



divinemenciel

L'AGENCE FOOD EN ÉBULLITION

PRÉSENTATION DE L'AGENCE 2022

L'AGENCE

AGENCE DE COMMUNICATION 100% FOOD & BEVERAGE

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 12 ans, l'agence DIVINEMENCIEL 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 (*Paris - Marseille*) **imaginent, produisent et diffusent votre plus belle image de marque.**



UNE EXPERTISE 360°

UNE OFFRE SUR MESURE ADAPTÉE À VOS OBJECTIFS



BRANDING

Naming & storytelling
Logos & chartes
Déclinaisons supports



DIGITAL

Réseaux sociaux
Publicité
Sites Web
Référencement
E-reputation
Emailing



LIVE

Événementiel
Relations presse
Campagnes d'influence



CONTENT

Photos & vidéos
Stories & Réels
Studio photo

[Demandez un devis](#)



CONSULTING

Accompagnement
stratégique
Formation



BRANDING

BENCHMARK • NAMING • STORYTELLING • LOGOS • CHARTES GRAPHIQUES • BRAND BOOKS

500
DES NAPOLITAINES

LA PLUS HOT

C2 M84 J85 N0
#F60000
PANTONE P48-8C

C1 M44 J23 N0
#FFA0A6
PANTONE P59-2C

C70 M4 J74 N0
#00B567
PANTONE P142-C6

LES PIZZAS

NEXA BLACK
ABCDEFGHIJKLMNO
PQRSTUVWXYZ
0123456789

BROWN REGULAR
ABCDEFGHIJKLMNO
PQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
stuvwxyz

MAMA'S SECRET
HOMEMADE SUNNY BOWLS

C0 M16 J80 N0
#FFC94F
PANTONE 1225

C2 M17 J48 N0
#FFD893
PANTONE P14-4C

C1 M5 J22 N0
#FFF3D1
PANTONE /

MAMA'S SECRET

BRICE BOLD
ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
qrstuvwxyz

BRICE LIGHT
ABCDEFGHIJKLMNO
PQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrs
tuvwxyz

NEXA BLACK
ABCDEFGHIJKLMNO
PQRSTUVWXYZ
0123456789

LES TERROIRS DES CÔTES DE PROVENCE
ROSEZ!
S'INVITENT DANS LA CUISINE DES CHEFS

C90 M87 J32 N25
R51 V51 B102
#3B2A5F

C7 M58 J41 N0
R241 V124 B125
#F17C7D

C54 M23 J17 N0
R 249 V206 B202
#F9CECA

ROSEZ!

LES TERROIRS DES CÔTES DE PROVENCE
S'INVITENT
DANS LA CUISINE DES CHEFS

MANROPE BOLD
ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZ
0123456789

POPPINS LIGHT
ABCDEFGHIJKLMNO
PQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

