

Dossier de *recherches*

Le *commanditaire*

ELLE est un **magazine hebdomadaire français féminin et de société** fondé en **1945** par **Hélène Lazareff**. ELLE à Table est **une déclinaison** du magazine ELLE, **spécialisé dans la cuisine**. En **mars 1999**, le **premier numéro de ELLE à Table sort dans les kiosques**. Il coûte **19,70 francs** et se penche sur les artichauts, propose dix vins épatants à l'apéritif et explore les recettes du risotto. À la rédaction en chef, un binôme : **Nathalie Le Foll, styliste culinaire, et Guillaume Crouzet, journaliste**. En **2012**, le **site internet ELLE à Table a été créé**.

La *demande*

Réaliser un **objet éditorial** qui met en scène et en page une **sélection de recettes** tout conservant l'aspect **haut de gamme et exigeant** de la franchise Elle.

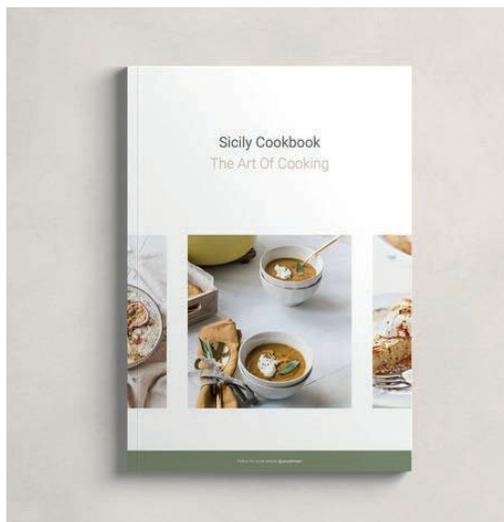
Le *parti pris*

Création de **trois dépliants à quatre volets** faisant **découvrir de nouveaux horizons culinaires** avec de **nouvelles saveurs et savoir-faire** des quatre coins du monde. Option sur **un format allongé** pour illustrer le thème de **la carte imprimée et pliée** pour partir en voyage. Le but étant de **voyager tout en restant chez soi**. Chaque dépliant se spécialise dans **une catégorie** soit : **entrées, plats et desserts**. Présentation de **trois pays** choisis sur **trois continents différents** pour **varier les traditions et goûts culinaires** soit : **la Grèce, la Chine et le Brésil**.

Le *papier*

Une carte de voyage est **un objet pliable grand format** conçu généralement avec du **papier de grammage peu élevé et légèrement brillant**. Mon choix se dirige alors vers **un papier laser de format A3 brillant, de grammage 90g**.

Les références



Couverture

Fond blanc, éléments espacés pour une mise en page aérée et élégante. Images sous forme de galerie, énonciation de multiples choix de recettes.



Rapport texte / image

Mise en valeur du visuel du résultat : important de mettre en valeur pour donner envie de préparer la recette.



Mise en page

Fond blanc et le trait qui contribuent à la respiration de la page et de son contenu. Hiérarchisation des éléments.

Les *choix typographiques*

Playfair Display

CLAUS EGGERS SØRENSEN

Une des typographies **identitaires de Elle**. Playfair Display est **adaptée pour composer les titres et sous-titres**. Une typographie à empattements qui est **fine, distinguée**, amenant **une allure soignée et raffinée**.

Angelia Devitson

Ramli Setiadi

La typographie choisie pour **faire référence à l'écriture script du «à» du logo Elle à Table**. Une typographie avec **une chic prestance**, apportant **une touche de féminité**.

Raleway

MATT MCINERNEY

La typographie choisie **pour énoncer le pays de la recette**. Sans empattements et ayant établi une approche élevée entre les lettres, elle crée **une certaine légèreté** donnant **une respiration après le titre**.

Futura Bk

PAUL RENNER

Une des typographies **identitaires du site Elle à Table**. Elle a été sélectionné **pour énoncer les annotations sur la durée de préparation, le nombre de personnes, la difficulté et le prix** correspondant à chacune des recettes.

Calibri

LUCAS DE GROOT

Calibri est la typographie choisie **pour le texte de labeur des paragraphes «Ingrédients» et «Préparation»**. Elle est **sans empattements, simple, versatile et facile à lire**.

