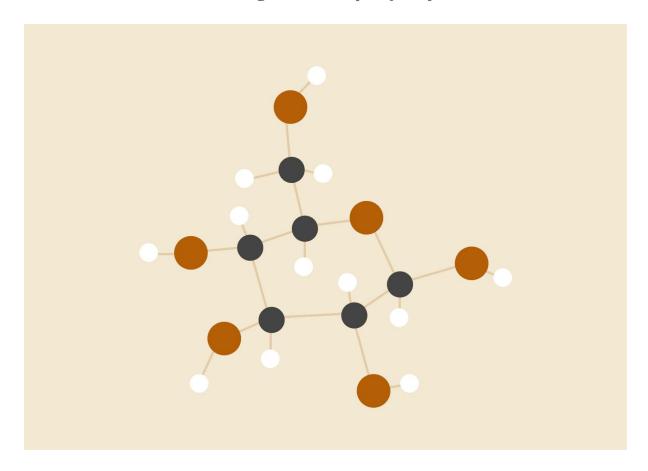
RAPPORT

Amuse-Bouche

Le site de canelés gastronomiques français en Chine



Marie Aude WU YOCK YENG

18.10.2018 Licence professionnelle DAWIN 2018-2019 - Ergonomie IUT Informatique Bordeaux

INTRODUCTION

Ce document est à destination de notre client Kévin Bonnet, chef pâtissier, qui souhaite ouvrir son laboratoire de fabrication de canelés.

Nous avons travaillé sur un concept innovant lui permettant de se démarquer de la concurrence afin que son entreprise puisse se lancer très vite.

À travers ce rapport, nous lui proposons une identité visuelle unique et efficace, qui représentera à la perfection son laboratire et mettra en avant ses créations de canelés, les délicieuses spécialités bordelaises.

SOMMAIRE

INTRODUCTION	2
1. CHOIX STRATÉGIQUES	4
1.1. CIBLE	4
1.2. CONCEPT	5
1.3. POSITIONNEMENT	6
1.4. LIVRAISON	7
1.4.1. LIVRAISON DES COMMANDES	7
1.4.2. LIVRAISON DES MATIÈRES PREMIÈRES	7
2. SITE	8
2.1. NOM	8
2.2. LOGO	9
2.2.1. SIGNIFICATION	9
2.2.2. PRINCIPAUX FORMATS	10
2.2.3. COMMENT L'UTILISER	11
2.3. CHARTE GRAPHIQUE	12
2.3.1. TYPOGRAPHIE UTILISÉE	12
2.3.2. CHOIX DE COULEURS	12
3. MAQUETTES DU SITE	14
3.1. EXEMPLE DE PAGE PRODUIT	14
3.1.1. VERSION MOBILE	14
3.1.2. VERSION BUREAU	14
3.2. PAGE D'ACCUEIL	15
3.2.1. VERSION MOBILE	15
3.2.2. VERSION BUREAU	15
CONCLUSION	16
RÉFÉRENCES	17

1. CHOIX STRATÉGIQUES

1.1. CIBLE

Coeur de cible : la classe aisée à Shanghai.

Selon les statistiques de 2015, Shanghai est la ville qui compte le plus grand nombre d'habitants en Chine.

			Classement des	plus grandes vi	lles de Chine ¹			
	Rang	Ville	Division	Population	Rang aggl.	Population aggl.	Région	
	1	Shanghai	Municipalité de Shanghai	14 460 140	2	18 542 200	Est	
1	2	Pékin	Municipalité de Beijing	12 770 000	3	17 430 000	Nord	
Lawl at Athe	3	Canton	Province du Guangdong	11 810 000	4	15 000 000	Sud	Pékin

"On compte 120 millions de Chinois aisés en 2012"

"La classe chinoise aisée va plus que doubler d'ici 2020 et assurer 75% de la croissance des achats de produits de luxe en Chine"

Les chinois aisés constituent une population adepte de la culture et de la gastronomie française et apprécieront les canelés Amuse-Bouche pour des événements tels qu'un déjeuner d'affaire, un cocktail dînatoire, une réception, un gala, un mariage, des fiançailles, un baptême, une communion, un anniversaire, un salon d'exposition ou de galeries d'art, etc.

1.2. CONCEPT

Notre laboratoire basé en Chine à **Shanghai** propose un ensemble de **canelés salés**, que nous appelons des **bouchées**, haut de gamme et fabriqués à partir de **produits français**.

Ils seront répertoriés en deux gammes : un assortiment de bouchées **avec alcool** et un autre **sans alcool**.

Chaque assortiment comprendra cinq sortes de canelés :

- Avec alcool ?:
 - Escargot au champagne et crème de cassis
 - Camembert au calvados
 - Fromage aux oignons caramélisés à la bière
 - Saumon, crabe et mangue au vin blanc
 - Foie gras, pain d'épices poivré et poire confite au vin rouge

• Sans alcool:

- Langoustine à la crême de caviar
- Foie gras et confit d'échalote
- Oeufs de caille mollets au jambon
- Noix de Saint-Jacques, figue et vinaigre balsamique
- Truffe au fromage frais

Nous proposerons des nouvelles recettes de **deux bouchées "édition spéciale"**, élaborées par le chef selon son inspiration, pour des occasions comme la Saint-Valentin, Noël, le nouvel an et le nouvel an chinois.

