



BO

VÉ

OUVÉ

JULIETTE DA VEIGA

Graphiste · Maquetiste



Illustrator



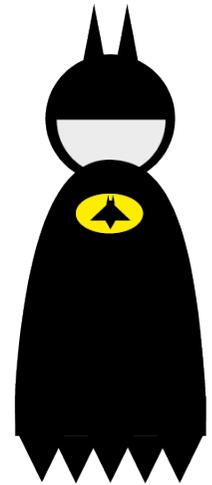
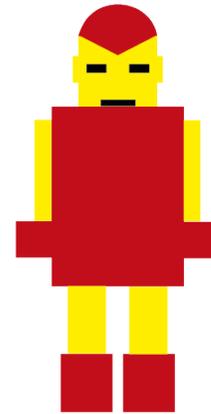
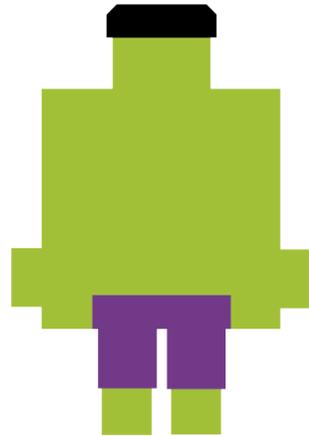
Dessin



