

The background features a dark green field with large, flowing, organic shapes in a vibrant red color. The shapes are positioned in the top-left, bottom-right, and bottom-center areas, creating a dynamic and modern aesthetic.

# 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



## CONSULTING

Accompagnement  
stratégique  
Formation

[Demandez un devis](#)



# BRANDING

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

LES **BAVARDS**

BOUILLONNERIE DE L'OPERA

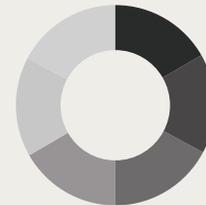
## TYPOGRAPHIES

### Averta

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9  
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9  
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

### KINFOLK

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9



#292A2A

R031 V0 31 B0 31  
C0 72 M 062 J0 58 N 072



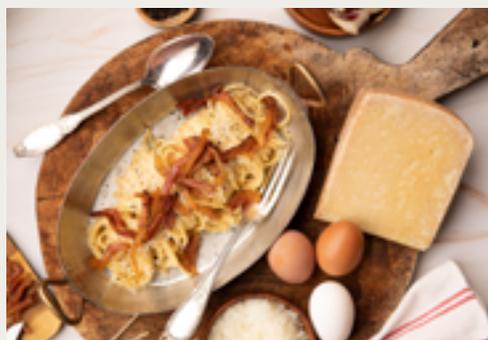
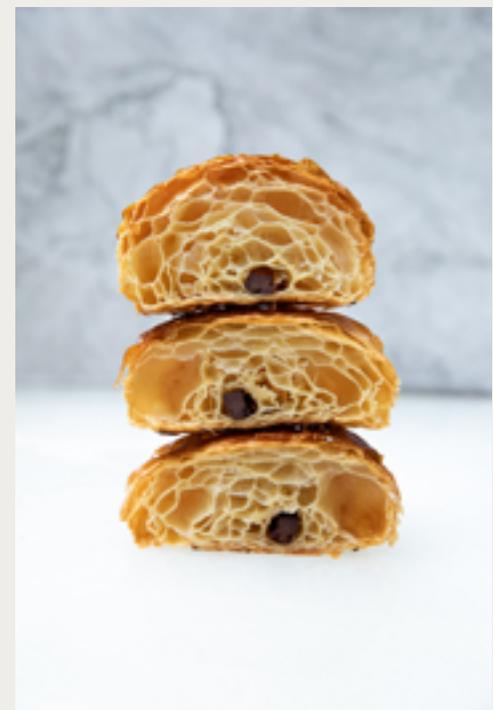
#59684D