Les canelés sont vendus **à partir de 10 unités** (incrémentation par 5), goûts au choix, ce qui permet de goûter à toutes les bouchées si on le souhaite.

Nous proposons également des coffrets cadeaux, conservables au frais, dont :

le coffret "Dégustation" comprenant un assortiment de chaque bouchées (soit
 10 unités) dans un joli coffret en métal capitonné de velour bleu marine

- le coffret "**Dégustation Duo**" comprenant un assortiment de deux unités de chaque bouchées (soit 20 unités) dans un joli coffret en métal capitonné de velour bleu marine
- le coffret "**Dégustation Gourmande**" comprenant un assortiment de quatre unités de chaque bouchées (soit 40 unités) dans un joli coffret en métal capitonné de velour bleu marine

1.3. POSITIONNEMENT

Nous somme positionnés sur le produit de luxe et haut de gamme.

Les prix de nos canelés sont compris entre ¥ 55 (~ 7,30 €) et ¥ 80 (~ 10,60 €) l'unité, selon les goûts.

Nos prix sont élevés compte tenu de la qualité de nos ingrédients et des dispositifs de livraisons internes et externes. De plus, nous assurons la satisfaction de nos clients qui peuvent être entièrement remboursés si les bouchées ne correspondent pas à leurs attentes à la livraison.

1.4. LIVRAISON

1.4.1. LIVRAISON DES COMMANDES

Notre marché étant positionné dans le haut de gamme, nous avons choisis d'avoir nos propres livreurs (en scooter ou petite camionnette selon la quantité commandée) afin de garantir notre livraison de produits frais à nos clients, sans passer par une agence tiers de livraison plus populaire.

La livraison est offerte pour une commande à partir de ¥ 755 (~ 100 €).

1.4.2. LIVRAISON DES MATIÈRES PREMIÈRES

Nos produits et matières premières 100% françaises sont, quant à eux, envoyés directement à notre laboratoire depuis la France, par notre partenaire le transitaire français **Sino-shipping**. Ces livraisons sont programmées **toutes les semaines**, afin de garantir la fraîcheur et l'approvisionnement de nos produits.

2. SITE

2.1. NOM

Afin de trouver un nom pour l'entreprise, nous avons répertorié plusieurs mots se rapportant à son contexte.

Cocktail Salé / Salt / Salted Bouchée Canapés Traiteur Spécialité French Amuse-gueule	Réception Buffet Gala Gastronomie Gourmet Tradition Régal	Bonnet Chef Bordelais Aliénor d'Aquitaine
---	---	--

Voici les propositions qui en sont ressorties :

- Saint-canelé
- Bonnet
- Bonnet cuivré
- La Bouchée salée
- Le canapé salé
- L'amuse-gueule
- Amuse-bouche

Nous avons opté pour Amuse-Bouche, qui est une expression très française et qui plaîra à coup sûr à l'étranger.

Notre site sera **www.amusebouche.com**. Le client sera redirigé vers **www.amusebouche.com/fr** pour la version française et **www.amusebouche.com/cn** pour la version chinoise.



2.2.1. SIGNIFICATION

Ce logo représente le nom Amuse-Bouche grâce aux mots "Amuse" et "Bouche" séparés par un canelé doré.

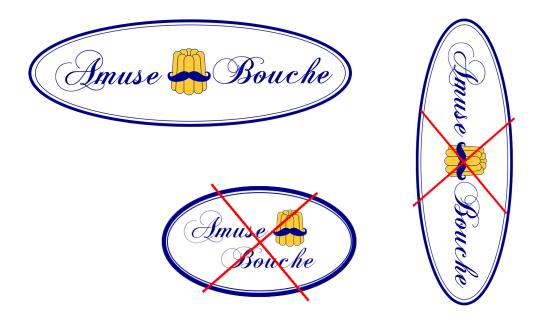
Le tiret est remplacé par une moustache à la française, élégante et sophistiquée, en référence à la bourgeoisie du XIXe siècle.

Le nom Amuse-Bouche s'écrit avec un A et un B majuscules de façon courante tel une marque ou un nom propre.

Le tout est encerclé de deux ellipses d'épaisseurs différentes pour rajouter une connotation élégante au logo.

2.2.2. PRINCIPAUX FORMATS

Le nom Amuse-Bouche doit toujours être linéaire et à l'horizontal.



Le logo doit toujours être en bleu et doré avec un fond blanc afin d'être visible même sur les arrière-plan sombres.





Il ne doit en aucun cas prendre d'autres couleurs, que ce soit de la palette principale ou secondaire (cf. 2.3.2 Choix de couleurs), ni être déformé.

2.2.3. COMMENT L'UTILISER

Sur les devis, le logo est placé en haut à gauche, au-dessus des contacts. De même pour les factures.

Il peut être utilisé en noir et blanc pour simplifier, mais doit conserver les proportions décrites en 2.2.2.











