

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 tapioca
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 100 g de fromage râpé
- 10 g de levure chimique

**Préparation**

- Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol. Pétrir la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Laisser reposer 10 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C. Former des boules de 2 cm de diamètre et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Cuire pendant 15 minutes. Laisser refroidir 5 minutes avant de servir.

**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 pain rassis
- 100 g de vinaigrette
- 100 g de tomates coupées en dés
- 100 g de fromage râpé
- 100 g de pain rassis
- 100 g de vinaigrette

**Préparation**

- Préchauffer le four à 180°C. Couper le pain en cubes de 2 cm.
- Mélanger les tomates, le fromage et la vinaigrette dans un bol.
- Placer les cubes de pain dans un plat et verser la sauce dessus. Cuire pendant 15 minutes.

**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 oignons
- 100 g de paprika
- 100 g de vinaigrette
- 100 g de tomates
- 100 g de oignons
- 100 g de paprika
- 100 g de vinaigrette

**Préparation**

- Préchauffer le four à 180°C. Couper le poisson en cubes.
- Mélanger les tomates, les oignons et le paprika dans un bol.
- Placer les cubes de poisson dans un plat et verser la sauce dessus. Cuire pendant 15 minutes.

**ELLE**

*Les plats du monde*



**ELLE**  
*àTABLE*

**Kakavia crétoise**

GRÈCE

4.5/5 (10 avis)

**Ingrédients**

- 200 g de tomates
- 100 g de oignons
- 100 g de paprika
- 100 g de vinaigrette
- 100 g de tomates
- 100 g de oignons
- 100 g de paprika
- 100 g de vinaigrette

**Préparation**

- Préchauffer le four à 180°C. Couper les tomates en cubes.
- Mélanger les oignons et le paprika dans un bol.
- Placer les cubes de tomates dans un plat et verser la sauce dessus. Cuire pendant 15 minutes.

**ELLE**

*Les plats du monde*



## Desserts

**ELLE**  
*àTABLE*

**Brigadeiro**

BRÉSIL

4.5/5 (10 avis)

**Ingrédients**


- 100 g de sucre
- 100 g de cacao
- 100 g de lait
- 100 g de chocolat
- 100 g de sucre
- 100 g de cacao
- 100 g de lait
- 100 g de chocolat

**Préparation**

- Mélanger le sucre et le cacao dans un bol.
- Placer le bol dans un bain-marie et cuire pendant 15 minutes.
- Placer le mélange dans un plat et laisser refroidir.

**ELLE**

*Les desserts du monde*



**ELLE**  
*àTABLE*

**Yaourt grec glacé aux pêches**

GRÈCE

4.5/5 (10 avis)

**Ingrédients**

- 100 g de yaourt grec
- 100 g de sucre
- 100 g de lait
- 100 g de pêches
- 100 g de yaourt grec
- 100 g de sucre
- 100 g de lait
- 100 g de pêches

**Préparation**

- Mélanger le yaourt grec et le sucre dans un bol.
- Placer le bol dans un bain-marie et cuire pendant 15 minutes.
- Placer le mélange dans un plat et laisser refroidir.

