

# PORTFOLIO\*



DESIGN GRAPHIQUE\*VALENTINE TAÏEB\*2024-2025



# SOMMAIRE

 IDENTITÉ VISUELLE

 ÉDITION

 ILLUSTRATION

 PHOTO

# IDENTITÉ VISUELLE



## SUJET

Shokaté est une marque de cappuccino en poudre destinée aux étudiants et, plus généralement, aux personnes qui n'aiment pas particulièrement le café. C'est pourquoi nous proposons une gamme de produits aux saveurs différentes pour satisfaire tous ceux qui trouvent le café trop amer et ont besoin de saveurs plus douces.

## OUTILS UTILISÉS

Adobe Illustrator, Photoshop, feutres à encre de chine

## LOGO

Blanc crème, évoque la mousse de lait



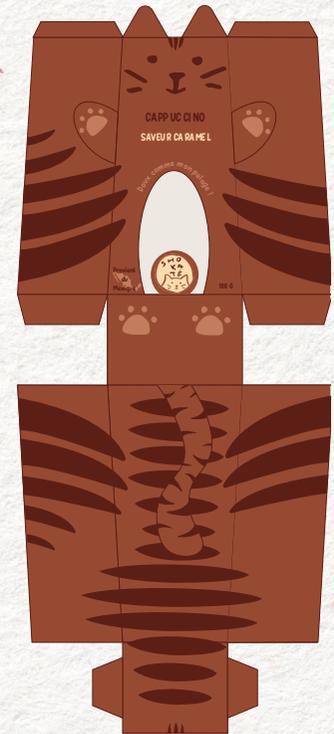
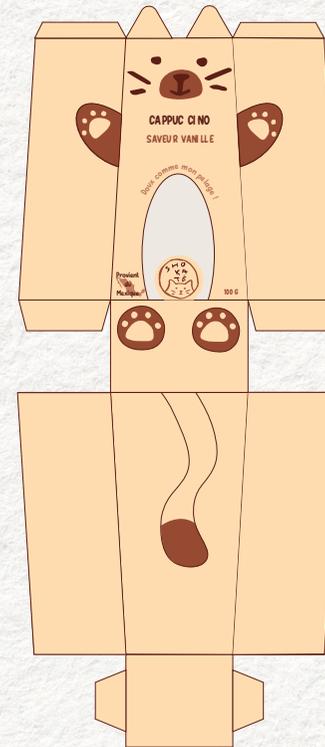
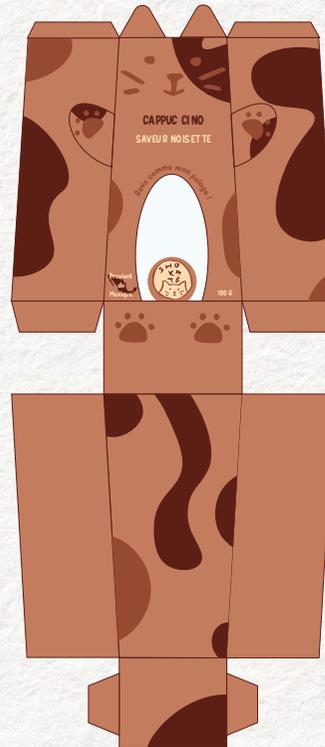
Le chat représente le confort de la maison et la douceur de notre café.

dessin à la main représentant la tradition du cappuccino fait maison

cercle = tasse de café vue du dessus



## PACKAGINGS



**A GAGNER**  
Tentez de remporter 2 places pour les Jeux de Paris 2024 ou l'un des nombreux cadeaux exceptionnels !  
PARIS 2024



**A GAGNER**  
Tentez de remporter 2 places pour les Jeux de Paris 2024 ou l'un des nombreux cadeaux exceptionnels !  
PARIS 2024



CARAMEL



**A GAGNER**  
Tentez de remporter 2 places pour les Jeux de Paris 2024 ou l'un des nombreux cadeaux exceptionnels !  
PARIS 2024



NOISETTE



**A GAGNER**  
Tentez de remporter 2 places pour les Jeux de Paris 2024 ou l'un des nombreux cadeaux exceptionnels !  
PARIS 2024

Proviant du Mexique  
VANILLE

# IDENTITÉ VISUELLE

---



**MANAKAI**  
- SURF CLUB -

## SUJET

Création de l'identité visuelle d'un club de surf. Makaanai Surf Club est l'endroit où l'esprit de détente et les bonnes vibrations rencontrent les vagues d'Hossegor.

