

Déclaration sur l'honneur, mémoires de l'Ecole de communication, UCLouvain

Je déclare qu'il s'agit d'un travail original et personnel, que toutes les sources référencées ont été indiquées dans leur totalité et ce, quelle que soit leur provenance, et que l'utilisation des outils d'intelligence artificielle est conforme aux consignes d'utilisation publiées par la Faculté ESPO et disponible à cette adresse :

<https://intranet.uclouvain.be/fr/myucl/facultes/espo/intelligence-artificielle-consignes-d-utilisation-pour-les-etudiant-es.html>

Je suis consciente que le fait de ne pas citer une source, de ne pas la citer clairement et complètement, de ne pas annoncer dans une partie spécifique en début du mémoire l'utilisation que j'ai faite des outils d'intelligence artificielle ou de les utiliser de manière contraire à ce qui est prévu dans la note facultaire constituent des irrégularités graves au regard du *Règlement des études et des examens de l'Université catholique de Louvain* (Chapitre 4, section 7, article 107 à 114) au sein de l'Université. J'ai notamment pris connaissance des risques de sanctions administratives et disciplinaires encourues.

Au vu de ce qui précède, je déclare sur l'honneur ne pas avoir commis de plagiat ou toute autre forme de fraude et de n'avoir pas utilisé les outils d'intelligences artificielles en dehors de ce qui est accepté à l'UCLouvain.

Nom, Prénom : Miranda Tane

Date : 04 juillet 2026

Signature de l'étudiant·e : 

ANNEXES

Contents

ANNEXE 1	2
Annexe 2	3
ANNEXE 3	3
ANNEXE 4	3
ANNEXE 5	4
ANNEXE 6	4
ANNEXE 7	5
ANNEXE 8	5
ANNEXE 9	6
ANNEXE 10	6
ANNEXE 11	6
ANNEXE 12	7
ANNEXE 13	7
ANNEXE 14	8
ANNEXE 15	9
ANNEXE 16	9
ANNEXE 17	9
ANNEXE 18	10
ANNEXE 19	11
ANNEXE 20	14
ANNEXE 21	20
ANNEXE 22	24
ANNEXE 23	30

ANNEXE 1

Grille d'analyse des supports de communication

Modèle vierge

Dimension	Critères analysés	Observations
DISCOURS VERBAL		
Ethos: Moralité	L'établissement se présente-t-il comme agissant pour le bien commun ?	
Ethos: Expertise	Met-il en avant des compétences ou certifications ?	
Ethos: Proximité	S'adresse-t-il avec bienveillance et familiarité ?	
Pathos	Récits émotionnels, mots à charge affective, interpellations ?	
Logos: Arguments	Données chiffrées, certifications, argument d'autorité / communauté / cadrage ?	
Registre de langage	Soutenu / courant / familier ?	
Pronoms employés	« nous » / « vous » / « on » / « je » ?	
DISCOURS VISUEL		
Aspects plastiques	Couleurs, composition, typographie et leur signification ?	
Aspects iconiques:Dénotation	Ce que l'image représente littéralement ?	
Aspects iconiques:Connotation	Ce que l'image évoque au-delà de la représentation ?	
ANALYSE THÉMATIQUE		
Dimension RSE couverte	Environnementale / Sociale / Gouvernance ?	
Labels et certifications	Organismes externes ou auto-attribués ?	
Valeurs véhiculées	Authenticité / proximité / responsabilité / inclusion / transparence... ?	
Stratégie dominante	Storytelling / preuve / communauté / autorité ?	

Publication Horia

Annexe 2

Post 1: Label Good Food & engagement environnemental

Horia Eatery: Instagram: 19 avril: @horia_oriental_natural_eatery

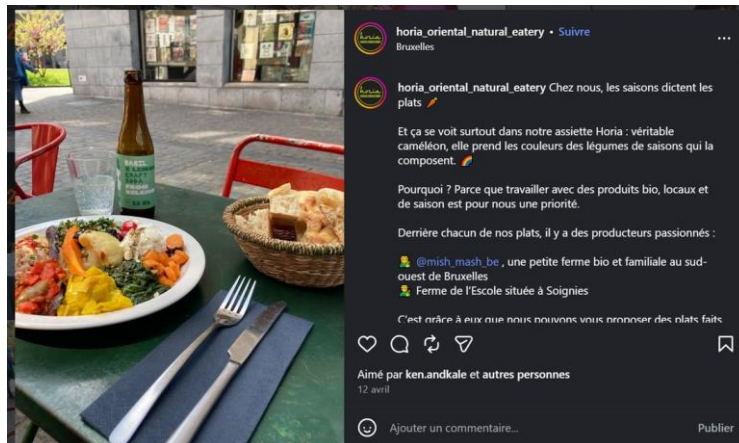
https://www.instagram.com/horia_oriental_natural_eatery/



