



***BRANDING DU RESTAURANT
LA BELLE QUILLE***

SOMMAIRE

• BRAINSTORMING & EXPLORATION	1
MINDMAP	
RECHERCHE LOGO	
• ANALYSE DU MARCHÉ	3
ANALYSE DU MARCHÉ	
PERSONAS	
• ADN DE LA MARQUE	7
ANALYSE DU BESOIN	
• STORYTELLING	8
• MOODBOARD	9
• CHARTE GRAPHIQUE	11
LOGO	
DÉCLINAISON DE COULEURS	
MARGE DE PROTECTION	
LES INTERDITS GRAPHIQUES	
TAILLES MINIMALS DU LOGO	
TYPOGRAPHIES	
COULEURS	
PHOTOGRAPHIES & MISE EN AMBIANCE	
• DÉCLINAISONS & SUPPORTS DE COMMUNICATION	23
RÉSEAUX SOCIAUX	
SITE INTERNET	
• CONCLUSION & SYNTHÈSE	27

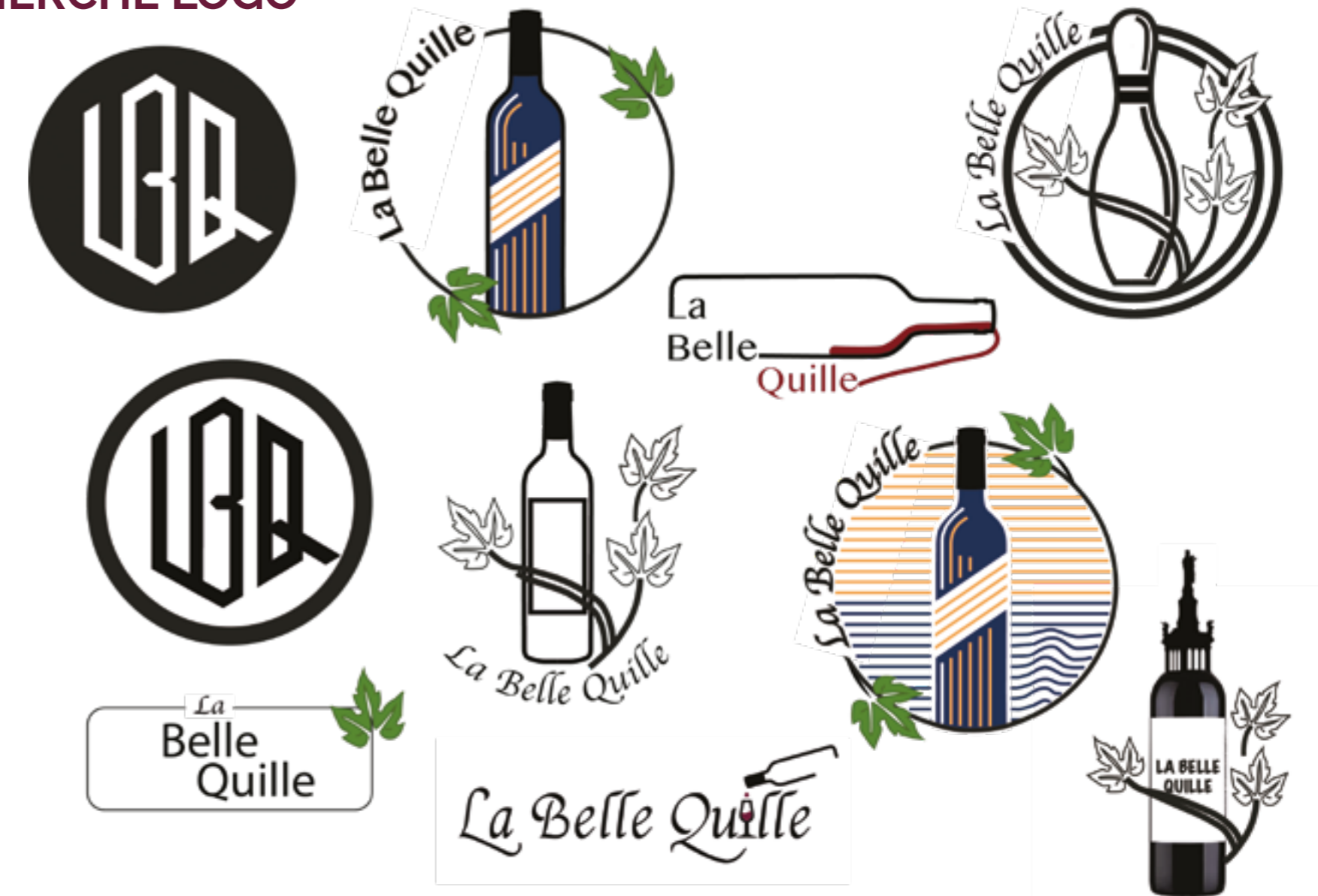
BRAINSTORMING

MINDMAP



EXPLORATION

RECHERCHE LOGO



ANALYSE DU MARCHÉ

Le secteur de la restauration à Paris

Paris est une capitale gastronomique où la concurrence est forte entre brasseries traditionnelles, bistrots et restaurants étoilés

Une montée en puissance des établissements proposant des produits faits maison et une cuisine authentique

Un intérêt croissant pour les accords mets & vins, avec des consommateurs de plus en plus exigeants sur la qualité et la provenance des produits

Les consommateurs recherchent une expérience immersive et conviviale, au-delà du simple repas

Tendances actuelles

Produits locaux et circuits courts - Une forte attente pour une traçabilité et une transparence des ingrédients

Gastronomie & vins naturels - Montée en popularité des vins biodynamiques, naturels et d'exception

L'expérience client avant tout - Ambiance chaleureuse, storytelling fort, design élégant et identité de marque soignée

Le digital et la visibilité en ligne - Réseaux sociaux, avis Google, influenceurs foodies et référencement sont clés pour attirer la clientèle

Concurrence & différenciation

Concurrence directe - Brasseries gastronomiques parisiennes mettant en avant une cuisine française et des produits de qualité

Concurrence indirecte - Restaurants méditerranéens traditionnels, bars à vins premium, tables bistrots

Facteurs de différenciation de La Belle Quille :

Une identité marquée, mêlant authenticité du Sud et raffinement parisien

Un menu basé sur des produits faits maison et une cave à vin d'exception

Une atmosphère chaleureuse, chic et moderne

