

TP intégration responsive

Flexbox et media queries

À partir des contenus fournis, mettre en forme la page suivant les modèles en utilisant des balises `<section>`, `<articles>`, `<header>` et `<footer>` pour structurer la page.

Nous utiliserons *flexbox* pour repositionner certains éléments sur la version tablette (768px et plus) et desktop (1024px et plus). Le plus simple ici est l'approche mobile-first, que nous enrichirons progressivement à l'aide des *media queries*.

Il faudra également modifier l'alignement du texte de l'introduction sur tablette et desktop, la taille du titre et le padding vertical des `<section>` sur desktop.

Vue mobile



Les différents types de grains de café

Chaque palais mérite un type de café et un breuvage sur mesure. Riche de caractéristiques et d'arômes spécifiques, tout grain de café porte sa propre signature. C'est pourquoi chaque mélange (fait d'Arabica et de Robusta) et chaque fève doivent être choisis et réalisés afin de transmettre des émotions et une expérience unique à celui qui le déguste. Selon sa région d'origine et ses méthodes de culture, le café présente des caractéristiques gustatives spécifiques. L'altitude, la température et le type de sol ne sont pas étrangers à son goût. Quant à la torréfaction, elle apporte la touche finale en développant davantage les nuances aromatiques et le goût du café.



Arabica

Café le plus apprécié et réputé pour sa douceur et sa profondeur, ce dernier est le plus vendu et le plus produit au monde. On le surnomme souvent, le champagne du café.

[En savoir plus](#)

Robusta

Très riche en caféine, celui-ci présente un goût très intense, mais légèrement amer. Très peu consommé pur, il est le plus souvent mélangé à l'Arabica pour lui apporter un peu de douceur et de saveur gustative.

[En savoir plus](#)

Kopiluwak

Pour les amateurs de café qui cherchent à s'essayer à de nouvelles saveurs, ce type de café pourrait bien les surprendre. Très rare et prisé, il n'est pas récolté à la main comme l'Arabica et le Robusta, mais provient des suites de la digestion de la civette indonésienne.

[En savoir plus](#)

Vue tablette



Coffee Bean tout le monde a un grain

Les différents types de grains de café

Chaque palais mérite un type de café et un breuvage sur mesure. Riche de caractéristiques et d'arômes spécifiques, tout grain de café porte sa propre signature. C'est pourquoi chaque mélange (fait d'Arabica et de Robusta) et chaque fève doivent être choisis et réalisés afin de transmettre des émotions et une expérience unique à celui qui le déguste. Selon sa région d'origine et ses méthodes de culture, le café présente des caractéristiques gustatives spécifiques. L'altitude, la température et le type de sol ne sont pas étrangers à son goût. Quant à la torréfaction, elle apporte la touche finale en développant davantage les nuances aromatiques et le goût du café.



Arabica

Café le plus apprécié et réputé pour sa douceur et sa profondeur, ce dernier est le plus vendu et le plus produit au monde. On le surnomme souvent, le champagne du café.

[En savoir plus](#)

Robusta

Très riche en caféine, celui-ci présente un goût très intense, mais légèrement amer. Très peu consommé pur, il est le plus souvent mélangé à l'Arabica pour lui apporter un peu de douceur et de saveur gustative.

[En savoir plus](#)

Kopiluwak

Pour les amateurs de café qui cherchent à s'essayer à de nouvelles saveurs, ce type de café pourrait bien les surprendre. Très rare et prisé, il n'est pas récolté à la main comme l'Arabica et le Robusta, mais provient des suites de la digestion de la civette indonésienne.

[En savoir plus](#)



Coffee Bean tout le monde a un grain

Les différents types de grains de café

Chaque palais mérite un type de café et un breuvage sur mesure. Riche de caractéristiques et d'arômes spécifiques, tout grain de café porte sa propre signature. C'est pourquoi chaque mélange (fait d'Arabica et de Robusta) et chaque fève doivent être choisis et réalisés afin de transmettre des émotions et une expérience unique à celui qui le déguste. Selon sa région d'origine et ses méthodes de culture, le café présente des caractéristiques gustatives spécifiques. L'altitude, la température et le type de sol ne sont pas étrangers à son goût. Quant à la torréfaction, elle apporte la touche finale en développant davantage les nuances aromatiques et le goût du café.



Arabica

Café le plus apprécié et réputé pour sa douceur et sa profondeur, ce dernier est le plus vendu et le plus produit au monde. On le surnomme souvent, le champagne du café.

[En savoir plus](#)



Robusta

Très riche en caféine, celui-ci présente un goût très intense, mais légèrement amer. Très peu consommé pur, il est le plus souvent mélangé à l'Arabica pour lui apporter un peu de douceur et de saveur gustative.

[En savoir plus](#)



Kopiluwak

Pour les amateurs de café qui cherchent à s'essayer à de nouvelles saveurs, ce type de café pourrait bien les surprendre. Très rare et prisé, il n'est pas récolté à la main comme l'Arabica et le Robusta, mais provient des suites de la digestion de la civette indonésienne.

[En savoir plus](#)