

dorian-
gabriel
.com

design graphic

06.15.73.80.93 //////////////////////////////////////

3bis rue de Picardie, 94100 St Maur //////////////////////////////////

dorian.de-rosa@orange.fr //////////////////////////////////////

EXTRAIT DE BOOK

// design graphic identité de marque //////////////



Fresh Cup of Law

A LEGAL BREAKFAST

Date
January 20th, 2019 from 8:30 to 10:30 am

The seminar
Breakfast / Presentation / Q&A

Venue
Advantage Austria - Africa Expressway
Golgasht Street No. 20 - Tehran

Topic
DOING BUSINESS WITH IRAN
Envisioned trends and challenges
for 2019 in the context of sanctions

Will you join?
RSVP
r.guyot@caa-avocats.com
f.khaksar@caa-avocats.com

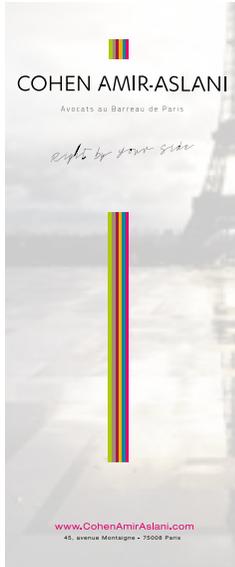
 COHEN AMIR-ASLANI

Kindly hosted by 



COHEN AMIR-ASLANI

Right by your side

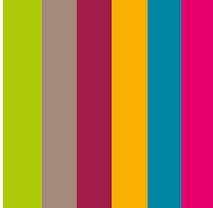



COHEN AMIR-ASLANI
Avocats ou Barreau de Paris

Right by your side

www.CohenAmirAslani.com
45, avenue Montaigne - 75008 Paris

 COHEN AMIR-ASLANI


COHEN AMIR-ASLANI

mavrommátis

PARIS

monochrome noir

mavrommátis
PARIS

monochrome 48C

mavrommátis
PARIS

monochrome blanc

mavrommátis
PARIS

monochrome noir
avec emblème 124C

mavrommátis
PARIS


monochrome 48C
avec emblème 124C

mavrommátis
PARIS


monochrome blanc
avec emblème 124C

mavrommátis
PARIS




Taille minimum du logotype
20 mm de largeur

nom du fichier : Logo Mavrommatis BI_448_124.ai



