

GUIDE BRANDING



Fractal

Sommaire

01 ¹ **Qui sommes-nous ?**

02 ²⁻³ **Notre produit**

03 ⁴⁻⁷ **Notre logo**

04 ⁸ **Nos couleurs**

05 ⁹ **Typographie**

06 ¹⁰⁻¹¹ **Nos gammes**

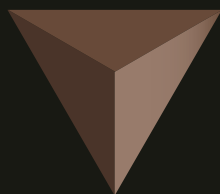
07 ¹² **Packaging coffret**

Qui sommes-nous ?

Nous avons créé **Fractal** avec la conviction que la perfection naît des détails. Nous cherchons dans le chocolat un équilibre subtil : une **géométrie** du goût que l'on ressent avant de la comprendre.

Dans les terroirs cacaoyers, nous sélectionnons des fèves d'exception et travaillons aux côtés de celles et ceux qui les cultivent. Chaque tablette naît d'une exigence : sublimer la matière avec précision, sans superflu.

Fractal révèle l'essence du cacao à travers des créations élégantes et sobres. Chaque carré contient le tout, une expérience sensorielle unique. **Découvrir l'infini dans le détail.**



Fractal

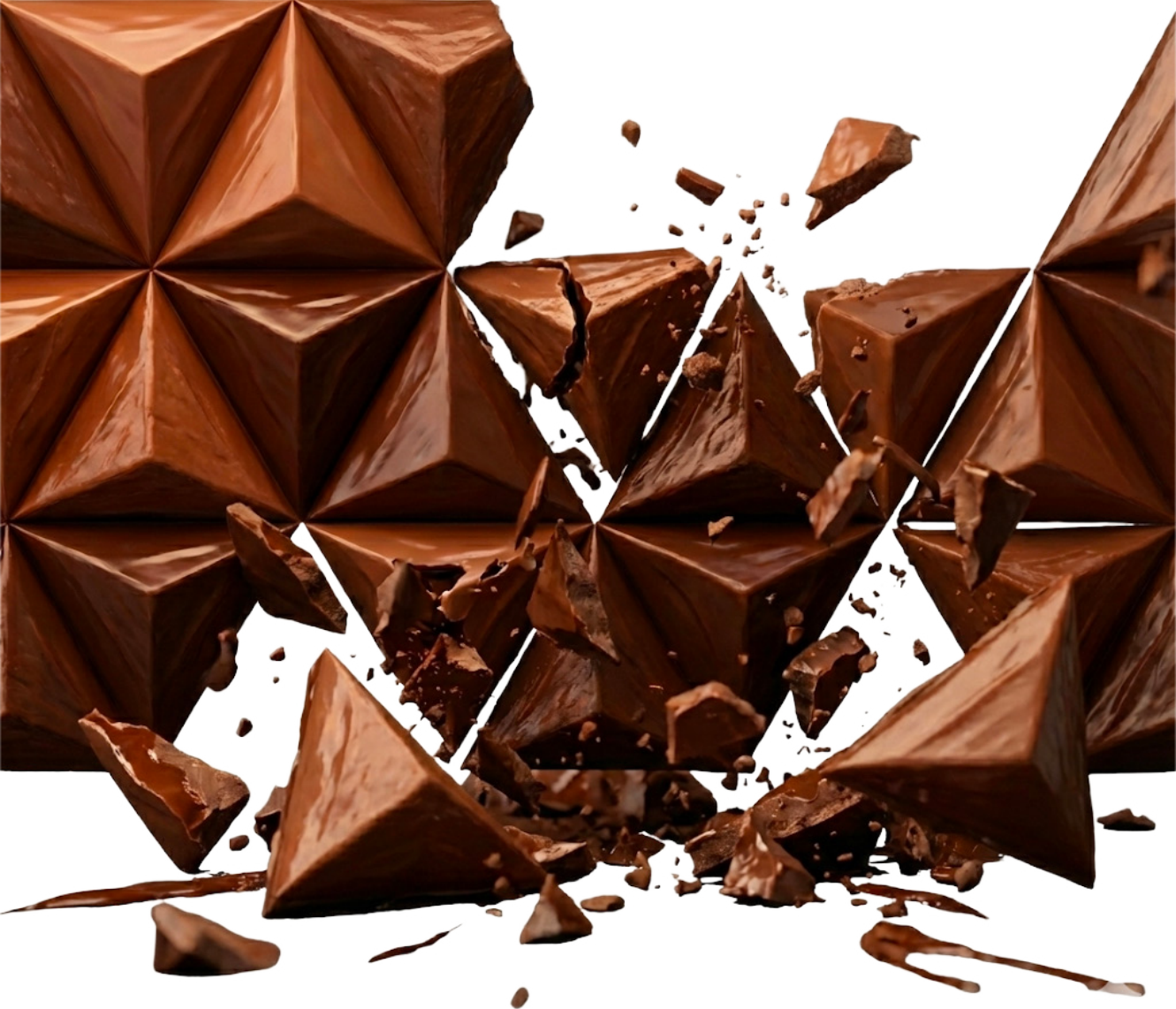
02 Notre produit

Chez Fractal, nous célébrons les grands classiques du chocolat à travers une collection raffinée : la douceur lumineuse du **chocolat blanc**, l'équilibre rond et soyeux du **chocolat au lait**, l'intensité profonde du **chocolat noir 70 %**, et d'autres créations à venir, toutes pensées avec la même exigence. Chacun de nos chocolats révèle une personnalité singulière, un caractère propre, une émotion différente.

Nous croyons en la puissance de la simplicité. Des recettes épurées, des ingrédients nobles, une **géométrie unique** qui sublime la dégustation : nos tablettes iconiques offrent une expérience **haute gamme, luxueuse** mais sans ostentation, conçue pour ceux qui recherchent l'essentiel, le goût.

