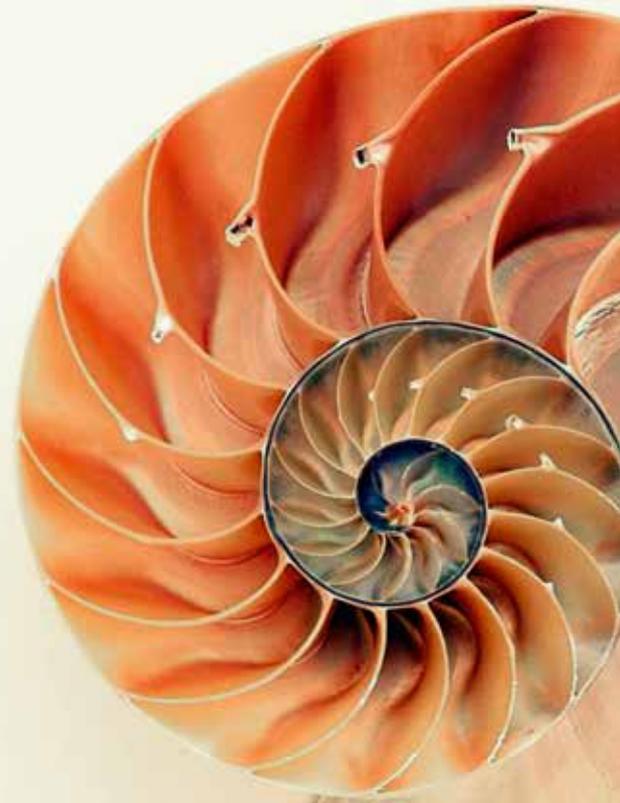


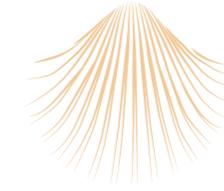
**stellae** STUDIO

**CONCEPTION D'UNIVERS DE MARQUE**  
Conception - Communication - Développement



*La coquille Saint-Jacques est  
l'emblème du chemin de pèlerinage  
vers Saint-Jacques de Compostelle.*

*« Compostelle » ou « Champ d'Etoiles »,  
le but ultime de tous les pèlerins venus  
des quatre coins du monde.*



*Parce qu'il y a de nombreux chemins pour parvenir à vos Objectifs, parce que on ne sait pas toujours « comment s'y prendre », Stellae Studio vous accompagne pour trouver votre empreinte, votre image, votre marque, votre place...*

*Celle qui vous attirera vos clients et les projets qui vous tiennent à cœur, ceux qui vous amèneront vers votre champ d'étoiles !*

*L'équipe du Studio organise votre communication de marque. ☺*

#### IDENTITÉ DE MARQUE

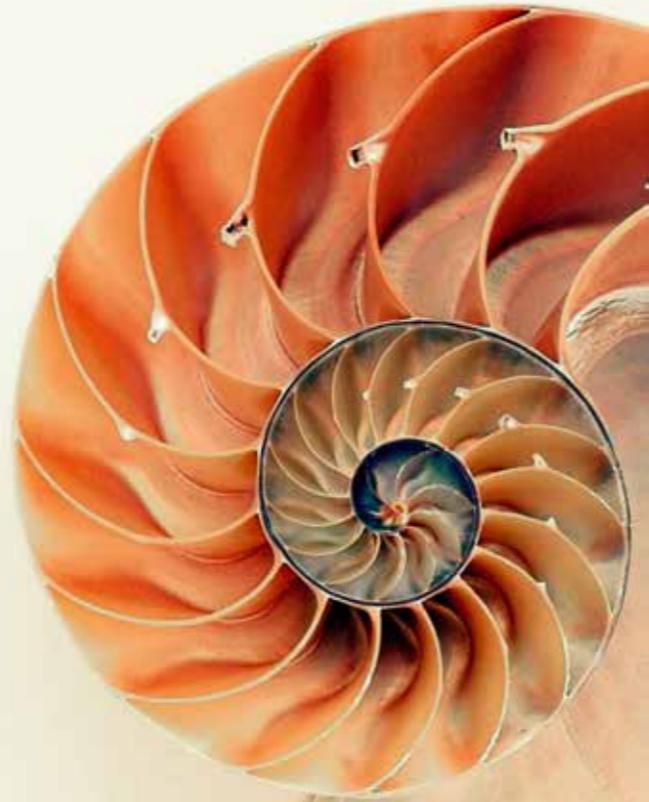
Logotype  
Plaquette  
Catalogue  
Dossier de Presse