Pantone 448 C ou 4485C si pelliculage
CMJN 65/58/100/35
RVB 84/78/30
#544E1E

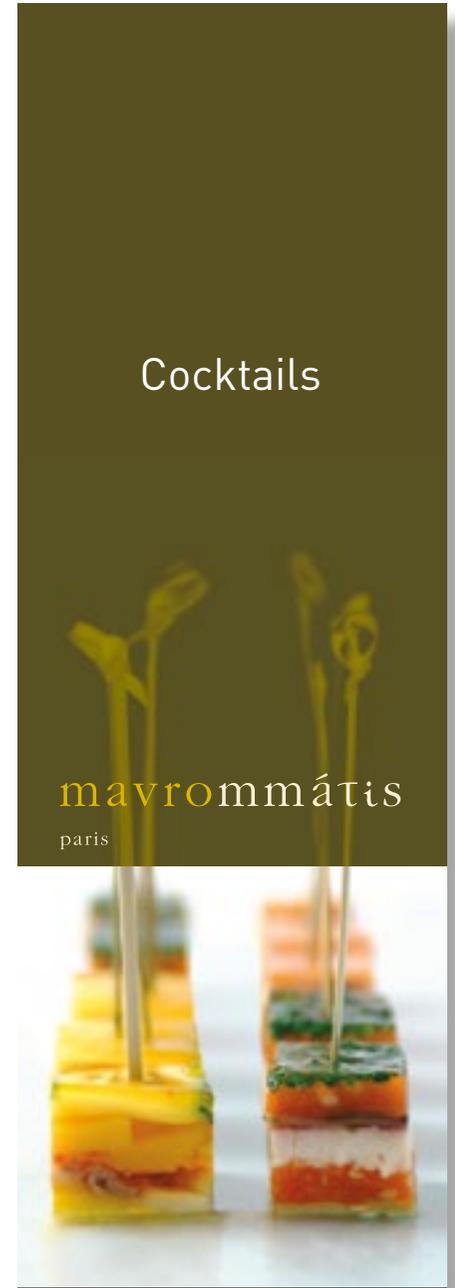
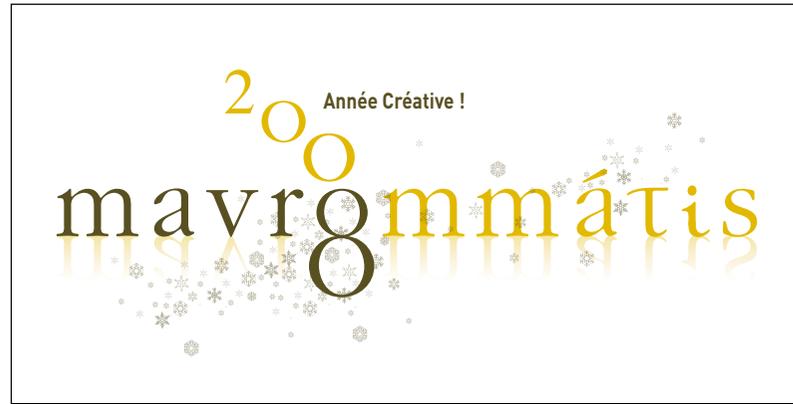


Pantone 124C
CMJN 7/36/100/1
RVB 236/170/0
#ecaa00



FACADE CAVE PAUL DOUMER
Pantone 7771 C
RAL 6014 olive jaune pour l'architecture intérieure

// design graphic identité visuelle // univers de marque





VIN DE FRANCE

RED WINE

Smooth & Fruity

LE CIRQUE
Classique

SHIRAZ
GRENACHE



Pull perforated circle on side of bag from top and tear circle of LHD remaining flap.
Éloigner l'ongle.
Soulever la poignée.
Détacher l'épave circulaire.



Pull open over Crown flap, finish around base of spout.
Déplier le rebord.



Tear off safety ring.
Arracher la collerette d'invulnérabilité en tirant sur la languette.



To serve wine, pull up the spout on the side of spout.
Pour faire couler le vin, tirez les deux ailettes vers le haut.

LE CIRQUE

Classique



MIS EN BOUTEILLE PAR GABRIEL MEFFRE,
NÉgociant-Éleveur à F84049 - FRANCE

PRODUIT DE FRANCE

3 L = 4 = 24

VIN DE FRANCE

RED WINE

Smooth & Fruity

LE CIRQUE
Classique

SHIRAZ
GRENACHE



9 550000 024214 4

DO NOT OPEN THIS SIDE
NE PAS OUVRIr CE CÔTÉ



PRODUIT DE FRANCE
VIN ROUGE
PRODUCT OF FRANCE
RED WINE

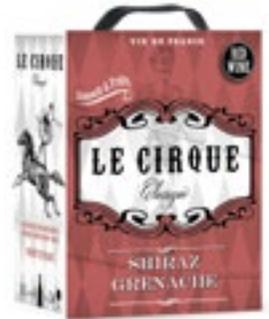
3 Litres

CONDITIONNE PAR EMB 34268C POUR GABRIEL MEFFRE, NÉgociant-Éleveur à GIGONDAS (VSE) FRANCE



