



Atelier interface Présentation 2 - La Barberie

Virginie Lachapelle

Tommy Saucier Plourde

Gabriel de Soulages

Nos utilisateurs



Charte graphique Web

- Ambiance chaleureuse
- Côté festif



Design graphique du site Web

<http://invis.io/R71TSRDTQ> (version mobile)

<http://invis.io/641U5U37J> (version ordinateur)



Mobile



On vous en fait boire de toutes les couleurs.

LA BARBERIE
MICROBRASSERIE

Accueil Nos Bières

Distributeurs Ma cuvée

Microbrasserie Activités

Recette Contact

f t g+ o



Nouveautés

CUIVRÉE À LA CITROUILLE !

Évènements

Calendrier

Festibière
samedi 3 septembre 2014
Le Festibière de Québec propose une fin de semaine qui permettra aux amateurs de partir à la découverte du monde brassicole, le samedi et le dimanche entre 11h et 19h.
[En savoir plus](#)

Oktoberfest
Vendredi 22 octobre 2014
Au parc de l'Île-Lébel de Repentigny, le Festival Oktoberfest des Québécois fait raisonner la joie de vivre des coutumes des peuples de la Bavière et du Québec réunis.
[En savoir plus](#)

Recettes

JAMBON À LA BLONDE BIOLOGIQUE

POULET AU SAFRAN ET À LA BLONDE BIOLOGIQUE

SAUMON À LA BLANCHE MIEL ET AGRUMES

Voir nos recettes



Poulet au safran et à la blonde biologique

Saumon à la blanche miel et agrumes

Jambon à la blonde biologique

La Barberie

310 Rue Saint Roch, Quebec QC G1K 6S2 (418) 522-4373

Ouvert de 12h à 1h, 7 jours sur 7 Bureau du lundi au vendredi de 9h à 17h

Rue des Trois Mousquetaires Rue de la Marine-Haute Rue de l'Amérique-Latine Palais de Justice de Québec

Le parc de l'Amérique-Latine

Palais de justice de Québec

Place Édouard

La Barberie



CUIVRÉE À LA CITROUILLE !

Évènements

Calendrier

LA BARBERIE
MICROBRASSERIE

Accueil Nos Bières

Distributeurs Ma cuvée

Microbrasserie Activités

Recette Contact

f t g+ o

Oktoberfest des Québécois fait raisonner la joie de vivre des coutumes des peuples de la Bavière et du Québec réunis.

[En savoir plus](#)

Racottac



Accueil

The screenshot shows the homepage of the La Barberie Microbrasserie website. At the top, there is a navigation bar with links: Accueil (highlighted), Nos bières, Ma cuvée, Activités, Distributeurs, Recettes, Microbrasserie, and Contact. Social media icons for Facebook, Twitter, Google+, and YouTube are also present. The main banner features a background of several beer bottles and the text "On vous en fait boire de toutes les couleurs." Below the banner, there are sections for "Recettes" (recipes) and "Événements" (events). The "Recettes" section includes images of "JAMBON À LA BLONDE BIOLOGIQUE" and "POULET AU SAFRAN ET À LA BLONDE BIOLOGIQUE". The "Événements" section lists three events: "Broue-Tours" (November 18, 2013), "Oktoberfest" (October 22, 2013), and "Festibière" (September 3, 2014). At the bottom, there is a map showing the location of La Barberie at 310 Rue Saint Roch, Québec G1K 6S2, and a "Activités hebdomadaires" (weekly activities) section featuring "Lundi Dard" and "Mardi Vinyle".



Nos bières

LA BARBERIE

[Accueil](#) [Nos bières](#) [Ma cuvée](#) [Activités](#) [Distributeurs](#) [Recettes](#) [Microbrasserie](#) [Contact](#)

Nos bières

Fabrication artisanale

De la Bavière à Québec, les styles voyagent et nous font découvrir une blanche aux arômes de banane et de clou de girofle, typiques de la bière Weizen. C'est une bière aux saveurs douces offrant une légère acidité rafraîchissante.

Notre expertise

Sommelier maître-brasseur

Le sommelier joue un rôle de premier plan puisqu'il forme, éduque et partage sa passion tant avec les consommateurs qu'avec les professionnels du domaine brassicole québécois mais aussi à travers le Canada et les Etats-Unis.

