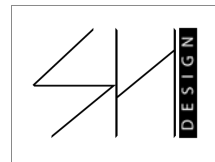


**PORTFOLIO**  
**Créations Graphiques**  
**2017**



SANDRINE HOUILLIER

**Graphiste Designer**

[www.sandrine-houillier-design.com](http://www.sandrine-houillier-design.com) / [houillier.s@orange.fr](mailto:houillier.s@orange.fr) / 06 11 97 56 24

## QUI SUIS-JE ?



**Sandrine Houillier,**

*graphiste enthousiaste et passionnée depuis toujours par l'image et la communication.*

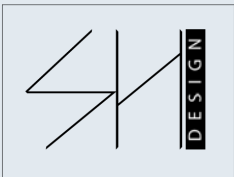
*Je puise mes inspirations graphiques dans l'architecture, la mode et la décoration.*

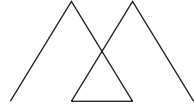
*J'ai mille et une idées à la minute !*

*Il est dit de moi que mes points forts résident en ma créativité et ma grande sensibilité.*

## Compétences

*Identité visuelle, Print, Graphisme, Édition, Web design. Maîtrise des logiciels Photoshop, Illustrator, Indesign.*





*I D E N T I T É*  
*V I S U E L L E*

# LE NOUVEAU THÉÂTRE DE COMPIÈGNE

## Projet théâtre

Création de l'identité visuelle d'un théâtre et de sa déclinaison. Logo, carte de visite, papier à en-tête, pochette à rabats, site Web, newsletter, affiche, kakemono, brochure programme.

LE NOUVEAU  
**THÉÂTRE**  
DE COMPIÈGNE



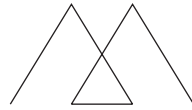
CMJN

0, 80, 95, 0

11, 5, 15, 0

91, 79, 62, 97

HelveticaNeue





LE NOUVEAU THÉÂTRE DE COMPIÈGNE

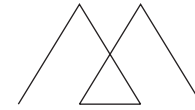
SOIRÉE D'OUVERTURE

“ Le théâtre de demain ”