La pression. Manakai encourage le progrès personnel, le travail d'équipe et surtout le lâcher prise.

## OUTILS UTILISÉS

Procreate, Adobe Illustrator, Photoshop, InDesign, Linogravure

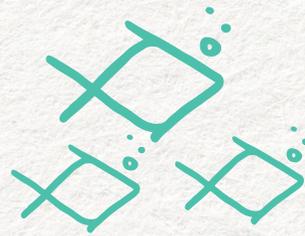
## LOGO

Le logo du club, une vague et une planche de surf créées à la main en linogravure, souligne l'authenticité du club. linogravure, souligne l'authenticité du club et s'inspire de l'art traditionnel polynésien.

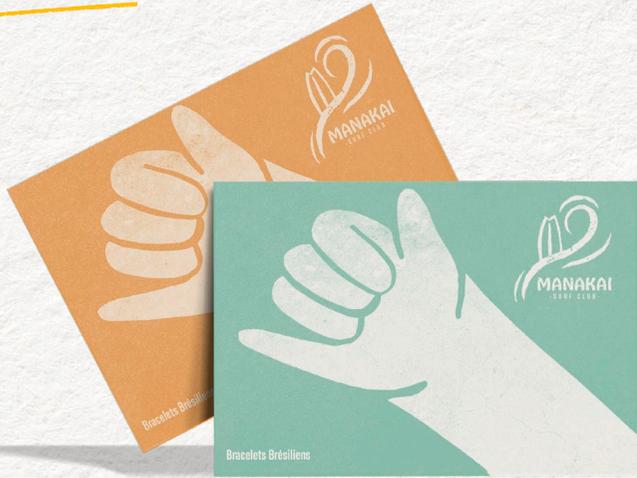
et s'inspire de l'art traditionnel polynésien. Les couleurs ont été choisies pour leur lien avec l'énergie et l'ésotérisme, représentant la communication (orange) et la générosité (vert), qui reflètent les valeurs du club.



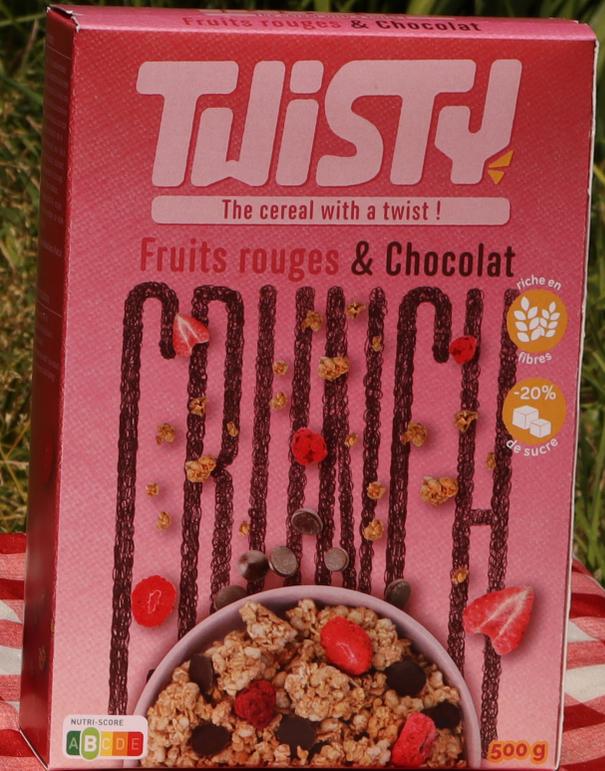
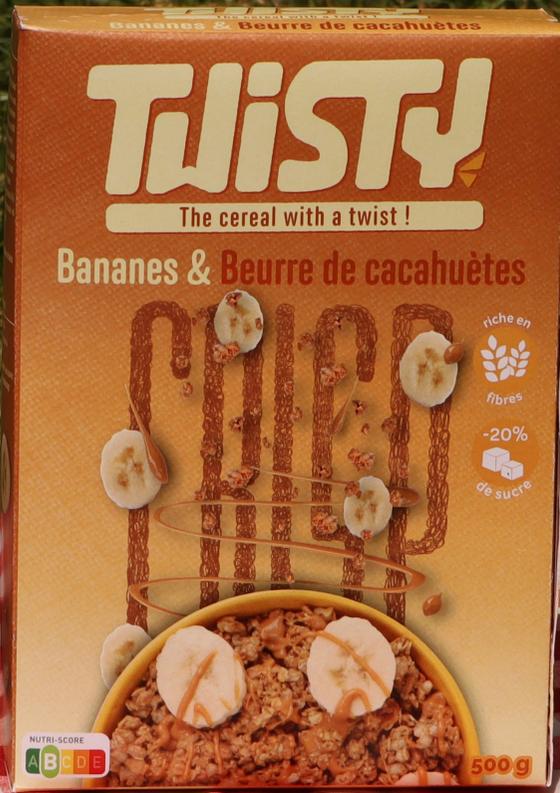
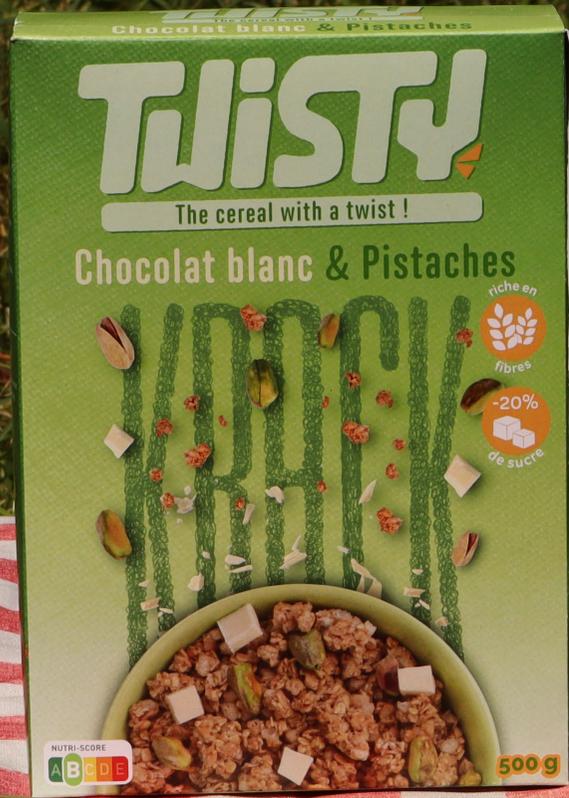
## ELEMENTS GRAPHIQUES



