



# anne-charlotte thibault

designer graphique

thibaultcharlotte@me.com

514 206 4146

Le domaine des arts appliqués m'a toujours fasciné, design d'objets, design d'espace et design graphique. C'est durant mon parcours en architecture que j'ai réalisé comment la présentation et l'esthétique de mes projets prenait une grande place. J'ai donc fait le saut en graphisme au Collège Salette, une formation qui allie la technique et la conception. De plus, durant les deux dernières années, j'ai acquis plusieurs compétences en création de contenu, en gestion de projet et en logistique.



## Formations académiques

### Études secondaires

Volet international  
École secondaire De Mortagne

### Architecture / 2016-2018

Formation collégiale  
Cégep Lévis-Lauzon

### Design graphique / 2018-2019

Formation collégiale  
Collège Salette

## Expériences professionnelles

### Cossette - Le Septième / 2020

Stage en infographie

### Pigiste / 2020 à aujourd'hui

Graphiste (création de logo - visuel  
publicitaire - présentation client -  
mise en page)

### Bien Aller / 2020-21

Graphiste - Directrice artistique -  
Chargée de projet - Directrice générale

### Le Grand Défi Pierre Lavoie / juillet à novembre 2021

Coordonnatrice - équipe logistique La Grande marche

## Logiciels

- Suite Microsoft
- Suite Adobe
- Suite Google



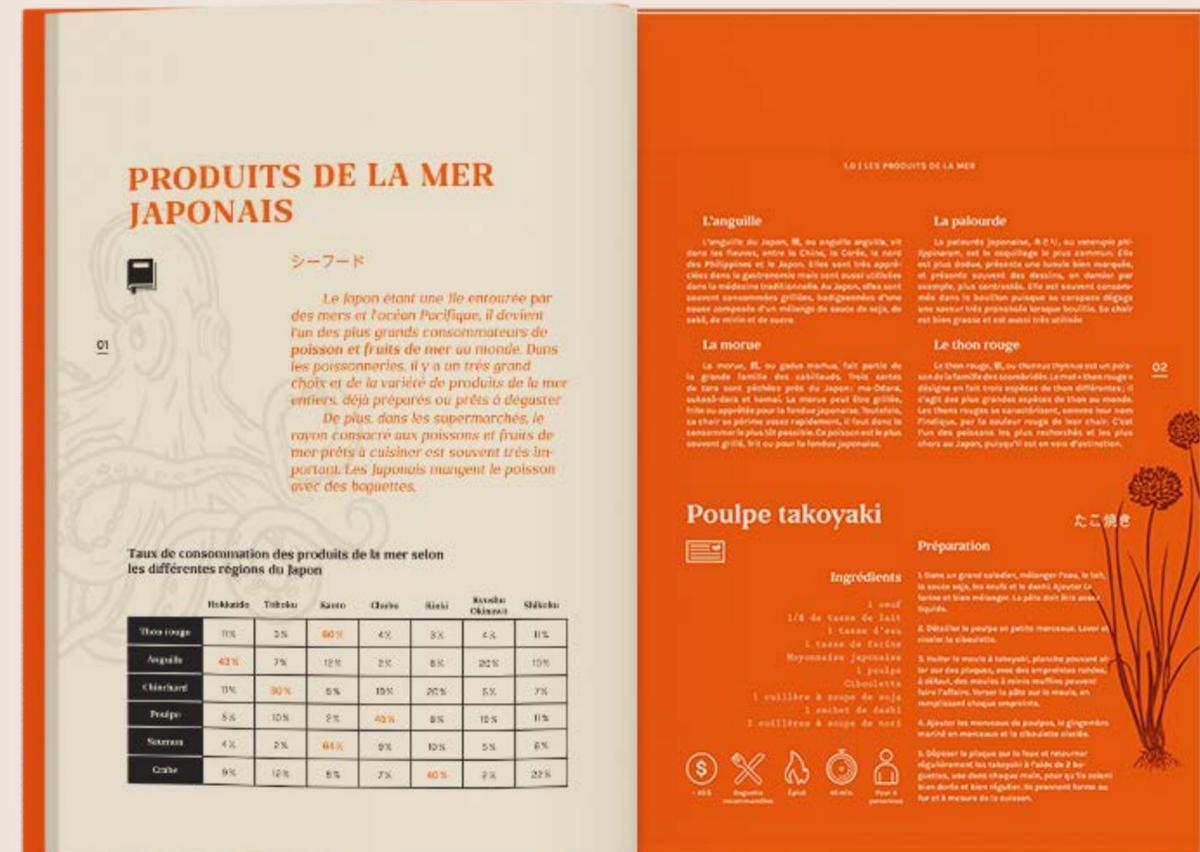
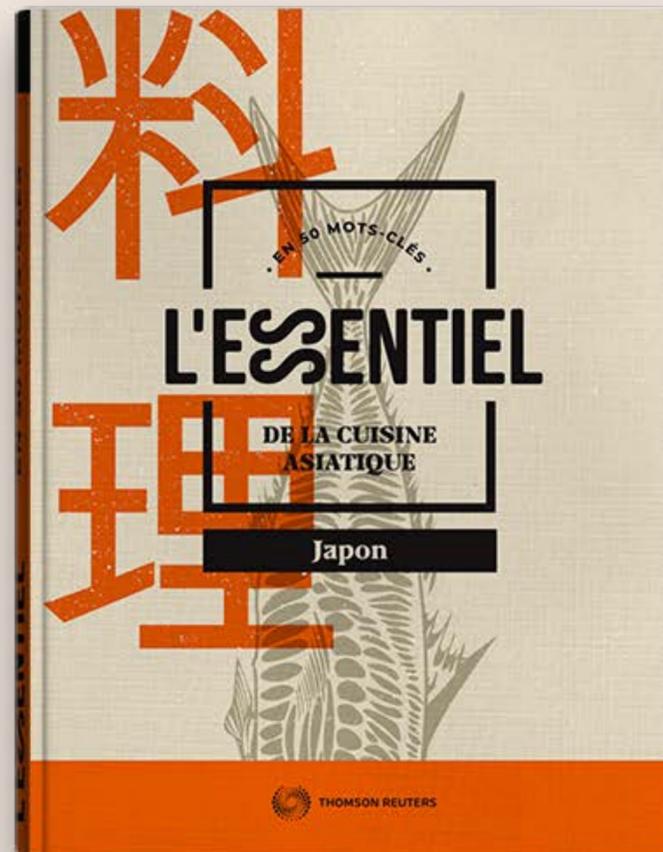