Capture d'écran: 19 avril: @horia_oriental_natural_eatery

ANNEXE 3

Post 2: Label TripAdvisor Travellers' Choice 2025



ANNEXE 4

Post 3: Présentation culinaire & authenticité



ANNEXE 5

Post 4: Distinction Gault & Millau H!P 2026



Capture d'écran: @horia_oriental_natural_eatery

ANNEXE 6

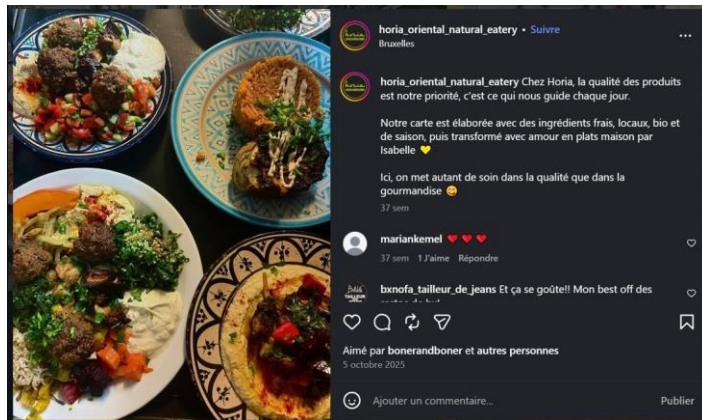
Post 5: Isabelle en cuisine / dimension humaine



Capture d'écran:@horia_oriental_natural_eatery

ANNEXE 7

Post 6:Fournisseurs locaux nommés et géolocalisés



Capture d'écran:@horia_oriental_natural_eatery

ANNEXE 8

Post 7:Accessibilité & inclusion culturelle (halal)

Horia Eatery:Instagram:19 avril:@horia_oriental_natural_eatery



Capture d'écran:19 avril:@horia_oriental_natural_eatery

BOUILLON BRUXELLES

ANNEXE 9

Post 1: Le cuisinier en action / dimension sociale

Bouillon Bruxelles:Instagram:25 avril:@bouillon Bruxelles :
<https://www.instagram.com/bouillonbruxelles/>



ANNEXE 10

Post 2: Cuisine de saison / storytelling produit

Bouillon Bruxelles:Instagram:@bouillonbruxelles



ANNEXE 11

Post 3: Initiative solidaire « water = gratis »

Bouillon Bruxelles:Instagram:@bouillonbruxelles



ANNEXE 12

Post 4: Inclusion & diversité / « grande table »