Fractal réinterprète la tradition avec précision et élégance. Trois chocolats, trois expressions du cacao, un même savoir-faire. **Une collection pour révéler toutes les nuances du plaisir.**





Bientôt, Fractal explore le cacao avec une nouvelle collection. Notre **chocolat noir 90% à la fleur d'oranger**, rare et intense, rejoint la gamme. Cette édition inaugure une série de recettes d'exception, dont un **noir grand cru infusé au safran**, épice noble et complexe. Fractal signe une vision de la sophistication : des chocolats d'artisanat contemporain pour les palais exigeants. **L'excellence franchit un nouveau seuil.**

03 Notre logo



Le logo **Fractal** naît d'un **triangle** issu des motifs **fractals**, symbole d'**équilibre**, de **précision** et d'**infinité**. Sa forme géométrique épurée exprime la quête de **perfection** qui guide notre marque : chaque angle, chaque facette, chaque nuance reflète la rigueur avec laquelle nous élaborons nos chocolats.

Ce **triangle**, à la fois simple et sophistiqué, incarne notre vision : une esthétique **sobre**, maîtrisée, où la forme devient un écho direct au goût. Comme nos recettes, il révèle la beauté du détail et l'**harmonie** des structures naturelles. Représentant ainsi nos **carreaux de chocolat**.

Fractal signe ainsi une identité visuelle **intemporelle**, reconnaissable et raffinée un symbole qui traduit l'essence même de nos créations : la rencontre entre **géométrie**, **pureté** et **excellence chocolatière**.