#### AUTRES SUPPORTS

Packaging  
Calendrier  
Présentations  
Affichage

#### SUR LE WEB

Site internet  
Newsletters  
Bannières  
Réseaux



# IDENTITÉ DE MARQUE

LOGO ET CHARTE GRAPHIQUE



*Delphine Jullien*  
Disciple d'Escoffier

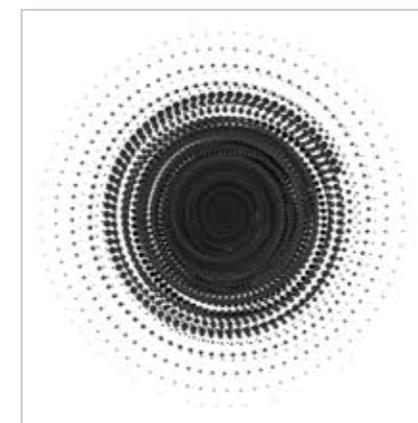
Chef à domicile • Repas privés à domicile et à la carte • Cours de cuisine  
Master Class Pâtisserie • Ateliers enfants • Conseil • Vente à emporter

[contact@delphine-jullien.fr](mailto:contact@delphine-jullien.fr) • 06 70 41 22 40

Découvrez La Cuisine de Del  
f [WWW.FACEBOOK.COM/LA-CUISINE-DE-DEL](http://WWW.FACEBOOK.COM/LA-CUISINE-DE-DEL)

## IDENTITÉ VISUELLE, CHARTE GRAPHIQUE

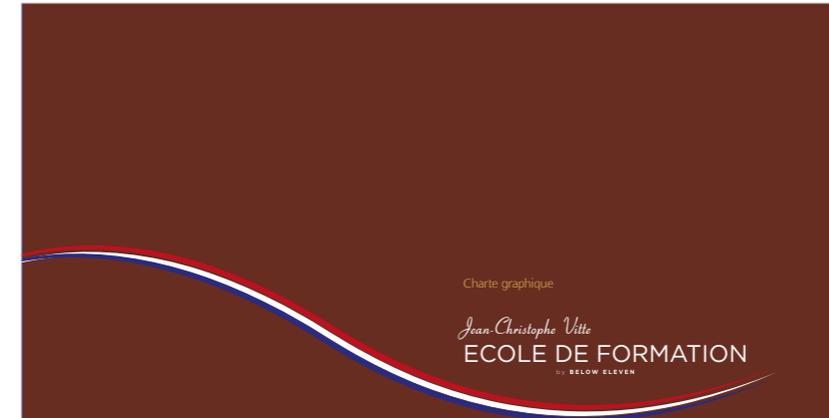
Logotype La Cuisine de Del. 2015  
Prestations de cuisine à domicile digne d'un étoilé.



## IDENTITÉ VISUELLE, CHARTE GRAPHIQUE

Logotype LUM. 2018

Ouverture d'un restaurant, épicerie et cave. Vaison-la-Romaine (84).  
Réalisation de la charte graphique, carte de visite, marque-page.



## IDENTITÉ VISUELLE, CHARTE GRAPHIQUE

Logotype Ecole de Formation Jean-Christophe VITTE. 2017  
Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde des Desserts Glacés.  
Ouverture d'une école de formation pâtisserie, chocolaterie, glacerie  
pour les professionnels des métiers de bouche.