Les *choix graphiques*

COUVERTURES ET DOS

ELLE

Les plats du *monde*



ELLE

Les entrées du *monde*



ELLE

Les desserts du *monde*



Couverture

Ligne en **opacité de 50%**, permet de créer une **rupture discrète entre les deux parties**, faisant référence également à la **mise en page du site internet**.



Angelia Devitson
Regular
46pt



#e63027

La **typographie et la couleur** du mot «**monde**» en référence au «**à**» du logo ELLE à Table.



Playfair Display
Regular
40pt



#000000

Titre à la **verticale** s'harmonisant avec le **format allongé** de l'édition.

ELLE

Les desserts du *monde*



Espace blanc qui contribue à la **respiration visuelle**.

Le titrage de ELLE en tête de page, décalé légèrement vers la gauche pour faire référence à la **mise en page du logo sur le site de ELLE**.



Présentation des visuels **des trois desserts proposés dans le dépliant**.



Hauteur des images **allongée** par rapport au **format de l'édition**.



Harmonie visuelle entre le format, le titre et les visuels.

Dos

Espace vide blanc qui permet de **créer une grande respiration à la fin de la lecture** du dépliant.

ELLE

à TABLE

Logo de ELLE à Table **centré** au dos du dépliant, pour **clorre** l'édition.

Espace vide blanc qui permet de **créer une grande respiration à la fin de la lecture** du dépliant.

Recto

Verso

Entrées

ELLE
àTABLE

Pão de queijo

BRÉSIL

4.5/5 (10 avis)

Ingrédients

- 200 g de farine de maïs
- 100 g de fromage râpé
- 100 g de lait
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre

Préparation

1. Mélanger la farine de maïs avec le sucre et le lait. Ajouter le fromage râpé et le beurre. Pétrir la pâte.
2. Former des boules de pâte.
3. Faire cuire dans l'eau bouillante.

ELLE

Les entrées du monde



ELLE
àTABLE

Dakos

GRÈCE

4.5/5 (10 avis)

Ingrédients

- 200 g de tomates coupées en dés
- 100 g de fromage râpé
- 100 g de lait
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre

Préparation

1. Mélanger les ingrédients.
2. Servir frais.

ELLE

Les entrées du monde



Plats

ELLE
àTABLE

Moqueca de peixe

BRÉSIL

4.5/5 (10 avis)

Ingrédients

- 1 kg de poisson
- 100 g de tomates
- 100 g de lait
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre

Préparation

1. Faire cuire le poisson.
2. Ajouter les légumes.
3. Servir chaud.

ELLE

Les plats du monde



ELLE
àTABLE

Kakavia crétoise

GRÈCE

4.5/5 (10 avis)

Ingrédients

- 200 g de tomates
- 100 g de fromage
- 100 g de lait
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre

Préparation

1. Mélanger les ingrédients.
2. Servir chaud.

ELLE

Les plats du monde



Desserts

ELLE
àTABLE

Brigadeiro

BRÉSIL

4.5/5 (10 avis)

Ingrédients

- 100 g de chocolat
- 100 g de lait
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre

Préparation

1. Mélanger les ingrédients.
2. Former des boules.
3. Servir chaud.

ELLE

Les desserts du monde



ELLE
àTABLE

Yaourt grec glacé aux pêches

GRÈCE

4.5/5 (10 avis)

Ingrédients

- 100 g de yaourt
- 100 g de lait
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre

Préparation

1. Mélanger les ingrédients.
2. Servir froid.

ELLE

Les desserts du monde



ELLE
àTABLE

Perles de coco

CHINA

4.5/5 (10 avis)

Ingrédients

- 100 g de coco
- 100 g de lait
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre

