

L'éphémère de nuit
BRASSERIE MIRA

ANALYSE DE LA MARQUE

- Glossaire
- Typologie
- Univers
- Chronologie
- Activités
- Partenaires
- Collaborateurs

ANALYSE DU PRODUIT

- Le logo
- L'identité visuelle
- Autopsie des produits

EXPERTISE

- Image perçue
- Positionnement de la marque

Glossaire

BLANCHE

Bière légèrement trouble, aux parfums d'épices et d'agrumes. Très rafraîchissante.

BRUNE

La bière brune est une bière de couleur brune, du brun acajou au noir ébène, obtenue grâce à l'utilisation de malt plus ou moins torréfié

BRASSEUR

Celui qui remue le brai (malt et eau) ou qui prépare la brace (nom celte de la cervoise). Aujourd'hui, le brasseur est celui qui produit de la bière.

BRASSERIE

lieu où sont réalisées les différentes étapes de fabrication de la bière. Certaines brasseries ont leur propre malterie, d'autres non. Il en est de même pour l'embouteillage qui est parfois effectué dans un autre lieu.

AMERTUME

L'amertume est un des goûts de base de la bière. La sensation d'amertume prolonge le goût de la bière.

AROME

Emanation odorante qui s'exhale de certaines substances végétales ou animales. La bière prend son arôme au cours des différentes étapes de sa fabrication.

MALT

Le malt est l'âme de la bière, il lui donne ses caractéristiques organoleptiques et sa couleur blonde ou ambrée acquise lors du touraillage. Le malteur imite la nature. Il fait germer l'orge en lui fournissant humidité, oxygène et chaleur.

BLÉ

C'est une céréale qui est fréquemment utilisée dans la bière sous forme de grains crus, grains maltés et en flocons. Le blé permet de conférer du corps à la bière, une saveur rafraîchissante de blé mais aussi un trouble naturel qui caractérise par exemple les bières blanches dont la composition en blé peut atteindre 70%.

MOELLEUX

Qualité de la bière, apportée notamment par des protéines ; le moelleux doit être suffisant pour que la bière ne soit ni vide, ni pâteuse.

Typologie

Les blondes sont brassées avec des malts d'orge pâles.

Couleur : transparente/brillante/lumineuse

Odorat : Houblonnées et herbacées

Goût : équilibré et légèrement sucré.

BIÈRE BLONDE

BIÈRE BRUNE

Les bières brunes sont brassées avec des malts bruns, appelés malts « chocolat » fortement torréfiés qui leur confèrent un fort potentiel aromatique et des couleurs allant du marron au noir.

Couleur : Acajou et cuivrés

Les bières blanches sont brassées avec des malts pâles et des malts de froment. Le malt de blé ne comporte pas d'enveloppes comme le malt d'orge, aussi les matières colorantes sont moindres.

Couleur : Trouble et limpide

Odorat : Fruité et Acidulée

BIÈRE BLANCHE

BIÈRE AMBRÉE

Les bières ambrées ou rousses sont brassées avec des malts dits « caramel » plus grillés et torréfiés que les bières blondes.

Couleur : Reflets ambrées / blond

Odorat : Fruité et puissante

Goût : Onctueuse et liqueureuse

MIRA

Image de la marque
Une chimère à deux têtes

Une brasserie Savoir-faire
et au style bien affirmé.

Cabinet de curiosité Convivial où
tout le monde se réunit



Située à La Teste-de-Buch, une charmante ville au sud du bassin d'Arcachon. Le logo Mira illustre une chimère à deux têtes qui est représentée sur le logo des bières brassées.

La Brasserie Mira élabore des bières non filtrées ni pasteurisées, confectionnées à partir d'ingrédients de première qualité. Véritable lieu de culture et de partage, l'établissement accueille également de nombreuses manifestations artistiques.

Brasserie Mira
370 avenue Vulcain 33260
La Teste-de-Buch - France

Compte instagram
[@brasseriemira](#)
384 publications
6 482 abonnés
1 131 abonnements

Une Appli Android et iOS
Mira Pub/Music/Store

La bande de Mira
12 membres

Produits proposés
4 collections
8 produits différents (bière,
soda, gin, flux)





Pourquoi Mira ?

-Le logo Mira est une apparence d'une chimère à deux têtes qui est représentée sur le logo de leurs bières brassées.

Le pub Mira, qu'est ce que c'est ?

-C'est un cabinet de curiosité convivial où tout le monde se réunit que ce soit des musiciens, des artistes street art ou des plasticiens. C'est un lieu d'art et de partage qui représente les engagements et l'univers de la marque.

La maison Mira, c'est d'abord et avant tout une brasserie aux savoir-faire et au style bien affirmés. Mais c'est aussi un pub atypique, où la musique et l'art ont totalement leur place

Mira, un concept à deux têtes?

Mira est la concrétisation d'un projet partagé par deux passionnés de la brasserie: Jacques Bellec et Aurélien Rey. En 2015, les deux associés ont eu le déclic au cours d'une visite effectuée dans une brasserie implantée au Canada.

Un an plus tard, la première bière Mira voit le jour : la Mira Blonde n°1 « floquée » d'une chimère, un animal fabuleux à deux têtes ! C'est le début d'une belle épopée, qui verra la création successive de nouvelles gammes de bières authentiques.



Services de la brasserie

RESTAURATION •

Dégustation de tapas et plats signatures conçus par le chef.
Cours de cuisine accompagné d'un chef pâtissier compagne du devoir et conception de cocktails avec notre chef barman.

ÉVÈNEMENTS •

Il y a possibilité de « privatiser » la brasserie pour y organiser des jeux qui seront mis en place par les agences ou les entreprises directement.

• VISITE DE LA BRASSERIE

Les visites de la brasserie durent environ 45min.
- Explication de tout le processus de la création de la bière, jusqu'à la mise en bouteille. Durant cette visite, vous aurez l'occasion de goûter les ingrédients et de déguster les merveilles de Mira ainsi que de participer à des ateliers sensoriels.

• STUDIO MUSIQUE

Depuis l'ouverture de Mira, la chimère, étant une grande amatrice de musique, loue 4 studios de musique, avec des instruments mis à disposition.



Les partenaires

Music'Action du Reggae Sun Ska
Jazz in Sanguinet
Puy du Fou
Le Grand Pavois
Tournoi Prime Rose
L'Orangeade
MecaRock'passion
Rock School Médoc
May'day, Arcachon en Scène
Maître Gims
Matthieu Chedid

MARATHON DU MÉDOC

Tout les ans, des personnes participent au Marathon du médoc, une épreuve sportive française qui se tient au mois de septembre à travers les vignobles du médoc en Gironde.

SALON DE L'AGRICULTURE

Au salon de l'agriculture Mira tient un stand à Paris chaque année. Mira propose des dégustations de nouvelles recettes et se rassemble lors des pauses à la buvette.

BORDEAUX OPEN AIR

Bordeaux open air est un festival de musique qui rassemble près de 75 000 visiteurs chaque année. Mira y tient un stand autour de festivaliers et artistes.

PUY DE FOU

Mira tient également un stand dans le parc du Puy du Fou qui est un lieu de rassemblement pour les visiteurs qui profitent également de jeux et animations.

Collaborateurs



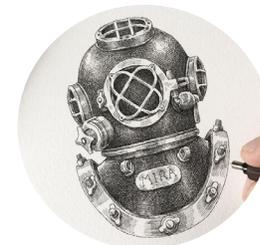
ÉRIC HUGEN

Développeur web pour la brasserie Mira.



@VIDA MOKA

Artiste collaborateur et identité d'un des flûts.



@STEVENSALMAT

Artiste collaborateur et identité du gin Mira.

@BEATOA

Artiste collaborateur et identité d'un des flûts.

STUDIA OUAM

Le studio à créer toute l'identité de la Brasserie Mira.



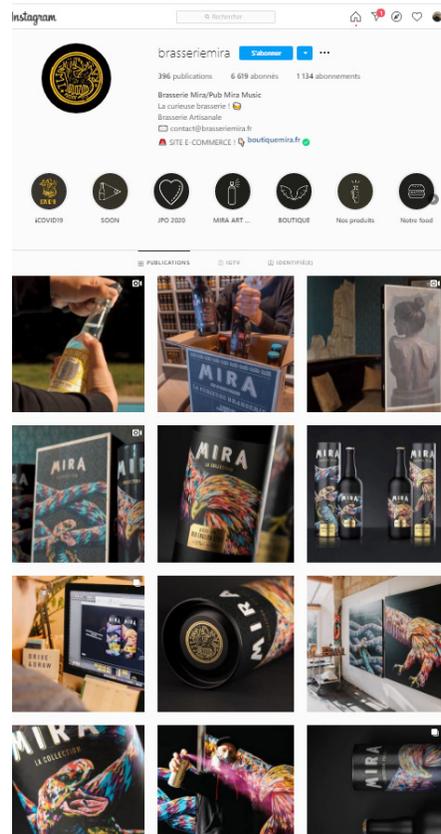
L'éphémère de nuit

SUPPORT DE COMMUNICATION

Livrables



@Brasseriemira



Compte instagram

Information
Brasserie Mira/Pub Mira
Music
La curieuse brasserie !
Brasserie Artisanale
contact@brasseriemira.fr

Publication
396

Abonnés
6 619

Abonnements
1 134

Logo instagram de la brasserie Mira

Le compte instagram de la brasserie Mira sert à diffuser toute les nouveautés et produits proposés par la galerie, c'est également le principal moyen de communication et celui le plus actif.