Nos bières

En vedette

Bière de loup
Douces notes fumées

Brûlé et torréfié

Recette
[Côtes levées à la bière noire et à l'érable](#)

Couleurs ▾
Blanche
Blonde
Rousse
Brune
Noire

Saisonnieres
Amertume ▾
En Cask
Découverte
Brassée spéciale

Blanches

Blanche blé à la framboise
Blanche miel et agrumes
Weizen

Les Blondes

Blonde biologique
Extra Stock Ale
Cuvrée au thé
Pale Ale lime et framboises
Blonde au Chardonnay
Blonde forte et fruitée
Québec lowland

Blonde forte au miel de bleuets
Blonde lime et framboise
Blonde lime et gingembre
Blonde Nelson-Sauvin
Sansfagon (Blonde classique)
Blonde Champêtre

Les Rousses

Rousse Bitter
Sangria
Rousse forte aux fruits
Cuvrée aux piments forts
Cuvrée à la citrouille
Cuvrée au thé
Rousse classique

India Pale Ale
India Pale Ale (cream ale)
Pale Ale anglaise
Pale Ale lime et framboise
Rosée d'hiver
Rousse légère

Les Brunnes

Barberousse
Brasse-Camarade
Scotch Ale

Les Noires

Stout impérial
Bière de loups (vin d'orge)
Noire de blé
Stout au café équitable
Stout au miel

Stout cerise et vanille
Stout double chocolat
Porter au seigle
Black IPA

Spécialement Brassées

(offertes seulement chez nos collaborateurs)

La Nôtre, Pale Ale
La blonde de Lévis

Ambrée aux piments forts

Pale Ale lime et framboise

Cuvrée à la citrouille

Rosée d'hiver

Rousse légère

Les Brunnes

Barberousse

Brasse-Camarade

Scotch Ale

Les Noires

Stout impérial

Bière de loups (vin d'orge)

Noire de blé

Stout au café équitable

Stout au miel

Stout cerise et vanille

Stout double chocolat

Porter au seigle

Black IPA

Spécialement Brassées

(offertes seulement chez nos collaborateurs)

La Nôtre, Pale Ale

La blonde de Lévis

Ambrée aux piments forts

Pale Ale lime et framboise

Cuvrée à la citrouille

Rosée d'hiver

Rousse légère

Brasses

Brasse-Camarade

Scotch Ale

Brunes

Barberousse

Brasse-Camarade

Scotch Ale

Noires

Stout impérial

Stout cerise et vanille

Brasse-Camarade

Très fruitée et complexe

7/10

Accord Amertume

On retrouve des influences très maltées avec des saveurs de grains torréfiés, de chocolat et de café ainsi que des pointes de caramels brûlés.

Recette

[Lapin à la Brasse-Camarade et aux pruneaux](#)



Problématiques ciblées

1. Manque de renouveau dans les offres proposées
2. Manque de collaboration entre les acteurs
3. Les clients ne peuvent pas personnaliser leur expérience brassicole

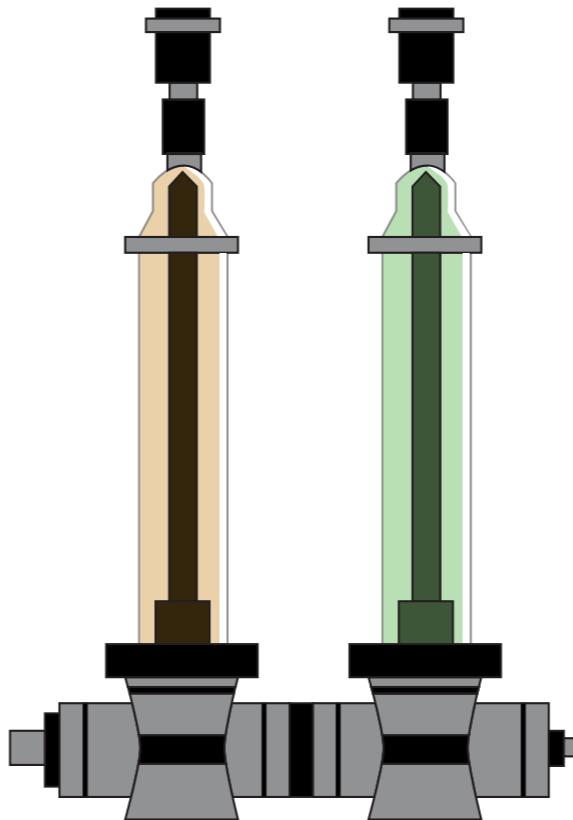


Concept

Création d'un service personnalisé

Permet de créer ses propres bières

Permet de rapprocher les artisans brassicoles et les clients.



