

Dynamisez une page web avec des animations CSS

Yixuan WANG

mercredi 10 novembre 2021, 12:00



Ancienne version: https://github.com/yxwangOCR/projet3_ohmyfood_sass

Dernière version: https://github.com/yxwangOCR/projet3_ohmyfood

Installation Sass



Étape 1: Installation de Node.js

<https://nodejs.org/fr/download/>

Étape 2: Installation Sass

```
npm install -g sass
```

Étape 3: Configurer un nouveau package npm

```
npm init
```





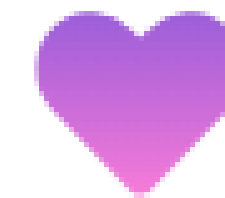
Résultat:

```
{  
  "name": "projet3_ohmyfood",  
  "version": "1.0.0",  
  "description": "p3_ohmyfood",  
  "main": "index.js",  
  "scripts": {  
    "sass": "sass --watch ./sass/style.scss:./css/style.css"  
  },  
  "repository": {  
    "type": "git",  
    "url": "https://github.com/yxwang0CR/projet3_ohmyfood"  
  },  
  "author": "王逸萱",  
  "license": "ISC"  
}
```

Scripts sass : Aller dans le dossier scss où se trouvent tous les fichiers scss et les compiler en CSS qui sera créé lors de la première exécution du script sass.



Explorer nos restaurants



Fricassée d'escargo

Au pimet d'espelette

25€

Foie gras de canard mi-cuit

Et ses copeaux de truffe noire

35€

Oeuf au plat

Assaisonné à la truffe sur lit de caviar

20€



6 Animations dans ce projet

Méthodes utilisées: @keyframes & transition



ohmyfood

Explorer nos restaurants

```
animation: page-out 1s 2.5s linear forwards;
}
@keyframes page-out {
  /*The loading-page moves up after a delay of 2.5 seconds*/
  0% {
    transform: translateY(0);
  }
  100% {
    transform: translateY(-100%);
  }
}
```

```
animation: text-gradient 2s linear infinite;
}
@keyframes text-gradient {
  0% {
    background-position-x: 0; /*The position of the background relative to the origin*/
  }
  100% {
    background-position-x: 60rem;
  }
}
```

```
transform: scale(1);
transition: transform 0.5s;
}
& button:hover {
  transform: scale(1.1);
}
```

<https://codepen.io/yxwang31/pen/QWMQLbG>

<https://codepen.io/yxwang31/pen/eYEKJPY>



Méthodes utilisés: @keyframes



```
.full-heart {
  opacity: 0;
}
.full-heart:hover {
  cursor: pointer;
  background: -webkit-gradient(
    linear,
    left top,
    left bottom,
    from(■ #9356dc),
    to(■ #ff79da)
  );
  -webkit-background-clip: text;
  background-clip: text;
  -webkit-text-fill-color: transparent;
  opacity: 1;
  animation: heart-beat 200ms;
  animation-fill-mode: forwards; /*Will not return to the original state*/
  @keyframes heart-beat {
    from {
      transform: scale(0.1);
    }
    to {
      transform: scale(1.3);
    }
  }
}
```

<https://codepen.io/yxwang31/pen/ExvRgOP?editors=1100>

Fricassée d'escargo Au piment d'espelette	25€
Foie gras de canard mi-cuit Et ses copeaux de truffe noire	35€
Oeuf au plat Assaisonné à la truffe sur lit de caviar	20€

```
animation-duration: 2.5s;
animation-name: card-slidein;
overflow: hidden;
@keyframes card-slidein {
  from {
    transform: translateY(1rem);
    opacity: 0;
  }
  to {
    transform: translateY(0rem);
    opacity: 1;
  }
}
&.dish-1 {
  animation: card-slidein 2.5s 0s;
  opacity: 0;
  animation-fill-mode: forwards;
}
&.dish-2 {
  animation: card-slidein 2.5s 500ms;
  opacity: 0;
  animation-fill-mode: forwards;
}
&.dish-3 {
  animation: card-slidein 2.5s 750ms;
  opacity: 0;
  animation-fill-mode: forwards;
}
```

<https://codepen.io/yxwang31/pen/JjyZZYE?editors=1100>

Méthodes utilisés: @keyframes & transform: rotate()

Ravioles de foie gras Accompagnés de leur crème à la truffe	25€
Caviar osciètre Sur blini à la farine de blé noir	35€
Homard et espuma de Mariné aux zestes d'or...	20€
Foie gras de canard cuit entier Confiture de figue et pain toasté	35€



```
.green-bloc {
  background-color: #99e2d0;
  color: white;
  border-radius: 0 22px 22px 0;
  width: 5rem;
  height: 100%;
  padding: 2rem;
  display: flex;
  justify-content: center;
  align-items: center;
  margin-right: -5rem; /*Avoid changing the length of the menu tag with green-bloc animation*/
  transition-duration: 500ms;
}

.dishes:hover {
  cursor: pointer;
  .fa-check-circle {
    animation-duration: 500ms;
    animation-name: icon-turn;
    @keyframes icon-turn {
      from {
        transform: rotate(0turn);
      }
      to {
        transform: rotate(-1turn);
      }
    }
  }
}

.green-bloc {
  margin-right: 0rem;
}
```

Les parties les plus difficiles



Ravioles de foie gras
Accompagnés de leur crème à la truffe 25€

Caviar osciètre
Sur blini à la farine de blé noir 35€

Homard et espuma de
Mariné aux zestes d'or... 20€



Foie gras de canard cuit entier
Confiture de figue et pain toasté 35€



Nouvelles choses appris dans ce projet



L'animation

@keyframes
transition
transform
animation-fill-mode: forwards;

La propriété pour le contenu textuel

text-overflow: ellipsis;
white-space: nowrap

Le dégradé des couleurs sur les icons

background: linear-gradient()
background-clip: text;
text-fill-color: transparent;

Installation Node.js & Sass

npm install -g sass



Merci

wang.yixuan@live.fr

GitHub: <https://github.com/yxwangOCR>

CodePen: <https://codepen.io/yxwang31>