

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

PAR-  
TAGEONS  
DU  
SOURIRE



DOSSIER DE PRESSE  
2019

25 rue Richebourg  
39000 Lons-le-Saunier

[WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM](http://WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM)

tél. +33 (0)3 84 43 54 10  
[contact@lamaisondelavachequirit.com](mailto:contact@lamaisondelavachequirit.com)





# ÉDITO



Catherine Sauvin, petite fille de Léon Bel, fille de Robert Fiévet (PDG du groupe pendant cinquante-cinq ans) et tante d'Antoine Fiévet actuel PDG du groupe.

## Notre histoire est née à Lons-le-Saunier

**Mes racines sont profondément et doublement jurassiennes de par ma naissance puis de mon mariage avec Patrick Sauvin, lui aussi jurassien et amoureux de sa terre natale. J'ai d'ailleurs conservé la maison familiale d'Orgelet où mon grand-père Léon Bel est né. J'ai toujours eu l'idée de rendre hommage à mon grand-père et à mon père.**

En 2005, Bernard Hanet, à cette époque, directeur de la communication chez Bel et homme de plume (*C'est une Vache, elle rit*) m'a fait part de son souhait de créer un lieu de mémoire du groupe Bel. Un projet auquel j'ai adhéré avec enthousiasme.

Je n'ai eu aucune hésitation sur la localisation : Lons-le-Saunier ! Là où notre histoire est née, là où dans les ateliers de l'Aubépin les premières Vache qui rit ont été fabriquées, là où plusieurs générations ont et continuent de travailler, là où notre Jura abrite les usines françaises de Lons et Dole et qui fabriquent toujours La Vache qui rit.

C'est donc à Lons-le-Saunier, au cœur du Jura que la plus célèbre des vaches, qui rit depuis près de cent ans a bâti sa maison. Construite par l'agence Reichen et Robert en 2009, elle a évolué en 2018 pour incarner au mieux la marque et le groupe Bel.

Le cabinet d'architectes « Encore Heureux » a réussi le défi, assisté de « l'Atelier Zou » et d'entrepreneurs locaux, d'en faire une maison contemporaine dont l'idée est de s'appuyer sur le passé, d'être acteur du présent et en permanence tourné vers l'avenir. C'est aussi un laboratoire d'idées où sont transmis et relayés les engagements forts et concrets du groupe au niveau de la responsabilité sociétale d'entreprise (RSE) axée sur 4 piliers : l'agriculture, l'empreinte environnementale, la nutrition attentive, et le bien-être de tous.

Au sein de ce lieu de vie de 2 200 m<sup>2</sup> destiné à tous les publics, les visiteurs de tous âges peuvent aller au-devant d'une expérience de visite qui résonne avec les fondamentaux de La Vache qui rit : créativité, proximité et rires partagés !

---

# SOMMAIRE

---

<b>Histoire d'un fromage superstar</b>	<b>5</b>
.....	
<b>La Maison de La Vache qui rit réinvente le musée de marque</b>	<b>7</b>
.....	
<b>Les rendez-vous « plaisir » de la Maison de La Vache qui rit</b>	<b>11</b>
.....	
<b>Le programme des animations pour petits et grands !</b>	<b>14</b>
.....	
<b>La Maison de La Vache qui rit : une diversité de services</b>	<b>15</b>
.....	
<b>La Maison de La Vache qui rit en chiffres</b>	<b>17</b>
.....	
<b>Informations pratiques</b>	<b>18</b>

---

## L'ÉQUIPE DE LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

---

**Florence Cabaud**  
Responsable exploitation opérations

**Anne-Cécile Nicollet**  
Responsable des collections  
et de l'histoire de la marque

**Laurent Bourdereau**  
Directeur de La Maison de La Vache qui rit

**Julie Dos Santos**  
Responsable des publics

**Jean-Paul Carraz**  
Responsable technique et sécurité

**Jean-Mary Poupat**  
Directeur du développement des activités  
non-alimentaires du Groupe BEL

**Morgane Moulin**  
Responsable de la communication

---

# HISTOIRE D'UN FROMAGE SUPERSTAR

## ► Jules Bel, un précurseur dans l'âme

Tout a commencé en 1865, lorsque Jules Bel s'installa à Orgelet, petit bourg du Jura, pour créer sa société fromagère. Il achetait aux fruitières des meules d'emmental ou de gruyère encore blanches et se chargeait de leur affinage. Après 30 années d'activité, Jules Bel prit sa retraite et confia son entreprise à ses deux fils, Henri et Léon.



