



Margaux Fontbonne

portfolio.

graphic design - art direction

contents.

illustration	3
social media	5
website	7
print	9
ai	12
logos	14
360°	15

marge map

ILLUSTRATION

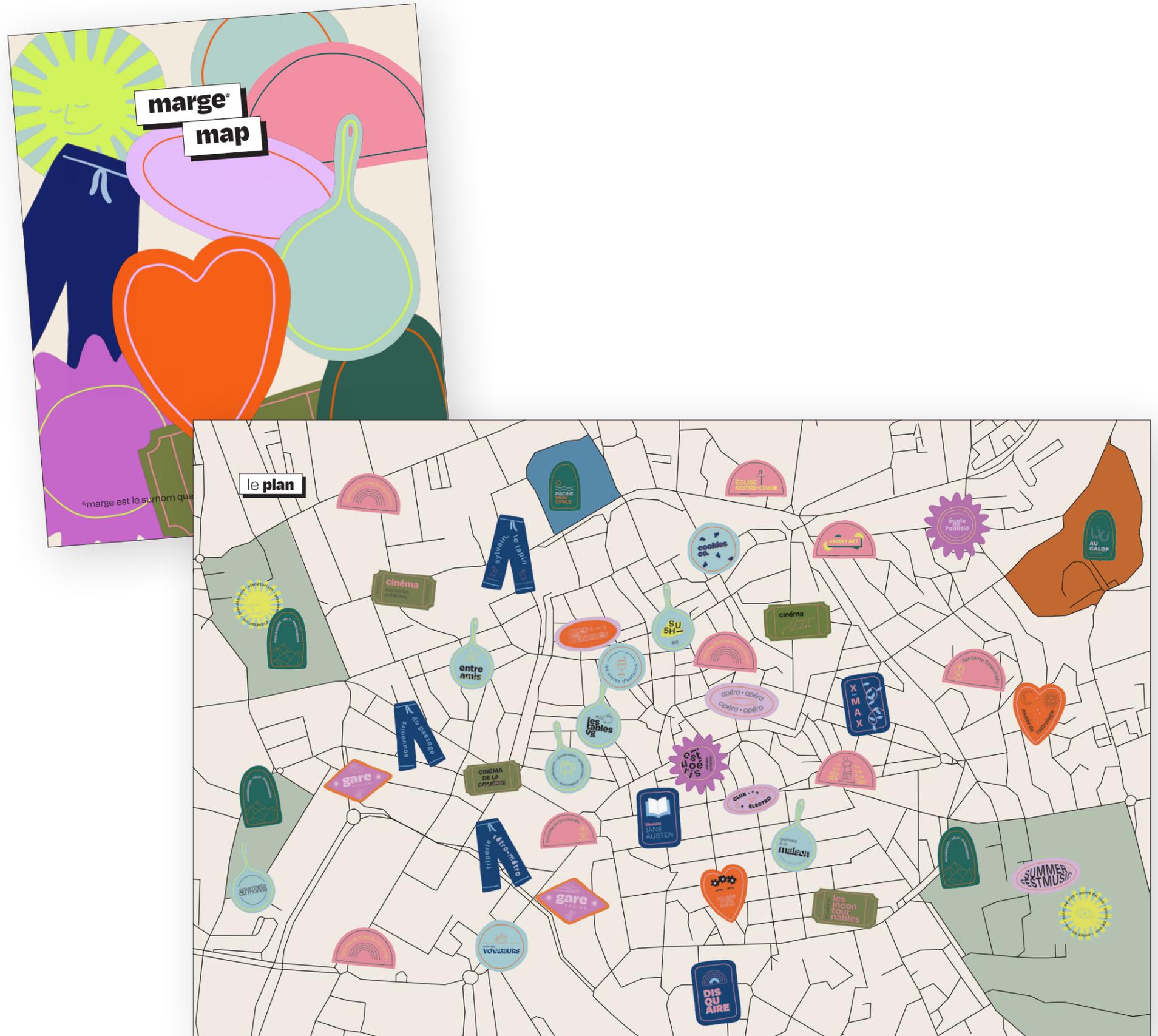


Design a personal object to present yourself.

CONCEPT :

The map represents a fake city: Marge. The map uses codes from touristic map with several recommendations.

Each suggestion relates to something personal.





que voir ?

PASSAGE DU STREET ART
J'ai découvert le street art en 2016 dans les rues de New York, depuis je suis fascinée par cet art urbain qui nous surprend à chaque coin de rue.

FONTAINE DE LA ROTONDE
Fontaine emblématique d'Aix-en-Provence (France), j'habitais à 2 minutes de celle-ci ces deux dernières années.

ÉGLISE NOTRE-DAME
Cette église est à Aubonne (France). Elle est importante à mes yeux puisque j'y ai fait mes deux communions.

STATUE DE CHARLES AZNAVOUR
Lorsque j'étais enfant, mon papa me chantait *Emmène-moi* de Charles Aznavour comme berceuse.

FONTAINE STRAVINSKY
Enfant, je me suis amusée plus d'une fois autour de cette œuvre majestueuse de Niki de Saint Phalle aux couleurs vives avec ma famille.

que faire ?

MUSÉE FRIDA KAHLO
Je voue une véritable fascination à Frida Kahlo, aussi bien à la femme qu'à l'artiste.

MUSÉE DE L'ASTROLOGIE
Je suis ce qu'on peut appeler une fan d'astrologie, je peux lire des tonnes d'articles ou des livres entiers sur ce sujet.

PLANÉTIARIUM
Mon papa m'a transmis quelques connaissances sur les étoiles. Depuis, j'en ai appris un peu plus mais je peux toujours passer une nuit à la belle étoile.

POINT DE VUE
Comme beaucoup de personnes, j'aime les couleurs d'un coucher de soleil et pour ça rien de mieux que d'avoir en plus un paysage à couper le souffle !

LES ÉTOILES
Salle de concert - imaginaire - où devrait avoir lieu prochainement (si elle guérit bien) un concert de Céline Dion. (Je vais vraiment la voir bientôt !)

SUMMER FESTMUSIC
Tous les ans, je participe à plusieurs festivals de musique avec ma meilleure amie. Notre préféré : *Electroland* à Dianevland.

CLUB ÉLECTRO
Je peux passer tous mes week-end à danser sur de l'électro mais je ne le fais pas (il faut être sérieux un peu, il faut bien danser sur du latino aussi !)

OPÉRA
Petite je faisais de la musique classique, je n'y ai jamais perçu goût. J'ai même découvert l'opéra et j'adore ça !

LES INCONTOURNABLES
J'aime le cinéma en général, mais il y a des films que j'aime plus : *Pretty Woman*, *Le diable s'habille en Prada*, *Intouchables*, *Blind Date*, *The Holiday*...

CINÉMA JENNIFER ANISTON
Jennifer Aniston est une bonne actrice, on l'aime tous dans le rôle de Rachel dans *Friends*, mais le plus important c'est que c'est une vesseau comme moi !

CINÉMA DE LA COMÉDIE
Si il y a bien un genre que j'aime c'est la comédie. Surtout les séries humoristiques comme les sitcoms ! *The Office*, *Modern Family*, *New Girl*...

où magasiner ?

SOUVENIR DU PASSAGE
Peu importe où je pars, je ramène toujours quelque chose pour moi et ma famille. Par exemple, je ramène toujours un magnet kitsch !

LIBRAIRIE JANE AUSTEN
J'ai découvert la plume de Jane Austen après avoir vu puis lu *Orgueil et Préjugé*. Depuis, j'essaie de lire tous ses romans.

X-MAS
J'aime Noël !
Le must : un chocolat chaud devant un film de Noël sous un plaid avec mon pyjama de Noël !

RÉTRO-MÉTRO
J'aime passer une après-midi dans des friperies à essayer de trouver des vêtements sympas tout en faisant un geste pour notre planète !

SYLVAIN, LE LAPIN
Sylvain, c'est mon doudou et c'est un lapin ! Aujourd'hui, je me le dispute avec ma cousine de 4 ans qui l'aime autant que moi (voire plus).

où manger ?

CAFÉ DES VOYAGEURS
J'ai beaucoup voyagé ces deux dernières années et passé beaucoup de temps en gare, alors rien de mieux qu'un petit café pour attendre !

CINÉBRUNCH
Mon énorme kiff du dimanche : un brunch maison avec pancakes, œufs brouillés et tout ce qu'il faut devant *Clueless* (c'est MON film du dimanche).

LES AMIES D'ENFANCE
Cela fait plus de 10 ans que j'ai rencontré mes meilleures amies. Elles font parties de ma famille à part entière !

SUSHI
Les sushis... the best moment de la semaine surtout si je prends des *Crunchy Salmon* ou que c'est à volonté !

COOKIES CO.
Pour me destresser, je cuisine et la seule recette que je connais par cœur c'est : les cookies double chocolat !

COMME À LA MAISON
À mes heures perdues, je cuisine. J'aime préparer pour ma famille ou mes amis, mes plats fétiches : pâtes au thon, salade au fenouil...

LES TABLES VG
Je suis pesco-végétarienne depuis maintenant 8 ans. Grâce à ce régime, je goûte souvent à de nouveaux légumes !

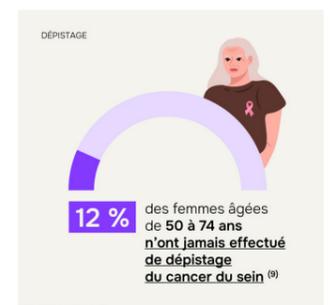
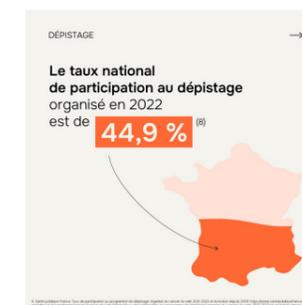
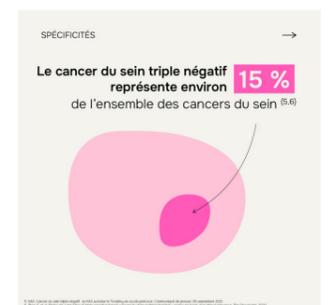
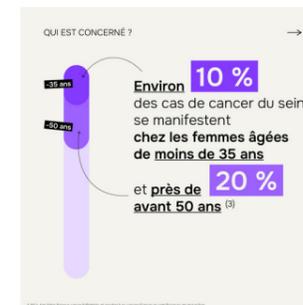
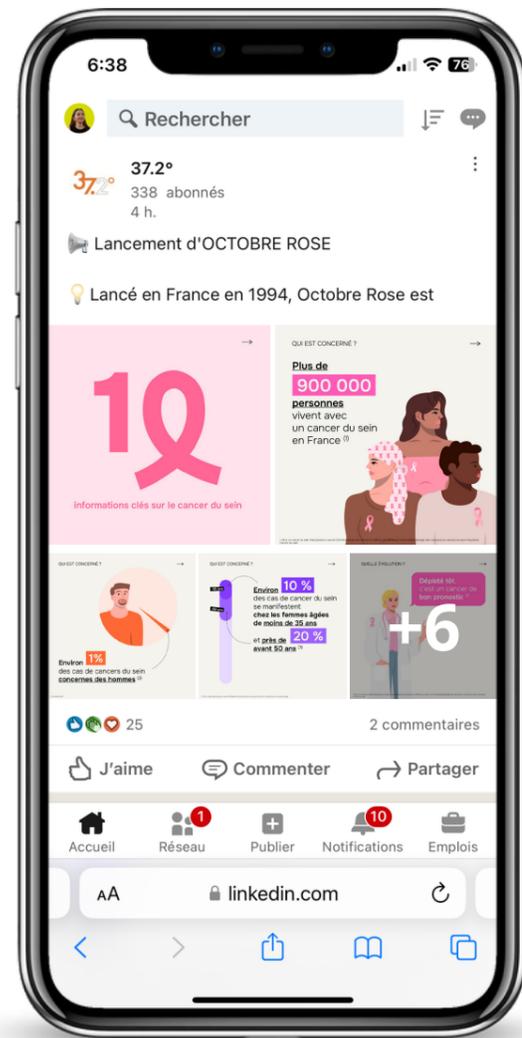
ENTRE AMIS
Mon passe temps préféré reste : une bière et une magnifique planche de fromages en terrasse avec mes copines !

