

STORYTELLING

La Belle Quille, c'est l'histoire de deux frères marseillais, élevés au rythme du chant des cigales et des tablées généreuses, où le vin coulait toujours dans les verres avant d'éveiller les palais.

Dès l'enfance, ils ont appris que la cuisine n'était pas qu'une affaire de saveurs, mais un art du partage. À chaque repas de famille, leur mère dévoilait les secrets des recettes méditerranéennes, mijotées avec patience et amour.

À chaque bouchée, c'était un voyage entre la Provence et la Corse, entre la mer et les terres ensoleillées.

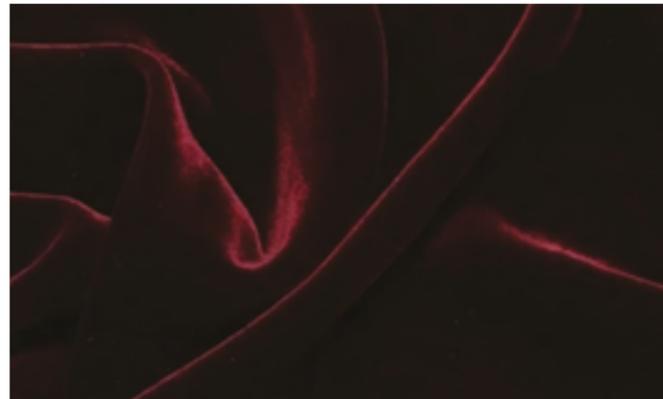
En grandissant, l'un s'est passionné pour l'art du vin, l'autre pour la gastronomie. Un jour, autour d'une belle quille, une bouteille d'un grand cru soigneusement choisi – l'idée a germé : créer un lieu où les saveurs du Sud rencontreraient le raffinement parisien, où chaque plat raconterait une histoire, où chaque verre de vin sublimerait l'instant.

Ainsi est née La Belle Quille, une brasserie gastronomique où les produits sont sélectionnés avec rigueur, où tout est fait maison, où la cave regorge de trésors vinicoles. Ici, on ne vient pas seulement pour manger, mais pour vivre une expérience, pour retrouver l'authenticité du Sud dans un cadre chic et chaleureux.

C'est une invitation au voyage, une parenthèse où les souvenirs se mêlent aux arômes d'une cuisine sincère, portée par la passion de deux frères. Parce qu'un bon repas ne s'oublie jamais, et qu'un bon vin se partage toujours.

Bienvenue chez **La Belle Quille**.

MOODBOARD



3



4



CHARTRE GRAPHIQUE

LOGO



Le logo pour «**La Belle Quille**,» avec uniquement le nom du restaurant en typographie élégante et épurée. Le style met en avant la simplicité et le raffinement.
Nom évocateur : «La Belle Quille» peut faire référence à la fois au vin (une «quille» désignant une bouteille dans le jargon) et à une ambiance conviviale

Typographie : LT Diploma Regular 52pt
Minimaliste et élégante avec empattements (serif), évoquant un mélange de tradition et de modernité.
Une bouteille stylisée et un verre de vin intégré dans les lettres, le verre de vin représente le «i» et la goutte de vin représente le point du «i» pour équilibrer la composition

Style :
Un logo minimaliste avec des lignes épurées.
Une composition évoquant l'élégance et la gourmandise, tout en restant accessible

Couleur :
Touche de bordeaux : Évocation du vin

DÉCLINAISON DE COULEURS

Versions noir & blanc :



Versions couleur :



MARGE DE PROTECTION

Afin de préserver l'intégrité du logo La Belle Quille, il est important qu'aucun autre logo, typographie ou élément graphique n'interfère avec cette zone.

La zone de protection sur tous les côtés du logo, est équivalente à la hauteur du B constituant la 1er B de Belle.

Cet espace ne devra jamais être inférieur.

Le logo doit toujours comprendre une zone de protection et ne doit pas être pollué par d'autres éléments graphiques qui pourraient altérer sa lisibilité.



LES INTERDITS GRAPHIQUES

Interdiction d'utiliser le logo sur un fond coloré, une image, un dégradé... ;

Interdiction de modifier la police du logo ou de le déformer ;

Interdiction d'animer le logo ou de le transformer.



TAILLES MINIMALS DU LOGO

Il n'y a pas de taille pré-déterminée du logo. La mise à l'échelle et les proportions doivent être déterminées par l'espace disponible, la fonction et la visibilité.