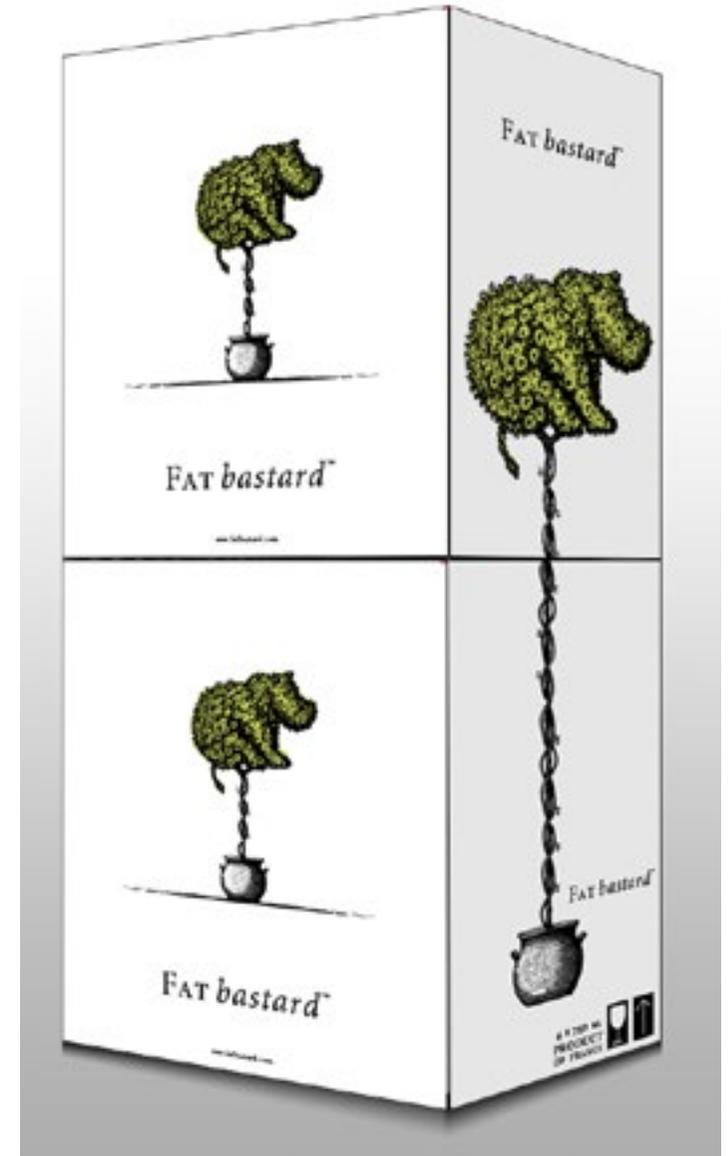
3 Litres

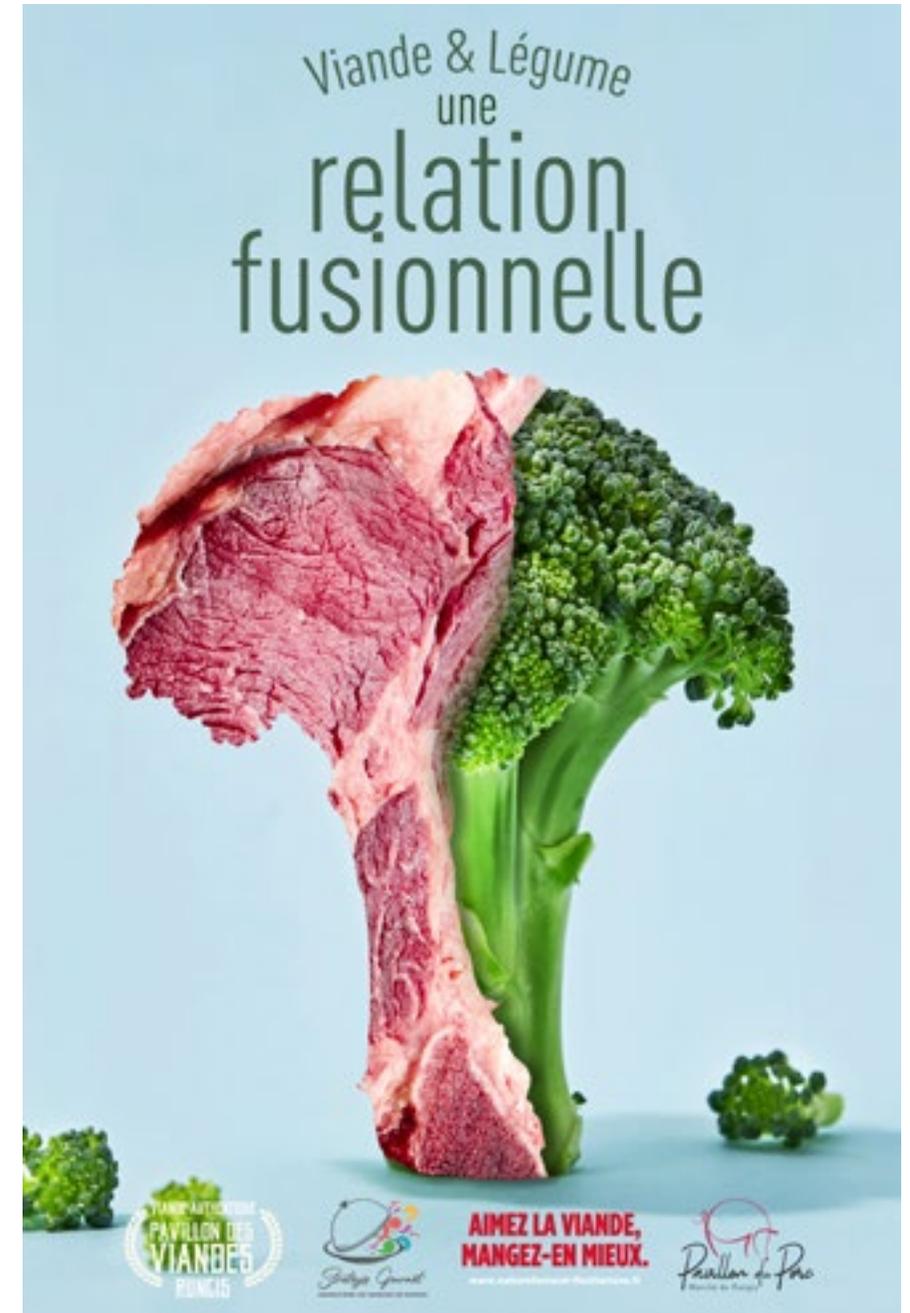
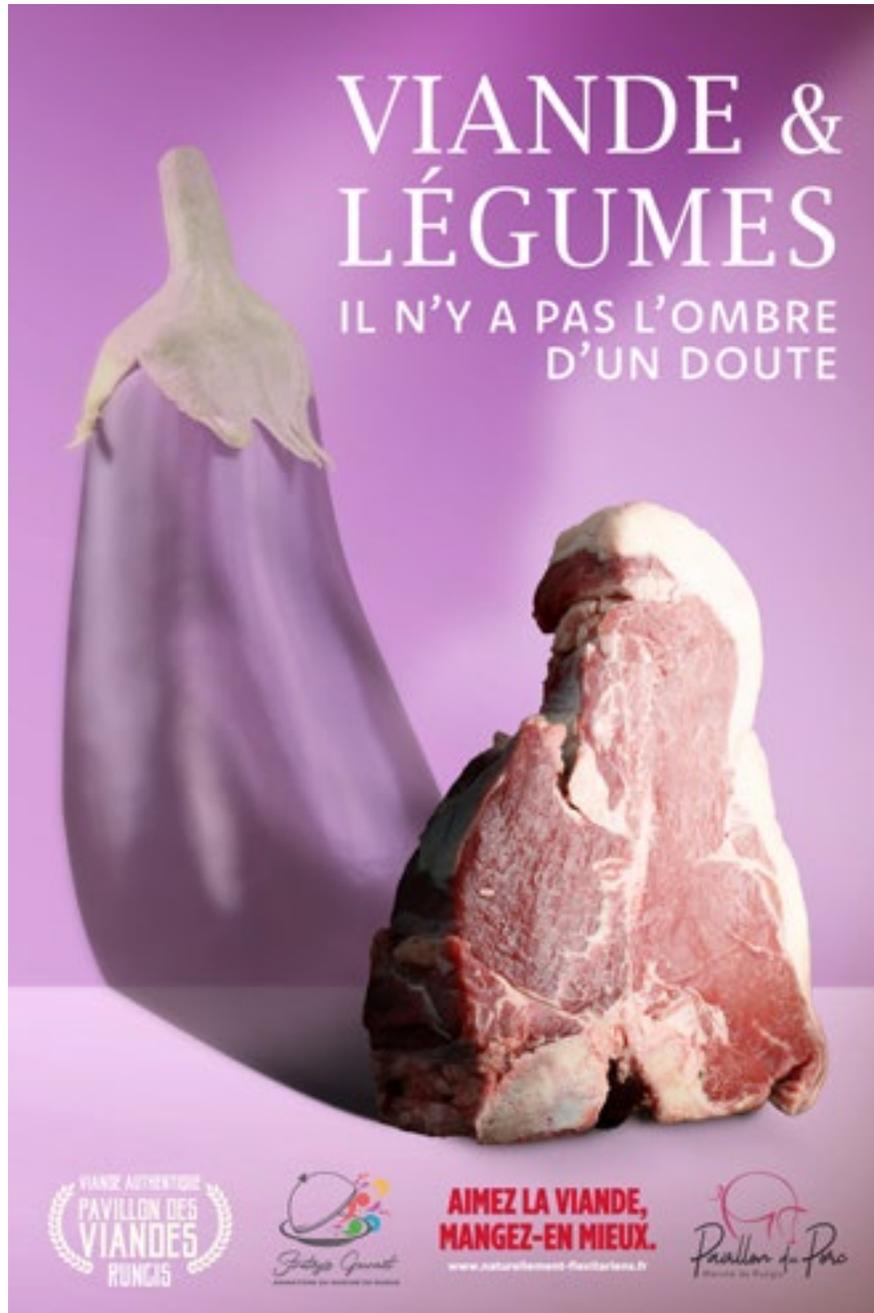
This packaging protects the wine from air and light.
Cet emballage protège le vin de l'air et de la lumière.