## IDENTITÉ VISUELLE, CHARTE GRAPHIQUE

Logotype "un amour de cerise". 2018

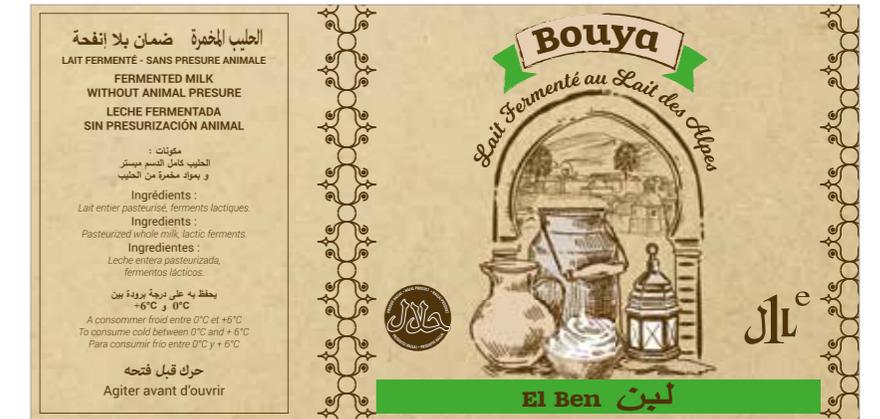
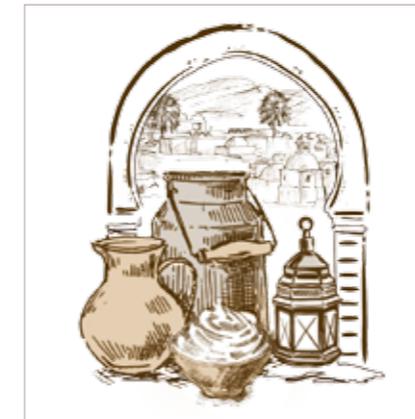
Lancement d'une gamme alimentaire de cerises. Isle-sur-la-Sorgue(84).

Réalisation de la charte graphique, carte de visite.



## IDENTITÉ VISUELLE, CHARTE GRAPHIQUE

Identité visuelle de la franchise. Refonte du logotype.  
Très Alp'ain - 2015

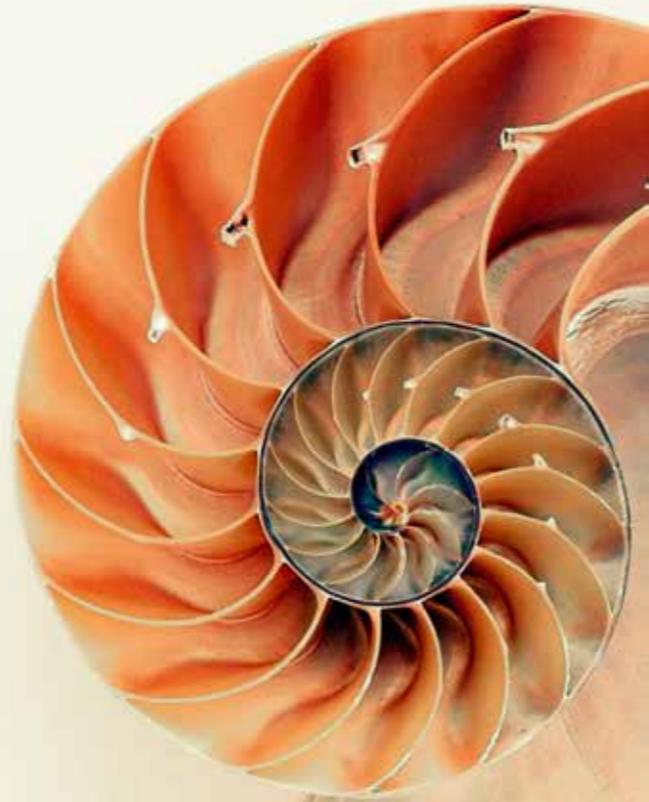


## IDENTITÉ VISUELLE, CHARTE GRAPHIQUE & ÉTIQUETTE PRODUIT

Logotype Bouya. 2018

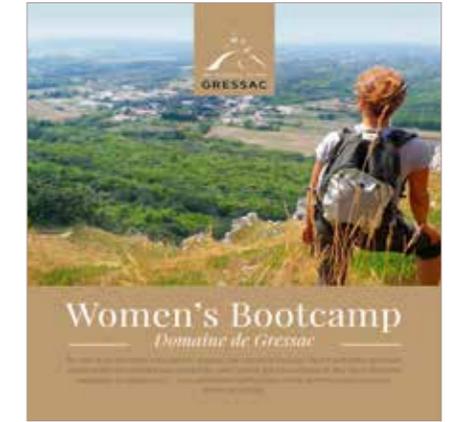
lancement d'une gamme de produits laitiers. Marseille (13).

Réalisation de la charte graphique, étiquetage et design.



