

OPTION B

Deuxième sujet – stand

RECHERCHES

Projet : stand promotionnel Salon du « SIAL » (Salon International de l'Alimentation) du 20 au 24 octobre 2002.

Lieu : Paris Nord Villepinte, hall 5.

Client : NESPRESSO

Objet : lancement du « CLUB NESPRESSO ».

Les firmes Nestlé, Krups et Magimix se sont associées pour créer le « Club Nespresso ». Le principe général est de proposer des capsules de café, neuf variétés au total pour la gamme des arômes et d'avoir le choix des deux fournisseurs de machines expresso : Krups et Magimix spécialement adaptées aux capsules.

Pour une information plus complète, vous lirez attentivement la documentation jointe en annexe. On vous demande la conception d'un stand de promotion pour ce produit : le « Club Nespresso ». Ce produit est destiné aux particuliers. L'accent sera mis sur la présentation et la démonstration du concept spécifique en matière de réalisation d'un café de haute qualité. Ce stand devra refléter le style général des éléments de la communication du « Club Nespresso » et permettre la dégustation. La dégustation sera organisée à partir de 3 emplacements avec 2 machines par poste, une personne par poste sera chargée de faire la démonstration du fonctionnement de la machine et répondra aux demandes de dégustation. Seront disposés, d'une manière bien entendu remarquable dans le stand, les logos du produits et de ses trois créateurs.

Le stand : sur l'emplacement N61 (cf. plan page 15/15). Ce stand est adossé sur sa longueur à un mur mitoyen d'une hauteur de 3m, autorisant d'éventuelles fixations. Hauteur disponible 5 m. (structures et enseignes), élinguage possible à la charpente du hall.

Sont à prévoir :

- une réserve de 4m² environ,
- un plancher technique qui permettra les branchements : eau, électricité, téléphone,
- un emplacement pour un poste informatique pour l'enregistrement des commandes,
- un poste informatique pour la démonstration des commandes.

Aucun retrait, par rapport aux allées, n'est exigé.

En utilisant les supports fournis pour cette épreuve, vous présenterez un dossier de recherches dégageant deux idées bien différenciées, exprimées au moyen des techniques graphiques appropriées, en indiquant les impératifs techniques les plus particuliers, ex : matériaux, cotes d'encombrement, types de supports visuels etc., accompagnées de toutes les informations que vous jugerez utiles pour une bonne compréhension de votre travail.

Les feuilles au format A3, seront numérotées dans l'ordre où vous souhaitez que le jury les lise.

Critères d'évaluation

- Respect des données du programme.
- Cohérence des propositions par rapport au projet demandé.
- Qualités graphiques et présentation du dossier.

Les candidats ne sont pas autorisés à quitter la salle pendant l'épreuve.

IL N'Y A QUE LES
Connaisseurs QUI NE
SE TROMPENT PAS.



Aujourd'hui, dans le monde de l'espresso, Nespresso affirme son caractère d'exception. Par sa rondeur, le velouté de son corps, sa densité, et bien sûr sa mousse onctueuse de couleur noisette. Mais aussi par son incomparable arôme, restitué tasse après tasse. Et enfin son goût, si extraordinairement suave. Tout est là, restitué dans le plus pur respect de la tradition. Pour les plus exigeants des connaisseurs.

TOUTE LA SAVEUR
D'UN GRAND ESPRESSO
DANS UNE *Capsule*.



Recherche d'un équilibre entre innovation et tradition, Nespresso s'impose comme la plus grande idée depuis l'invention de l'espresso. Son système unique repose sur une capsule exclusive où les grains sélectionnés sont torréfiés, fraîchement moulus, dosés et scellés, le tout hermétiquement. Nespresso restitue ainsi jusqu'à la tasse le caractère originel du café.

LE MEILLEUR DE LA
Technologie POUR
LE MEILLEUR DE L'ESPRESSO.



De la volonté de maîtriser tous les paramètres du café à la tasse, Nespresso a développé tout un savoir-faire alliant technologie et fiabilité. Les plus grandes marques de machines espresso ont conçu en partenariat avec Nespresso, une gamme de modèles uniques, spécialement adaptés à cette capsule. Simples d'emploi et sophistiquées techniquement, ces machines réunissent les composants essentiels pour garantir le meilleur des espressos.

DÉCOUVREZ LES *Grands Crus* NESPRESSO

Un grand café se doit d'être maître de ses arômes. C'est pourquoi Nespresso a créé une capsule originale pour y enfermer tout ce qui fait la magie d'un Grand Cru : sa fraîcheur, son corps, ses arômes, préservant ainsi la pure saveur de ses origines. Dans l'écrin de cette capsule, chacune des neuf variétés de Nespresso attend de vous révéler sa véritable personnalité.

