

divinemenciel

L'AGENCE FOOD EN ÉBULLITION

# L'AGENCE

**DIVINEMENCIEL** est une **agence de communication 360**, spécialisée dans les ouvertures d'établissements et les lancements de projets Food & Beverage

Nous proposons des stratégies de communication pertinentes, visant à construire une forte notoriété et une visibilité rapide auprès d'une clientèle cible.

Depuis plus de 10 ans, l'agence accompagne les entrepreneurs cherchant à valoriser la gastronomie à travers des créations de concepts, de marques, d'établissements et d'événements culinaires.

Nos équipes réparties dans 2 bureaux (à Paris et Marseille) **imaginent, produisent et diffusent votre plus belle image de marque**

## UNE EXPERTISE 360°



# UNE ÉQUIPE EN ÉBULLITION

**48**  
PROJETS LANCÉS  
en 2021

**4000+** PUBLICATIONS  
sur INSTAGRAM en 2021

**800**  
JOURNALISTES FOOD  
À NOTRE ÉCOUTE

**+20% DE CA**  
EN MOYENNE POUR NOS CLIENTS

**28** SITES WEB  
-> **des milliers** de NOUVEAUX  
VISITEURS chaque mois

**2** BUREAUX  
Une dizaine de collaborateurs  
passionnés

**5 000+** PHOTOS  
DÉCLENCHÉES chaque mois

**100+** RECOMMANDATIONS  
STRATÉGIQUES envoyées en 2021

**12 ANS** D'EXPÉRIENCE  
Dans le secteur FOOD



# QUI SONT NOS CLIENTS ?



## CHEFS

RESTAURATEURS

**DARK KITCHEN**

MARQUES FOOD & BEVERAGE

**INSTITUTIONS, MAIRIES**

GROUPES HOTELIERS

**FESTIVALS GASTRONOMIQUES**

## TRAITEURS

BOULANGERIES

**PÂTISSERIES**

FOOD COURT

**PLAGES**

STREET FOOD

**POP UP STORES**

# **LES MÉTIERS DE L'AGENCE**

# BRANDING



LES — BAVARDS  
BOUILLONNERIE DE L'OPERA



MAISON ESTRADE  
• CUISINE DE CARACTÈRE •

BORDEAUX  
—  
BUNAMI  
— EFFILOCHÉ —  
À LA FRANÇAISE

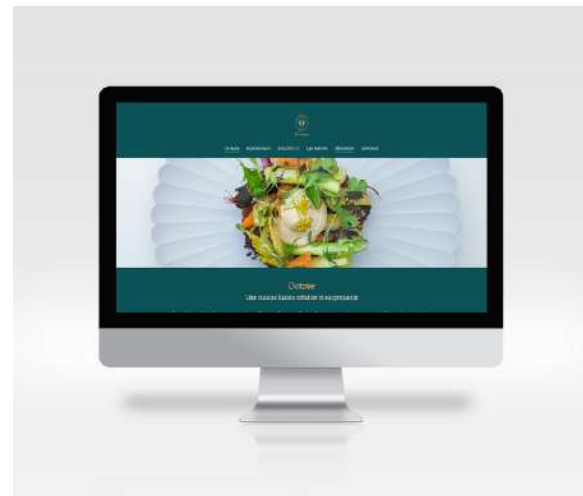
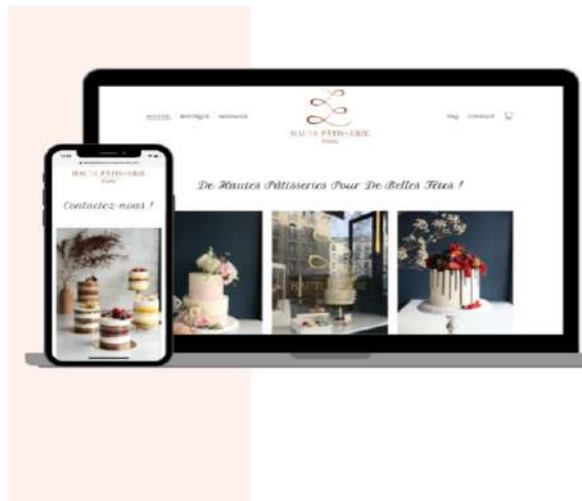
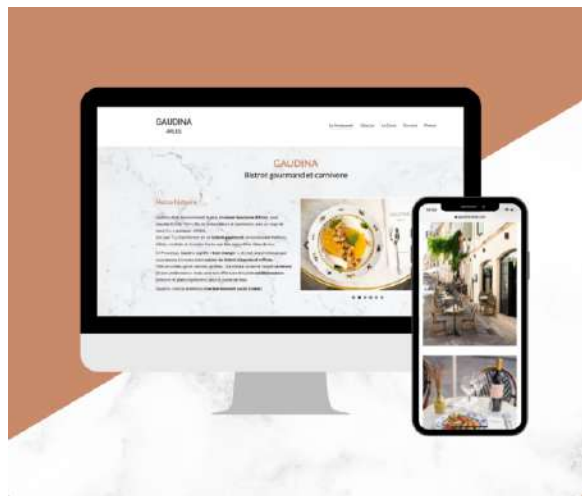
La  
maison  
Blanche  
VEILLÉES INSOLITES



