designed bags to accompany young explorers throughout their quest. Each child received a chocolate surprise before joining an afternoon tea, where discoveries were shared in a spirit of conviviality. To mark the Easter celebrations, Fabien Emery, Group Executive Pastry Chef at Evok Collection, also unveiled a chocolate creation: the Brach 'Éclipse' egg. Conceived as an object of elegance, the creation draws inspiration from the eclipse visible in Europe on 12 August 2026, a rare moment when the light shifts and eyes turn skywards.

Les adresses Brach Paris, Brach Madrid, Nolinski Paris et Nolinski Venezia ont proposé une nouvelle édition de leur chasse aux œufs, toujours très attendue. Pour la première fois, la ligne enfant Petit Sézane a signé de jolis sacs pour accompagner les jeunes explorateurs dans leur quête. Chaque enfant a reçu une surprise chocolatée avant de rejoindre un goûter, où ils ont partagé leurs découvertes et profité d'un moment convivial. Pour célébrer Pâques, Fabien Emery, Chef Pâtissier du groupe Evok Collection, a également imaginé une création chocolatée : l'œuf Brach « Éclipse ». Une création pensée comme un objet d'allure, inspirée par l'éclipse visible en Europe le 12 août 2026, un moment rare où la lumière change et où les regards se lèvent.

At Brach Madrid, the spa is experienced as a refined wellness ritual, where every detail is designed to restore both body and mind. Within this intimate sanctuary, a swimming pool, hammam, infrared sauna and fitness room come together to create a world of deep relaxation. New memberships, available from one to six months, provide privileged access to these spaces and to exclusive experiences, from ice baths to sensory floating. Soft lighting, soothing textures and an enveloping atmosphere turn each visit into a moment of serenity and renewal. Au Brach Madrid, le spa se vit comme un rituel de bien-être raffiné où chaque détail est pensé pour régénérer corps et esprit. Dans cet écrin intimiste, piscine, hammam, sauna infrarouge et salle de sport se composent pour créer un univers de détente. Les nouveaux abonnements de 1 à 6 mois offrent un accès privilégié à ces lieux et à des expériences exclusives, du bain glacé à la flottaison sensorielle. Lumière douce, textures apaisantes et atmosphère enveloppante font de chaque visite un moment de sérénité et de ressourcement.

Brach Madrid

C/ Gran Via, 20

28013 Madrid, España

Tel : +34 915 463 639

Ouverture de 10:00 à 20:00

Open from 10:00 a.m. to 8:00 p.m.

Exclusive formulas
at the **CAPSULE SPA
& SPORTS CLUB**
of Brach Madrid

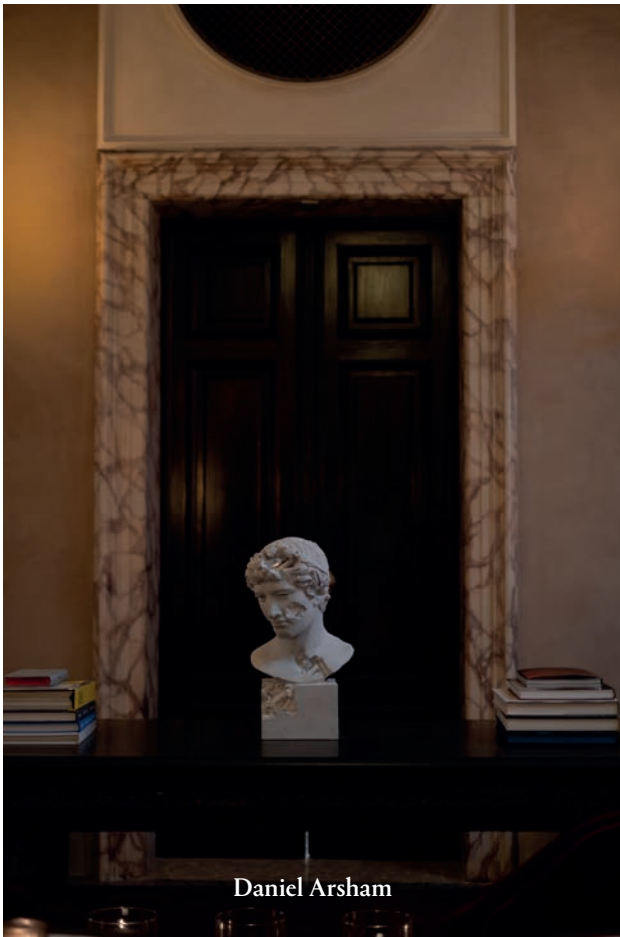
Des formules exclusives au Spa La Capsule
& Sports Club de Brach Madrid



VENICE BIENNALE in partnership with Galerie Perrotin

La Biennale de Venise en partenariat avec la Galerie Perrotin

Hans Hartung



Daniel Arsham

On the occasion of the 61st International Art Exhibition - La Biennale di Venezia, Venice becomes a privileged stage for global artistic expression. Nolinski Venezia joins the vibrant energy of La Serenissima by welcoming, from 4 May to 13 September 2026, a curated selection of six major works on loan from Galerie Perrotin, one of the most influential contemporary art galleries in the world.