SAMEDI  
28  
février  
20 h

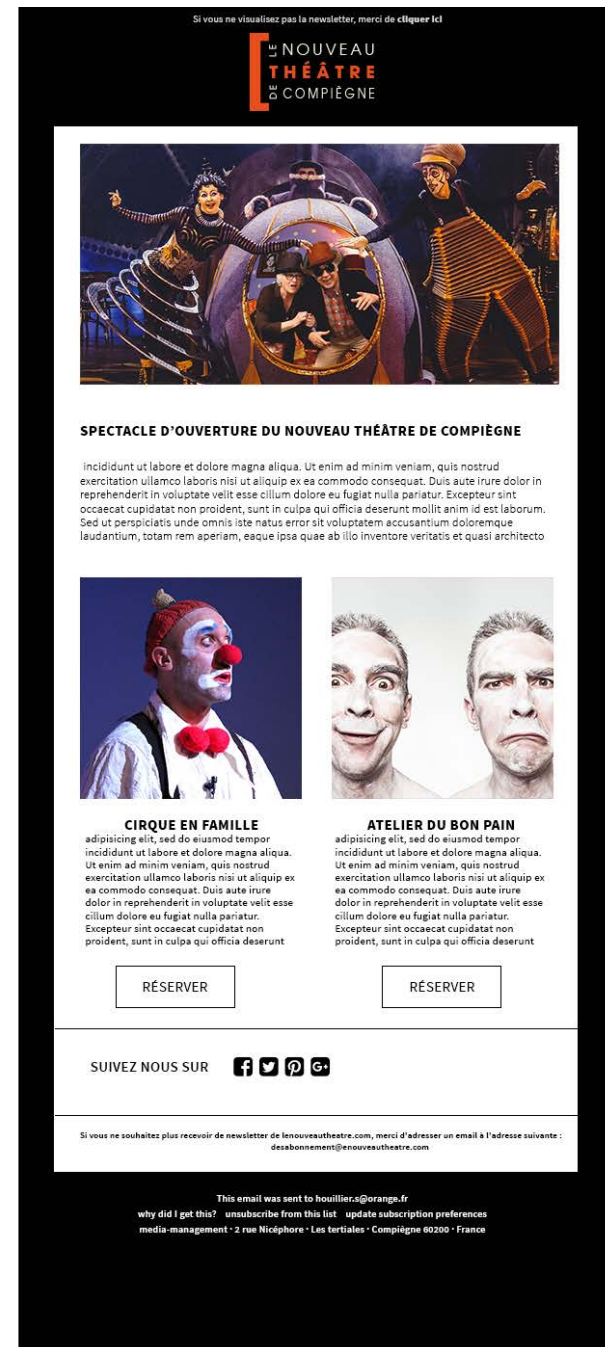
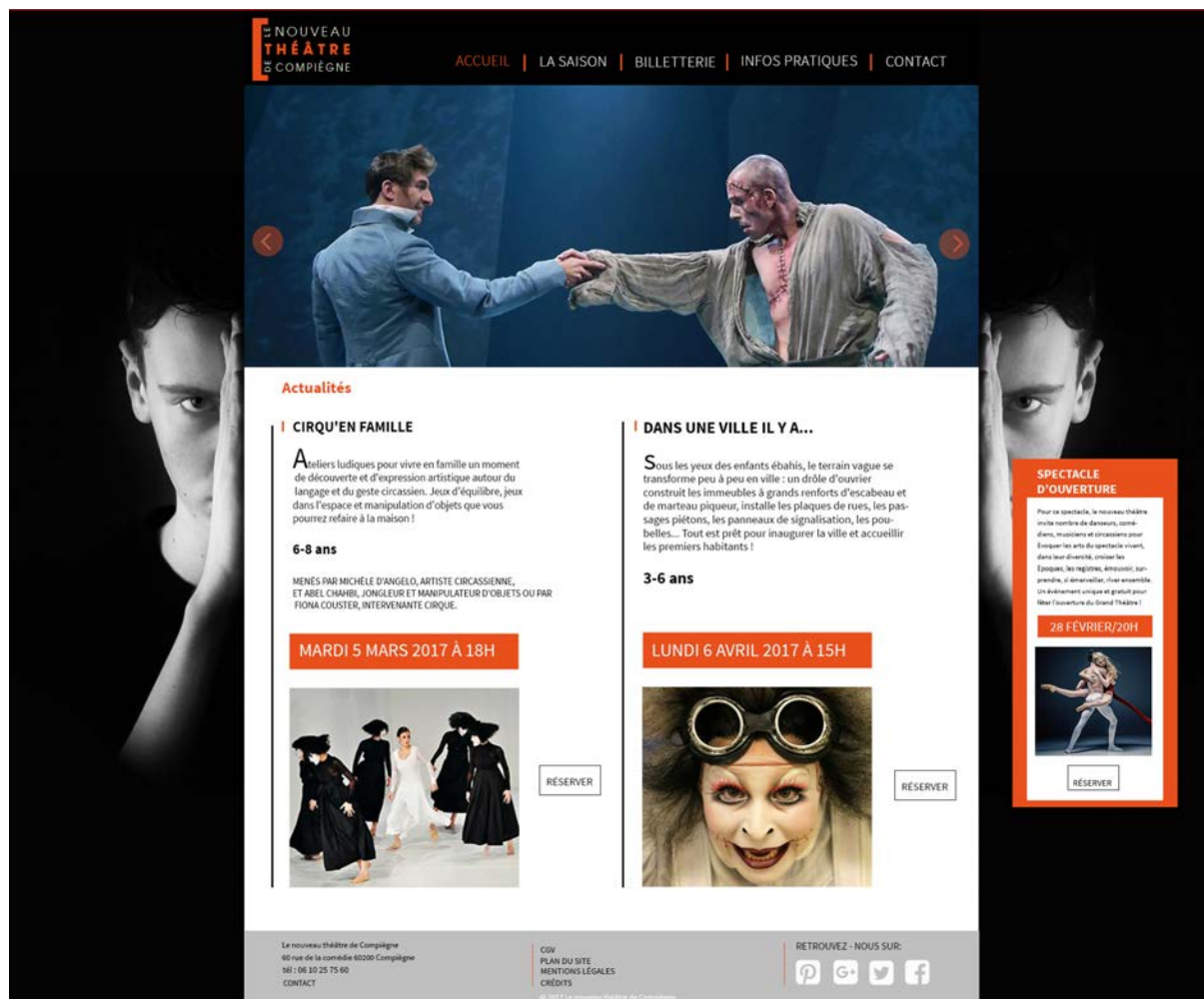
13 rue de la comédie, 60200 Compiègne  
Réservations & billetterie au 06 20 45 77 33