CAMARGUE  
—  
SOCIAL CLUB

# SITE WEB

*Un site web clair, attirant et bien référencé*





← Réels

# SOCIAL MEDIA

Vos communautés entre de bonnes mains

Stories →



@roulo



@octaveparis

← Tik tok

Stories →





Lancement du kiosque Ekiben gare de Lyon



Salon professionnel gastronomie japonaise

# EVENTS

*Des évènements qui vous ressemblent  
pour accroître votre visibilité et votre notoriété*



Ouverture Dalla Nonna



Festival des huiles d'olive



Festival gastronomie coréenne

# NOS OPENINGS



→ Toutes [nos références](#)

**NOS PACKAGES**

## SITE & CONTENU

### SITE INTERNET

2300 € HT

Site vitrine, base de 5 pages

- ✓ Définition de l'**architecture**
- ✓ Achat de thème **Wordpress**
- ✓ Intégration du contenu
- ✓ Habillage graphique
- ✓ Adaptation **responsive** (mobile)
- ✓ **Référencement**

*\*nom de domaine et hébergement  
offerts la première année*

### SHOOTING

à partir de 350 € HT

Hors frais de déplacement éventuels

- ✓ **3h** de prise de contenu
- ✓ **Photos & vidéos**
- ✓ Sélection et **retouches**
- ✓ Photos et vidéos **libres de droits**

## RÉSEAUX SOCIAUX

### Émulsion

390€ HT

Mensuels sans engagement

- ✓ 8 **publications**  
Instagram (2/semaine)
- ✓ **Retroplanning** de publications
- ✓ 4 publications sponsorisées  
chaque mois
- ✓ 20€ de **budget publicitaire**  
offerts

### Ébullition

590€ HT

Mensuels sans engagement

- ✓ 12 **publications**  
Instagram + Facebook
- ✓ **Retroplanning** de publications
- ✓ 5 publications sponsorisées par  
mois
- ✓ 30€ de **budget publicitaire** offerts
- ✓ 1 **story** ou 1 **reel** / semaine

### Bouillonnant

890€ HT / 790€ HT

Sans engagement

Engagement 12 mois

- ✓ 15 **publications**  
Instagram + Facebook
- ✓ **Retroplanning** de publications
- ✓ 6 publications sponsorisées par mois
- ✓ 60€ de **budget publicitaire** offerts
- + 2 **stories** et 1 **reel** / semaine
- + Réponse aux **avis** google &  
Tripadvisor



## **DIVINEMENCIAEL PARIS**

Tel : 01 88 32 08 90



## **DIVINEMENCIAEL MARSEILLE**

Tel : 04 91 52 09 57



[www.divinemenciael.com](http://www.divinemenciael.com) / [contact@divinemenciael.com](mailto:contact@divinemenciael.com)

**CAS CLIENTS**

# SOMMAIRE

- Restaurants gastronomiques : [OCTAVE](#) - [MIRAFLORES](#)
- Restaurants traditionnels : [LES BAVARDS](#)
- Franchises : [DALLA NONNA](#)
- Dark Kitchen : [CLOUD KITCHEN](#)
- Street Food : [MAMA'S SECRET](#) - [MAGNA](#)
- Brand Events : [LES HUILES TOQUÉES](#) - [POP-UP BENTO](#) - [POM BISTRO](#)