Bouillon Bruxelles:Instagram:@bouillonbruxelles



Capture d'écran:@bouillonbruxelles

ANNEXE 13

Post 5:Photo d'équipe / diversité visible

Bouillon Bruxelles:Instagram:@bouillonbruxelles



ANNEXE 14

Post 6: Couloisses de cuisine / ancrage bruxellois

Bouillon Bruxelles: Instagram: @bouillonbruxelles



Capture d'écran: @bouillonbruxelles

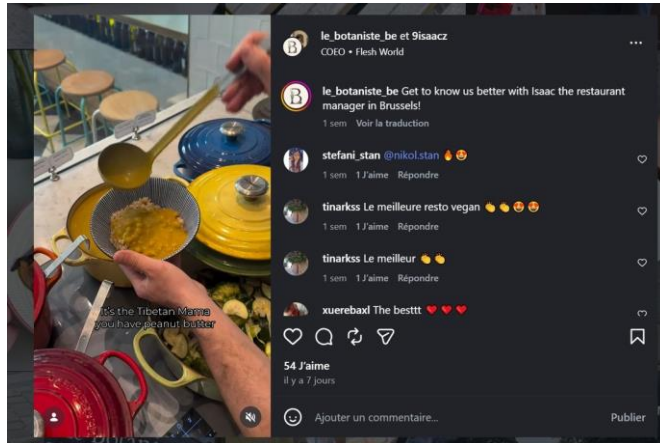
ANNEXE 15

BOTANISTE

Post 1: Façade & identité visuelle / ethos préalable

Le Botaniste: Instagram: @le_botaniste_be

https://www.instagram.com/le_botaniste_be/



ANNEXE 16

Post 2: Isaac le manager / dimension sociale émergente

Le Botaniste: Instagram: @le_botaniste_be



Capture d'écran: @le_botaniste_be

ANNEXE 17

Post 3: Plat cuisiné / communication produit

Le Botaniste: Instagram: @le_botaniste_be

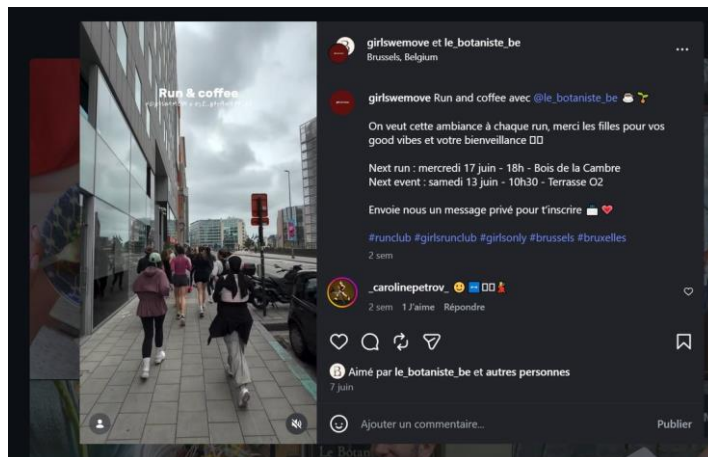


Capture d'écran: @le_botaniste_be

ANNEXE 18

Post 4: Fête des pères / storytelling communautaire

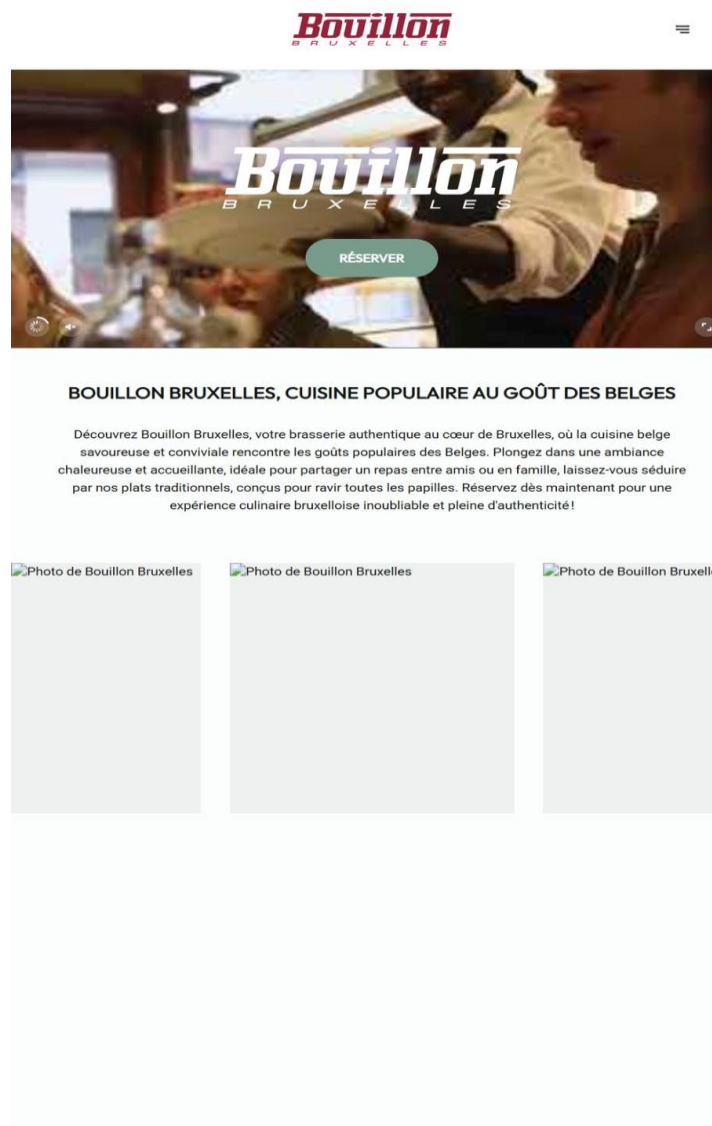
Le Botaniste: Instagram: @le_botaniste_be