ANALYSE DES CIBLES PERSONAS



L'Épicurien Sophistiqué :
L'Amoureux

Archétype principal :

L'amoureux incarne la quête de beauté, d'harmonie et de plaisir

Il valorise l'expérience émotionnelle, les relations et l'esthétique

Profil :

Âge : 35-50 ans

Profession : Cadre supérieur, entrepreneur, ou professionnel libéral

Goûts : Amateur de gastronomie, passionné par le vin, curieux des saveurs du Sud. Il recherche des expériences culinaires qui marient qualité, authenticité et convivialité

Style : Élégant mais décontracté, il aime les ambiances chaleureuses où il peut se détendre tout en profitant de produits d'exception

Motivation : Déguster un bon repas accompagné d'une bouteille de vin sélectionnée dans la cave du restaurant. Il apprécie également les cocktails raffinés pour terminer la soirée

Comportement : Il privilégie les lieux où la qualité des plats et l'accueil personnalisé font toute la différence. Il revient souvent dans ses restaurants préférés et n'hésite pas à en parler autour de lui

Ce qu'il recherche chez "La Belle Quille" :

Une atmosphère jazzy et cosy, des plats gourmands qui célèbrent le Sud, et une carte des vins qui valorise les bons crus et les découvertes



La Jeune Créative Bohème :
Le Créateur

Archétype principal :

Le Créateur est motivé par la créativité, l'innovation et l'expression personnelle. Il cherche à laisser une empreinte unique dans le monde

Profil :

Âge : 25-35 ans

Profession : Designer, photographe, ou freelance dans les métiers artistiques et créatifs

Goûts : Attirée par les lieux avec une forte identité visuelle et une ambiance unique. Elle adore explorer les nouvelles adresses parisiennes et découvrir des cocktails innovants

Style : Chic décontracté, avec une touche personnelle et originale

Motivation : Passer une soirée conviviale entre amis, partager des tapas ou des plats à plusieurs, et profiter d'un cadre qui stimule ses sens. Elle est sensible aux détails, que ce soit dans l'assiette ou la décoration

Comportement : Elle partage souvent ses expériences sur Instagram ou TikTok, valorisant les lieux à l'esthétique travaillée et à l'ambiance mémorable