La taille minimum du logo sera de 10 mm de large, seuil en-dessous duquel il n'est plus lisible.

La Belle Quille  **120 mm**

La Belle Quille  **60 mm**

La Belle Quille  **40 mm**

TYPOGRAPHIES

La typographie LT Diploma Regular, grâce à son élégance sophistiquée et son style académique, incarne parfaitement l'image prestigieuse de " La Belle Quille ". Son design raffiné et structuré en fait un choix idéal pour le logo, apportant une touche d'authenticité et de distinction.

Elle allie tradition et prestige, reflétant l'univers du restaurant qui célèbre le savoir-faire gastronomique et l'excellence du vin. En harmonie avec la palette de couleurs (bordeaux, crème, noir), elle renforce l'identité visuelle en apportant sobriété, raffinement et crédibilité, tout en restant intemporelle et impactante.

LT Diploma (Logo)

*Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii
Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr
Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz
01 02 03 04 05 06 07 08 09*

La typographie Charter, grâce à son style classique et élégant, incarne parfaitement l'image raffinée de «La Belle Quille». Son design lisible et intemporel la rend idéale pour divers supports (menus, cartes des vins, signalétique). Elle allie tradition et modernité, reflétant l'esprit du restaurant qui marie cuisine méditerranéenne et approche contemporaine. En harmonie avec la palette de couleurs (bordeaux, crème, noir), elle renforce l'identité visuelle en apportant cohérence et prestige, tout en restant adaptable et accessible.

Charter Black (Titre)

Charter bold (Sous titre)

Charter bold italique (Paragraphe)

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii

Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr

Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz

01 02 03 04 05 06 07 08 09

Roboto Black (Titre)

Charter bold (Sous titre)

Roboto medium (Paragraphe)

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii

Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr

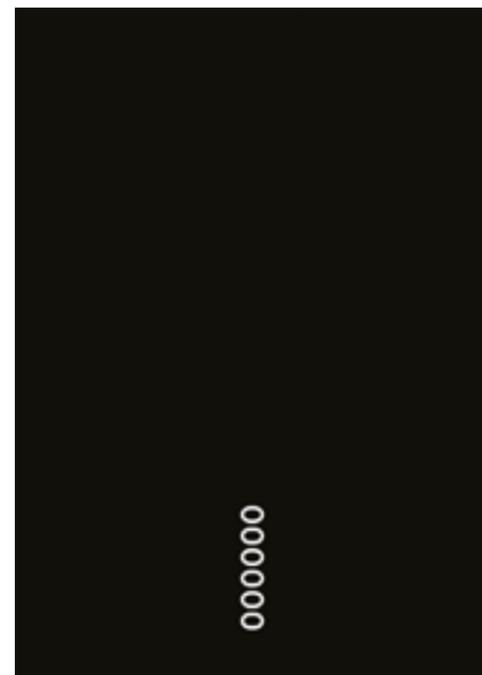
Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz

01 02 03 04 05 06 07 08 09

La typographie Roboto est un excellent choix pour La Belle Quille, car elle allie modernité, clarté et élégance. Sans empattement, elle offre une lisibilité optimale sur tous les supports de communication (site web, newsletter..). Son design géométrique et minimaliste équilibre parfaitement la tradition incarnée par Charter, créant une identité visuelle sophistiquée et accessible. Sa polyvalence lui permet de s'adapter à divers styles (titres, descriptions, citations), renforçant ainsi la cohérence de la communication. Enfin, son esthétique sobre complète la palette de couleurs (bordeaux, crème, noir), apportant une touche contemporaine et raffinée à l'univers du restaurant.

COULEURS

BLACK



Noir WEB :
(#000000)

RVB : 0 0 0

CMJN : 91 79 62 97

Évoque le luxe et la simplicité intemporelle

Idéal pour les titres, le logo, paragraphe ou les éléments principaux

TYRIAN PURPLE



Bordeaux profond WEB :
(#6A1A3A)

RVB : 106 26 58

CMJN : 37 95 40 51

Évoque le vin, la richesse et la sophistication

Idéal pour les titres, en touche pour le logo ou comme fond

SEASALT



Beige crème WEB :
(#f9f7f4)

RVB : 249 247 244

CMJN : 3 3 5 0

Apporte une touche de douceur

Peut être utilisé en arrière-plan pour fond clair



1. NOIR

Le noir est synonyme de sophistication, de luxe et de simplicité intemporelle.

