

INTRODUCTION

STAGE DE FIN DE CURSUS

Le projet suivant a été réalisé dans le cadre d'un stage de 10 semaines au sein de l'entreprise **V AND B**, concept bar de vins et de bières avec plus de 100 magasins en France. Ce stage m'a permis de valider mon DUT Métiers du Multimédia et de l'Internet.

UNE ETIQUETTE DE BIÈRE

L'équipe du pôle communication m'a donné la mission de créer l'étiquette d'une nouvelle bière craft **Mont-Hardi** (filiale bière de **V AND B**) qui serait commercialisée en grande surface, à **Aldi**.

Le nom de la bière était à la base "La Malt-Aimé", mais il a été décidé à la fin de le changer en "La Passionnée".

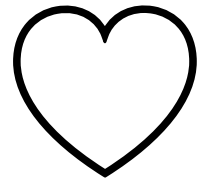
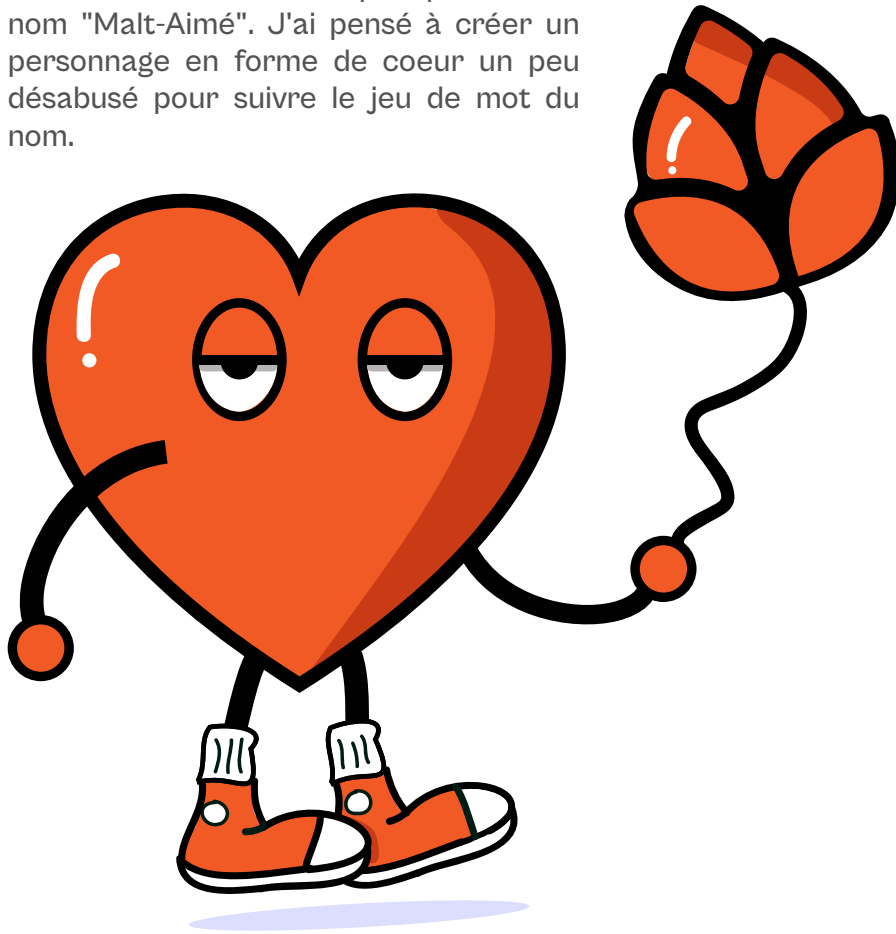
Mon étiquette fait référence au nom "Malt-Aimé" qui a malheureusement dû être changé au détriment du sens de l'étiquette.



MA DEMARCHE

MON CHEMIN DE PENSEE

J'ai voulu créer un visuel qui représente le nom "Malt-Aimé". J'ai pensé à créer un personnage en forme de coeur un peu désabusé pour suivre le jeu de mot du nom.



+



=

**Malt
Aimé
IPA**

36%

% répartition
des couleurs
sur l'étiquette

64%

COULEURS

#F15A24

Rouge pour la représentation
de l'amour, de la passion.

#0909FE

Le bleu était une couleur imposée.
J'ai choisi ce bleu pour contraster
avec le rouge : ce sont des couleurs
complémentaires.

TYPOGRAPHIE

Nom de la bière

Cotrell minuscule
COTRELL MAJUSCULE

Corps de texte

PREQUEL

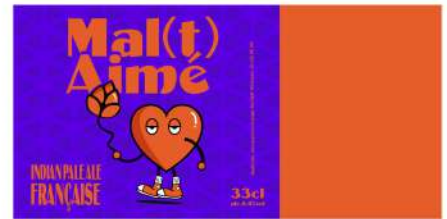
PROPOSITIONS

Mal(t) Aimé 1
version bleue



#2a3de3

Mal(t) Aimé 2
version violette



#5c00e3

Mal(t) Aimé 3
version verte



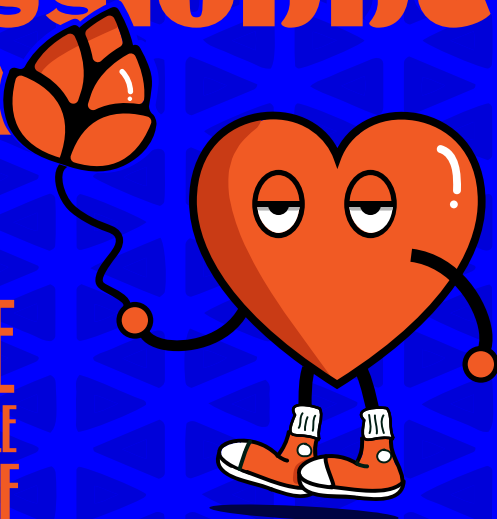
#005d1a

L'ETIQUETTE

VERSION FINALE

La Passionnée IPA

**BIONDE
INDIA PALE ALE
FRANÇAISE**



La Passionnée - Bière française artisanale - IPA non filtrée et non pasteurisée - A.C.S.O. %vol. 33cl

33cl
alc. 9.0%vol

La Passionnée

BIÈRE FRANÇAISE ARTISANALE NON FILTRÉE ET NON PASTEURISÉE

Bière blonde IPA de style belge refermentée en bouteille, non filtrée et non pasteurisée. La Passionnée s'adresse à tous les amateurs de bières et de houblons. Elle saura, avec ses notes d'agrumes, de pêche et de cassis, en faire craquer plus d'un !

Informations

À consommer entre 7°C et 10°C

Ingrédients

Eau, malt de Pilsen (contient du gluten), houblon 'Northern Brewer Citra', levure

THE BEER FACTORY
**MONT
HARDI**
FRENCH CRAFT BREWERS

33cl
alc. 9.0%vol



Brassée et embouteillée par la brasserie Mont-Hardi
2, rue de la Roberderie, 53200, Azé, France

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE : VOIR SUR LA BOUTEILLE

3 760191 091526



LES MOCKUPS

MERCI DE VOUS ETRE INTERESSE AU PROJET

N'hésitez pas à me contacter si mon
travail vous plaît !



enzo.pautrat@gmail.com

ou

06 58 80 20 78