Préparation

1. Mélanger les ingrédients.
2. Former des perles.
3. Servir chaud.

ELLE

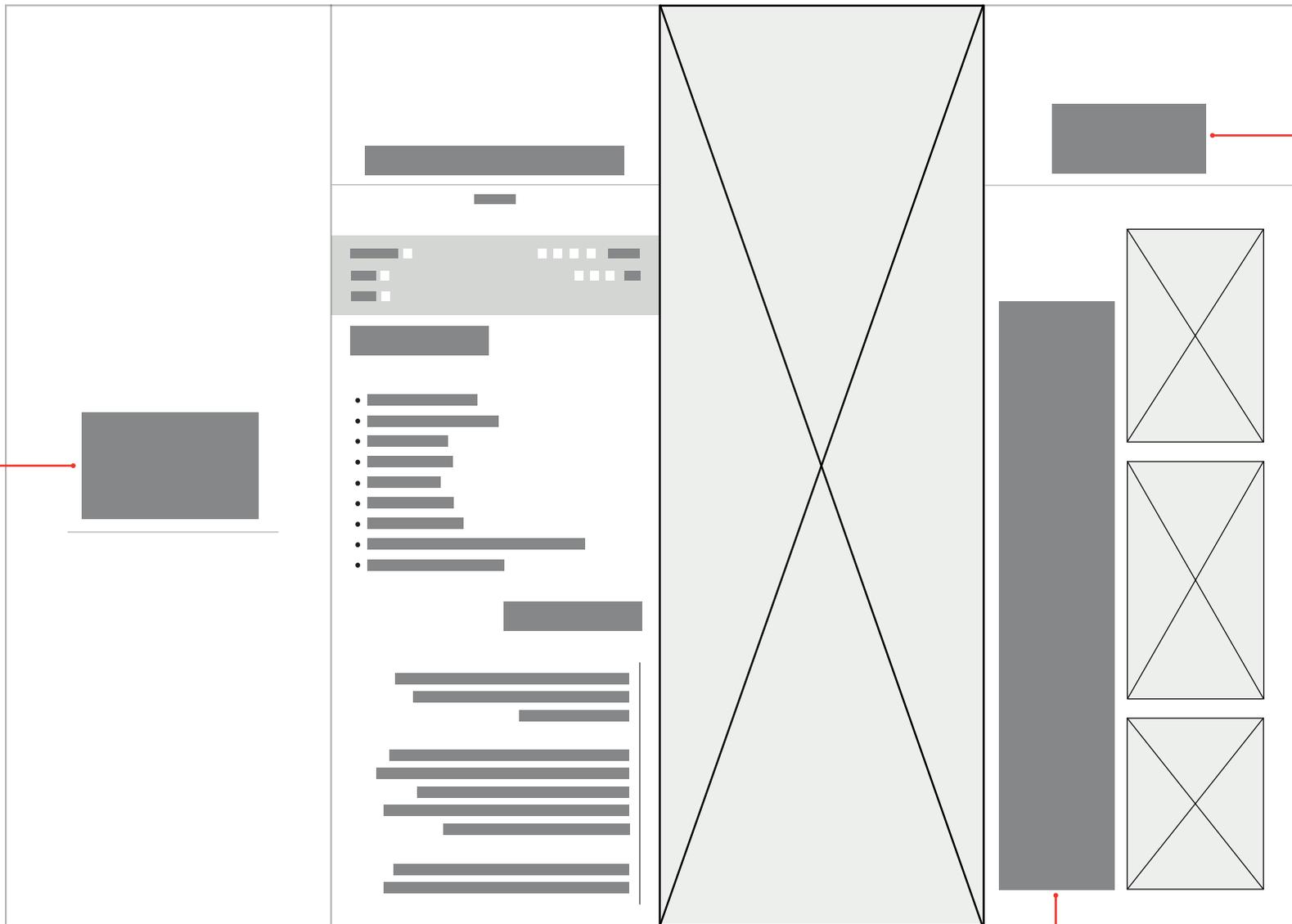
Les desserts du monde



Le *wireframe*

RECTO

Titrage de
ELLE à Table



Titrage de ELLE

Visuels

Titre du dépliant

Visuel à côté de la recette, en
pleine page, de **bonne qualité**
qui **donne envie** au lecteur de
réaliser la recette.