Demande : reproduire des logo à partir des modèles données

JULIETTE DA VEIGA





Demande : reproduire des personnages géométrique d'après des modèles donnés

JULIETTE DA VEIGA

Illustrator



Dessin



Demande : reproduire une montre d'après modèle

JULIETTE DA VEIGA



Demande : reproduire un dessin à la plume d'après modèle

JULIETTE DA VEIGA

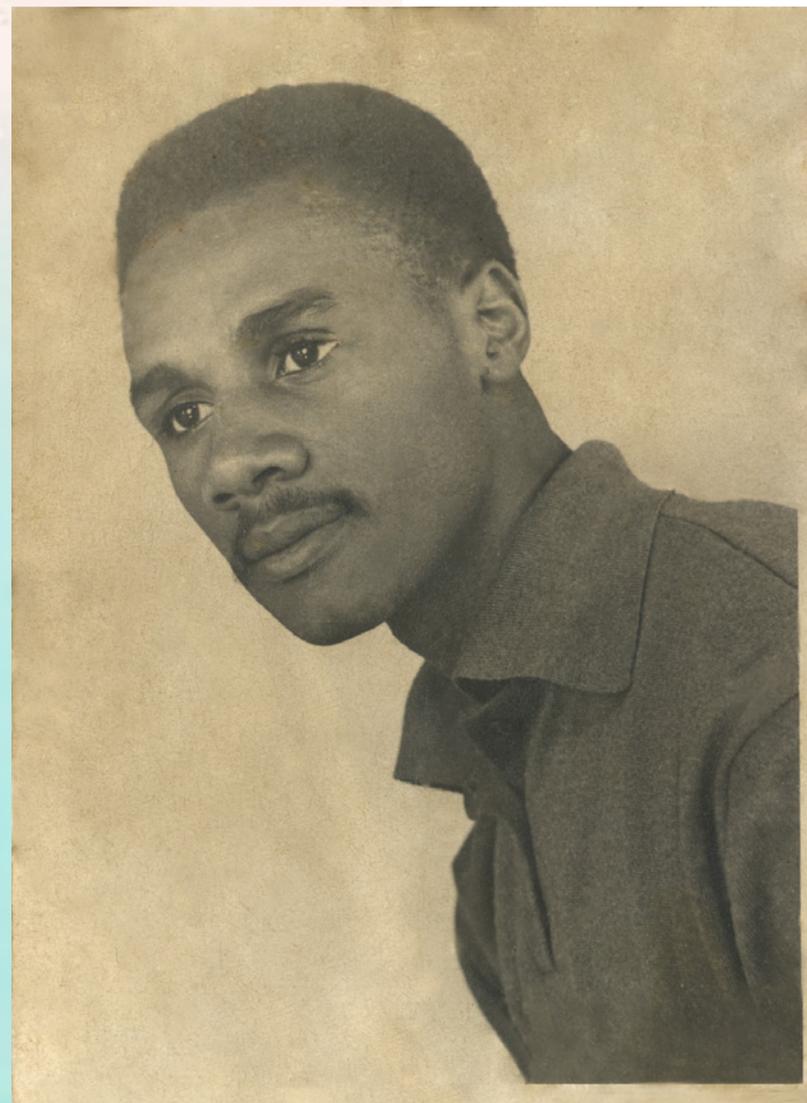
Photoshop



Retouche

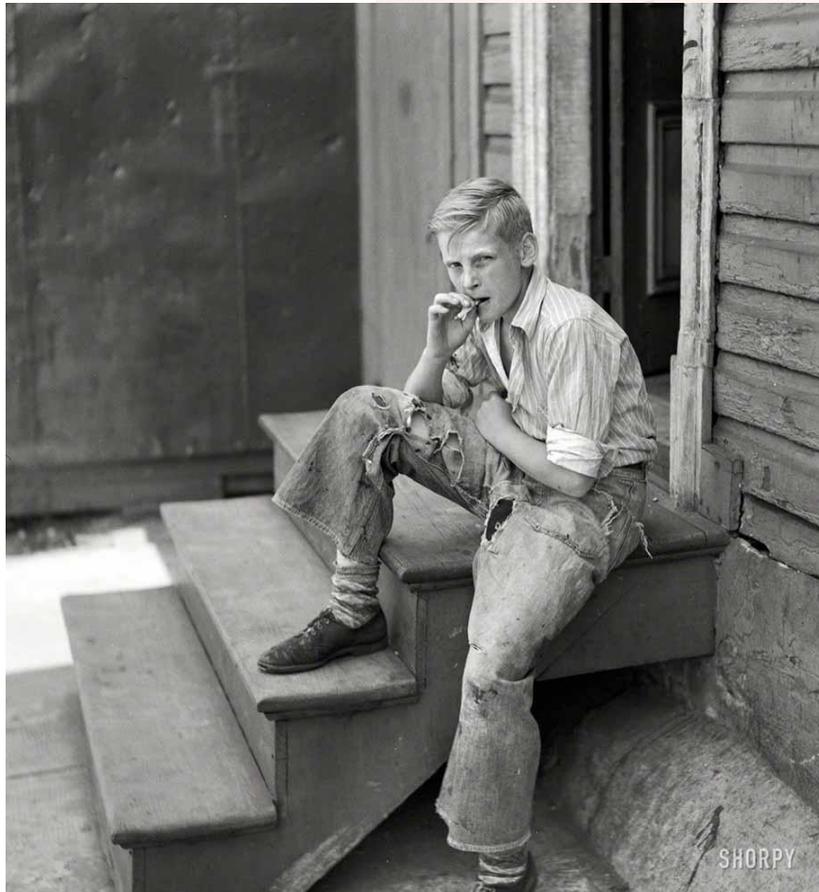
AVANT

APRÈS



Demande : Nettoyer une image donnée

JULIETTE DA VEIGA



Photoshop



Montage



Demande : À partir de 3 images données, réaliser un montage

JULIETTE DA VEIGA

Photoshop



Montage



Demande : À partir de 6 images données, réaliser un montage

JULIETTE DA VEIGA

Photoshop



Retouches



Demande : Retirer des éléments d'une photo donnée puis faire les retouches

JULIETTE DA VEIGA

Photoshop



Montage



Demande : Choisir 2 images, un homme et un animal, puis les fondres en modifiant les couleurs Bleu et Rouge

JULIETTE DA VEIGA

Photoshop



Montage



Demande : À partir d'un thème Homme / Nature, choisir des images et réaliser un montage

JULIETTE DA VEIGA



INSPIRATION



CHOIX DE L'IMAGE



JULIETTE DA VEIGA

Demande : s'inspirer d'une image existante pour créer son propre visuel à partir d'un image choisi



Chorba au poulet et courgettes

Algerie

Recette de Chorba au poulet et courgettes

INGRÉDIENTS

- 4 cuillères à soupe de coulis de tomates
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de purée de piment rouge
- 1/2 boîte de pois chiches
- 2 blancs de poulet ou 200 g de tofu fumé
- 2 petites courgettes bio
- 1 oignon rouge
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 branche de thym
- 1 cuillère à café de mélange d'épices orientales (coriandre, cumin, piment, paprika ail)
- 1 gousse d'ail
- 1/2 l d'eau
- sel

PRÉPARATION

- Dans un faitout avec couvercle, versez le coulis de tomates, l'eau, l'huile d'olive, les épices, le thym, la pointe de piment, le cube de bouillon et un peu de sel, mélangez le tout.
- Lavez les courgettes, coupez-les en dés.
- Lavez et égouttez les pois chiches.
- Égouttez et coupez en fines lamelles l'oignon rouge.
- Hachez l'ail.
- Mélangez les courgettes, les pois chiches, l'oignon rouge et l'ail dans le fait-out, faites cuire à feu doux pendant 30 min.
- Chopiez le poulet ou le tofu fumé en dés, et ajoutez-le dans le fait-out.
- Le poulet devrait cuire environ 5 à 10 min tandis que le tofu aura juste besoin d'être réchauffé.

Nombre de personnes : **2**
Temps de préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **40 min**

ET L'ASTUCE !

« En France, tout le monde peut manger du poulet à l'ail ! Et surtout, juste d'un côté des courgettes... »

ET L'ASTUCE !

Pour passer avec finesse vos pot-casseroles des travers à la vapeur pendant 15 min, placez dans la marmite dans la marmite au four et, 6 (150 °C) pendant 15 min. Les travers de porc peuvent être grillés au barbecue ou les enfilés au préalable dans une saucisse de saucisson. Elle-même peut servir sur une plaque de cuisson, elle-même peut servir sur une grille.

Poêle de nouilles à la sauce de soja

Chine

Recette de nouilles chinoises très facile votre irratable !

INGRÉDIENTS

- 200 g de nouilles chinoises
- 3 cuillères à soupe de sauce de soja sucrée
- 1 carotte
- 1 poivron
- 1 oignon
- 100 g de volaille ou de boeuf
- beurre
- sel, poivre

PRÉPARATION

- Faites chauffer l'eau pour cuire les nouilles.
- Après ébullition, plongez les nouilles et laissez cuire 2 à 3 min en moyenne, selon l'épaisseur des nouilles. Réservez.
- Égouttez une poêle ou un wok afin d'y faire caraméliser les aliments.
- Faites revenir l'oignon, pour parfumer la carotte et le poivron.
- Émincez finement l'ail. Mélangez avec l'oignon.
- Émincez finement la carotte. Ajoutez dans la poêle. Les carottes doivent rester un peu croquantes.
- Coupez le poivron en dés et ajoutez-les.
- Ajoutez les nouilles et faites les sauter. Versez la sauce soja sucrée, salez et poivez un peu.
- Servez.

Nombre de personnes : **2**
Temps de préparation : **10 min**
Temps de cuisson : **15 min**

Caviar d'aubergine

Crète

Un classique des recettes méditerranéennes à faire et refaire chez soi.