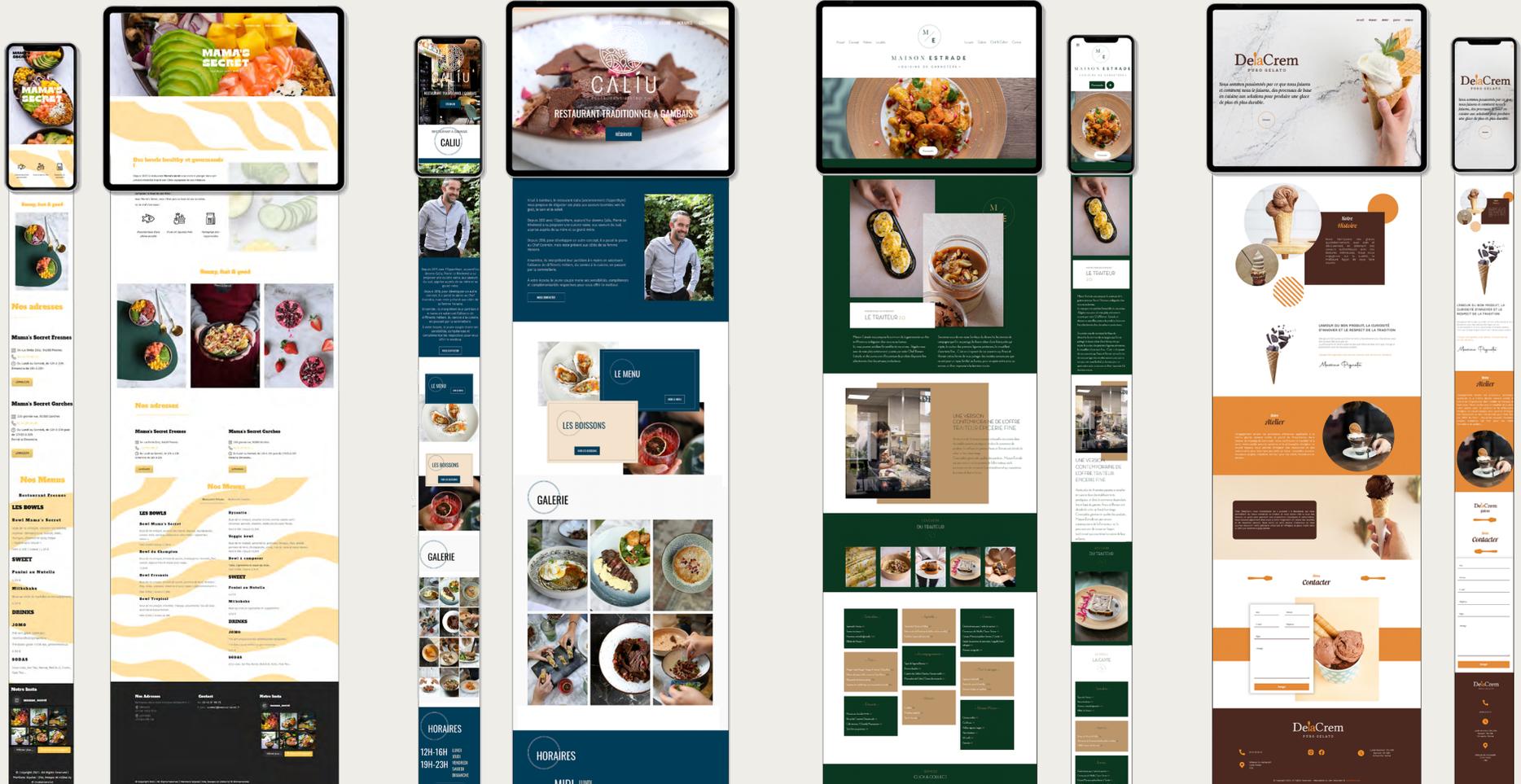
CONTENT

PHOTOS • VIDÉOS • RÉELS • STORIES



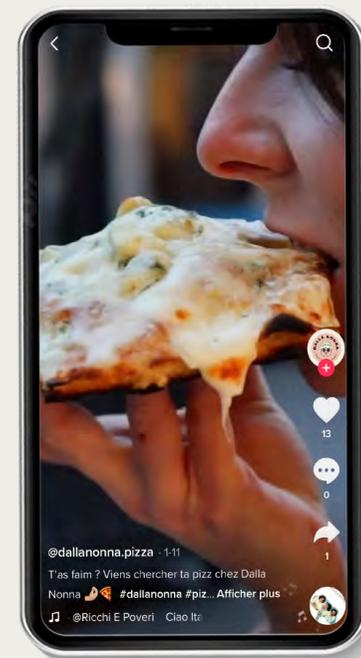
SITES WEB

CRÉATION • MISE À JOUR • SEO & PERFORMANCE • HÉBERGEMENT • MAINTENANCE



SOCIAL MEDIA

LIGNES ÉDITORIALES & GRAPHIQUES • RÉTROPLANNING • PUBLICITÉ • REPORTING



PRESSE & INFLUENCE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE • DIFFUSION • INVITATIONS & PORTAGES • ACTIVATION INFLUENCE




Octave

Une cuisine fusion délicate et raffinée

Rigoureuse, précise et perfectionniste, la cheffe signe des plats d'une maîtrise irréprochable. Technique et savoir-faire sont au service de sa double culture culinaire.

Ses racines coréennes sont les fondatrices de sa cuisine, sur lesquelles elle a construit sa maîtrise de la haute gastronomie française.

Des notes végétales apportent délicatesse et fraîcheur à ses créations, tandis que les digressions asiatiques franches et incisives rééquilibrent les plats pour apporter une profondeur et une dynamique tout au long de la dégustation.

A la croisée de l'Orient et de l'Occident, Octave est la passerelle entre ces deux cultures culinaires riches et complémentaires.

Qu'est-ce qu'un Ekiben ?

Le mot japonais "Ekiben" est une combinaison des mots "Eki", signifiant "gare" et "bento", la boîte repas japonaise traditionnelle.

L'Ekiben est donc un déjeuner à emporter que les Japonais achètent en gare pour ensuite le consommer à bord du train.



LES HUILES TOUÈES

Du 13 au 19 juin 2022
LA SEMAINE DES HUILES D'OLIVE EN AOP revient pour une seconde édition !

Du lundi 13 au vendredi 19 juin 2022, découvrez, dans une sélection de restaurants parisiens, des menus exclusifs élaborés par des chefs engagés à partir d'huiles d'olive prestigieuses.

Après le succès de la 1ère édition en novembre dernier, l'événement Les Huiles Touées nous embarque pour une 2ème édition plus printanière, avec de nouvelles huiles d'olive en AOP et une belle sélection d'établissements.

Pour en savoir plus sur les huiles d'olive en AOP : www.sookingfortheperfectfood.eu
www.kithuilestoquees.fr @leshuilestoquees



SUBSTITUT D'ORIGINE PROTÉGÉE

FRANCE Olive

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Logo of the European Union and the AOP logo.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Après plusieurs années à l'étranger et un parcours réussi dans l'hôtellerie, Camille Coste, troyézienne de pure souche, décide de se reconvertir dans le domaine du vin pour reprendre la gestion du domaine familial, le Mas de Pampelonne.

En plus des vins rosés et blancs produits au domaine, en 2014 elle décide de développer une gamme de produit. Pampy, c'est la contraction de Pampelonne, prononcée par des touristes américains qui visitaient le Mas.