Avis de passage d'un commercial de la Société Bel Frères, vers 1900 © MVQR



Dessin original de Benjamin Rabier pour le RVFB70, 1916 © MVQR

## ► La maison Bel Frères

En 1898, les deux nouveaux propriétaires transfèrent la compagnie à Lons-le-Saunier, qui proposait deux avantages : une ligne de chemin de fer majeure et des salines. Le sel est l'une des matières premières principales à la fabrication de fromage à pâte dure. Après quelques années, Henri quitta à son tour la compagnie, pour revenir en assurer la direction en 1914, lorsque Léon est mobilisé pour la Première Guerre mondiale. Pendant la guerre, Léon est affecté au train des équipages militaires, en charge du transport pour l'armée de terre. Ce régiment compte diverses unités, parmi lesquelles le RVF (Ravitaillement en Viande Fraîche), dont l'emblème est un bœuf hilare dessiné par Benjamin Rabier. Ce bœuf est surnommé « La Wachkyrie », un jeu de mot en référence aux Walkyries si chères à l'ennemi allemand...

## ► La première Vache qui rit

Pendant ce temps, un nouveau produit était créé en Suisse : le fromage fondu. La famille suisse Graf l'importa dans le Jura en 1917. À la fin de la guerre, lorsque Léon revient à Lons-le-Saunier, il réalise le potentiel de cette invention et, avec l'aide d'Émile Graf, lance sa propre marque. En 1921 naissait La Vache qui rit, d'abord

vendue en boîtes métalliques représentant une vache à quatre pattes, derrière une barrière où on lit : « La Vache qui rit ». Le premier atelier de fabrication est aujourd'hui La Maison de La Vache qui rit à Lons-le-Saunier.



Première boîte de Vache qui rit, en métal 1921 © MVQR



Première affiche par B. Rabier, 1924 © MVQR



Publicité par Jacques Parnel, 1974 © MVQR

► La naissance d'une image de marque

La qualité du produit et les idées marketing de Léon Bel font de ce fromage un succès immédiat. En 1924, Léon Bel change le logo de la marque, utilisant un nouveau dessin de Benjamin Rabier, la fameuse « vache rouge ». En 1926, une usine très moderne est construite à Lons-le-Saunier : elle produit encore aujourd'hui La Vache qui rit pour la France et une partie de l'Europe.

La particularité de cette usine était son important département intégré de publicité, où dès les années 30 Léon Bel développait à la fois ses stratégies commerciales et marketing. Il créa de nombreuses succursales à travers la France et l'Europe, envoyant des représentants chez tous les détaillants dans une véritable flotte de véhicules customisés, offrant du matériel

publicitaire tel que posters, plaques émaillées, présentoirs afin d'assurer la visibilité de la marque ; les consommateurs et en particulier les enfants se voyaient offrir une large gamme de cadeaux, buvards, protège-cahiers ou collections d'images à rassembler dans de beaux albums... Les années 50 virent l'arrivée des spots publicitaires, d'abord dans les cinémas, et depuis 1968 à la télévision (une fois la publicité autorisée à la télévision française). De là, La Vache qui rit ne cessa d'être une véritable icône, star de nombreuses publicités vantant la qualité du produit ou la convivialité qu'elle inspire... Depuis lors, la marque s'est étendue à travers le monde entier, en commençant par l'Angleterre en 1929 et la Belgique en 1933. Aujourd'hui La Vache qui rit est produite dans une quinzaine de pays, vendue dans environ 130 pays, son nom est traduit dans plus de vingt langues et sa tête rouge est mondialement connue.