2.3. CHARTE GRAPHIQUE

2.3.1. TYPOGRAPHIE UTILISÉE



Le logo utilise la police ChopinScript.

Elle correspond au style de typographie utilisée sur les étiquettes de vin, rappelant l'esprit élégant de la marque.

Sur le site, la police principale du texte est Open Sans.

Open Sans Regular

Elle est claire et possède plusieurs variantes, ce qui est parfait pour notre site.

Open Sans Light

Open Sans SemiBold

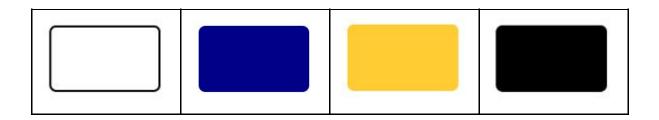
2.3.2. CHOIX DE COULEURS

Afin de respecter l'image élégante et raffinée de notre site, nous nous sommes inspirés des couleurs du roi de France pour le choix des couleurs.





Ainsi, notre palette principale s'articule autour du blanc, du bleu, du doré et du noir.



PANTONE 705	PANTONE Blue 072 C	PANTONE 115 U	PANTONE Process Black C
0, 0, 100, 0	100, 98, 11, 13	0, 20, 100, 0	100, 100, 0, 100
255, 255, 255	0, 0, 136	255, 204, 51	0, 0, 0
#FFFFFF	#000088	#FFCC33	#000000

En couleurs secondaire, nous avons deux nuances de gris et du rouge.

PANTONE Black 7 CP	PANTONE Cool Gray 5 C	PANTONE 185 C
69, 63, 62, 58	31, 25, 25, 0	0, 99, 80, 0
51, 51, 51	178, 178, 178	255, 0, 51
#333333	#B2B2B2	#FF0033

3. MAQUETTES DU SITE

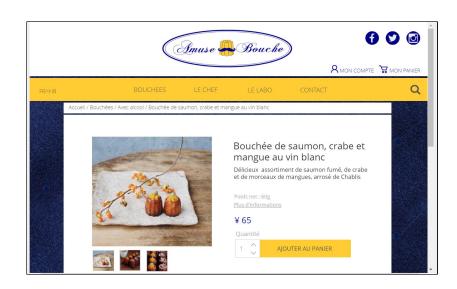
Notre prototype complet est disponible en pièce-jointe, et a été réalisé avec le logiciel *Just in mind* : version-desktop.vp et version-mobile.vp.

3.1. EXEMPLE DE PAGE PRODUIT

3.1.1. VERSION MOBILE

3.1.2. VERSION BUREAU





3.2. PAGE D'ACCUEIL

3.2.1. VERSION MOBILE

3.2.2. VERSION BUREAU





CONCLUSION

Cette identité visuelle nous a permis de garantir une homogénéisation complète et cohérente des supports utilisés par l'entreprise Amuse-Bouche. Cette cohérence en fait un des éléments clés de la stratégie de communication de Kévin Bonnet, puisqu'elle assure une continuité d'image de marque aux yeux des clients avec lesquels il sera en contact.

Notre chef pâtissier a désormais tous les outils en main pour lancer son entreprise et ravir les papilles des plus exigents du monde entier.

En effet, si ses résultats sont concluants d'ici deux ans, il envisagera d'étendre ce nouveau concept dans d'autres pays du monde.

RÉFÉRENCES

- 1. https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste des villes de Chine par nombre d%27habit ants
- 2. https://www.lapresse.ca/vivre/societe/201211/14/01-4593690-la-classe-chinoise-aisee-doublera-dici-2020.php
- 3. Inspiration recettes:
 - a. http://gourmand.viepratique.fr/dossiers/cuisine-rapide/10-recettes-fring-ales-soir/83679-83679.html
 - b. https://foodlavie.com/recettes/trempette-au-fromage
 - c. http://chefsimon.com/gourmets/turbigo-gourmandises/recettes/tartare-de-saint-jacques-clementine-et-caviar
 - **d.** https://www.caviarpassion.com/content/36-carpaccio-de-langoustine-a-la-creme-de-caviar.html
 - e. https://www.marieclaire.fr/cuisine/que-boire-avec-du-saumon-fume,126
 6280.asp
 - f. http://www.cuisinemaison.net/entree/recette-cassolette-descargots-au-champagne-1337
 - g. http://lespapillesquifretillent.blogspot.com/2014/01/canneles-camembert-et-calavados.html
 - h. https://cuisine.journaldesfemmes.fr/gastronomie/1111686-recettes-bouchees-aperitive-chic-noel-fetes/1153040-canneles-d-escargots
 - i. <u>https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/1014307-canapes-de-foie-gras-pain-d-epices-poivre-et-poire-confite</u>
 - j. <u>https://www.marieclaire.fr/cuisine/ces-plats-qui-se-realisent-avec-de-l-alcool,1190027.asp</u>

4. Photos:

- a. https://www.instagram.com/caneledujapon/
- b. https://www.instagram.com/farmhousepottery/?hl=fr
- c. https://www.instagram.com/henri hng/