# mise en page

l'essentiel de la cuisine asiatique  
création du logo et de la mise en page



encore plus!



## PRODUITS DE LA MER JAPONAIS

### シーフード

Le Japon étant une île entourée par des mers et l'océan Pacifique, il devient l'un des plus grands consommateurs de poisson et fruits de mer au monde. Dans les poissonneries, il y a un très grand choix et de la variété de produits de la mer entiers, déjà préparés ou prêts à déguster. De plus, dans les supermarchés, le rayon consacré aux poissons et fruits de mer prêts à cuisiner est souvent très important. Les Japonais mangent le poisson avec des baguettes.

Taux de consommation des produits de la mer selon les différentes régions du Japon

	Hokkaido	Tohoku	Kanto	Chubu	Kinki	Kyushu (Kansai)	Shikoku
Thon rouge	11%	5%	80%	4%	5%	4%	11%
Anguille	43%	7%	12%	2%	8%	20%	10%
Châbord	10%	80%	5%	15%	20%	5%	7%
Proche	5%	10%	2%	40%	5%	10%	11%
Merlu	4%	2%	64%	0%	10%	5%	6%
Crabe	9%	12%	5%	7%	40%	0%	22%

## LES PRODUITS DE LA MER

### L'anguille

L'anguille du Japon, *U. japonica*, vit dans les fleuves, entre la Chine, la Corée, le nord des Philippines et le Japon. Elle est très appréciée dans la gastronomie mais est aussi utilisée dans la médecine traditionnelle. Au Japon, elles sont souvent consommées grillées, bouillies, ou avec une sauce composée d'un mélange de sauce de soja, de saké, de miel et de sucre.