Publicité, années 1990 © MVQR



Plaque publicitaire (Maroc), années 1970 © MVQR

# LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT RÉINVENTE LE MUSÉE DE MARQUE



## Le concept

Joyeuse, conviviale, impertinente, synonyme de plaisir gustatif lié à nos souvenirs d'enfance, la plus célèbre des vaches, qui rit depuis près de cent ans, méritait d'avoir une maison à la hauteur de sa réputation. Elle s'offre une nouvelle jeunesse après plusieurs mois de travaux, pour ré-ouvrir au printemps 2018. **La nouveauté s'incarne dans une scénographie et un parcours visiteurs totalement repensés.**

Depuis son ouverture, La Maison de La Vache qui rit est le lieu de référence de la mémoire de la marque. Elle offre ainsi

un regard unique sur l'une des aventures industrielles et marketing françaises les plus impressionnantes du 20<sup>e</sup> siècle. Au-delà d'un musée, cette maison est aussi l'espace de réinterprétation des valeurs d'une marque.

Les 2 200 m<sup>2</sup> du bâtiment ont ainsi été entièrement redistribués et réaménagés avec **la volonté de partager du plaisir, de la vie, du sourire.** Le plus grand défi a été de provoquer de l'émotion chez le visiteur, qu'il puisse s'étonner, s'évader, s'arrêter, habiter cette maison et avoir

envie de revenir. **C'est un lieu destiné à tous les publics où il se passe toujours quelque chose** et où il est facile de se reconnecter à son âme d'enfant.

À la manière d'un laboratoire d'idées, elle contribue à donner du sens et une profondeur nouvelle à l'évolution du Groupe Bel, en prise avec des questionnements cruciaux pour l'évolution de notre environnement que sont l'intelligence partagée, le développement durable, et le vivre ensemble.



## La Vache qui rit se refait une beauté

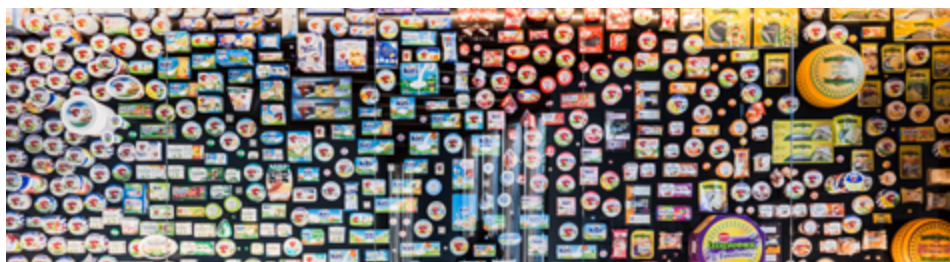
Le bâtiment originel construit par l'agence « Reichen et Robert », élégant dans son habit de bois brut et de béton, n'a pas pris une ride, Le cabinet d'architectes « Encore Heureux », piloté par Julien Choppin, Nicola Delon et Sébastien Eymard a réussi le défi d'en faire une maison résolument contemporaine. Sous la conduite de l'« Atelier Zou » (architectes d'opération de Lons-le-Saunier), les scénographes, l'agence « deValence » (graphisme et identité visuelle), l'agence « Pha » (éclairage) et l'agence « Base » pour

l'extérieur ont repensé un nouveau circuit de visite mettant en harmonie le passé, le présent et le futur.

Le projet a été guidé par la volonté de conserver les volumes existants, de garder une touche jurassienne, tout en s'éloignant d'un simple décorum. **Le travail des architectes a d'abord visé à une harmonie non seulement entre le présent et le passé, mais aussi entre l'édifice et son environnement. L'équipe a porté une attention particulière sur le lien**

**que pouvait entretenir ces volumes avec les thèmes exposés tout en les ponctuant de propositions artistiques. La création d'une nouvelle identité a symbolisé cette transformation.** Le visiteur découvrira une approche historique et patrimoniale sous les voûtes en pierre des anciennes caves d'affinage, et un espace spacieux au premier étage entièrement dédié au regard du Groupe Bel sur le monde d'aujourd'hui (fabrication de La Vache qui rit, RSE, nutrition...).