La boutique

UNE BOUTIQUE

Décrite comme une caverne d'Ali Baba, cette boutique s'adresse aux amateurs de bière artisanale et aux collectionneurs. On y retrouve toutes les boissons mais également les objets dérivés, leur gamme de textile et des objets de décorations.

DES GOODIES

La boutique Mira propose dans sa boutique des goodies qui sont souvent en collaboration avec différents artistes comme @toquefreres @beatoa @vida_moka @steevensalvat : des t-shirts, des casquettes, des totes bags.

[HTTPS://BOUTIQUEMIRA.FR/](https://boutiquemira.fr/)





L'éphémère de nuit
ANALYSE IDENTITAIRE

Logotype

Logo Mira: déclinaison couleur et
Emblème / icône apparence de la chimère

Déclinaison de support:
bouchon, étiquette, capsule



Nom: Mira

Latin: Mirabilia (merveilles)

Chimère: Le reflet de ses deux créateurs.

Technique: Linogravure

Valeur: Réinventer la bière en utilisant les richesses locales et partager leur passion du houblon.

Inspiration: La marque est basée sur l'esprit des cabinets de curiosité, ancêtres des musées, qui avaient été créés pour transmettre aux visiteurs l'amour de l'art et de la découverte.

Emblèmes de la brasserie:

La chimère a deux têtes

Nom de la brasserie:

Mira -MI

Date de création:

2015



identité graphique

IDENTITÉ VISUELLE :
STUDIO OUAM

DÉVELOPPEMENT WEB :
ERIC HUGUENIN

PHOTOGRAPHIE : STÉPHANE
T. & ATELIER GOODDAY

- Tout l'univers de la brasserie tourne autour de la chimère qui est devenue l'emblème de la marque, un animal à deux têtes intrigant et imaginaire, gardien de la brasserie.

- La gamme de base, vendue chez les cavistes, comporte plusieurs recettes: blonde, blanche, ambrée, blonde bio et brune, chacune associée à une couleur.

- L'univers et l'identité visuelle de la brasserie sont majoritairement composés d'illustrations propre à chacune des bières, souvent variés et toujours pleine de nouveauté.

ILLUSTRATIF

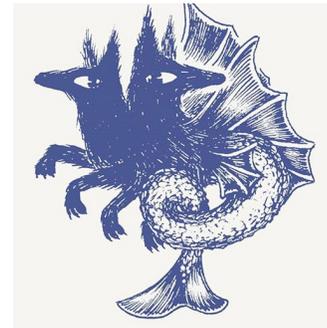
LINOGRAPHURE

IMAGINAIRE

LABORATOIRE

DÉCOUVERTE

CHIMÉRIQUE.



Les bouteilles

MÉDAILLE

Médaille remporté par la Bière blanche: World Beer Awards



CAPSULE

Logo secondaire inscrit sur la capsule ici bleu désignant le thème des bières Blanche de la collection classique

LOGO

Le logo principal de la brasserie Mira inscrit sur l'étiquette de la bière.

BOUTEILLE

La bouteille de la bière est noir, est possède une forme classique.

LOGO

Le logo secondaire de la brasserie Mira inscrit sur l'étiquette de la bière.

TYPOLOGIE

La typologie de la bière correspond à quelle catégorie de la bière appartient-elle, ici une bière blanche.

ALCOOL

Cette information est capital sur toute les boissons alcoolisé ici cette bière blanche possède un taux de 5.6 cl.



L'étiquette





L'éphémère de nuit

EXPERTISE DE LA MARQUE

Image perçue

VALEURS

Des bière accessible à tous, avec de nombreuses déclinaisons et édition limitée pour varié les produits et les goûts pour les fans de blonde ou de brune, pour ce qui consomme du bio ou encore les fans de sodas.

PHILOSOPHIE

La philosophie de la marque repose sur son efficacité, ses innovations constantes, sa gammes classiques et ses produits phare devenus reconnue et médaillé.

PROMESSE

La marque promet une Bière du bassin d'archachon brassée à l'eau de source, avec des goûts et ingrédient innovant, une identité marqué se détachant des autres concurrents.

SIGNATURE

Une bière au goût marqué constamment renouveler, des visuels attrayant et un univers artistique qui prône les découvertes en tout genre et les rencontres. Mira tends a devenir iconique grâce à sa personnalité.

Expertise de la brasserie

LE MARCHÉ PRINCIPAL

Il correspond à l'ensemble des produits semblables aux bières Mira, c'est à-dire l'ensemble du marché des bières.

PROFESSIONNELS

Mira se positionne pour un usage professionnelle, les locaux servent aux entreprises d'organiser des séminaires au coeur de la brasserie Mira met à disposition ses locaux aux entreprises sous condition de prestations de restauration ou de visites.

PARTICULIERS

Les étudiants et les particuliers représentent la majeure partie où Mira se positionne, grâce à son pub et ses activités. L'instagram @brasseriemira s'encre également dans cette tranche d'âge de part son univers et son identité fraîche et jeune.

POSITIONNEMENT

MIRA a opté pour un marketing diffus vis-à-vis des consommateurs de bières. Il s'intéresse à un segment large, à savoir tous les consommateurs adultes.

MIRA a aussi opté pour un marketing construit à partir de l'histoire du groupe. L'entreprise nous vend donc une bière artisanale réalisée grâce à un savoir faire et à une eau de source de 22 500 ans puisée à 300m de profondeur. La brasserie se positionne sur un marché doté d'une histoire, d'expériences, de savoir-faire et de notoriété.

LE MARCHÉ ENVIRONNANT

Il correspond à l'ensemble des produits de nature différente du produit principal mais satisfaisant les mêmes besoins dans les mêmes circonstances ; à savoir le marché des bières et des soft drinks.



L'éphémère de nuit
AUTOPSIE DES PRODUITS

Gamme éditions limitées



Gamme la collection
OLD ENGLISH STYLE / AMERICAN STYLE



Gamme la collection fluts



Le gin



Gamme la collection FM



Les sodas



La rhéa



Les gammes

	Ambree n°3	Blonde bio n°5	Bio sans gluten	Black owlsun	
GAMME CLASSIQUE			GAMME MIRA FM		
					
	Brune n°6	Blanche n°2	Rimshot blonde	Olympic white	

L'ambrée n°3



Catalogue gamme
classique/ Ambrée n°3

Une bière ambrée épicée équilibrée
par le caramel et les fruits cuits

Bière du bassin d'archachon
brassée à l'eau de source

Composition

Eau de source
Malt d'orge (dont gluten)
Malt de blé
Houblons
Levures
Coriandre

R:255
V:126
B:45

C:0
M:61
J:83
N:0

ff7e2d

GAMME CLASSIQUE

S'accorde avec

La viande de porc et les abats, particulièrement avec le foie gras. Côté sucré, les desserts aux saveurs caramélisées.

Couleur, amertume, opacité
COULEUR EBC : 30
AMERTUME EBU : 12-15
OPACITÉ NTU : 40-50

Incontournable
Icône de la gamme classique





Blonde bio n°5

Catalogue gamme
classique/ Blonde bio n°5

Une bière blonde biologique au goût
finement malté

Bière du bassin d'archachon
brassée à l'eau de source

GAMME CLASSIQUE

Composition

Eau de source
Malt d'orge (dont gluten)
Houblons
Levures

S'accorde avec

Elle se marie avec tous les types de viandes et de poissons. A déguster par exemple avec des salades composées et des desserts à base de fruits.

Couleur, amertume, opacité

COULEUR EBC : 15-18
AMERTUME EBU : 15-18
OPACITÉ NTU : 80-120

R:255
V:126
B:45

C:0
M:61
J:83
N:0

ff7e2d

Incontournable
l'icône de la gamme classique





Brune n°6

Catalogue gamme
classique/ Brune n°6

Une bière brune biologique au goût
finement malté

Bière du bassin d'archachon
brassée à l'eau de source

GAMME CLASSIQUE

Composition

Eau de source
Malt d'orge (dont gluten)
Malt de blé
Houblons
Levures

S'accorde avec -

Sublime avec des mets de caractère comme la viande rouge et les gibiers, les fromages forts et les desserts chocolatés.

Couleur, amertume, opacité

COULEUR EBC : 75
AMERTUME EBU : 10-12
OPACITÉ NTU : 50-60

R:255
V:126
B:45

C:0
M:61
J:83
N:0

ff7e2d

Incontournable
Icône de la gamme classique



Blanche n°2

Catalogue gamme
classique/ Blanche n°2

Une bière blanche au goût velouté et
puissante

Bière du bassin d'archachon
brassée à l'eau de source

GAMME CLASSIQUE

Composition

Eau de source
Malt d'orge (dont gluten)
Malt de blé
Avoine
Houblons
Levures

S'accorde avec

La viande de veau ou de dinde, les
poissons ainsi que les desserts à
base de fruits.

Couleur, amertume, opacité

COULEUR EBC : 8
AMERTUME EBU : 8-10
OPACITÉ NTU : 60-80

R:255
V:126
B:45

C:0
M:61
J:83
N:0

ff7e2d

Incontournable
Icône de la gamme classique



La rhéa

Catalogue gamme
la rhéa / La rhéa

Pale Ale peps et rafraichissante

Bière du bassin d'archachon
brassée à l'eau de source

Composition

Eau de source
Malt d'orge (dont gluten)
Sucre de canne
Houblons
Levures
Écorces de citron jaune
Baie de sansho

S'accorde avec

La viande de veau ou de dinde, les poissons ainsi que les desserts à base de fruits.