Cultura



# Webdesign

Conception du site Web en HTML et CSS pour  
 “Le nouveau théâtre de Compiègne” et sa newsletter.





# JEAN-FRANÇOIS GOURMAND

## Projet chocolatier

Création de l'identité visuelle d'un chocolatier et de sa déclinaison. Logo, carte de visite, packaging, site Web.



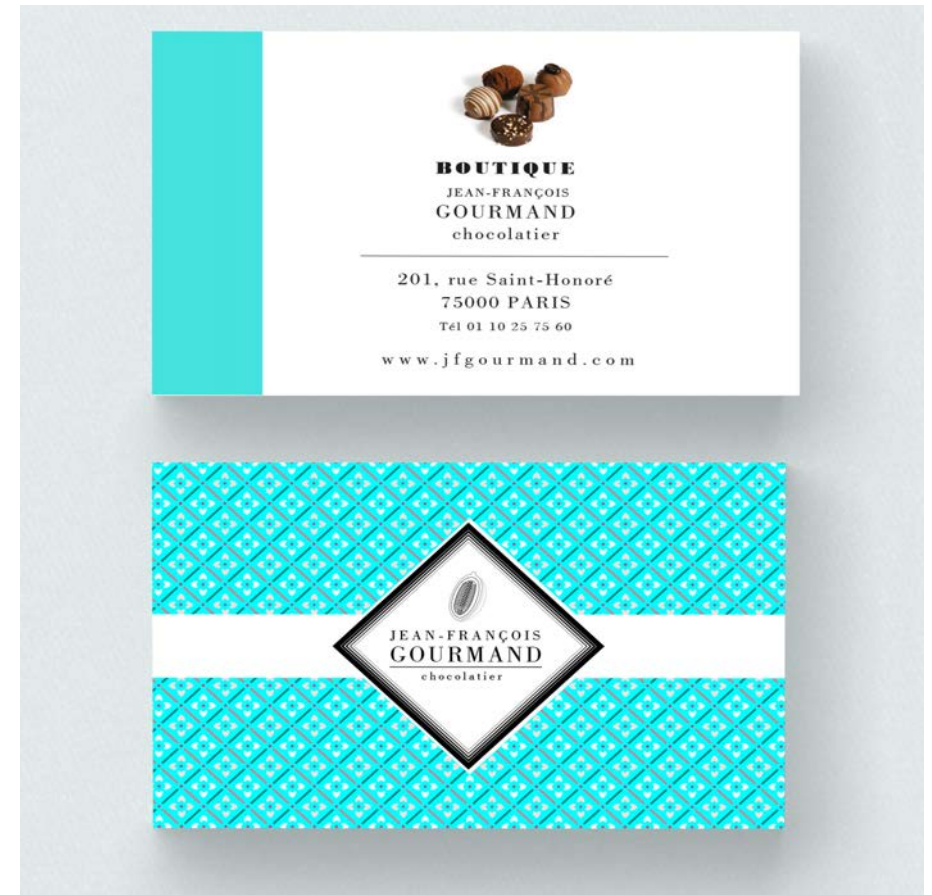
CMJN

58,0,23,0

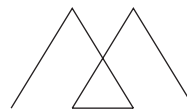
0,0,0,0

91, 79, 62, 97

Bodony Book

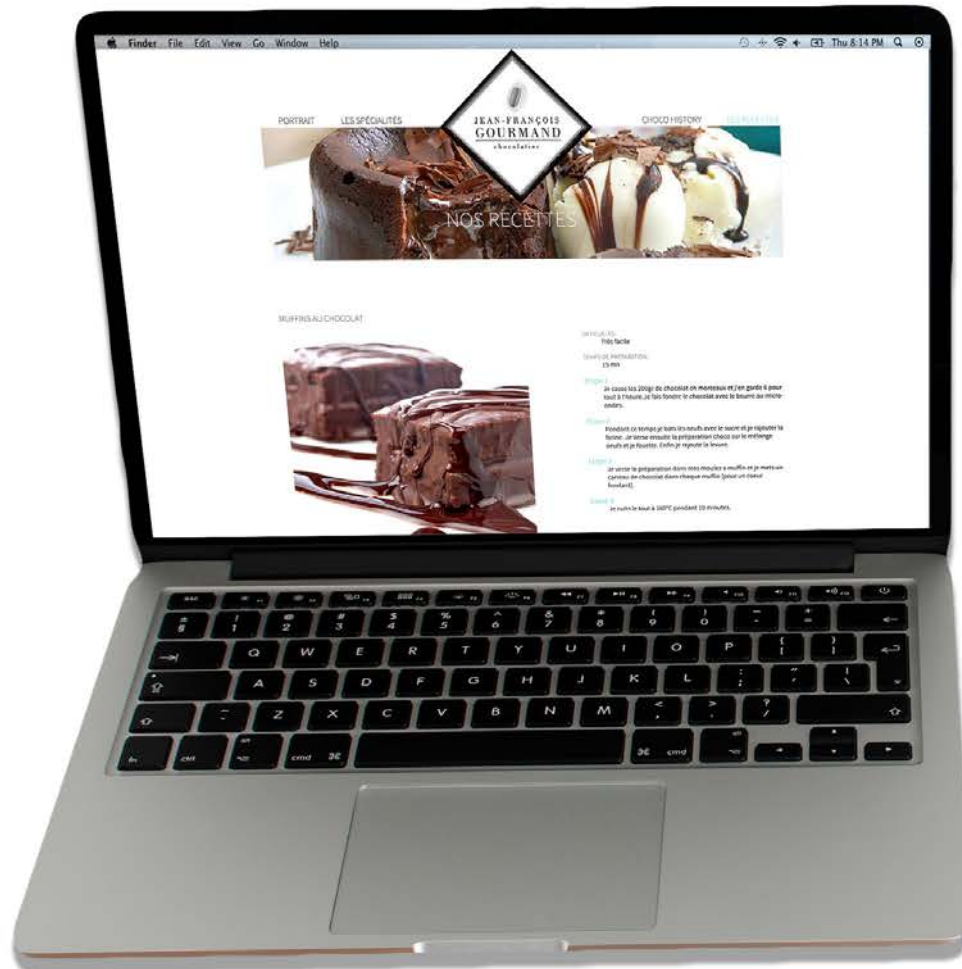






## Webdesign

Création du site en HTML et CSS pour  
“Le chocolatier Jean-François Gourmand”.





LE PARTAGE D'UNE PASSION

MON HISTOIRE

Après un apprentissage en France puis en Espagne, j'ai eu l'opportunité de diriger des équipes dans de nombreux grands restaurants à Madrid, en Espagne et à Paris.

À 38 ans, j'ai le plaisir de créer ma première chocolaterie à Paris. En 1998, le plaisir de créer mes propres chocolats est ce qui m'a permis de quitter le monde de la restauration.

Dès l'âge de 5 ans, j'apprécie les goûters avec des caramels de chocolat. La fabrication de chocolats est une passion d'enfance d'autant plus que j'ai découvert les chocolats d'origine des savants.