Inspiration Randall

Ma cuvée

The screenshot shows the 'Ma cuvée' page of the La Barberie website. At the top, there is a navigation bar with links to Accueil, Nos bières, Ma cuvée (which is highlighted), Activités, Distributeurs, Recettes, Microbrasserie, and Contact. Social media icons for Facebook, Twitter, and YouTube are also present.

The main visual is a collage of various spices and ingredients like nutmeg, cinnamon sticks, cloves, ginger, dried chile de arbol, peppercorns, and limeberry black pepper. A red beer glass is positioned in the center of the collage. Below the collage, the text reads: "Faites des combinaisons, créez une bière à votre image!"

Below this, a section titled "Pour un événement, une occasion spéciale ? Aucun problème avec l'offre « Ma cuvée »." features a diagram of a Randall brewing machine.

A detailed description of the Randall machine follows:

Qu'est-ce que le Randall ?
Cette machine utilise le mécanisme de pression pour extraire les huiles essentielles contenues dans le houblon. Les huiles que vous choisirez sont responsables du profil aromatique et fruité de votre bière, ces mêmes essences qui vous font penser au litchi, au fruit de la passion ou encore à la mangue.

Il vous suffit de choisir parmi notre vaste choix de bières artisanales et nos arômes de première qualité pour pouvoir déguster votre bière sur mesure.

Une grande variété de choix s'offre à vous.

Below this, there is a graphic showing the process: "Choix de bière" + "Choix d'arôme" + "Étiquette personnalisée" = "Votre bière".

One testimonial is displayed:

« Les invités ont trouvé l'idée géniale »
"je voulais pour mon mariage une bière qui nous ressemble. Grâce au nouveau service de La Barberie, j'ai pu réaliser ma propre cuvée avec une bière fruitée, une blonde aromatisée aux oranges. Les étiquettes personnalisées ont vraiment été appréciées pour l'événement, et le tout a coûté seulement 5\$ par personne. En bref, je suis vraiment satisfaite et recommande ce service à tous les amateurs de bières."
- Emma Tremblay

A large teal button at the bottom encourages users to "Créez votre bière".

At the very bottom, there is a map of Quebec City with the La Barberie location marked, along with contact information: 310 Rue Saint Roch, Québec QC G1K 6S2, (418) 522-4373, and operating hours from 12h to 1h, 7 days a week.



Solution et interfaces

Commande de bière sur mesure directement sur le site officiel de l'organisme.



Ma commande

Formulaire d'inscription

f t g+ o

Accueil Nos bières Ma cuvée Activités Distributeurs Recettes Microbrasserie Contact



nutmeg sticks

ground ginger

dried chile de árbol

sweet smoked

green cardamom pods

Une cuvée préparée selon vos goûts !

Amateurs et connaisseurs seront ravis de pouvoir préparer leur bière personnalisée confectionnée avec notre variété d'aromates de qualité. Que ce soit pour déguster de nouvelles combinaisons dans une petite soirée ou pour un événement spécial de grande ampleur, l'offre « Ma cuvée » de La Barberie est unique en son genre et saura à coup sûr vous satisfaire.

La machine « Randall » ?

Cette machine utilise le mécanisme de pression pour extraire les huiles essentielles contenues dans les aromates que vous choisissez; celles-ci sont responsables du profil aromatique et fruité de votre bière. Si vous désirez déguster une bière au litchi, au fruit de la passion, à la mangue ou à d'autres saveurs exotiques de votre goût, n'hésitez pas à choisir un des forfaits de l'offre « Ma cuvée » !