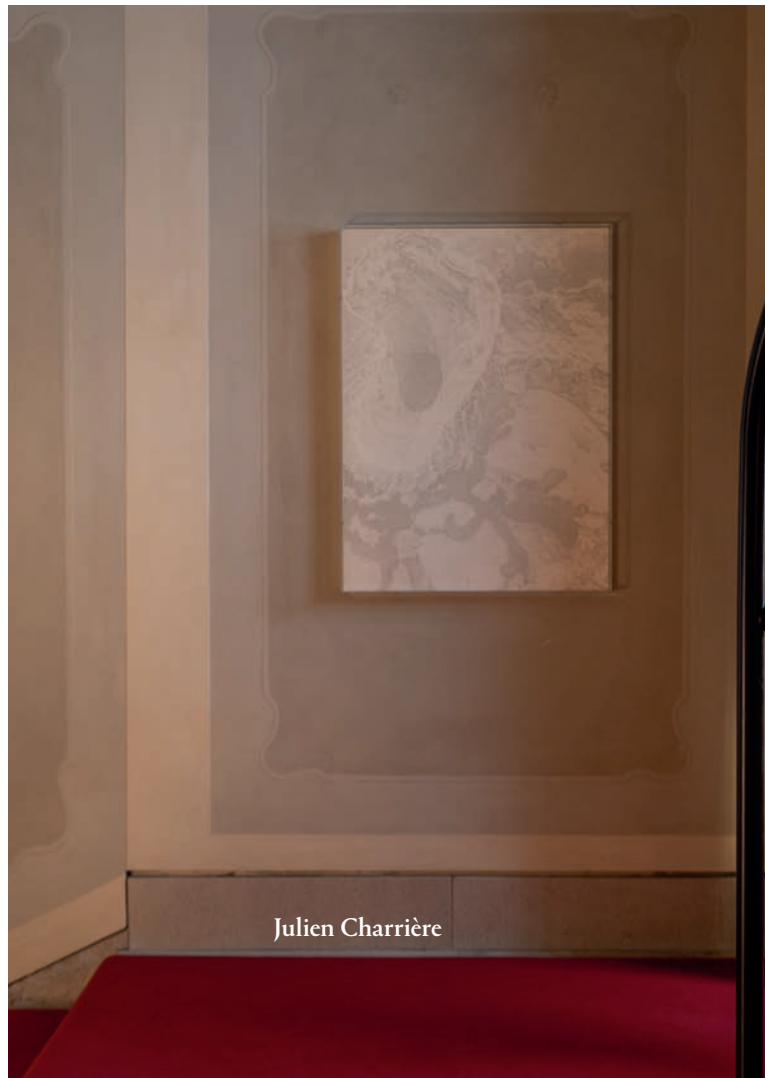
More than a simple exhibition, this dialogue between Nolinski Venezia and Galerie Perrotin reflects a shared vision: that of art which is accessible, vibrant and seamlessly integrated into everyday life, far beyond the confines of institutional spaces. These works inhabit the hotel's corridors and shared spaces, from the entrance through to the third floor, transforming every passage into a true artistic journey. Venice, at once a living museum and, every two years, the world capital of artistic creation, offers the perfect backdrop for this encounter between exceptional hospitality and artistic avant-garde.

Daniel Arsham presents *Selenite Eroded Head of Victorious Athlete* (2022), a figure inspired by Antiquity lent the appearance of an unearthed relic, blurring temporal markers between past, present and future. With *Veils — Xestospongia Testudinaria* (2025), Julian Charrière weaves a dialogue between geological memory and the fragility of contemporary ecosystems, a silent elegy to coral reefs threatened by climate change. Sophie Calle presents *The Sleepers — Raphaël Brossard* (1980), her very first work: in 1979, she invited 27 people to sleep in her →

À l'occasion de la 61^e Exposition internationale d'art de La Biennale di Venezia, Venise devient un terrain d'expression privilégié pour l'art international. Le Nolinski Venezia s'inscrit dans l'effervescence de la Sérénissime en accueillant, du 4 mai au 13 septembre 2026, une sélection de six œuvres prêtées par la Galerie Perrotin, l'une des galeries d'art contemporain les plus influentes au monde.

Plus qu'une simple exposition, ce dialogue entre le Nolinski Venezia et la Galerie Perrotin s'inscrit dans une vision partagée : celle d'un art accessible, vivant, intégré à la vie quotidienne, loin des seuls espaces institutionnels. Ces œuvres investissent ainsi les couloirs et les espaces communs de l'hôtel, de l'entrée au troisième étage, transformant chaque déambulation en une véritable promenade artistique. Venise, ville-musée et capitale mondiale de la création tous les deux ans, offre le cadre idéal à cette rencontre entre hospitalité d'exception et avant-garde artistique.

Daniel Arsham présente *Selenite Eroded Head of Victorious Athlete* (2022), une figure inspirée de l'Antiquité à laquelle il confère l'apparence d'un vestige exhumé, brouillant les repères entre passé, présent et futur. Avec *Veils — Xestospongia Testudinaria* (2025), Julian Charrière tisse un dialogue entre mémoire géologique et fragilité des écosystèmes contemporains, une élégie silencieuse pour les récifs coralliens menacés. Sophie Calle propose *The Sleepers — Raphaël Brossard* (1980), sa toute première œuvre : en 1979, elle invite 27 personnes à dormir dans son lit, questionnant la limite entre vie privée et regard de l'autre, une pièce qui résonne avec une force particulière dans le contexte d'un hôtel. →



Julien Charrière

bed, questioning the limits between private life and the gaze of the other, a foundational piece that resonates with particular power within the context of a hotel. With *Orchid* (2024), Klara Kristalova unfolds a universe where vegetal and human forms merge into a single, unsettling presence. A pioneering figure of modern Korean sculpture, Shim Moon-Seup presents *The Presentation* (2017), whose repetitive brushstrokes evoke cycles of creation and destruction. Finally, Hans Hartung is represented by *T1975-H34* (1975), a monumental composition from his scraping series, generating a vibrant depth of parallel striations set against an intensely red ground.

Nestled in the heart of Venice, Noliniski Venezia provides an ideal setting for a dialogue between historic architecture and contemporary creation. Each work offers guests and visitors an intimate artistic encounter, in the very heart of the world's most emblematic city for contemporary art. In the spirit of the Biennale, this discreet and refined presentation celebrates a vibrant art, naturally at home in the exceptional universe of Noliniski Venezia.

Noliniski Venezia

Calle Larga XXII Marzo-S. Marco 2032, 30124 Venezia
Tel.: + 39 041 4062459

To keep up with our latest news, visit the "New In" page on the Evok Collection website, follow the Instagram accounts of each address (@brachparis, @nolinskiparis, @courdesvosges, @nolinskivenezia, @brachmadrid, @evokcollection) and subscribe to our newsletter.



Sophie Calle



Shim Moon



Klara Kristalova

Avec *Orchid* (2024), Klara Kristalova déploie un univers où le végétal et l'humain se fondent en une même présence troublante. Pionnier de la sculpture moderne coréenne, Shim Moon-Seup présente *The Presentation* (2017), dont les coups de pinceaux répétitifs évoquent les cycles de création et de destruction, brouillant la frontière entre sculpture et peinture. Enfin, Hans Hartung est représenté par *T1975-H34* (1975), composition monumentale de sa série des « raclures », créant une profondeur vibratoire de stries parallèles sur fond de rouges intenses.