RISTRETTO



L'espresso italien par excellence, Ristretto conjugue la finesse de primeurs Arabica d'Amérique Latine et l'intensité d'une touche de Robusta. A savourer très serré, sans remuer le sucre.

Force : 10
Dégustation idéale après un repas

CAPRICCIO



Onctueux, riche et franc, Capriccio se savoure, selon vos envies, seul ou avec une touche de crème fouettée pour obtenir un véritable viennois.

Force : 6
Dégustation idéale après un repas

VOLLUTO



Caractérisé par sa légèreté, Volluto est un espresso pur Arabica au corps plein et délicat qui se savoure du matin au soir.

Force : 3
Dégustation idéale à tout moment de la journée

ARPEGGIO



Espresso pur arabica, Arpeggio est caractérisé par son goût italien corsé. Il se déguste serré, avec une pointe de mousse de lait pour une touche de douceur.

Force : 7
Dégustation idéale après un repas

LIVANTO



Dense et velouté, Livanto offre une onctuosité unique à savourer le matin, avec ou sans lait.

Force : 5
Dégustation idéale le matin

DECAFFEINATO INTENSO



Son goût corsé donne à ce décaféiné toute la force d'un véritable espresso. Se déguste à toute heure du jour et de la nuit.

Force : 6
Dégustation idéale à tout moment de la journée

ROMA



Caractérisé par un subtil équilibre de finesse, force et plénitude, Roma révèle à chaque dégustation tout le caractère de l'Italie. A savourer serré, il est aussi recommandé pour le cappuccino.

Force : 8
Dégustation idéale après un repas

COSI



Sa plénitude, sa densité et sa douceur font de Così un espresso que vous apprécierez à chaque heure de la journée, y compris avec une touche de lait.

Force : 4
Dégustation idéale le matin

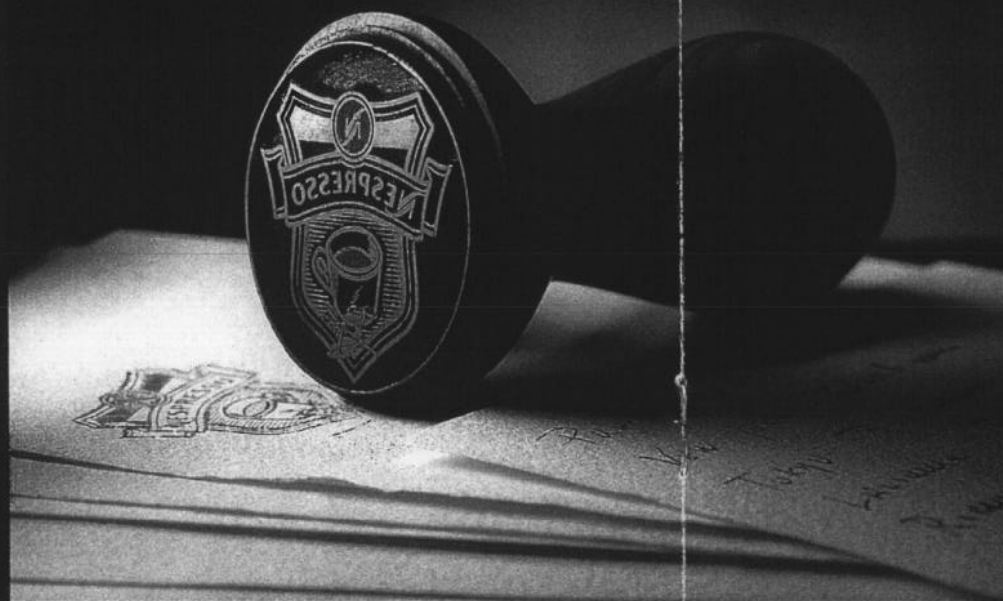
DECAFFEINATO



Décaféiné, cet espresso, plus doux et plus léger, offre toute la richesse d'une saveur à la fois délicate et séduisante. Se savoure également à toute heure.

Force : 3
Dégustation idéale à tout moment de la journée

L'EXCELLENCE
D'UN *Service* EXCLUSIF.



AMSTERDAM BARCELONA BRUXELLES DÜSSELDORF LAUSANNE LONDON MILANO NEW YORK PARIS SYDNEY TOKYO WIEN ZÜRICH

Bienvenue au Club Nespresso.
La vocation première du Club
est de vous offrir l'excellence
que vous êtes en droit d'attendre
d'un grand espresso :

- La fraîcheur de nos
Grands Crus
- Des conseils personnalisés
pour choisir vos variétés
- Des informations sur
nos sélections
- Le savoir-faire de nos
Spécialistes Café pour vous
guider dans vos choix
- Des conseils directs sur votre
machine et son entretien
- Un service exclusif de
dépannage comprenant
l'enlèvement de votre machine, le
prêt d'une machine le temps de
la réparation et une extension
de garantie de 6 mois
- Une gamme d'accessoires
signés Nespresso