Dans le contexte de «La Belle Quille», il souligne l'aspect haut de gamme du restaurant.

Associé au bordeaux et au crème, il apporte une touche moderne et sobre, tout en renforçant la lisibilité et le contraste visuel



2. BORDEAUX

Le bordeaux symbolise immédiatement l'univers du vin, élément central de l'identité de

«La Belle Quille». Cette couleur évoque la richesse et la profondeur, rappelant les nuances des grands crus, et incarne à la fois l'élégance et la chaleur.

C'est une teinte sophistiquée qui renforce l'image d'un lieu gastronomique haut de gamme tout en créant une ambiance chaleureuse et accueillante



3. CRÈME

Le crème apporte une note de douceur et d'élégance à la palette.

Cette teinte lumineuse crée un contraste subtil avec le bordeaux et le noir, apportant une sensation de légèreté et de raffinement. Elle évoque également l'univers culinaire et la finesse des plats, tout en rendant la communication visuelle accessible et accueillante

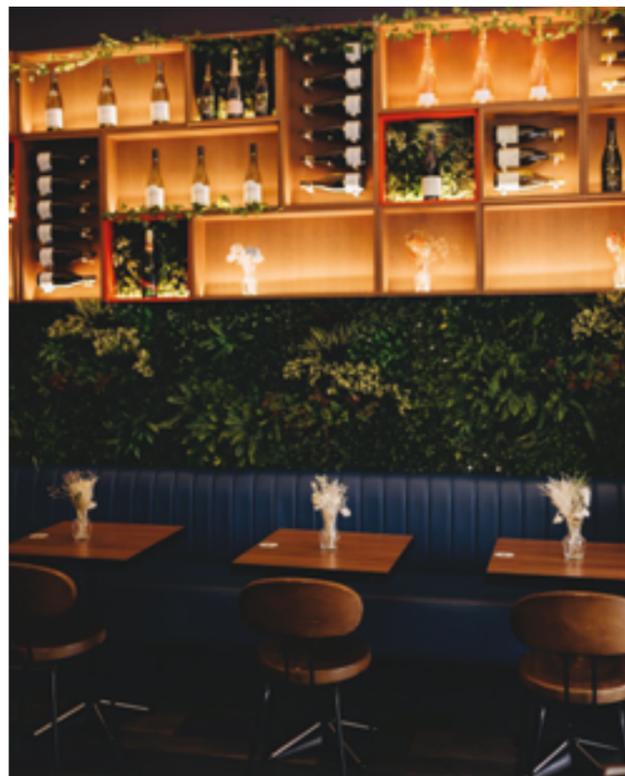


HARMONIE DE LA PALETTE

L'association du bordeaux, du crème et du noir crée une identité visuelle équilibrée.

Ces couleurs traduisent la dualité du restaurant : l'authenticité et la convivialité de ses origines méditerranéennes, combinées à l'élégance et au prestige d'une cuisine gastronomique et d'une belle cave à vin

PHOTOGRAPHIES & MISE EN AMBIANCE



DÉCLINAISONS & SUPPORTS DE COMMUNICATION



17

La Belle Quille

À PARTAGER

<p><i>Panisses provençales, sauce safranée</i> 9</p> <p><i>Poëlon de Supions en persillade</i> 12</p> <p><i>Assiette de Cecina de Léon ou Jambon Serrano 18 mois</i> 15</p>	<p><i>Poulet croustillant aux céréales & Sriracha</i> 13</p> <p><i>Focaccia Poutargue, beurre fumé & Tobiko</i> 14</p>
---	--

ENTRÉES

Choux fleur rôti, émulsion de Mangue & curry Madras
Purée de piquillos et grenade
13

Crèmeux de Champignons & strate de Cecina
Crumble de noisette et parmesan
14

Tartelette Crabe Royal & Saïcorne
Brunoise de fenouil, agrume et huile de roquette
16

Vitello Tonnato fumé
Veau cuit en basse température en fumoir au bois de hêtre,
pickles d'oignons rouge
14

Foie gras de Canard Mi-Cuit
Chutney de figues et noix au vin, pain de campagne
19