L'apothéose des saveurs est un de mes rêves. Chaque note et chaque sensation est une aventure. Chaque travail est une création, chaque plaisir est une histoire.

J'imaginer les goûts et les sensations amuses. Pour autres, c'est toujours dans un souci constant d'équilibre entre la douceur et l'intensité des parfums. Ça offre, ça parfume, ça sature, ça prend le goût de la vie.

Pendant que j'étais en cuisine, je n'ai jamais cessé de travailler à l'artisanat. Tous les produits sont faits à la main.

La créativité est ce qui me fait avancer, pour créer des idées et mes rêves d'enfance.

Aujourd'hui, je réalise d'autres projets, comme les chocolats de Noël et les chocolats à l'orange, les chocolats aromatisés de chocolat, les confitures et ce n'est que le début.

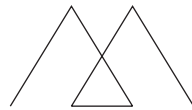
Jean François Gourmand - Chocolatier



Suivez nous sur :

<p><b>Où nous trouver</b></p> <p>Jean-François GOURMAND 201 rue St Honoré 75000 Paris Tel: 01 42 22 75 00</p>	<p><b>Service client</b></p> <p>Contactez nous CDV Mentions légales Plan de site</p>	<p><b>Newsletter</b></p> <p><input type="text" value="INSCRIVEZ-VOUS"/></p>
---	--	---

© 2017 Jean-François Gourmand



L'HISTOIRE DU CHOCOLAT

LES ORIGINES

Le chocolat fut découvert par les Espagnols en 1519 quand Hernán Cortés, débarquant au Mexique, se vit offrir en cadeau de bienvenue la boisson locale préchée: le "chocolate".

Le chocolat était consommé par les Aztèques sous forme d'un breuvage rituel moulu, élaboré à partir de pâte de cacao râpée, mélangée à de l'eau, parfumée à la vanille, agrémentée de diverses autres épices et épaissie avec de la farine de maïs.

Le cacao était déjà cultivé par les Oléchiens et les Mayas qui en utilisaient les fèves comme monnaie d'échange ainsi que pour le paiement de l'impôt. Les Espagnols apprirent l'usage d'incorporer du sucre de canne au cacao, dont ils développèrent rapidement la culture dans les régions tropicales d'Amérique Centrale et du Sud, et dans les Caraïbes.



EN ROUTE POUR CONQUÉRIR LE MONDE



Les premiers fèves de cacao furent ramenées en Espagne dès le retour d'Hernán Cortés dans la Péninsule en 1519, mais des arrivages réguliers en provenance du Mexique ne commencent à être débarqués à Séville qu'à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle et ce ne fut véritablement qu'au début du XVII<sup>e</sup> siècle que le chocolat devint peu à peu une « passion obsessionnelle » de la vie quotidienne espagnole.

L'Espagne garda jalousement le monopole de l'importation du cacao en Europe et le secret de la fabrication du chocolat. Mais, dès le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, les Hollandais, puis les Anglais et les Français se mirent aussi à importer des fèves de cacao.

Si ce n'est pas véritablement, ce fut le mariage, célébré en 1815, de l'infante Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne, et de Louis XIV qui contribua à l'introduction du chocolat à la Cour de France. Mais sa consommation ne commença vraiment à se répandre qu'après le mariage de Marie Thérèse d'Autriche et de Louis XVI, en 1760.

LES ORIGINES

Les premiers ateliers de traitement du cacao furent fondés au cours du XVII<sup>e</sup> siècle à Bayonne, ainsi que dans plusieurs villes du Sud-Ouest de la France, par des membres de la communauté juive marrane, chassés d'Espagne et du Portugal.

Populaire en Espagne, le cacao demeura très longtemps en France à l'usage exclusif de la Cour et de l'aristocratie. C'est peut-être la raison pour laquelle le chocolat français est resté un produit noble, à grande teneur en cacao, ce qui en fait son prix mais aussi sa qualité.