**Restaurants  
gastronomiques  
-  
OPENING**

# OCTAVE

## LE PROJET

Ouverture d'un restaurant gastronomique  
Coréen - Paris 16

Cheffe : Juliette Ju  
Septembre 2021

## OBJECTIF

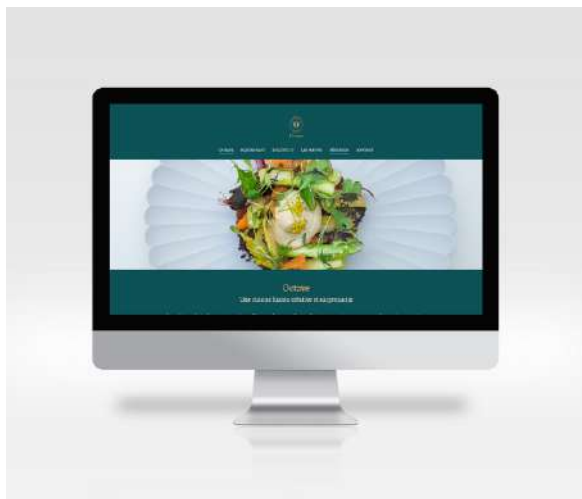
Accompagner la cheffe dans sa stratégie de communication autour de l'ouverture de son restaurant. Construire sa notoriété, soigner son image.

## NOS ACTIONS

- ⇒ Stratégie de communication
- ⇒ Création du site web
- ⇒ Shooting photos
- ⇒ Gestion des réseaux sociaux
- ⇒ Relations presse



# OCTAVE



## LE SITE WEB

Trafic : 1200 visiteurs / mois  
85% de nouveaux visiteurs mensuels  
+ 20 % de réservations en ligne



## LE COMMUNIQUÉ

Liste presse : 659 journalistes et médias visés.  
207 ouvertures de communiqués  
Une dizaine de parutions prestigieuses: le Figaro, Pudlo,  
Gault&Millau, le Parisien, Sortir à Paris, Paris Capitale...

*“Je suis très satisfaite du travail de l’agence qui réalise des photos incroyables, et qui assure une gestion quotidienne de mes réseaux sociaux. Nous avons beaucoup de parutions presse quelques jours seulement après l’envoi aux journalistes.” Juliette Ju*

# MIRAFLORES

## LE PROJET

Ouverture d'un restaurant étoilé - Lyon

Chef : Carlos Camino  
janvier 2020

## OBJECTIF

Accompagner le chef dans sa stratégie de communication autour de la réouverture de son restaurant étoilé et de son nouveau concept de bar péruvien. Notoriété et acquisition de clientèle

## NOS ACTIONS

- ⇒ Stratégie de communication
- ⇒ Shooting photo
- ⇒ Vidéo de présentation
- ⇒ Gestion des réseaux sociaux
- ⇒ Relations presse, influence



# MIRAFLORES

## LE COMMUNIQUÉ

Liste presse : 600  
journalistes et médias  
visés.

133 ouvertures de  
communiqués

8 parutions

120 personnes  
influentes à la soirée  
d'inauguration



### LE MIRAFLORES *Change d'envergure*

Ce **nouveau lieu**, c'est aussi la volonté de s'amuser davantage, de proposer des nouveautés et de faire vibrer plus fort la cuisine et la philosophie du chef. Le *Miraflores* historique, devenu trop étroit n'offrait plus cette possibilité.

Ainsi le *Miraflores* garde son identité et sa personnalité mais gagne en accessibilité et en ouverture. Le restaurant a été pensé pour rendre l'expérience plus **immersive et participative**.

Au cœur du quartier des Brotteaux, les clients pourront voir les cuisiniers s'affairer grâce à une cuisine ouverte, propice aux échanges et à une expérience sensorielle renouvelée. *Miraflores*, nom d'un quartier emblématique de Lima signifie *regarder les fleurs*, une idée qui prendra tout son sens désormais.

### UNE CUISINE

*Forte et sans concessions*

La recette à l'origine de la première étoile reste la même. **Une cuisine de vérité**, intègre, qui cherche naturellement à faire vivre une expérience, faire voyager les convives, sans travestir la réalité et avec un respect absolu des traditions. Sans cette **cuisine forte et identitaire**, le *Miraflores* n'aurait pas obtenu la première étoile.

Le **ceviche péruvien**, le meilleur au monde, reste un des plats signature de la maison qui le décline avec noblesse et créativité : ceviche au Maracuja, au Kumquat ou encore à l'encre de seiche. D'une simplicité et d'une rareté incroyable, la justesse de sa réalisation porte en elle tout le sens de la cuisine du *Miraflores*.