octobre rose

SOCIAL MEDIA

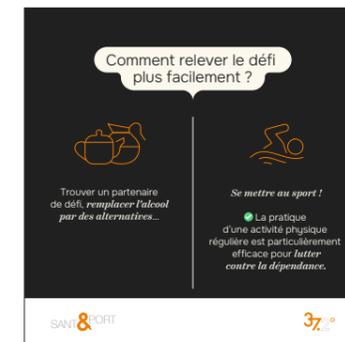
37.2°

Creating a social media infographic for Breast Cancer Awareness Day.





Creating a visual identity for the **Sant&Sport**, 37.2° Celsius agency's social media offer to communicate health-related news.



37.2° Celsius

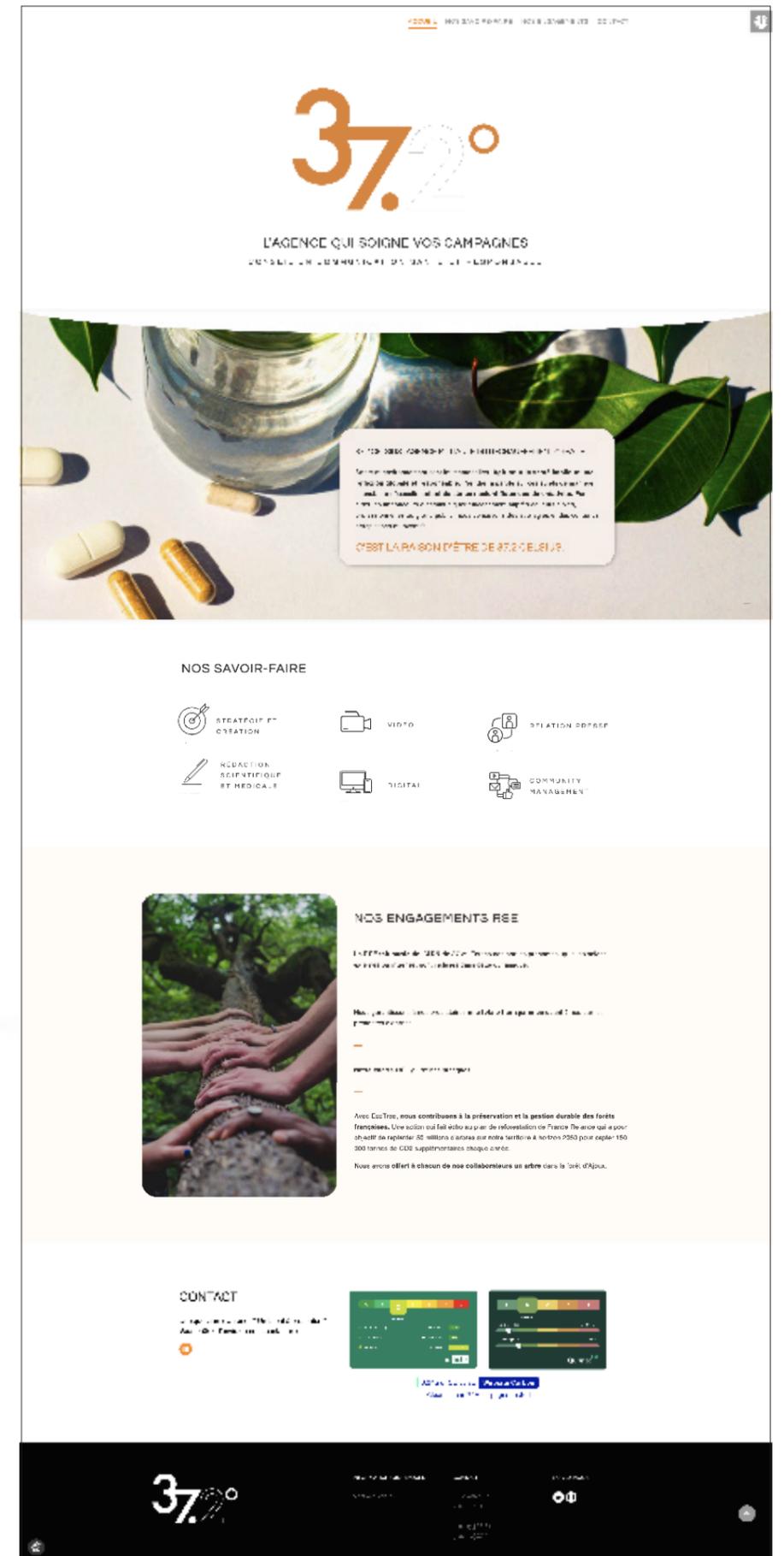
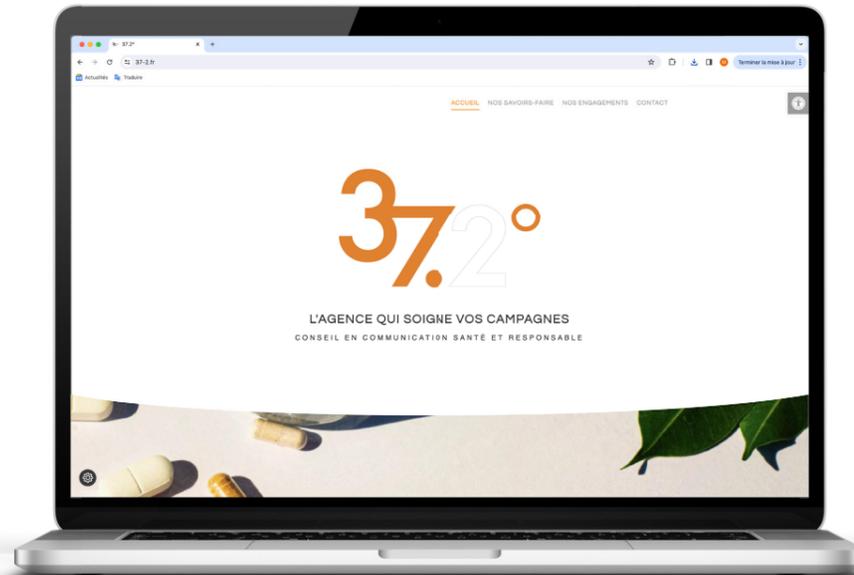
WEBSITE



Creation of the 37.2° Celsius agency's website

OBJECTIVES:

- Reduce the environmental impact of the site
- Make the site inclusive
- Communicate the RSE charter within the agency