Couleur, amertume, opacité

COULEUR EBC : 6
AMERTUME EBU : 25-30
OPACITÉ NTU : 20-30

R:255
V:126
B:45

C:0
M:61
J:83
N:0

ff7e2d

Pale
Ale

ALC
4,8°

CL
33



Gin london



Catalogue les spiritueux
/ Le gin

Un gin riche et puissant

Distillé dans un alambic de marque
Stupfler.

Composition

Alcool de grain
Baies de genévrier
Combava
Coriandre
Bourgeons de pins
Poivre de kampot

S'accorde avec

Des mets de caractère comme le
saumon fumé, la viande d'agneau ou
encore le chocolat noir

R:255
V:126
B:45
C:0
M:61
J:83
N:0

ff7e2d



London
Gin

ALC
45°

CL
75





L'éphémère de nuit
ANALYSE CONCURRENTIEL

Mortsubite

Une brasserie **artisanale** et **médaille**

Une brasserie **Savoir-faire** et au style bien affirmés.

Une **marque belge de type lambic**

PRÉSENTATION

La Mort Subite est une marque de **bière belge** à fermentation spontanée de type lambic, créée par Théophile Vossen à Bruxelles, et actuellement produite par la brasserie Mort Subite anciennement dénommée brasserie De Keersmaecker.

MOTS CLÉS

fruité / fraîche / coloré

CONCLUSION

La bière Mort subite est un des **concurrents** principales de la brasserie Mira avec son choix de bière aux goûts souvent **originales**. Sa communication sur les réseaux sociaux est également semblable par des mise en scène, **une identité artistique** illustration/collage fait échos au style de la brasserie. Il touche la même cible que la brasserie Mira.



Heineken

Une bière n°1 sur le marché

Brasseur d'expérience : une des plus anciennes entreprises de France

Marque mondialement connue

PRÉSENTATION

-Premier brasseur de France, grande entreprise
-Marque de référence, connue de tous
-Brasseur d'expérience : une des plus anciennes entreprises de France
-Forte communication

MOTS CLÉS

fraicheur / brut / incontournable / iconique

CONCLUSION

Image de référence, de qualité, et d'expérience : prouvée par les nombreuses années où Heineken est leader du domaine de la bière en France. La marque de fabrication est dite comme une « authenticité, convivialité, et une qualité ». C'est donc un concurrent direct pour la brasserie Mira qui tente de s'implanter dans le marché de la bière française



La cible

COEUR DE CIBLE

Le cœur de cible pour la brasserie Mira s'encre dans une tranche d'âge plus précise celle des **30-35 ans**. Une catégorie d'âge apprécie la bière artisanale et spécifique au goût original et la nourriture de qualité.

CIBLE ÉTENDUE

Selon l'âge, les attentes sont différents, tout comme les goûts.

Bière standard : correspond à tous les âges dès que les personnes sont en âge de boire entre **18 et 30 ans**.

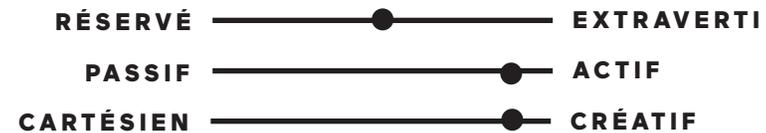
Cible



Investit
Aime le partage
Dynamique

PIERRE 41 ANS / GUITARISTE

Guitariste depuis 10 ans et résident dans la région d'arcachon, Pierre aime aller avec ses amis à la brasserie Mira pour profiter des **événements** quotidien que propose la brasserie. C'est **un amateur de musique** qui adore découvrir de nouveaux artistes. Il participe également au **cours de musique** proposé par Mira où il est professeur de guitare. La **diversité des bières** et l'originalité du lieu en crée un endroit **convivial et insistant**. Un lieu de découverte en tout genre.





L'éphémère de nuit
CRÉATION



Intention

LES NAVIGATEURS MIRA

Bienvenue dans l'univers Mira

Ce parcours est une **réelle immersion** au coeur des produits signés Mira.
Une immersion créée à l'image de l'identité de chacune des bières phares de la brasserie.
Sous forme de **micro-environnement** de passage en passage chaque univers aura une couleur, une histoire, une thématique, une bière.
Ce parcours aura pour but de découvrir l'**univers chimérique** entre légende et curiosité.
Un univers d'**illusion et d'hybridation** si présente dans l'identité visuelle de la brasserie Mira.
Les invités pourront circuler librement dans la soirée et parcourir chaque recoin de l'espace à leur guise.

Les partenaires

POURQUOI ?

Premièrement cet événement a pour but d'étendre la cible. En effet, la brasserie Mira est basée sur le bassin d'Arcachon, sa cible s'alentour dans cette zone. Un événement basé sur une autre ville pourrait booster et élargir sa cible. Deuxièmement, cette soirée permettra de découvrir et valoriser la brasserie en montrant ces valeurs, une expérience qui ramène aux origines, aux partages, aux rencontres, dans un lieu insolite rythmé par des éléments et couleurs à l'image de l'univers de la brasserie.

POUR QUI ?

Pour les adeptes de la bière, le coeur de cible pour la brasserie Mira s'ancre dans une tranche d'âge plus précise celle des 30-35 ans. Une catégorie d'âge qui apprécie la bière artisanale et spécifique au goût original et la nourriture de qualité.

COMMENT ?

La **retranscription** de l'univers Mira est impérative. Pour faire découvrir cette brasserie insolite, tout les éléments qui l'ont caractérisé y seront mis en valeur. Une sélection de bières y sera également présentée. Un **univers d'hybridation** aux multiples couleurs et légendes: Le but est de **fidéliser** l'invité pour **conquérir** et **étendre** la cible de la brasserie.

Univers



RÉVERIE



ILLUSION



HYBRIDATION



MARIN

La salle



GALERIE JOSEPH

ART | DESIGN | MODE | ÉVÈNEMENTIEL

5 rue saint-merri / Paris 4

Galerie de 1200 m²

Anciennement le musée Pierre Cardin

Il est équipé de tout l'équipement traiteur et de tout le nécessaire à l'organisation des conférences.

Description du lieu

Le musée est baigné dans la lumière grâce à son immense verrière, la hauteur permet de scénographies extrêmement variées et bénéficie d'une double exposition.

Plus value

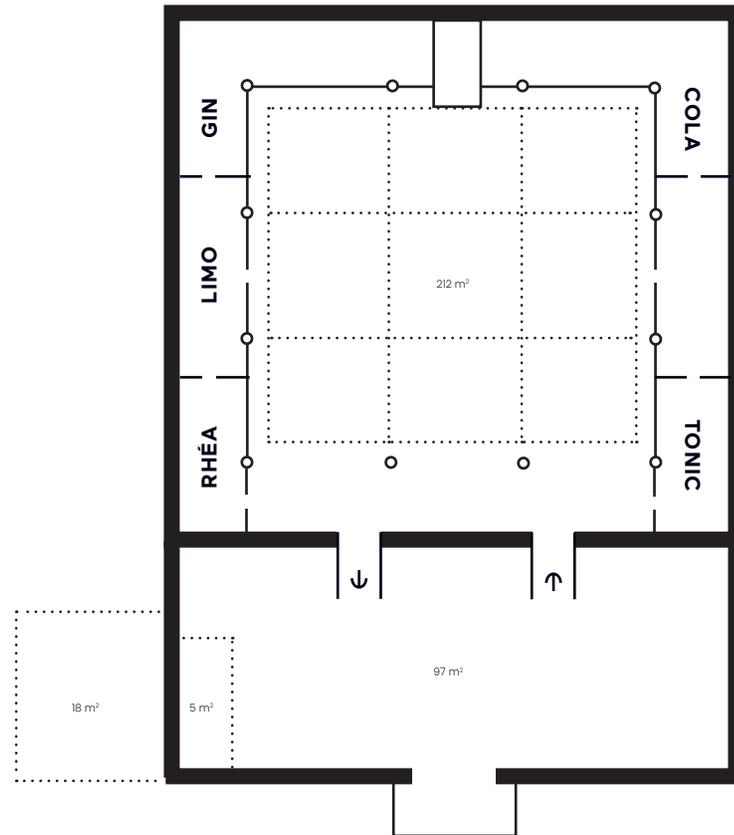
Un lieu méconnu du public permet la découverte et la valorisation de l'événement.