## IDENTITÉ DE MARQUE

PLAQUETTE, DOSSIER DE PRESSE & CATALOGUE



CRÉATION GRAPHIQUE, MISE EN PAGE, RÉDACTION.

Plaquette de présentation. Stage « Women's Bootcamp ».  
Domaine de Gressac. 2016

# CATALOGUE DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES 2018-2019



FORMATIONS COURTES

### CONFITURES

Jean-Paul GAUCHER, Maître Confiturier et Delphine JULIEN, Chef pâtissière, vous transmettent leur passion et savoir-faire pour acquies l'arsémbre des techniques et bonnes pratiques de fabrication des confitures et pâtes de fruits.

- » Conception technologique et étude des méthodes de fabrication des confitures (mûres, framboises, mûres, prunelles,abricots, etc.)
- » Elaboration d'une vingtaine de recettes, simples et originales mais surtout actuelles et attractives : confitures, gélées, pâtes de fruits, mermelades et chutneys.

**CONFITURES**  
PUBLIC : Professionnel des métiers de bouche  
**PRE-REQUIS** : Aucun  
**DATE** : Du 20 au 22 septembre 2018  
**TEMPS** : 27 heures  
**FORMATEUR** : Jean-Paul GAUCHER et Delphine JULIEN  
**TARIF** : 1750€ € HT (24500€ € TTC)

### SCULPTURE SUR GLACE

» Connaissance du bloc de glace, des outils et techniques de sculpture.  
» Mise en place des croquis.  
» Apprentissage des techniques de sécurité pour la manipulation des outils et d'un bloc de glace.  
» Sculpture de 3 pièces.

**SCULPTURE SUR GLACE**  
PUBLIC : Professionnel des métiers de bouche  
**PRE-REQUIS** : Aucun  
**DATE** : Du 20 au 22 septembre 2018  
**TEMPS** : 27 heures  
**FORMATEUR** : Jean-Christophe VITTE  
**TARIF** : 1750€ € HT (24500€ € TTC)

FORMATIONS COURTES

### BÛCHES TRADITIONNELLES ET GLACÉES

» Création d'une gamme de bûches traditionnelles et glacées pour les fêtes de fin d'année.  
» Travail sur l'accord des parfums et différentes textures : biscuits, mousses, mûs de vanille, crèmes glacées, glacages, etc.  
» Mise en oeuvre des différentes techniques de montage et de découpe.  
» Conception de décors et montages élégants et rapides à mettre en place.

**BÛCHES TRADITIONNELLES ET GLACÉES**  
PUBLIC : Professionnel des métiers de bouche  
**PRE-REQUIS** : Aucun  
**DATE** : Du 20 au 22 septembre 2018  
**TEMPS** : 27 heures  
**FORMATEUR** : Jean-Christophe VITTE  
**TARIF** : 1750€ € HT (24500€ € TTC)

### BÛCHES DE NOËL

» Création d'une gamme de bûches classiques et innovantes pour les fêtes de fin d'année.  
» Travail sur l'accord des parfums et différentes textures : biscuits, mousses, confits, glacages, etc.  
» Mise en oeuvre des différentes techniques de montage et de découpe.  
» Conception de décors élégants, festifs et rapides à mettre en place.

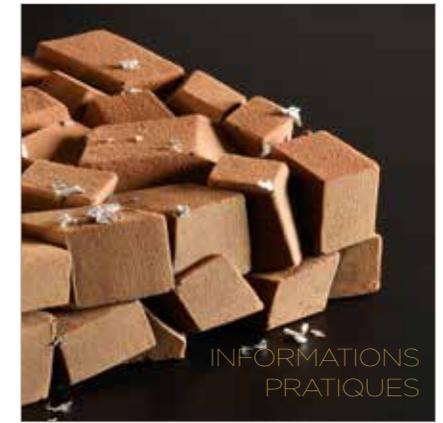
**BÛCHES DE NOËL**  
PUBLIC : Professionnel des métiers de bouche  
**PRE-REQUIS** : Aucun  
**DATE** : Du 20 au 22 septembre 2018  
**TEMPS** : 27 heures  
**FORMATEUR** : Jean-Christophe VITTE  
**TARIF** : 1750€ € HT (24500€ € TTC)

### DESSERTS DE RESTAURANT

**DESSERTS DE RESTAURANT**  
PUBLIC : Professionnel des métiers de bouche

### INITIATION ET DÉCOUVERTE DES TECHNIQUES SOUS VIDE

Pierre PAUMEL, Maître Cuisinier de France et technicien  
**INITIATION ET DÉCOUVERTE DES TECHNIQUES SOUS VIDE**  
PUBLIC : Professionnel des métiers de bouche



INFORMATIONS PRATIQUES

FORMATIONS LONGUES

### LES FONDAMENTAUX DE LA PÂTISSERIE

Cette formation permet d'aborder la technologie et les bases de la pâtisserie pour réaliser, en autonomie, des entrées et différents produits entrant dans la composition des desserts et de leurs décors.