INGRÉDIENTS

- 4 petites aubergines ou 5 aubergines nouvelles
- 2 gousses d'ail pressées
- 2 brins de basilic
- 4 gousses d'ail (facultatif)
- 20 cl de 100 g de travers de porc fermier non salés
- 20 cl de ketchup
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 pincée de quatreépices
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 cuillère à café d'origan
- 4 gousses de tabasco
- 3 cuillères à café de gingembre frais haché

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 240 °C (th. 8).
- Rincez les aubergines, épongez-les et coupez-les en deux dans la longueur. Disposez-les sur la plaque du four, côté tranché vers le haut, et faites-les cuire 10 min.
- Retirez les aubergines du four, laissez les refroidir et évadez-les. Mettez le chair dans une jatte, puis versez-y le petit fruit d'olive et le jus de citron sans cesser de remuer.
- Épluchez les oignons et hachez-les finement. Procédez de même avec les gousses d'ail, selon votre goût. Rincez les feuilles de basilic et épongez-les. Mixez rapidement les oignons hachés (ainsi que l'ail, éventuellement), les feuilles de basilic et le chair d'aubergine avec du sel, du poivre et un filet de vinaigre.
- Réservez le caviar d'aubergine 2 à 3 heures au réfrigérateur avant de le servir frais, accompagné de tranches de pain grillées.

Nombre de personnes : **4**
Temps de préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **10 min**

ET L'ASTUCE !

« En France, tout le monde peut manger du poulet à l'ail ! Et surtout, juste d'un côté des courgettes... »

Spare ribs

USA

INGRÉDIENTS

- 600 g de travers de porc fermier non salés
- 20 cl de ketchup
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 pincée de quatreépices
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 cuillère à café d'origan
- 4 gousses de tabasco
- 3 cuillères à café de gingembre frais haché

PRÉPARATION

- Placez les travers de porc dans un plat creux. Mélangez dans un bol le ketchup, le vinaigre, le miel, la sauce soja, le quatre-épices, l'ail, l'origan, le Tabasco et le gingembre, puis étalez généreusement la marinade sur les deux faces des travers. Gardez un peu de marinade à part.
- Filmez et placez au frigo pendant 1 h.
- Préchauffez le four à 6 (180 °C).
- Tapissez la plaque du four avec une feuille de papier alu et disposez les travers dessus. Mettez-les dans le four pendant 25 min en les arrosant de marinade et en les surveillant pour qu'ils ne noircissent pas trop vite, au besoin recouvrez d'une feuille de papier alu.
- Retournez-les et faites-les cuire de nouveau 20 min en les arrosant régulièrement. Ils doivent être caramélisés.

Nombre de personnes : **4**
Temps de préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **10 min**

ET L'ASTUCE !

Pour passer avec finesse vos pot-casseroles des travers à la vapeur pendant 15 min, placez dans la marmite dans la marmite au four et, 6 (150 °C) pendant 15 min. Les travers de porc peuvent être grillés au barbecue ou les enfilés au préalable dans une saucisse de saucisson. Elle-même peut servir sur une plaque de cuisson, elle-même peut servir sur une grille.

Chorba au poulet et courgette

INGRÉDIENTS

- 4 cuillères à soupe de coulis de tomates
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de purée de piment rouge
- 1/2 boîte de pois chiches
- 2 blancs de poulet ou 200 g de tofu fumé
- 2 petites courgettes bio
- 1 oignon rouge
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 branche de thym
- 1 cuillère à café de mélange d'épices orientales (coriandre, cumin, piment, paprika ail)
- 1 gousse d'ail
- 1/2 l d'eau
- sel

PRÉPARATION

- Dans un faitout avec couvercle, versez le coulis de tomates, l'eau, l'huile d'olive, les épices, le thym, la pointe de piment, le cube de bouillon et un peu de sel, mélangez le tout.
- Lavez les courgettes, coupez-les en dés.
- Lavez et égouttez les pois chiches.
- Égouttez et coupez en fines lamelles l'oignon rouge.
- Hachez l'ail.
- Mélangez les courgettes, les pois chiches, l'oignon rouge et l'ail dans le fait-out, faites cuire à feu doux pendant 30 min.
- Chopiez le poulet ou le tofu fumé en dés, et ajoutez-le dans le fait-out.
- Le poulet devrait cuire environ 5 à 10 min tandis que le tofu aura juste besoin d'être réchauffé.

Nombre de personnes : **2**
Temps de préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **40 min**

ET L'ASTUCE !

« En France, tout le monde peut manger du poulet à l'ail ! Et surtout, juste d'un côté des courgettes... »

Poêle de nouilles à la sauce de soja

INGRÉDIENTS

- 200 g de nouilles chinoises
- 3 cuillères à soupe de sauce de soja sucrée
- 1 carotte
- 1 poivron
- 1 oignon
- 100 g de volaille ou de boeuf
- beurre
- sel, poivre

PRÉPARATION

- Faites chauffer l'eau pour cuire les nouilles.
- Après ébullition, plongez les nouilles et laissez cuire 2 à 3 min en moyenne, selon l'épaisseur des nouilles. Réservez.
- Égouttez une poêle ou un wok afin d'y faire caraméliser les aliments.
- Faites revenir l'oignon, pour parfumer la carotte et le poivron.
- Émincez finement l'ail. Mélangez avec l'oignon.
- Émincez finement la carotte. Ajoutez dans la poêle. Les carottes doivent rester un peu croquantes.
- Coupez le poivron en dés et ajoutez-les.
- Ajoutez les nouilles et faites les sauter. Versez la sauce soja sucrée, salez et poivez un peu.
- Servez.