Nichée au cœur de Venise, Noliniski Venezia s'impose comme un écrin idéal pour le dialogue entre architecture patrimoniale et création contemporaine. Au fil du parcours, chaque œuvre offre aux visiteurs et aux résidents une expérience artistique intime, au cœur de la ville la plus emblématique du monde de l'art contemporain. Dans l'esprit de la Biennale, cette présentation discrète et raffinée célèbre un art vivant, ancré dans l'exception singulière du Noliniski Venezia.

Pour suivre nos dernières actualités, rendez-vous sur la page « New In » du site Evok Collection, suivez les comptes Instagram de chaque adresse (@brachparis, @nolinskiparis, @courdesvosges, @nolinskivenezia, @brachmadrid, @evokcollection) et abonnez-vous à notre newsletter.

BRACH
PARIS

1-7 RUE JEAN RICHPIN
75116 PARIS
Tel: +33 (0)1 44 30 10 00

www.brachparis.com/en Instagram @brachparis

"Untitled"

a work by Pablo Picasso at Nolinski Venezia
une œuvre de Pablo Picasso au Nolinski Venezia



By / Par AMÉLIE DU CHALARD

Created in 1959, this work on paper by Pablo Picasso belongs to a series of equestrian figures and riders produced during the 1950s. The lightly sketched figure, animated by touches of red, evokes movement, dance and theatre, depicting an elegant horsewoman in a Venetian red riding coat. Installed in the restaurant at Nolinski Venezia, the work enters into a natural dialogue with the city and its enduring taste for spectacle.

Amélie du Chalard, Art Curator for Evok Collection and founder of The Galerie Amélie, Maison d'Art.

Nolinski Venezia

Calle Larga XXII Marzo-S. Marco 2032,
30124 Venezia
Tel.: + 39 041 4062459

Réalisée en 1959, cette œuvre sur papier de Pablo Picasso fait partie d'un corpus de figures équestres et de cavaliers réalisé dans les années 50. La figure esquissée, animée par des rehauts de rouge, évoque le mouvement, la danse et le théâtre, avec une cavalière élégante en redingote rouge de Venise. Installée dans le restaurant du Nolinski Venezia, elle dialogue naturellement avec la ville et son goût pour la mise en scène.

Amélie du Chalard, curatrice d'art pour Evok Collection et créatrice de la Galerie Amélie, Maison d'art.

"Qui I ricci di mare sono Stella"

a mural by Simon Buret at Nolinski Venezia
une fresque de Simon Buret au Nolinski Venezia



By / Par AMÉLIE DU CHALARD

Simon Buret's monumental mural spans nearly 40 square metres of the bar and was created in situ. It unfolds as a gradual immersion into an imagined marine world. From the depths emerge floating, elusive forms, as if seen through water: shells, fish, stars... The gaze drifts through a composition structured in three movements, progressing towards a brighter centre and paced like a crossing. Colours slide, overlap and merge, evoking currents and tides. The work conveys both the depth of the ocean and an almost celestial elevation. It stands as a tribute to Bellini (1430–1516), one of the first Venetian painters to place light and atmosphere at the heart of the pictorial experience.

Amélie du Chalard, Art Curator for Evok Collection and Creator of The Galerie Amélie, Maison d'Art.

Nolinski Venezia

Calle Larga XXII Marzo-S. Marco 2032,
30124 Venezia
Tel.: + 39 041 4062459

La fresque monumentale de Simon Buret couvre près de 40 m² du bar et a été réalisée in situ. Elle se déploie comme une immersion progressive dans un univers marin rêvé. Des profondeurs émergent des formes flottantes, indécises, comme vues à travers l'eau : des coquillages, des poissons, des étoiles... Le regard se perd dans une composition en trois temps qui se déploie vers un centre plus lumineux et qui est rythmée comme une traversée. Les couleurs glissent, se superposent, se fondent, évoquant les courants et les marées. On y ressent à la fois la profondeur de l'océan et une élévation presque céleste. Cette œuvre se présente comme un hommage à Bellini (1430 -1516) l'un des premiers peintres vénitiens à faire de la lumière et de l'atmosphère le cœur du tableau.

Amélie du Chalard, curatrice d'art pour Evok Collection et créatrice de la Galerie Amélie, Maison d'art.



A RECIPE BY
UNE RECETTE PAR

**Adam
Bentalha**

*Evok Collection executive chef
Chef exécutif Evok Collection*



SEARED SCALLOPS WITH LENTILS AND GALICIAN BEEF CECINA

**Saint-jacques snackées, lentilles,
cecina de boeuf.**

Instagram
@brachparisrestaurant
@brachmadridrestaurant
@adambentalha

Ingredients (serves 4):

Scallops: 16 pieces (approx. 30 g each)
Green Puy lentils: 300 g
Wholegrain mustard: 100 g
Galician beef cecina: 8 slices
1 Frisée lettuce
Butter: 50 g
Olive oil

Lentils:

Cook the lentils in cold water, bringing the pan gently to a simmer. After 10 minutes, season with salt, then continue cooking for a further 5 minutes. Drain the lentils, return them to the pan and stir in the wholegrain mustard and a drizzle of olive oil. Keep warm.

Scallops:

Sear the scallops in a non-stick pan with a little olive oil. Once the first side is nicely coloured, turn the scallops and add a knob of butter. Finish cooking, basting the scallops with the foaming butter to achieve an even, golden finish.

Frisée Salad:

Wash the frisée, remove the tougher stalks and retain only the pale green leaves. Season lightly with olive oil, salt and pepper.

To serve: spoon a base of lentils onto each plate, arrange the seared scallops on top, then place a small bouquet of frisée at the centre. Slip half-slices of beef cecina between each scallop.

Ingrédients pour 4 personnes :

Noix de Saint Jacques : 16 pièces d'environ 30gr
Lentille verte du puy : 300gr
Moutarde à l'ancienne : 100gr
Tranches de cecina de bœuf de galice : 8 pièces
1 salade frisée
Beurre : 50gr
Huile d'olive

Lentilles :

Cuire les lentilles dans l'eau (départ à l'eau froide) et porter la casserole à faible ébullition. Au bout de 10 minutes de cuisson, ajouter le sel afin d'assaisonner les lentilles, puis poursuivre la cuisson environ 5 minutes. Ensuite, égoutter les lentilles dans une passoire puis les remettre dans la casserole. Ajouter la moutarde à l'ancienne et un filet d'huile d'olive puis réserver au chaud.

