

La microchronique

### IPA belge

UNE COLLABORATION BARBERIE (QUÉBEC) ET BILBOQUET (SAINT-HYACINTHE)  
COULEUR : BLONDE  
AMERTUME : PRONONCÉE (64 IBU)  
HOUBLONS : MANDARINA BAVARIA, GALAXY ET AMARILLO  
TAUX D'ALCOOL : 7,5 %  
PRIX : 7,20 \$ / 500 ML  
(TAXES ET DÉPÔT INCLUS)



En raison de travaux de rénovation à La Barberie cet hiver (un premier brassin réalisé avec du nouvel équipement sortira la semaine prochaine), la coopérative de Québec a dû réaliser quatre bières collaboratives. Ainsi, l'IPA belge a été élaborée par deux équipes de brasseurs mais fabriquée entièrement au Bilboquet Saint-Hyacinthe. Le nez de cette bière hybride est très léger, plus proche de la blonde belge que l'IPA américaine. Au goût, on reconnaît la belge typique, mais en plus houblonnée. Les arômes agrumés, issus tant de la levure belge que du houblon américain, plus fruité, sont très agréables. D'ailleurs, ce goût d'agrumes donne une amertume qui se marie bien à celle du houblon. On a donc une bière très amère mais dénuée de ce goût herbeux et floral caractéristique des houblons. DOMINIQUE CAMBRON-GOULET

À boire avec un plat épicé et bien parfumé, par exemple un cari indien.

«L'objectif d'un style mixte est de pouvoir reconnaître les deux styles. On veut un goût de levure belge qui se marie bien avec les houblons déjà présents.»

Guillaume Boulanger, directeur de la production à La Barberie

# Comment réussir ses photos de bouffe

**Instagram.** Partager des photos de sa nourriture, c'est une façon très créative de faire connaître ses coups de cœur et ses meilleures adresses en ville.



VIRGINIE LANDRY  
virginie.landry@journalmetro.com

Dans cette optique, le Foodlab de la Société des arts technologiques (SAT) propose des soirées où Instagram est à l'honneur. Voilà pourquoi vous aurez besoin de ces quelques trucs pour mettre vos assiettes en valeur.

#### La lumière naturelle

Placez toujours l'assiette près d'une source de lumière naturelle afin de garder les couleurs aussi près de la réalité que possible. «Si un plat n'est pas photographié à la lumière naturelle, abstenez-vous d'en publier la photo», conseille Josiane Marquis, de Café Jojo. Voilà pourquoi il y a plus de photos de brunch et de lunch que de souper dans les médias sociaux.



Le Foodlab avait installée une table près de la fenêtre afin d'instagrammer son assiette sous une lumière naturelle. / VIRGINIE LANDRY/MÉTRO

#### L'angle et la hauteur

«La mode est aux photos prises de haut», explique Eva Wang, de EatWithEva. Elle ajoute cependant qu'on peut prendre notre nourriture en photo sous tous ses angles et à plusieurs hauteurs différentes. Si vous êtes à la maison, n'hésitez pas à monter sur une chaise pour avoir une belle vue d'ensemble.

#### Les accessoires

L'instagrammeuse Kerrie Ahern recommande de gar-

der l'œil ouvert pour faire de belles trouvailles vintage, par exemple des couverts originaux ou des linges à vaisselle colorés, afin d'agrémenter ses photos. Les plus passionnés peuvent trainer avec eux leurs accessoires préférés pour faire de jolies photos en tout temps.

#### La bouffe santé

Afin d'avoir un maximum de «j'aime» sur Instagram, privilégiez les photos de nourriture santé. En ce moment, il y a



Dès le 2 mai, vous êtes invités aux soirées Flashlab au Foodlab de la SAT pour y rencontrer des instagrammeurs, visiter la galerie de photos de nourriture et instagrammer vos plats sur une table préparée et bien éclairée.

un gros engouement pour les rôtis à l'avocat, les sushi-burgers et les plats végétaliens. Les cafés latte sont aussi des classiques qui vous vaudront assurément plusieurs mentions.

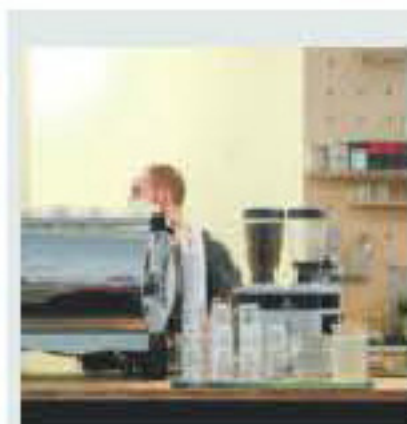
#### Fond blanc et aliments colorés

Mieux vaut photographier vos assiettes sur un fond blanc ou épuré et jouer sur les couleurs des aliments de la cutellerie. Plus un photo est claire et vibrant plus elle attire le regard d'utilisateurs d'Instagram.

## Une semaine caféinée

La semaine prochaine, du 18 au 23 avril, les Québécois seront invités à visiter leur café de quartier pour célébrer la première Semaine québécoise des cafés indépendants, «J'aime mon café». Pour l'occasion, *Métro* partage ses trois cafés montréalais coups-de-cœur. Quel est le vôtre?

AUDREY LAVOIE  
audrey.lavoie@journalmetro.com



### Café 8 Oz

À Rosemont, le 8 Oz est une destination de choix pour les travailleurs autonomes. Notez que les lunchs y sont excellents! 5851, rue Saint-Hubert



### Café Sfouf

Ce café du quartier Centre-Sud est à découvrir pour son atmosphère chaleureuse, ses tartines gourmandes et son café, évidemment. 1250, rue Ontario Est



### Café Larue & fils

Le café du Larue & fils, dans Villeray, est exceptionnel; mention spéciale pour le cortado. 244, rue de Castelnau Est 405, rue Jarry Est



PHOTOS : JOSIE DESMARAIS/MÉTRO

### Plus d'infos...

La semaine prendra fin le 23 avril lors d'une journée où tous les cafés participants – plus de 60 établissements à Montréal – offriront des cafés sans lait à 1 \$ et des cafés avec lait à 2 \$. [jaimemoncafe.com](http://jaimemoncafe.com) #jaimemoncafe



Nouveauté

### Un nouveau cidre bio à l'épicerie

Le Domaine Lafrance lance son tout nouveau cidre, son premier cidre biologique, le Cuvée 525 Bio. Le cidre tranquille, fait à 50 % de pommes Spartan et à 50 % de McIntosh, sera vendu dans les supermarchés Métro au prix de 11,99 \$. Ce cidre sec se déguste à l'apéritif ou en accompagnement de plats de poissons ou de fruits de mer, de fromages, de sushis ou de plats de viande blanche.

MÉTRO