Ce qu'il recherche chez "La Belle Quille" :

Un endroit qui allie tradition et modernité, où elle peut déguster des cocktails créatifs et des plats méditerranéens tout en s'imprégnant de l'ambiance jazzy



Le Voyageur Gourmand :
Le Sage

Archétype principal :

Le Sage est en quête de connaissance, d'authenticité et de vérité. Il valorise l'apprentissage, la transmission du savoir et les expériences enrichissantes

Profil :

Âge : 40-55 ans

Profession : Consultant, journaliste, ou cadre international

Goûts : Passionné par la découverte des saveurs du monde, il aime les restaurants qui racontent une histoire à travers leurs plats. Il recherche des expériences culinaires authentiques et raffinées, avec un vrai savoir-faire derrière chaque assiette

Style : Chic et cosmopolite, il aime les lieux élégants mais sans prétention, où il peut déguster des plats d'exception dans une ambiance conviviale

Motivation : Explorer la richesse du terroir méditerranéen à travers une cuisine qui met en avant des produits frais et de qualité. Il aime être conseillé sur les meilleurs accords mets-vins par des experts

Comportement : Il voyage souvent et cherche des adresses où la gastronomie est une véritable expérience sensorielle. Il consulte régulièrement des guides et suit les recommandations de chefs ou d'amateurs éclairés

Ce qu'il recherche chez "La Belle Quille" :

Une brasserie gastronomique où il peut retrouver des saveurs méditerranéennes authentiques, sublimées par des accords mets-vins parfaits. Il apprécie le cadre élégant et chaleureux, propice aux échanges et aux découvertes culinaires

L'ADN DE LA MARQUE

ANALYSE DU BESOIN

- QUI** La Belle Quille est une brasserie gastronomique parisienne fondée par deux frères marseillais, passionnés de cuisine et de bons vins
- QUOI** Un restaurant qui propose une cuisine méditerranéenne authentique, élaborée avec des produits faits maison, frais et de qualité, dans un cadre raffiné et convivial
- POUR QUI** Les amateurs de gastronomie méditerranéenne
Les amoureux du vin, à la recherche d'une cave d'exception
Une clientèle parisienne et touristique en quête d'une expérience culinaire chaleureuse
Les actifs et épicuriens qui veulent une bonne table pour un repas entre amis ou collègues
- POUR QUOI** Offrir une expérience culinaire généreuse et authentique, mettant en avant le savoir-faire méditerranéen et le plaisir du partage autour de mets raffinés et d'une sélection de vins pointue
- COMMENT** Grâce à :
Une cuisine 100% maison avec des produits frais et de saison
Une cave à vin exceptionnelle sélectionnée avec soin
Un service attentionné et convivial, qui reflète l'hospitalité méditerranéenne
Un cadre élégant et chaleureux, alliant tradition et modernité
- VALEURS** Authenticité – Une cuisine méditerranéenne sincère et gourmande et une sélection pointue de vins
Qualité – Des produits frais, du fait maison et une sélection pointue de vins
Excellence – Une exigence sur les saveurs, les accords mets-vins et le service
Passion – Une équipe animée par l'amour du bon vin et de la gastronomie
- OÙ** Paris, dans un quartier dynamique, où se croisent épicuriens, actifs et touristes à la recherche d'une expérience gastronomique unique.

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



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.