*"Un autre plat porteur de sens pour moi, c'est un dessert cette fois-ci que j'ai nommé "la maison du Papa Mariano", le prénom de mon père. Je le réalise avec des produits autochtones, qui proviennent précisément de ma région." Carlos Camino*

Pour toutes ces raisons, pour lui et pour le Pérou, surtout pour le Pérou, le Chef veut faire d'une seconde étoile un symbole et un challenge.

### YKA, Bar & Ceviche

*Lieu vibrant et décontracté*

En plus du *Miraflores*, *Yka* sera la grande nouveauté de l'aventure qui prendra vie officiellement le **4 décembre 2019**.

*Yka*, c'est d'abord un bar à ceviche et ensuite à cocktails péruviens. Ici l'ambiance se veut décontractée, placée sous le signe de la convivialité et du partage, le spot idéal pour aller déguster des plats simples à partager, accompagnés de vins sélectionnés et de cocktails imaginés pour le lieu.

La pièce maîtresse d'*Yka*, c'est **Maikol Acco Cuyutupac**, Cevichero virtuose qui rejoint l'aventure et dont l'expérience dans la restauration, à Genève notamment, assurera un rôle de transmission auprès des équipes.

**Lino Vargaz Villafuerte**, bartender très en vue à Barcelone quitte l'Espagne pour rejoindre l'équipe de Carlos Camino et confectionner une carte des cocktails spécifique, à même de faire découvrir l'univers de la mixologie péruvienne, dont le Pisco est un élément central.

**Restaurants  
traditionnels**

-

**OPENING**

# LES BAVARDS

## LE CONCEPT

Ouverture du premier bouillon marseillais  
Marseille 2ème - Juillet 2021

## OBJECTIF

Installer ce premier bouillon dans les nouvelles tendances culinaires de Marseille. Travail sur l'acquisition et la fidélisation clients

## NOS ACTIONS

- ⇒ Travail sur le Naming
- ⇒ Branding (création du logo, de l'identité visuelle et de la charte graphique)
- ⇒ Création et gestion des réseaux sociaux
- ⇒ Marketing digital
- ⇒ Presse et influence



# LES BAVARDS

## LE COMMUNIQUÉ

Liste presse : 300 journalistes et médias visés.

Une dizaine de parutions presse chez des médias influents parmi La Provence, Marseille tourisme, Food & Sens, Le Bonbon, Elle à table, Le Grand Pastis...

## INFLUENCE

@chutmonsecret

@ichtusangelique

@velemag

@lovespots\_marseille



*"L'agence Divinemenciel nous a accompagné sur le naming et la stratégie de lancement de notre établissement. Leur accompagnement, notamment par la communication auprès de différents médias, presse, réseaux sociaux, influenceurs, a permis de contribuer à nous faire connaître rapidement auprès de la clientèle cible lors de notre ouverture." Thomas*

# **Franchises**

-

# **OPENING**

# DALLA NONNA

## LE CONCEPT

Ouverture d'un nouveau concept de pizzas romaines à la part - Grenoble

Décembre 2021

## OBJECTIF

Accompagner la marque dans sa stratégie d'ouverture et de positionnement afin d'en faire une enseigne nationale reconnue

## NOS ACTIONS

- ⇒ [Brand book](#) (storytelling, mission, vision, valeurs, positionnement...)
- ⇒ Benchmark mondial
- ⇒ Prise de contenu photo, vidéos, réels
- ⇒ Stratégie éditoriale, gestion des réseaux sociaux
- ⇒ Marketing digital, jeu concours
- ⇒ Relations presse + influence

