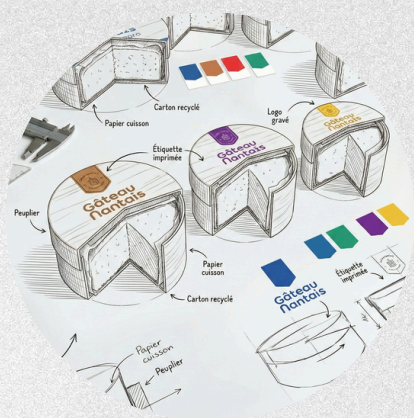


PACKAGING



Dans le cadre du développement d'une gamme mono-produit autour du Gâteau Nantais, il était essentiel de construire une identité visuelle forte, cohérente et porteuse de sens.

Si l'histoire exacte de cette spécialité reste difficile à retracer avec certitude, de nombreuses versions et légendes circulent autour de ses origines : influences exotiques, ingrédients venus d'ailleurs, liens avec la tradition maritime nantaise...

Plutôt que de présenter ces éléments comme des faits historiques, nous avons choisi de nous en inspirer de manière narrative et imaginaire afin de donner davantage de caractère et d'âme au produit.

Cette direction artistique repose ainsi sur un univers visuel évoquant les voyages, les marins, les cartes anciennes et les trésors rapportés de contrées lointaines — non pas pour affirmer une vérité historique, mais pour créer une ambiance cohérente avec l'identité gourmande et généreuse du gâteau.

Ce choix permet d'inscrire le Gâteau Nantais dans un récit inspiré, accessible et attractif, qui renforce sa singularité tout en respectant la liberté créative.

Le packaging présenté dans ce document reprend ces codes : typographies modernes, symboles inspirés de l'imaginaire maritime nantais, blason illustré, couleurs distinctives pour chaque déclinaison, et motifs rappelant la marinière ou l'art traditionnel de la région.

Chaque parfum — classique, fraîcheur, exotique, épicé ou saisonnier — possède ainsi son identité propre tout en s'inscrivant dans une même ligne graphique.

Ce travail permet de donner au Gâteau Nantais une présence visuelle forte, immédiatement reconnaissable, et d'enrichir la stratégie commerciale du projet.

Ainsi, même sans s'appuyer sur une histoire documentée de manière officielle, cette approche imagée renforce la personnalité du produit et crée un lien émotionnel avec la clientèle.





Gâteau Nantais

Le classique

Amandes - Rhum - Sucre de canne

Né dans les salons Nantais du XVIII^{ème} siècle, ce gâteau fondant aux notes exotiques vous transporte sur les traces des marins d'autrefois

Gâteau Nantais

Le Classique

INGRÉDIENTS : sucre, **œufs** (17,9%), **beurre** salé, poudre d'**amandes** (14,3%), farine de **blé**, rhum, eau, amidon de maïs, bicarbonate de sodium, acide tartrique
A conserver dans un endroit frais à l'abri de l'humidité.

POIDS Net: 100g

VALEURS NUTRITIONNELLES	pour 100g
Energie	422 kal 1766 Kj
Lipides	23,9g
dont acides gras saturés	10,7g
Glucides	45,5g
dont sucres	40g
Protéines	6,1g
Sel	0,16g

A consommer de préférence avant le: **04/05/2025**

Lot: **953612547**

Ref: 33013



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENT(S)
D'EMBALLAGE



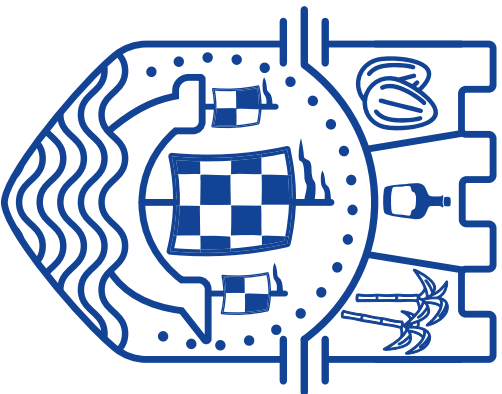
Séparez les éléments avant de trier

Miamline

miamline.com - 06 80 74 04 19

1 impasse des aigrettes

44470 Carquefou



Gâteau Nantais

Le classique

Amandes - Rhum - Sucre de canne

Né dans les salons Nantais du XVIII^{ème} siècle, ce gâteau fondant aux notes exotiques vous transporte sur les traces des marins d'autrefois



Le packaging du Gâteau Nantais se veut une réinterprétation moderne et élégante de cette spécialité historique.

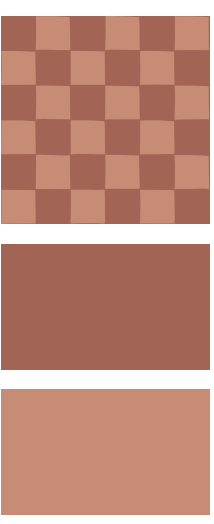
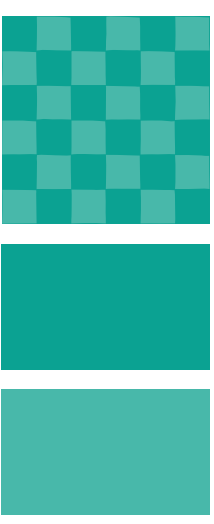
Le titre de l'emballage, **Gâteau Nantais** par sa typographie ronde et contemporaine incarne l'esprit de la ville tout en restant fidèle à ses racines. Le pont dans les lettres "N" et le remplacement de la lettre "i" par le symbole de l'hermine, soulignent l'ancrage du gâteau dans l'histoire de la ville.