**LES FONDAMENTAUX DE LA PÂTISSERIE**  
PUBLIC : Tout public (professionnel ou amateur), orienté à devenir leader en restaurant tout les niveaux de leur établissement  
**PRE-REQUIS** : Aucun  
**DATE** : Du 20 au 22 septembre 2018  
**TEMPS** : 27 heures (soit au total 107 heures)  
**FORMATEUR** : Jean-Christophe VITTE  
**TARIF** : 3300€ € HT (4300€ € TTC)

### LES FONDAMENTAUX DE LA GLACE

Cette formation permet d'aborder la technologie et les techniques de base pour réaliser, dans le cadre d'une activité de glacier, tous les travaux de glacerie en autonomie.

**LES FONDAMENTAUX DE LA GLACE**  
PUBLIC : Tout public (professionnel ou amateur), orienté à devenir leader en restaurant tout les niveaux de leur établissement  
**PRE-REQUIS** : Aucun  
**DATE** : Du 20 au 22 septembre 2018  
**TEMPS** : 27 heures (soit au total 107 heures)  
**FORMATEUR** : Jean-Christophe VITTE  
**TARIF** : 3300€ € HT (4300€ € TTC)

### Le mot du Directeur

« Une des multiples satisfactions que m'apporte l'exercice de mon métier et celle à laquelle je suis le plus attaché, c'est transmettre le savoir-faire.

Je le fais avec beaucoup d'enthousiasme car cela oblige à une remise en question permanente afin de promouvoir des idées nouvelles et les faire partager au plus grand nombre. Très jeune, je suis entré chez les Compagnons du Devoir, une formidable école de partage où mes pairs m'ont transmis leur savoir.

C'est à mon tour d'enseigner toutes les connaissances que j'ai acquises lors de ma carrière.

L'intérêt toujours aussi vif pour la pâtisserie, la passion de la glace, l'artisanat et surtout l'envie de transmettre l'amour du métier, m'ont conduit tout naturellement à la création de cette école qui se veut à l'image de ma vision de la profession : efficace, exigeante mais qu'on aime et qu'on aime.

*Jean-Christophe Vitte*  
Champion du Monde 2014  
Maître Cuisinier de France 2015

### Nos formations

L'école propose plusieurs cursus de formation destinés aux professionnels des métiers de bouche.

Des formations courtes sur 2 ou 3 journées dans lesquelles vous pourrez vous perfectionner ou aborder les bases du thème choisi. Chaque formation sera un moment unique de développer vos compétences, apprendre et maîtriser les techniques de professionnels expérimentés et confirmés dans le domaine de la pâtisserie, la chocolaterie, la glacerie et la confiserie.

Des formations longues de 10 jours, vous permettront d'apprendre les bases et techniques pour vous diversifier dans un nouveau domaine des métiers de bouche.

L'école de formation Jean-Christophe Vitte met aussi son expertise au service des entreprises en adaptant des programmes de formation sur-mesure. En fonction de vos disponibilités et de votre budget, nous élaborons un programme unique, adapté à votre activité, vos équipes et à la culture de votre entreprise.

Nos solutions d'accompagnement au sein de votre établissement :

- » Former vos équipes en prenant en compte le matériel existant, sur un thème choisi.
- » Renforcer les compétences de vos équipes.
- » Optimiser vos méthodes de travail et d'organisation.

## CONCEPTION & CRÉATION GRAPHIQUE. RÉDACTION.

Catalogue des formations professionnelles.  
Ecole de formation Jean-Christophe Vitte. 2018



## Domaine de Gressac (France, Provence, Gard)

À mi-chemin entre un service d'hébergement haut de gamme et l'ambiance d'une exploitation agricole authentique et respectueuse de l'environnement, le domaine propose une opportunité unique de revenir aux valeurs de la terre. Un cadre exceptionnel, préservé et très confidentiel au cœur de la Provence...