Nombre de personnes : **2**
Temps de préparation : **10 min**
Temps de cuisson : **15 min**

Caviar d'aubergine Facile

INGRÉDIENTS

- 4 petites aubergines ou 5 aubergines nouvelles
- 2 gousses d'ail pressées
- 2 brins de basilic
- 4 gousses d'ail (facultatif)
- 20 cl de 100 g de travers de porc fermier non salés
- 20 cl de ketchup
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 pincée de quatreépices
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 cuillère à café d'origan
- 4 gousses de tabasco
- 3 cuillères à café de gingembre frais haché

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 240 °C (th. 8).
- Rincez les aubergines, épongez-les et coupez-les en deux dans la longueur. Disposez-les sur la plaque du four, côté tranché vers le haut, et faites-les cuire 10 min.
- Retirez les aubergines du four, laissez les refroidir et évadez-les. Mettez le chair dans une jatte, puis versez-y le petit fruit d'olive et le jus de citron sans cesser de remuer.
- Épluchez les oignons et hachez-les finement. Procédez de même avec les gousses d'ail, selon votre goût. Rincez les feuilles de basilic et épongez-les. Mixez rapidement les oignons hachés (ainsi que l'ail, éventuellement), les feuilles de basilic et le chair d'aubergine avec du sel, du poivre et un filet de vinaigre.
- Réservez le caviar d'aubergine 2 à 3 heures au réfrigérateur avant de le servir frais, accompagné de tranches de pain grillées.

Nombre de personnes : **4**
Temps de préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **10 min**

ET L'ASTUCE !

« En France, tout le monde peut manger du poulet à l'ail ! Et surtout, juste d'un côté des courgettes... »

Spare ribs

INGRÉDIENTS

- 600 g de travers de porc fermier non salés
- 20 cl de ketchup
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 pincée de quatreépices
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 cuillère à café d'origan
- 4 gousses de tabasco
- 3 cuillères à café de gingembre frais haché

PRÉPARATION

- Placez les travers de porc dans un plat creux. Mélangez dans un bol le ketchup, le vinaigre, le miel, la sauce soja, le quatre-épices, l'ail, l'origan, le Tabasco et le gingembre, puis étalez généreusement la marinade sur les deux faces des travers. Gardez un peu de marinade à part.
- Filmez et placez au frigo pendant 1 h.
- Préchauffez le four à 6 (180 °C).
- Tapissez la plaque du four avec une feuille de papier alu et disposez les travers dessus. Mettez-les dans le four pendant 25 min en les arrosant de marinade et en les surveillant pour qu'ils ne noircissent pas trop vite, au besoin recouvrez d'une feuille de papier alu.
- Retournez-les et faites-les cuire de nouveau 20 min en les arrosant régulièrement. Ils doivent être caramélisés.

Nombre de personnes : **4**
Temps de préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **10 min**

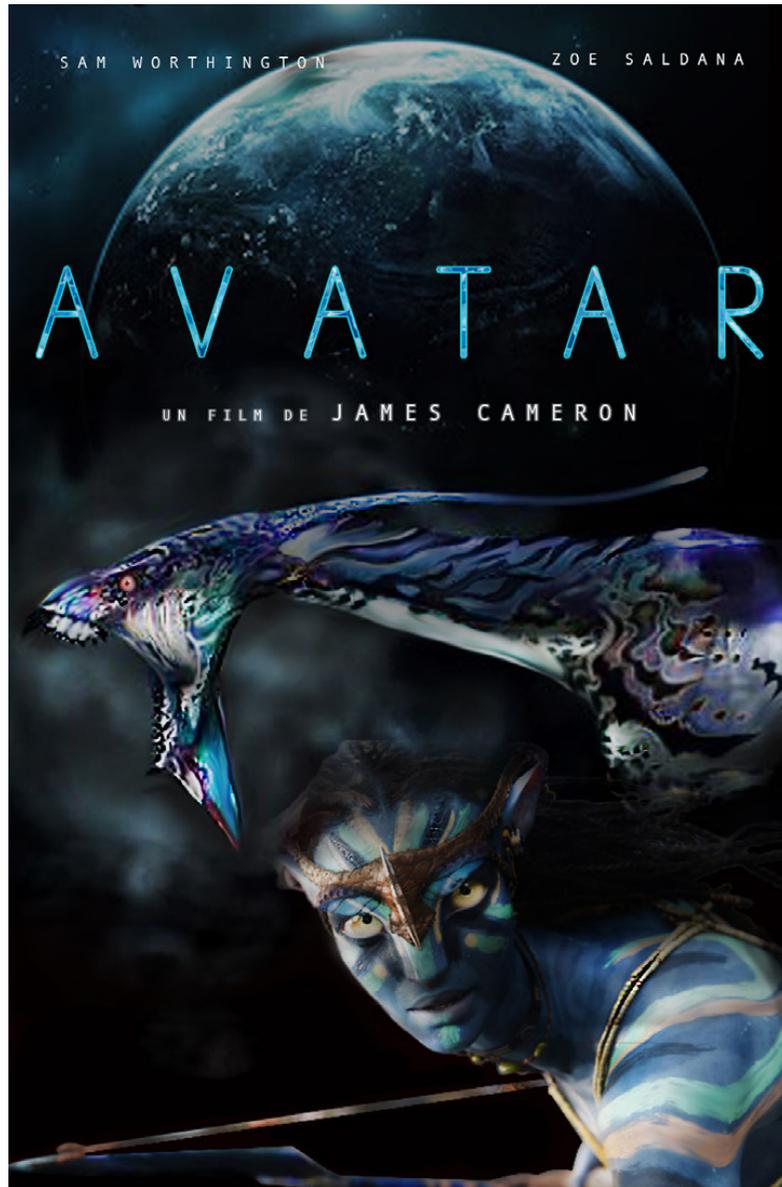
ET L'ASTUCE !

