



PROJET WEB: REFAIRES LE SITE DE LINDT

PAR THOMAS FLANDIN
ALEXIS MATILE



SOMMAIRE

- Le déroulement du projet
- Les choix techniques
- La gestion du git



LE DÉROULEMENT DU PROJET

LA RECHERCHE D'IDÉES ET D'INSPIRATION

- Utilisation de Pinterest
- Inspiration du site de Rolex (Header) et de Lindt pour le contenu





RÉPARTITION DES PAGES ET MAQUETTES

Alexis: Histoire et fabrication
Thomas: Accueil et boutique

Les outils que nous avons utilisés

Lindt

La récolte

Nos fèves de cacao sont issues d'une agriculture durable et biologique. Nous n'utilisons que des engrangements naturels. Nous travaillons avec nos agriculteurs pour vous proposer un cacao de qualité et de saison. Nos sites de récoltes se situent en Amérique du Sud, au Venezuela, là où l'espèce a été découverte. C'est dans ce climat chaud et humide de l'équateur que poussent les cabosses renfermant les fèves de cacao. La variété que nous travaillons dans nos ateliers est la plus précieuse de toute, depuis le XV^e siècle elle est reconnue pour sa haute qualité, ces fèves produisent des fruits d'une grande rareté et en fait la fierté de nos agriculteurs. C'est grâce à 200 hectares de plantations que nos ateliers sont alimentés en cacao.

Les fèves de cacao et leurs beurres ne sont pas les seuls ingrédients de nos tablettes, il y a aussi le lait et le sucre.

Le lait est produit en France, en Auvergne et en Normandie par des éleveurs passionnés proche de leurs animaux et avec qui nous travaillons depuis toujours. Nous privilégions un lait crémeux et riche pour apporter de la douceur à nos chocolats au lait.

Le sucre est produit au Brésil, nous faisons appel à des agriculteurs brésiliens plus qualifiés pour nous fournir un sucre pur et biologique qui saura combler les plus gourmands une fois dans nos chocolats.

CRÉATION DU TEMPLATE - DÉVELOPPEMENT

- Template = Header + Footer + Feuille de style commune à toutes les pages du site.
- Développement de nos pages respectives



LES CHOIX TECHNIQUES



ORGANISATION DU CODE

HTML ET CSS

- Nommage des pages dans le Readme pour éviter les erreurs
- Utiliser le moins d'ID et de classes possibles
- Utilisation de sélecteurs CSS avancés
- Séparation du HTML, CSS et JS
- Une feuille de style par résolutions d'écrans
- Création d'un template