Scénographie variées

Espace modulable
Double exposition



La galerie



GALERIE JOSEPH

ART | DESIGN | MODE | ÉVÈNEMENTIEL

5 rue saint-merri / Paris 4

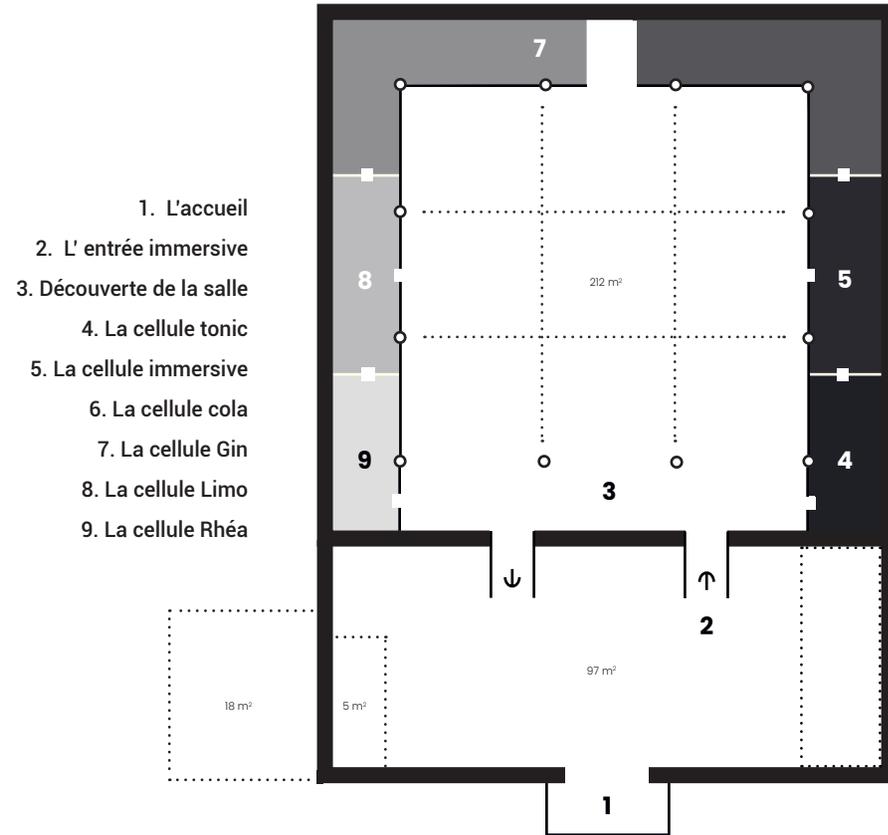
Galerie de 1200 m²

Le plan de la galerie Joseph situé au 5 rue saint-merri à Paris. La partie qui sera utilisée pour l'évènement Mira est le rez-de chaussé pour une superficie de 350 m².

Cet évènement pourra facilement accueillir une centaine de personnes sélectionnées au préalable via l'application. Le lieu laisse avant d'entrée dans l'univers Mira un sas d'accueil, un lieu de présentation, composé d'un vestiaire et de toilette.

Cette première salle servira à présenter la marque mais également à clôturer la soirée.

Plan détaillé



A la fin de l'entrée immersive nous sommes accueillis au coeur de l'événement, l'épicentre, là où les invités se retrouvent, viennent discuter, manger, découvrir.

Ce lieu sera composé d'espace ouvert, de micro activités, d'un bar, de canapé pour s'asseoir, d'une partie restauration.

Objectif : Divertir et émerveiller

L'objectif ici de donner envie à l'invité de découvrir chacune des pièces, des décors insolites poussant l'invité à se prendre en photo et ainsi pérenniser l'événement sur les réseaux sociaux.

Mais également de créer un environnement insolite qui marquera l'invité.

- BRUT
- ÉTRANGE
- INTRIGUANT
- SÉDUCTEUR

Temps fort

Temps 1 - Entrée

Un couloir étroit qui invite la personne à entrer dans la salle par des lumières et des objets étranges.

Temps 2 - La pièce principale

Cette pièce ouverte donne lieu au regroupement, à la rencontre et à l'échange.

Temps 3 - La découverte

Découverte de la salle principale, des cellules de découverte.

Temps 4 - Les cellules

Les cellules se traverse au bon vouloir et à l'envie des invités un chemin est mis à disposition pour faciliter la circulation entre les cellules.

Temps 5 - Le temps de pose

Une respiration, la découverte de la partie brasserie de Mira, une dégustation culinaire pour découvrir les spécialités.

Temps 6 - Début des activités

Micro activités ou l'invité participe à la création d'une future bière.

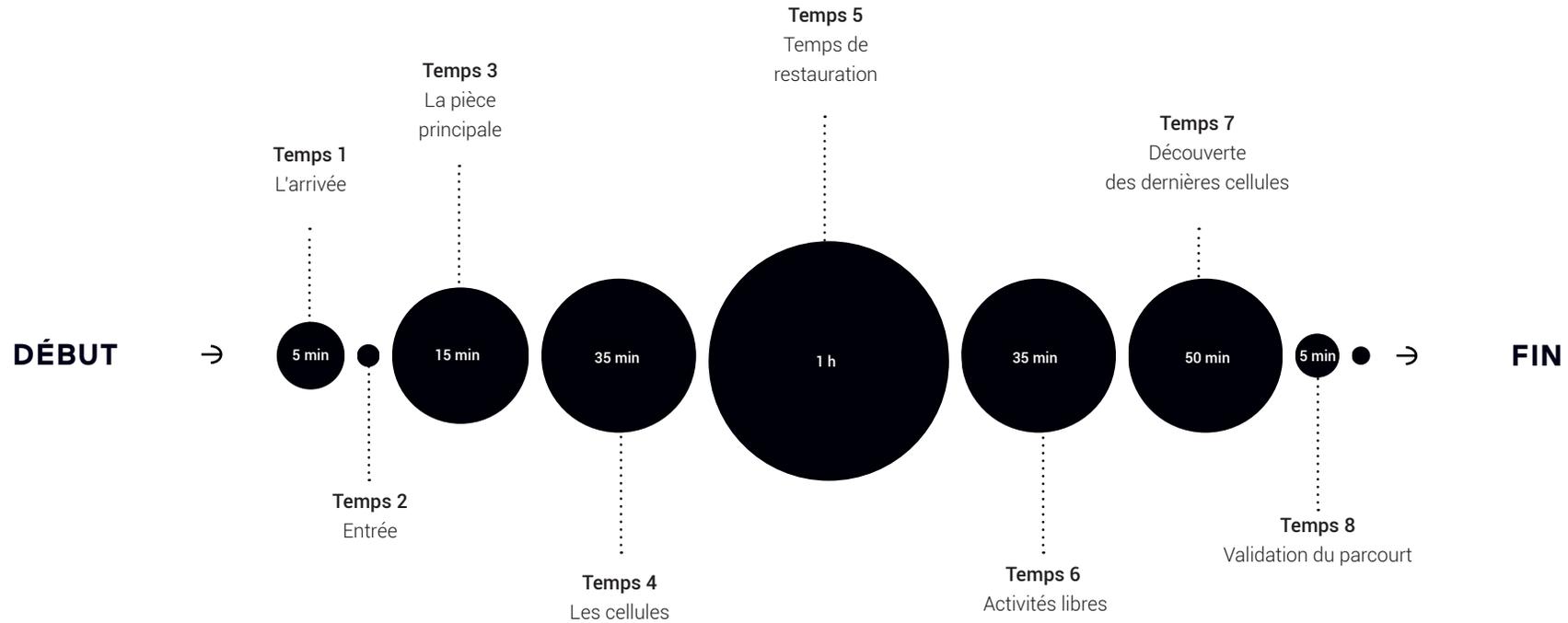
Temps 7 - Découverte des derniers espaces

Espace de photo, micro boutique pour découvrir l'ampleur de la brasserie.

Temps 8 - Validation du parcours

Couloir vers la sortie, validation du parcours kit Mira offert.

Rythmique



Parcours d'activités

BIENVENUE DANS L'UNIVERS MIRA

DÉCOUVERTE

Les activités découvertes seront disposées à plusieurs endroits dans les cellules de découverte des bières, des **activités ludiques** pour en apprendre plus sur la fabrication et la **création des boissons**, un côté ludique et interactif sous forme d'**informations cachées ou énigmes**.

DÉGUSTATION

A travers ces activités, le but est de faire découvrir par les sens chacune des boissons sélectionnées pour cet événement.

Le goût est l'élément qui validera l'acceptation de Mira dans le cœur des invités, une immersion visuelle, sonore et gustative pour transposer l'univers de Mira.

INTÉRACTIF

Faire jouer et rendre les décisions de l'invité. L'invité joue un rôle, ses gestes, ses décisions, émettront une réactivité dans le long ou le court terme, une fidélité entre l'invité et Mira s'installe.

Story telling

Je viens de recevoir une invitation sous forme de kit signé Mira composé d'une invitation à présenter à l'entrée, d'un texte introductif, quelques accessoires de la brasserie ce qui m'a beaucoup intrigué.

à la date indiqué je me suis rendu à la soirée au 5 rue saint-merrî dans le 4ème arrondissement, c'est une réelle découverte un lieu qui m'était jusqu'alors inconnu. Je me dirige directement au vestiaire car j'aperçois un tunnel immersif où des lumières et objets étranges transposent le ton et la thématique de la soirée. dans lequel je vais découvrir la salle principale. Avant d'entrer dans ce couloir étroit on me fournit un papier récapitulatif de la soirée.

J'ai donc traversé ce tunnel et aperçu la salle principale, le bar au centre. L'univers est bleuté et sombre, on se retrouve tout de suite immergé.

Je décide d'entrer dans la première cellule à ma droite qui présentait la boisson tonic, je me suis retrouvé plongé au bord de l'eau entre coquillage et vie marine au ton nacre et jade.

J'ai tout de suite aperçu à travers un passage en face de moi une autre cellule. C'était la cellule immersive, je

me suis retrouvée au fond de l'eau avec des milliers de poissons lumineux passer sous mes pieds et au-dessus de ma tête.

J'ai continué mon parcours tout en validant chaque passage pour pouvoir repartir avec une surprise.

Après un certain temps nous décidons de retourner à la salle principal pour aller au bar découvrir d'autres spécialités et d'autres activités que j'ai remarqué en arrivant.

J'ai décidé de terminer le parcours des cellules en continuant par le Gin je suis arrivée dans une salle longue où flottait des méduses. On se retrouve plongé dans un banc de méduses où se cache la bouteille de Gin et quelque secret de Mira.