## Repenser le parcours visiteurs

### ► Une nouvelle exploration historique

La visite commence par l'espace historique des caves qui présente l'aventure de la marque depuis sa création. Du premier atelier d'affinage de Jules Bel, aux grandes campagnes publicitaires, 6 îlots, comme des blocs de lait en suspension, dévoilent des objets d'archives, des films d'époque, et des documents issus des collections.

La Maison de La Vache qui rit est bien plus qu'un musée de marque, elle est le témoin de l'évolution de notre société à travers son histoire.

### ► Des installations artistiques tout au long du parcours.

Le parcours de visite est ainsi jalonné dès l'entrée de 2 000 portions de Vache qui rit, représentant 10 secondes de production, d'une cimaise composée de têtes de vache sur plus de 5 mètres de haut et entre autres d'un plateau de fromage géant à l'étage.

Ces installations permettent de surprendre les visiteurs par des ponctuations plus esthétiques tout en valorisant les différents objets de collections de la Maison.

### ► Mieux comprendre les données industrielles par le visuel

Dans la zone « fabriquer » les visiteurs pourront réaliser combien la miniaturisation des produits est complexe. Un film d'animation réalisé par Delphine et Matthieu Perret et une maquette, réalisée par « Atelier Straat », présentent le processus de fabrication. Au même endroit, plusieurs films métiers et un mur d'emballage finalisent la compréhension de cette zone qui incarne un véritable savoir-faire.

Le parcours muséographique est ponctué de zones d'activités et de compréhension sur la technicité des emballages, et les aspects nutritionnels qui permettent de partager de bons moments.

Un atelier de fabrication d'objets à partir d'emballages des produits Bel, Des tables nutrition qui invitent à découvrir le « bien manger » et à mieux connaître les familles d'aliments.

### ► L'atelier cuisine, un hub gourmand

Une magnifique cuisine s'ouvre à tous (familles, scolaires, entreprises, associations, ) pour s'initier à la préparation et à la dégustation des recettes originales à base des produits Bel. Adapté au nouveau concept de La Maison de La Vache qui rit, cet espace de création est un outil de médiation qui accompagne les nouvelles démarches nutritionnelles du Groupe Bel, expérimente les goûts, les sens, et les initiatives culinaires les plus originales.

À la manière d'un incubateur, cet espace accueille la démarche et le processus créatif engagé par le travail de chefs, d'artistes et de designers en résidence. Il soutient toutes les initiatives des startups qui pensent la nourriture d'aujourd'hui et de demain. Cet espace invite les résidents à prolonger leurs recherches dans l'atelier cuisine et à travailler à partir de produits et de savoir-faire locaux. L'atelier cuisine de La Maison de La Vache qui rit se veut être une plateforme d'échange et de dialogue, de transmission et de création, entre collaborateurs du Groupe Bel, artistes ou designers, artisans de bouche et habitants dans une volonté de transmission intergénérationnelle.



### ► Le digital et le multimédia ponctuent la visite

Même si la volonté de ce projet n'a pas été de surcharger le visiteur de dispositifs multimédia, le choix a été fait de les proposer comme des surprises et des moments inédits.

- « **Les explorateurs du temps** » réalisé par la start up « Merci Michel », une équipe d'experts digital, qui ont conçu une véritable aventure immersive et interactive sur Ipad afin de permettre aux enfants de découvrir l'histoire de La Vache qui rit et l'univers Bel de façon ludique en embarquant dans un vaisseau à travers l'espace. Les enfants deviennent les explorateurs et peuvent de cette façon découvrir 6 étonnantes planètes tout en s'amusant à chercher des indices dans le parcours muséographique et la présentation iconographique. Une expérience de 45 minutes incroyable !