ANNEXE 19

Site web: Page d'accueil

Bouillon Bruxelles: [bouillonbruxelles.com](https://bouillonbruxelles.com/fr) : <https://bouillonbruxelles.com/fr>



CONSULTEz NOTRE MENU ET
FAITES VOTRE DEMANDE DE
GROUPE OU DE PRIVATISATION

[CONTACTEZ-NOUS](#)

MENU DE GROUPE 2025
- BOUILLON BRUXELLES

PDF

PDF

PDF



Good food and service, and price is reasonable. Good atmosphere in the restaurant.

Xiaowen Chu

RÉSERVER

Bouillon
B R U X E L L E S

Rue des Dominicains 7, 1000 Bruxelles

+32 2 512 20 84

HEURES D'OUVERTURE

Lundi	18:00 - 22:30
Mardi	12:00 - 14:00 18:00 - 22:30
Mercredi	12:00 - 14:00 18:00 - 22:30
Jeudi	12:00 - 14:00 18:00 - 22:30
Vendredi	12:00 - 15:00 18:00 - 23:00
Samedi	12:00 - 15:00 18:00 - 23:00
Dimanche	12:00 - 15:00 18:00 - 22:00

[Accueil](#) [Presse](#) [Visite virtuelle](#) [Avis clients](#) [Contact](#)



S'ABONNER À NOTRE NEWSLETTER

ANNEXE 20

Site web:Page d'accueil

Horia Eatery:horia.be

HORIA

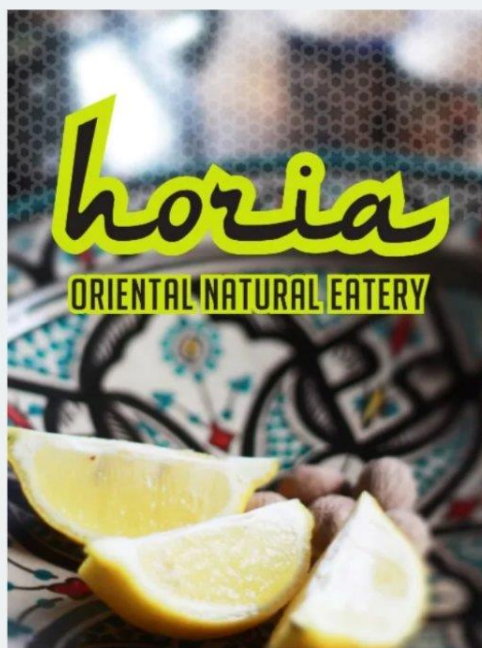
ORIENTAL NATURAL EATERY

UN VOYAGE AU PAYS DES SENS

BIENVENUE

Déguster une cuisine bio librement inspirée de spécialités culinaires marocaines et libanaises, où la carte resserrée change au rythme des saisons. Et où tout, de l'entrée au dessert, est fait maison.

COMMANDER



DES PLATS

Délicieux



NOUS

Venez déguster nos mezzes froids et chauds, nos plats, nos assortiments et nos tajines. Goûtez à nos desserts et nos biscuits. Tout est fait maison. Découvrez un délicieux pain au sésame. Et désaltérez-vous grâce à nos thés, nos jus bio, nos bières bruxelloises artisanales et nos vins naturels.

MENU





L'AMOUR DE LA NATURE

50% au minimum par an de la valeur financière de nos achats provient de producteurs certifiés BIO. Nous voulons faire connaître leurs produits et l'amour qu'ils leur portent. Ces savoirs doivent être sauvés avec la biodiversité alimentaire qui les a inspirés.

PRODUCTEURS

Découvrez NOTRE HISTOIRE

SAVOUREZ

L'EXPÉRIENCE

Venez découvrir une petite cantine bio à l'accueil souriant et chaleureux. Vous y sentirez

notre admiration pour les richesses du monde arabe et ses cuisines chaleureuses et pleines d'épices. Un lieu simple, ouvert et accessible à tous.

A PROPOS



Nos LABELS

50% au minimum par an de la valeur financière de nos achats provient de l'agriculture biologique : [contrôle par Certisys BE-BIO-01 par ici](#) et [Label Biogarantie par là](#).