Les *choix graphiques*

CONTENU VERSO

a

Playfair Display
Regular
40pt

Nom de la recette

Dakos

GRÈCE

a

Futura Bk
Regular
7pt

4 personnes

☆☆☆☆ difficulté

10min

☆☆☆ prix

#5ac3e6
35%

#e63026
35%

Ingrédients

- 800 g de **tomates cerises** en grappe
- 4 **pains paximadi** ou 4 **biscottes** à l'orge (krisprolls)
- 150 g de **feta** ou de galomyzithra (fromage de brebis frais)
- 4 cuillères à soupe d'**olives de kalamata**
- 4 cuillères à soupe de **câpres**
- **origan** en poudre
- huile d'**olive**
- fleur de sel

Préparation

1. **Rincez et coupez** les tomates cerises en deux. **Assaisonnez-les** avec un filet d'huile d'olive et quelques pincées de fleur de sel et d'origan.
2. **Mouillez** légèrement les pains paximadi avec de l'eau fraîche afin de les ramollir légèrement, puis **cassez-les** en morceaux au fond des assiettes. **Répartissez** dessus les tomates cerises, les olives et les câpres. **Parsemez** de feta émiettée. **Arrosez** d'un trait d'huile d'olive et **servez** aussitôt.

Espace vide blanc qui contribue à la respiration visuelle

Prolongement de la ligne de la couverture sur toutes les pages.

Couleur dominante associée au drapeau du pays, permettant sa reconnaissance visuelle et identitaire. Opacité des couleurs pour un effet épuré qui connote avec le côté raffiné de ELLE.

Paragraphes ferrés à droite sous forme de blocs séparés aidant au bon suivi de la recette. Rajout de graisse sur les verbes d'actions pour mettre en évidence les actions à faire.

Ligne qui indique visuellement au lecteur le déroulé de la préparation.

Raviolis au porc et à la coriandre

CHINE

a

Raleway
Regular
7,5pt
approche 360

Pays de la recette

4 personnes

☆☆☆☆ difficulté

20min

☆☆☆ prix

5min

Ingrédients

- 30 feuilles de **pâte** à wonton
- 250 g de chair de **crabe** en conserve ou surgelée
- 3 **cives**
- 40 g de **fromage** frais type carré frais
- 1 pincée de **piment** en poudre
- 60 g de **salade** de jeunes pousses
- 1 cuillère(s) à soupe de **vinaigre balsamique**
- 1 cuillère(s) à soupe d'**huile d'olive**

Préparation

1. **Égouttez** la chair de crabe.
2. **Rincez** et **hachez** les cives ainsi que l'ail pelé.
3. **Mélanguez** à la fourchette le crabe, le fromage frais, les cives et l'ail. **Assaisonnez** de piment, de sel et de poivre.
4. **Garnissez** les feuilles de won-ton avec 1 c. à café du mélange au crabe et **soudez** les bords en les humidifiant avec un peu d'eau.
5. **Faites cuire** 5mn à la vapeur, et **dégustez** aussitôt avec une salade de jeunes pousses assaisonnée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Titre plus long qui occupe deux lignes. Utilisation de l'espace vide.

Brigadeiro

BRÉSIL

#8dbe23
35%

4 personnes

☆☆☆☆ difficulté

5min

☆☆☆ prix

20min

Ingrédients

- 1 boîte de **lait** concentré sucré
- 1 cuillère à s. de **margarine** sans sel
- 7 cuillères à soupe de **nesquik** ou 4 cuillères à soupe de **chocolat en poudre**
- **chocolat granulé** pour enrouler les petites boules

Préparation

1. Dans une casserole, **mélangez** le lait concentré, la margarine et le chocolat.
2. **Faire cuire** à feu moyen toujours en remuant avec une cuillère en bois, ne jamais s'arrêter de mélanger.
3. **Laisser** sur le feu jusqu'à ce que le mélange ne colle plus au fond de la casserole. **Laisser refroidir**.
4. **Mettez** du beurre sur vos mains et **formez** à partir de la pâte, de petites boules rondes.
5. **Enroulez-les** dans le chocolat granulé que vous aurez étalé sur une assiette à l'avance. **Dégustez**.

a

Playfair Display
Regular
20pt

Paragraphe ferré à gauche sous forme de liste qui est plus facile à lire et à suivre