Après avoir rencontré le chef Jacques Ho au Nicaragua, les frères Benjamin et Grégori Slakmon ont ouvert Roulo, un restaurant qui décline le rouleau sous toutes ses formes.

De la street food healthy 100% faite maison qui privilégie les produits bio, de qualité et les circuits courts.

La carte est entièrement sans gluten (à l'exception du cookie). Toutes les sauces maison sont déjà intégrées dans les rouleaux pour qu'ils soient dégustés en toute simplicité.



Bois précieux, sol en cuir... Seuls les matériaux japonais les plus nobles ont été sélectionnés pour donner vie à ce cocon à l'écart du tumulte de la ville.

La conception et la construction de l'établissement ont été confiées au groupe de maîtres artisans menuisiers Sankakuya, implanté dans la région de Kyoto et qui a fait le déplacement jusqu'à Paris pour l'installation.

Un comptoir en cèdre accueillant uniquement douze convives trône au milieu de la salle, tandis qu'un plafond en fûsain et des murs en frêne créent une atmosphère feutrée et apaisante.

Le chef Jiro Kondô et l'équipe de salle peuvent alors entrer en scène et débiter la valse des mets sous les yeux du client.

On se croirait à Tokyo ou à Kyoto, transportés dans ces lieux cachés et confidentiels réservés aux rares initiés. Une parenthèse hors du temps invitant au calme et à la méditation pour découvrir le raffinement de la cuisine nipponne.

EVENT

LANCEMENTS • OPENINGS • INAUGURATIONS • ÉVÉNEMENTS GRAND PUBLIC • CONSULTING

Les Vins De Provence
présentent

LES TERROIRS DES CÔTES DE PROVENCE

ROSEZ!

S'INVITENT DANS LA CUISINE DES CHEFS

PORT TONIC ART CENTER
VEN. 7 OCT. 2022
À PARTIR DE 18H

WWW.ROSEZ.FR f @ROSEZ.PROVENCE #OSEZROSEZ
PORT TONIC ART CENTER 3170 CORNICHERS DES ISSAMBRES 83380 LES ISSAMBRES

LES HUILES D'OLIVE EN AOP S'INVITENT AU RESTAURANT

LES HUILES TOQUÉES

du 13 au 19
JUN 2022

Découvrez, dans une sélection de restaurants parisiens, des menus exclusifs élaborés par des chefs engagés à partir d'huiles d'olive prestigieuses.

une dégustation aux huiles vous sera offerte en apéritif

Restaurants participants & réservations Scannez le QR CODE

Technologies de l'Oléotechnique

ENJOY THE TROP EUROPE

ÉDITION PREMIÈRE

LES HUILES TOQUÉES

LES HUILES TOQUÉES EN AOP S'INVITENT AU RESTAURANT

du 22 au 28
NOVEMBRE 2021

Pour cette 1^{ère} édition, nous vous embarquons dans une dégustation de restaurants parisiens qui nous feront découvrir les richesses des huiles d'olive en AOP. À leur manière et à travers des menus spécialement conçus.

Restaurants participants & réservations

Technologies de l'Oléotechnique

ENJOY THE TROP EUROPE

fête DE LA k-food

GASTRONOMIE CORÉENNE

5/6/7 OCTOBRE 2018

CHÂLET DU LAC, ÎLE DU BOIS DE VINCENTES, 75012 PARIS

Red and Hot

Animations - Pizzeria
46 sensations - Œuvres, cocktails
Entrée 5€ - gratuite pour les enfants de -12 ans

WWW.KFOOD-FETE.FR

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

at Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

DALLA NONNA

PIZZA À LA PART

OUVERTURE PROCHAINE

PIZZA À LA PART - AUTHENTIQUE STREET-FOOD ROMAINE

Suis l'aventure sur @dalla.nonna.pizza

PIZZA TAGLIO

APPETITO

PIZZA



LE PETIT PUSH EN PLUS

UNE VISIBILITÉ SUPPLÉMENTAIRE OFFERTE PAR L'AGENCE

EDITORIAL

1 article
dédié sur notre **blog**

1 article
dans notre **newsletter** mensuelle

1 entrée
sur le **portfolio web** de l'agence

SOCIAL MEDIA

1 post tryptique
sur notre compte **Instagram**

1 story
sur notre compte **Instagram**

1 publication
sur nos pages **LinkedIn** et **Facebook**



QUI SONT NOS CLIENTS

ET SI C'ÉTAIT VOUS ?

CHEFS

RESTAURATEURS

HÔTELLERIE

DARK KITCHEN

MARQUES F&B

TRAITEURS

BOULANGERIES & PATISSERIES

FOOD COURT

PLAGES PRIVÉES

STREET FOOD

POP UP STORES

COLLECTIVITÉS

EVENTS GASTRONOMIQUES



divinenciel

L'AGENCE FOOD EN ÉBULLITION



DIVINENCIEL PARIS

01 88 32 08 90



DIVINENCIEL MARSEILLE

04 91 52 09 57

www.divinenciel.com • contact@divinenciel.com