Ce n'est qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle, avec le développement des techniques de fabrication et, en particulier, la baisse du prix du sucre, que le chocolat put connaître un grand développement industriel, ses qualités gustatives et ses vertus en faisant une friandise et une boisson très appréciées.

C'est également à cette époque que le cacayeur fut introduit en Afrique par les Portugais et dans le Sud-Est Asiatique par les Hollandais.

Par Nikita Harwich



Suivez nous sur :

<p><b>Où nous trouver</b></p> <p>Jean-François GOURMAND 201 rue St Honoré 75000 Paris Tel: 01 42 22 75 00</p>	<p><b>Service client</b></p> <p>Contactez nous CDV Mentions légales Plan de site</p>	<p><b>Newsletter</b></p> <p><input type="text" value="INSCRIVEZ-VOUS"/></p>
---	--	---

© 2017 Jean-François Gourmand

**ECO BUZZ**

---

## *Projet développement durable*

Création d'un logo pour un blog sur le développement durable.



RVB

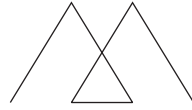
97,160,166

209,215,90

89,89, 88

**Futura Heavy**

Futura Book



*ÉDITION*



## CONCERT POP-ROCK

### Projet association "kiwanis"

Concours interne pour l'affiche d'un concert pop rock, au profit du service néonatalogie de l'hôpital Compiègne.



## POCHETTE VINYLE

---

### *Projet personnel*

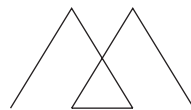
Conception d'une pochette vinyl pour un groupe de pop-rock "the pink elephant".



## Projet gourmand

Création graphique d'un livre de recettes autour du chocolat.





## 15 RECETTES CHOISIES AUTOUR DU CHOCOLAT



### CRÈME BRULÉE AU CHOCOLAT

Préparation : 10 mn  
+ 5h de réfrigération  
Cuisson : 45 mn  
Pour 4 personnes

La fameuse crème brûlée revisitée  
au parfum chocolat, un délice !

#### INGRÉDIENTS :

- 70 cl de crème fleurette
- 140 g de sucre
- 35 g de cacao
- 2 oeufs + 5 jaunes
- 2 grandes cuillères de cassonade
- 2 gousses de vanille

Préchauffer le four à 150°C (th.5). Inciser les gousses de vanille pour retirer les graines. Fouetter les oeufs, les jaunes d'oeufs, les graines de vanille, le cacao et le sucre. Ajouter la crème fleurette et mélanger. Verser dans des ramequins. Déposer les ramequins dans un plat avec 1 cm d'eau dans le fond pour faire une cuisson : au bain marie. Laisser cuire 40 minutes au four. Couvrir de film alimentaire et réserver au frais. Avant de servir, saupoudrer de cassonade et faire caraméliser sous le grill du four.



22

23

### 12 MUFFINS CHOCOLAT ET PIGNONS DE PIN

Préparation : 20 mn  
Cuisson : 20 mn  
Pour 6 muffins

Craquants et moelleux à la fois !

#### INGRÉDIENTS :

- 75 g de farine
- 20 g de sucre roux
- 25 g de pépites de chocolat noir
- 40 g de chocolat noir 75 %
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 1 oeuf
- 5 cl de lait
- 25 g de beurre
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 25 g de pignons de pin
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 200°C (th.6/7). Batta l'oeuf avec le sucre, le lait et le beurre fondu refroidi. Ajouter le mélange farine/levure/cacao. Continuer de battre, pendant 2 minutes environ, puis ajouter les pépites de chocolat. Mélanger et verser dans les moules au 2/3. Enfourner 20 minutes. Laisser refroidir. Griller les pignons, sans matière grasse. Et faire fondre le chocolat en morceaux, au bain marie. Dresser les muffins en assiette, ajouter une cuillère de chocolat et parsemer de pignons.



8

9



## Projet packaging

Réalisation et déclinaison d'un packaging pour une boisson gazeuse Bio. Conception 3D de la canette sur Illustrator.