Noix de Saint Jacques :

Snacker les noix de Saint-Jacques dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive. Lorsque la première face est bien colorée, retourner les Saint-Jacques et ajouter une noix de beurre. Terminer la coloration de la deuxième face en arrosant les Saint-Jacques avec le beurre moussant.

Salade frisée :

Laver la salade frisée puis l'équeuter la salade en ne gardant que les feuilles vert clair. Puis, assaisonner la salade avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Pour le dressage, dans une assiette, tapisser le fond de lentilles, ajouter les Saint-Jacques snackées, puis un petit bouquet de salade au milieu. Ajouter les demi-tranches de cecina entre chaque Saint-Jacques.



TALK SERVICE

A passion born in the darkness of cinema halls, a creative duo that has stood the test of time: Olivier Nakache and Éric Toledano in conversation with Charlotte Bouteloup. Une passion née dans le noir des salles, un duo qui traverse le temps : Olivier Nakache et Éric Toledano se confient à Charlotte Bouteloup.



"Intouchables", "The Specials", "C'est la vie!"... the films of Olivier Nakache and Éric Toledano are created to endure. From the acclaimed series In Therapy to the programme Les Rencontres du Papotin, the duo continues to explore unexpected territory, with success consistently following their path. Brilliant yet discreet, endlessly likeable, they accepted the invitation to sit down with Charlotte Bouteloup for an open and engaging conversation.

« Intouchables », « Le sens de la fête », « Hors normes »... Les films d'Olivier Nakache et d'Éric Toledano sont des films qui restent. Créateurs de la série « En thérapie » et de l'émission « les rencontres du Papotin », Éric Toledano et Olivier Nakache sont toujours là où on ne les attend pas et le succès ne cesse d'auréoler tout ce qu'ils touchent. Aussi brillants que discrets et infiniment sympathiques, ils se sont prêtés au jeu de l'interview avec Charlotte Bouteloup.

INTERVIEW BY / PAR CHARLOTTE BOUTELOUP

**How did your encounter with cinema begin,
and when did the desire to make films first emerge?**

For both of us, the desire for cinema was born in childhood, shaped by the idea of a very special place, where the lights go down and you are invited to live other lives besides your own. A kind of refuge, one that each of us instinctively sought out. At the time, we didn't yet know each other, but we later discovered a shared obsession around a telling detail: in the days of cassette recorders, we used to record the audio soundtracks of films, and as soon as we got our driving licences, we started listening to them in the car. That's when we absorbed the dialogue, the rhythm, the actors' performances. Cinema gradually became a central part of both our lives. Another major turning point soon followed: the arrival of the VCR. We belong to the generation that grew up with television and witnessed the advent of the videocassette. For the first time, we could capture films, archive images, build our own personal film libraries and deepen our cinephilia. It gave us access to a rich cultural melting pot. The 1980s marked, once again, the dawn of modernity: cinema first took shape for us through the movie theatre and its irreplaceable power, then through video tapes, which allowed us to assemble remarkable home collections.

A duo for nearly 30 years.

What is the secret of a partnership that lasts?

Above all, it's a duo that, much like in music, knows how to give space to the other, and understands that when one speaks, the other must listen. It's also a complementary partnership: we don't share the same strengths or the same weaknesses, and when one of us is tired, the other steps in. But above all, it's a duo that has no desire to experience things alone. When times are difficult, they feel less daunting because there are two of us to absorb the impact. And when things go well and success follows, it's infinitely more enjoyable to travel and present a film around the world with a childhood friend. Finally, it's a partnership that chooses to focus on the advantages rather than the drawbacks, perhaps the best antidote to ego. These are ego-driven professions, and once you are two, you are never fully responsible for either success or failure.

**You create the stories, write the screenplays,
direct your films and choose your actors.**

Which part do you enjoy most, and why?

They are very different moments, so it's hard to choose. I would say it's the combination of several distinct phases. At first, there is a time of solitude, with the two of us facing our computers. That sense of calm suits us perfectly, it's the writing phase. Then we almost become business leaders. From the moment a film enters pre-production, we are working with a team of twenty or thirty people, and once filming begins, the numbers grow significantly. It becomes a human-focused role, rather like that of a conductor. Everything suddenly becomes tangible. →

**Comment est née votre rencontre avec le cinéma
puis votre désir de faire des films ?**

Le désir de cinéma est né dans l'enfance pour tous les deux, avec l'idée d'un endroit particulier, où la lumière s'éteint et où l'on vit d'autres vies que la nôtre. L'idée d'un abri, où l'on aimait se réfugier l'un et l'autre. On ne le savait pas encore à l'époque, puisqu'on ne se connaissait pas, mais on s'est rencontrés sur un détail important : à l'époque des magnétophones, on enregistrait les bandes audios des films, et, dès qu'on a eu le permis de conduire, on a commencé à les écouter en voiture. C'est le moment où l'on a mémorisé les dialogues, le rythme, le jeu des comédiens. Le cinéma est ainsi devenu une composante majeure de nos vies à tous les deux. Il y a eu, par la suite, un autre événement très important : le magnétoscope. On fait partie de la génération qui a vécu la télévision et l'arrivée du magnétoscope ; on a pu capturer des films, des images, se faire des cinémathèques et étayer notre cinéphilie. On a pu avoir accès à un bouillon de culture. Les années 80, c'est encore une fois le début de la modernité : ce désir de cinéma s'est matérialisé en premier grâce à la salle et à l'effet essentiel qu'elle procure, puis grâce aux cassettes vidéo qui ont permis de construire de belles vidéothèques.

Un duo depuis presque 30 ans.

C'est quoi le secret d'un « couple » qui dure ?