### La palourde

La palourde japonaise, *R. c. n.*, ou *serpente japonaise*, est le mollusque le plus commun. Elle est plus douce, présente une texture bien marquée et présente souvent des dessins, en damier par exemple, plus contrastés. Elle est souvent consommée dans le bouillon japonais ou sa soupe déglacée avec souvent très peu de sauce. La chair est bien grasse et est aussi très utilisée.

### Le morue

Le morue, *B. glaucus*, fait partie de la grande famille des cabillauds. Tous les types de "sea food" pêchés près du Japon: ma-ohara, sukandara et kama. Le morue peut être grillé, frit ou appretié pour la friture japonaise. Traditionnellement, on le fait en petites portions rapidement, il faut donc le consommer le plus tôt possible. Ce poisson est le plus souvent grillé, frit ou pour la friture japonaise.

### Le thon rouge

Le thon rouge, *B. orientalis*, est un poisson de la famille des scombridae. Le thon rouge est abondant en fait dans les eaux de l'océan Pacifique. Il s'agit des plus grandes espèces de thon au monde. Les thons rouges se caractérisent, comme leur nom l'indique, par la couleur rouge de leur chair. C'est l'un des poissons les plus recherchés et les plus chers au Japon, puisqu'il est en voie d'extinction.

## Poulpe takoyaki

たこ焼き



### Préparation

1. Dans un grand saladier, mélanger l'eau, le lait, la sauce soja, les œufs et le dashi. Ajouter le farine et bien mélanger. Le pâte doit être assez épaisse.
2. Détailler le poulpe en petits morceaux. Laver et essorer le poulpe.
3. Mettre le moule à takoyaki, glissez-y le poulpe sur des plaques, avec des empreintes rondes. À défaut, des moules à mini-muffins peuvent faire l'affaire. Remplir le pâte par le moule, en remplissant chaque empreinte.
4. Ajouter les morceaux de poulpe, le gingembre mariné en morceaux et le ciboulette haché.
5. Déposer le plateau sur la base et retourner régulièrement les takoyaki à l'aide de 2 baguettes, une dans chaque main, pour qu'ils soient bien dorés et bien rigides. Ils peuvent tenir sur leur et à mesure de la cuisson.