Je finis les deux dernières cellules toutes plus différentes les unes que les autres avec des univers et ambiances très distincts.

Je termine la soirée avec les dernières activités au centre de l'océan Mira en venant compléter la fresque qui sera par la suite incorporée dans l'étiquetage de la Bière Mira «..».

NOM / LOGOTYPE / CHAMPS LEXICAL

Nom de l'événement

Pour le nom de l'événement deux axes sont abordés, la mythologie et tout l'univers chimérique qui s'en dégage. Ci dessous un sélection de chimère:

Calypso : Calypso (en grec ancien Καλυψώ / Kalypsō, celle qui cèle, enveloppe) est une **nymph**e de la mer, ayant, par amour, retenu auprès d'elle Ulysse, pendant sept des dix années de son retour de Troie à Ithaque.

Méduse : Méduse (en grec ancien : Μέδουσα), appelée aussi la Gorgone (Gorgo), est dans la mythologie grecque l'une des trois Gorgones (avec ses sœurs Euryale et Sthéno). Ses yeux ont le pouvoir de pétrifier tout mortel qui croise son regard. Une chimère mi femme mi serpent.

Scylla : Dans la mythologie grecque, Scylla (en grec ancien Σκύλλα / Skúlla) est une nymphe qui fut changée en monstre marin par Circé.

Pour le deuxième axe le nom se rapprocherait de la navigation, du voyage marin et des étendues d'eau.

- Les navigateurs de Mira / Les navigateurs, Mira
- La méduse de Mira / Médusa, Mira
- Calypso by Mira
- Scylla et les navigateurs Mira

Les navigateurs mira
chimère meduse



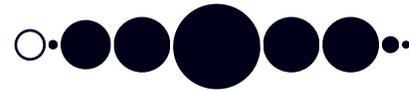
Identité graphique

UN GRAPHISME PLASTIQUE

Pour l'élaboration de l'identité de l'événement, un choix plastique est fait. La brasserie Mira à toujours rechercher à **valoriser** l'art plastique et le graphisme, en utilisant différent médium comme la gravure ou encore la linogravure pour le logo.

Ici l'objectif est de ne pas rompre avec leur **valeur** de **prôner l'artistique** dans leur identité.
Pour créer les illustrations totems le pointillisme sera mis en avant.

Préambule



Information à fournir

- Échantillon
- Accessoire brasserie
- Invitation

Une invitation immersive qui donne le ton de la soirée.

- Séducteur	00 min
- Étrange	



C'est un événement découverte pour les personnes amatrices de bière. Une mini dégustation sera offerte en même temps que l'invitation. En dégustation une toute nouvelle bière est offerte pour intégrer le côté exclusif de l'événement.

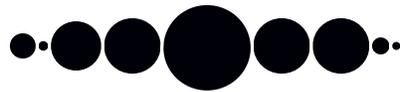
L'invitation sera envoyée sous forme de sac en toile fermé à la corde signé Mira composé d'une invitation à présenter à l'entrée, d'un texte introductif, de quelques échantillons de la brasserie.

Objectif : Attirer par la notoriété

L'objectif ici est de donner envie à l'invité de venir découvrir l'univers Mira pour fidéliser et agrandir la communauté des consommateurs de la brasserie Mira.

- Brut
- étrange
- Intrigant
- Séducteur
- échantillon

L'entrée



*Une entrée immersive qui
donne le ton de la soirée.*

- Ouverture - Préambule	10 min
----------------------------	---------------



Un couloir étroit qui invite la personne à entrer dans la salle par des lumières et objets étranges qui transpose le ton et la thématique de la soirée. Cette entrée mène à la salle principale où tout le monde se retrouve.

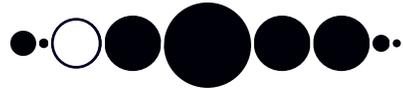
Objectif : Introduire la brasserie

«MIRA est un "concept pub" (bar/restaurant/boutique) hybride, imaginé pour rassembler autour de la Bière, de la musique et de l'art graphique. Univers poétique, décalé et affirmé»

- Sombre
- Ascension de lumière
- Découverte de l'univers
- Miroir
- étrange

Information à fournir :

- Plan
- Menu de la soirée
- Carte de Validation
- Brochure sur la bière



Le centre



La pièce principale, le coeur de l'événement transpose Mira

- Séducteur
- Étrange

5 min



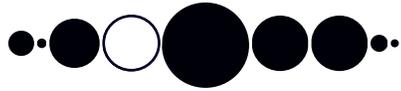
A la fin de l'entrée immersive nous sommes accueillis au coeur de l'événement, l'épicentre, là où les invités se retrouvent, viennent discuter, manger, découvrir.

Cet espace sera composé d'espace ouvert, de micro activités, d'un bar, d'espace pour s'asseoir, d'une partie restauration.

Objectif : Divertir et émerveiller

L'objectif ici de donner envie à l'invité de découvrir chacune des pièces, des décors insolites poussant l'invité à se prendre en photo et ainsi pérenniser l'événement sur les réseaux sociaux. Mais également de créer un lieu insolite qui marquera l'invité.

- Brut
- Étrange
- Intrigant
- Séducteur



Début du parcours

Information à fournir :

- Échantillon
- Explication de création
- Explication du goût

Découverte des activités
divertissante signé M

- Initiation	50 min
- Découverte	



Après être entré dans la pièce principale et avoir pris ses repères, libre à l'invité de découvrir chacune des cellules à leur rythme.

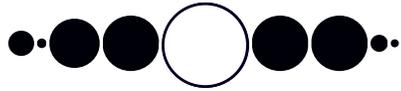
Toutes les cellules transposent l'univers chromatique et thématique d'une sélection de bières et de spécialités.

Ces espaces seront composés d'échantillons pour dégustation, d'un teaser explicatif de la bière, d'un son ambiant pour accentuer l'initiation et d'autres éléments.

Objectif : Faire découvrir

L'objectif ici est de faire découvrir l'univers Mira à travers une sélection de bières et spécialités de la brasserie.

- Découverte
- Parcours
- Univers chromatique
- Cellule



Temps de pose

Information à fournir :
- Menu

*Découverte des spécialités
culinaire de la brasserie*

- Initiation
- Découverte

1h



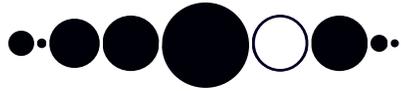
Après avoir découvert quelques une des cellules de découverte, l'heure de la restauration sonne, un stand brasserie sera disposé pour permettre aux invités de commander à manger et à boire au bar Mira.

Ce temps marque une respiration et une pose dans la soirée.

Objectif : Faire découvrir la brasserie

L'objectif ici est de faire découvrir l'univers Mira à travers une sélection de bières et spécialités de la brasserie.

- Découverte
- Brasserie



Suite du parcours

Découverte des spécialités
culinaire de la brasserie

- Initiation
- Découverte

1h



Suite du moment de restauration, on continue la découverte de chacune des cellules restant à leurs rythmes.

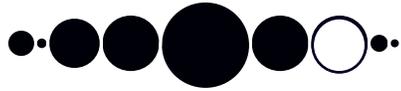
Toutes les cellules transposent l'univers chromatique et thématique d'une sélection de bières et de spécialités.

Ces espaces seront composés d'échantillons pour dégustation, d'un teaser explicatif de la bière, d'un son ambiant pour accentuer l'initiation et d'autres éléments.

Objectif : Faire découvrir

L'objectif ici est de faire découvrir l'univers Mira à travers une sélection de bières et spécialités de la brasserie.

- Découverte
- Parcours
- Univers chromatique
- Cellule



Derniers espace

*Découverte des spécialités
culinaire de la brasserie*

- Initiation
- Découverte

1h



Après avoir découvert toutes les cellules, des activités permanentes sont installées. Des activités ludiques et des espaces photos, une micro boutique pour découvrir l'ampleur de la brasserie.

Ces espaces auront pour objectif de faire participer l'invité et pouvoir graver cette soirée dans les esprits, toujours en valorisant l'univers décalée de Mira.

Objectif : Faire participer et divertir

L'objectif ici est de divertir l'invité en attendant la dégustation suivante, faire découvrir davantage sur la brasserie.

- Découverte
- Divertir
- Valoriser
- Rencontrer
- Partager

Logotype

Créature marine
Nymphe
Bienveillante
Hybride marin
Chimère des flôts



UNE NOUVELLE CHIMÈRE

Chimère marine

Scylla : Dans la mythologie grecque, Scylla (en grec ancien Σκύλλα / Skúlla) est une nymphe qui fut changée en monstre marin par Circé.

Histoire : Un tremblement de terre sépare la Sicile de l'Italie et crée le détroit de Messine. D'un côté, le terrible gouffre Charybde engloutit les navires et de l'autre la monstrueuse Scylla dévore les marins. Fille de Phorcys, dieu des dangers des **profondeurs marines**, et de Cratéïs, déesse des sorciers et des enchanteurs, Scylla est à l'origine une belle haliade, **nymphe marine** qui déchaîne les flots.

À l'origine bienveillante, elle oriente ainsi les marins entre les obstacles et assure leur sécurité.

Après empoisonnement Scylla devient porteuse d'une symbolique funéraire, comme les autres hybrides marins de la mythologie, Scylla occupe aussi l'espace aquatique de l'outre-tombe.