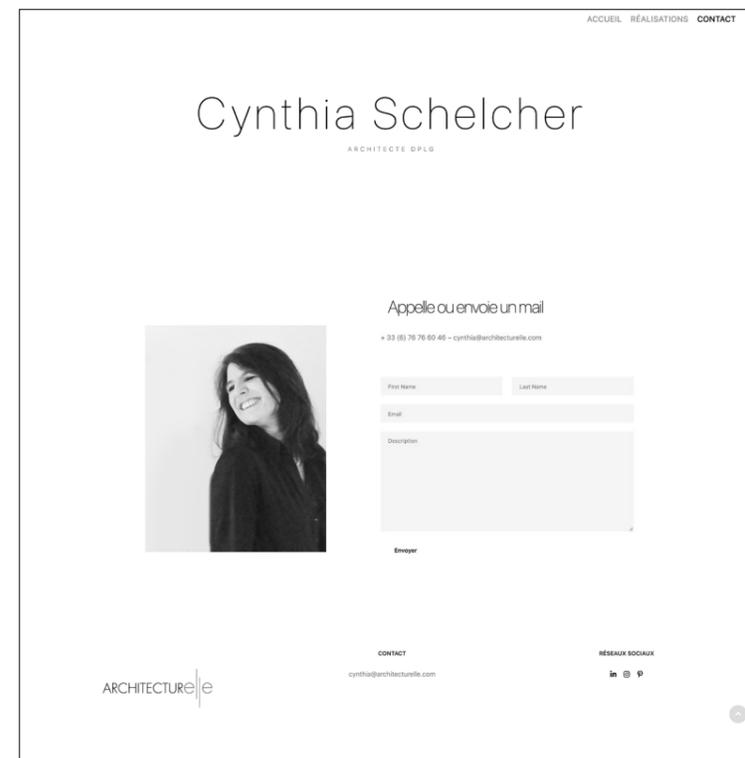
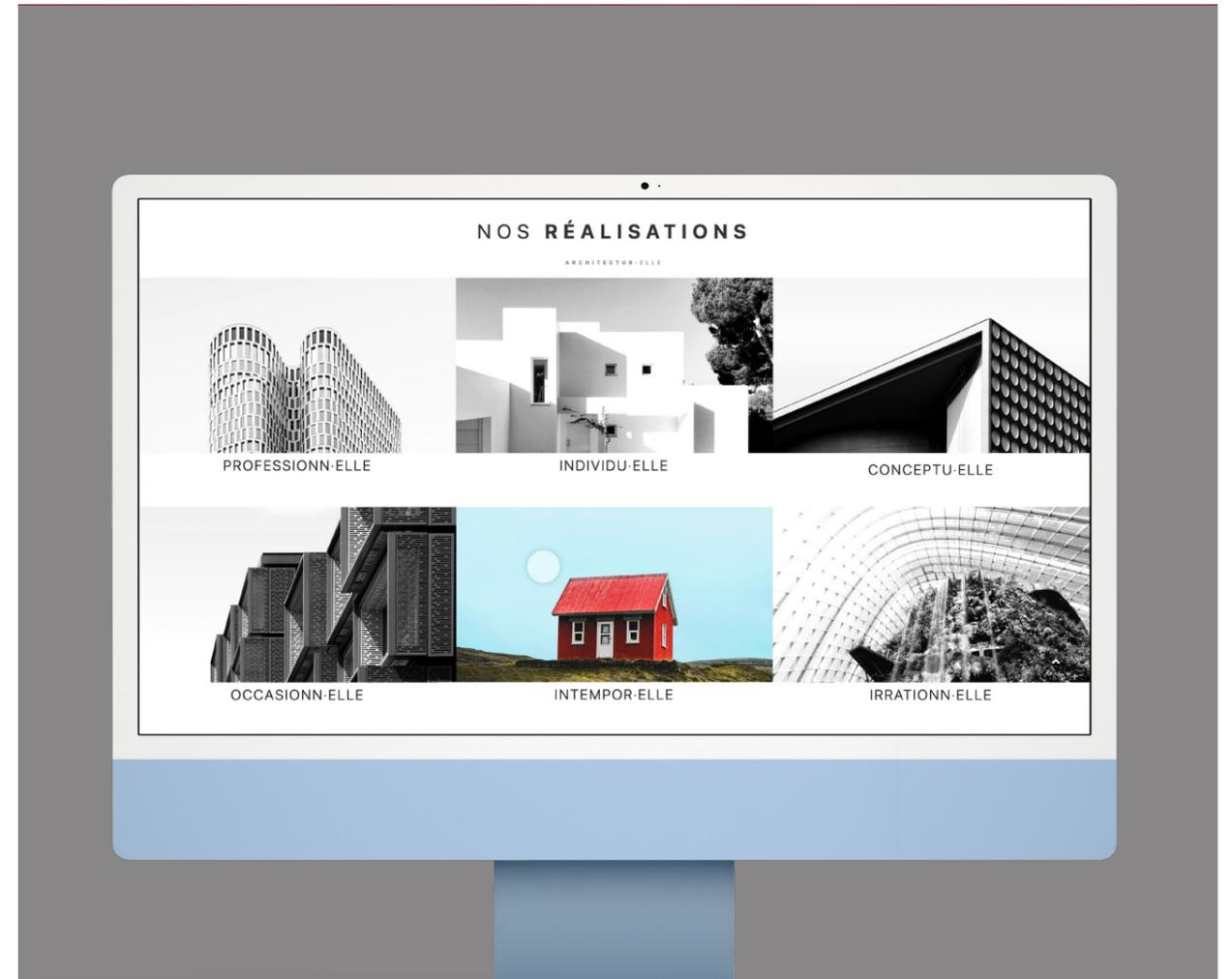
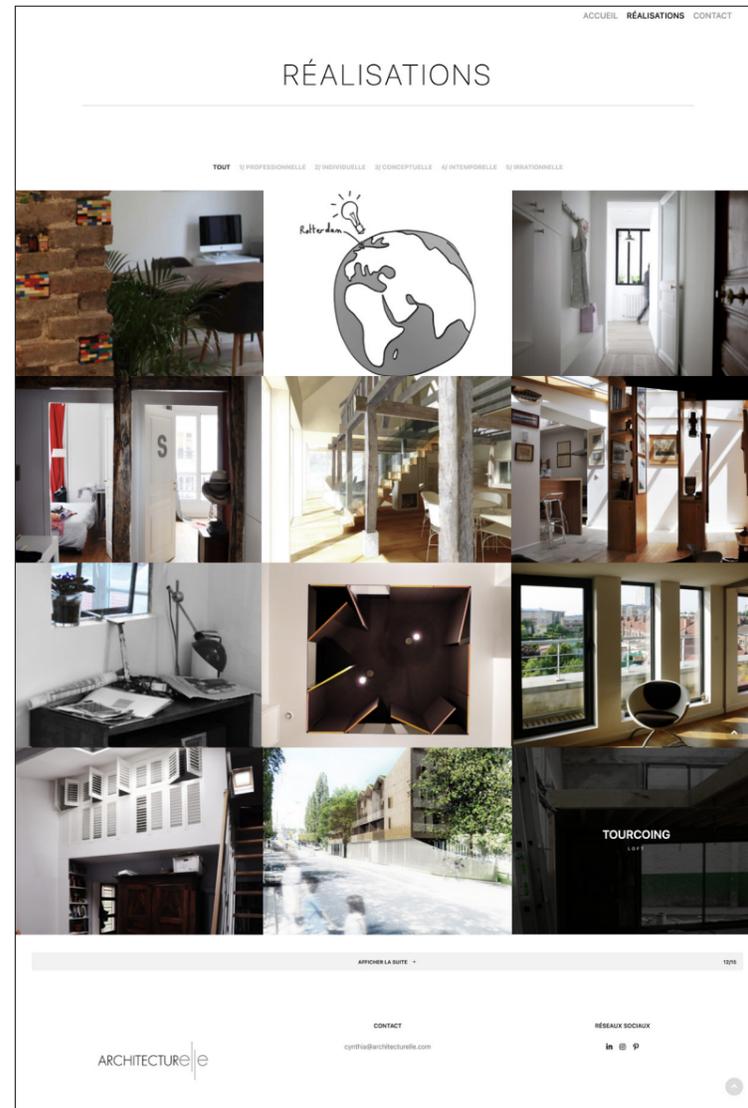


architecturelle

WEBSITE

ARCHITECTURE|e

Creation of a web site
for the architect Cynthia
Scheiler.

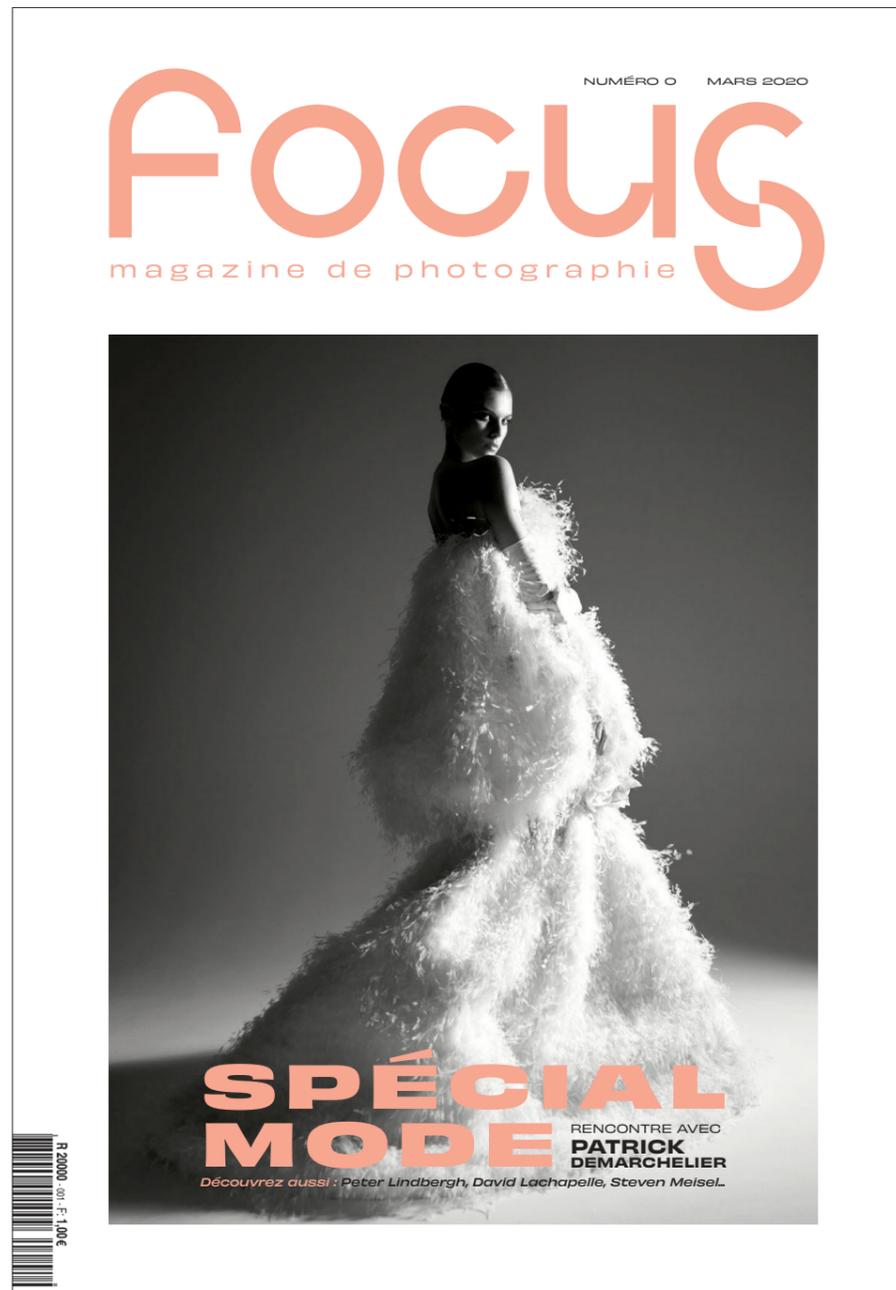


focus

PRINT



Artistic direction of a magazine for the photography sector.



LA PHOTOGRAPHIE DE MODE

PAR MARGAUX FONTBONNE

Passer en un magazine qui se focalise, dans chaque numéro, sur un thème de photographie. Dans chaque numéro, une rencontre en photographie, mais vous êtes aussi le découvreur d'artistes qui font l'histoire de la photographie. La photographie est un art très vaste donc il nous est venu l'idée de créer un magazine dédié à la photographie de mode. Elle nous entraîne au quotidien, dans le monde des magazines, dans la rue, et nous fait découvrir des artistes et des œuvres qui nous touchent. C'est une manière de commencer cette belle aventure, avec ce thème.

Passer en un magazine déjanté et décalé, qui par le biais de ses choix graphiques, vise à créer un univers unique. Nous sommes très fiers de vous présenter des artistes et des œuvres qui nous touchent. C'est une manière de commencer cette belle aventure, avec ce thème.

4 ZOOM SUR

Louise Dahl-Wolf
John French
Irving Penn
Steven Meisel
Hans Feurer
Steven Chou
John Rankin Waddell
Romane Levit

SOMMETS

RENCONTRE AVEC

Patrick Demarchelier

10 ICONIQUE

Peter Lindbergh, Vogue UK, 1990

DÉCLENCHEUR

David LaChapelle

Il a révolutionné la photo de mode par ses mises en scène hautes en couleurs, et ses références populaires.

10 LES ACTUS

RENCONTRE AVEC

PATRICK DEMARCHELIER

Célébre pour ses photographies publiées dans les magazines Vogue, Vanity Fair, Harper's Bazaar, Interview, il a également travaillé pour les grands magasins Chanel, Dior, Louis Vuitton, Yves Saint Laurent.

PAR JULIE RAMAR

J'aime que mes images montrent un rire vrai.

Depuis 2006, Patrick Demarchelier partage cette passion avec son fils et sa fille. Ils se amusent, rient, et la même sensibilité, la même élégance. C'est ce lien qui continue ses clichés rapides. Comme une transmission familiale dans une photo de mode. Depuis 2006, Patrick Demarchelier partage cette passion avec son fils et sa fille. Ils se amusent, rient, et la même sensibilité, la même élégance. C'est ce lien qui continue ses clichés rapides. Comme une transmission familiale dans une photo de mode.

RENCONTRE AVEC

DAVID LACHAPPELLE

Il a révolutionné la photo de mode par ses mises en scène hautes en couleurs, et ses références populaires.