# MOCKUPS



# IDENTITÉ VISUELLE





# RECETTES

À l'intérieur du packaging, il y a des recettes saisonnières à réaliser avec les céréales Twisty. Ces recettes changent à chaque saison, et ici, on voit les fiches recettes de l'été. La couverture montre le plat fini et précise de quelle collection il s'agit. La quatrième de couverture présente le produit consommé. Cela permet de marquer la fin du dépliant tout en laissant sous-entendre que c'est tellement délicieux qu'à peine la recette réalisée, il n'en reste plus une miette.



**Recette**  
 8 personnes 2 à 20 minutes Facile

**Mélange des ingrédients** **Formation des barres**

Dans un grand bol, écrasez 2 bananes mûres. Ajoutez 200g de cornflakes goût banane et beurre de cacahuète, 100g de beurre de cacahuète, et 50g de miel. Mélangez bien jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Tapissez un moule rectangulaire de papier sulfurisé. Versez le mélange dans le moule et pressez bien pour compacter le tout. Placez le moule au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour que les barres prennent et deviennent fermes.

**Découpe et service**

Une fois solidifié, retirez le mélange du moule en utilisant le papier sulfurisé et coupez en barres de la taille souhaitée.

Les barres sont prêtes à être dégustées. Conservez-les dans un récipient hermétique au réfrigérateur pour qu'elles restent fermes.



**Recette**  
 6 personnes 3 heures Moyen

Préchauffer le four à 180°C et tapiser une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

**Mélange de la pâte**

Dans un bol, mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille, puis mélangez bien. Incorporez la farine et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

**Ajouter les ingrédients** **Former les cookies**

Ajoutez les cornflakes goût pistache et chocolat blanc, les pistaches hachées et les pépites de chocolat blanc. Mélangez délicatement pour bien répartir les ingrédients.

Formez des boules de pâte de la taille d'une noix et placez-les sur la plaque de cuisson préparée, en laissant suffisamment d'espace entre chaque boule. Aplatissez légèrement chaque boule avec le dos d'une cuillère ou avec vos doigts.