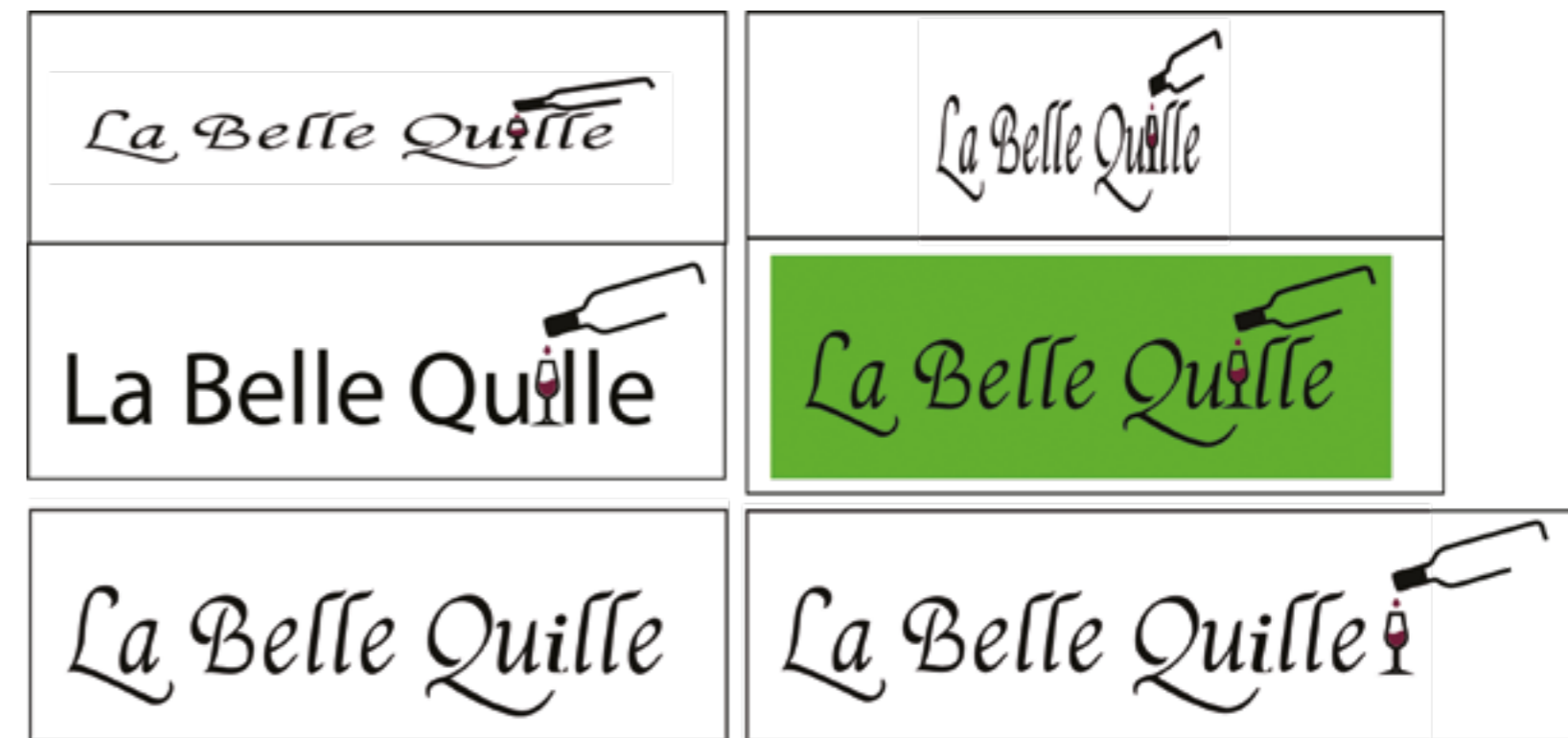


LES INTERDITS GRAPHIQUES

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

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.

Roboto Black (Titre)

Charter bold (Sous titre)

Roboto medium (Paragraphe)

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii

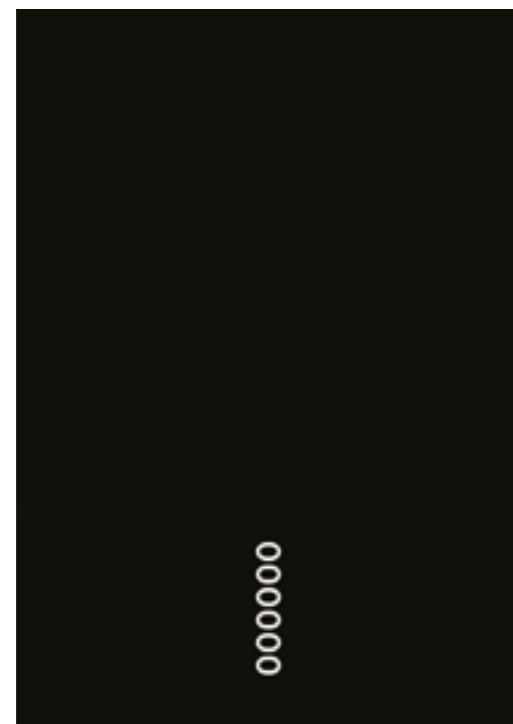
Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr

Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz

01 02 03 04 05 06 07 08 09

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



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

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.



Réalisé par Alais Dautricourt