RENCONTRE AVEC

DAVID LACHAPPELLE

Il a révolutionné la photo de mode par ses mises en scène hautes en couleurs, et ses références populaires.

RENCONTRE AVEC

DAVID LACHAPPELLE

Il a révolutionné la photo de mode par ses mises en scène hautes en couleurs, et ses références populaires.

RENCONTRE AVEC

DAVID LACHAPPELLE

Il a révolutionné la photo de mode par ses mises en scène hautes en couleurs, et ses références populaires.

tripel karmelit

PRINT ADVERTORIALS

Tripel Karmeliet

Adapting a model for different magazines using their graphic codes.

RENCONTRE AVEC UN MAÎTRE BRASSEUR BELGE



Hans Van Remoortere, Maître brasseur de la brasserie Bosteels, Belgique.

Depuis 2016, la bière belge est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. Par cet acte, elle est passée du statut de boisson à celui d'institution culturelle.

Avec plus de 1 600 variétés reconnues au niveau mondial et pas moins de 300 brasseries, ce qui a été longtemps perçu comme une simple attraction touristique est désormais un véritable étendard du savoir-faire belge. A tel point que les Maîtres Brasseurs belges sont aujourd'hui des garants de leur culture à l'international et sillonnent le monde pour former, éduquer et partager leur expérience. Dans cette optique, nous avons rencontré Hans Van Remoortere, le maître brasseur de la bière belge Tripel Karmeliet, pour en savoir plus sur la bière et répondre aux questions que l'on se pose tous.

ON VA COMMENCER PAR LE PLUS PRATIQUE. COMMENT DÉGUSTE-T-ON UNE BIÈRE ?

On commence par regarder : sa mousse, sa couleur, sa pétillance. Ensuite, on la sent pour déterminer les premières notes – n'hésitez pas à la remuer pour l'aérer. Enfin, on goûte pour confirmer ce que l'on a perçu auparavant : la texture, les saveurs (...).

QUELLE EST L'IMPORTANCE D'UN VERRE LORSQUE L'ON DÉGUSTE UNE BIÈRE ?

On ne servirait pas de champagne dans un verre à eau. Pour la bière, c'est la même chose. Le choix du verre est primordial. La forme d'un verre Tulipe (comme celui de la Tripel Karmeliet) permet de retenir la

mousse et ses arômes. Son pied, quant à lui, vous permet de tenir le verre en main sans réchauffer la bière.

COMMENT SAIT-ON QUAND UNE BIÈRE EST PRÊTE ?

Une bière passe par 4 à 5 stades. Je goûte le produit à chacune de ces étapes tous les jours à 11 h – les papilles sont plus alertes. Si à une phase on observe une déviance de qualité, nous pouvons encore ajuster le liquide afin de garantir un produit qualitatif à tous les consommateurs.

POUVEZ-VOUS NOUS EN DIRE PLUS SUR L'HISTOIRE DE VOTRE BIÈRE. LA TRIPLE KARMELIET ?

C'est une histoire de famille. La brasserie

a été créée en 1791 par Jean-Baptiste Bosteels, avant même la création du royaume de Belgique (1830). Depuis, 7 générations de brasseurs se sont succédé jusqu'à ce qu'Antoine Bosteels, à la fin du 20^e siècle, découvre une recette oubliée de 1679 qui deviendra l'inspiration de la Tripel Karmeliet actuelle.

C'EST L'UNE DES RARES BIÈRES BRASSÉES À BASE DE 3 GRAINS. VOUS NOUS EN DITES PLUS ?

Notre engagement est de créer une bière parfaitement équilibrée. On dit qu'une bière est équilibrée lorsque "l'onctuosité", "l'acidité" et "le caractère" sont parfaitement équilibrés. La Tripel Karmeliet trouve cet équilibre, notamment grâce à l'association de 3 grains : **L'Orge** qui apporte le corps à la bière. **Le Froment** pour l'onctuosité et la fraîcheur. **L'Avoine** pour le caractère. Sans ces 3 grains, la Tripel Karmeliet n'existerait pas.

SI VOUS DEVIEZ QUALIFIER LA TRIPLE KARMELIET ?

La Tripel Karmeliet n'est pas une bière brassée en 3 semaines, nous prenons le temps de faire les choses. Le brassin passe plusieurs semaines en cuve, laissant aux saveurs le temps de se développer naturellement et la production finit par une refermentation en bouteille. On a donc un cycle de brassage de 6 à 7 semaines, ce qui est nettement plus long que la majorité des bières présentes sur le marché, reflétant notre savoir-faire traditionnel et notre authenticité.

Nous remercions Hans d'avoir pris le temps de répondre à nos questions. Un échange chaleureux avec un passionné pour nous permettre d'en apprendre plus sur l'univers de la bière.

Tripel Karmeliet

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

COMMUNIQUÉ



Hans Van Remoortere, Maître brasseur de la brasserie Bosteels, Belgique.

Rencontre avec un maître brasseur belge

Depuis 2016, la bière belge est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. Par cet acte, elle est passée du statut de boisson à celui d'institution culturelle.

Avec plus de 1 600 variétés reconnues au niveau mondial et pas moins de 300 brasseries, ce qui a été longtemps perçu comme une simple attraction touristique est désormais un véritable étendard du savoir-faire belge. A tel point que les Maîtres Brasseurs belges sont aujourd'hui des garants de leur culture à l'international et sillonnent le monde pour former, éduquer et partager leur expérience. Dans cette optique, nous avons rencontré Hans Van Remoortere, le maître brasseur de la bière belge Tripel Karmeliet, pour en savoir plus sur la bière et répondre aux questions que l'on se pose tous.



Hans goûte la production Tripel Karmeliet tous les jours à 11 h car « c'est à ce moment-là que les papilles sont le plus alertes ».

ON VA COMMENCER PAR LE PLUS PRATIQUE. COMMENT DÉGUSTE-T-ON UNE BIÈRE ?

On commence par regarder : sa mousse, sa couleur, sa pétillance. Ensuite, on la sent pour déterminer les premières notes – n'hésitez pas à la remuer pour l'aérer. Enfin, on goûte pour confirmer ce que l'on a perçu auparavant : la texture, les saveurs (...).

Quelle est l'importance d'un verre lorsque l'on déguste une bière ? On ne servirait pas de champagne dans un verre à eau. Pour la bière, c'est la même chose. Le choix du verre est primordial. La forme d'un verre Tulipe (comme celui de la Tripel Karmeliet) permet de retenir la mousse et ses arômes. Son pied, quant à lui, vous permet de tenir le verre en main sans réchauffer la bière.

COMMENT SAIT-ON QUAND UNE BIÈRE EST PRÊTE ?

Une bière passe par 4 à 5 stades. Je goûte le produit à chacune de ces étapes tous les jours à 11 h – les papilles sont plus alertes. Si à une phase on observe une déviance de qualité, nous pouvons encore ajuster le liquide afin de garantir un produit qualitatif à tous les consommateurs.

POUVEZ-VOUS NOUS EN DIRE PLUS SUR L'HISTOIRE DE VOTRE BIÈRE, LA TRIPLE KARMELIET ?

C'est une histoire de famille. La brasserie a été créée en 1791 par Jean-Baptiste Bosteels, avant même la création du royaume de Belgique (1830). Depuis, 7 générations de brasseurs se sont succédé jusqu'à ce qu'Antoine Bosteels, à la fin du 20^e siècle, découvre une recette oubliée de 1679 qui deviendra l'inspiration de la Tripel Karmeliet actuelle.

C'EST L'UNE DES RARES BIÈRES BRASSÉES À BASE DE 3 GRAINS. VOUS NOUS EN DITES PLUS ?

Notre engagement est de créer une bière parfaitement équilibrée. On dit qu'une bière est équilibrée lorsque "l'onctuosité", "l'acidité" et "le caractère" sont parfaitement équilibrés. La Tripel Karmeliet trouve cet équilibre, notamment grâce à l'association de 3 grains : **L'Orge** qui apporte le corps à la bière. **Le Froment** pour l'onctuosité et la fraîcheur. **L'Avoine** pour le caractère. Sans ces 3 grains, la Tripel Karmeliet n'existerait pas.

SI VOUS DEVIEZ QUALIFIER LA TRIPLE KARMELIET ?

La Tripel Karmeliet n'est pas une bière brassée en 3 semaines, nous prenons le temps de faire les choses. Le brassin passe plusieurs semaines en cuve, laissant aux saveurs le temps de se développer naturellement et la production finit par une refermentation en bouteille. On a donc un cycle de brassage de 6 à 7 semaines, ce qui est nettement plus long que la majorité des bières présentes sur le marché, reflétant notre savoir-faire traditionnel et notre authenticité.

Nous remercions Hans d'avoir pris le temps de répondre à nos questions. Un échange chaleureux avec un passionné pour nous permettre d'en apprendre plus sur l'univers de la bière.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

COMMUNIQUÉ

COMMENT SAIT-ON QUAND UNE BIÈRE EST PRÊTE ?

Une bière passe par 4 à 5 stades. Je goûte le produit à chacune de ces étapes tous les jours à 11 h – les papilles sont plus alertes. Si à une phase on observe une déviance de qualité, nous pouvons encore ajuster le liquide afin de garantir un produit qualitatif à tous les consommateurs.

POUVEZ-VOUS NOUS EN DIRE PLUS SUR L'HISTOIRE DE VOTRE BIÈRE, LA TRIPLE KARMELIET ?

C'est une histoire de famille. La brasserie a été créée en 1791 par Jean-Baptiste Bosteels, avant même la création du royaume de Belgique (1830). Depuis, 7 générations de brasseurs se sont succédé jusqu'à ce qu'Antoine Bosteels, à la fin du 20^e siècle, découvre une recette oubliée de 1679 qui deviendra l'inspiration de la Tripel Karmeliet actuelle.

C'EST L'UNE DES RARES BIÈRES BRASSÉES À BASE DE 3 GRAINS. VOUS NOUS EN DITES PLUS ?

Notre engagement est de créer une bière parfaitement équilibrée. On dit qu'une bière est équilibrée lorsque "l'onctuosité", "l'acidité" et "le caractère" sont parfaitement équilibrés. La Tripel Karmeliet trouve cet équilibre, notamment grâce à l'association de 3 grains : **L'Orge** qui apporte le corps à la bière. **Le Froment** pour l'onctuosité et la fraîcheur. **L'Avoine** pour le caractère. Sans ces 3 grains, la Tripel Karmeliet n'existerait pas.

SI VOUS DEVIEZ QUALIFIER LA TRIPLE KARMELIET ?

La Tripel Karmeliet n'est pas une bière brassée en 3 semaines, nous prenons le temps de faire les choses. Le brassin passe plusieurs semaines en cuve, laissant aux saveurs le temps de se développer naturellement et la production finit par une refermentation en bouteille. On a donc un cycle de brassage de 6 à 7 semaines, ce qui est nettement plus long que la majorité des bières présentes sur le marché, reflétant notre savoir-faire traditionnel et notre authenticité.

