



COMMUNIQUE DE PRESSE  
Paris, le 8 octobre 2014

## Avec le « MIR Restaurant » faites la vaisselle pour payer l'addition !

Pour la première fois en France, MIR Vaisselle crée l'événement avec l'ouverture d'un bistrot parisien éphémère où l'addition se règle en... faisant la vaisselle ! Avec son « MIR Restaurant », la marque met l'efficacité et le plaisir d'utilisation de ses produits au profit d'une expérience inédite et décalée, ouverte à tous.



Durant 3 jours, du 16 au 18 octobre prochain, MIR Vaisselle propose à chacun de participer à une expérience unique et gratuite : **déjeuner ou dîner au « Mir Restaurant », en plein cœur de Paris, et payer l'addition en faisant la vaisselle grâce aux produits de la marque !** Pour cela, MIR Vaisselle va totalement réaménager le restaurant parisien, La Bastide d'Opio, autour d'un bac à vaisselle, élément central de l'événement. MIR Vaisselle transforme ainsi un restaurant pour en faire une véritable vitrine de son savoir-faire et démontrer que la « plonge » peut aussi être ludique et fun !

### **Des convives invités à passer « au bac »**

Le « MIR Restaurant » est un lieu exceptionnel où l'on vient déguster de bons plats dans une ambiance décontractée. La différence avec les autres restaurants survient au moment fatidique de l'addition où les convives sont invités à retrousser leurs manches !

En fonction des plats commandés, les clients se rendent au bac pour nettoyer couverts, verres et assiettes. Ainsi, un parmentier de canard revient à laver une soupière et un moelleux au chocolat équivaut à 4 couverts.

### **Un site dédié pour s'inscrire**

Dès le 8 octobre, MIR Vaisselle met en ligne sa plateforme d'inscription à l'évènement :

**[www.mir-restaurant.com](http://www.mir-restaurant.com)**.

Les participants pourront ainsi réserver des tables de 2 à 8 personnes à midi ou lors des deux services du soir (19h et 21h – 30 places par service).

**Le « MIR Restaurant » est situé 9 Rue Guisarde, dans le 6<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.**

Les clients pourront également partager leurs expériences et photos sur Twitter via le hashtag **#MirRestaurant**

**Visuels disponibles sur demande**



COMMUNIQUE DE PRESSE  
Paris, le 8 octobre 2014

### **À propos de MIR Vaisselle**

MIR Vaisselle est une marque historique de liquides vaisselle qui innove sans cesse et enchante les consommateurs avec des parfums\* toujours plus originaux.

L'une de ses gammes phares, Secrets de Cuisinier, est une gamme reconnue et appréciée pour ses performances super dégraissantes et désincrustantes et ses parfums uniques.

MIR Vaisselle est plus que jamais le partenaire de tous pour rendre les tâches ménagères plus légères !

\*Parfums de synthèse

### **À propos d'ubi bene**

ubi bene a été fondée il y a 14 ans par Thierry Reboul. Devenue l'agence emblématique du secteur, elle s'est spécialisée au fil du temps dans la création d'événements spectaculaires pour le compte des plus grandes marques.

Depuis sa création, ubi bene a entre autre enfilé le maillot géant de Tony Parker (griffé Nike) sur la Statue de la Liberté du Pont de Grenelle ; proposé aux automobilistes de faire une sieste dans un hôtel capsule éphémère sur une aire d'autoroute pour IKEA ou, plus récemment, réalisé la première projection cinéma en 3D dans les arbres, en pleine forêt, pour la 20th Century Fox.

ubi bene est également à l'origine avec d'autres agences, de la création de l'événement le Raffut qui récompense chaque année les opérations événementielles préférées du grand public.

### **Contact presse :**

Vanessa Vannier

[vv@ubi-bene.fr](mailto:vv@ubi-bene.fr)

01 40 28 38 57 / 06 63 57 24 12