C'est avant tout un duo qui, comme en musique, laisse la place à l'autre, et qui sait que quand l'un parle, après, il faut se taire. C'est aussi un duo qui est complémentaire, qui n'a pas les mêmes qualités ni les mêmes défauts, et lorsque l'un est fatigué, c'est à l'autre de prendre le relais. Mais c'est surtout un duo qui n'a pas envie de vivre les choses seul : lorsqu'il y a des moments difficiles, ça l'est moins, parce qu'on est deux pour amortir les chocs, et quand ça se passe bien et qu'il y a un succès, c'est beaucoup plus sympathique de voyager et d'aller présenter le film aux quatre coins du monde, quand on est avec un pote d'enfance. Enfin, c'est un duo qui voit tous les avantages, pas trop les inconvénients et c'est peut-être un bon remède à l'ego, puisque ce sont des métiers d'ego, et qu'à partir du moment où on est deux, on n'est jamais complètement responsable ni du succès ni des échecs.

**Vous créez les histoires, écrivez les scénarios,
réalisez vos films et choisissez vos acteurs.**

Quelle est la partie que vous préférez et pourquoi ?

Ces sont des moments très différents, c'est difficile de choisir. Je dirais que c'est un cumul de périodes très variées ; dans un premier temps nous vivons un moment de solitude où on est tous les deux face à des ordinateurs, et ce calme nous va très bien, c'est le moment de l'écriture des scénarios. Dans un deuxième temps, on devient presque chef d'entreprise. À partir de la préparation d'un film, on commence à être une équipe d'une vingtaine ou d'une trentaine de personnes, et quand on le réalise, ça peut monter à beaucoup plus. C'est de la gestion humaine et un métier de chef d'orchestre. À ce moment là, tout devient concret, c'est passionnant, mais aussi le plus stressant. Je rajouterais, personnellement, le montage dans →

It's fascinating, but also the most stressful part. Personally, I would add a third phase: editing. It is a moment of creation in calm conditions, and perhaps the one we enjoy the most. And of course, there is the encounter with the actors, which is essential, it is a true passion. It's difficult to single out one moment, but I would say that writing and editing are those periods of calm that arrive at just the right time, after phases of intensity and exposure. Ultimately, it's the contrast, the sense of relief, that we love.

Is there a filmmaker whose cinema moves and inspires you?

We are often associated with Italian cinema of the 1970s, which has been a profound source of inspiration for us. I'm thinking of Ettore Scola, with a film like *We All Loved Each Other So Much*, of Dino Risi with *Il Sorpasso*, as well as Claude Lelouch, Claude Sautet and his ensemble films, Yves Robert,

Coline Serreau... So many filmmakers have influenced us that it's difficult to single out just one. It's equally hard to choose a single nationality, between Italy, France and the United States. If we really had to choose, it would be 1970s Italian comedy, and its unique ability to address serious subjects with humour and lightness.

Today, you are considered essential figures of French cinema. When you look back, what do you tell yourselves?

We try not to look back too often. We're not nostalgic, and we're careful not to carry the weight of certain successes, which could condition us or create unnecessary pressure. From time to time, of course, there are retrospectives or films that reappear on television. But a success is always an exception. Even when it happens more than once in a lifetime, it is never the rule. What remains is a great deal of pride and happiness: the feeling of having shared with audiences certain existential reflections, emotions inspired by life itself, and above all, the genuine pleasure of having entertained, of having offered a moment of lightness. If, for a few minutes or a few hours, our films have allowed people to step outside their own lives and feel that they are not alone in the world, then that matters deeply to us.

What do you enjoy today that you didn't before?

What we value today is the perspective that comes with being in our fifties, the distance it gives us from certain stages of life, particularly adolescence, and the realisation of just how decisive and formative those years are for everything that follows. That may well be why we chose to make it the subject of our next film, *Just an Illusion*.

If you had to do it all over again, what would you do differently?

Not very much, because even our mistakes were formative, and our failures proved fruitful. I often think of that phrase: "Above all, don't ask too many directions, you might not get lost." We did get lost, inevitably, and it did us good.

Your ultimate luxury?

Taking the time, now and then, to appreciate beauty and excellence. It can be found in things that once seemed less important, in nature, in a truly good restaurant, or during a weekend spent somewhere you can disconnect, simply observe, and remain silent. And then there is another form of luxury, not the ultimate one, perhaps, but the freedom that success has given us to choose both the subjects we want to explore and the people we want to work with when embarking on a project.

Evok Collection extends its warmest thanks to Olivier Nakache and Éric Toledano, presidents of the Evok Collection Cinema Prize 2025. The next edition will be in autumn 2026.



un troisième temps, qui est un moment de création dans le calme, c'est peut-être celui que l'on préfère. Et bien entendu, il y a aussi la rencontre avec les acteurs qui est primordiale parce que c'est une passion... Il est difficile de choisir, mais je dirais que le montage et l'écriture sont les moments de calme qui arrivent à point nommé après les moments d'agitation et d'exposition. Finalement, c'est plutôt le relief qui nous plaît.

Un(e) cinéaste dont le cinéma vous touche et vous inspire ?

On cite souvent le cinéma italien des années 70, qui nous a beaucoup inspirés. Je pense à Ettore Scola, avec un film comme "Nous nous sommes tant aimés", à Dino Risi avec "Le Fanfaron", à Claude Lelouch, à Claude Sautet avec ses films de bande, à Yves Robert, à Coline Serreau... Énormément de personnes nous ont inspirés, il est difficile d'en choisir une seule. Et c'est tout aussi difficile de choisir une nationalité entre l'Italie, la France, les États-Unis. Je dirais que s'il fallait vraiment choisir, ce serait la comédie italienne des années 70 et cet art de parler de sujets graves avec humour et légèreté.

Vous êtes aujourd'hui des figures incontournables du cinéma français, quand vous regardez dans le rétro vous vous dites quoi ?

On essaie de ne pas trop regarder dans le rétro, parce qu'on n'est pas nostalgiques et on ne veut pas non plus porter le poids de certains succès qui pourraient nous conditionner ou nous mettre la pression. Il arrive de temps en temps qu'il y ait des rétrospectives ou des films qui passent à la télé. Mais un succès, c'est toujours une exception, même quand ça arrive plusieurs fois dans une vie, ce n'est pas la règle. C'est donc beaucoup de fierté, beaucoup de bonheur, d'avoir partagé avec le public des réflexions métaphysiques, des impressions que l'existence nous a données, et surtout, un vrai plaisir d'avoir divertit, d'avoir aéré, pendant quelques minutes, quelques heures, d'avoir permis à certains de s'échapper de leur existence et de voir qu'ils ne sont pas seuls au monde.