**ELLE**

*Les desserts du monde*

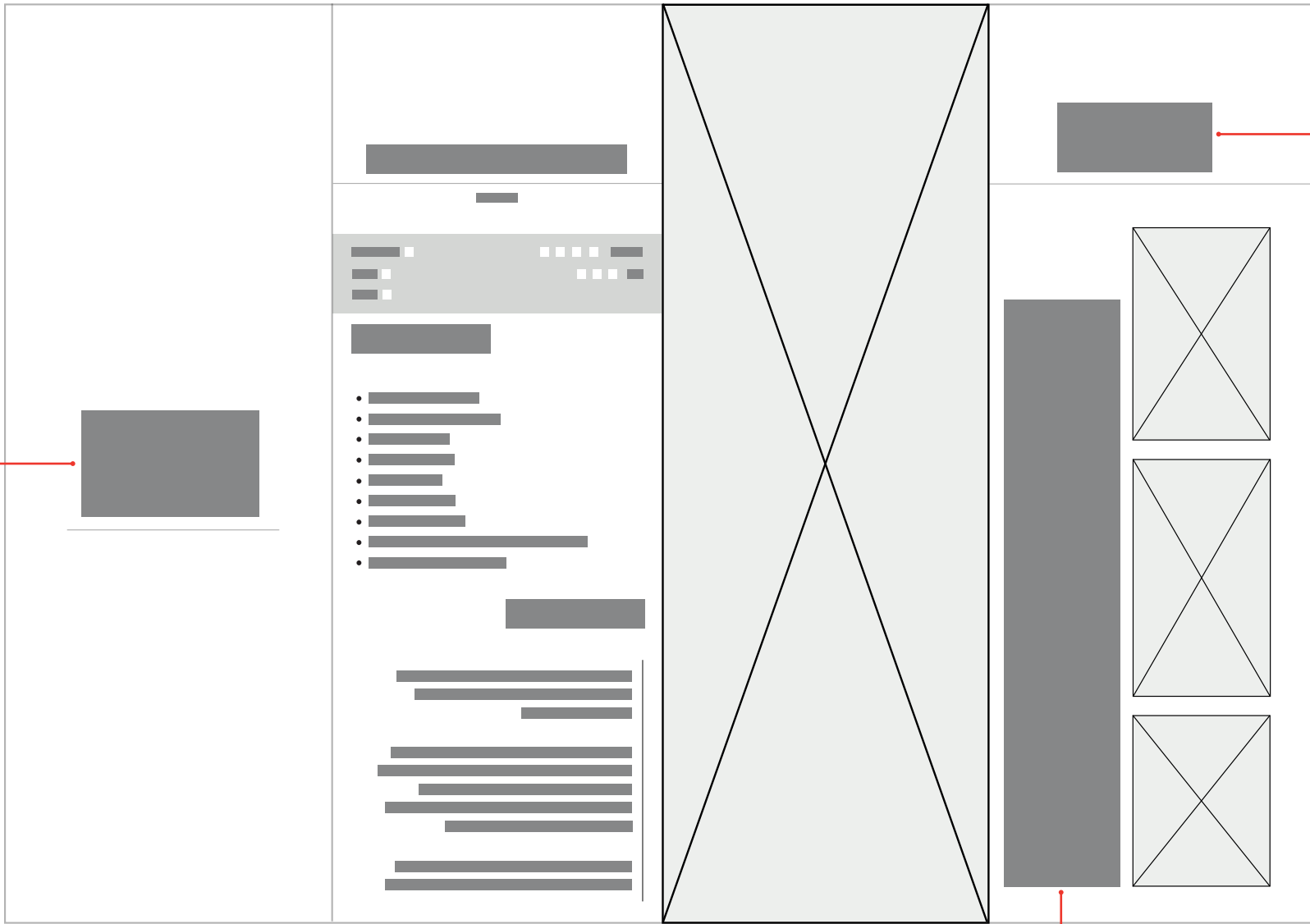


# Le *wireframe*

---

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

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

Pays de la recette

a

Raleway  
Regular  
7,5pt  
approche 360

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.

# Brigadeiro

BRÉSIL

a

Raleway  
Regular  
7,5pt  
approche 360

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**.

#8dbe23  
35%

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

*merveille*



ELLE

*merveille*



ELLE

*merveille*



ELLE

Les plats du *merveille*



Les desserts du *merveille*





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

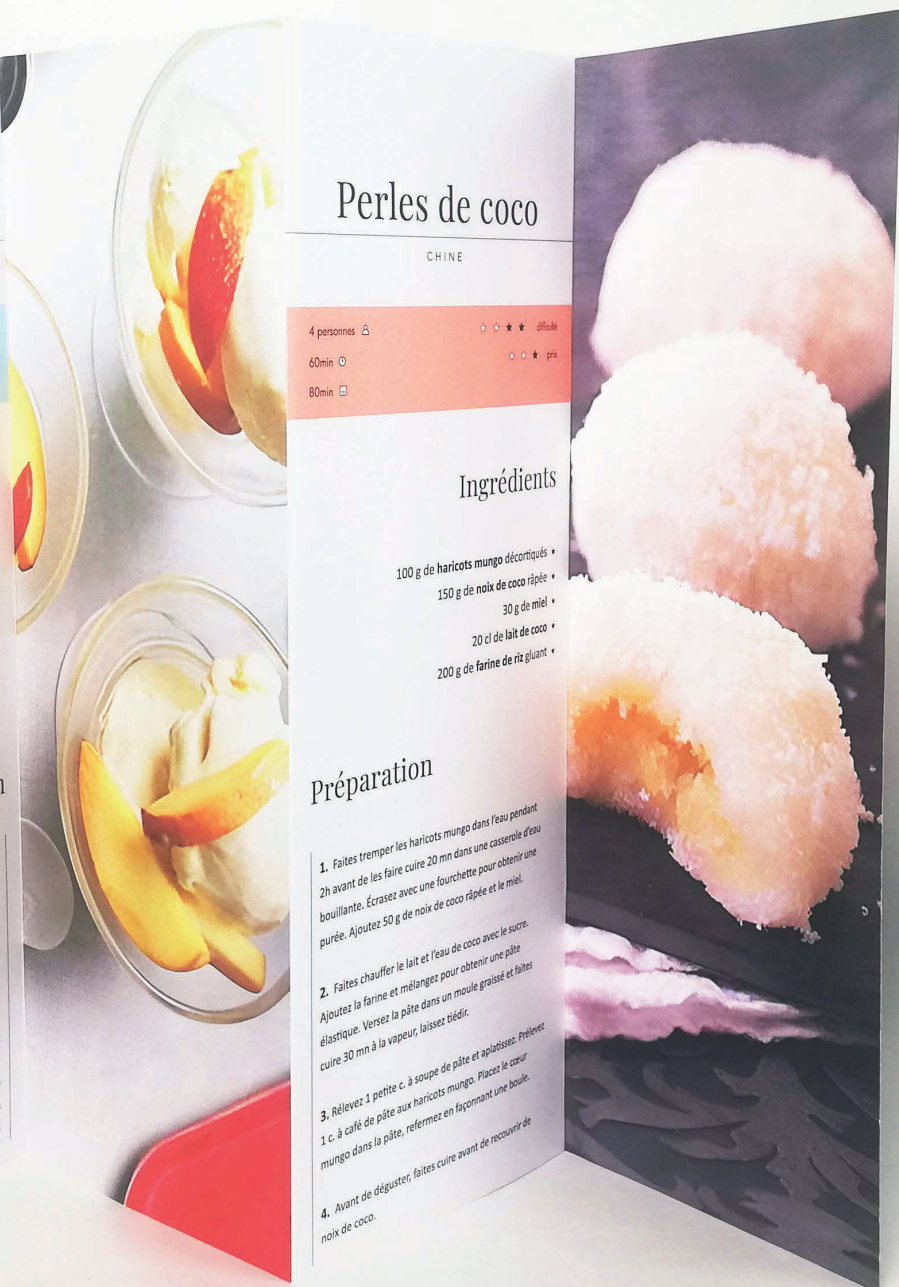
80min

## 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  
30 min

### Ingédients

- 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  
40 min  
60 min

### Ingédients

- 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 glutin

### 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