



Bien manger, bien boire!

Plus qu'un plaisir, brasser est un art. Lorsqu'elle parle de leur passion pour la bière, tout un univers semble se créer autour de l'équipe entrepreneuriale. Le regard animé par une foule d'idées, ils parlent de l'éventail des possibilités qu'offre ce breuvage qui est de loin leur favori. Le déjà-vu, le conventionnel, les standards, l'ordinaire, rien de ceci ne correspond à l'hopera. La microbrasserie et pizzeria brise les barrières et s'éclate avec la bière.

C'est en juin dernier que l'HopEra a ouvert ses portes sur la rue Saint-Dominique, au centre-ville de Jonquière, et celle-ci est déjà considérée par les amateurs comme une référence pour la qualité supérieure de ses bières et de ses pizzas. Pas question de faire les choses à moitié. Dès le départ, les six associés, Éric Dallaire, Karyne Samson, Israël et Guillaume Lavoie, Patrick Voyer et Mathieu Roy ont mis le paquet, sans demi-mesure. En entrant, l'authentique four à pizza en cuivre donne le ton au reste de l'endroit. De grandes fenêtres, des tonneaux rustiques, du bois massif, des poutres de béton, des chaises restaurées une à une, la beauté des lieux n'est qu'une infime partie de ce que l'HopEra a à offrir.

UN CONCEPT OUVERT À 360°

Avec sa vaste expérience dans plusieurs niveaux du domaine brassicole, l'équipe mijotait depuis plusieurs années le projet d'ouvrir une microbrasserie. Après deux ans passés à explorer les moindres facettes du concept, les nouveaux entrepreneurs ont en tête suffisamment de projets

pour permettre à l'HopEra de se renouveler pendant plusieurs années. Sous peu, les bières artisanales de cette microbrasserie nouveau genre seront embouteillées et se retrouveront sur les tablettes des dépanneurs et épiceries.

BIÈRES, VINS, COCKTAILS ET COMPAGNIE!

L'un des objectifs est notamment d'arriver à démocratiser la bière. Elle est au centre des discussions. Les combinaisons sont infinies. Mathieu Roy s'est entouré de toute une équipe pour faire du monde de la bière son terrain de jeu. Épicurien dans l'âme, il prend un malin plaisir à jager les ingrédients afin de créer une synergie entre les saveurs. Si l'HopEra propose à l'année un menu de bières "Classiques", vous y trouverez aussi des bières "Périodiques" évoluant au fil des saisons, ainsi que des bières "Éclectiques" dont les seules limites de création sont celles de l'imagination du brasseur! L'établissement propose des cocktails surprenants (notamment au sirop maison de fleurs d'hibiscus, rehaussé au bitter à l'orange) et une carte de vins en fût.

BIÈRE ET PIZZA VONT DE PAIR
L'odeur de la viande qui cuit tranquillement sur la broche, des produits régionaux de première qualité, des ingrédients frais, une bonne pâte à pizza faite à la main, le goût légèrement carbonisé du feu de bois, l'HopEra met tout en oeuvre pour accentuer tous les arômes de ses pizzas. «Quand c'est fait maison, c'est tellement bon. Quand les clients entrent ici, on veut que ça sente ce que ça goûte, qu'il y ait une odeur de pain, de fermentation, puisque tout est fait sur place. On veut que le pizzaiolo qui lance la pâte à pizza le fasse devant les gens, que la bière soit brassée quand il y a le plus de

monde possible, pour que l'expérience soit complète!»

UNE NOURRITURE SAINE ET AUTHENTIQUE

Une quinzaine de bières en fût s'agencent avec autant de pizzas aux accents méditerranéens. « Les ingrédients de nos pizzas ont été choisis pour se marier avec les bières. La pizza révèle quelque chose de la bière, et la bière en fait autant pour la pizza. Que dire de notre surprenante sélection de sauces piquantes? Nous cherchons à créer des alliances qui se complètent. L'idée est de bien boire et de bien manger. Panures et fritures sont bannies du menu! », conclut-il.