Notre forfait « Ma cuvée »

Lorsque vous faites une commande « Ma Cuvée » de La Barberie, l'offre comprend :

- Une bière de la couleur de votre choix parmi notre sélection.
- Un choix d'aromates parmi notre sélection.
- La possibilité de faire une étiquette personnalisée.
- Toutes les bières sont conçues pour vous assurer une satisfaction maximale.

Conditions

1. Ce service s'adresse uniquement aux personnes légalement majeures.
2. Un minimum de 3,96L (une caisse de douze bouteilles) est exigé pour passer une commande.
3. Pour profiter du service de livraison, votre commande doit être de 20L minimum. La Barberie se réserve le droit de refuser la livraison si le lieu de dépôt se trouve à l'extérieur du périmètre établi.
4. Ce service s'adresse principalement aux résidents de la ville de Québec et des alentours.

INTRIGUÉS ? À VOUS DE JOUER !

1. Choisissez un forfait

Forfait découverte 4,25\$ la pinte	Forfait connaisseur 4,00\$ la pinte	Forfait évènement 3,50\$ la pinte
<ul style="list-style-type: none">• Choix de houblon varié• Choix d'aromate limité mais éprouvé	<ul style="list-style-type: none">• Choix de houblon• Choix d'aromate libre	<ul style="list-style-type: none">• Choix de houblon - Choix d'aromate conseillé• Rencontre avec un conseiller brasseur incluse
		
Choisir forfait découverte	Choisir forfait connaisseur	Choisir forfait évènement



Ma commande

Choix de la quantité et de la date de dépôt

1. Choisissez un forfait

Forfait découverte

4,25\$ la pinte

- Choix de houblon varié
- Choix d'aromate limité mais éprouvé



[Choisir forfait découverte](#)

Forfait connaisseur

4,00\$ la pinte

- Choix de houblon
- Choix d'aromate libre



[Choisir forfait connaisseur](#)

Forfait évènement

3,50\$ la pinte

minimum de 20 litres

- Choix de houblon · Choix d'aromate conseillé
- Rencontre avec un conseiller brasseur incluse



[Choisir forfait évènement](#)

2. Choisissez votre quantité et votre format

Nombre de personnes prévues [i](#)

 Le minimum prévu pour votre forfait est de 12 personnes.

Quantité estimée par personne

 Pinte ▾

Bouteilles 330 mL
Nous embouteillons votre bière dans des bouteilles de 330 mL.

Cruchons 2 L
Nous fournissons votre bière dans des cruchons.

Baril 20 L
Nous préparons votre bière dans un fût. Idéal pour les groupes.
Permet de sauver des coûts sur l'embouteillage.

Louez l'équipement [i](#)

Engagez un serveur [i](#)

Montant approximatif

Forfait	Connaisseur
Quantité	15 L (10,50 \$ / L)
Format	Bouteille
Taxes	15 %

181,13 \$

3. Quand voulez-vous recevoir votre bière ?

[Choisir parmi les dates disponibles](#)

◀ Décembre 2014 ▶

Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Sam
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Afin de vous assurer une fraîcheur inégalée,
La Barberie met seulement 3 jours ouvrables pour préparer votre commande.

- Jour 1: Préparation des ingrédients.
- Jour 2: Votre commande est préparée.
- Jour 3: Date de réception choisie.

Votre bière sera prête le 23 décembre 2014.



Ma commande

Sélection de la bière et de l'aromate

Le bureau sera ouvert 3 jours ouvrables pour préparer votre commande.

· Jour 1: Préparation des ingrédients.
· Jour 2: Votre commande est préparée.
· Jour 3: Date de réception choisie.

Votre bière sera prête le **23 décembre 2014**.

5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

4. Combinez la couleur de votre bière et votre arôme

Il vous suffit de choisir parmi notre vaste choix de houblon artisanale et de nos arômes de première qualité pour pouvoir déguster votre bière sur mesure.

 Couleur Blanche +  Aromate Café =  Votre bière Blanche au café

[Voir tous les arômes ▶](#) [Étape suivante](#)



Ma commande

Création de l'étiquette

5. Désirez-vous une étiquette personnalisée ?

Oui Non

Créez votre étiquette personnalisée

A. Quelle forme d'étiquette préférez-vous ?

La classique L'élegant(e) L'excentrique

Choisissez la couleur de votre étiquette

B. Ajouter une image ?

Importez une photo

C. Quel nom voulez-vous donner à votre bière ?

35 caractères maximum

Blanche au café

D. Voulez-vous ajouter du texte ?

120 caractères maximum

En l'honneur de la fin de session !