Logotype



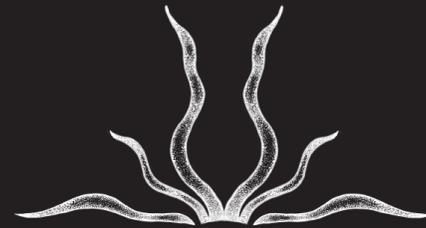
Logotype

Sigle- Les tentacules

Le sigle du logotype fait référence à une forme marine entre algues et tentacules en pointillisme. Créature marine en symétrie.

Nom- Les navigateurs

Les navigateurs se rapproche de la navigation, du voyage marin et des étendues d'eau... *Un voyage au coeurs de l'océan Mira.*



LES NAVIGATEURS
MIRA

Logotype- Mira

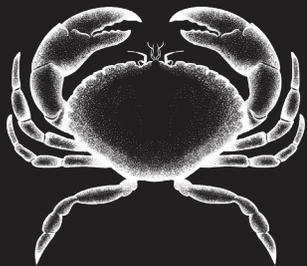
Le logotype Mira est insérer dans le logotype à part entière, c'est la continuité du nom de l'événement.

Utilisation- Support

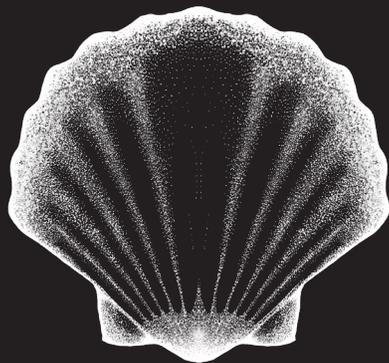
Le logotype de l'événement sera présent sur tout les supports présents pour l'événement. Sur l'étiquette, l'invitation, le menu, sur les posts instagram.



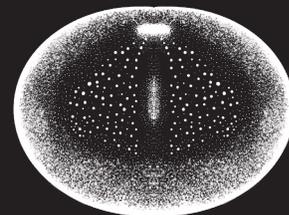
LIMO



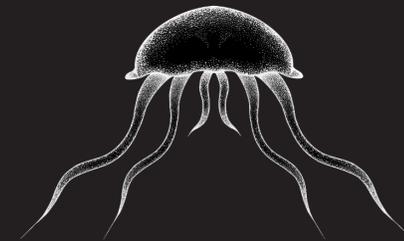
COLA



TONIC



LIMO



GIN

Gamme chromatique



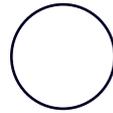
Pantone Black C
RVB: 45 40 38
Hex/HTML 2c2825
C:67 **M:**62 **J:**61 **N:**74



Pantone 165 C
RVB: 236 98 29
Hex/HTML eb621c
C:0 **M:**72 **J:**94 **N:**0



Pantone Black C
RVB: 45 40 38
Hex/HTML 2c2825
C:67 **M:**62 **J:**61 **N:**74



RVB: 255 255 255
Hex/HTML fffffff
C:0 **M:**0 **J:**0 **N:**0

COULEUR PRINCIPAL

La gamme chromatique pour l'événement et l'identité visuelle reprendra les couleurs de certaines bouteilles. Une gamme de bleu représentant le thème principal qui est la navigation, l'eau, la mer.

Une couleur chaude tranchera avec le reste de la gamme chromatique. Cette gamme se déclinera sur plusieurs supports comme: Les étiquettes de la bière édition limité pour l'événement. Les affiches, le pack d'invitation, le menu, la signalétique.

Les typographies

LA TYPOGRAPHIE MAAX

Maax light
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Maax light
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Maax medium
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Maax bold
BCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

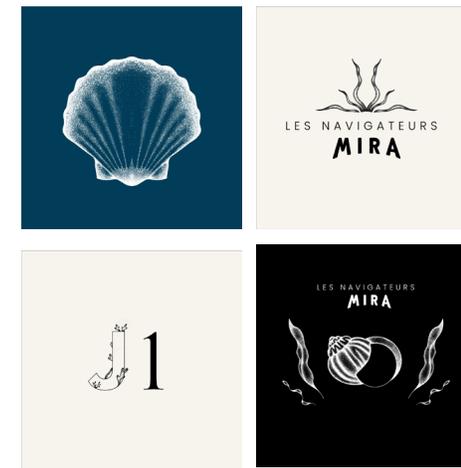
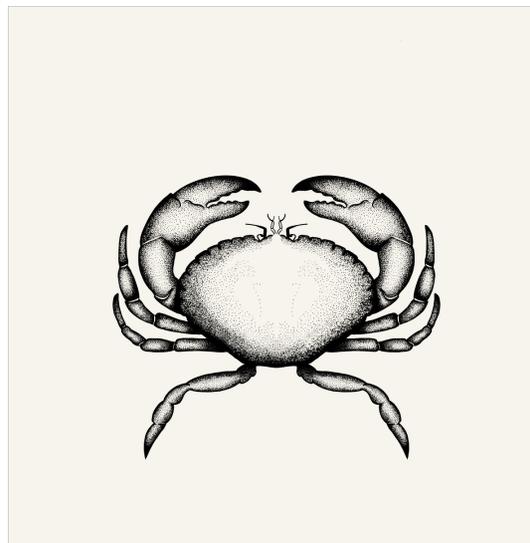
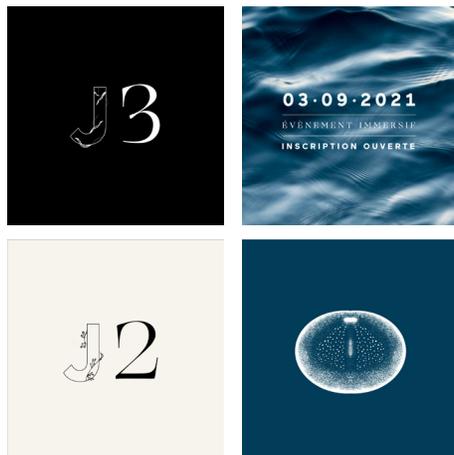
LA TYPOGRAPHIE OGG

Ogg Roman
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Ogg medium
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Ogg Medium italic
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

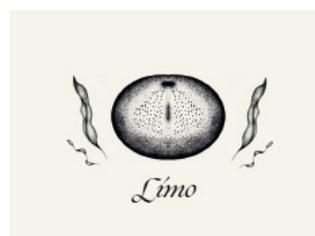
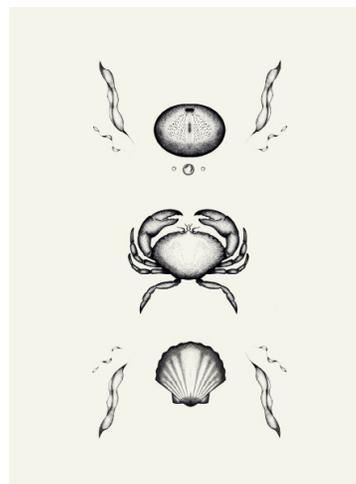
Livrables réseaux



Story instagram



Les Livrables



L'étiquette

ÉTIQUETTE LIMITÉE

Pour l'événement les navigateurs une nouvelle étiquette est créée. Une étiquette avec une illustration reprenant la mascotte chimérique de la brasserie revisitée en chimère Marine «scylla».

L'étiquette est également composée d'illustration végétale représentant la vie marine assimilée à la thématique de la soirée.





LES NAVIGATEURS
MIRA





L'INVITATION

C'est un événement découverte pour les personnes amatrices de bière. Une mini dégustation mira sera offerte en même temps que l'invitation. Il y a en dégustation une toute nouvelle bière offerte pour intégrer le côté exclusif de l'événement.

L'invitation sera envoyée sous forme de sac en toile, fermé à la corde signé Mira composé d'une invitation à présenter à l'entrée, d'un texte introductif, quelques échantillons de la brasserie.

Objectif : Attirer par la notoriété

L'objectif ici est de donner envie à l'invité de venir découvrir l'univers Mira pour fidéliser et agrandir la communauté des consommateurs de la brasserie Mira.

Invitation

@Unepetitemousse : 16k

Boutique et box mensuelle de bière artisanale

Partenaire qui pourrait découvrir la brasserie Mira à travers l'événement pour pouvoir à la suite peut être proposé cette bière en box, et communiquer l'événement sur leurs réseaux sociaux étant donné leur grand nombre d'abonnés.

@Bièremagazine : 2 200

Magazine faisant découvrir toutes les facettes de la bière.

Partenaire qui pourrait faire découvrir la brasserie Mira à travers les réseaux sociaux et également à travers le magazine.

@La_petite_bièrè : 41 000k

Blogueuse spécialisée dans la bière et le culinaire.

Ce partenaire propose très souvent des bières sur ces réseaux sociaux. Un partenariat idéal de par sa visibilité et son contenu visuel.

@Saveurbière : 35 100k

Blog spécialisée dans la bière.

Ce compte propose une découverte spécialisée autour de la bière, un partenariat intéressant étant donné la visibilité du compte et sa certification.

@Bièreat : 2 620

Box découverte autour des bières artisanales.

Partenaire qui pourrait découvrir la brasserie Mira à travers l'événement pour pouvoir à la suite peut être proposé cette bière en box, et communiquer l'événement sur leurs réseaux sociaux étant donné leur grand nombre d'abonnés.

@hoppyhoursblog : 2 071

Box découverte autour des bières artisanales.

Partenaire blog qui propose une découverte autour de la bière artisanale française.

@Cocktailjulien : 56,8k

Bar à cocktail et barman

Intégrer le cocktail à la Brasserie est faisable grâce à la gamme non alcoolisée et le gin de Mira. Des produits qui peuvent facilement s'intégrer dans un cocktail. Ce partenariat romps avec l'univers bière pour élargir la cible et la visibilité lors de l'événement.