ADRESSE

7 Borgval à 1000 Bruxelles (piétonnier)
Quartier Saint-Géry / Bourse / Ancienne Belgique

RÉSERVER

[Réserver une table](#)

HEURES D'OUVERTURE

De 12:00 à 14:30 et de 18:00 à 22:30
Du mardi au samedi.
(Samedi : à partir de 12h30)

RESTEZ INFORMÉS



[Order Online](#) [Make a Reservation](#)

2026 © Fait avec beaucoup d'amour par toute l'équipe d'Horia

Capture d'écran complète: horias.be (page d'accueil)

ANNEXE 21

Site web: Page « À propos »

Horia Eatery: horia.be/a-propos



NOTRE CONCEPT

Horia est un établissement de petite restauration de cuisine orientale, bio (50%) et de saison. La carte s'inspire librement de spécialités culinaires marocaines et libanaises. Les maîtres-mots : accueil chaleureux, service rapide, prix attractifs, ambiance soignée, qualité et fraîcheur de produits labellisés.

TOUT FAIT MAISON

La carte des plats est resserrée car tout y est fait maison : plats, salades, pâtisseries.

La carte des boissons comporte du café bio et fairtrade, des thés de qualité, des milkshakes et jus frais à base de fruits bio, ainsi que des vins naturels et des bières de brasseries bruxelloises.

CERTIFIÉ BIO

50% au minimum par an de la valeur financière de nos achats provient de l'agriculture biologique. Contrôle Certisys BE-BIO-01 et Label Biogarantie.

OUVERT A TOUS



D'une part, Horia veut mettre en valeur la cuisine orientale tout en levant les obstacles culturels : la viande provient de chez Bionoor (élevages en bio mais abattues selon le rituel halal – comme dans tous les restaurants belges servant de la cuisine du Proche et Moyen-Orient). D'autre part, en pratiquant des prix bas, Horia veut mettre l'alimentation bio, locale et de saison à disposition de tous.

LE LIEU

UN STYLE ORIENTAL INDUSTRIEL



Le design cosy et chaleureux puise son inspiration dans l'univers industriel, la culture arabe et les couleurs de la bruxelloise Agnès Emery. Eatery à la new-yorkaise, il permet les têtes-à-têtes en amoureux, les rencontres familiales et les fêtes entre amis.

VOIR NOTRE GALERIE

LA DÉCO



L'ÉQUIPE

DÉCOUVREZ L'ÉQUIPE

Notre équipe est diversifiée et nos expériences sont variées.

Mais chez Horia, une chose nous unit : une passion commune pour l'hospitalité et le service de la clientèle.

Passionnés par les produits respectueux de la nature, nous voulons vous transmettre le plaisir que nous avons de les travailler.

Vous découvrirez ici les piliers de l'équipe, mais d'autres collaborateurs nous épaulent aussi, dont l'expérimentée Sofia Barros pour les conseils en tous genres. Et l'appui de quelques autres collaborateurs sympathiques à la plonge, au nettoyage et en salle.

LA CHEFFE



ISABELLE NIZET

A l'origine de ce concept innovant, Isabelle s'inspire librement des traditions culinaires marocaines et libanaises en introduisant de façon créative les produits bio, locaux et de saison. Co-proprétaire et co-gérante d'Horia, elle est particulièrement attentive au choix des fournisseurs. Liégeoise d'origine, après avoir travaillé vingt ans dans le secteur public, Isabelle vit pleinement de ses passions : la cuisine et les épices, le respect de la nature et des producteurs, les villes cosmopolites et la culture arabe.



OMAR BARAKA

Chef de salle et co-gérant

Associé d'Horia dès sa création, aujourd'hui co-proprétaire et co-gérant, doté d'une longue expérience dans la restauration et le service en salle, Omar est la figure qui vous accueille avec chaleur pour vous parler d'une cuisine inspirée en partie de son pays d'origine, le Maroc.



CHRISTOPHE DERENNE

Co-fondateur

Co-fondateur et co-décorateur d'Horia en 2016, il s'est occupé de la gestion (com, finances et administration) durant les premières années du resto, puis a transmis ses parts à ses deux associés Isabelle et Omar en 2024. Belgo-suisse, candidat Ingénieur civil et titulaire d'un master en économie, militant pour la démocratie directe, actif au départ dans le mouvement Slow Food, il dirige Etopia (le centre d'animation et de recherche en écologie politique), qu'il a également fondé.