→ [www.merci-michel.com/projects/bel-maison-de-la-vache-qui-rit](http://www.merci-michel.com/projects/bel-maison-de-la-vache-qui-rit)

- **Projection à 180° d'un film** émouvant et atypique qui fait voyager le visiteur sur différents continents (l'Amérique, l'Afrique, l'Asie, l'Europe) à la rencontre des populations. Quelle est la place de La Vache qui rit dans le monde ? Une interrogation à laquelle le producteur Youenn Le Guen, de « mardi8 » et les réalisateurs Thibault Oskian et Virgile Charlot répondent. « *Nous voulions filmer le bonheur et les valeurs de La Vache qui rit à travers le monde. Nous devons aller dans les rues filmer la vie de vrais gens. Il ne s'agit pas d'un court-métrage documentaire ou d'un film de récit de voyage, mais bien de transporter le spectateur autour du monde en faisant appel à ses sens et à ses émotions, de le projeter dans ces pays et surtout dans la vie de leurs habitants et de découvrir la diversité des cultures. Ainsi, du Maroc au Sénégal, du Vietnam aux États-Unis jusqu'au Jura, nous avons suivi les itinéraires prévus en petite équipe. Nous cherchions autant les scènes de rues spontanées que de véritables rencontres afin de rentrer*

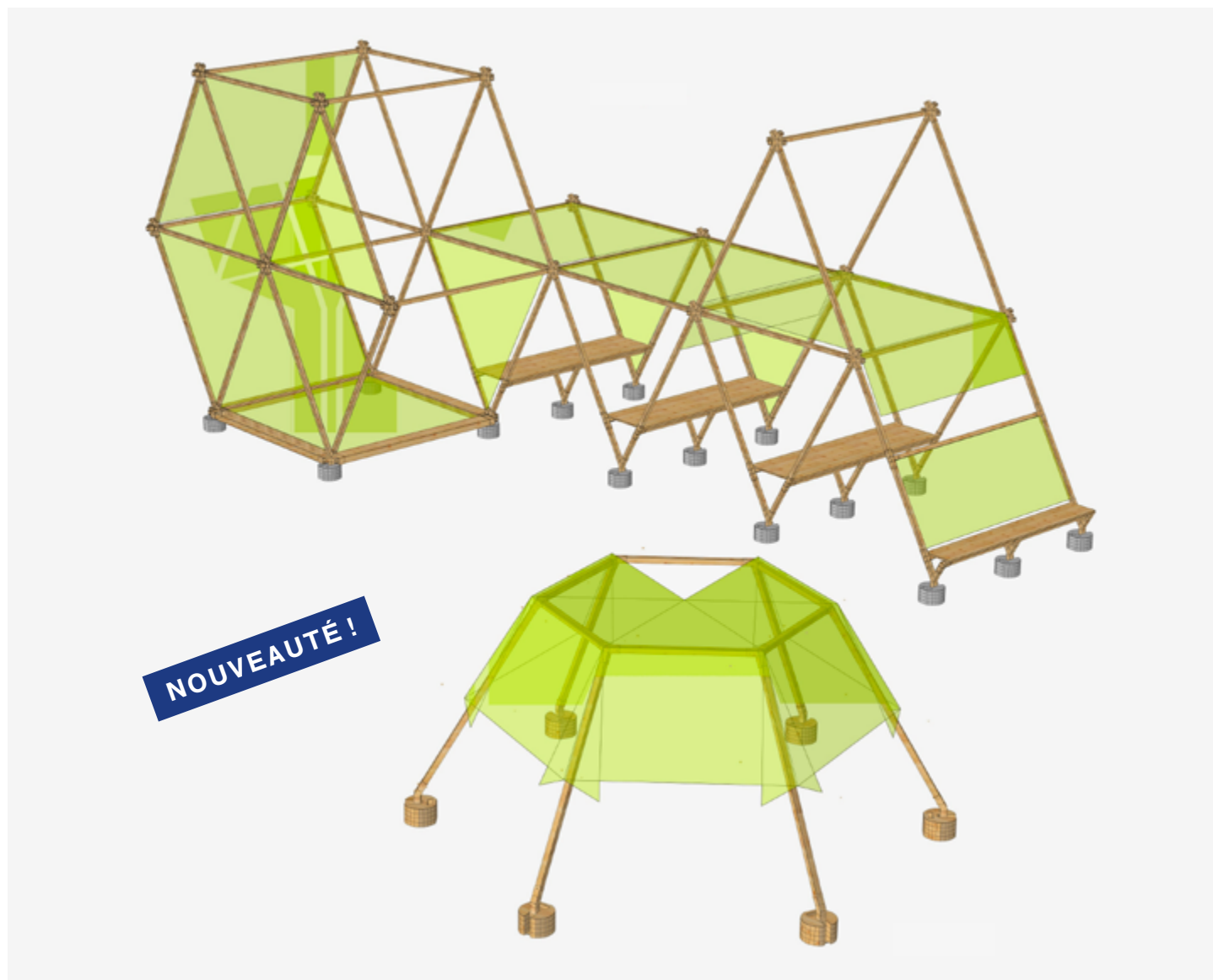
*dans l'intimité des gens. En filmant les gestes des commerçants et artisans, les textures, les plats et les sourires, nous voulions montrer à la fois la diversité de ces cultures et ce qui les rapproche* », déclare Thibault Oskian.