@Pintplease : 12,5k

Application sociale autour de la bière

Ce partenaire élargi les types de média/influenceur. Cette application est un réseau social où l'on partage nos avis. Ce partenaire communiquera principalement sur instagram.

Invitation :

Client fidèle de la brasserie, liste évalué par la brasserie Mira.

Inscription :

Ouverte à tous mais limitée et sous inscription (événement gratuit et inscription gratuite)

Les livrables

COMMUNICATION PRINT

Pré-évènement

Les livrables pré-évènement concerne les livrables qui seront donné avant l'évènement. Cela concerne principalement les invitations et les box.

- L'invitation ww
- Flyers évènement
- Affiches communication

Pendant l'évènement :

Ces livrables seront disponible pendant l'évènement.

- Menu du bar
- Sous de verre
- Serviettes
- T-shirt service
- Affiche évènement

Post-évènement

Les livrables post-évènement concerne les livrables qui seront donné après l'évènement.

COMMUNICATION DIGITAL

Pré-évènement

Les livrables pré-évènement concerne les livrables qui seront donné avant l'évènement. Cela concerne principalement les invitations et les box.

- Teaser vidéo
- Post évènement
- Page évènement facebook
- Stories instagram

Pendant l'évènement :

Ces livrables seront disponible pendant l'évènement.

- Stories instagram

Post-évènement

Les livrables post-évènement concerne les livrables qui seront donné après l'évènement.

- Post réseaux sociaux de l'évènement passé
- Teaser post-évènement

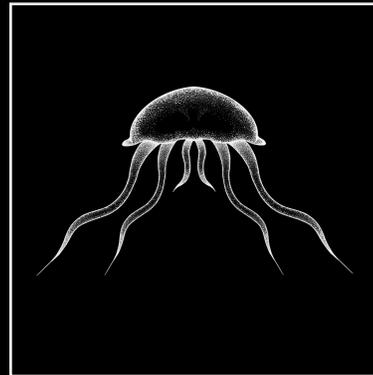
Le gin

Le gin des profondeurs, Une salle immersive et envoûtante.

- Initiation
- Découverte

10 min

ILLUSTRATION



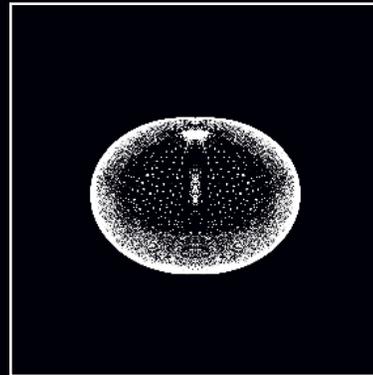
Folklore
Marin
Légende
Profondeur
Mystère