CHOIX TECHNIQUES ET DESIGN



RESPONSIVE DESIGN

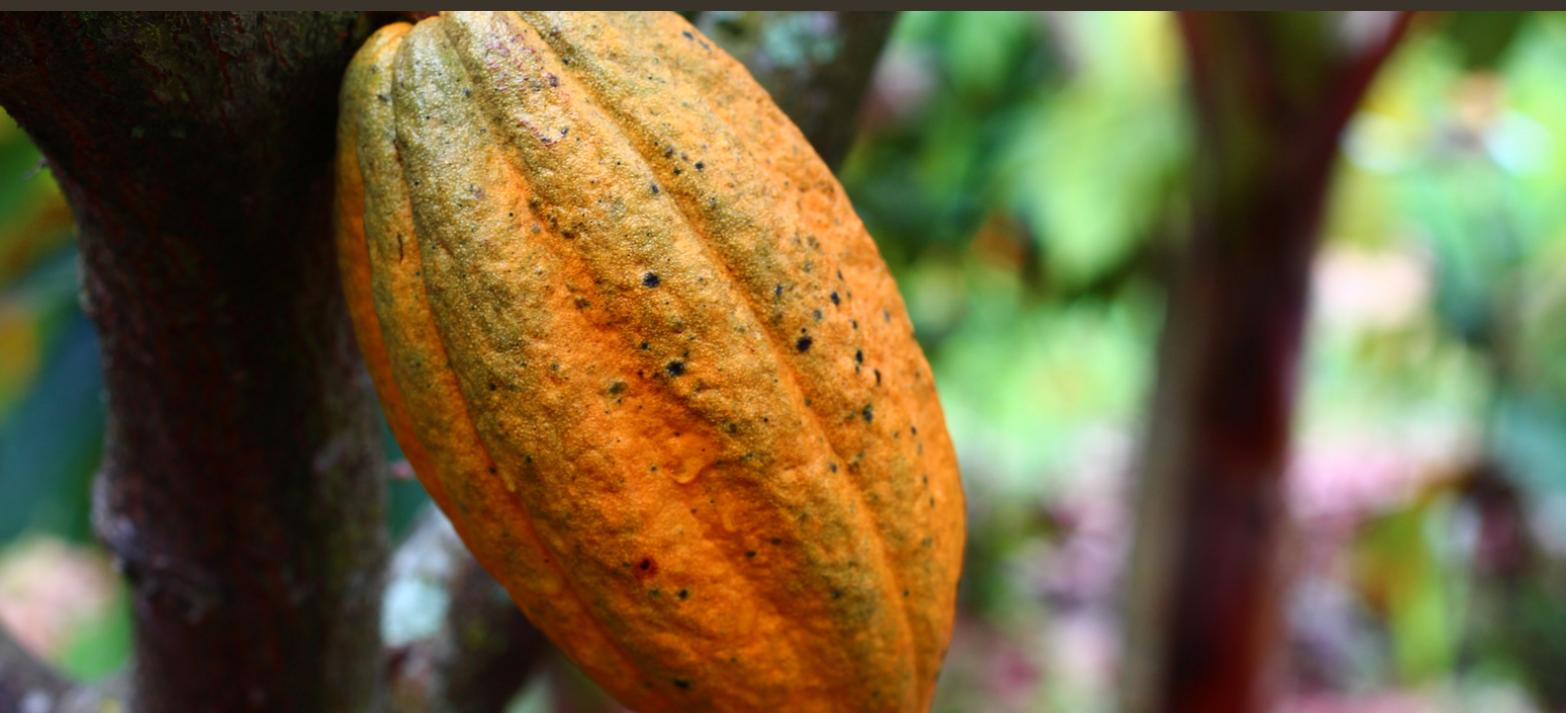
55%

Des connexions à internet se font depuis un smartphone.

2.3H

de la journée passées en moyenne par français sur son téléphone.

SOURCE: STATCOUNTER



DESIGN

- Typographie à empattements car rappel un style élégant et luxueux.
- Utilisation du JS et de nombreuses animations CSS pour apporter du dynamisme et de la modernité.

AUTRES CHOIX RELATIFS AU PROJET

- Utilisation des nav / section / Header / Footer / abbr / q pour le SEO
- Validation de chaque page (HTML et CSS) par le validateur W3C





LA GESTION DU GIT

ORGANISATION DE GIT-HUB

- Une branche par pages
- Un commit par modification importante
- Utilisation des "issues" pour s'organiser



Tablette de chocolat au lait

23,90 €

Délicieux chocolat composé de fèves de cacao hautes qualités agrémentées de sel de l'Himalaya. Son goût irrésistible, sa douceur et sa beauté devraient vous faire oublier son prix ;)
(Désolé, je n'avais plus d'inspiration pour la

Voir les frais de livraison



- 1 +

Commander

Notre Histoire

1845

En 1845, à Zurich en Suisse, l'entreprise Sprüngli est fondée par le confiseur David Sprüngli-Schwarz.
Elle produit toute sorte de sucreries dont du chocolat.

1899

En 1899, l'entreprise rachète la manufacture de chocolat de Rudolf Lindt (1855-1909) à Berne.
La marque, qui devient alors Lindt & Sprüngli, ne cesse depuis de prendre de l'importance.

1920

Dans les années 1920, l'entreprise a été implantée à Oloron-Sainte-Marie par Rozan de Mazilly.
Dans les années suivantes, un bonbon appelé « Pyrénéen » va être créé et faire la renommée de l'entreprise.

VOIR LE DÉPÔT GIT-HUB

Lindt


MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

MERCI

PRÉSENTATION RÉALISÉE PAR THOMAS FLANDIN ET ALEXIS MATILE