### ► Audioguide

**NOUVEAUTÉ**  
2019

Un nouvel audioguide a été développé sur smartphone avec le concours de la société bisontine « Livdéo » afin de réinventer l'expérience de visite en installant une solution très novatrice et facile d'utilisation. Grâce à une plateforme de contenus diffusés dans l'ensemble de la Maison, les visiteurs pourront très facilement se faire raconter l'histoire, se faire traduire des cartels, avoir le son des films, et réaliser leur propre reportage de la Maison. Avec cette application, notre volonté a été de développer une solution intuitive, adaptée aux publics en situation de handicap et capable de faire oublier toute contrainte technologique.

# LES RENDEZ-VOUS «PLAISIR» DE LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT



dessin préparatoire du projet *Mobulor* @association Schaft.

## L'esplanade : un moment de partage

**Nouveauté 2019 : une revisite de l'esplanade de La Maison de la Vache qui rit sur la base de la notion architecturale inventée par Le Corbusier « le Mobulor »**

Le projet consiste à la conception et la réalisation, par l'association « Schaft » d'une installation artistique composée de mobilier atypique.

L'objectif est de créer un espace ludique

dédié à la convivialité, la créativité et de faciliter le partage entre les différentes générations.

Le rendu architectural et artistique va proposer de nouvelles activités. Différents modules bénéficieront d'un espace pour jouer, pour organiser des ateliers, pour lire, créer, se détendre.

Cette installation dont la réponse esthétique intègre parfaitement une déclinaison graphique liée à l'univers de la marque et à une sensibilisation à la nature et pensée en collaboration avec l'entreprise jurassienne « Bête à bois » d'Arinthod. De nombreuses créations de jeux en bois permettront aux petits et grands de s'amuser en fonction de leur âge et ou de leurs envies.



## L'exposition temporaire : Nak Bou Beg

Née de la ferme volonté du Groupe Bel de s'engager dans une politique d'intérêt général de soutien à l'art contemporain, l'exposition temporaire au sein de La Maison de La Vache qui rit permet de créer des passerelles entre les arts plastiques, d'autres champs artistiques et le parcours de visite.

L'équipe travaille conjointement avec les artistes en résidence pour donner vie aux œuvres sonores, visuelles, etc.

### ► Nak Bou Beg

Évoquer La Vache qui rit en Afrique subsaharienne, c'est comprendre profondément ce que signifie le partage, la terre nourricière, la *Terranga*. Plus qu'une marque, on évoque alors véritablement un symbole, une amulette africaine qui accompagne le développement des plus jeunes et soutient les anciens. Comme une évidence, La Maison de La Vache qui rit a créé les conditions d'une rencontre inédite entre des artistes sénégalais et des artistes européens. Tous issus d'horizons différents, ils sont habités par la nécessité du dialogue interculturel comme par un jeu d'échos ou de résonances. Cette exposition crée les conditions d'une connivence d'artistes qui portent un regard croisé sur un pays avec une grande générosité. Artistes, plasticiens, designers, illustrateurs ou graphistes accompagnent ce voyage de leurs créations et de leur univers singulier.



L'exposition fait voyager le visiteur au Sénégal à travers des œuvres d'art à la fois visuelles et sonores. Un voyage transportant le visiteur de l'île de Gorée chargée d'histoire aux bords de la plage de Saint-Louis avec ses pêcheurs, des rues du quartier Colobane de Dakar, bouillonnantes, au calme des rives du parc national du Djouj tout au nord du pays. Comme un carnet de voyage, l'exposition est animée par des moments de vie.