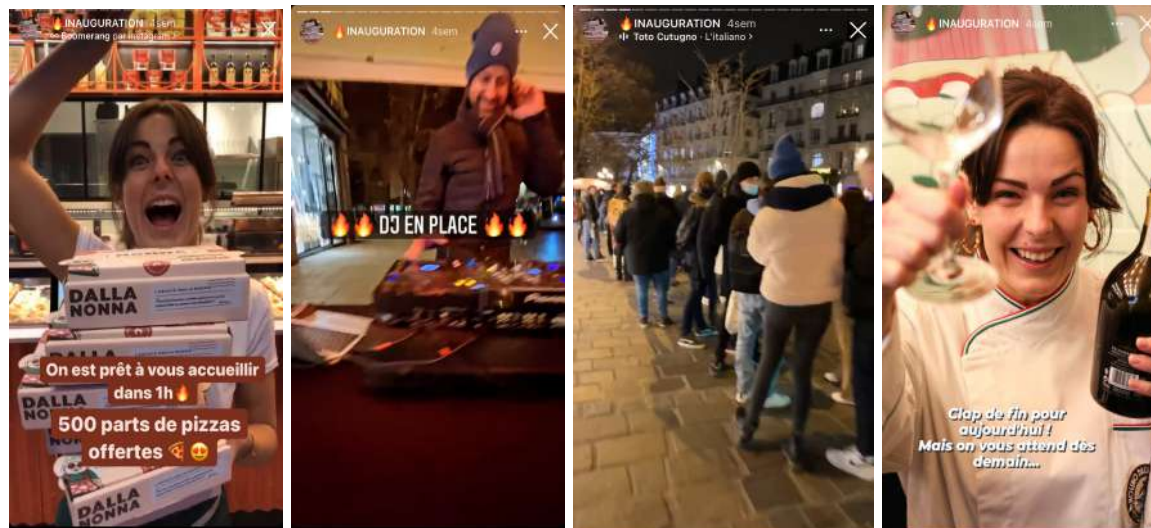


# DALLA NONNA



## LES RÉSEAUX SOCIAUX

+ 1000 abonnés avant l'ouverture.



## L'OPENING PARTY

Une grande visibilité pour la soirée d'inauguration, + de 300 personnes présentes pour profiter d'une part offerte pour l'occasion.

# **Dark Kitchens**

-

# **LANCEMENT**

# CLOUD KITCHENS

## LE CONCEPT

Création de 3 marques en Dark kitchen par la société américaine Cloud Kitchens Novembre 2021

## OBJECTIF

Réaliser l'identité visuelle de 3 marques destinées à la vente en ligne. Mise en avant des produits à travers une scénographie propre à l'univers de chaque marque.

## NOS ACTIONS

- ⇒ Shooting sur mesure
  - Courses et fournitures
  - Réalisation des recettes
  - Stylisme culinaire
  - Retouches graphiques
- ⇒ Création du logo de chaque marque



# **Street Food - OPENING**



# MAMA'S SECRET

## LE CONCEPT

Enseigne de Poke Bowls - Région parisienne

## OBJECTIF

Accompagner la marque dans son développement, travailler une nouvelle identité visuelle et assurer un lancement réussi pour une visibilité optimale.

## NOS ACTIONS

- ⇒ Stratégie de communication
- ⇒ Création du site web
- ⇒ Création de logo
- ⇒ Définition de l'identité visuelle
- ⇒ Déclinaison supports
- ⇒ Shooting photos
- ⇒ Gestion des réseaux sociaux

## LE SITE WEB



## HOMEMADE SUNNY BOWLS



## LE BRANDING

*“L’agence Divinemenciel nous accompagne depuis le début dans notre stratégie sur les réseaux sociaux. Une équipe à l’écoute, qui sait s’adapter aux demandes et aux besoins. Grâce à leur expérience ils savent nous guider et nous donner les meilleurs conseils pour le développement de notre entreprise. Merci à eux d’être là pour nous !” Anil*

# MAGNA

## LE CONCEPT

Ouverture d'un nouveau concept de Street-food napolitaine - Paris 9

Chef : Julien Serri

## OBJECTIF

Elaborer une stratégie d'ouverture pour cette nouvelle enseigne, assurer une belle visibilité et une forte notoriété pour le lancement et accompagner la marque dans son développement.

## NOS ACTIONS

- ⇒ Stratégie de communication
- ⇒ Shooting photos & vidéos
- ⇒ Définition des lignes graphiques et éditoriales
- ⇒ Gestion des réseaux sociaux et plateformes influentes pendant 2 ans
- ⇒ Gestion de la e-réputation et réponses aux avis



# MAGNA



## LE FEED

Trafic : 3000 visiteurs / mois  
85% de nouveaux visiteurs mensuels  
+ 20 % de réservations en ligne



## LA VIDÉO D'INAUGURATION

**Festivals, events**

**-**

**LIVE**



# LES HUILES TOQUÉES

## LE CONCEPT

Promouvoir les huiles d'olives en AOP à travers l'expertise et la créativité de Chefs parisiens - Du 16 au 22 Novembre 2021

Un événement imaginé pour France Olive, financé avec l'aide de l'UE et entièrement réalisé par l'agence.