Dossier de Presse 2017



 <p>16</p>	<p><b>Le vignoble</b></p> <p><b>Des vins naturels</b></p> <p>Les « vins naturels » sont le fruit d'un travail long et minutieux. Ils sont issus d'une agriculture biologique ou biodynamique. Les fruits mûrs cueillis en vendanges manuelles, sont vinifiés sans intrants oenologiques de synthèse, sans chimie, sans pumpage, ni filtration afin de préserver le fruit.</p> <p>C'est la satisfaction de produire un vin dont la qualité, la complexité et l'authenticité du terroir sont préservés. Ce type de vinification est encore assez peu connu du grand public et tient surtout par l'engagement personnel du vigneron.</p> <p>Le vent souffle et les temps changent. Les langoues se délient et les scandales alimentaires et sanitaires font la une de nos actualités. Les initiés aux vins naturels ont infiltré la masse des consommateurs, la graine semble bien implantée.</p> <p>Modestement, Laurence, David et Reto tenteront de vous insuffler ce vent de rébellion.</p> 	<p><b>Le vignoble</b></p> <p><b>L'OR PALE</b></p> <p><b>Ventes privées</b></p> <p>Victime de son succès, le Caveau est régulièrement en rupture de stocks. Augmenter la production n'est pas dans la philosophie de Gressac. Ils préfèrent organiser des ventes privées et travailler « sur réservation » pour certains millésimes.</p> <p>Étrangement, les crus du domaine, plutôt confidentiels en France, jouissent d'une belle renommée dans les villes telles que Genève, Amsterdam, et même Tokyo. Ces « amateurs de vins » accèdent, par leur intermédiaire, la promotion des vins du domaine auprès d'une clientèle soucieuse de sa santé et sensible au respect de l'environnement.</p>  <p>17</p>
--	---	---

### CONCEPTION & CRÉATION GRAPHIQUE. RÉDACTION.

Dossier de presse. 48 pages.  
Domaine de Gressac. 2017



## Propolis



## Forme & Tonus



## Cosmétique



### LABORATOIRES SPÉCIALISTES

- Apithérapie
- Phyto-énergétique
- Oligothérapie globale
- Cosmétique bio

Gommes .....	P. 4-5
Pure à Mâcher .....	P. 6
Gélules .....	P. 7
Sprays .....	P. 8-11
Solutions & Sirops .....	P. 12-13
Ampoules .....	P. 14-15
Cosmétiques .....	P. 16-18

<b>Gamme Forme &amp; tonus .....</b>	<b>19</b>
Père Michel .....	P. 20
Solution Précieuse .....	P. 21
Plasma marin .....	P. 22-23
Glucosamine .....	P. 24
Extrait Pépins de Pamplemousse ..	P. 24



**Cosmétique**

**Roll'on Bien-Être Bio**

**COMPOSITION / INGRÉDIENTS**

**ROLL'ON APRÈS-COUP :** Huiles végétales de Sésame et Arôme de Citrus & Menthe aromatisées à l'essence de bio.

- Laverne citre
- Menthe poivrée
- Geraniol
- Citronellol
- Phényléthylène diamine
- Biphényle caproïque