// design graphic identité de marque // Vins, Bières & Spiritueux

FAT *bastard*TM





// design graphic event //////////////// Marché de Rungis / Octobre Rose / Visuels clés



l'Atelier DU POISSON

N°04

LE MAGAZINE
DES RECETTES
DE LA MER
DEC 2014

l'Huître

La perle des océans



11 recettes inédites
pour vos fêtes

Destination Marennes-Oléron

Avec Grégory
Coutanceau,
La Rochelle

Édito

N°04

LE MAGAZINE
DES RECETTES
DE LA MER
DEC 2014

Nous voilà déjà en décembre, nous nous approchons à grand pas des fêtes de fin d'année : Saint Nicolas, Patron des écoliers et son abominable Père Fouettard ; Noël et son sapin traditionnel brillant de mille éclats et, caché sous sa verdure, les cadeaux que le Père Noël a apporté en toute discrétion, et naturellement la Saint-Sylvestre qui termine l'année et annonce le début de l'autre avec un bon vin chaud à la cannelle.

Vos commerçants de proximité se préparent pour vous apporter tout leur savoir-faire et leurs compétences afin de vous présenter le meilleur pour régaler la maisonnée. Profitez de ces moments attendus pour vous détecter des fruits de mers que les poissonniers détaillants se feront un plaisir et un devoir de vous concocter, parmi toutes ces délicatesses et vos plats désirés.

Bon appétit et joyeuses fêtes de fin d'année !
Très cordialement,

Pierre Jessel, président de la Confédération Nationale des Pêcheurs-Ecaillers de France

L'Atelier du Poisson - Éditeur : ANPEE.
Rédaction Conception : Pierre-Emmanuel Roubaud / 06 01 50 20 58 - François Chenu (rédacteur en chef et responsable) Christine Achard (collaboration des recettes et photos)
Dorian-Gabriel de Rosa (graphisme), Jérôme Royer (coordination et communication). Autres Visuels, droits réservés : Groupement Qualité Huîtres Marennes-Oléron - France.

