


# Charte Graphique

Restaurant Le Miramar



2022

# Sommaire



Introduction.....	03
Présentation du restaurant.....	04
Logo .....	05
Déclinaisons du logo.....	06
Dimension Logo .....	07
Les Interdits.....	08
Couleur.....	09
Typographie.....	10
Carte visite.....	11
Menu.....	13
Tablier.....	19

# Introduction



Lorsque les mots finissent de définir les choses et les concepts, la magie de l'image prend le relais pour imprimer dans les mémoires une flamme de vie qui accompagnera chaque produit qui s'offre au consommateur.

L'effort conceptuel consiste à dépasser la nature même du produit jusqu'à ce que le demandeur n'en retienne que la forme et les couleurs sous lesquels se présente ledit produit. Au point de reconnaître un produit à la seule vue de son logo.

Cette charte graphique détermine le cadre, les règles et conditions d'exploitation de l'identité visuelle de l'établissement par tous ceux qui agissent à l'interne et à l'externe et exploitent les supports (vecteurs) de l'information.

Le design du logotype a été élaboré par un spécialiste dans le domaine graphique. et approuvé par la plus haute instance hiérarchique.

La présente charte graphique est un document qui contient la Construction et vectorisation du logo et la définition des normes visuelles admises à l'exclusion de toutes autres normes non contenues dans le présent document.

# Présentation du restaurant



Le restaurant Miramar fut créé en 1964, à l'aube de l'indépendance lorsqu'un simple repas autour d'une table entre convives était encore synonyme de fête.

En ce temps là la gastronomie française était la seule instruction du fondateur de la maison.

Il était intransigeant sur le protocole. La règle entrée – plat– dessert n'admettait que rarement dérogation. Quant aux vins et alcools ils étaient administrés avec force parcimonie dans l'ordre des priorités. Et gare à celui qui faisait entorse aux normes vestimentaires. L'élégance était de mise.

Les plats que l'on disait de résistance se déclinaient en poisson ou viande essentiellement. Les grillades avaient les rôles de composition en raison de leur rapidité dans la préparation et de l'aspect diététique.

Aujourd'hui encore, bizarrement, le plaisir de se faire servir un repas n'à rien perdu de son attrait.

La sensation d'être, pour un instant, le roi du monde.

Après le départ du père fondateur, il est vrai que les héritiers se sont montrés moins scrupuleux.

L'esprit « bistrot » a pris le pas sur les règles anciennes. Ils sont moins regardants sur l'étendue de l'offre culinaire tout en veillant à la fraîcheur des ingrédients. Moins stricts aussi sur les quantités d'alcool servies et à la tenue vestimentaire.

# Logo



# Déclinaisons du logo



# Dimension Logo



Taille minimale



# Les Interdits



Rotation



Déformation



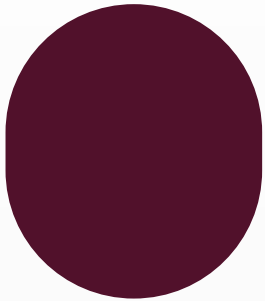
Changer  
La typographie



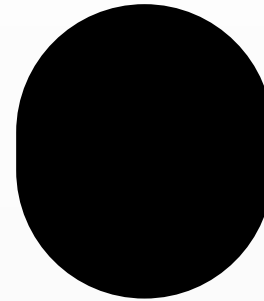
Couleur  
Hors charte



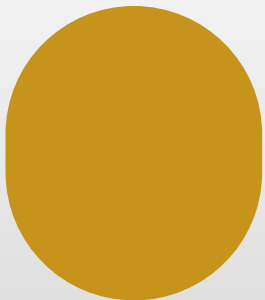
# Couleur



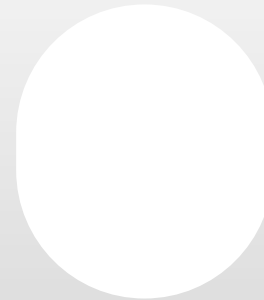
RVB : 81 17 44  
CMJN : 43% 96% 41% 65%  
#51112C