Ma commande

Récapitulatif et paiement

4. COMBINEZ LA COULEUR DE VOTRE BIÈRE ET VOTRE AROMATE

Il vous suffit de choisir parmi notre vaste choix de houblon artisanale et de nos arômes de première qualité pour pouvoir déguster votre bière sur mesure.



5. Désirez-vous une étiquette personnalisée ?

Oui Non

Créez votre étiquette personnalisée



A. Quelle forme d'étiquette préférez-vous ?



Choisissez la couleur de votre étiquette



B. Ajouter une image ?

Importez une photo

C. Quel nom voulez-vous donner à votre bière ?

35 caractères maximum

Blanche au café

D. Voulez-vous ajouter du texte ?

120 caractères maximum

En l'honneur de la fin de session !

Ma commande

Vue entière

[Accueil](#) [Nos bières](#) [Ma cuvée](#) [Activités](#) [Distributeurs](#) [Recettes](#) [Microbrasserie](#) [Contact](#)

Une cuvée préparée selon vos goûts !

Animateurs et connaisseurs seront ravis de pouvoir préparer leur bière personnalisée confectionnée avec notre variété d'arômes de qualité. Que ce soit pour déguster de nouvelles combinaisons dans une petite soirée ou pour un événement de grande ampleur, l'offre « Ma cuvée » de La Barberie est unique en son genre et saura à coup sûr vous satisfaire.

La machine « Randall » ?
Cette machine utilise le mécanisme de pression pour extraire les huiles essentielles contenues dans les ingrédients que vous choisissez; elles-ci sont responsables du goût aromatique et fruité de votre bière. Si vous désirez déguster une bière au thé, au fruit de la passion, à la mangue ou à d'autres saveurs exotiques de votre goût, n'hésitez pas à choisir un des forfaits de forfait « Ma cuvée » !

Notre forfait « Ma cuvée »
Lorsque vous faites une commande « Ma Cuvée » de La Barberie, l'offre comprend :

- Une bière de la couleur de votre choix parmi notre sélection.
- Un choix d'arômes parmi notre sélection.
- La possibilité de faire une étiquette personnalisée.
- Toutes les bières sont conçues pour vous assurer une satisfaction maximale.

Conditions

1. Ce service s'adresse uniquement aux personnes légalement majeures.
2. Un minimum de 3,96L (une caisse de douze bouteilles) est exigé pour passer une commande.
3. Pour profiter du service de livraison, votre commande doit être de 20L minimum. La Barberie se réserve le droit de refuser la livraison si le lieu de dépôt se trouve à l'extérieur du périmètre établi.
4. Ce service s'adresse principalement aux résidents de la ville de Québec et des alentours.

INTRIGUÉS ? À VOUS DE JOUER !

1. Choisissez un forfait

Forfait découverte	4,25\$ la pinte	Forfait connaisseur	4,00\$ la pinte	Forfait événement	3,50\$ la pinte
<ul style="list-style-type: none"> Choix de houblon varié Choix d'arôme limité mais éprouvé 		<ul style="list-style-type: none"> Choix de houblon Choix d'arôme libre 		<ul style="list-style-type: none"> Choix de houblon Choix d'arôme conseillé Rencontre avec un conseiller brasseur inclus 	

[Choisir forfait découverte](#) [Choisir forfait connaisseur](#) [Choisir forfait événement](#)

2. Choisissez votre quantité et votre format

Nombre de personnes prévues : Le minimum prévu pour votre forfait est de 12 personnes.

Quantité estimée par personne : [Pinte](#)

Boutilles 330 ml
Nous emballons votre bière dans des bouteilles de 330 mL.

Cruchons 2 L
Nous fournissons votre bière dans des cruchons.

Baril 20 L
Nous préparons votre bière dans un baril pour les groupes. Permet de sauvegarder des collations.

Louez l'équipement [I](#)

Engagez un serveur [I](#)

Montant approximatif

Forfait	Connaisseur	Format	Taxes	Total
Forfait	15 L (10,50 \$ par L)	Bouteille	15 %	181,13 \$

3. Quand voulez-vous recevoir votre bière ?

Choisissez parmi les dates disponibles

Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Sam
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Afin de vous assurer une fraîcheur inégalée, La Barberie met seulement 3 jours ouvrables pour préparer votre commande.