Sommaire

P4 à 7
4 recettes d'huîtres pour les fêtes
Huîtres chaudes à la crème de champagne, beignets d'huîtres à la normande, huîtres au cidre et huîtres à la vapeur.

P8 à 11
Destination Marennes-Oléron
Balade iodée entre terre et mer,
à la découverte des huîtres label rouge

P12 et 13
Recette de chef
A la table de Grégory Coutanceau, Maître restaurateur à la Rochelle. Huîtres Marennes-Oléron farcies aux noisettes, giroles et cognac



P14 à 20
Décembre, c'est aussi la saison de...
6 autres poissons et 6 autres recettes de fêtes.
Gravlax de saumon maison, Lotte à l'armoricaine, crevettes fumées au thé, Saint-Pierre grillé à l'orange, spirali au palourdes merlu au vin.

P21 Nutrition. Nos 6 poissons de l'hiver

P22 Poisson durable
L'huître, perle des océans

P23 Accords Poissons & Vins
Les bons conseils de notre sommelier.

P24 à 27 Formation
Le nouveau compte
individuel de formation



3

l'Atelier DU POISSON

N°05

LE MAGAZINE
DES RECETTES
DE LA MER

Osez le congre !

Cap sur la Méditerranée
11 recettes inédites
pour cet été

Gui Gedda
le pape de la
cuisine provençale



l'Atelier DU POISSON

N°06

LE MAGAZINE
DES RECETTES
DE LA MER

Haddock Un sacré caractère !

Destination Boulogne-sur-Mer
10 recettes inédites

+ 2 recettes de
Patrice Baude
poissonnier restaurateur



l'Atelier DU POISSON

N°07

LE MAGAZINE
DES RECETTES
DE LA MER

Lotte Elle a la cote !

Destination Marseille
10 recettes inédites

+ 2 recettes de
Céline Bonnieu
La Boîte à Sardine



l'Atelier DU POISSON

N°03

LE MAGAZINE
DES RECETTES
DE LA MER
NOV 2014

Saint-Jacques la coquille reine

11 recettes inédites
pour l'automne

Destination Dieppe

Xavier
Henrich,
Le Bistrot
du Pollet



GABRIEL

RENCONTRE AVEC GABRIEL



**CABERNET SAUVIGNON
- GRENACHE ROUGE
NAY - GROS MANSENG
VIGNON - MUSCAT
- GRENACHE ROSÉ**

La France offre une liberté de sélection de cépages et à la qualité irréprochable et d'innover dans nos vignes à des cépages atypiques, spécialement sélectionnés pour leurs arômes particulièrement expressifs. Ils séduisent les amateurs de vins de plaisir, accessibles et novateurs.

1936
La Création de la Maison

1948
L'essor de la Maison

Depuis 1936, Gabriel vient en aide à Juliette, sa jeune femme, empruntée à l'instar de son père, à l'identité mécanique. Et l'histoire commence...

1926 - Le cream de la maison : Depuis quelques années déjà, Gabriel acquiert des vignes en Vallée du Rhône et en Provence et décide alors de fonder sa propre Maison.

1950 - L'essor de la Maison : Passionné, acharné et persévérant, Gabriel réussit à faire découvrir ses vins et sa Maison d'abord en France puis dans le reste du monde.

Maison Gabriel Maffra - Le Village - 04190 Gignac - France
Export Department - Tel : +33 4 90 12 22 33 | Fax : +33 4 90 12 22 39
www.gabrielmaffra.com | info@maffra.com

GABRIEL

CHARDONNAY-GROS MANSENG



1936
Création de l'entreprise

1929
La rencontre

GABRIEL
MERLOT-CARIGNAN

DEPUIS 1936

// design graphic boutique & stand // La Halle des Saveurs, Mafana