RAQUEL ALMEIDA

Serveuse en salle

Bruxelloise multilingue aux origines cosmopolites, baignée dans le milieu artistique, c'est le sourire et l'efficacité en salle, tout au long de l'année.

COORDONNÉES LÉGALES

Horia est un restaurant de la sprl CDIN
Siège social et d'exploitation : 7 Borgval à 1000 Bruxelles
TVA BE 0641.892.352.

ADRESSE

7 Borgval à 1000 Bruxelles (piétonnier)
Quartier Saint-Géry / Bourse / Ancienne Belgique

RÉSERVER

[Réserver une table](#)

HEURES D'OUVERTURE

De 12:00 à 14:30 et de 18:00 à 22:30
Du mardi au samedi.
(Samedi : à partir de 12h30)

RESTEZ INFORMÉS



[Order Online](#) [Make a Reservation](#)

2026 © Fait avec beaucoup d'amour par toute l'équipe d'Horia

Capture d'écran complète: horiasocial.be/a-propos

ANNEXE 22

Site web:Page « Notre Histoire »

Le Botaniste:lebotaniste.eu

Notre Histoire

"L'alimentation saine se doit d'être tout aussi créative et savoureuse"

Alain Coumont, Fondateur du Botaniste

Alain Coumont, notre fondateur, est un globe-trotter. Au cours de ses voyages, il trouvait peu d'endroits où manger de la nourriture aux ingrédients biologiques, simple et végétarienne.

En effet, il y a encore quelques années celui qui cherchait à trouver un repas à base de légumes frais en dehors de sa propre cuisine était confronté à un défi.

C'est ainsi que, bien avant la tendance, Alain imagina un restaurant 100% végétal, « plant-based » et biologique. Il commença donc à expérimenter des recettes innovantes et savoureuses. Son objectif : surprendre avec des repas biologiques délicieux, satisfaisants, uniquement à base de plantes, bons pour le corps et durables pour notre planète.

« J'ai toujours été conscient de l'impact de notre alimentation sur notre santé et notre environnement », déclare Alain. " Le Botaniste " est né d'une volonté de proposer une carte éco-responsable, bio et avant tout gourmande ».



Notre histoire commence à Gand, en Belgique, ville considérée, depuis près de deux décennies, comme un paradis végétarien en Europe. Ville qui met activement en œuvre des mesures pour atteindre un objectif de neutralité carbone d'ici 2050 et où les jeudis sont connus localement sous le nom de « Donderdag Veggiedag ». Chaque semaine, près de la moitié de la population gantoise se fait végétarienne et végétalien.

Inspirés par la scène gastronomique florissante de Gand et l'alimentation saine qu'elle encourage, Alain et ses partenaires y ouvrent le premier Botaniste en septembre 2015.

Ils décorent le restaurant bio et végétalien d'œuvres d'art originales sur le thème de la nourriture, de meubles de pharmacie du XIXe siècle et de plantes d'intérieur luxuriantes reflétant le dynamisme du concept.

Quatre mois plus tard, s'ouvre un deuxième "Le Botaniste" dans l'Upper East Side à New York, élargissant ainsi le concept de nourriture rapide tout en étant saine et réconfortante, axée sur la qualité, la fraîcheur et les ingrédients locaux.

Ces éléments fondamentaux permettent à l'équipe de s'adapter en permanence et d'encourager une consommation et un mode de vie plus intelligent, plus pratique et plus sain.

Aujourd'hui, l'équipe "Le Botaniste" sert son menu certifié biologique en Belgique – à Gand et à Bruxelles – ainsi qu' à New York – dans le Upper East Side, le Upper West Side, Soho, Bryant Park et Midtown East.



Nos restaurants restent fidèles à l'ambiance « apothicaire » de nos débuts à Gand : étagères rustiques et flacons de pharmacie antiques avec étiquettes vintage, comptoirs en marbre blanc, bols abondants de légumes frais, cocottes en fonte émaillée colorée, œuvres d'art originales et papier peint emblématique à motifs végétaux en l'honneur de notre plus grande inspiration : les plantes ! Avec une playlist internationale joyeuse, Le Botaniste est l'environnement idéal pour une soirée décontractée, les moments de célébrations ou les déjeuners rapides.

Commandez votre bol, il sera préparé devant vous, à notre long bar en marbre blanc – ce design unique met en valeur les ingrédients que nous préparons tout au long de la journée pour un maximum de fraîcheur.