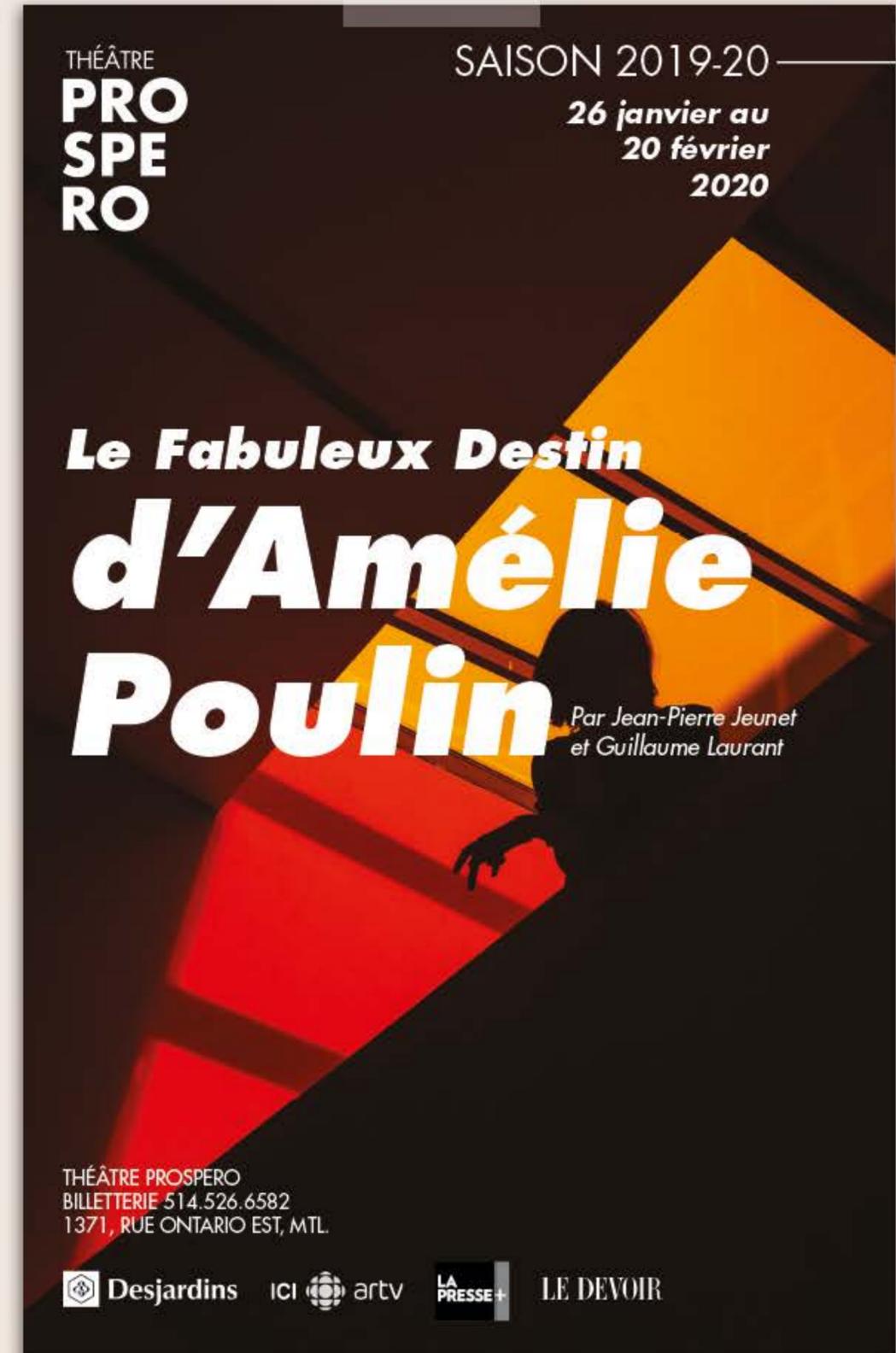






affiche

théâtre prospero  
création d'une affiche  
et d'un feuillet



# affiche

absolut vodka

création d'une publicité  
pour un magazine

Ps

In



**ABSOLUT DINETTE.**

Dinette Magazine est le produit d'un couple québécois riant et en vodka  
des découvertes culinaires, des rencontres, des échanges et escapades par le biais d'illustrations ou de photos.  
«Les couleurs vives et pastel sont à l'honneur; comme des coups de pinces sur un canevas blanc, elles prennent vie sur nos pages.»