Qu'aimez-vous aujourd'hui que vous n'aimiez pas hier ?

Ce qu'on aime aujourd'hui, c'est le recul que nous donne le fait d'avoir passé la cinquantaine, sur certaines étapes de nos vies, notamment l'adolescence, et de voir à quel point c'est percutant et prédisposant pour ce qui va arriver après. C'est peut-être pour ça qu'on a décidé d'en faire le sujet de notre prochain film qui s'appelle "Juste une illusion".

Si c'était à refaire, que feriez-vous différemment ?

Pas grand-chose, parce que même les erreurs ont été formatrices, les échecs ont été féconds. J'aime à rappeler cette phrase qui dit : "Surtout ne demande pas trop ton chemin, tu risquerais de ne pas te perdre". On s'est forcément perdus, et ça nous a fait du bien.



Votre luxe ultime ?

Apprécier parfois le beau et le bon. Ça peut se manifester dans des choses qui semblaient avoir moins d'importance dans le passé ; dans la nature, dans un très bon restaurant, ou dans un week-end là où on peut déconnecter, observer simplement et se taire. Et finalement le luxe, mais pas ultime, c'est la liberté que nous a donnée le succès de choisir à la fois les sujets et les personnes avec qui on a envie d'être quand on se lance sur un projet.

Evok Collection remercie chaleureusement Olivier Nakache et Éric Toledano, présidents du Prix Cinéma Evok Collection 2025. Prochaine édition à l'automne 2026.



NOLINSKI

PARIS

16 AVENUE DE L'OPÉRA
75001 PARIS
Tel: +33(0)1 42 86 10 10

www.nolinskiparis.com/en Instagram @nolinskiparis



EXPLORE

Explore the city brings together the must-see places of Evok Collection's friends. Paris, Venice and Madrid: explore the hidden gems of these destinations through the eyes of those who know them best. *Explore the city* rassemble les adresses incontournables d'amis de Evok Collection. Paris, Venise et Madrid, explorez les joyaux cachés de ces destinations à travers les yeux de ceux qui les connaissent le mieux.



EXPLORE THE CITY FRÉDÉRIC BEIGBEDER

BIOGRAPHY / BIOGRAPHIE

A writer, literary critic, screenwriter and filmmaker, founder of the Prix de Flore and a reformed bon vivant, Frédéric long made Paris both his passion and his home. Now based in the Basque Country, he shares a selection of his favourite addresses in Paris, Venice and Madrid. Écrivain, critique littéraire, scénariste, réalisateur, créateur du prix de Flore et noceur repent, Frédéric a longtemps chéri et habité Paris. Aujourd'hui installé dans le Pays basque, il nous livre quelques-unes de ses adresses à Paris, Venise et Madrid.



PARIS GALLIMARD BOOKSHOP

15 bld Raspail, 75007 Paris

<https://www.librairie-gallimard.com>

Gallimard is my bookshop of choice. I love losing myself among the shelves, browsing freely and without a plan. It's a place where time seems to slow down, where I rediscover books, and my favourite authors.

Gallimard, c'est ma librairie fétiche. J'aime m'y perdre entre les étagères, et feuilleter un peu au hasard. C'est un endroit où le temps ralentit, où je redécouvre des livres, et mes auteurs préférés.

PARIS BARTHÉLÉMY

51 rue de Grenelle, 75007 Paris

For me, Barthélemy is the finest cheese shop in the world. I choose, I taste, and I always leave with a piece to savour. A small, personal luxury, simple yet transformative, turning an ordinary moment into pure pleasure. Just cheese, flavour, and that immediate sense of satisfaction that's enough to make the day better.

Pour moi Barthélemy est la meilleure fromagerie du monde. Je choisis, je goûte, je repars toujours avec un morceau à savourer. Un petit luxe personnel, simple, qui transforme un moment banal en plaisir pur. Juste du fromage, du goût, et cette satisfaction immédiate qui suffit à rendre ma journée meilleure.



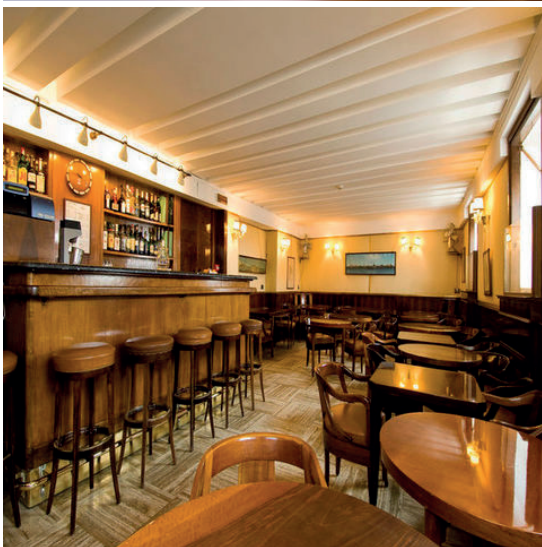
PARIS BEAUPASSAGE

75007 Paris

My favourite stroll: Beaupassage. A discreet open-air passageway at the crossroads of the iconic Boulevard Raspail and the Rue de Grenelle and Rue du Bac. Home to a refined mix of gastronomic addresses, it's a place you drift into without a plan and where I love to pause and eat.

Ma balade préférée : Beaupassage. Petit passage au croisement du célèbre boulevard Raspail, des rues de Grenelle et du Bac. Ce passage à ciel ouvert fourmille d'offres plus gastronomiques les unes que les autres. Un endroit où l'on vient sans raison et j'adore m'y asseoir pour manger.





VENICE **HARRY'S BAR**

Calle Vallaresso, 1323, 30124 Venezia VE, Italy
<https://www.cipriani.com/harrys-bar>

Harry's Bar may be a tourist landmark, yet it remains infinitely authentic. White-jacketed waiters, elderly duchesses, a distinctly old-money, almost novelistic atmosphere, far removed from the world of nouveau riche. The birthplace of the Bellini, it's where I enjoy mine made with real crushed peaches, and where I never tire of ordering their carpaccio, served with that famous secret sauce, a kind of mayonnaise that isn't quite mayonnaise at all.