CMJN

50,15,100,2

3,52,90,0

0,52,90,0

100,4,100,1



## Campagne publicitaire

Réalisation d'une campagne publicitaire sur panneau d'affichage 4 X 3.



**Enfin un soda  
Bon pour la santé !**



Orange  
Abricot  
Citron  
Mangue  
Curcuma  
Gingembre  
Ginseng

**Boisson gazeuse\***  
**100 % Bio**  
**100 % Naturel**  
\*À consommer sans modération



**Bon**  
BIO-ORGANIC-NATUREL



**Détoxiez-vous  
avec un soda Bon !**



Kiwi  
Abricot  
Citron  
Epinard  
Pomme  
Gingembre  
Fenouil

**Boisson gazeuse\***  
**100 % Bio**  
**100 % Naturel**  
\*À consommer sans modération



**Bon**  
BIO-ORGANIC-NATUREL



**Buvez Bio  
avec le soda Bon !**

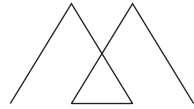


**Bon**  
BIO-ORGANIC-NATUREL

**Boisson gazeuse\***  
**100 % Bio**  
**100 % Naturel**

\*À consommer sans modération

JCDecaux



*P R O J E T S   D E   S T A G E*



*Projet client*

Création d'un logo , d'une plaquette entreprise,  
maquette intranet et notices techniques.





**CAMPANAIRE**

HORLOGE MONUMENTALE

**SONORISATION**

**GESTION DU TEMPS**

**DISTRIBUTION D'HEURE**

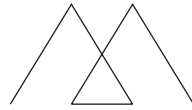
**GESTION D'ACCÈS**

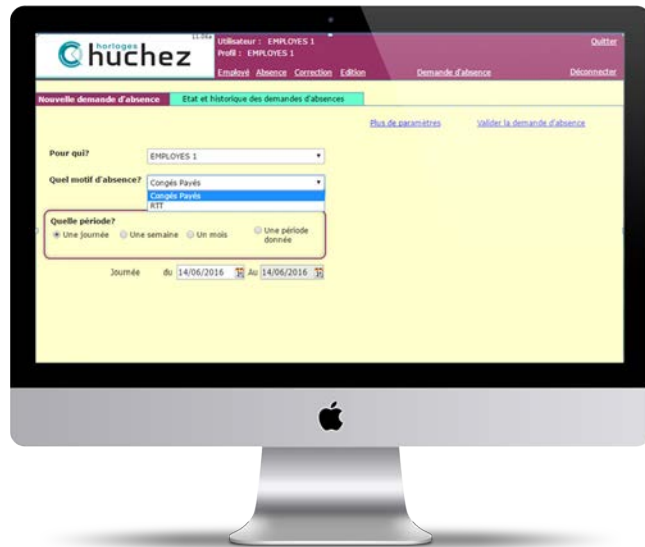
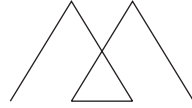
180 ANS D' EXPERIENCE. À VOTRE SERVICE

**horloges**  
**huchez**

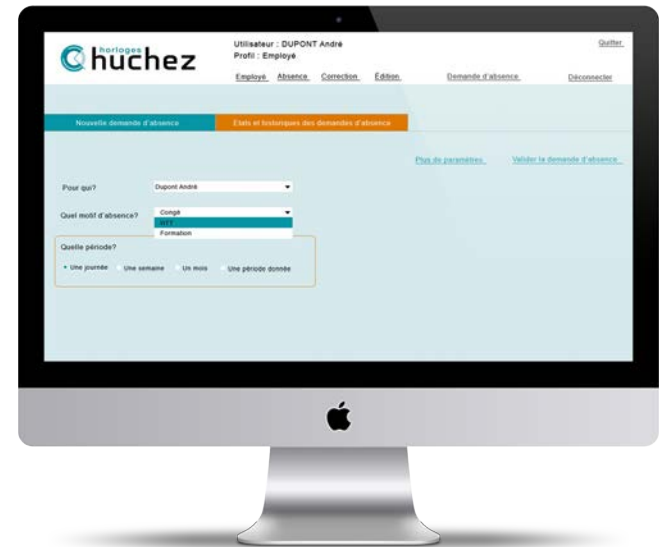
"Spécialiste des métiers du temps"