# papeterie

## l'atelier, santé mentale et métiers d'art

création de la nouvelle identité visuelle

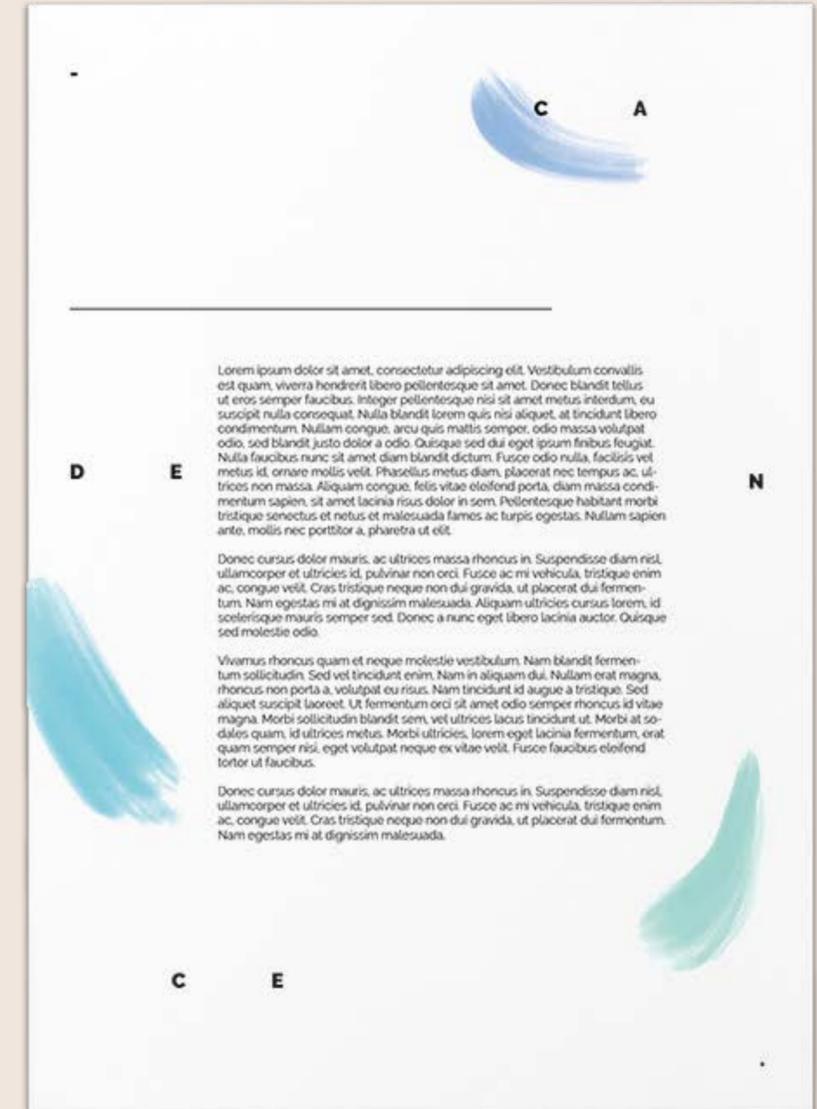
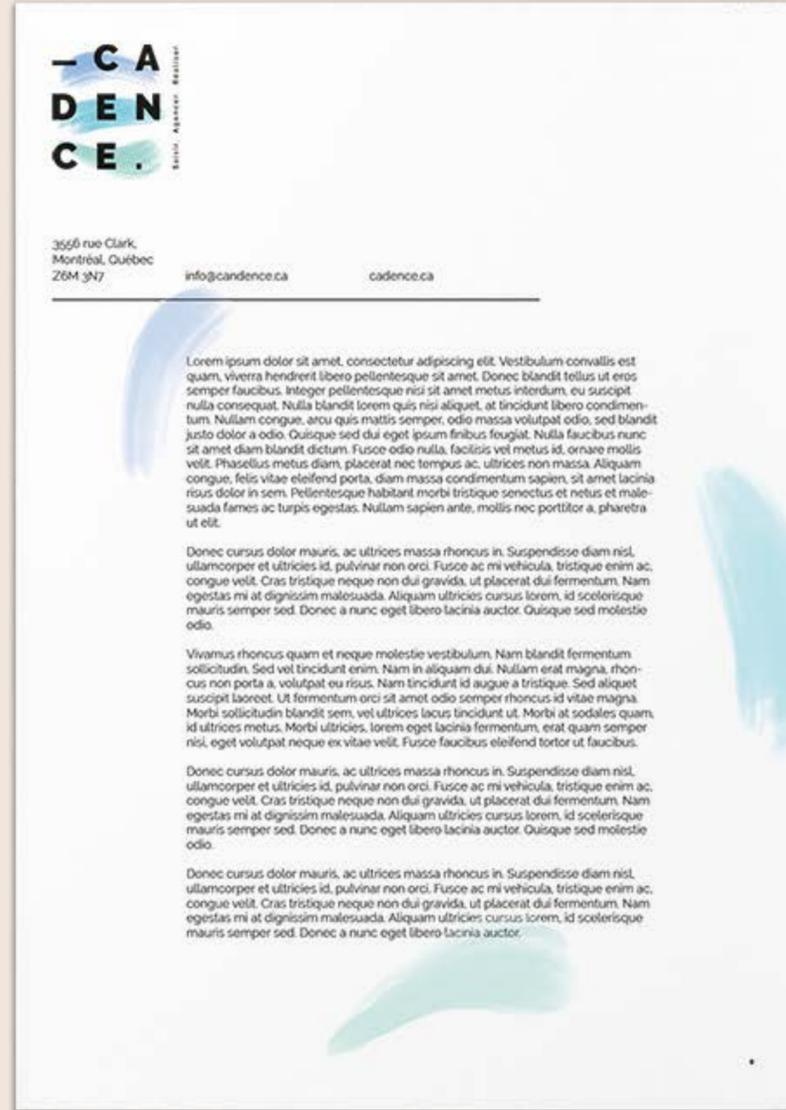




# papeterie

## cadence

### création du logo et la papeterie





logo

les délivrés  
création du logo





# packaging

album thématique  
création de la couverture

Ai





# direction artistique

Bien Aller



**Merci**





## SURFBOARDING FEMME

Différents modèles de planches de surf adaptés aux besoins spécifiques de chacun et aux conditions hivernales.