**Cuisson**

Faites cuire au four pendant 10-12 minutes, jusqu'à ce que les bords des cookies soient dorés. Laissez refroidir les cookies sur la plaque de cuisson pendant quelques minutes, puis transférez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

Une fois refroidis, les cookies sont prêts à être dégustés. Ils se conservent bien dans une boîte hermétique pendant plusieurs jours.

# IDENTITÉ VISUELLE

## SUJET

Le sujet était de concevoir une affiche pour la saison 2024-25 du Théâtre du Châtelet, dans le style des œuvres sobres de Philippe Apeloig. L'affiche s'appuie sur le thème « sens dessus dessous », avec une photo de contact peau contre peau pour évoquer les sens. Le texte, lisible dans les deux sens, reflète un jeu d'inversions et d'entrelacement des mots. Les termes « dessus » et « dessous » sont inversés pour souligner ce concept. Enfin, un encadrement jaune vif, inspiré des codes récents du théâtre, apporte dynamisme et modernité.

## OUTILS UTILISÉS

Adobe Photoshop, InDesign



# EDITION

## SUJET

Création d'une collection de deux livres sur la cuisine juive : La cuisine séfarade (Afrique du Nord) et la cuisine ashkénaze (Europe de l'Est). Dans le livre sur la cuisine séfarade, deux modèles de recettes ont été créés.

L'objectif était de faire découvrir au lecteur la culture juive à travers sa cuisine traditionnelle, ce qui permet également de retracer son histoire.

## OUTILS UTILISÉS

Adobe Illustrator, InDesign, Photoshop,  
Crayons de couleurs

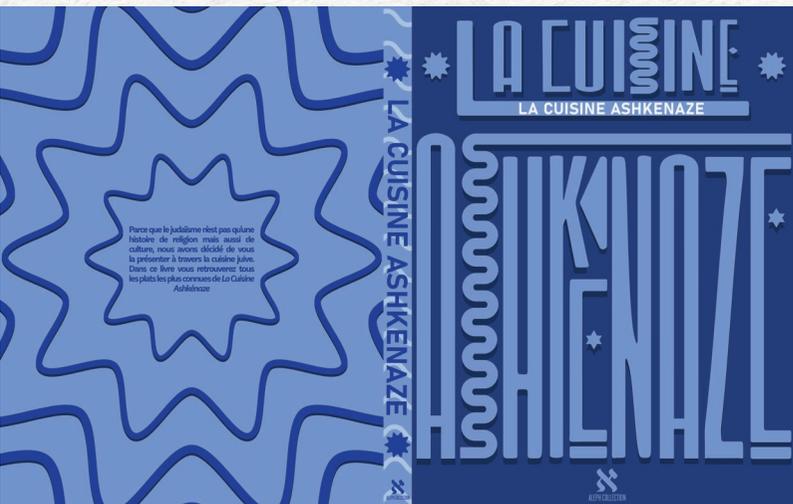
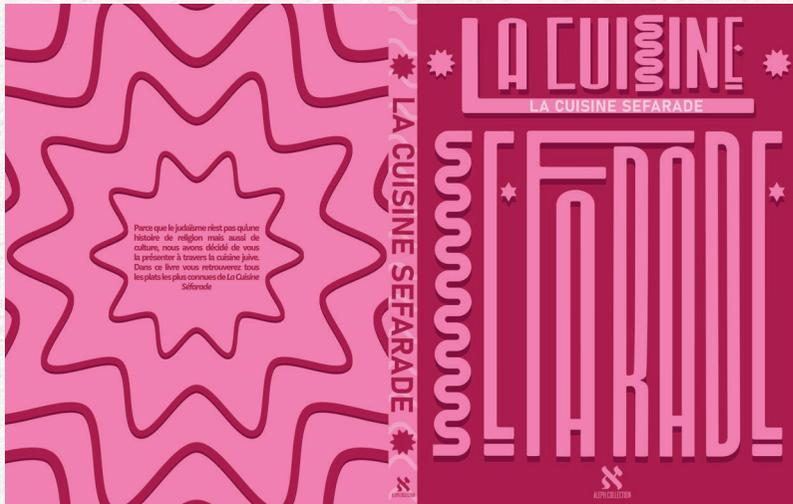


## COUVERTURES

Les couleurs des deux couvertures n'ont pas été choisies au hasard.

Le livre de cuisine séfarade est dans les tons rouge/rose, en référence à la grenade, un fruit important dans la culture juive.