Cette Afrique, énorme et belle, qui émerveille, bouge, crée et vibre de ses différences, puise dans ses traditions l'expression de sa modernité.



## De nouvelles recettes

Chaque année l'équipe de La Maison de La Vache qui rit donne carte blanche à un chef pour revisiter son mur des recettes. Cette année, la cheffe Sonia Ezgulian, se prêtera au jeu de la création et de la revisite des produits de la marque. De sa grand-mère arménienne, Sonia Ezgulian a hérité du plaisir de cuisiner et de recevoir. Autodidacte, elle est journaliste durant dix ans à l'hebdomadaire Paris Match au sein duquel elle finit par imposer l'idée d'une rubrique gastronomique. En 1999, elle crée le restaurant

Oxalis à Lyon dont la réputation a largement dépassé les frontières de la capitale des Gaules.

Personnalité aux multiples facettes, Sonia Ezgulian revendique fièrement son statut de cuisinière. Elle s'épanouit dans l'univers qu'elle a imaginé, les petits riens qui changent le quotidien, une façon de déjouer la routine. Fée du ricochet de cuisine et de l'art de métamorphoser les épiluchures, marieuse de saveurs avec toujours une touche insolite,

**Sonia Ezgulian offre une cuisine spontanée, libérée des rigidités et des contraintes techniques, toujours inventive et en quête de perfectibilité. Cette ingéniosité et cette sensibilité au bien manger ont permis à Sonia de développer une carte très originale et pleine de nouvelles saveurs en y mariant les produits Bel. Venez découvrir le vitello tonnato vache qui rit, le flan chocolat / caramel au Kiri, et lasagnes Mini Babybel.**

# LE PROGRAMME DES ANIMATIONS POUR PETITS ET GRANDS!

## AVRIL

17 AVRIL

**EN CUISINE**

18 AVRIL

**DESTINATION LE SÉNÉGAL**

24 AVRIL

**EN CUISINE**

25 AVRIL

**DESTINATION LE SÉNÉGAL**

## MAI

18 MAI

**NUIT DES MUSÉES**

## JUILLET

16 JUILLET

**DESTINATION LE SÉNÉGAL**

17 JUILLET

**EN CUISINE**

18 JUILLET

**FONDU DE FROMAGE  
LES SECRETS DE LA RECETTE**

23 JUILLET

**DESTINATION LE SÉNÉGAL**

24 JUILLET

**EN CUISINE**

25 JUILLET

**FONDU DE FROMAGE  
LES SECRETS DE LA RECETTE**

30 JUILLET

**DESTINATION LE SÉNÉGAL**

31 JUILLET

**EN CUISINE**

## AOÛT

6 AOÛT

**DESTINATION LE SÉNÉGAL**

7 AOÛT

**EN CUISINE**

8 AOÛT

**FONDU DE FROMAGE  
LES SECRETS DE LA RECETTE**

13 AOÛT

**DESTINATION LE SÉNÉGAL**

14 AOÛT

**EN CUISINE**

15 AOÛT

**FONDU DE FROMAGE  
LES SECRETS DE LA RECETTE**

20 AOÛT

**DESTINATION LE SÉNÉGAL**

21 AOÛT

**EN CUISINE**

22 AOÛT

**FONDU DE FROMAGE  
LES SECRETS DE LA RECETTE**

## SEPTEMBRE

21 SEPTEMBRE

**JOURNÉE DU PATRIMOINE**

## OCTOBRE

23 OCTOBRE

**EN CUISINE**

24 OCTOBRE

**DESTINATION LE SÉNÉGAL**

30 OCTOBRE

**EN CUISINE**

31 OCTOBRE

**DESTINATION LE SÉNÉGAL**

## DÉCEMBRE

23 DÉCEMBRE

**DESTINATION LE SÉNÉGAL**

24 DÉCEMBRE

**EN CUISINE**

30 DÉCEMBRE

**DESTINATION LE SÉNÉGAL**

31 DÉCEMBRE

**EN CUISINE**



Affiche La Vache qui rit, 1948 © MVQR

## Ateliers et temps forts 2019

Véritable lieu de partage et du vivre ensemble, La Maison de La Vache qui rit ponctue l'année de nombreuses animations culturelles, artistiques et culinaires.