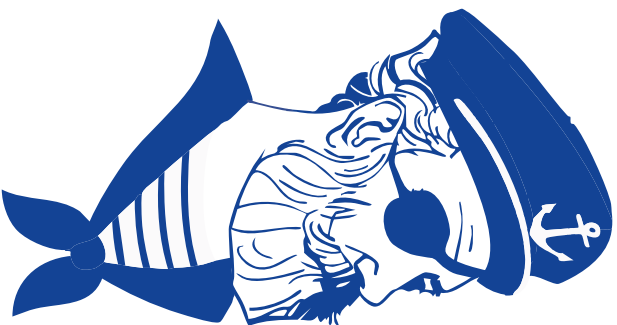
Le blason fait référence à l'héritage maritime et aux liens de Nantes avec le commerce triangulaire, reprenant le bateau et ses trésors, principaux éléments de la recette.

En sous titre on retrouve les **différentes variantes du gâteau** (classique, fraicheur, exotique...), et chaque variation est soulignée par les ingrédients principaux qui la composent. Ces éléments sont également repris dans le blason. (Au dos, on retrouvera la liste des ingrédients complète ainsi que toutes les mentions obligatoires)

La couleur de la boîte distingue les typologies du gâteau et est accentuée par des stickers ronds à motif **damier vichy**, apportant un côté rétro et artisanal, tout en reflétant l'identité régionale. Ce motif change de couleur selon le parfum du gâteau, ajoutant une touche de modernité et de clarté visuelle.

L'histoire du Gâteau Nantais et ses origines sont racontées en une phrase, le tout étant illustré par une ancienne carte de Nantes datant des années 1800.





Gâteau Nantais

Le classique

Amandes - Rhum - Sucre de canne

Né dans les salons Nantais du XVIII^{ème} siècle,
ce gâteau fondant aux notes exotiques
vous transporte sur les traces
des marins d'autrefois

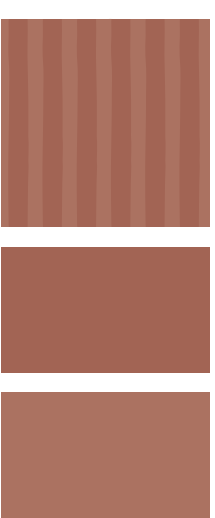
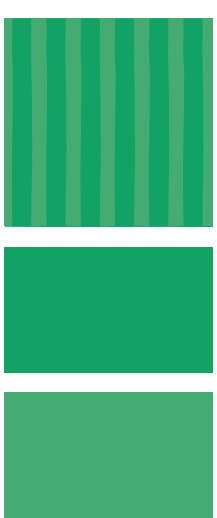
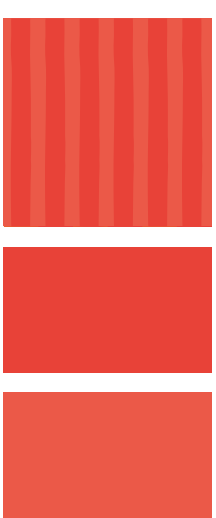


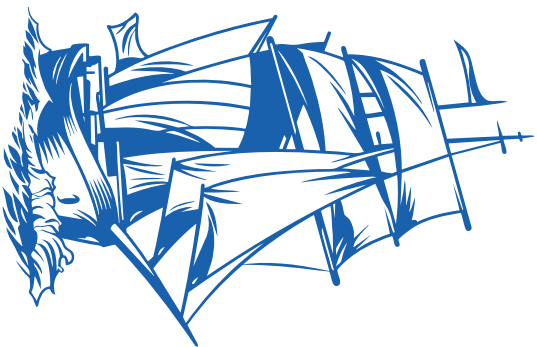
Le dessin du **marin** représente une figure inspirée de **Jules Verne**, un mélange hybride entre un marin et un pirate, incarnant les capitaines de navires qui rapportent des trésors des contrées lointaines. Cette image traverse différentes époques, fusionnant les traits de plusieurs âges maritimes.

Le motif rayé s'inspire de l'esprit de la marinière, mais en utilisant deux teintes de couleurs similaires.

Une typographie plus droite, tout aussi contemporaine, avec l'accent circonflexe retravaillé en forme de chapeau de pirate pour le clin d'œil.

Le G et le N se superposent pour créer un **monogramme**, utilisé sur l'autocollant de fermeture de la boîte. Un hommage à la célèbre marque nantaise, la BN Biscuiterie Nantaise.





Gâteau Nantais

Le classique

Amandes - Rhum - Sucre de canne

Né dans les salons Nantais du XVIII^{ème} siècle,
ce gâteau fondant aux notes exotiques
vous transporte sur les traces
des marins d'autrefois

Version alternative

Le bateau ancien fait référence à l'héritage maritime de la ville de Nantes, tout en évoquant la spécialité de cette recette, qui remonte au XVIII^{ème} siècle.