Le livre de cuisine ashkénaze, quant à lui, est bleu, rappelant la couleur de la mer et du ciel, éléments mentionnés à plusieurs reprises dans la Torah.



## RECETTES

Pour les recettes, la même gamme de couleurs que pour les couvertures a été retenue. Les dessins ont été réalisés aux crayons de couleur, une technique traditionnelle et ancienne qui fait écho à l'ancienneté de la culture et de la religion juives.

### LA MAKBOUBA

Salade cuite à la tomate et aux poivrons

Préparation : 30 min Cuisson : 2 h

**INGREDIENTS :**

2 poivrons verts ou rouges · 5 tomates · 1 piment · 2 gousses d'ail · Huile d'olive · Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 230°C chaleur tournante
2. Coupez les poivrons en deux, videz-les et déposez les sur une plaque recouverte de papier alu, côté peau vers le haut. Enfouissez pour 25mn.
3. Pendant ce temps, raper deux gousses d'ail, et faites-les revenir dans une cuillère à soupe d'huile tmn sur feu moyen sans cesser de remuer.
4. Ajoutez les tomates pelées avec leur jus et écrabouillez la préparation. Ajoutez 10g de sucre et 1/4 de tsp de sel et 80g d'huile. Mélangez bien et laissez cuire sur feu très doux sans remuer.
5. Ajoutez les poivrons dans la poêle, mélangez et poursuivez toujours la cuisson sur feu très doux, mais sans jamais remuer et surtout sans couvrir. La cuisson est lente, il faut compter environ deux heures.

C'est près lorsque la makbouba est confite. L'huile est devenue rouge et a bien remonté à la surface, les poivrons sont bien tendres, il n'y a quasiment plus de eau et ça commence un peu à accrocher à la poêle.

Comme toutes les salades cuites, la makbouba se déguste froide.

LA CUISINE SEFARADE | 9

### LES BANATAGES

croquettes de pommes de terre au thon avec de l'œuf

Préparation : 30 min Cuisson : 30 min

**INGREDIENTS :**

**Pour la farce :**  
1,5 kg de pommes de terre · 150g de thon naturel ou à l'huile (égoutté) · 4 œufs durs · 2 c. à café de sel · Poivre · Farine

**Pour la friture :**  
Huile neutre · 2 œufs · Farine

1. Eplucher les pommes de terre, les couper en gros morceaux et les faire cuire à l'eau environ 20 minutes (vérifier la cuisson, le couteau doit ressortir facilement). En parallèle, dans une casserole mettre les œufs à durcir dans de l'eau légèrement salée pendant une dizaine de minutes.
2. Dans un grand saladier, écraser les pommes de terre, saler, poivrer, ajouter le thon égoutté.
3. Se fariner légèrement les mains, puis prendre une cuillère à soupe de farce dans la paume de la main, former un palet légèrement aplati, mettre un morceau d'œuf au milieu (de préférence le jaune collé à la pomme de terre) puis refermer délicatement mais en serrant bien pour que l'œuf soit enfermé.
4. Dans une poêle à bords un peu haut, faire chauffer 2 cm d'huile neutre. Dans une assiette creuse, battre les œufs en omelette. Dans une autre assiette, mettre de la farine.
5. Prendre un banatage, le passer dans la farine en tapotant l'excédent, puis passer rapidement dans l'œuf en égouttant légèrement et déposer délicatement dans la poêle.
6. Recommencer l'opération pour en mettre jusqu'à une dizaine dans la poêle (à 7 sur induction). Faire dorer sur toutes les côtés environ 5 minutes (en tournant délicatement à l'aide d'une cuillère pour qu'ils ne s'ouvrent pas) et déposer sur une passoire ou une assiette recouverte de papier sulfurisé.

Avec la même farce vous pouvez également réaliser de délicieuses brick à la pomme de terre, vous pouvez donc doubler les quantités, idéal lorsqu'on organise un buffet ou apéritif.

