

**EVOK ANNONCE LA NOMINATION DE
DORIAN LOMBART À LA DIRECTION
DE LA RESTAURATION GROUPE**



EVOK

Emmanuel Sauvage, Directeur Général et Co-Fondateur du groupe Evok, nomme Dorian Lombart en qualité de Directeur de la Restauration groupe.

Passionné par l'univers de l'hôtellerie-restauration dès son plus jeune âge, il travaille rapidement dans différents restaurants dans le sud de la France et à Paris tout en continuant ses études supérieures.

Après une licence RH et en administration du personnel, Dorian Lombart embrasse une carrière dans la restauration avec le Chef Éric Frechon au sein de la Brasserie Lazare où il occupera dès ses 23 ans le poste de Directeur Adjoint.

Il rejoint ensuite le chef Akrame Benallal au Shirvan Café Métisse dont il participe à l'ouverture en qualité de directeur adjoint.

Il intègre le Brach Paris avant son ouverture en tant que Directeur du restaurant en 2018 pour ensuite évoluer en tant que Directeur de la Restauration. Il est aujourd'hui Directeur de la Restauration du groupe Evok et participe aux projets d'ouvertures.



À PROPOS D'EVOK

Propriété de Pierre Bastid, imaginé & développé par Romain Yzerman et Emmanuel Sauvage qui en assure la direction générale, Evok Collection est né en 2014. Ses 3 co-fondateurs ont alors la volonté de créer des lieux de destinations et les nouveaux codes de l'hôtellerie de luxe. Dans chacune de ses adresses, Evok propose à ses hôtes « une vie de rêve en plus » en offrant une lecture singulière et contemporaine de l'art de vivre des lieux de culture et d'art de vivre d'Europe.

À chaque marque, son identité avec comme trait commun la volonté d'offrir une convivialité joyeuse et authentique influencée par les différents environnements dans lesquels Evok décide de s'installer. Nolinski est un havre de bien-être dans des quartiers centraux et animés. Au Brach, Evok insuffle un art de vivre convivial et sophistiqué dans des quartiers imposants. Pour Sinner, le groupe investit un quartier historique et en transforme l'accumulation d'énergie en une proposition déroutante sans concession sur un art de vivre cultivé. Evok donne également accès à des propriétés exclusives et confidentielles : Hameau de la Volière, Palais Royal Restaurant et Cour des Vosges.

À chaque lieu donc, sa marque, son ambition, son univers, son cadre de vie inspiré de l'endroit où il s'installe. Pour chaque projet, il s'agit de trouver un lieu ad hoc, le faire renaître et laisser libre cours à l'imagination des designers choisis par Evok : Philippe Starck, Tristan Auer, Jean-Louis Deniot, Christophe Tollemer, LeCoadic-Scotto... Avant d'y proposer à tous, des moments de vie et de bien-être inédits et joyeux grâce à une attention portée à tous les détails et une excellence du service.

Evok a l'ambition d'être acteur de la société civile : faire grandir les hommes et les femmes qui composent ses équipes, transmettre le savoir-faire et le savoir-être, impulser de l'énergie, progresser pour un avenir plus respectueux de l'environnement. Une manière de redonner, de partager les succès et de faire jouer les vases communicants dans le cadre d'un projet d'entreprise bien au-delà du cadre.

Evok a développé un réel savoir-faire et une expertise dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du bien-être. De la création à la restructuration d'établissements, en France ou à l'international, Evok propose un service d'accompagnement sur-mesure grâce à ses compétences en management, gestion, audit et consulting.

Après six adresses singulières, l'histoire continue de s'écrire et les marques du groupe se déploient à présent à l'international : Nolinski à Venise (2023), Brach à Madrid (2024) et à Rome (2025).



E V O K

17 AVENUE DE L'OPÉRA
PARIS 1^{er}

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

CONTACT@EVOKCOLLECTION.COM
EVOKCOLLECTION.COM