La limo

La limonade version Limo au thème des coraux et à la couleur luminescente

- Initiation
 - Découverte
- 10 min**

ILLUSTRATION



Coraux
Marin
Luminescence
Diversité
Singulier

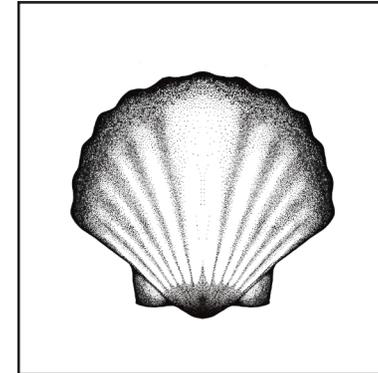
Tonic



Coquillage
Vie marine
Bulleux
Organique

*Le tonic, au bord de l'eau,
illustrer entre coquillage et
vie marine.*

- Initiation
- Découverte **10 min**



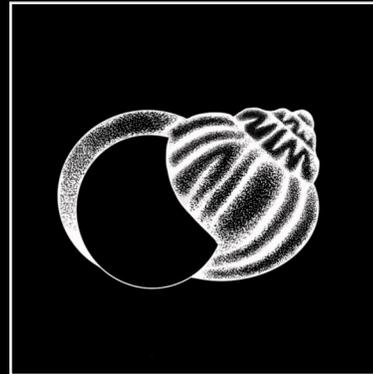
La rhéa

*La rhéa, bière des profondeurs,
Une salle immersive et envoutante*

- Initiation
- Découverte

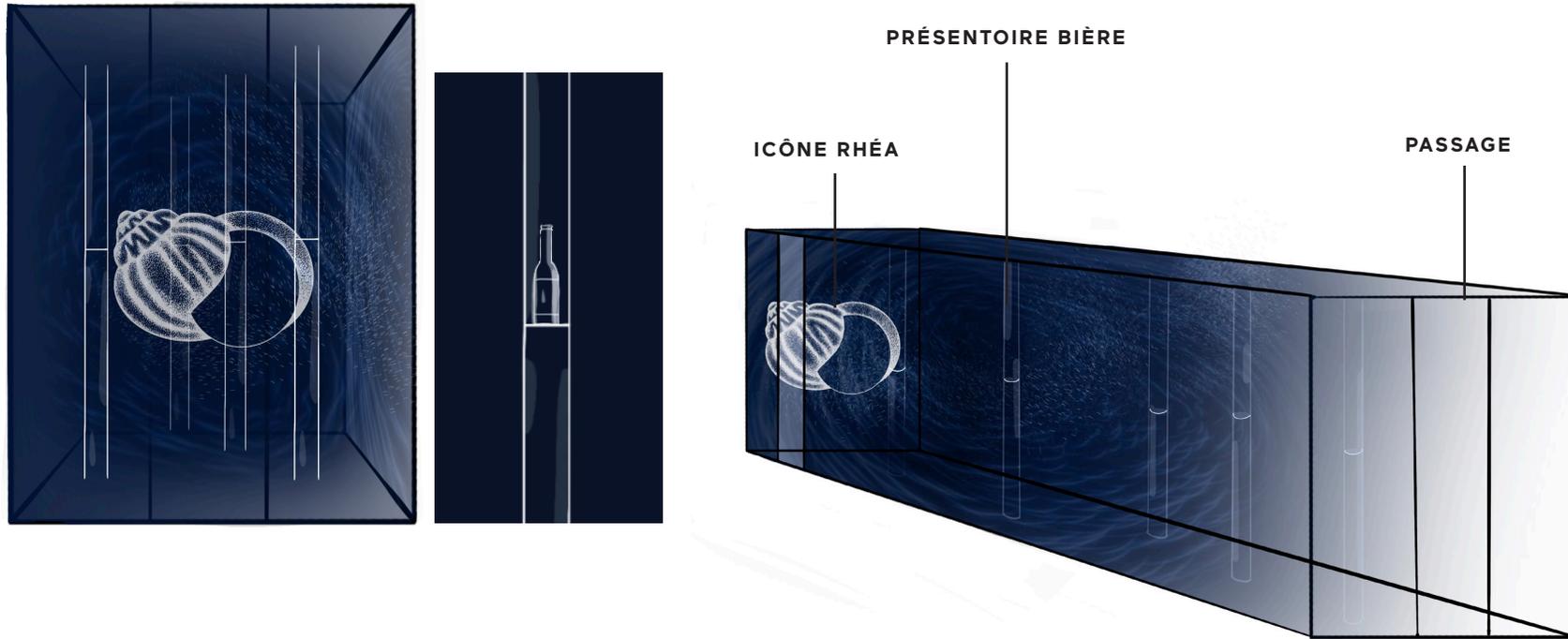
10 min

ILLUSTRATION

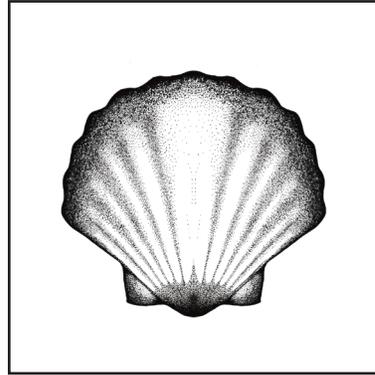


Folklore
Marin
Légende
Profondeur
Mystère

La rhéa

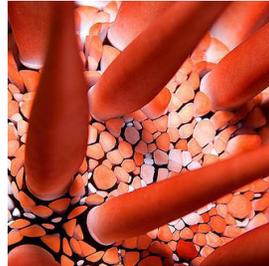


Le cola



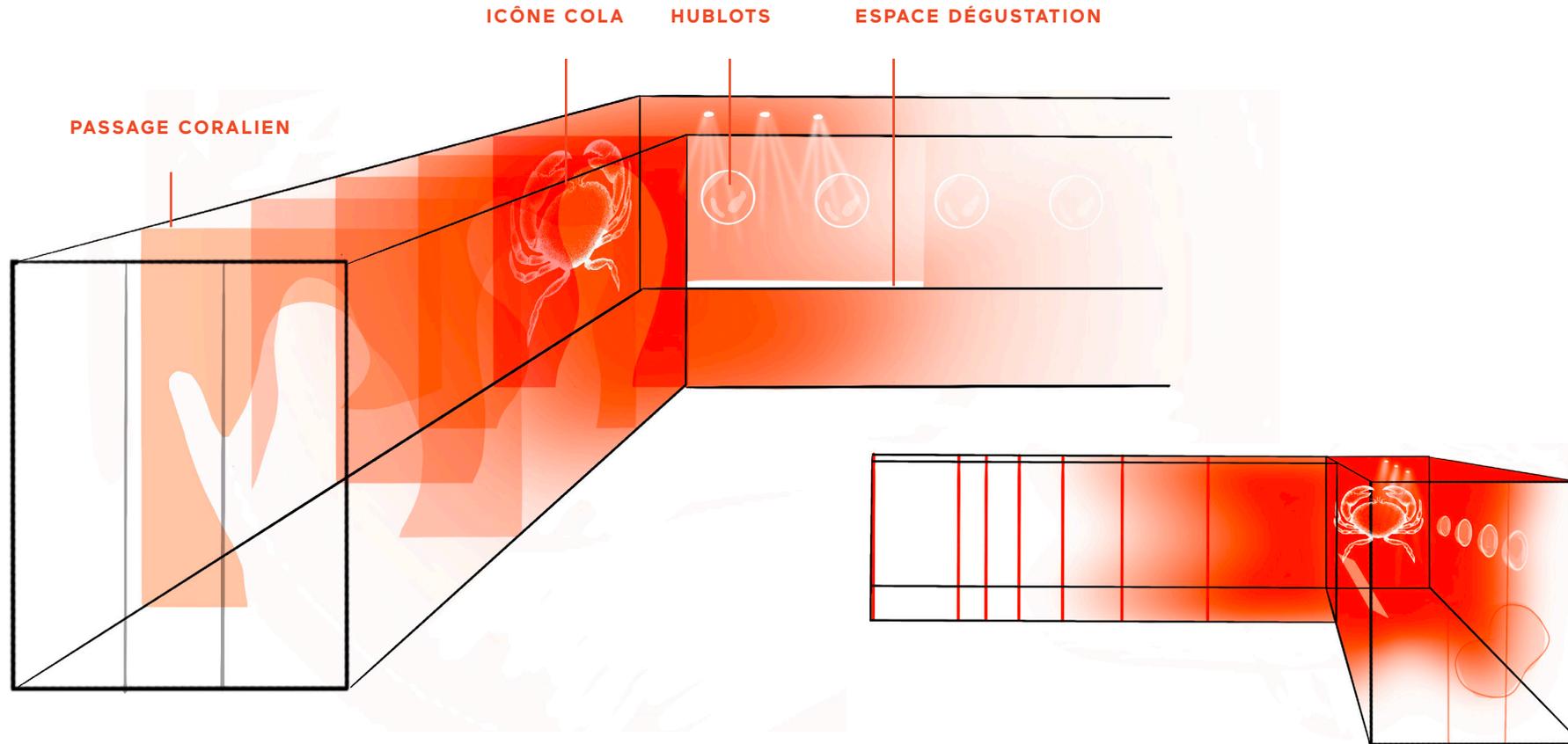
*Le cola, la boisson au rouge
vif des récifs coraliens.*

- Initiation
- Découverte **10 min**



Vif
Matière
Texture
Vie Marine

Le cola



Les activités

COCKTAIL MIRA

L'activité- les cocktails Mira

Une activité de création de cocktail avec la gamme de produit Mira à découvrir lors de l'événement.

Objectif-

L'objectif ici est de faire découvrir une autre manière de consommer les produits Mira et d'introduire une activité manuelle au sein de l'événement.

EXPÉRIENCE OLFACTIVE

L'activité- Expérience olfactive

Cette activité est une découverte olfactive permettant de découvrir les produits comme l'orge ou le houblon qu'utilise la brasserie.

Objectif-

L'objectif ici est de faire découvrir les produits qu'utilise la brasserie de manière ludique, un moyen d'en découvrir plus sur la brasserie.

SIGNÉ MIRA

L'activité- Signé Mira

Une activité manuelle, une fresque disponible pour créer la prochaine étiquette de la prochaine bière Mira.

Utilisation- Support

L'objectif ici est de créer la prochaine identité d'un produit Mira, une exclusivité et un privilège d'apparaître sur la prochaine étiquette.

Expérience olfactive



EXPÉRIENCE OLFACTIVE

L'activité- Expérience olfactive

Cette activité est une découverte olfactive permettant de découvrir les produits comme l'orge ou le houblon qu'utilise la brasserie.

Objectif-

L'objectif ici est de faire découvrir les produits qu'utilise la brasserie de manière ludique, un moyen d'en découvrir plus sur la brasserie.

Signé Mira



SIGNÉ MIRA

L'activité- Signé Mira

Une activité manuelle, un fresque disponible pour créer la prochaine étiquette de la prochaine Mira.

Utilisation- Support

L'objectif ici est de créer la prochaine identité d'un produit Mira, une exclusivité et un privilège d'apparaître sur la prochaine étiquette.

Cocktail Mira



COCKTAIL MIRA

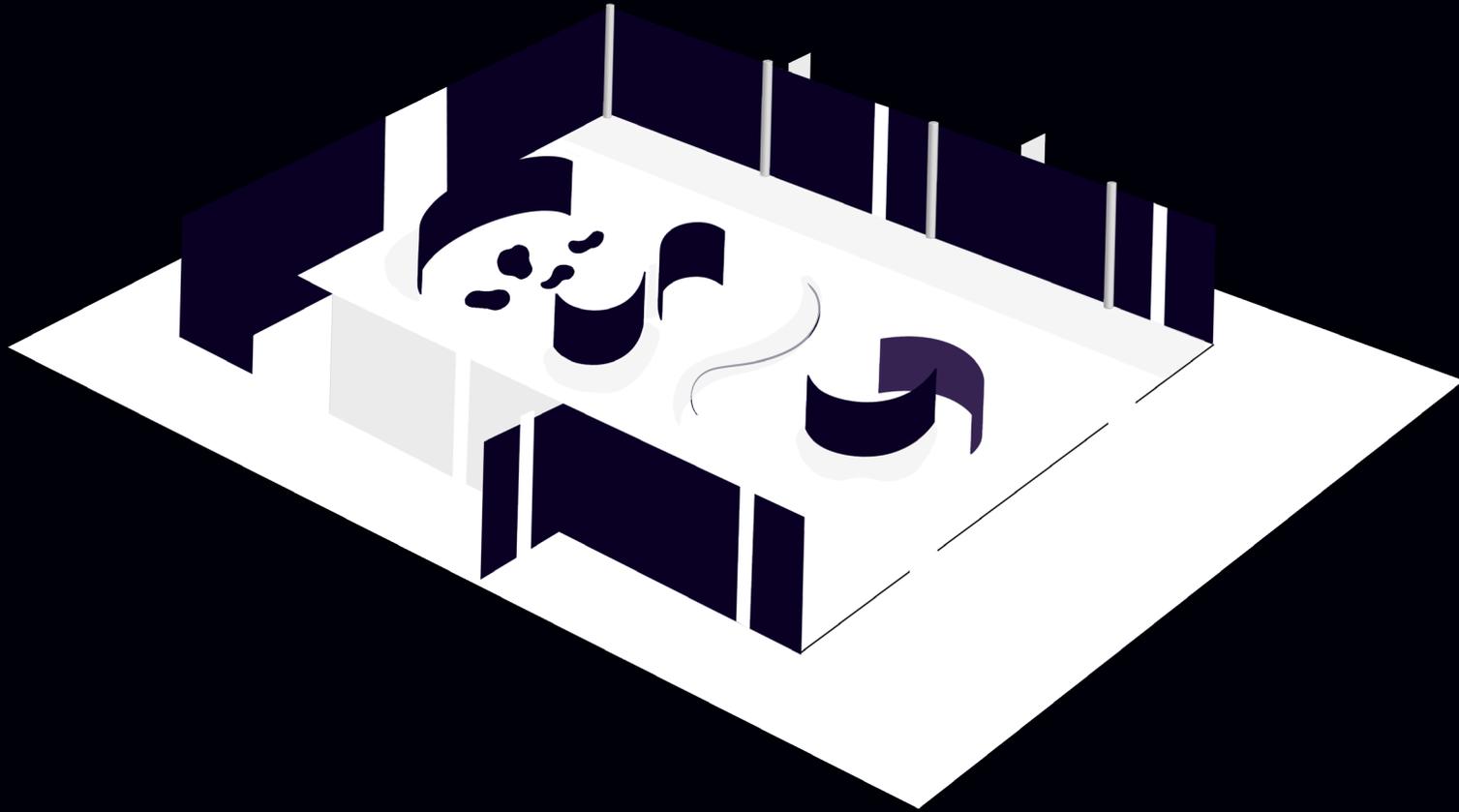
L'activité- les cocktails Mira

Une activité de création de cocktail avec la gamme de produit Mira à découvrir lors de l'événement.

Objectif-

L'objectif ici est de faire découvrir une autre manière de consommer les produits Mira et d'introduire une activité manuelle au sein de l'événement.

Plan de salle



Le budget

LIVRABLES

Invitation	50	100€
étiquettes	200	150€
Affiches		
Menus	15	25€
Sous de verre.....	80	65€

LOCATIONS

Projecteur	2	25€
Frigo	2	
Écran mural	1	
Enceinte	3	
Meubles cylindriques.....	6	100€
Spot/led		80€
Pouf	10	250€
Tube plastique	6	200€
Bulle transparente	8	140€

MATÉRIAUX

20€	100	Clous
6€	10	Fil de pêche
15€		Equerre
50€	10	Bombe de peinture
80€		Stickers
5€	20	Sac bleu
		Contre plaqué arrondis
		Contre plaqué
30€	20	Feutres blancs
15€	10	Peinture bleue

PERSONNELS

500€	4	Barman
500€	4	Hôte d'accueil

SALLES

5000€.....		La galerie
------------	--	------------

=

7 356€