COUP DE CŒUR

MYSTERY SURFBOARD



Des prouesses scientifiques entre les mains de savants fous nous donne la planche Burton la plus légère à ce jour.

En combinant un mystérieux cocktail de carbone et de conception de l'ère spatiale, le dernier né du centre de prototypage Craig a bénéficié de trois ans d'ajustements et d'essais technologiques intégrés en son sein. Des ingrédients de haute technologie micro adaptés et une matrice de matériaux précise parvient à accroître la vitesse, à ajouter de l'amplitude et à réduire la fatigue pour une planche tellement légère qu'elle lévite littéralement le long des pistes.

### Spécifications techniques :

**BEND :** Camber  
**SHAPE :** Shape directionnel  
**FLEX :** Flex Twin  
**CORE :** Noyau Ultrafly ECG™ Multizone  
**BASE :** Semelle Methlon  
**FIBERGLASS :** Fibre Mystery  
**SIDEWALLS :** Carres Frostbite en inox NEW Dual Guard Rails.

## BACKYARD PROJECT STREET SWEEPER SURFBOARD

La dernière arme de Jeremy Jones au pop engagé et agile pour les offensives urbaines.

Conclusion écrasante de la précision du camber et stabilité ciblée de la Squeezebox Low, la Street Sweeper est à la tête du Département des Parks. Son pop vivant combiné à un flex plus souple entre les pieds la rend extrêmement manœuvrable alors que ses Side Effects donnent à son shape True Twin des sensations plus détendues. Ses carres renforcées feront face à tous les abus. Plus ludique que la Parkitect, cette machine est l'engin idéal pour passer partout en milieu urbain sans laisser aucune trace.

### Spécifications techniques :

**BEND :** Camber  
**SHAPE :** Shape twin  
**FLEX :** Flex Twin  
**CORE :** Noyau Super Fly®, EGD™ Dualzone™  
**BASE :** Moulée  
**FIBERGLASS :** Fibre de verre Triax™  
**SIDEWALLS :** Carres Frostbite



CUSTOM SURFBOARD



Légende depuis deux décennies, c'est la planche à neige la plus fiable de tous les temps. N'importe quel terrain... la Custom est à la hauteur.

Depuis ses humbles débuts, l'innovation définit les séries Burton Custom, plaçant cette planche comme le modèle le plus populaire, le plus versatile et le plus imité. Maintenant, la planche adaptée à toutes les conditions dispose de Carbon Highlights et du Squeezebox pour un gain de poids drastique, un pop plus retentissant et une conduite de luxe pour piloter dans les divers terrains qu'offre la montagne.

### Spécifications techniques :

**BEND :** Camber  
**SHAPE :** Shape directionnel, Largeur au patin progressive  
**FLEX :** Flex Twin  
**CORE :** Noyau Super Fly II™, EGD™ Dualzone™  
**BASE :** WFO moulée  
**FIBERGLASS :** 45° Carbon Highlights  
**SIDEWALLS :** Carres Frostbite



• 50 MOTS-CLÉS •

- Histoire
- Menu typique
- Cuisine traditionnelle
- Mets emblématiques
- Cuisine de rue
- Techniques de cuisine
- Champignons
- Riz, nouilles et pâtes
- Soupes
- Produits de la mer
- Viande
- Légumes
- Salades
- Condiments
- Sauces
- Épices
- Plats d'accompagnement
- Pâtisseries
- Ustensiles
- Boissons
  - Alcool, vin
  - Bière
  - Café
  - Thé
- Cuisine médicinale
- Vaisselle

Cette série d'encyclopédies vous fera découvrir les spécialités culinaires à travers les différents pays d'Asie.

日本 Japon

EN 50 MOTS-CLÉS

L'ESSENTIEL

THOMSON REUTERS