**ROLL'ON MOUSTIQUE :** Huiles végétales de Sésame bio et Huiles essentielles naturelles.

- Citronnelle
- Lavande vraie
- Menthe poivrée
- Eucalyptus radiata

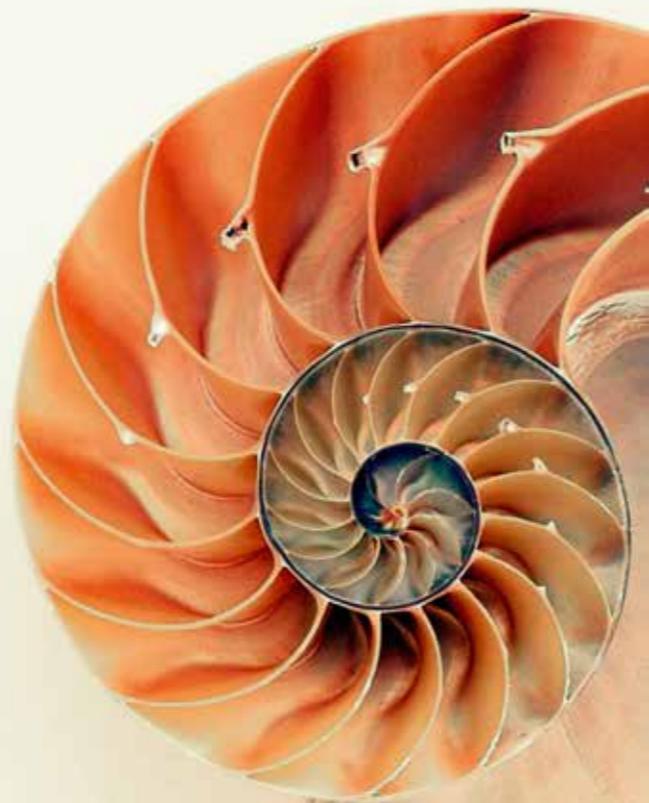
**ROLL'ON NUIT PAISIBLE :** Huiles végétales de Sésame bio et Huiles essentielles aromatisées à l'essence de bio.

- Orange douce
- Lavande

<b>Forme &amp; Tonus</b>	<b>Forme &amp; Tonus</b>
<b>Pomelo Biotic &amp; Glucosamine, chondroïtine et collagène</b>	<b>Elixir d'Orchidée &amp; Multigalénique Aubépine</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ANTIBIOTIQUE NATUREL</li> <li>• DYSFONCTIONNEMENT INTESTINAUX</li> <li>• MAUX BUCAUX (aphtes, herpès labial, gingivites, etc.)</li> <li>• PROBLÈMES DE PEAUX (eczéma, pellicules, psoriasis, infections vaginales, etc.)</li> <li>• 800 MG DE BIOFLAVONOÏDES pour 100 ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONFORT DES ARTICULATIONS</li> <li>• AMÉLIORATION DE LA MOBILITÉ</li> <li>• RALENTISSEMENT DE L'ÉROSION DU CARTILAGE</li> <li>• NATURELLEMENT RICHE EN CALCIUM, MAGNÉSIUM, ACIDES AMINÉS</li> <li>• 100% NATUREL &amp; SANS CONSERVATEUR</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ACTION SÉDATIVE ET TRANQUILISANTE</li> <li>• AIDE À RETROUVER LE SOMMEIL</li> <li>• FACILITE L'ARRÊT DU TABAC</li> <li>• LUTTE CONTRE LA NERVOUSITÉ ET LE STRESS</li> <li>• APAISANT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• APRÈS UN CHOC ÉMOTIONNEL (deuil, traumatisme physique &amp; psychologique)</li> <li>• ÉQUILIBRE LE SYSTÈME NERVEUX</li> <li>• RÉTABLI L'HARMONIE INTÉRIEURE, CONFIANCE ET JOIE DE VIVRE</li> <li>• 100% PUR ET NATUREL</li> </ul>

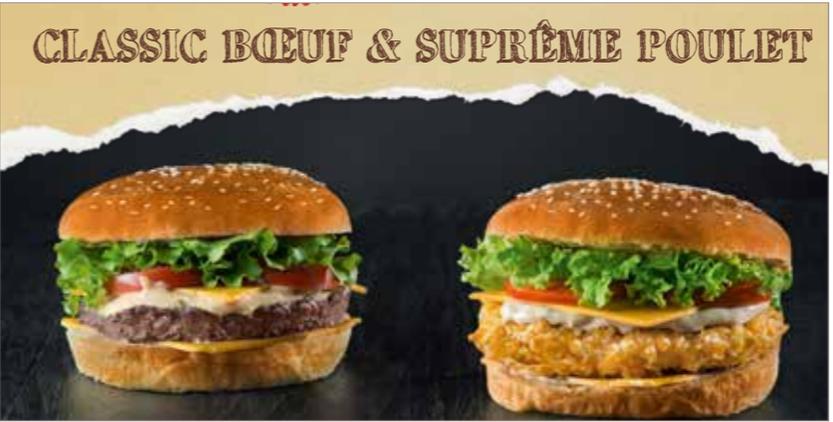
### CONCEPTION & CRÉATION GRAPHIQUE. RÉDACTION.