Nous remercions Hans d'avoir pris le temps de répondre à nos questions. Un échange chaleureux avec un passionné pour nous permettre d'en apprendre plus sur l'univers de la bière.

Tripel Karmeliet

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

COMMUNIQUÉ

Rencontre avec un maître brasseur belge

Depuis 2016, la bière belge est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. Par cet acte, elle est passée du statut de boisson à celui d'institution culturelle.

Avec plus de 1 600 variétés reconnues au niveau mondial et pas moins de 300 brasseries, ce qui a été longtemps perçu comme une simple attraction touristique est désormais un véritable étendard du savoir-faire belge. A tel point que les Maîtres Brasseurs belges sont aujourd'hui des garants de leur culture à l'international et sillonnent le monde pour former, éduquer et partager leur expérience. Dans cette optique, nous avons rencontré Hans Van Remoortere, le maître brasseur de la bière belge Tripel Karmeliet, pour en savoir plus sur la bière et répondre aux questions que l'on se pose tous.

Quelle est l'importance d'un verre lorsque l'on déguste une bière ? On ne servirait pas de champagne dans un verre à eau. Pour la bière, c'est la même chose. Le choix du verre est primordial. La forme d'un verre Tulipe (comme celui de la Tripel Karmeliet) permet de retenir la mousse et ses arômes. Son pied, quant à lui, vous permet de tenir le verre en main sans réchauffer la bière.

Comment sait-on quand une bière est prête ? Une bière passe par 4 à 5 stades. Je goûte le produit à chacune de ces étapes tous les jours à 11 h – les papilles sont plus alertes. Si à une phase on observe une déviance de qualité, nous pouvons encore ajuster le liquide afin de garantir un produit qualitatif à tous les consommateurs.

Pouvez-vous nous en dire plus sur l'histoire de votre bière, la Tripel Karmeliet ? C'est une histoire de famille. La brasserie a été créée en 1791 par Jean-Baptiste Bosteels, avant même la création du royaume de Belgique (1830). Depuis, 7 générations de brasseurs se sont succédé jusqu'à ce qu'Antoine Bosteels, à la fin du 20^e siècle, découvre une recette oubliée de 1679 qui deviendra l'inspiration de la Tripel Karmeliet actuelle.

C'est l'une des rares bières brassées à base de 3 grains. Vous nous en dites plus ? Notre engagement est de créer une bière parfaitement équilibrée. On dit qu'une bière est équilibrée lorsque "l'onctuosité", "l'acidité" et "le caractère" sont parfaitement équilibrés. La Tripel Karmeliet trouve cet équilibre, notamment grâce à l'association de 3 grains : **L'Orge** qui apporte le corps à la bière. **Le Froment** pour l'onctuosité et la fraîcheur. **L'Avoine** pour le caractère. Sans ces 3 grains, la Tripel Karmeliet n'existerait pas.

Si vous deviez qualifier la Tripel Karmeliet ? La Tripel Karmeliet n'est pas une bière brassée en 3 semaines, nous prenons le temps de faire les choses. Le brassin passe plusieurs semaines en cuve, laissant aux saveurs le temps de se développer naturellement et la production finit par une refermentation en bouteille. On a donc un cycle de brassage de 6 à 7 semaines, ce qui est nettement plus long que la majorité des bières présentes sur le marché, reflétant notre savoir-faire traditionnel et notre authenticité.

Nous remercions Hans d'avoir pris le temps de répondre à nos questions. Un échange chaleureux avec un passionné pour nous permettre d'en apprendre plus sur l'univers de la bière.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PUBLICITÉ

Rencontre avec un maître brasseur belge

Depuis 2016, la bière belge est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. Par cet acte, elle est passée du statut de boisson à celui d'institution culturelle.

Avec plus de 1 600 variétés reconnues au niveau mondial et pas moins de 300 brasseries, ce qui a été longtemps perçu comme une simple attraction touristique est désormais un véritable étendard du savoir-faire belge. A tel point que les Maîtres Brasseurs belges sont aujourd'hui des garants de leur culture à l'international et sillonnent le monde pour former, éduquer et partager leur expérience. Dans cette optique, nous avons rencontré Hans Van Remoortere, le maître brasseur de la bière belge Tripel Karmeliet, pour en savoir plus sur la bière et répondre aux questions que l'on se pose tous.

Quelle est l'importance d'un verre lorsque l'on déguste une bière ? On ne servirait pas de champagne dans un verre à eau. Pour la bière, c'est la même chose. Le choix du verre est primordial. La forme d'un verre Tulipe (comme celui de la Tripel Karmeliet) permet de retenir la mousse et ses arômes. Son pied, quant à lui, vous permet de tenir le verre en main sans réchauffer la bière.

Comment sait-on quand une bière est prête ? Une bière passe par 4 à 5 stades. Je goûte le produit à chacune de ces étapes tous les jours à 11 h – les papilles sont plus alertes. Si à une phase on observe une déviance de qualité, nous pouvons encore ajuster le liquide afin de garantir un produit qualitatif à tous les consommateurs.

Pouvez-vous nous en dire plus sur l'histoire de votre bière, la Tripel Karmeliet ? C'est une histoire de famille. La brasserie a été créée en 1791 par Jean-Baptiste Bosteels, avant même la création du royaume de Belgique (1830). Depuis, 7 générations de brasseurs se sont succédé jusqu'à ce qu'Antoine Bosteels, à la fin du 20^e siècle, découvre une recette oubliée de 1679 qui deviendra l'inspiration de la Tripel Karmeliet actuelle.

C'est l'une des rares bières brassées à base de 3 grains. Vous nous en dites plus ? Notre engagement est de créer une bière parfaitement équilibrée. On dit qu'une bière est équilibrée lorsque "l'onctuosité", "l'acidité" et "le caractère" sont parfaitement équilibrés. La Tripel Karmeliet trouve cet équilibre, notamment grâce à l'association de 3 grains : **L'Orge** qui apporte le corps à la bière. **Le Froment** pour l'onctuosité et la fraîcheur. **L'Avoine** pour le caractère. Sans ces 3 grains, la Tripel Karmeliet n'existerait pas.

Si vous deviez qualifier la Tripel Karmeliet ? La Tripel Karmeliet n'est pas une bière brassée en 3 semaines, nous prenons le temps de faire les choses. Le brassin passe plusieurs semaines en cuve, laissant aux saveurs le temps de se développer naturellement et la production finit par une refermentation en bouteille. On a donc un cycle de brassage de 6 à 7 semaines, ce qui est nettement plus long que la majorité des bières présentes sur le marché, reflétant notre savoir-faire traditionnel et notre authenticité.

Nous remercions Hans d'avoir pris le temps de répondre à nos questions. Un échange chaleureux avec un passionné pour nous permettre d'en apprendre plus sur l'univers de la bière.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

COMMUNIQUÉ

Rencontre avec un maître brasseur belge

Depuis 2016, la bière belge est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. Par cet acte, elle est passée du statut de boisson à celui d'institution culturelle.

Avec plus de 1 600 variétés reconnues au niveau mondial et pas moins de 300 brasseries, ce qui a été longtemps perçu comme une simple attraction touristique est désormais un véritable étendard du savoir-faire belge. A tel point que les Maîtres Brasseurs belges sont aujourd'hui des garants de leur culture à l'international et sillonnent le monde pour former, éduquer et partager leur expérience. Dans cette optique, nous avons rencontré Hans Van Remoortere, le maître brasseur de la bière belge Tripel Karmeliet, pour en savoir plus sur la bière et répondre aux questions que l'on se pose tous.

Quelle est l'importance d'un verre lorsque l'on déguste une bière ? On ne servirait pas de champagne dans un verre à eau. Pour la bière, c'est la même chose. Le choix du verre est primordial. La forme d'un verre Tulipe (comme celui de la Tripel Karmeliet) permet de retenir la mousse et ses arômes. Son pied, quant à lui, vous permet de tenir le verre en main sans réchauffer la bière.

Comment sait-on quand une bière est prête ? Une bière passe par 4 à 5 stades. Je goûte le produit à chacune de ces étapes tous les jours à 11 h – les papilles sont plus alertes. Si à une phase on observe une déviance de qualité, nous pouvons encore ajuster le liquide afin de garantir un produit qualitatif à tous les consommateurs.

Pouvez-vous nous en dire plus sur l'histoire de votre bière, la Tripel Karmeliet ? C'est une histoire de famille. La brasserie a été créée en 1791 par Jean-Baptiste Bosteels, avant même la création du royaume de Belgique (1830). Depuis, 7 générations de brasseurs se sont succédé jusqu'à ce qu'Antoine Bosteels, à la fin du 20^e siècle, découvre une recette oubliée de 1679 qui deviendra l'inspiration de la Tripel Karmeliet actuelle.

C'est l'une des rares bières brassées à base de 3 grains. Vous nous en dites plus ? Notre engagement est de créer une bière parfaitement équilibrée. On dit qu'une bière est équilibrée lorsque "l'onctuosité", "l'acidité" et "le caractère" sont parfaitement équilibrés. La Tripel Karmeliet trouve cet équilibre, notamment grâce à l'association de 3 grains : **L'Orge** qui apporte le corps à la bière. **Le Froment** pour l'onctuosité et la fraîcheur. **L'Avoine** pour le caractère. Sans ces 3 grains, la Tripel Karmeliet n'existerait pas.

Si vous deviez qualifier la Tripel Karmeliet ? La Tripel Karmeliet n'est pas une bière brassée en 3 semaines, nous prenons le temps de faire les choses. Le brassin passe plusieurs semaines en cuve, laissant aux saveurs le temps de se développer naturellement et la production finit par une refermentation en bouteille. On a donc un cycle de brassage de 6 à 7 semaines, ce qui est nettement plus long que la majorité des bières présentes sur le marché, reflétant notre savoir-faire traditionnel et notre authenticité.

Nous remercions Hans d'avoir pris le temps de répondre à nos questions. Un échange chaleureux avec un passionné pour nous permettre d'en apprendre plus sur l'univers de la bière.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

AI magazine

AI



Writing prompts on MidJourney for the creation of a magazine with a photoshoot.

CONCEPT:

Fashion magazine with a special photoshoot about 60's fashion. Including 2 ads realised with MidJourney.



LE MAGAZINE QUI REFAIT L'HISTOIRE LA MODE

RUNWAY



RÉVOLUTION 60'S

LA MODE QUI DÉFIAIT LES CONVENTIONS

PIERRE CARDIN
Le Visionnaire
de la Mode Futuriste

ANDRÉ COURRÈGES
L'Architecte
de la Mode Moderne

MARY QUANT
Swinging London :
La Révolution Mode de Mary Quant

ODE AU VERT

Des nuances vibrantes de vert pomme aux teintes profondes de vert émeraude, cette couleur a captivé les créateurs de mode de l'époque. Elle a incarné le fraîcheur de l'optimisme des années 60 et l'engagement pour un monde plus écologique.



