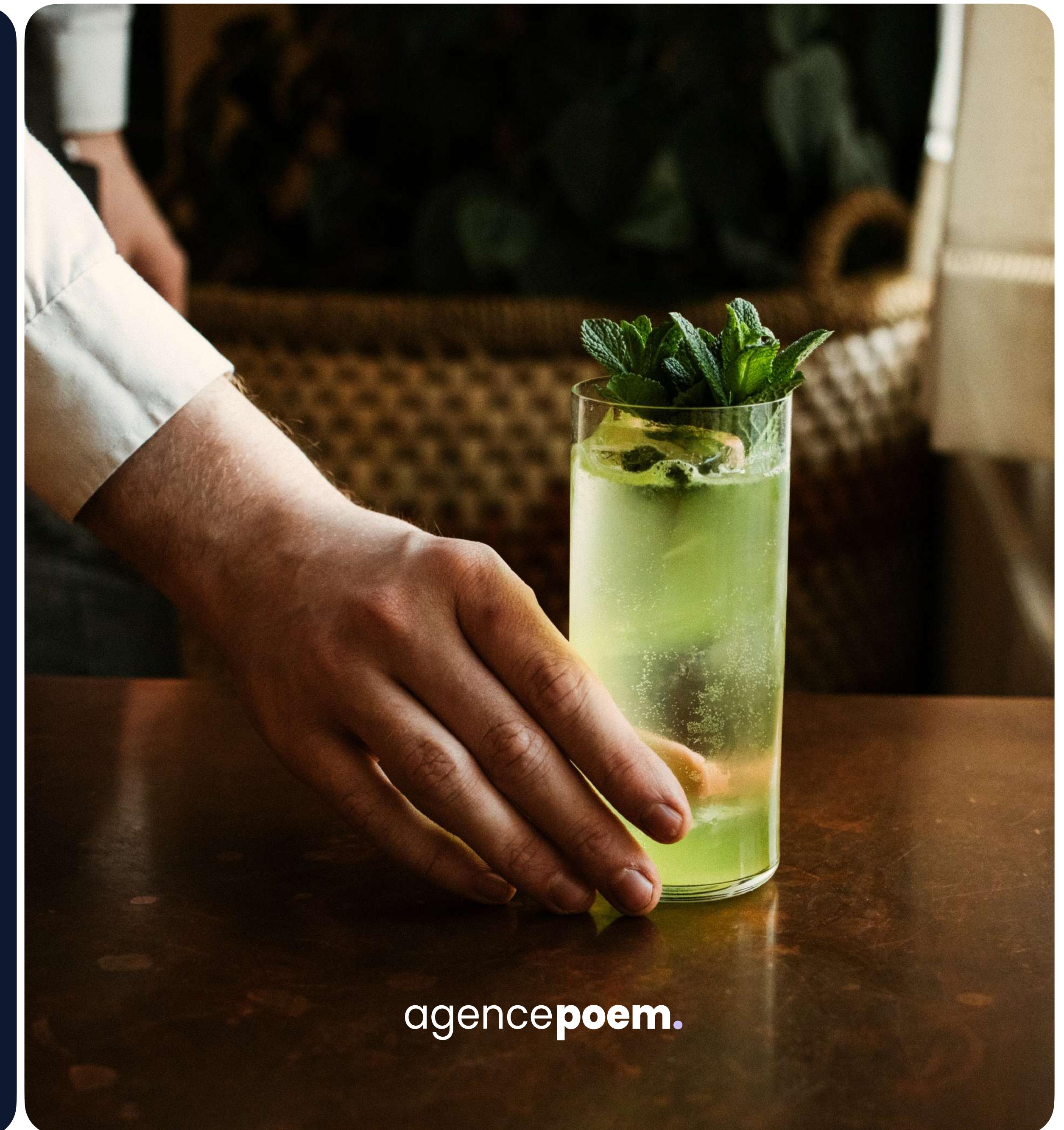


Hello c'est Théodore 🙋

J'aide les **hôteliers** à développer leur activité grâce au **marketing** et à la **restauration**.