Étoiles utilisées comme puce, un symbole qui s'apparente au chic et la cuisine étoilée

a

Calibri
Regular
10,2pt

Le *wireframe*

VERSO

SENS DE LECTURE



Les *prises de vue*

ELLE

ELLE

ELLE

Les entrées du monde



Les plats du monde



Les desserts du monde



Les desserts du monde



ELLE
à TABLE

ELLE

Les entrées du *monde*



ELLE
*à*TABLE

ELLE

Les plats du *monde*



ELLE
*à*TABLE

ELLE

Les desserts du *monde*



Dakos

GRECE

4 personnes

☆ ☆ ☆ difficile

10min

☆ ☆ ☆ prix

Ingrédients

- ★ 800 g de tomates cerises en grappe
- ★ 4 pains paximadi ou 4 biscottes à l'orge (krisprolls)
- ★ 150 g de feta ou de galomyzithra (fromage de brebis frais)
- ★ 4 cuillères à soupe d'olives de kalamata
- ★ 4 cuillères à soupe de câpres
- ★ origan en poudre
- ★ huile d'olive
- ★ fleur de sel

Préparation

1. Rincez et coupez les tomates cerises en deux. Assaisonnez-les avec un filet d'huile d'olive et quelques pincées de fleur de sel et d'origan.
2. Mouillez légèrement les pains paximadi avec de l'eau fraîche afin de les ramollir légèrement, puis cassez-les en morceaux au fond des assiettes. Répartissez dessus les tomates cerises, les olives et les câpres. Parsemez de feta émiettée. Arrosez d'un trait d'huile d'olive et servez aussitôt.



Xiu mai

CHINE

8 personnes

☆☆☆☆ difficile

40min

☆☆☆☆ prix

10min

Ingrédients

- 2 paquets de pâtes à raviolis wonton (au rayon frais)
- 500 g de chair à saucisse de bonne qualité
- 100 g de châtaignes d'eau en dés (en boîte)
- 20 g de gingembre haché
- 8 tiges de ciboule émincées
- 2 cuillères à soupe d'alcool de riz
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe de farine de tapioca ou de maïzena
- 30 petits pois surgelés

Préparation

1. Dans un récipient, rassemblez tous les éléments de la farce sauf les petits pois. Mélangez bien. Réservez au frais 20 mn.
2. Décollez les feuilles de wonton. Déposez 1 grosse c. à café de farce au centre de chaque feuille. Mouillez les bords avec un peu d'eau, puis rabattez la pâte sur la farce et pressez légèrement pour former un bouchon.
3. Décorez chaque bouchée d'un petit pois, puis faites cuire à la vapeur 8 mn environ.



Kakavia crétoise

GRÈCE

8 personnes

30min

40min

☆☆☆☆ difficile

☆☆☆☆ prix

Ingrédients

- 1 kg de filets de merlu
- 400 g de pommes de terre
- 200 g de fenouil
- 200 g de carottes
- 200 g de céleri
- 200 g de tomates
- 15 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère(s) à soupe de graines de coriandre
- 1/2 bouquet de persil ciselé

Préparation

1. **Épluchez et coupez** les légumes en petits morceaux. Réservez les fanes et quelques tranches fines de fenouil pour le dressage.
2. **Mettez** les légumes dans une grande casserole avec 1 l d'eau et 1 l'huile d'olive. Salez, poivrez, ajoutez les graines de coriandre pilées et recouvrez d'eau. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
3. **Ajoutez** le jus de citron et plongez le merlu coupé en morceaux. Continuez la cuisson une dizaine de minutes puis rajoutez le persil ciselé et le fenouil.



Raviolis au porc et à la coriandre

CHINE

4 personnes

20min

5min

☆☆☆☆ difficile

☆☆☆☆ prix

Ingrédients

- 30 feuilles de pâte à wonton
- 250 g de chair de crabe en conserve ou surgelée
- 3 cives
- 40 g de fromage frais type carré frais
- 1 pincée de piment en poudre
- 60 g de salade de jeunes pousses
- 1 cuillère(s) à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive

Préparation

1. **Égouttez** la chair de crabe.
2. **Rincez et hachez** les cives ainsi que l'ail pelé.
3. **Mélanges** à la fourchette le crabe, le fromage frais, les cives et l'ail. Assaisonnez de piment, de sel et de poivre.
4. **Garnissez** les feuilles de wonton avec 1 c. à café du mélange au crabe et soudez les bords en les humidifiant avec un peu d'eau.
5. **Faites cuire** 5min à la vapeur, et dégustez aussitôt avec une salade de jeunes pousses assaisonnée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.