DUWIT fasciale d'élite sequa noiam vellat. Plo doluptat quasterio et paurto dendiatur? Iptae consercipit qui lum quam es **DUWIT** sus sum aut es a allis seque tempematur. Aliqua ped mollis neciscant magat eum ante verid, sedere **DUWIT** rehendi molliae mus exerat de dolozarum orepdla sedgialicia valigatam hant et lum **DUWIT** exillat sint. Facca dilla sequa noiam vellat. Plo doluptat quasterio et paurto dendiatur? Iptae consercipit qui lum quam es **DUWIT** sus sum aut es a allis seque tempematur. Aliqua ped mollis neciscant magat eum ante verid, autem **DUWIT** rehendi molliae sus exerat de

the magazine

LES COULFURS POP

L'explosion chromatique dans la mode des années 60

Dans les années 60, une explosion de couleurs vives et audacieuses a envahi la scène de la mode, définissant une ère où l'expression personnelle et la créativité étaient célébrées. Des teintes éclatantes de rouge, jaune, bleu et vert dominaient les collections, incarnant un mouvement de libération visuelle et culturelle.



cosmetics brands

VISUAL IDENTITY



Creation of a variety of logos for cosmetic brands.



logos for skincare products brand



logos for hair products brand



logos for live shopping



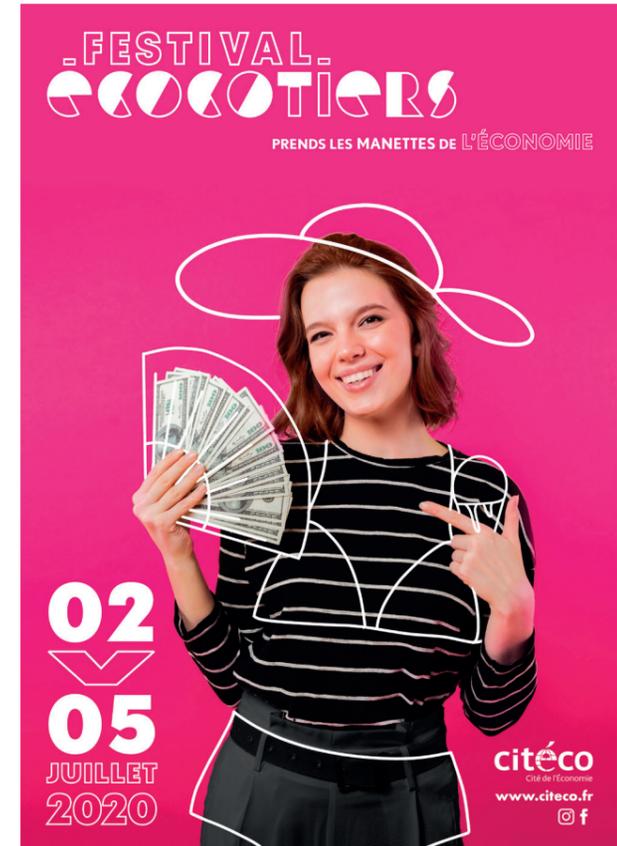
écocotiers

360°

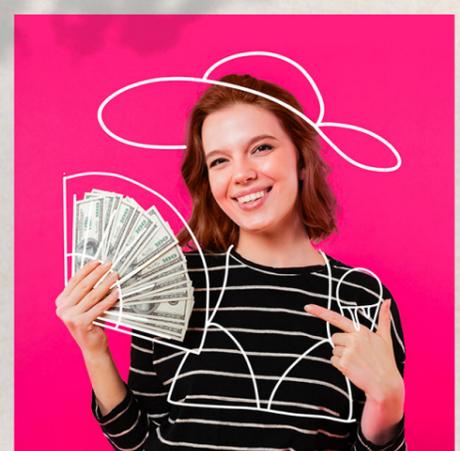
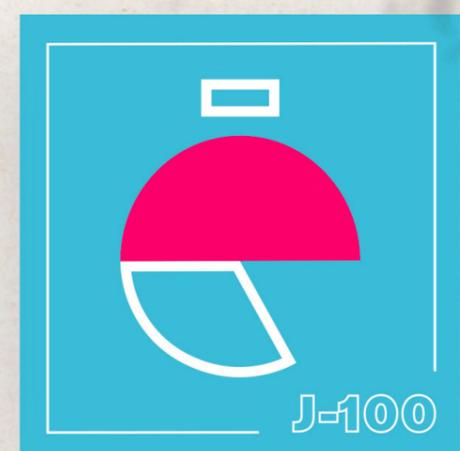


Visual identity creation for the **Écocotiers** festival organised by Cité de l'Économie, Paris.

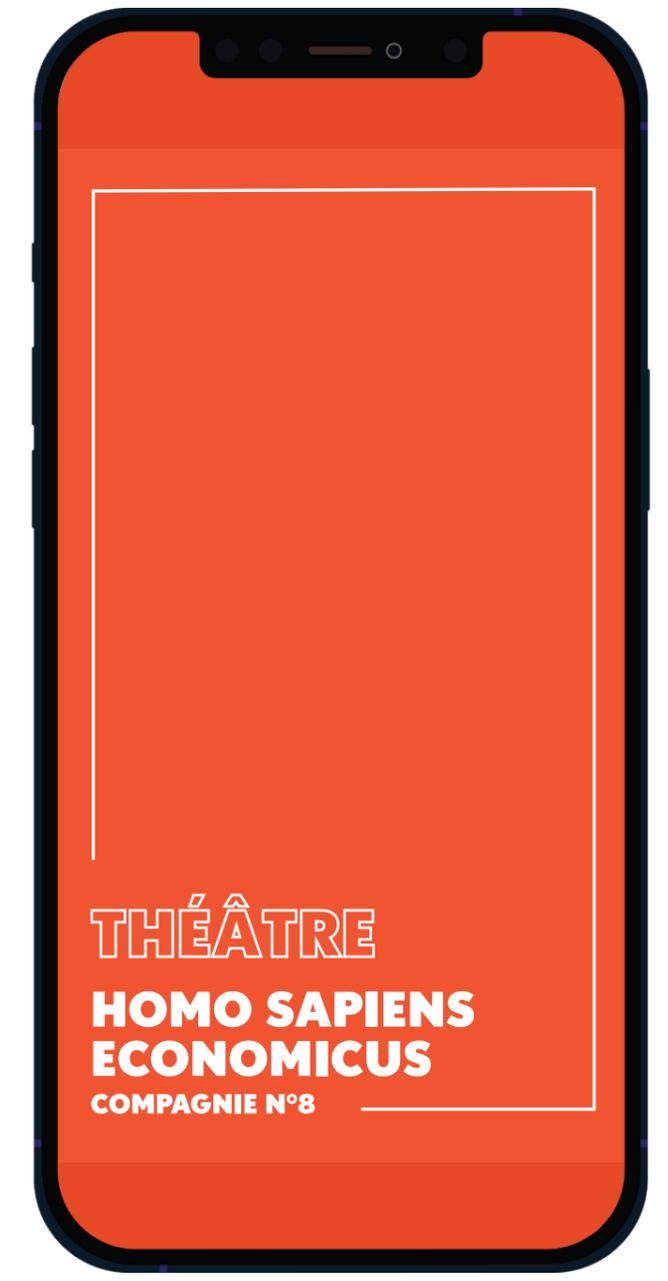
.FESTIVAL.
ÉCOCOTIERS



stories animées



feed instagram



vogio

360°



Designing a mobile application with a focus on user experience.

CONCEPT:

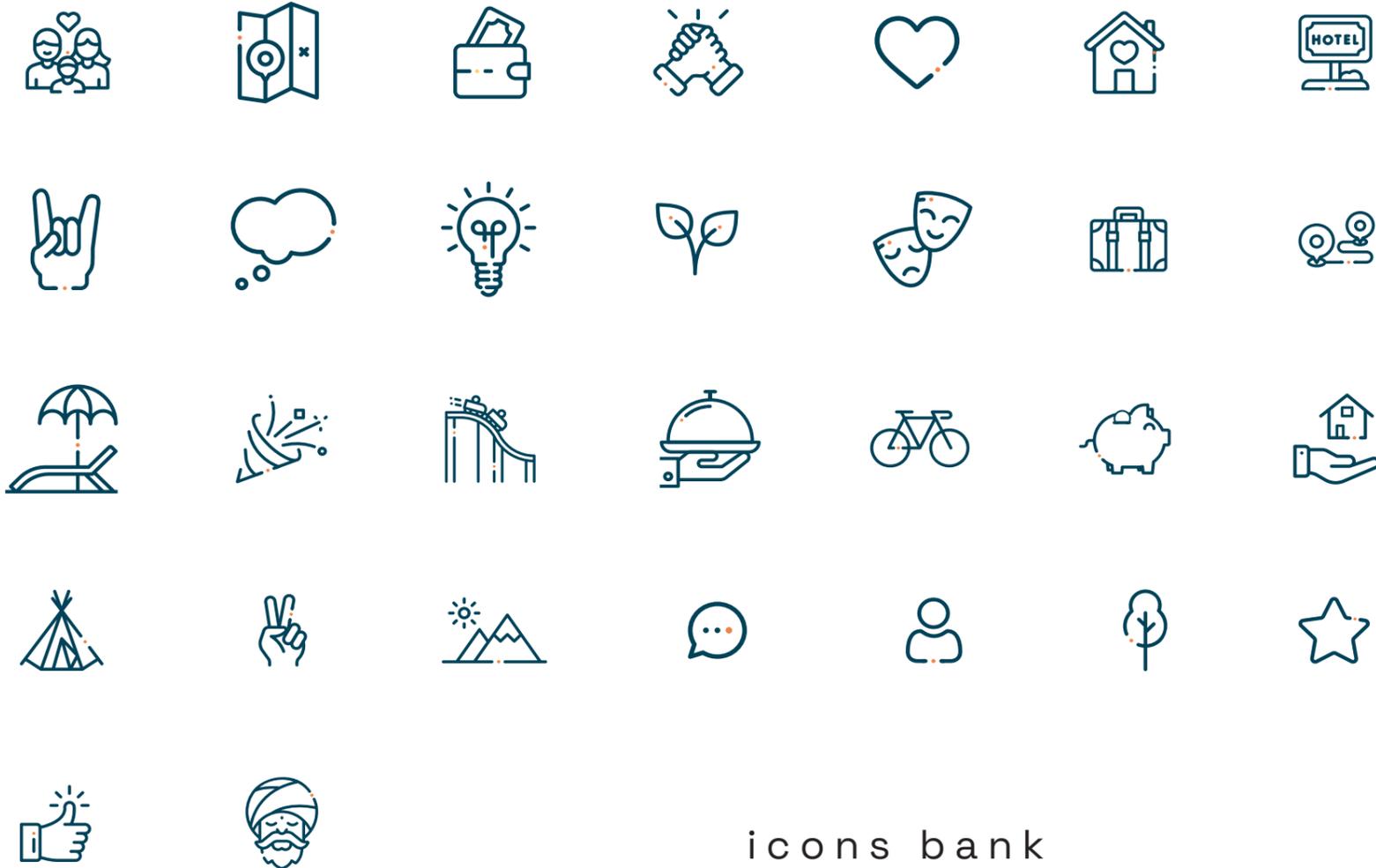
Customise your 100% ecological journey.

vogio.