Découvrir →

Ecrivez-moi →



agence**poem.**

Je rends votre **image de marque** plus forte et je vous accompagne dans le déploiement d'une **offre de restauration** durable et performante. J'ai crée **l'Agence Poem** pour répondre aux nouvelles tendances d'un secteur de **l'hôtellerie – restauration**, en pleine mutation.



agence**poem**.

## Déjà plus de **30 hôtels** accompagnés. **5/5** sur Google. Vous êtes entre de bonnes mains.

Je me suis formé dans l'ouverture ou le repositionnement de gros porteurs, de boutique hôtels, d'hôtels bureau et de nombreux restaurants entre Nice, Paris, Tahiti ou encore au Tibet. Toute mon ambition est, a été et sera de construire votre nouvelle stratégie en corrélation avec les équipes opérationnelles.

**Découvrir ma mission →**

# Une agence de marketing créative et un studio de restauration spécialisé en Hôtellerie.

Je vous propose deux activités dissociables, mais complémentaires, pour vous permettre de développer à moindre coût l'attractivité de votre établissement.

Le **studio de création**, en vous accompagnant dans l'imagination et la création de lieux de vie et de concepts F&B sur mesure, durables et performants.

L'**agence de marketing et communication** en commercialisant votre établissement à travers la mise en place d'actions marketing adaptées à votre stratégie.

[L'agence →](#)

[Le studio →](#)



agence**poem.**



agence **poem.**

L'agence

## Le **soutien** quotidien de vos équipes. Une formule **sans engagement**.

Une solution flexible, sans engagement qui couvre tout le prisme marketing et communication. Choisie par 90% de mes clients, ce modèle facilite le quotidien de votre équipe et améliore vos performances.

Ça m'intéresse →

## Une **solution** créative et performante, **clé en main**.

En souscrivant à ce package, **vous profitez** d'un profil **marketing créatif dédié** :

Face à vos enjeux, je suis aux côtés de chacune des parties prenantes de votre équipe pour challenger modèle et plan d'actions et trouver ensemble des leviers marketing adaptés à votre stratégie.

Et vous **vous libérez totalement** de :

- La gestion de l'ensemble de vos **besoins en graphisme**.
- La création et la gestion de vos **outils commerciaux**.
- La gestion de vos **campagnes e-mailing**.
- La création de vos **brochures et cartes** de restaurant.
- La gestion de votre **site web** et de votre **distribution**.
- Etc.

## Les bénéfices d'une **solution globale**.

1. Vous vous **dégagez des contraintes** liées à la gestion quotidienne de votre communication.
2. Vous faites le choix d'**accompagner votre équipe** dans le développement de leur approche marketing.
3. Vous profitez d'une **formule sans engagement**, agile et clé en main qui permet à vos équipes de se concentrer sur leurs cœurs de métiers.
4. Vous **gagnez du temps** et vous **réduisez vos coûts** de structure grâce à une fonction support externe.
5. Vous faites le choix de **challenger la stratégie commerciale** de votre établissement avec une vision marketing de votre offre.

# Un modus operandi optimum aux **très faibles impacts** opérationnels !

01.

Un **audit** marketing de votre / vos établissements visant à déterminer les principaux **enjeux et leviers** de performance.

02.

À 360°

Élaboration **d'un Plan d'action Marketing / communication** trimestriel en lien avec la stratégie commerciale.

03.

Identification et mise en place d'un processus de **gestion de projet** simple via des relais en interne.

04.