Catalogue des produits. 48 pages.  
Propos'Nature. 2015



**VOUS RENDRE VISIBLE**

AFFICHAGE, PACKAGING, SIGNALÉTIQUE



Édition du Matin

Lundi  
18 avril 2016

Un numéro toutes les semaines

# La Gazette de SAVOIE

SERVICE DE PUBLICATION

21, des écarlates - 74000 Seynod  
Tél. : 04 50 69 52 41  
Email : marketing@groupe-chevallier.fr

Édition N° 1211

UNICITE DE VOTRE REGION

Généreusement offert par la Maison Chevallier et Très Alp'Ain

## CHEVALLIER - TRÈS ALP'AÏN

### Lancement de sa gamme Burger

**Nouveauté 2016.** Depuis longtemps déjà, la Maison Chevallier voulait lancer son burger. Un burger pas comme les autres... un burger avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés, des produits frais et préparés de façon traditionnelle. Et surtout, sans se comparer à d'autres, qu'ils soient généreux et gourmands.

Le premier venu de la gamme est le « Classic Bœuf ». La composition n'est pas nouvelle mais la recette se veut dans l'exigence du savoir-faire à l'image des autres spécialités de la Maison.

Le pain burger de type « buns » est fabriqué selon une recette maison et parsemé de graines de sésame légèrement grillées, garni de crudités (salade et tomates) fraîches de notre région, avec une viande

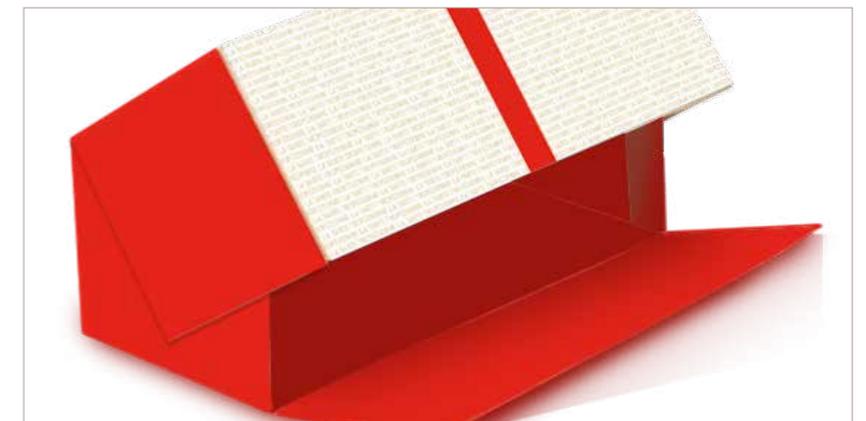
Tout ceux qui ont goûtés ces burgers d'un genre nouveau, s'accordent à dire qu'ils ont enfin trouvé un burger digne

**LAMAISONCHEVALLIER**  
Toute une histoire

Pour la famille Chevallier, les métiers de bouche sont une véritable passion. Pâtisseries-chausseries de métier et exigant par nature, Gérard Chevallier propose dès 1980, lors de l'ouverture de sa première boutique à Pringy, une large gamme de pains et de viennoiseries, alliant proximité et tradition.

CONCEPTION & CRÉATION GRAPHIQUE. RÉDACTION.

Lancement de la gamme burgers.  
Maison Chevallier & tres Alp'Ain. 2016



## HABILLAGE GRAPHIQUE DES PACKAGINGS

Packaging gamme bûches.  
La Tarte Tropézienne. 2013



## CRÉATION & HABILLAGE GRAPHIQUE DES PACKAGINGS

Packaging de la gamme Propolis.  
Propos'nature. 2015



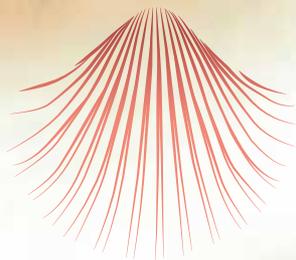
## VISIBLE SUR LE WEB

SITE INTERNET, EMAILING & RÉSEAUX



## CRÉATION DE SITE INTERNET

Création, conception, ergonomie.  
[www.jcv-formation.com](http://www.jcv-formation.com)



stellae STUDIO

[www.stellae-studio.com](http://www.stellae-studio.com)

[hello@stellae-studio.com](mailto:hello@stellae-studio.com) - 06 30 91 55 07