A vertical teal gradient bar on the left side of the page.

Simon André LeBlanc

Portfolio 2025-2026

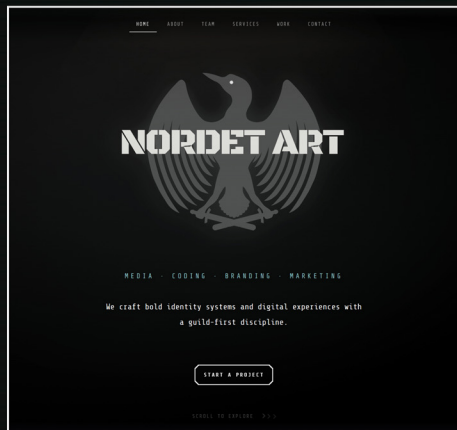
TABLE OF CONTENTS :

Illustration	3
Creative Direction	4
Brand Marketing	5
Event Marketing	6
Editorial Design	7
Social Impact	9
3D Modeling	10

* Iubilaeum 2025 - Cover art design



* Nordet Art Guild - Visual identity & web design (ongoing)



*Yowfest - Sponsorship kit design

YOWFEST 2026 Sponsorship Kit

FESTIVAL OVERVIEW

DATE: AUGUST 21–22, 2026

LOCATION: URBAN CENTRE 70 BONGARD AVE, NEPEAN, ON K2E 7Z9

YOWFEST, presented by Set-A-Card Entertainment, is a new and exciting indoor music festival based in Ottawa, Ontario, Canada. The festival celebrates Canadian talent both English and French-speaking while also welcoming international artists from diverse cultural backgrounds. YOWFEST is designed as a platform where communities connect through music, culture, and shared experiences. Our mission is to create an inclusive space that highlights Ottawa's multicultural identity and supports the growth of emerging artists on the rise. Each day of YOWFEST is curated to showcase different linguistic and cultural communities, offering audiences a unique and diverse musical experience.

DAY 1 - FRENCH & INTERNATIONAL DAY

A full day dedicated to French-speaking and international artists, celebrating global sounds, culture, and representation.

DAY 2 - URBAN ENGLISH DAY

A day focused on Urban English music, featuring one to two headliners alongside local Ottawa talent, highlighting hip-hop, R&B, and contemporary urban genres. This structure allows YOWFEST to reflect the cultural richness of Ottawa while contributing to the city's growing nightlife economy and creative industry. With an expected attendance of 600+ festivalgoers, YOWFEST offers sponsors a direct connection to one of Ottawa's most engaged and fastest-growing demographic groups. Partnering with YOWFEST positions brands as supporters of diversity, inclusion, and Canadian cultural development.



MARKETING, PROMOTION & AUDIENCE REACH

YOWFEST will invest over \$10,000 into a comprehensive marketing campaign across digital, print, radio, television, and community outreach channels to ensure strong visibility leading up to the event. The festival will be promoted through the established platforms of ALLCAPYOW and its media partners, including Source Wit Sawce, Ottawa Festival Network, Capital City Hiphop & many more reaching a combined audience of:

- ▶ Over 250,000 followers on Instagram.
- ▶ Over 40,000 subscribers on YouTube.
- ▶ Over 40,000 followers on Facebook.
- ▶ Over 30,000 followers on TikTok.

Once the festival lineup is confirmed, participating artists will also amplify promotion through their own platforms, further expanding sponsor exposure across Canada and internationally. Sponsors will benefit from high-impact visibility, including:

- ▶ Sponsor name mentions during media interviews.
- ▶ Sponsor logos displayed on the festival's big screen throughout the event.
- ▶ Branding integrated into promotional materials and festival content.

* Rise Up - Show posters & flyers

YOWFEST PRESENTS **RISE UP 2** **VIBE CITY NIGHTCLUB**
Live performances by top Ottawa talents



DJ BLACKJACK

JAN 31 **158 Rideau St. Ottawa ON K1N 5X6**
DOORS OPEN AT 7PM For more information, DM
ADMISSION — 20\$ OttawaYowfest or email
allcapyow@gmail.com

PRÉSENTÉ PAR
YOWFEST

Spectacles sur scène des meilleurs talents de la région d'Ottawa-Gatineau.

POUR TOUS LES ÂGES!

Participation spéciale d'artistes francophones provenant d'autres régions.

LE 28 MARS @ NUVO LOUNGE
295, RUE DALHOUSIE, OTTAWA, ON

Les artistes sélectionnés auront la chance d'être recrutés pour se produire à Yowfest.

OUVERTURE À 19 H
PRIX D'ENTRÉE 20 \$

Pour plus d'infos, contactez :
OttawaYowfest sur IG ou écrivez à : ottawayowfest@gmail.com

Édition Francophone

* Mise en bouche - Recipe book design



HOMARD GRILLÉ AUX HERBES

Maude Savoie

30 minutes

10 minutes

1 personne

Ingrédients : Mesures :

Homard vivant	450-675 g
Huile olive	75 ml
Basilic frais	60 ml
Ciboulette fraîche	60 ml
Feuil de fenouil	30 ml
Gousse d'ail	2
Citron	1
Jus de citron	30 ml
Mayonnaise	60 ml
Sel et poivre	2 pincée

Méthode de préparation :