Déclinaisons



Logo sur fond **coloré sombre**



Logo sur fond **coloré clair**

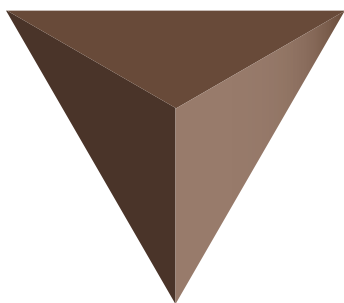


Logo sur image **coloré sombre**



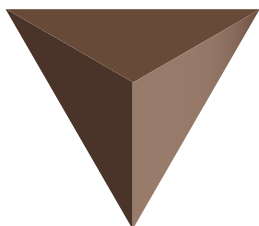
Logo sur image **coloré clair**

Variations de tailles



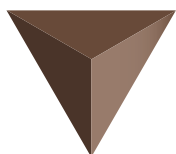
Fractal

100%



Fractal

75%



Fractal

50%



Fractal

25%

Usages appropriés



Ne pas utiliser sur fond coloré



Ne pas changer les couleurs du logo



Ne pas changer les proportions du logo



Ne pas couper le logo

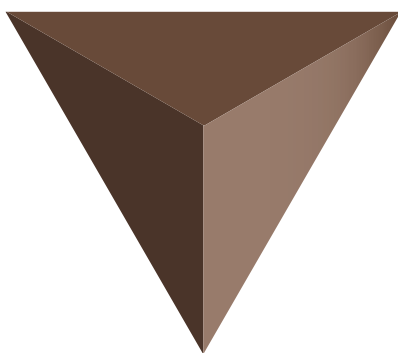


Ne pas rajouter d'ombre portée sur le logo



Ne pas changer l'écartement des lettres

04 Nos couleurs



C	6
M	4
J	5
N	0

C	40
M	54
J	64
N	47

C	68
M	62
J	68
N	81

La palette de **Fractal** est sobre et raffinée. Le **blanc** et le **marron foncé** sont les **couleurs primaires**. Ils assurent lisibilité et élégance. Le **marron clair**, **couleur secondaire**, accentue certains détails avec parcimonie, apportant chaleur et profondeur tout en respectant la retenue de l'univers Fractal sans oublier la référence au **chocolat**.

Titre

New Science

Voix ambiguë d'un cœur qui, au zéphyr, préfère les jattes de kiwi.

VOIX AMBIGUË D'UN CŒUR QUI, AU ZÉPHYR, PRÉFÈRE LES JATTES DE KIWI.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

La police **New Science** a été choisie pour son esthétique **innovante** et **futuriste**, tout en restant sobre et élégante. Utilisée pour les **titres**, elle s'accorde parfaitement avec la direction artistique de Fractal et renforce notre identité moderne et géométrique.

Corps

Poppins

Voix ambiguë d'un cœur qui, au zéphyr, préfère les jattes de kiwi.

VOIX AMBIGUË D'UN CŒUR QUI, AU ZÉPHYR, PRÉFÈRE LES JATTES DE KIWI.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Pour le corps de texte, j'ai choisi la police **Poppins** pour sa simplicité et son esthétique **épurée**. Lisible et moderne, elle complète harmonieusement **New Science** en apportant clarté et sobriété, tout en restant en accord avec l'identité visuelle de Fractal.

06 Nos gammes



Chez **Fractal**, nous avons choisi de mettre en avant la simplicité en rassemblant trois classiques intemporels dans un **coffret collector** : le **chocolat blanc**, le **chocolat au lait** et le **chocolat noir**. Nous croyons que la vraie sophistication réside dans la maîtrise, et non dans la surenchère.

Notre chocolat blanc dévoile une douceur lumineuse et délicate, notre chocolat au lait offre un équilibre rond et harmonieux, tandis que notre chocolat noir exprime l'intensité pure du cacao. Trois univers, trois expériences, un seul fil conducteur : **l'excellence**.

Nous privilégions les choses simples, mais **bien faites**, avec exigence et respect du produit. Chaque chocolat Fractal contenu dans ce coffret collector est pensé comme une création essentielle : épurée, élégante et d'une qualité irréprochable.

Chocolat au Lait

Équilibré et **soyeux**, notre chocolat au lait offre une rondeur **harmonieuse**. Il allie **douceur** et **caractère**, pour une expérience généreuse et **raffinée**, fidèle à la simplicité maîtrisée de Fractal.



Chocolat noir

Intense et **profond**, notre chocolat noir exprime l'**essence du cacao**. Sa force **élégante** et sa **richesse aromatique** témoignent de notre exigence et de notre volonté de sublimer l'authenticité sans artifice.



Chocolat blanc

Notre chocolat blanc révèle une **douceur lumineuse** et délicate. Sa texture **fondante** et sa **finesse aromatique** en font un classique intemporel, travaillé avec précision pour offrir un plaisir **pur** et **subtil**.