## NOS ACTIONS

- ⇒ Définition du format de l'événement
- ⇒ Branding & Identité visuelle, naming
- ⇒ Gestion de projet & Partenariats
- ⇒ Création de supports de com
- ⇒ Création de contenus
- ⇒ Social Media
- ⇒ Marketing digital / pub
- ⇒ Relations presse & influence
- ⇒ Analyse des retombées

# LES HUILES TOQUÉES



## LE SITE WEB

Trafic : 2000 visiteurs / mois



## LE COMMUNIQUÉ

Liste presse : 1200 journalistes et médias visés à travers  
3 communiqués et alertes.

130 ouvertures - 8 parutions

Food & Sens - Kiss my Chef - Le Parisien -  
Sortir à Paris...

# POP UP STORE / BENTO

## LE CONCEPT

Ouverture d'un pop-up gare de Lyon pour la marque Ekiben de la société Paris Hanazen - Paris 16, Septembre 2021

## OBJECTIF

Communiquer sur l'ouverture du point de vente de bento Ekiben à Paris gare de Lyon et assurer une belle visibilité dans la presse.

## NOS ACTIONS

- ⇒ Relations presse
- ⇒ Shooting photos
- ⇒ Social Media



# POM BISTRO

## LE PROJET

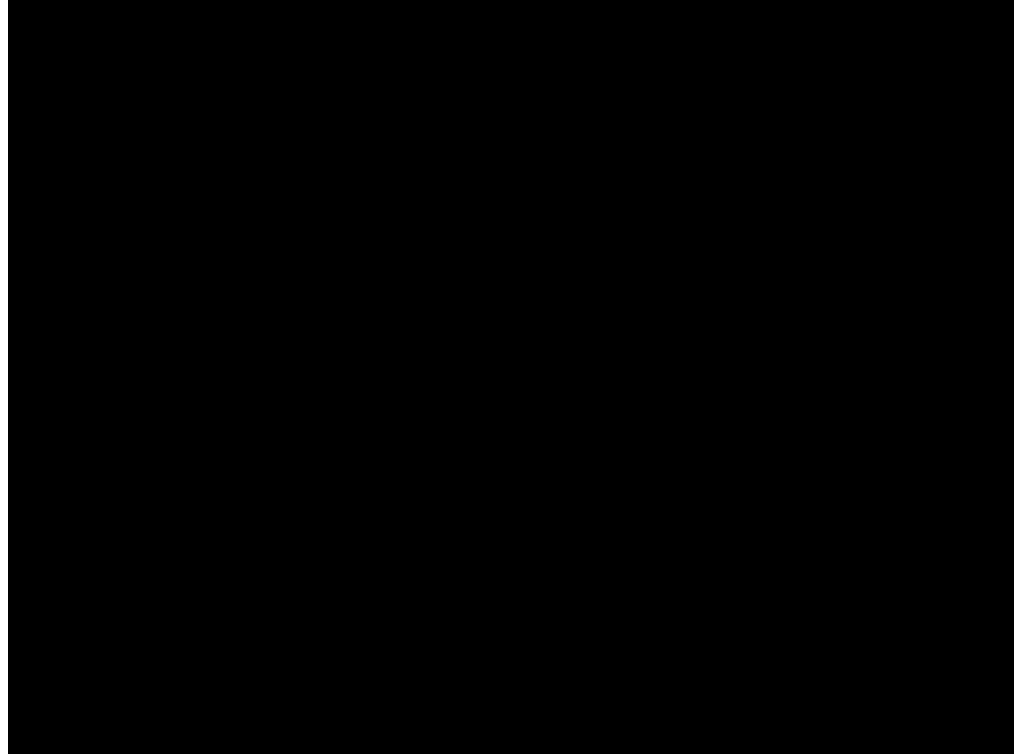
Transformation d'un bistro de Montorgueil en un restaurant éphémère, le temps d'un service du midi, à l'occasion d'un event presse.

## OBJECTIF

Faire découvrir la gamme de produit d'une marque du groupe Le Duff et gagner en notoriété.

## NOS ACTIONS

- ⇒ Conception de l'événement, format.
- ⇒ Invitation presse
- ⇒ Shooting photos, vidéo





## **DIVINEMENCIAEL PARIS**

Tel : 01 88 32 08 90



## **DIVINEMENCIAEL MARSEILLE**

Tel : 04 91 52 09 57



[www.divinemenciael.com](http://www.divinemenciael.com) / [contact@divinemenciael.com](mailto:contact@divinemenciael.com)