: jour 1: Préparation des ingrédients.
: jour 2: Votre commande est préparée.
: jour 3: Date de réception choisie.

Votre bière sera prête le **23 décembre 2014**.

4. Combinez la couleur de votre bière et votre arôme

Il vous suffit de choisir parmi notre vaste choix de houblon artisanale et de nos arômes de première qualité pour pouvoir déguster votre bière sur mesure.

[Voir tous les arômes](#) [Étape suivante](#)

Il vous suffit de choisir parmi notre vaste choix de houblon artisanale et de nos arômes de première qualité pour pouvoir déguster votre bière sur mesure.

5. Désirez-vous une étiquette personnalisée ?

Oui Non

Créez votre étiquette personnalisée

A. Quelle forme d'étiquette préférez-vous ?

La classique L'élégante L'oscentrique

Choisissez la couleur de votre étiquette

B. Ajouter une image ?

Importez une photo

C. Quel nom voulez-vous donner à votre bière ?

Blanche au café 35 caractères maximum

D. Souhaitez-vous ajouter du texte ?

En l'honneur de la fin de session ! 120 caractères maximum

6. Récapitulatif de votre commande

Vous avez choisi le forfait connaisseur avec une étiquette personnalisée

Date de réception : 23 décembre 2014
Couleur de bière : Rousse
Choix d'arôme : Café
Quantité : 15 L (10,50 \$ par L)
Format : Bouteille
Taxes : 15 %
181,13 \$

7. Informations personnelles

Veuillez à bien remplir tous les champs.

Nom : Heureux
Prénom : Barbe
Date de naissance : 31 Oct 1969
Numéro de téléphone : 418 - 813 - 8123
Adresse courriel : lfeigimmer@mail.com

Adresse : 276 rue de l'Enfer
Ville : Barbeville
Province : Québec
Code postal : A1B 2C3
Confirmer votre courriel : lfeigimmer@mail.com

Passez au paiement

8. Informations de paiement

Est-ce que cette page est sécurisée ?

Type de paiement

Montant final : 181,13 \$

Forfait Connaisseur
Quantité 15 L (10,50 \$ par L)
Format Bouteille
Taxes 15 %

Nom du titulaire :
Numéro de carte :
Date d'expiration : MM AA
Chiffres indicateurs : XXX

Effectuez le paiement



Limites et ouvertures

- Secteur de livraison
- Nouveauté
- Compte-client
- Développer les choix avec l'expansion du service



Hiérarchie de typographie

Titre carrousel accueil

Averia Serif Libre Regular 48 pts

ACCROCHE

Open Sans Light Regular 36 pts Capitales

Titre de section

Open Sans Light Regular 48 pts

Courant

Open Sans Regular 14 pts

Sous-titre

Open Sans Regular 16 pts

Descriptions

Open Sans Regular 12 pts

Boutons

Open Sans Semibold 16 pts

OPEN SANS

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z
a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ? ! () & « » ; : / - à ç é î



Couleurs

Couleurs de base



Fonds



Texte



Texte renversé



Iconographie

Logotype



Réseaux sociaux

Réseaux sociaux (menus)



Boutons de partage (événements)



Sigle (pied de page)



Iconographie

Pictogrammes

Format disponible



Accords bière / mets



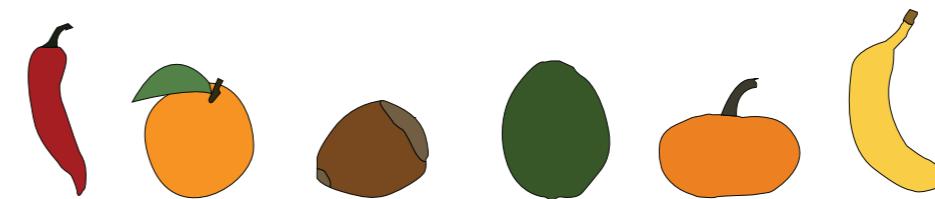
Amertume (échelle sur 10)



Verres de bière



Aromates





Merci