1. Faire bouillir de l'eau, puis ébouillanter de 3 à 4 minutes les homards
2. Pour chaque homard, placer la pointe d'un couteau sur la croix à la base de la tête et la trancher en deux. Couper la queue en deux sur la longueur. Retirer les intestins et les parties verdâtres. Les jeter. Retirer la poche de gravier située dans le haut de la tête. La jeter. Poursuivre avec le reste des homards.
3. Préchauffer le barbecue à puissance moyenne. Huiler la grille.
4. Ciseler les herbes, hachée l'ail et dans un petit bol, mélanger la moitié des ingrédients, à l'exception du citron avec l'huile d'olive. Saler et poivrer.
5. Napper les homards avec la moitié de l'huile aux herbes
6. Réduire l'intensité du barbecue à feu moyen. Déposer les homards sur la grille, partie coupée vers le haut. Fermer le couvercle et cuire 8 à 10 minutes. Casser les pinces des homards à l'aide d'une pince à homard. Napper les homards avec le reste de l'huile. Griller les demi-citrons côté charr vers le bas.
7. Entre-temps, dans un bol, mélanger le reste des ingrédients avec la mayo et le jus de citron. Servir les homards avec la mayonnaise aux herbes et les citrons grillés.

16

PÂTES POULET À LA TOSCANE

Isaac Gratton

15 minutes

20 minutes

4 personnes

Ingrédients : Mesures :

Poitrines poulets	2
Beurre	1 c. à soupe
Huile d'olive	2 c. à soupe
Oignon en dés	1
Tomates en dés	2
Gousses d'ail	3
Rotini	1 tasse
Crème 15%	1 tasse
Bouillon poulet	1 tasse
Fromage Asiago	½ tasse
Fromage Parmesan	½ tasse
Épices italiennes	1 c. à soupe
Piments fort	½ c. à thé
Épinards	2 tasses

Méthode de préparation :

1. Préparer le poulet en le aplissant à une épaisseur d'environ ½ pouce. Assaisonner les deux coté avec sel, poivre, la moitié des piments fort broyés et la moitié des épices italiennes.
2. Mettre en marche l'autocuiseur au mode saisir. Ajouter le beurre et l'huile. Ajouter le poulet et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré de chaque côté. Ne pas cuire complètement. Une fois doré, mettre de côté dans une assiette.
3. Dans le même autocuiseur, ajouter les oignons et tomates. Cuire jusqu'à ce qu'ils soit légèrement ramolli. Environ 5 minutes. Ajouter l'ail émincé et cuire pour un autre 1-2 minutes.
4. Couper le poulet en cubes et ajouter au cuiseur. Ajouter les pâtes, bouillon de poulet, crème, les deux fromages, le reste des épices italiennes et des piments fort broyés, sel et poivre. Bien mélanger.
5. Mettre le couvercle, et le bien verrouiller, et s'assurer que le loquet soit bien mit sur verrouiller. Allumer l'autocuiseur sur cuisson à vapeur à la puissance maximale pendant 10 minutes.
6. Une fois terminer, ouvrir lentement le loquet pour laisser s'échapper la vapeur et enlever le couvercle. Ajouter les épinards et bien mélanger jusqu'à ce que les épinards ramollissent.
7. Savourer !



17



Sushi kobo

L'art du sushi, simplement.

Heures d'ouverture

Lundi au vendredi

11 h – 21 h

Samedi et dimanche

12 h – 22 h



Notre philosophie

Sushi Kobo propose une cuisine japonaise inspirée des traditions, tout en intégrant une touche contemporaine. Nos chefs sélectionnent des ingrédients frais et de qualité afin d'offrir une expérience culinaire simple, savoureuse et accessible.

Nous croyons que le sushi est un art qui se partage, que ce soit pour un repas rapide ou une soirée entre amis.

Allergies et restrictions alimentaires

Veuillez noter que plusieurs de nos plats contiennent du poisson cru, des fruits de mer, du soja, du sésame et du gluten.

N'hésitez pas à informer notre personnel de toute allergie ou restriction alimentaire avant de commander.

Menu

Entrées

Soupe miso	3,50 \$
Salade wakame	4,50 \$
Salade verte au sésame	4,00 \$
Rouleaux impériaux (2)	5,50 \$
Gyozas au porc (5)	6,50 \$
Gyozas aux légumes (5)	6,00 \$

Nigiri et sashimi

Nigiri saumon (2)	6,00 \$
Nigiri thon (2)	6,50 \$
Nigiri crevette (2)	5,50 \$
Sashimi saumon (6)	14,00 \$
Sashimi thon (6)	15,00 \$
Sashimi assorti (12)	24,00 \$

Maki classiques

California	7,50 \$
Concombre	6,00 \$
Avocat	6,50 \$
Concombre avocat	6,50 \$
Saumon avocat	8,50 \$
Thon épicé	9,00 \$

Maki spécialisés

Dragon roll	13,50 \$
Rainbow roll	14,00 \$
Tempura crevette	12,50 \$
Poulet teriyaki	11,50 \$
Végétarien	10,50 \$

Plateaux à partager

Plateau découverte (24 morceaux) ..	28,00 \$
Plateau classique (32 morceaux)	36,00 \$
Plateau gourmand (40 morceaux) ..	45,00 \$
Plateau Kobo (60 morceaux)	65,00 \$

Desserts

Mochis assortis (2)	5,50 \$
Gâteau au thé vert	6,00 \$

Boissons

Thé vert	2,50 \$
Boisson gazeuse	3,00 \$
Eau pétillante	3,50 \$

Les prix peuvent changer sans préavis. Taxes en sus.



* Anti-AI supremacy poster design



* Most Sacred Heart - Cover art design