Pour passer avec finesse vos pot-casseroles des travers à la vapeur pendant 15 min, placez dans la marmite dans la marmite au four et, 6 (150 °C) pendant 15 min. Les travers de porc peuvent être grillés au barbecue ou les enfilés au préalable dans une saucisse de saucisson. Elle-même peut servir sur une plaque de cuisson, elle-même peut servir sur une grille.

photoshop



montage



Demande : Choisir un film existant et en créer une affiche pouvant s'y adapter

JULIETTE DA VEIGA

photoshop



montage



JULIETTE DA VEIGA



123KLAN

Quand la culture de la rue rencontre la technologie

Ce groupe de grapeurs et graphiste à été fondé en 1992 par le duo **Scien & klor**. Depuis une douzaine d'années ils ont ouvert leur studio à Montréal ou d'autres graffeurs et graphistes ont rejoint le crew. Tout d'abord spécialisés dans les fresques murales représentant des lettrages et des personnages d'inspiration manga et hip hop ils sont finalement passés du graffiti au graphisme et démarrent leur carrière de graphiste designer en 93 après avoir découvert le travail typographique de **Neville Brody**



SCIEN & KLOR



NEVILLE BRODY



INFLUENCES

Ils puisent le plus gros de leurs influences dans les différents styles de graffitis des années 90. **Scien** commence à peindre en 89, **Klor** en 92, et lorsque de nouvelles technologies informatiques débarquent, ils décident de s'en servir comme d'un nouvel outil encore peu exploité à cette époque et d'envahir le web tel des vandales qui envahiraient les murs vierge de la rue d'une multitude de graffitis multicolores.

Ils sont les précurseurs de ce style particulier qui mélange la force du graffiti et la technicité du web. Ils donnent alors naissance à une esthétique plus contemporaine.

123KLAN ne cesse d'utiliser la culture pop dans une optique de constante évolution, soupoudrée de référence hip hop, agrémentée de sarcasme et d'autodérision, **Scien** aime d'ailleurs comparer son travail à celui d'un DJ qui mixe une panoplie de sample pour couper un morceau.

123KLAN crée donc un style hybride qui à l'époque à transcendé toutes les « écoles » du graffiti.



EXPOSITIONS

Ce qui passionne **Scien & Klor** dans le graffiti, c'est cette sensation de liberté, de n'appartenir à aucune règles, de choisir son lieu d'expression, son support, sa palette de couleur et de laisser libre court à ses envies, à sa créativité tout en bravant les interdits...

Ca me donne envie de citer **NTM** dans leur son «Paris sous les bombes» : **C'est au delà de toutes description quand cela te porte.**

C'est l'épopée graffiti qui imposait son règne.

Libres de n'appartenir à aucune règles

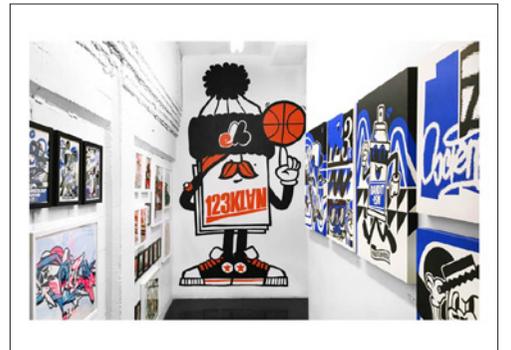


Scien, Klor ainsi que les autres membres du crew **123KLAN** ont eu l'occasion de parcourir les 4 coins du globe dans le cadre d'événements street art.

Les lieux qui ont vu leurs oeuvres s'exposer aux regards des curieux et des adeptes de la culture pop sont nombreux.

On compte parmi eux : Bruxelles, Berlin, Honolulu, Lisbonne, Los Angeles, Marrakech, Mexico, Moscou, New York, Paris, Rio, Sao Paulo, San Francisco, Sydney, Singapour, Tokyo et Zurich.

Un sacré palmarès pour ce crew emblématique de la culture hip hop contemporaine.





COLLAB.

Le duo Scien & Klor à également travaillé en collaboration avec de grandes marques dans le cadre de divers projets publicitaire tels que NIKE, ADIDAS, FUBU et STÜSSY.



EVOLUTION

Ce crew est aujourd'hui loin de se cantonner uniquement aux murs urbain avec aérosols, tout support d'expression est bon à prendre, pochette de disque, affiches, autocollants, jouets, posters, skateboards, toiles, sneakers, t-shirt, pins, coques de téléphone et j'en passe. C'est **NO LIMIT!**

Ils ont même créé leur propre marque de vêtements connu sous le nom de **BANDIT-ISM.**