R089 V104 B077  
C063 M040 J069 N030



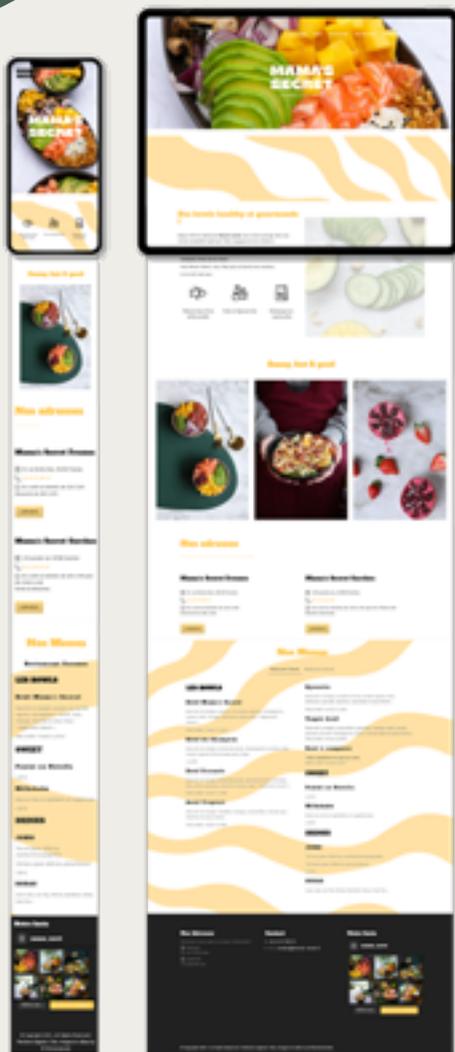
# CONTENT

PHOTOS • VIDÉOS • RÉELS • STORIES



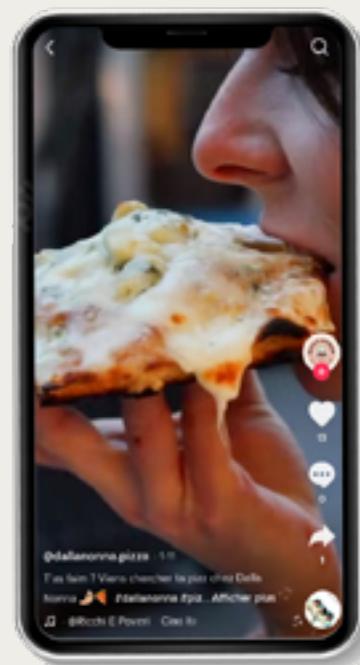
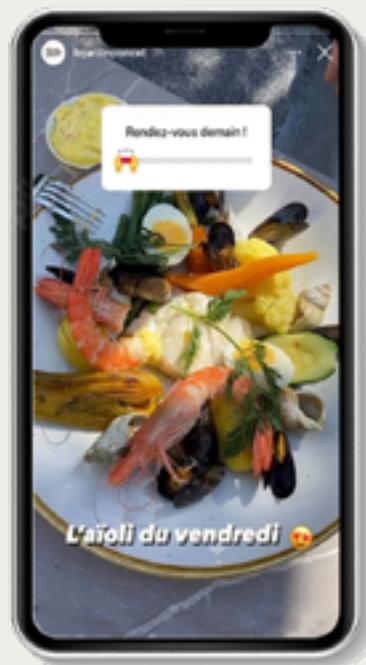
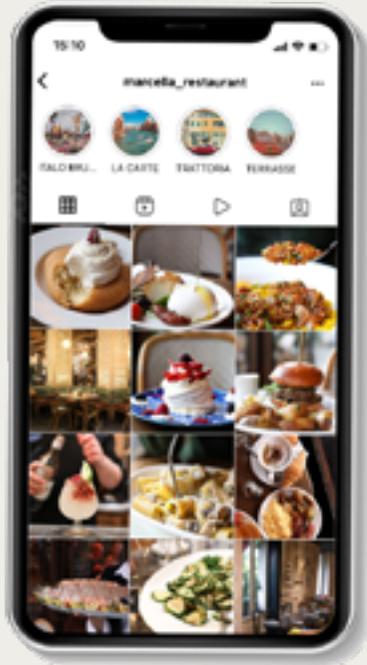
# SITES WEB

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



**Cher restaurant français**  
adhésif en PDF

Préparez-vous à accueillir les visiteurs de la cuisine japonaise et à leur faire découvrir le monde de la gastronomie japonaise.

Une cuisine raffinée, une technique de cuisson unique, des ingrédients locaux, des produits de saison, des plats et des saveurs incroyables et une technique de cuisson unique.

À la croisée de l'histoire et l'actualité, l'art de la cuisine japonaise est un véritable patrimoine à transmettre.



**Qu'est-ce qu'un Fkiben ?**

Le mot japonais "Fkiben" est une combinaison des mots "Fki" signifiant "pain" et "Ben", le mot japonais signifiant traditionnellement.

L'Fkiben est donc un dérivé à composer que les japonais adorent et que pour rendre le communisme à bord du train.



**LES HUILES TOUJOURS**

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

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

Après le succès de la 1ère édition en novembre dernier, l'édition Les Huiles Toujours nous emmène pour une 2ème édition plus gourmande, 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.leshuilsetoujours.fr](http://www.leshuilsetoujours.fr)






**CARLOS CAMINO**  
*Une cuisine libre et essentielle*

**Carlos Camino** est une personnalité emblématique de la cuisine, non de ses origines bascoises, du chef de la cuisine des basques.

Devenu un chef étoilé de deux étoiles à Paris, il a travaillé pendant 10 ans dans les grands hôtels de la capitale à l'instar de son ancien employeur, le restaurant au Paris de son enfance, son lieu de naissance, son lieu de formation et de son apprentissage de chef de cuisine.

Parallèlement à son travail, Carlos Camino a été un acteur majeur de la cuisine bascoise à Paris, en France, son lieu de naissance, son lieu de formation et de son apprentissage de chef de cuisine.

Un attachement aux produits, cette volonté de faire respecter une culture de l'artisanat au sein d'une cuisine bascoise, ont permis à Carlos Camino une grande étoile au Guide Michelin. Un chef cuisinier de son époque, Carlos Camino est donc une véritable référence de la cuisine bascoise.



Après avoir rencontré le chef étoilé au Guide Michelin, Carlos Camino et son équipe ont ouvert un restaurant qui célèbre le meilleur de la cuisine bascoise.

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

Le carte est entièrement sans gluten à l'exception du riz. Toutes les salades maison sont déjà intégrées dans les plats pour que vous soyez toujours en forme.



La perfection de l'huile de vigne est obtenue dans le Sud-Ouest de l'Alsace.

La région est connue pour ses vignes de France et ses vins d'Alsace, ainsi que pour les vins de France.

Ces fruits gorgés de soleil et de vitamines, dans la région d'Alsace, devenus les producteurs de vigne de France.





# EVENT

LANCEMENTS • OPENINGS • INAUGURATIONS • ÉVÉNEMENTS GRAND PUBLIC • CONSULTING

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

**LES HUILES TOQUÉES**



du 13 au 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.

*une dégustation des huiles vous sera offerte en apéritif*

Restaurants participants & réservations  
Scannez le QR CODE

leshuilestoquees.fr | @leshuilestoquees

Campagne financée par l'Union européenne

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (ERAC) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

DALLA NONNA  
PIZZA À LA PART



Découvrez l'aventure sur

OUVERTURE PROCHAINE  
PIZZA À LA PART - AUTHENTIQUE STREET-FOOD ROMAINE



DALLA NONNA  
PIZZA À LA PART

**OUVERTURE PROCHAINE**

PIZZA À LA PART - AUTHENTIQUE STREET-FOOD ROMAINE

Scannez l'étiquette sur

Regardez l'origine

DALLA NONNA



PIZZA À LA PART

fête DE LA  
**k-food**  
GASTRONOMIE CORÉENNE

5, 6, 7 OCTOBRE 2018

Red and Hot

WWW.K-FOOD-FETE.FR



# 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



L'AGENCE FOOD  
EN ÉBULLITION



**DIVINEMENCIEL PARIS**

01 88 32 08 90



**DIVINEMENCIEL MARSEILLE**

04 91 52 09 57

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