



LA FRANCHISE MIRA

PRÉSENTATION GÉNÉRALE



LE MOT DES CO-FONDATEURS

« Le modèle de la franchise repose sur la réitération d'un succès. »

Faire partie de notre réseau, c'est s'ouvrir à son univers et **risquer de s'y plaire** ! Vous êtes (peut-être ?) poète mais avez la tête vissée aux épaules, doté(e) (ou pas !) d'une âme d'artiste et pourvu(e) d'un dynamisme incontesté. Vous aimez sortir des sentiers maintes fois foulés et avez envie de partager et faire partager une expérience enrichissante ?!...

Afin de vous permettre de reproduire le concept MIRA avec la même réussite que celle éprouvée sur le site pilote de La Teste de Buch, nous allons vous en transmettre les clés, les clés de notre passion, de notre savoir-faire.

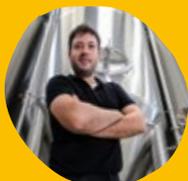
Par la suite, notre présence à vos côtés sera comme toutes nos recettes : humainement, savamment et intelligemment dosée !
Bienvenus dans notre univers, bienvenu chez Mira !

L'HISTOIRE DE MIRA



2015

Les cofondateurs, **Jacques Bellec**, guitariste et **Aurélien Rey**, batteur, visitent une brasserie au Canada, début de l'épopée.



2016

Recrutement du **maître brasseur** et formation IFBM.



AVRIL 2016

Création de la MIRA Blonde N°1



25 AVRIL 2016

À 18h38, l'heure où le **1^{er} demi de l'histoire de MIRA**, était tiré... c'était une Blonde n°1, au BIKINI !...



MAI 2016

Lancement de la commercialisation



2017

Forage réalisé à 312 mètres de profondeur, eau de source de qualité rare en Europe datée de 22 500 ans.



30 MARS 2017

Obtention de la certification **ECOCERT FRANCE** : les produits que nous utilisons pour fabriquer nos boissons sont conformes au règlement européen de l'agriculture biologique.



SEPTEMBRE 2017

Début de la production à La Teste de Buch avec notre eau de source.



NOVEMBRE 2017

Lancement de la gamme grande distribution BM : une blonde et une blanche.



DÉCEMBRE 2017

Lancement du concept pub MIRA le 23 décembre à 17h.



JANVIER 2018

Lancement de la gamme de softs by MIRA (limo, cola et tonic).



DÉCEMBRE 2018

Lancement du London Gin MIRA.



2018 & 2019

Déjà un beau palmarès de récompenses et reconnaissances pour notre gamme de bières, avec 24 médailles internationales ! La Brune n°6 obtenant le sacre de *meilleure Brune du monde* et *meilleure bière de France* aux World Beer Awards de Londres, Août 2019.



AVRIL 2019

Création du comité stratégique qui réunit les 6 principaux actionnaires.



FIN 2019

Une campagne de financement participatif (via la plateforme de crowdfunding TUDIGO) permet de lever 2.000.000 € grâce à nos 134 actionnaires.



14 MARS 2020

MIRA, 2^{ème} brasseur artisanal français à obtenir la certification ISO 9001



LE CONCEPT MIRA

UN CONCEPT HYBRIDE

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, l'antre de la chimère ne ressemble à aucun autre pub, aucune autre salle de concerts ou d'expositions...

Les agencements intérieurs et extérieurs sont pensés pour allier tous ces plaisirs, dans des décors chaleureux et conviviaux, aux styles et ambiances aussi variés que nos recettes.

*On ne vient pas tous pour les mêmes raisons chez MIRA
... Mais on y vient parce que, quoi qu'il arrive, la magie opère...*

NOS ACTIVITÉS



LA BRASSERIE

1000 m² de cuves et tuyaux, hantés par notre **Druide - maître brasseur : Germain**.