Le Harry's Bar est touristique mais infiniment authentique. Serveurs en veste blanche, vieilles duchesses, un côté old money romanesque, loin des nouveaux riches. Là où le Bellini a été inventé, je le sirote avec de vraies pêches écrasées et j'aime y manger leur carpaccio avec cette sauce secrète, une sorte de mayonnaise qui n'en est pas une.

MADRID **CHARRÚA**

C. del Conde de Xiquena, 4, Centro, 28004 Madrid, Spain
<https://www.charruamadrid.com>

This meat restaurant is truly exceptional. The rib-eye is better than any I've had in France or Argentina. Crusted with coarse salt and cooked to absolute perfection, it's officially not recommended for the faint-hearted (myself included). An unforgettable indulgence, and why securing a table is such a challenge!

Ce restaurant de viande est exceptionnel ! La côte de bœuf y est meilleure qu'en France et qu'en Argentine. Recouverte de gros sel et cuite à la perfection, elle est à déconseiller aux cardiaques (comme moi). Un vrai régal, c'est une merveille qui rend si difficile d'y avoir une table !





EXPLORE THE CITY GAUTIER CAPUÇON

Gautier Capuçon is a true ambassador of the contemporary cello. Each season, he performs alongside the world's most renowned conductors and instrumentalists. In January 2022, he founded the Gautier Capuçon Foundation to support young musicians, an initiative that now counts 36 laureates. Internationally recognised for his deeply expressive musicality and virtuosity, Gautier Capuçon also captivates audiences with the rich, resonant voice of his Matteo Goffriller cello, "L'Ambassadeur", crafted in 1701.

Gautier Capuçon est un véritable ambassadeur du violoncelle d'aujourd'hui. Il se produit chaque saison avec les chefs et instrumentistes les plus renommés du monde. En janvier 2022, il crée sa Fondation pour accompagner de jeunes musiciens, qui compte aujourd'hui 36 lauréats. La Fondation Gautier Capuçon est partout reconnue pour sa musicalité si expressive, sa virtuosité et la sonorité profonde de son violoncelle Matteo Goffriller "L'Ambassadeur" de 1701.

PARIS **FONDATION LOUIS VUITTON**

8 Av. Mahatma Gandhi, 75116 Paris, France
<https://www.fondationlouisvuitton.fr/fr>

For me, the Fondation Louis Vuitton is a place of absolute creation and inspiration. For nine seasons, I led my cello excellence programme there, surrounded by the artworks and the visionary architecture of Frank Gehry. Each concert resonates as an intimate encounter between music and painting. La Fondation Louis Vuitton est pour moi un lieu de création et d'inspiration absolu. J'y ai dirigé pendant neuf saisons ma classe d'excellence de violoncelle, au milieu des œuvres et de l'architecture visionnaire de Frank Gehry. Chaque concert y résonne comme une rencontre intime entre musique et peinture.



PARIS **COIFFIRST SAINT-HONORE**

52 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008, Paris
<https://coiffirst.com/nos-salons/faubourg-saint-honore-paris>

I am deeply loyal to Coiffirst Saint-Honoré. It was the realm of Richard, my long-standing hairdresser, taken from us far too soon, in this beautiful address in the 8th arrondissement, tucked away in a courtyard near the Élysée Palace. I still return today, now in the expert hands of Valentina, with a particular tenderness for this place.

Je suis profondément fidèle à Coiffirst Saint Honoré. C'était le royaume de Richard, mon coiffeur de toujours, parti beaucoup trop tôt, dans cette superbe adresse du 8^e arrondissement, nichée dans une cour près de l'Élysée. J'y retourne encore, désormais entre les mains expertes de Valentina, avec une tendresse particulière pour ce lieu.





PARIS **AL DENTE**

38 rue de Varenne, 75007, Paris
<https://www.restaurantaldente.com>

Al Dente is my Italian refuge in Paris. The food is exquisite, served in a lively atmosphere where artists and actors naturally mingle. Created by Marie and Vincent Lindon's brother, the place has a true soul, and I succumb every time to their truffle pizza, utterly irresistible, as well as to their vegetables and fish, handled with rare delicacy.

Al Dente est mon refuge italien à Paris. On y mange divine-ment, dans une atmosphère vivante où se croisent artistes et comédiens. Créé par Marie et le frère de Vincent Lindon, ce lieu a une âme, et je succombe à chaque fois à leur pizza à la truffe, une véritable tuerie, ainsi qu'à leurs légumes et poissons, d'une délicatesse rare.



PARIS **FUSALP**

<https://fusalp.com>

Fusalp has accompanied my winters for many years. I'm drawn to this French house, brilliantly revived by the Lacoste family, with its modern and elegant vision of skiwear. Their pieces follow me onto the slopes, combining technical performance and style, remaining true to an identity I recognise instantly in their boutiques, from the 17th arrondissement to Boulevard Saint-Germain. What I appreciate most is that this spirit carries effortlessly into the city: their urban collection retains the same elegance, allowing a seamless transition from the mountains to everyday life without sacrificing style.

Fusalp accompagne mes hivers depuis des années. J'aime cette maison française qui a été remarquablement relancée par la famille Lacoste, avec une vision moderne et élégante du vêtement de ski. Leurs tenues m'accompagnent sur les pistes, entre technicité, allure et fidélité à un style que je reconnais immédiatement en boutique, du 17^e au boulevard Saint-Germain. Et ce que j'apprécie particulièrement, c'est que cet esprit se prolonge en ville : leur collection urbaine garde la même élégance, pour passer des pistes au quotidien sans rien perdre du style.

PARIS **LACHAUME**

<https://maisonlachaume.com>

For me, Lachaume is a legendary floral address. I first discovered their bouquets through a gift from Karl Lagerfeld, and I have remained loyal ever since. Run by two sisters, the house creates compositions of striking poetry, with a mastery of colour and form that turns each bouquet into a true work of art.

Lachaume est pour moi une adresse florale mythique. J'ai découvert leurs bouquets grâce à un cadeau de Karl Lagerfeld, et depuis, je leur reste fidèle. Les sœurs qui dirigent la maison imaginent des compositions d'une grande poésie, avec un sens des couleurs et des formes qui transforme chaque bouquet en véritable objet d'art.