Yaourt grec glacé aux pêches

GRÈCE

4 personnes

☆ ☆ ☆ difficile

30min

☆ ☆ prix

Ingrédients

- 6 pêches (dont 1 pour la déco)
- 400 g de yaourt grec
- 50 g de sucre
- 1 cuillère(s) à soupe de miel
- 1 cuillère(s) à soupe de jus d'orange
- amandes effilées

Préparation

1. Épluchez 5 pêches. Coupez la chair en gros morceaux, puis mixez-la jusqu'à obtenir une purée.
2. Mélangez la purée de pêches avec le yaourt, le sucre, le miel et le jus d'orange.
3. Préparez le yaourt glacé dans une sorbetière en suivant les consignes d'utilisation. Servez tout de suite dans un bac en plastique pour le garder au congélateur.
4. Coupez la dernière pêche en fins quartiers. Servez le yaourt glacé avec des morceaux de pêche et des amandes effilées. Dégustez.

Perles de coco

CHINE

4 personnes

☆ ☆ ☆ difficile

60min

☆ ☆ prix

80min

Ingrédients

- 100 g de haricots mungo décortiqués
- 150 g de noix de coco râpée
- 30 g de miel
- 20 cl de lait de coco
- 200 g de farine de riz glutant

Préparation

1. Faites tremper les haricots mungo dans l'eau pendant 2h avant de les faire cuire 20 mn dans une casserole d'eau bouillante. Écrasez avec une fourchette pour obtenir une purée. Ajoutez 50 g de noix de coco râpée et le miel.
2. Faites chauffer le lait et l'eau de coco avec le sucre. Ajoutez la farine et mélangez pour obtenir une pâte élastique. Versez la pâte dans un moule graissé et faites cuire 30 mn à la vapeur, laissez tiédir.
3. Rélevez 1 petite c. à soupe de pâte et aplatissez. Prelevez 1 c. à café de pâte aux haricots mungo. Placez le cœur mungo dans la pâte, refermez en façonnant une boule.
4. Avant de déguster, faites cuire avant de recouvrir de noix de coco.



Yaourt grec glacé aux pêches

GRÈCE



4 personnes
30min

Ingrédients

- 6 pêches (dont 1 pour la déco)
- 400 g de yaourt grec
- 50 g de sucre
- 1 cuillère(s) à soupe de miel
- 1 cuillère(s) à soupe de jus d'orange
- amandes effilées

Préparation

1. **Épluchez** 5 pêches. **Coupez** la chair en gros morceaux, puis **mixez-la** jusqu'à obtenir une purée.
2. **Mélanguez** la purée de pêches avec le yaourt, le sucre, le miel et le jus d'orange.
3. **Préparez** le yaourt glacé dans une corbette en suivant les consignes d'utilisation. **Servez** tout de suite dans un bac en plastique pour le garder au congélateur.
4. **Coupez** la dernière pêche en fins quartiers. **Servez** le yaourt glacé avec des morceaux de pêche et des amandes effilées. **Dégustez**.

Perles de coco

CHINE



4 personnes
40min
60min

Ingrédients

- 100 g de haricots mungo décortiqués
- 150 g de noix de coco râpée
- 30 g de miel
- 20 cl de lait de coco
- 200 g de farine de riz glutineux

Préparation

1. **Faites tremper** les haricots mungo dans l'eau pendant 2h avant de les faire cuire 20 mn dans une casserole d'eau bouillante. **Écrasez** avec une fourchette pour obtenir une purée. **Ajoutez** 50 g de noix de coco râpée et le miel.
2. **Faites chauffer** le lait et l'eau de coco avec le sucre. **Ajoutez** la farine et **mélangez** pour obtenir une pâte élastique. **Versez** la pâte dans un moule graissé et faites cuire 20 mn à la vapeur, laissez refroidir.
3. **Réservez** 1 petite c. à soupe de pâte et aplatissez. **Prélevez** 1 c. à café de pâte aux haricots mungo. **Placez** le cœur mungo dans la pâte, refermez en formant une boule.
4. **Avant de déguster**, faites cuire avant de recouvrir de noix de coco.



Brunel *Carla*

ENT 2