On y produit nos bières, nos SODAS et notre GIN MIRA depuis 2017, à base de notre eau de source. Cette eau, d'une pureté unique en Europe (0% pesticide, 0% nitrate, 0% chlore) est LE différenciateur de TOUTES les boissons MIRA. Ni trop, ni trop peu minéralisée, elle confère une qualité mais aussi une âme et une Histoire à toutes nos boissons. Vieille de 22.500 ans, elle est filtrée par 67 couches sous-terraines qu'elle a traversé, et puisée à 300 mètres de profondeur. Le « puit » est visible sur le site de La Teste de Buch.

MIRA propose nos deux gammes de bières :

- La gamme « FM »,
- La gamme « MIRA »
- Une gamme de 3 Sodas

LES STUDIOS ET LES CONCERTS



MIRA est un lieu de partage musical :

4 studios de répétition équipés de matériel haut de gamme. Une scène pour accueillir les concerts de l'école de musique jusqu'aux artistes de renom, en passant par « **les scènes ouvertes** » mensuelles. Une programmation consultable sur notre page Facebook.



LE PUB MIRA : BAR ET RESTAURANT



Une carte variée mais facile à lire, avec ses « stars » :

Les Murgers, les pockébowls, le Fish & Chips, et les Tapas chaudes et froides pour le soir...

Des constantes : les plats signés « MIRA », à déguster ici et nulle part ailleurs, en n'oubliant pas les desserts : LE Baba au rhum, les profiteroles, la Panna cotta ! Et une variante, avec **le plat du jour**, local : le menu « producteur ». **Formule du midi (entrée + plat ou plat + dessert) à partir de 18.90 €.**

Tous les plats sont préparés et cuisinés sur place par le chef et son équipe. La carte évolue 2 fois par an.

MIRA se déguste sur place, mais se laisse aussi emporter !



LA BOUTIQUE



C'est notre caverne d'Ali Baba : on y retrouve toute la gamme MIRA et FM à la vente dans sa cave, la gamme textile, des objets de décoration ainsi que toute une gamme d'accessoires de musique ... pour emmener Mira chez soi.



LES SÉMINAIRES

→ 4 espaces privatisables pouvant accueillir de 10 à 300 personnes.

→ équipements et matériels professionnels fournis.

→ événements sur mesure et sur devis.

Dans un même lieu, aux univers riches et insolites, les moments studieux alternent avec les moments de détente.



MIRA'ART : L'ENGAGEMENT ET LA PROGRAMMATION ARTISTIQUE

MIRA organise des Expositions permanentes et la rotation des œuvres dans les franchises, une à deux fois par an. Une « itinérance » offrant l'occasion de créer des événements comme des « vernissages », des rencontres artistiques...

MIRA collabore avec les artistes pour la création de packaging uniques, véritables « cartes blanches artistiques ».

Le choix des artistes relève d'une programmation effectuée par le service marketing et communication.



TÉMOIGNAGES, AMBASSADEURS ET MÉCÉNAT

Les bières MIRA sont soutenues par le cinéma français et jouent les stars ! Ainsi donnent-elles la réplique aux grands acteurs français sur petit et grand écran.

MIRA soutient de grands sportifs français : le navigateur Arnaud Boissières (Vendée Globe, Transat Jacques Vabre) ; le champion d'Europe de BodyBoard Maxime Castillo ; le rider (BMX) Eddy Clerte ; les vice-champions du Monde biscarrossais de Surf Tandem Dhélia et Clément.

NOS RÉCOMPENSES

24 médailles en 2018 et 2019, seulement 1 an après le lancement de notre 1ère Blonde ... et notre Brune n°6 consacrée meilleure bière du Monde !

WORLD BEER AWARDS

World Beer Award 2018 : 4 médailles d'Or (pour la Rimshot Blonde, les n°2, 3 et 6) et 1 médaille d'argent pour notre Blonde n°1.

World Beer Award 2019 : 2 médailles d'or pour le n°1 et la n°6, élue « meilleure brune du monde » ; 2 médailles d'argent pour la bio sans gluten et la n°2 ; une médaille de bronze pour la n°5.