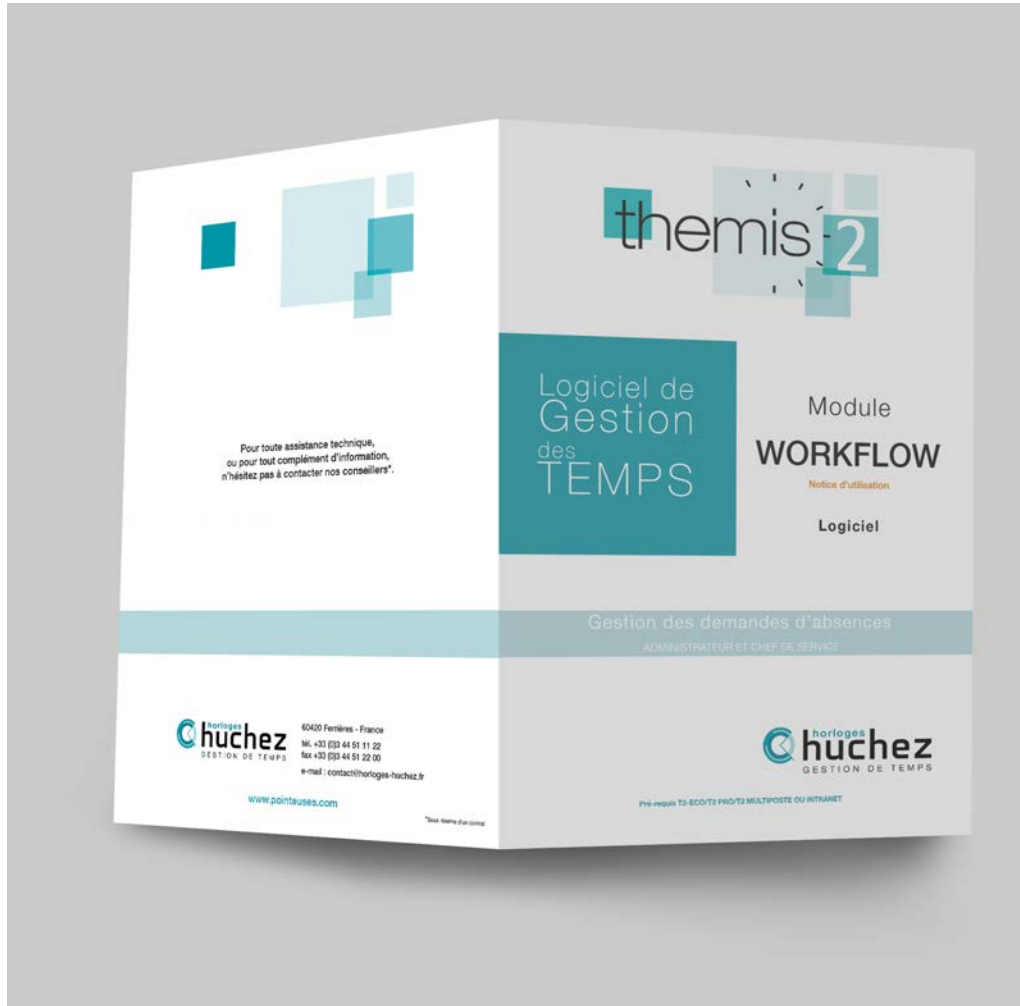
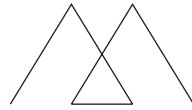


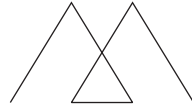


**AVANT**



**APRÈS**





*G R A P H I S M E*



# PEINTURES ET ILLUSTRATIONS

---

## *Projet personnel*

Peintures réalisés à l'acrylique et gouache.