SCIEN KLOR & LES AUTRES MEMBRES



SPER BAD

Fuck la pluie



DEAN ONER

Le graphisme et la communication me font vivre



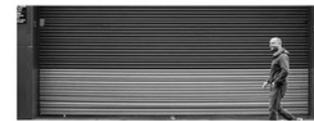
SKAM

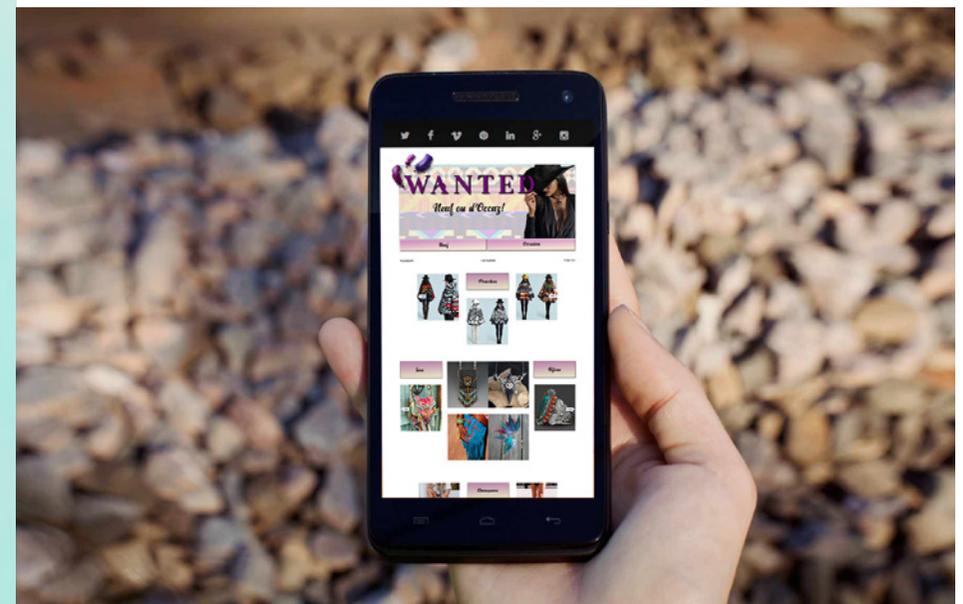
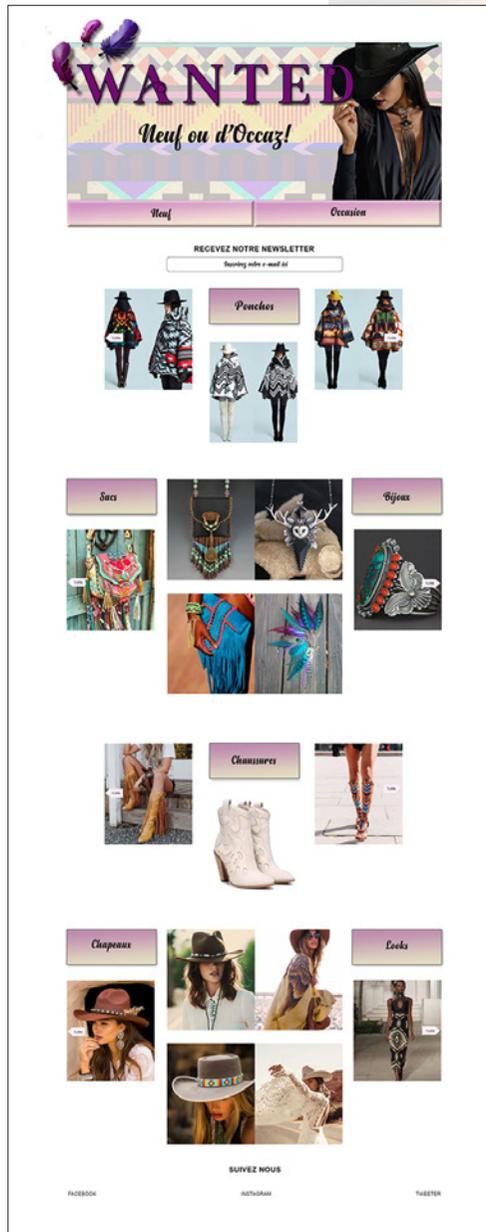
J'ai toujours porté un fort intérêt au monde du Hip Hop



RESO

De la «street» aux galeries





Demande : Réaliser la mise en page d'un site sur le thème du western

JULIETTE DA VEIGA



JUST DO IT.

BASKETBALL

A L'HONNEUR CE MOIS CI LE BASKETBALL. LA FEMME DANS LE BASKETBALL ET NOTRE ATHELETE SIGNATURE **KYRIE IRVING**

KYRIE IRVING
COLLECTION

"LA CAPACITE A CREER EST LIBERATRICE POUR MOI, C'EST UNE PARTIE DE MOI QUI ME PERMET D'ENTRER EN RELATION AVEC LE MONDE ENTIER"

WHO RUN THE WORLD GIRLS CLOTHES



ROBRIQUE CULINAIRE

SWEET LAND... CUPCAKES & CO

Inventés dans les années 50 aux Etats Unis, le cupcake fait fureur ! Que ce soit dans les baby showers, les enterrements de vie de jeune fille, les goûters aux thèmes divers, on le voit partout et ce n'est pas étonnant ! Ce petit gâteau (appelé Fairy Cake (gâteau de Fée) en Angleterre, en forme de muffin a la particularité de pouvoir être customisé de A à Z ! De la caissette à cupcakes jusqu'à la pointe de son glaçage vous être maître de votre cupcake !

Alors faisons un petit tour des cupcakes les plus festifs !



CUPCAKES DE NOEL

Pour Noël et le Nouvel An, le cupcake se customise et se costume de vert, de blanc ou de rouge... Son parfum ? Un mélange de chocolat, de zeste d'orange, de cannelle ou d'amande...



CUPCAKES D'HALLOWEEN



Fantôme, citrouille, démon... Halloween est la fête rêvée pour créer des cupcakes bluffants et s'amuser avec la décoration. S'il y a bien un moment dans l'année où on peut jouer avec les colorants, paillettes, décors et autre pâte à sucre, c'est bien à Halloween. L'occasion de colorer ses ganaches et crèmes

montées en vert, rouge, orange, ou noir, avant de les pocher sur ses cupcakes L'occasion également d'ajouter des fantômes en meringue suisse ; de disposer çà et là des bonbons en forme de citrouille; de créer des yeux transparents en pâte à sucre ; ou d'ajouter un manteau terreux à base de crumble cacao!

terrain de jeu idéal pour tout cupcake-cimetière qui se respecte !

OLA!

11

"Les cupcakes n'ont pas de limite de goût ou de couleurs"

Ancienne candidate Masterchef, **Émilie Charignon** est une spécialiste des cupcakes. Son rêve : ouvrir un salon de thé où elle pourrait faire déguster à ses clients ses réalisations aussi belles que bonnes.



Emilie Charignon

c'est pour moi le summum de la gourmandise! C'est sans limite au niveau du goût et au niveau de la décoration. On peut faire des cupcakes aux saveurs totalement régressives : fraises tagada, nutella, spéculoos... ou plus classiques: des cupcakes bio, cupcakes salés, aux fruits...

