

## CHARACTERISTICS

Language support • • •  
 Typographic support • • • • •  
 Styles • •  
 Families •  
 focused —•— versatile  
 neutral —•— distinctive

## DESIGN

Xavier Dupré

## RELEASED

2002–2007

## STYLES (3)

*Regular*  
*Bold*  
*Black*

## FAMILIES

*Tartine Script*

## FONTFONT OPENTYPE

STD PRO € α € fi ct [S] I=I 13  
 ||3| |1| 1/4 7/ /7 1ª H<sub>2</sub>O F² N₂ ΣΣ  
 Ij j k q gg 01 02 03 04 05 06 07  
 08 \$ \$

## TEXT SAMPLES

[12/14] *Assoziation plus de corvées alimentaires heeft inderdaadvoor het. Conversely, other military originario poiché i suoi poteri son antioqueños los im Burghölzli psychiatrisch tätig “Faut-il brûler” must apply specifically for tax skärgård. Staden*

[10/12] *Assoziation plus de corvées alimentaires heeft inderdaadvoor het. Conversely, other military originario poiché i suoi poteri son antioqueños los im Burghölzli psychiatrisch tätig “Faut-il brûler” must apply specifically for tax skärgård. Staden*

[8/10] *Assoziation plus de corvées alimentaires heeft inderdaadvoor het. Conversely, other military originario poiché i suoi poteri son antioqueños los im Burghölzli psychiatrisch tätig “Faut-il brûler” must apply specifically for tax skärgård. Staden har criação de novas destijds uit beduchtheid under the 1974 signorie*



FF Tartine Script Pro Black  
 FF Tartine Script OT Black

Also see [Extended PDF](#)  
 and [FF OpenType User Guide](#)

RECETTE DU CHEF  
**La Charlotte aux Poires**  
 Ecrasez les poires avec le sucre pour obtenir  
 une purée, laissez imbiber les biscuits à la cuiller  
 quelques secondes dans la purée et disposez-les  
 dans un moule à charlotte, ajoutez une couche  
 de crème fraîche & une couche de coulis.  
 Alternez les couches jusqu'en haut du moule.  
 Laissez au réfrigérateur pendant 3 heures.  
 Bon Appétit...