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Concours Général Agricole 2019 : 1 médaille d'Or pour l'Olympic White ; 1 médaille d'Argent pour la Rimshot Blonde et 1 médaille de Bronze pour notre n°2.

Concours Général Agricole 2020 : Une médaille d'argent pour notre n°3

FRANCE BIÈRE CHALLENGE

France bière Challenge 2019 : Une médaille d'argent pour la Rimshot Blonde ; 2 médailles de bronze pour nos n°1 et 6.

WORLD BEER IDOL 2019

Une médaille d'argent et de bronze pour la n°6 et une médaille de bronze pour la n°5.

CHALLENGE MIAMI 2019

3 médailles d'or pour : l'Olympic White, la n°6 et le London GIN MIRA ; 2 médailles d'argent pour la Rimshot Blonde et la n°2. :



NOS VALEURS

Notre conception du travail bien fait :

1

Le concept de l'« agro-éco-système »

2

Le circuit court, Le BIO et le recyclable

3

Des partenariats avec des producteurs artisanaux **de qualité**

4

Le « fait maison » ; Une réelle implication locale : économique et sociale, humaine au sens large !



FOCUS FRANCHISES

CHIFFRES-CLÉ



- Durée du contrat :
7 ANS
- CA moyen :
2.500.000 €
- Apport en fonds propres :
300.000 €
- Droit d'entrée :
50.000 €
incluant 3 semaines
de formation et l'accompagnement
au démarrage.
- Redevance annuelle :
5% CA HT
pour la franchise + 1.5% CA HT
pour la Communication.
- Un investissement global de **1.3 M€**
- Panier moyen **25 €**



Un bâtiment d'une surface idéale
de 750 m² pour accueillir 150 places
assises + un espace extérieur
de 200 m².



RECHERCHÉS

Entrepreneurs dynamiques, foulant
les sentiers hors-piste, l'expérience
de la gestion d'entreprise et de ses équipes
est incontournable, celle de la franchise
est souhaitée.

NOTRE ACCOMPAGNEMENT

➔ Nous vous accompagnons dès le début de votre réflexion, dans le choix de l'emplacement, vos négociations avec votre banquier, ainsi qu'au démarrage de votre activité. ➔

LA FORMATION THÉORIQUE ET PRATIQUE

Nous avons concocté une **solide formation** de 3 semaines, alliant théorie et pratique. Elle s'effectue sur le site et avec notre équipe du Bassin d'Arcachon.

UN OUTIL DE GESTION PERFORMANT

Chaque franchisé dispose de **son propre outil de gestion et de reporting**, d'un accès aux centrales d'achat sélectionnées, aux nouveautés et aux initiatives locales, pour améliorer la performance commerciale de son espace MIRA.

UNE COMMUNICATION À L'IMAGE DE LA MARQUE

Chaque franchisé bénéficie de **la communication dynamique, digitale, un brin décalée, à l'image de la marque** : Presse, site Internet, réseaux sociaux, radios, partenariats, événementiel, photos, vidéos, jeux concours, street marketing, visites de la Brasserie, PLV...

Chaque franchisé fera vivre sa page Facebook, accompagné par le service Communication.



CONTACT FRANCHISÉS

RESPONSABLE FRANCHISE

Tristan Bellec

+33 (0)6 31 90 05 10

contact@franchisemira.fr

FICHE CONTACT

➔ INFORMATIONS VOUS CONCERNANT

Nom

Prénom

Email

Téléphone

Adresse

Ville

Code Postal

Profession

Expérience en franchise

Oui Non

Si « oui », combien d'années ?

Moins d'1 an

Entre 1 et 3 ans

Supérieure à 3 ans

Quel type d'expérience / quel secteur :

.....

Comment avez-vous fait connaissance avec La Chimère MIRA ?

- Presse
- Site Internet
- Publicité
- Autre, merci de préciser :

➔ INFORMATIONS CONCERNANT VOTRE PROJET

Souhait d'implantation

Ville / Région

Délai de réalisation souhaité :

- < 6 mois
- Entre 6 mois et 1 an
- > 1 an