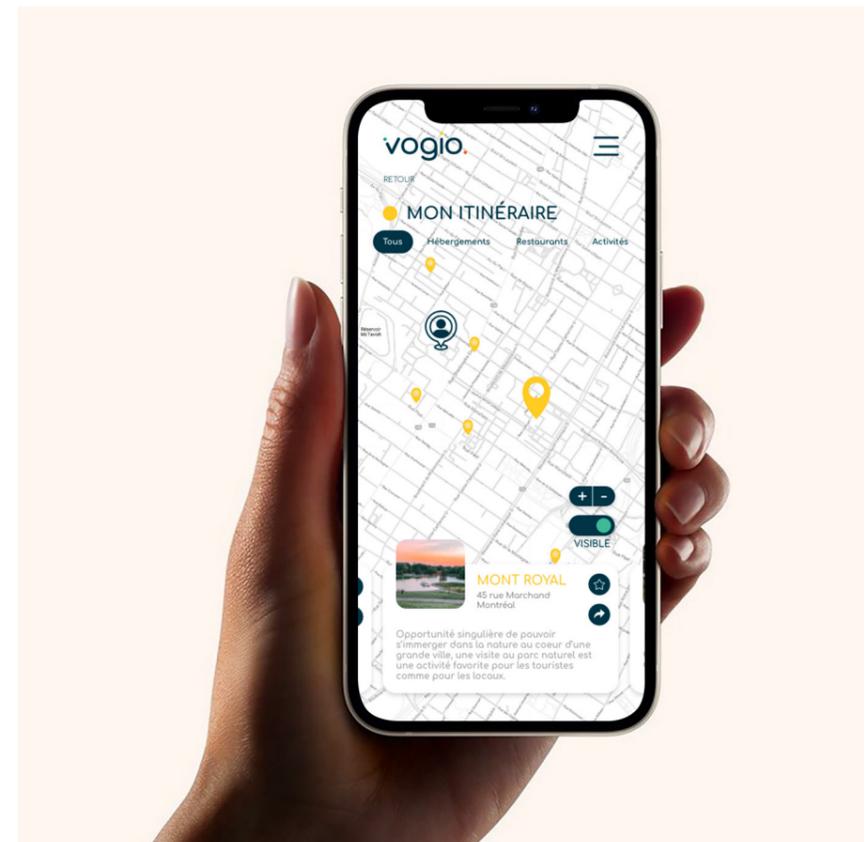
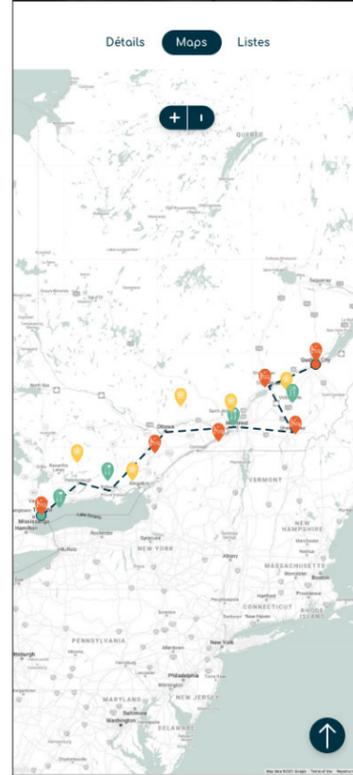
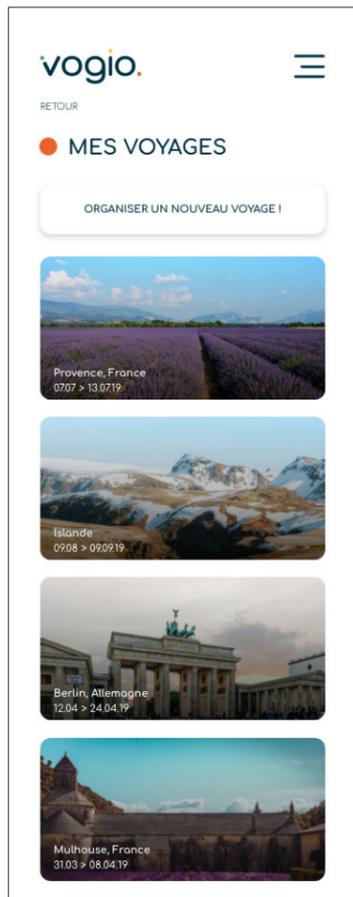
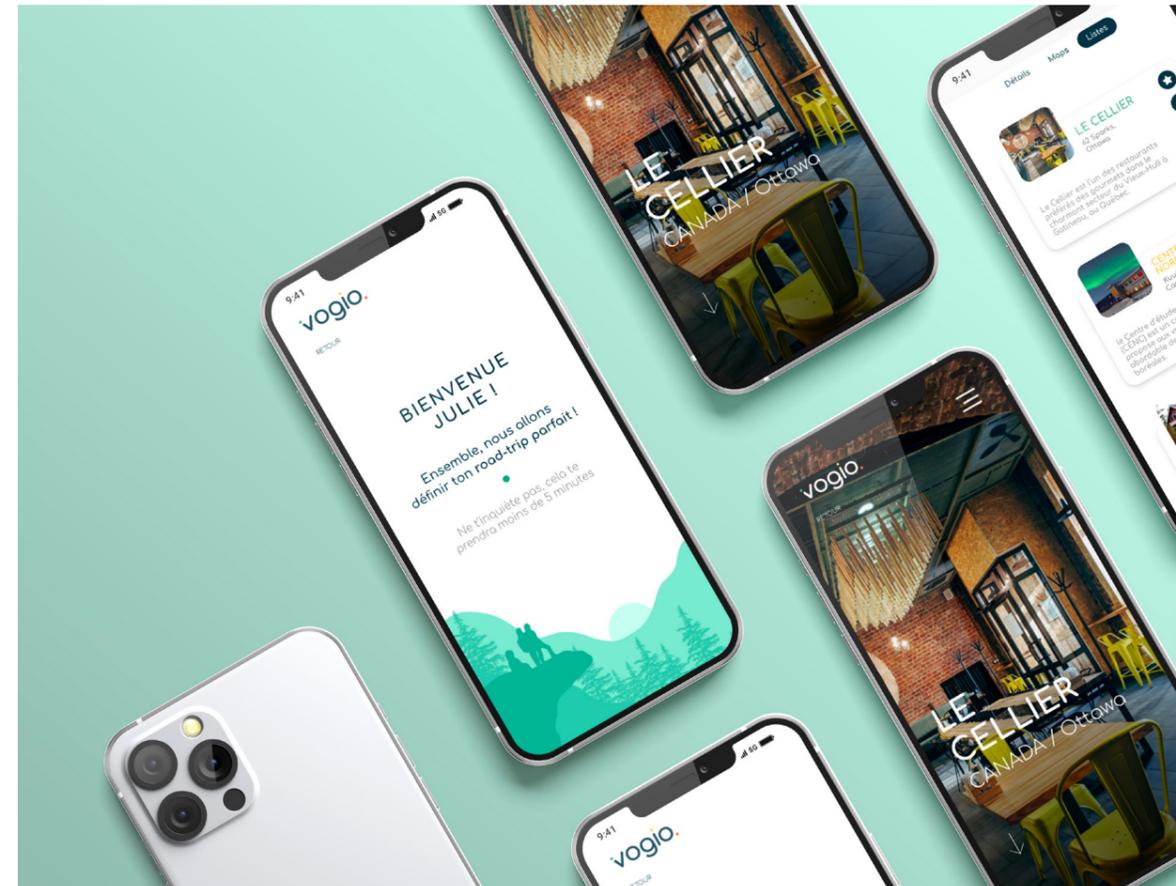
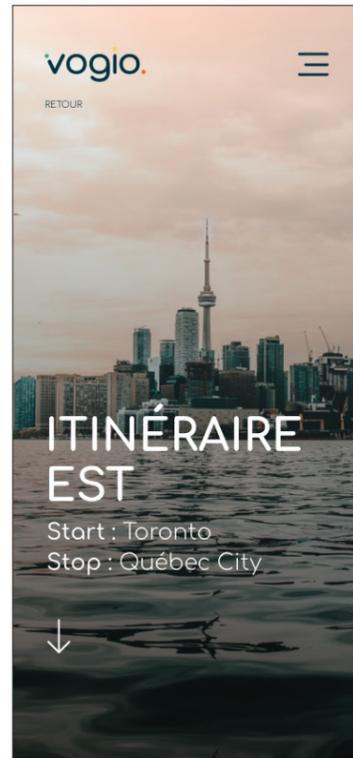
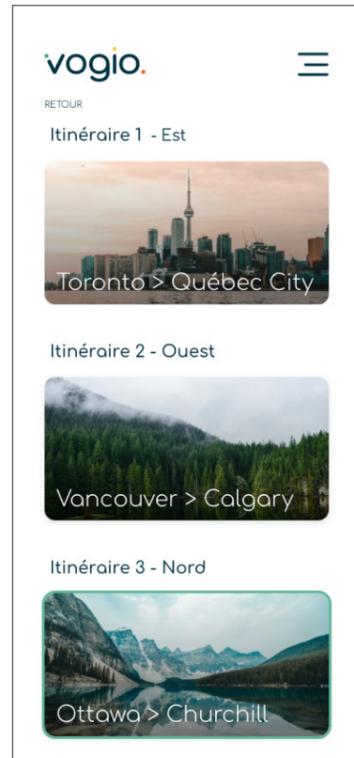