LA CUISINE SEFARADE | 11

# LA MAKBOUBA

Salade cuite à la tomate et aux poivrons

Préparation : 30 min Cuisson : 2 h

## INGREDIENTS :

2 poivrons verts ou rouges · 5 tomates · 1 piment · 2 gousses d'ail · Huile d'olive · Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 230° chaleur tournante
2. Coupez les poivrons en deux, videz-les et déposez les sur une plaque recouverte de papier alu, côté peau vers le haut. Enfourez pour 25mn.
3. Pendant ce temps, rapez deux gousses d'ail, et faites-les revenir dans une cuillère à soupe d'huile 1mn sur feu moyen sans cesser de remuer.
4. Ajoutez les tomates pelées avec leur jus et écrabouillez la préparation. Ajoutez 10g de sucre et 1/4 de tsp de sel et 80g d'huile. Mélangez bien et laissez cuire sur feu très doux sans remuer.
5. Ajoutez les poivrons dans la poêle, mélangez et poursuivez toujours la cuisson sur feu très doux, mais sans jamais remuer et surtout sans couvrir. La cuisson est lente, il faut compter environ deux heures.

C'est près lorsque la makboubia est confite. L'huile est devenue rouge et a bien remonté à la surface, les poivrons sont bien tendres, il n'y a quasiment plus d'eau et ça commence un peu à accrocher à la poêle.

Comme toutes les salades cuites, la makboubia se déguste froide.



# ILLUSTRATION

---

## SUJET

Cette illustration vectorielle a été réalisée dans le cadre d'un concours organisé par l'école Brassart. Le sujet était : « Esprit es-tu là ? Je me suis inspirée des yokai et j'ai décidé d'utiliser des couleurs vives pour contrebalancer l'impression de morosité que le mot esprit peut parfois faire naître. Cette illustration m'a permis de gagner le premier prix !

## OUTILS UTILISÉS

Adobe Illustrator, Photoshop



# PHOTO

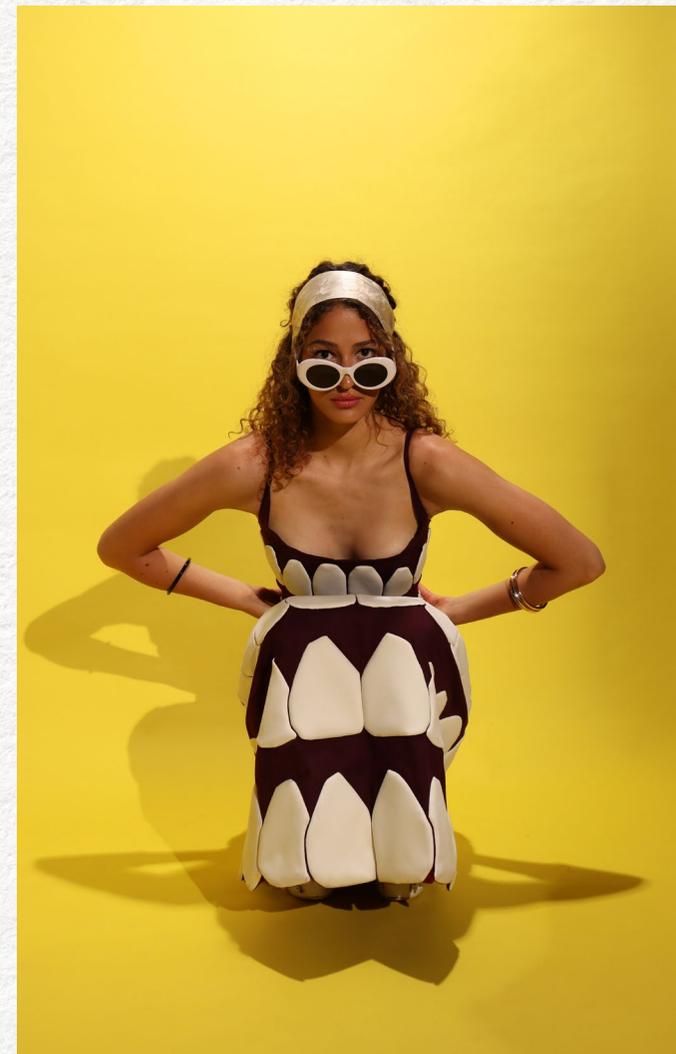
---

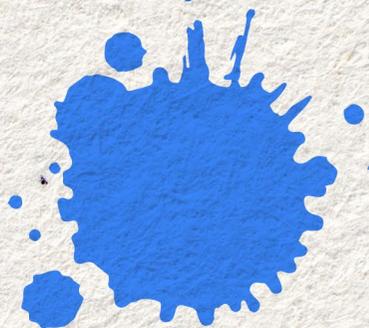
## SUJET

Photo de mode prise dans le studio lors d'un cours de photographie de mode

## OUTILS UTILISÉS

Photoshop





MERCI 

---