Nos Valeurs

Let food be the medicine





medecine – ici, ce motto est si facile à suivre !

Montrer l'exemple



Capture d'écran complète: lebotaniste.eu/notre-histoire

ANNEXE 23

Site web: Page « Écologie »

Le Botaniste: lebotaniste.eu/ecologie



Le Botaniste

ORDER NOW

Sustainability

#goodforyou #goodfortheplanet

Notre implication dans l'innovation alimentaire durable s'est épanouie au fil des ans. Le progrès ne se construit pas sur un grand changement, mais sur une série cohérente de petits gestes. Voici quelques-unes des façons dont nous avons contribué à une planète plus verte et plus saine depuis notre ouverture.

CO2 Neutre

En 2016, nous nous sommes associés à l'agence de conseil en environnement CO2logic pour réduire au mieux notre consommation d'énergie et compenser 100 % de nos émissions de gaz à effet de serre.

Obtenir la certification neutre en carbone nécessite un travail précis et sérieux. Dans un premier temps, CO2logic a calculé les gaz à effet de serre générés par chacune de nos recettes, prenant en compte l'empreinte carbone de chacun des légumes, céréales et autres ingrédients biologiques du Botaniste. La prise en compte de notre consommation d'électricité et de nos fournitures comme les articles en papier nous a donné une bonne idée de l'impact environnemental total de l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement, tant au niveau local que mondial, des méthodes agricoles durables aux bols compostables.

Nous sommes maintenant en mesure de partager fièrement les émissions de CO2 de chaque élément de notre menu (pour en savoir plus, [cliquez ici](#)).

En savoir plus sur CO2logic et la validation de la neutralité [ici](#).

Collaborer avec des partenaires pour aller plus loin





Saviez-vous que notre Red Beet Caviar est fabriqué avec la pulpe de betterave de notre Red Beet Detox Juice ?

Découvrez notre interview sur TooGoodToGo « Le Botaniste : food waste warrior » et apprenez d'avantage sur comment nous réduisons au quotidien le gaspillage alimentaire.

Depuis 2020, nous collaborons avec « The Earth Day Initiative » pour attirer l'attention des restaurants newyorkais sur les déchets alimentaires qu'ils génèrent et nous avons travaillé sur des moyens de composter les matières organiques financièrement judicieux pour une petite entreprise, lire plus sur le sujet [ici](#).

Cette année, nous avons le plaisir de participer au Earth Day Festival à Union Square, New York !

Aller au-delà de la neutralité en Co2



À l'occasion de la Journée internationale des forêts en 2021, nous avons commencé à planter la forêt "Le Botaniste" dans le nord-ouest du Pérou, l'une des régions les plus à risque de déforestation. Nous nous sommes associés à CoForest, et chaque année nous marquons l'occasion, lancée par l'ONU en

2012, en plantant des arbres et en vous encourageant à nous rejoindre.

Près de la moitié des espèces d'arbres connues vivent et poussent dans la forêt. En plantant des arbres dans les régions où ils sont le plus nécessaires, nous contribuons à des initiatives de reforestation, d'agroforesterie et de biodiversité qui créent des emplois et soutiennent les communautés locales, en veillant à placer les bonnes espèces aux bons endroits. Ces efforts permettent d'absorber le CO₂, ralentit le changement climatique, et retient l'eau dans le sol, indispensable aux populations locales et à l'agriculture.

Nous vous donnons la possibilité « d'ajouter un arbre » à votre commande pour 2.50€. Ensemble, renforçons nos efforts de dé-carbonation et inspirons une plus grande conscience environnementale.

Nous plantons également un arbre pour chaque membre de notre entreprise et doublons les dons offerts lors de la Journée de la Terre, la Journée zéro émission et la Semaine du climat.

En plantant un arbre pour chaque bol de Pasta Bolo (notre plat le moins polluant) que nous vendons chaque année, nous avons le potentiel d'absorber des tonnes métriques de CO₂ et de fournir un nouvel habitat à des millions d'espèces.

Nous sommes fiers d'avoir planté plus de 3500 arbres jusqu'à présent. Suivez l'évolution de notre forêt [ici](#).

Plus d'informations sur GoForest [ici](#), et sur notre forêt [ici](#).





© 2017-2020 Le Botaniste | Food and Wine Bar | Plant-based Organic | NYC

Capture d'écran complète:lebotaniste.eu/ecologie