Le cupcake est personnalisable avec les couleurs, le glaçage, les décorations. On peut s'amuser selon les thèmes, les envies, les humeurs et faire plaisir à toutes occasions... Mon leit-motiv : aussi beau que bon !

CUPCAKES DE PAQUES



Ces ravissant petits cupcakes feront le bonheur de vos enfants, décorés de petit lapins en pâtes à sucre ou de petits poussins chantant, ils sont tous

très ludiques mais aussi très savoureux, alors n'attendez plus, trouver leur de jolies cachettes pour que les enfants puissent les découvrir et les mettre dans leurs petits panniers.

Pâques approche à grand pas : une bonne occasion pour faire un peu de pâtisseries!

CUPCAKES DE SAINT VALENTIN



Peut-être n'avez vous pas encore trouvé votre dessert de St Valentin. Dans ce cas, permettez moi de vous souffler quelques idées! Pour un effet de surprise assuré, le cupcake qui laisse

apparaître un coeur rouge à la découpe est une valeur sûre ; mais vous trouverez également des cupcakes en forme de bouquet de fleurs ou encore surmonté d'une fraise enrobée de chocolats!

Ces fabuleux cupcakes ne laisseront pas votre chère et tendre dans l'indifférence, ça c'est sûr !



12

OLA!



RUBRIQUE CULINAIRE

CUPCAKES & CO



Après les cupcakes festifs, voici un petit aperçu des différents cupcakes les plus tendances du moments...

CUPCAKES TROPICAUX



CUPCAKES RAFFINES



CUPCAKES KAWAII



Aujourd'hui, le cupcake est devenu un gâteau gastronomique et ludique, « hip » et glamour. Alors que le chocolat et la vanille restent de grands classiques, de nouvelles saveurs fantaisies comme « framboise / meringue », marshmallows, ou fondant à l'expresso peuvent être trouvées dans les pâtisseries de New York. Quoi qu'il en soit si aux USA, on aime les cupcakes garnis de crème très sucrée, avec des couleurs flashy et des parfums délirants, on peut aussi les adopter chez nous pour varier du traditionnel cake de Grand-mère ou du coulant au chocolat, en les relookant au passage : façon « tarte au citron » ou style « forêt noire » par exemple.

Alors à fond dans la tradition américaine ou adaptés à nos palais français, une chose est sûre : le cupcake nous fait craquer !

ola!

13

CES GATEAUX QUI NOUS FASCINENT

Il existe des pâtisseries de haute voltige, qui mettent tout en œuvre pour créer les gâteaux les plus incroyables, les transformant en œuvres d'art. Parmi ces gâteaux exceptionnels et décalés, découvrez... une île très réaliste, un thème haute couture, un gâteau représentant une géode d'Améthyste ou encore de véritables trompe l'oeil... à vous la découverte !



Cette pâtissière crée des gâteaux fascinants de créativité et de réalisme

Originaire de Russie, **Elena Gnut** est une chef pâtissière qui réalise de magnifiques gâteaux incroyables de précision et de réalisme. De véritables œuvres d'art sucrées qui vont vous impressionner et vous faire voyager !



14

ola!