PARIS **MUSÉE GRÉVIN**

<https://www.grevin-paris.com>

The Musée Grévin allows me to reconnect with childhood every time I visit with my daughters. Their eyes light up in front of these figures that are uncannily lifelike, and I realise that I share the very same sense of wonder. Beyond the magic of the characters themselves, what I admire most is the extraordinary work of the sculptors and model-makers, true artists whose craftsmanship commands deep respect.

Le Musée Grévin me permet de retomber en enfance à chaque visite avec mes filles. Leurs yeux s'illuminent devant ces figures plus vraies que nature, et je réalise que je partage le même émerveillement. Au-delà de la magie des personnages, j'admire surtout le travail stupéfiant des sculpteurs et modelleurs, de véritables artistes dont le savoir-faire force le respect.





Check it out on the
Evok Collection website
À découvrir sur le site
Evok Collection

CULTURE & INSPIRATIONS: CAPTURING THE CULTURAL SPIRIT OF EVOK COLLECTION

CULTURE & INSPIRATIONS:
l'essence culturelle de Evok Collection

More than a showcase, the Culture & Inspiration page is the beating heart of Evok Collection — a living expression of its cultural commitment through literary, artistic, cinematic, and creative initiatives. It's a manifesto of audacity, energy, and freedom — a constant invitation to escape, explore new voices, and discover inspiring worlds.

La page Culture & Inspiration du site Evok Collection est bien plus qu'une vitrine : c'est le cœur battant du groupe, son engagement culturel incarné à travers une palette d'initiatives littéraires, artistiques, cinématographiques et créatives. Un manifeste d'audace, d'énergie et de liberté, une invitation constante à l'évasion, à la découverte de nouvelles voix et d'univers inspirants.

Travel diaries

Immersive travel diaries offering carte blanche to personalities connected to Venice, Paris, and Madrid. They share personal favourites and passions, revealing intimate, unexpected perspectives on these iconic cities.

Carnets de voyage. Voyagez autrement avec Les Carnets de Voyage, séries immersives qui laissent carte blanche à des personnalités liées à Venise, Paris ou Madrid. Elles partagent leurs adresses et leurs passions, offrant une vision intime et inédite de ces villes emblématiques.



In room with

Journalist Charlotte Bouteloup hosts private room-service conversations with figures from film, literature, and media at Brach Paris, Nolinski, and Cour des Vosges. Intimate interviews that capture what drives the voices shaping our time.

In room with Dans la série In room with, la journaliste Charlotte Bouteloup échange avec des personnalités du monde du cinéma, des lettres ou des médias autour d'un room service privatisé au Brach Paris, au Nolinski Paris ou à Cour des Vosges. Des entretiens intimistes pour saisir ce qui anime celles et ceux qui façonnent notre époque.



Cinema Prize

Evok Collection celebrates the cinema we cherish: inclusive, inspiring, and intergenerational cinema. The Cinema Prize honours talent across categories — from best film to young talent — amplifying French creativity.

Prix Cinéma Evok Collection célèbre haut et fort le cinéma que l'on aime : inclusif, inspirant, intergénérationnel. Le Prix Cinéma récompense les talents dans plusieurs catégories, du meilleur film au jeune talent et incarne la volonté d'amplifier la créativité française.



Literary Prize

Guided by Tristane Banon, Emmanuelle de Boysson and Anne-Marie Revol, the Evok Collection Literary Prize shines a spotlight each year on six outstanding French literary works. Carefully curated, these readings embody the spirit of escape and the emotional power of literature.

Prix Littéraire Sous la houlette de Tristane Banon, Emmanuelle de Boysson et Anne-Marie Revol, le Prix Littéraire Evok Collection met chaque année en lumière six œuvres françaises remarquables. Ces lectures, choisies avec soin, incarnent l'évasion et l'émotion littéraire.

Fashion Prize

In partnership with Atelier Chardon Savard, Evok Collection supports young designers through a demanding and innovative challenge around the white sheet — designed to reveal talent and foster excellence.

Prix Mode Fort de son partenariat avec l'Atelier Chardon Savard, Evok Collection donne la parole aux jeunes créateurs via son Prix Mode, un concours exigeant et innovant autour du drap blanc et d'un défi créatif pensé pour révéler leur talent et encourager l'accès à l'excellence.



This cultural commitment defines the distinctive identity and DNA of the Evok Collection group. It reflects a holistic vision, brought to life through experiences where art seamlessly intertwines with everyday living. Each project — from travel to art, literature to cinema — is conceived as a bridge between the real and the imagined, between discovery and inspiration. By bringing together journalists, artists, writers, and creators, Evok Collection doesn't just tell a story — it invites you to be part of it. A cultural continuum that affirms: culture is not a luxury, but a daily commitment.

This section is far more than a catalogue of initiatives — it's a standing invitation to explore.

Cet engagement culturel structure la singularité et l'ADN du groupe Evok Collection : il exprime une vision globale, incarnée dans des expériences où art et vie quotidienne se rencontrent. Chaque projet du voyage à l'art, du livre au cinéma ou au design est pensé comme une passerelle entre monder réel et monde rêvé, entre découverte et inspiration. En réunissant journalistes, artistes, écrivains, créateurs, Evok Collection ne se contente pas de raconter une histoire : il propose d'y participer. Un continuum culturel qui affirme : la culture n'est pas un luxe, mais un engagement au quotidien. Cette rubrique n'est donc pas seulement un catalogue d'initiatives : c'est une invitation permanente à explorer, ressentir et vibrer avec Evok Collection.





NOLINSKI

VENEZIA

CALLE LARGA XXII MARZO-S.
MARCO 2032, 30124 VENEZIA

Tel: +39 041 406 2459

www.nolinskivenezia.com/en Instagram @nolinskivenezia

THE PARISIAN DEPARTMENT STORE*

*Galleries
Lafayette*

GALERIES LAFAYETTE PARIS HAUSSMANN
40, BOULEVARD HAUSSMANN - 75009 PARIS

HAUSSMANN.GALERIESLAFAYETTE.COM

*LE GRAND MAGASIN PARISIEN. PHOTOGRAPHE ©CAROLINE RICHARD