CÔTÉ MER

Tataki de Bonite
Wok de légumes, tofu fumé, Katsuoibushi,
Émulsion crème de soja & sésame grillé
25

Filet de Loup en croûte de Betterave
Carotte Rainbow, Gnocchetti & Jus carotte et cumin à l'orange
24

Tentacules de Poulpe
Risotto de Fregoli sarde à l'encre de sèche & truffe,
topinambour, Strate de Pecorino
28

18

La Belle Quille

CÔTÉ TERRE

Joue de Boeuf à la provençale & Légumes d'Antan
Cuit 7h, poireaux fumés, topinambour, rutabaga, panais,
Carottes d'hiver, oignons grêlés, Jus de cuisson réduit
26

Côte de Veau au Sautoir
Mitonnée de pleurote & Châtaigne à la moelle de boeuf
Mousseline de panais, Jus court noisette
34

Gratinade de Gnocchis al Tarturfo
Jambon truffé & Provoleta affumicato
24

*Tartare Madeirranée**
Focaccia à l'huile d'olive, oignons confits & origan
Boeuf Charolais au costeau, tomate confite, artichaut, pignons,
olive, câpre, basilic, parmigiano
22

*Black Smoky Burger & Potatoes au Thym**
Boeuf Charolais, lard paysan, smoked cheddar, oignons confits,
tomate ananas, roquette, sauce secrète
23

*Ave César**
Blanc de poulet croustillant aux céréales, oeuf mollet, salade
romaine, tomates cerises, croûtons au romarin, parmigiano
21

Servis uniquement le midi *

POUR LES GOURMANDS

<p><i>Tartelette Vanille & Verveine fumé</i> <i>Confit de kumquat à la fleur d'oranger</i> 11</p> <p><i>Chocolat de St Domingue au coeur fondant</i> <i>Praliné noisette & amandes chocolat blanc</i> 10</p>	<p><i>Douceur de pommes façon « Turin »</i> <i>Fève de tonka, crème Isigny vanille Madagascar</i> 11</p> <p><i>Saint Marcellin tiède fourré à la truffe</i> <i>Roquette à l'huile de truffe</i> 12</p>
--	--

Mont Blanc
Mousse de marron, meringue, Marron glacée, éclats de pralin
12

RÉSEAUX SOCIAUX



FEED



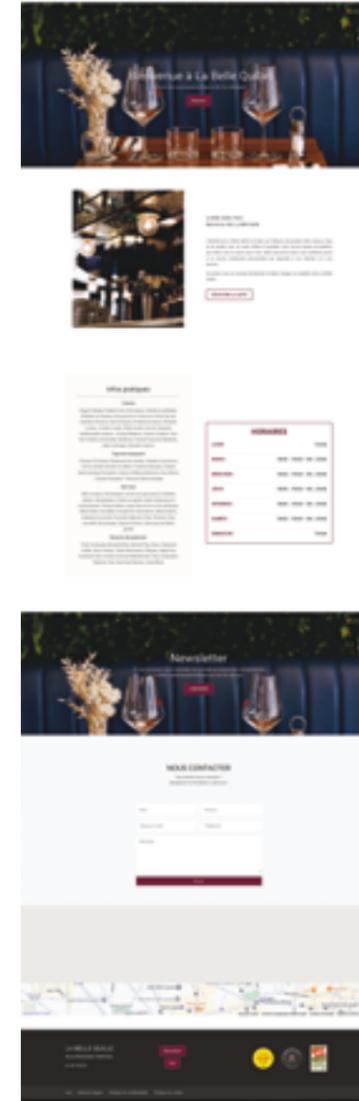
RÉELS



STORYS



SITE INTERNET



CONCLUSION & SYNTHÈSE

L'authenticité du Sud, l'élégance de Paris, l'excellence du vin

La Belle Quille incarne l'équilibre parfait entre tradition et modernité. Ce restaurant, porté par une passion pour la gastronomie méditerranéenne et les grands vins, propose une expérience où chaque détail compte : des saveurs ensoleillées sublimées par un savoir-faire raffiné, une ambiance chaleureuse et un univers visuel cohérent et soigné.

À travers cette identité visuelle, **La Belle Quille** affirme son caractère unique : un lieu où l'on partage des instants précieux, où le vin et la cuisine s'accordent avec subtilité, et où l'art de vivre à la française se révèle dans toute sa splendeur.