**Reporting mensuel** des actions menées et de leurs performances, à destination de la tête management.

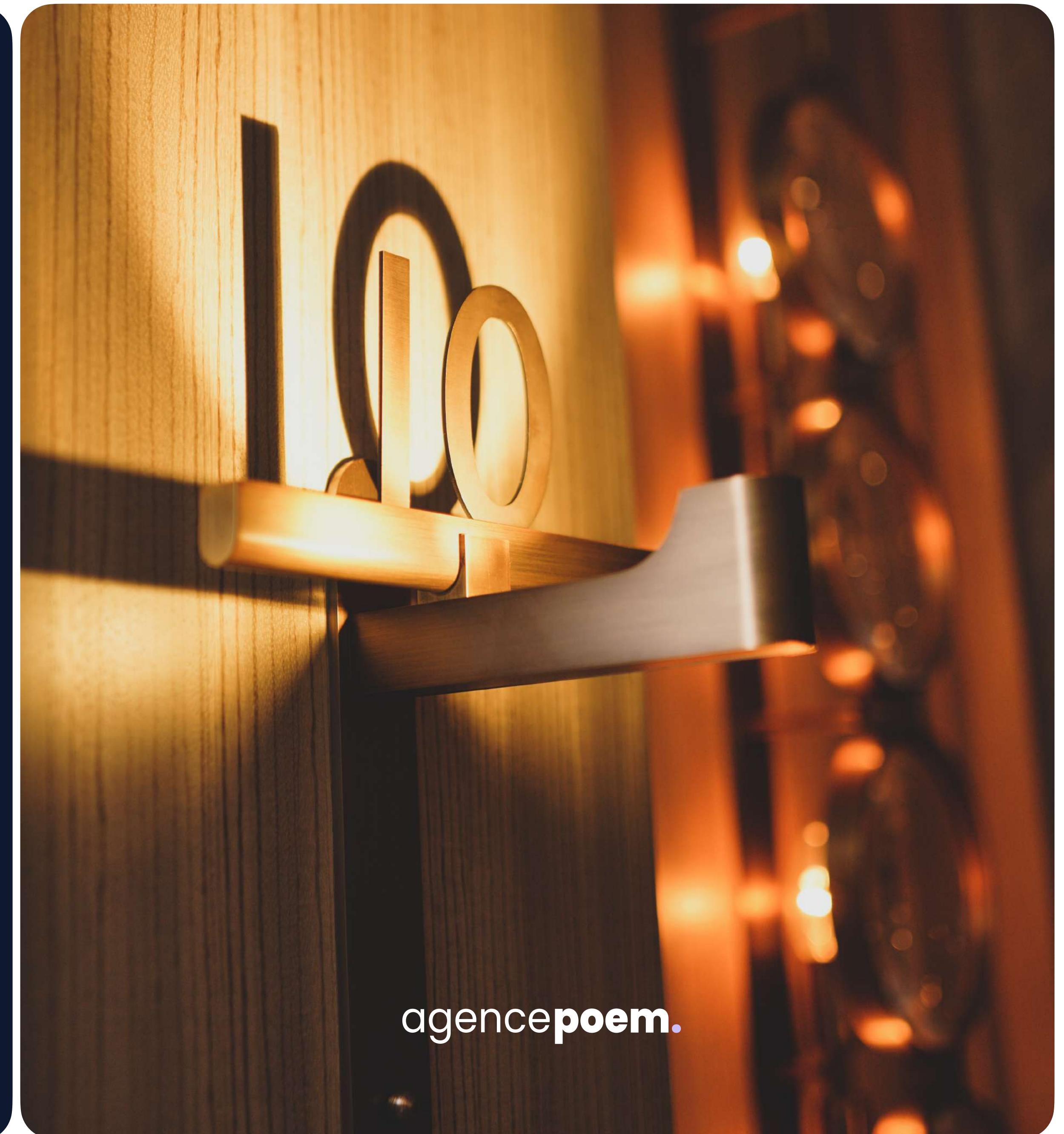
Je me lance →

## Des **interventions** thématisques en mode **projet.**

- Evaluer des opportunités de marché (existant ou ciblé)
- Branding de marque
- Cibler une certaine clientèle pré-identifiée
- Créer un produit qui répond à un besoin / une attente
- Définir le positionnement de votre établissement
- Réaliser les maquettes de votre nouveau site web
- Construire votre marketing mix

Etc.

**Prendre rendez-vous →**



agence**poem.**



agence **poem.**

**Le studio**

## **Le futur de l'offre **Food & Beverage** de votre hôtel commence ici.**

Notre studio de création est spécialisé dans la création d'espaces et d'univers nouveaux. Adossé à de nombreux spécialistes dans leurs domaines respectifs, je vous accompagne dans la conception, la création et la commercialisation de votre futur projet Food & Beverage.

**Découvrir →**

# La méthode du studio pour créer ou réinventer votre offre F&B.

Ce **studio de création** accompagne les grands et petits investisseurs dans l'imagination, la modélisation, la création et la commercialisation de leurs futurs restaurants d'hôtels.