RVB : 0 0 0  
CMJN : 0% 0% 0% 100%  
#000000



RVB : 198 148 26  
CMJN : 20% 39% 96% 9%  
#C6941A



RVB : 255 255 255  
CMJN : 0% 0% 0% 0%  
#FFFFFF

# Typographie



Typographie utilisée : Andalus

A B C D E F G

H I J K L M N

O P Q R S T U

V W X Y Z

a b c d e f g

h i j k l m n

o p q r s t u

v w x y z

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

# Carte visite



# Carte visite





# Carte des vins



# Carte des vins





# Carte des vins

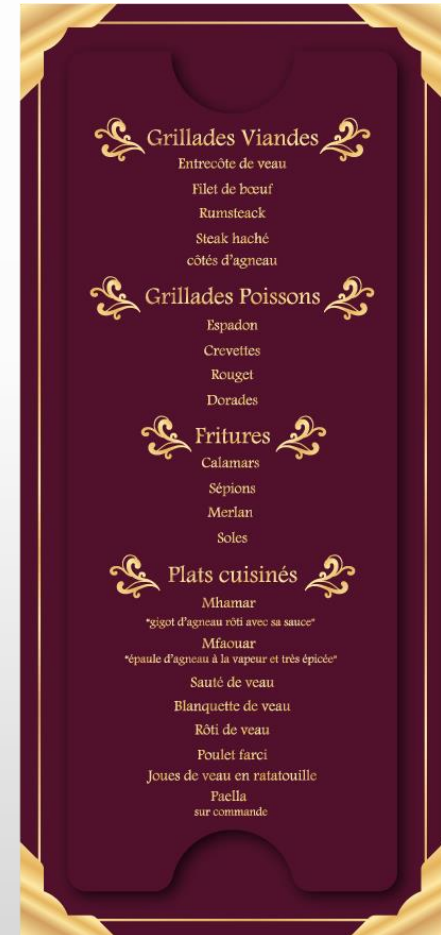
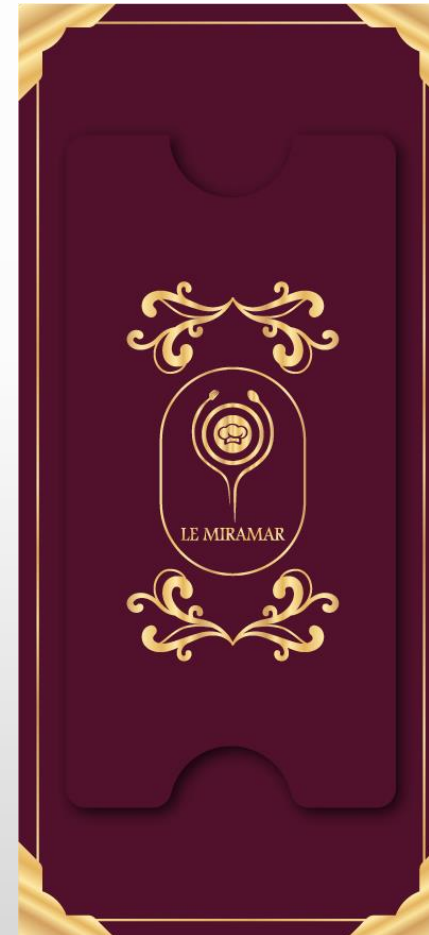


# Carte des vins

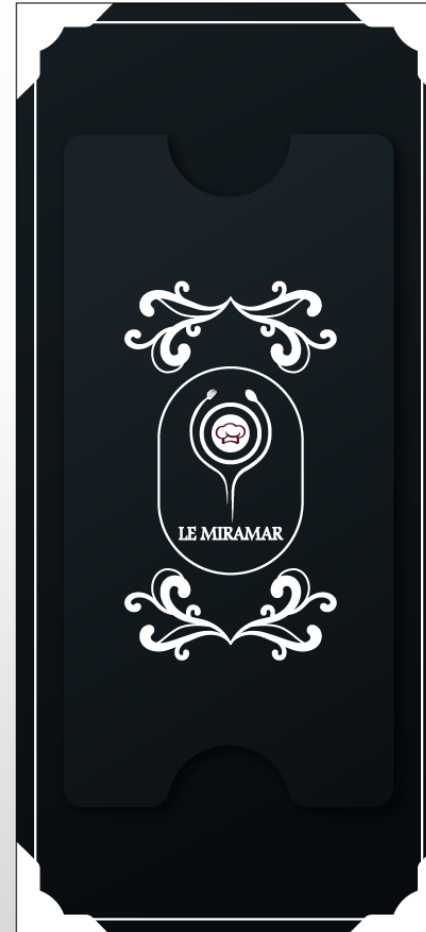




# Menu



# Menu



# Tablier



Fin