logo

isotype application



icons bank



movie flow

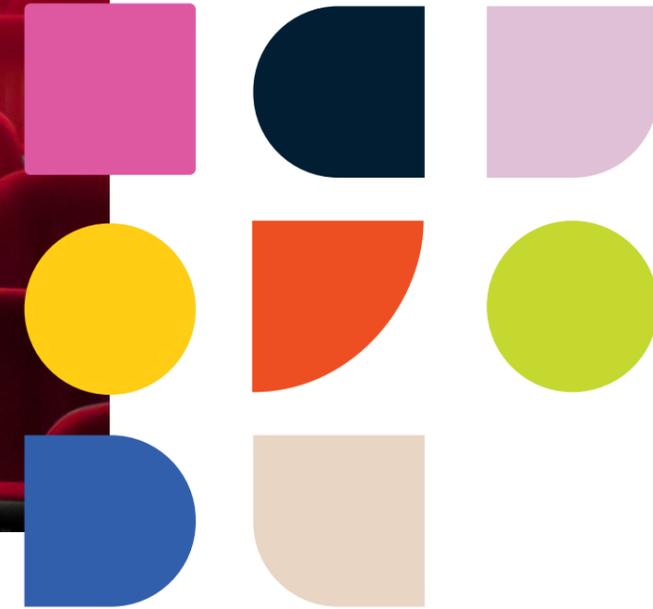
360°

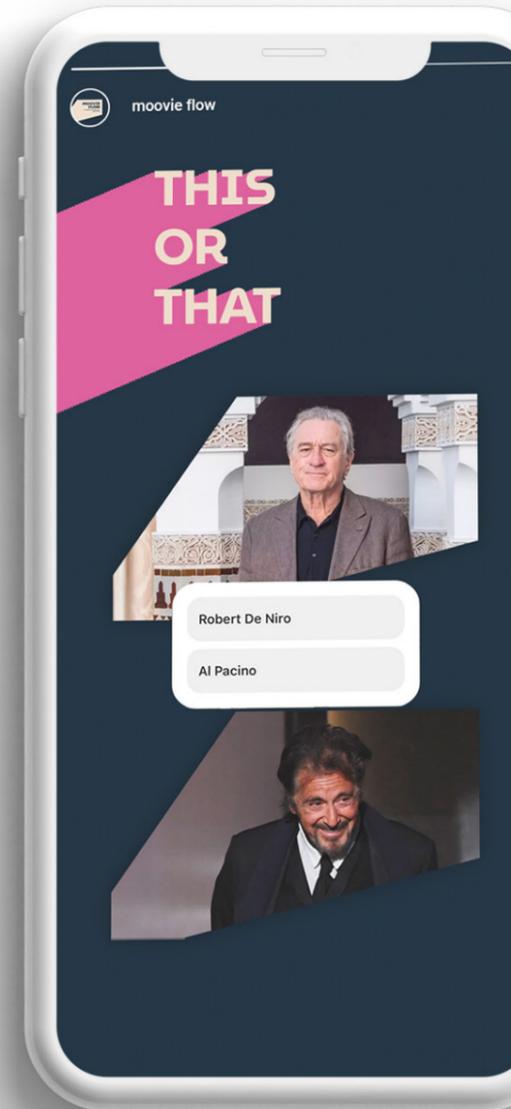
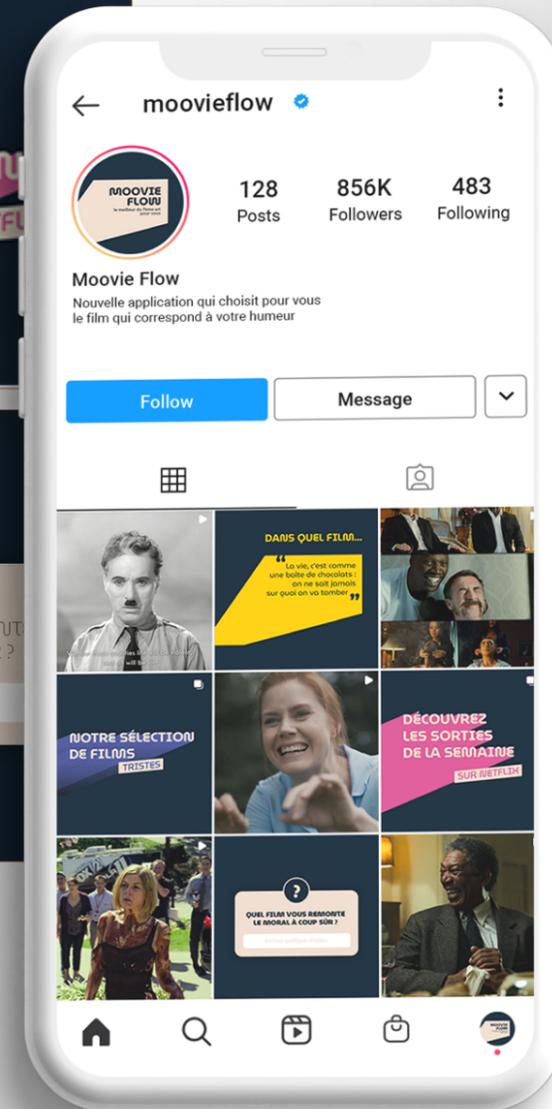
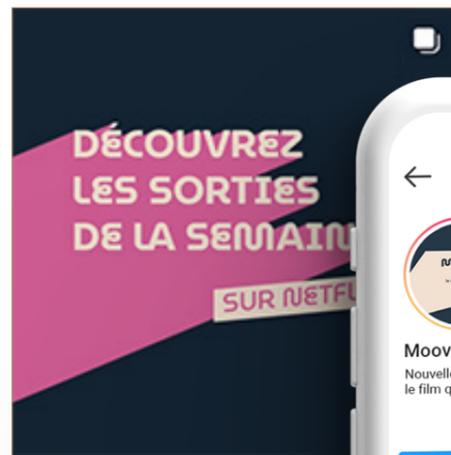


FINAL PROJECT:

Design of an application based on cinema and emotions.

UX/UI design and artistic direction for application and social media communication.





open to the beautiful

360°

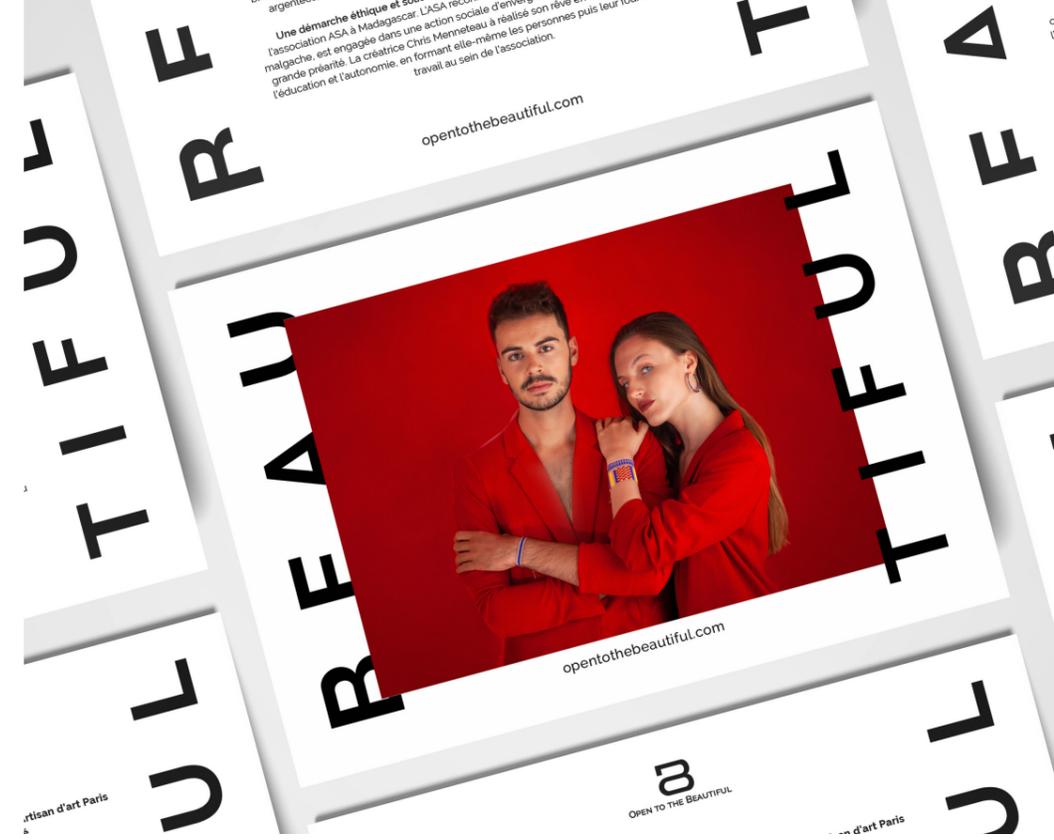


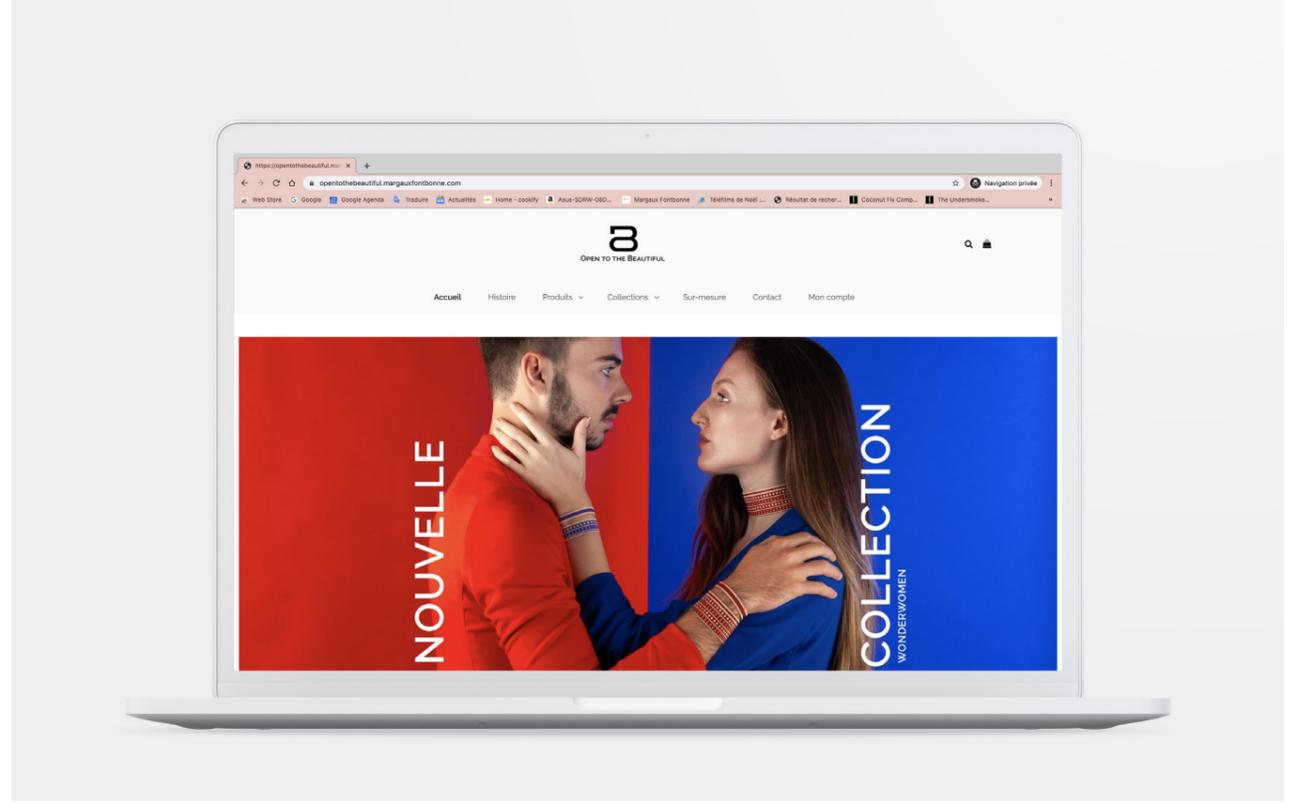
Create visual identity for jewellery brand: **Open to the Beautiful.**

Launch campaign creation.

B

OPEN TO THE BEAUTIFUL





opentothbeautiful.margauxfontbonne.com



portfolio.

graphic design - art direction

contact

LinkedIn : [Margaux Fontbonne](#)
margauxfontbonne.com

margaux.fontbonne@gmail.com
(+33) 6 40 42 71 15



Margaux Fontbonne