

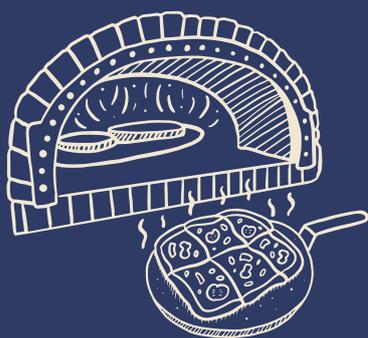


MARIO MOUSSE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mercredi 6 février 2019, à Mondeville (Normandie)

En Normandie, Mario Mousse bouscule le concept de la pizzeria ! Imaginez... Une pizza carrée super généreuse, la possibilité de créer ou personnaliser sa recette, des produits locaux et de saison, de la bonne bière, des jeux, un joyeux bordel dans une ambiance industrielle et du digital pour se simplifier la vie ! Bienvenue chez Mario Mousse, c'est nouveau et uniquement en Normandie !



THE FOUR

Le restaurant dispose d'un four pouvant cuire plus de 16 pizzas en même temps. Les 400° permettent une cuisson en 50 secondes et la pizza est prête en 2 minutes !

100 % des recettes sont personnalisables grâce à 3 bars à finition :

1 salé pour les pizzas et salades,
1 sucré pour les glaces artisanales
1 bar à sirops pour les boissons.



Dans toutes les pizzerias, on trouve les mêmes recettes ! Alors Mario Mousse a décidé de revisiter les classiques avec sa petite touche créative ! Vous avez tous mangé une pizza 4 fromages... MAIS vous n'avez pas encore goûté la pizza qui KIPU au cheddar à la bière brune, à la tomme de chèvre, à la mozzarella et au St Nectaire ! Au menu : Une quinzaine de pizzas signature dont 1 locale et 1 de saison !

DO IT YOUR PIZZ !

Le véritable + de Mario Mousse c'est bien le "Do it your Pizz" !

C'est quoi ?

1 recette à composer soi-même parmi de nombreux ingrédients (viandes, légumes, fromages...) afin de laisser libre cours à la créativité de chacun ! Enfin !!!!!



Et pour accompagner la pizza, chez Mario Mousse, on boit une bonne bière !

Sélection de 7 bières à la pression en libre service. On paie au centilitre, ça permet de goûter à tout !

CUISINE OUVERTE TRANSPARENTE LOCAL-RESPONSABLE

Le nouveau concept met un point d'honneur à sélectionner des producteurs pour le goût et l'origine de leurs produits et à faire appel le plus possible à des appellations d'origine protégée.

La farine est française et issue de l'agriculture raisonnée.

La tomate est une San Marzano DOP, elle vient d'Italie, parce que c'est la meilleure en goût pour la pizza. Chaque jour, l'équipe de Mario Mousse fabrique sa sauce tomate à base de cette variété.

La crème fraîche est produite en Normandie avec du lait de Normandie.

La plupart des produits qui agrémentent les pizzas sont d'ici : camembert, andouille de Vire, bière, confiture de lait ou encore les légumes de saison.



Partenariats locaux et durables :

La Biergerie qui propose ses excellentes bières brassées à Caen – la ferme des pâtis à Méry-Carbon pour son caramel au beurre salé.

Vég friendly : du choix de légumes, fromages et protéines végétales pour composer des recettes Vég qui ont du goût !

On boit aussi de l'eau ! Mais puisque l'eau du robinet n'est pas toujours super bonne, Mario Mousse la filtre grâce à un système d'UV qui la rend plus propre à la consommation et aussi moins chère* !

*0 transport et 0 plastique ;-)

L'espace extérieur permettra d'ici quelques semaines de profiter pleinement des 1ers rayons de soleil avec une terrasse et un terrain de pétanque !

Mario Mousse poursuit ses partenariats locaux et durables en faisant appel à L'Ameublerie (démarche d'économie sociale et solidaire normande qui valorise les déchets bois et palettes usagées en mobiliers) pour l'aménagement de la terrasse !



Mario Mousse offre une véritable expérience avec un restaurant vivant, animé et joyeux !

L'ambiance est à l'image de l'équipe : jeune, qui sait cultiver son âme d'enfant et avec un sourire contagieux !

Chez Mario Mousse on joue beaucoup grâce au bar à jeux mis à disposition !

L'expérience se prolongera avec des soirées à thème, ateliers, concerts, happy hours, animations avec les producteurs...



Programme à suivre sur :

mariomousse.fr

www.instagram.com/mario.mousse/

www.facebook.com/mariomousseMondeville/

Twitter : @mousse_mario

C'EST OÙ ?

Rue Aristide Boucicault à Mondeville

COMBIEN DE PLACES ?

Un peu plus de 200, dont 1 salle privatisable et bientôt une terrasse

LES HORAIRES ?

Tous les jours

12:00 – 14:30 // 19:00 – 22:30 (jusqu'à minuit le samedi)



CONTACT

Jennifer BENOIT 06.29.56.64.44
presse@jb-conseils.fr