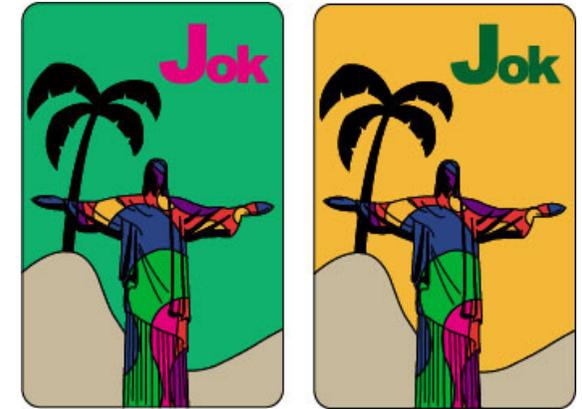
illustrator



dessin



EXTRAIT
JEU DE CARTES



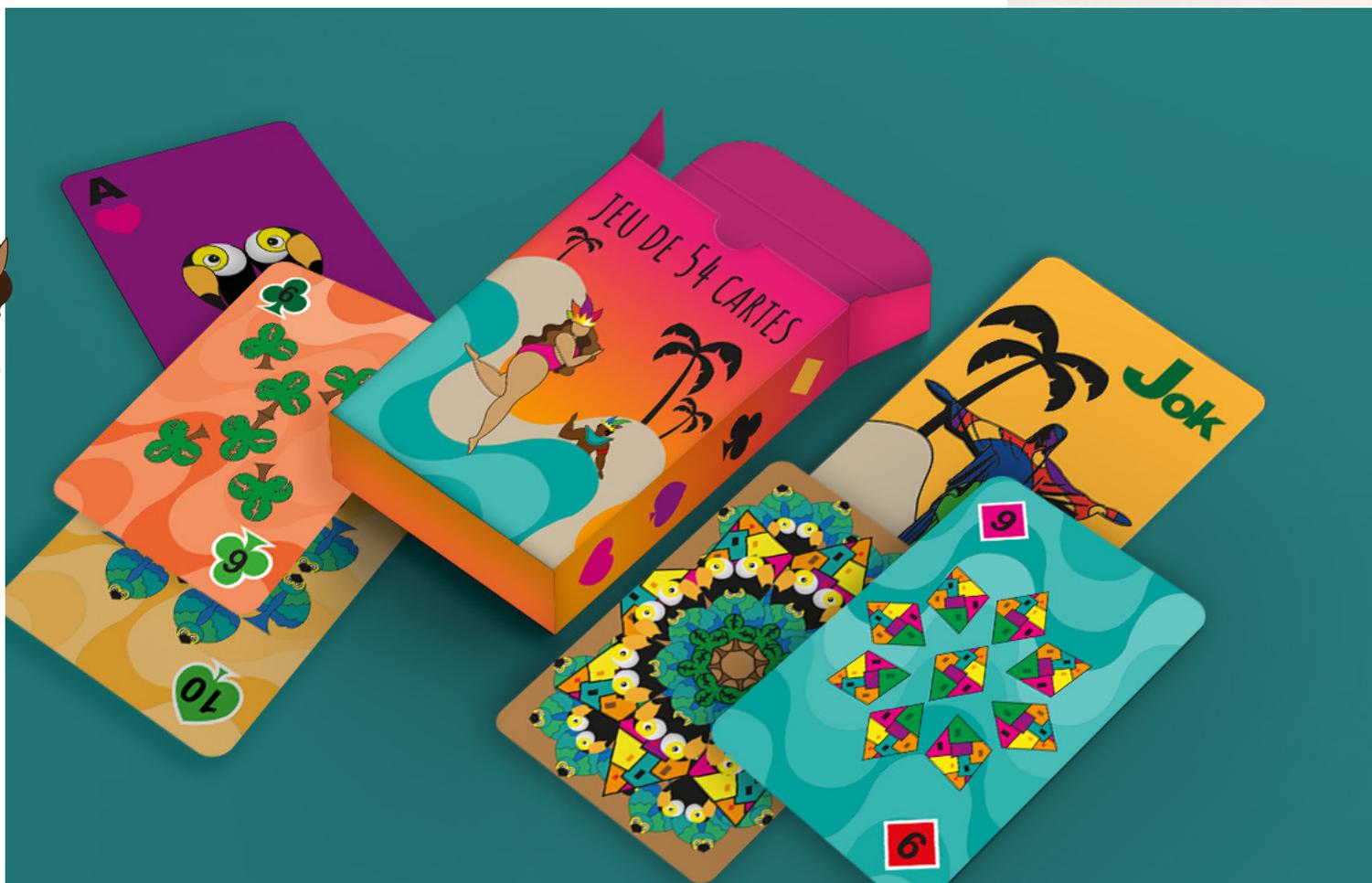
LES JOKERS



DOS DE CARTES

Demande : Création d'un jeu de cartes complet (je me suis imposé un thème, en l'occurrence ici le Brésil)

JULIETTE DA VEIGA



RÉALISATION DU MOCKUP

illustrator



dessin

INDICATION DU CLIENT

Ouverture d'une boulangerie Française aux Émirats Arabes Unis.

boulangerie haut de gamme reprenant les marqueurs du luxe parisien le client souhaitait un logo typographique simple et élégant s'inspirant des marques telles que LE NÔTRE et YVES SAINT LAURENT.

Les couleurs de base devait être noir, blanc et doré.

NB : Le client à fait part de l'histoire de son logo en expliquant que le nom LACOUR faisait en fait référence à la cour des rois une autre référence à l'élégance et au luxe.

LACOUR

— Boulangerie • Paris —

INSPIRATIONS



NON



ABCDEFGHIJKLM
NOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklm
nopqrstuvwxyz
01234567890



CNE

BOULANGERIE



Demande : suivre les indications données par le client et créer son Logo ainsi que la charte graphique de ce logo

JULIETTE DA VEIGA



EXTRAIT DE LA CHARTE GRAPHIQUE



Zone de protection

La moitié de la fleur de lys est utilisée pour construire la zone de protection.
Aucun texte ne peut être écrit dans cette zone.

Taille minimale

La taille minimale du logo est de 1,8 cm

Typographie du logo

CINZEL bold

Typographie utilisée pour le logo, lisible et élégante, elle est adaptée à la volonté d'incarner le raffinement à la française.

Typographie du texte d'accompagnement

Avenir book, **Avenir black**

Typographie utilisée pour la présentation des produits en boutique et la papeterie.

La clareté des informations est ainsi mise en avant grâce à cette typographie sobre et lisible.

a b c d e f g h i j k l m	a b c d e f g h i j k l m
n o p q r s t u v w x y z	n o p q r s t u v w x y z
A B C D E F G H I J K L M N	A B C D E F G H I J K L M
O P Q R S T U V W X Y Z	O P Q R S T U V W X Y Z
1 2 3 4 5 6 7 8 9	1 2 3 4 5 6 7 8 9

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore erat Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore erat

Le logo d'usage est déclinable sur des supports de différentes tailles. Ces logos peuvent être en noir et blanc et déclinés selon les couleurs doré, marron et rose.

Logo encadré

Logo représenté par le symbole de l'épi

Logo symbole encadré

Logo typographique

Le logo et ses couleurs

Doré	Rose	Marron	Noir
C : 20 M : 45 J : 95 N : 12	C : 0,70 M : 23 J : 1,30 N : 0	C : 32 M : 63 J : 76 N : 49	C : 0 M : 0 J : 0 N : 100
Pantone 7556C	Pantone 226C	Pantone 469C	Pantone Black 6C
R : 170 V : 138 B : 46	R : 241 V : 211 B : 222	R : 96 V : 66 B : 42	R : 0 V : 0 B : 0
Héxadécimale AA8A2E	Héxadécimale F1D3DE	Héxadécimale 60422A	Héxadécimale 191E25

Déclinaisons de couleurs

Le doré est choisi pour son élégance et pour faire référence à la tradition française. Le rose et le marron pour rappeler la gourmandise.

photoshop



mockup



JULIETTE DA VEIGA

contact



JULIETTE DA VEIGA

EMAIL

juliettelopesdaveiga@gmail.com

TEL

06 26 10 15 86