Packaging coffret

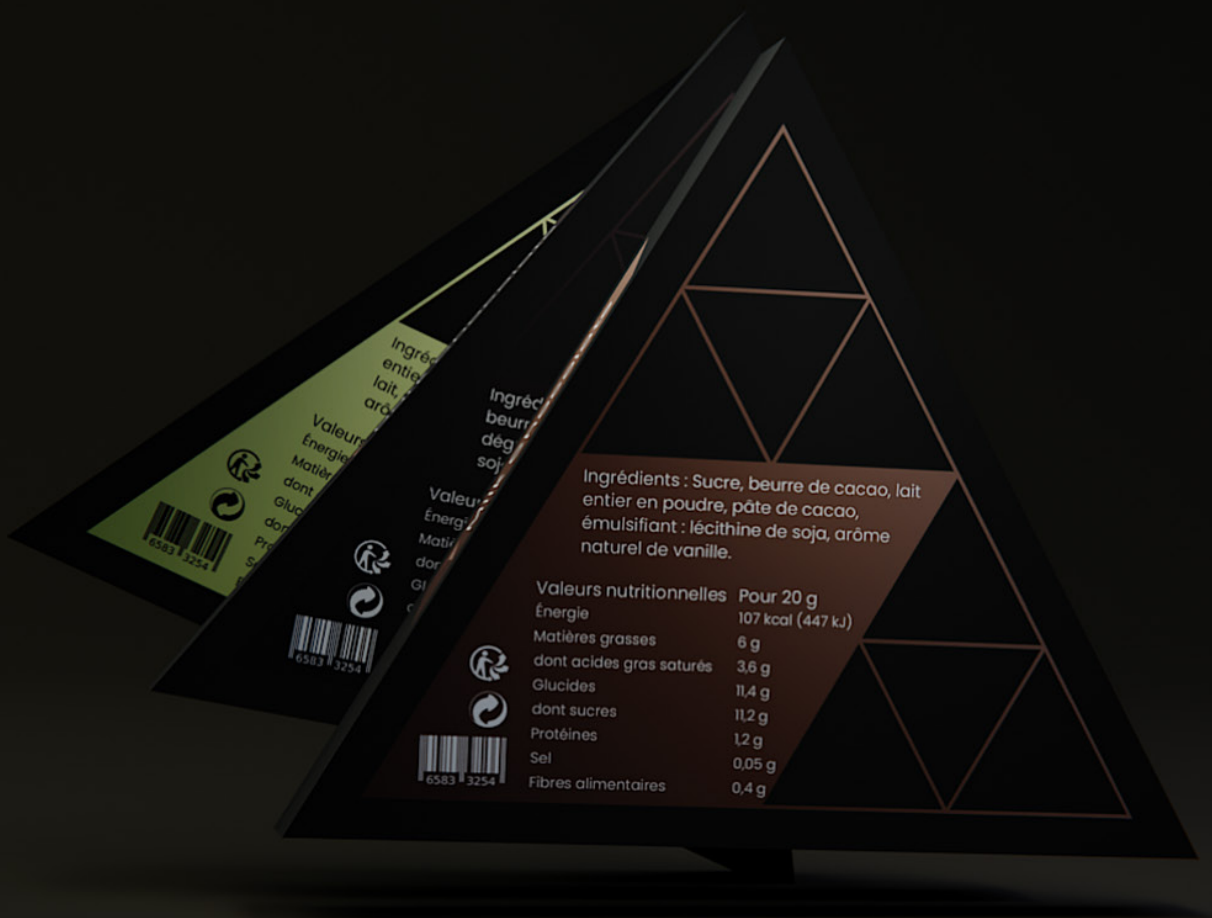
Ce coffret **collector** réunit nos trois chocolats emblématiques **blanc, lait et noir** dans un écrin fidèle à l'esthétique **sobriété & géométrie** de Fractal. Son design épuré repose sur des **lignes triangulaires** simples, évoquant à la fois notre logo et la structure des **carreaux de chocolat**; un clin d'œil discret à notre obsession du détail et à la perfection des formes.

Le packaging adopte une **forme triangulaire** directement inspirée du **motif fractal**, symbole d'**équilibre**, de **précision** et d'**harmonie**, reflétant l'identité visuelle et la philosophie de la marque.

Chaque boîte arbore un **léger dégradé** inspiré de la couleur de son chocolat : l'éclat lumineux du blanc, la chaleur gourmande du lait, l'intensité élégante du noir. Ces nuances apportent une sophistication subtile tout en conservant l'identité minimaliste de la marque.

Sur le côté, un **rabat** s'ouvre pour dévoiler les trois tablettes : son design reprend les **trois dégradés**, guidant naturellement le regard et préparant à la découverte. Fonctionnel, esthétique et raffiné, ce coffret incarne l'essence même de Fractal : un luxe discret, pensé dans la forme comme dans le goût.





Ingrédients : Sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille.

Valeurs nutritionnelles		Pour 20 g
Énergie		107 kcal (447 kJ)
Matières grasses		6 g
dont acides gras saturés		3,6 g
Glucides		11,4 g
dont sucres		11,2 g
Protéines		1,2 g
Sel		0,05 g
Fibres alimentaires		0,4 g