Restaurateurs de métier, j'opère avec la volonté de toujours trouver le bon mix entre expérience client et exploitation. Qu'il s'agisse de créer un concept « from scratch » ou repenser votre positionnement, je m'adapte à vos besoins pour faire valoir tout le potentiel de vos espaces.

**Prendre rendez-vous →**

## 1. Rencontre, investigation. Le brief et ses enjeux.

- Vous, votre projet, vos ambitions
- Mapping concurrentiel et opportunité de marché

## 2. Les contours du concept. L'innovation au cœur de la réussite.

- Idéation et intelligence collective.
- Marqueurs d'innovation & de différenciation.
- Parcours client & flux de travail cohérent.
- Rédaction du Concept Book.

## 3. Direction artistique. La transposition de votre concept par l'image.

- Explorations et recherches graphiques.
- Atmosphère & Scénarisation du lieu.
- Marketing sensoriel et ton de voix.
- Création de tous les supports de ventes.

## 4. Réussir votre ouverture. Communiquer sur votre concept.

- Plan d'animation du lieu.
- Définition d'une stratégie pour gagner en hyper visibilité.
- Importance du visuel : shooting photo et vidéo.
- Ton de voix et ligne éditoriale sur les réseaux sociaux.

# L'heure qui **ouvre des portes**. Jus d'cerveau pour ton restau.

Vous cherchez à **écrire le futur** de votre restaurant d'hôtel ? vous êtes en **pleine réflexion** quant à une mutation de votre offre ? Vous n'êtes pas encore sur de votre stratégie ?

Je vous propose un temps de 60 minutes, dédié à vous, à votre offre, à votre restaurant. 60 minutes pour sortir la tête du guidon et prendre du recul sur votre positionnement.

60 minutes pour trouver de nouvelles raisons de donner envie à vos clients de venir déjeuner dans votre hôtel ou 60 minutes pour identifier pourquoi vos clients se font rares.

[Je réserve mon créneau →](#)



60 min

Visio

200€

## Jus d'cerveau pour ton restau.

60 minutes pour porter ensemble un nouveau regard sur le restaurant de ton établissement Hôtelier.

Réserver

agence**poem**.

## Testimonials.

« J'ai eu la chance de pouvoir collaborer avec Théodore durant plusieurs mois dans le cadre du lancement d'un concept F&B intégré à deux établissements hôteliers.

Théodore a une vision à 360 degrés de nos métiers et nous a guidé sur l'ensemble de la stratégie marketing de ce projet : atelier identitaire, standards de la marque, supports de communication, plan d'action global, mise en place des outils digitaux, de la communication...

Les précédentes expériences professionnelles de Théodore lui ont permis de nous accompagner sur l'ensemble des projets et de comprendre les problématiques auxquelles nous étions confrontées. »

### François – Xavier RABOULIN.

Directeur des Opérations chez IHG®  
Crowne Plana Nice Grand Arénas

Découvrir les avis →



agence **poem.**

# Production créative et importante connaissance métier. 12 ans dans l'Hospitality.



## Baigné dans l'Hospitality

- Mastère en management de projet digital
- Hospitality management Bachelor
- Licence Hôtellerie & Tourisme
- BTS Hôtellerie – Restauration
  
- Responsable Market & Com, Chef de projet F&B (≈ 30 hôtels)
- Responsable marketing digital Accorinvest (≈ 4 Hôtel, 1000#)
- Directeur de restaurant | Multi-site (3 restaurants)
- Responsable restauration | Empreinte
- Assistant manager F&B | Mgallery by sofitel au Tibet
- Barman - Sofitel à Moorea en Polynésie française

## Des accompagnements nombreux

- **Accor** - Mercure, Novotel, Ibis, Mgallery, Sofitel
- **IHG** - Crowne Plaza, Holiday Inn, Holiday Inn Express
- **Best Western**
- **Louvre Hotel Group** - Campanile, Kyriad
- **Hôtellerie Indépendante 4\***
- **GNC** - Île-de-France

J'ai besoin d'aide →

# Théodore Bouchot.

AGENCE CRÉATIVE POEM

+33 (0) 6 58 23 96 96 • [theodore@agence-poem.fr](mailto:theodore@agence-poem.fr)

**Me contacter →**