Convivialité, sourire et innovation sont les valeurs qui caractérisent cette Maison et bien évidemment sa programmation !

### ► La Nuit des musées 18 mai 2019

Avec une collection de plus de 20 000 pièces, La Maison de La Vache qui rit se prépare pour la Nuit des Musées qui se tiendra le 18 mai prochain. De 18h à 23h, La Maison ouvrira ses portes et dévoilera en exclusivité les nouveautés acquises cette année.

Lors de cet évènement, des objets exceptionnels provenant de collectionneurs privés et de ventes aux enchères dont certaines pièces seront présentées pour la première fois.

### ► Les journées du patrimoine 14 et 15 septembre

Ces journées sont toujours l'occasion pour les visiteurs de rencontres exceptionnelles avec les collaborateurs du Groupe Bel qui au détour du parcours muséographique partagent leur savoir-faire, et leur passion pour leur métier. Nous aurons le plaisir d'accueillir des spécialistes de la fabrication, du marketing, de la distribution et de Bel Foodservice.

### ► La première rencontre des collectionneurs 5 octobre 2019

En début d'année La Maison de La Vache qui rit a lancé son appel aux collectionneurs privés. Ils sont déjà nombreux à avoir répondu pour se retrouver entre passionnés de cette marque emblématique. L'occasion de découvrir des collections « détonantes », des objets historiques : voilà un évènement qui se présente déjà comme le rendez-vous incontournable de l'année.

# LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT: UNE DIVERSITÉ DE SERVICES



## Les rendez-vous gourmands

### ► Wachkyrie café, un concept-store souriant

Venez découvrir ce nouvel espace de vie, dans une ambiance Fermob, baigné dans une atmosphère de bois à la mode jurassienne. Dans ce lieu chaleureux et convivial, ouvert sur l'esplanade et un jardin, vous pourrez déguster les plats du terroir jurassien, bavarder autour d'un café, découvrir les produits du Groupe Bel, les dernières créations Vache qui rit (vêtement, vaisselle, jouets, souvenirs...) et peut-être trouver le cadeau original. Ce nouvel espace accueillera également des producteurs locaux et les idées talentueuses de jeunes chef(fe)s pour en faire sans doute...un lieu incontournable.

### ► La Petite Marmite, un moment de détente

Pendant la période estivale, un restaurant sur la terrasse de La Maison de La Vache qui rit, vous propose une carte imaginée autour des produits du Groupe Bel. Nous mettons en place cette année un partenariat inédit avec le centre de formation de Gevingey IMAJ (Institut des Métiers et de l'Artisanat Jurassien). Deux jeunes femmes issues de ce centre en collaboration avec notre département Food service et son conseiller culinaire Stéphane vous étonneront en vous proposant des recettes revisitées à La Vache qui rit, au Boursin, ou encore au Kiri.

### ► L'atelier cuisine

Adapté au nouveau concept de La Maison de la Vache qui rit, l'atelier cuisine est un espace de création et un outil de médiation qui accompagne les nouvelles démarches nutritionnelles du Groupe Bel. Il expérimente les goûts, les sens à travers sa programmation et ses nombreux rendez-vous. Petits et grands pourront s'initier à la cuisine et déguster des recettes originales à base de produits Bel.

PROMO BLACK FRIDAY ET  
PROMO NOËL LE 11 DÉC.





## L'accueil des groupes

Pour découvrir en s'amusant les collections de La Maison de La Vache qui rit, le service des publics accueille les groupes tout au long de l'année. Sous forme de parcours, de visites, d'ateliers thématiques, enfants et adultes sont invités à venir percer les mystères de la fabrication et de la

publicité, à découvrir l'histoire de La Vache qui rit, ou encore appréhender la nutrition...

Des outils pédagogiques sont mis à la disposition des enseignants gratuitement sur le site internet de La Maison de La Vache qui rit. Composés d'un livret pour

l'enseignant et de cahiers pour les élèves, ces outils permettent d'aborder des thèmes de société : nutrition, histoire, communication, etc.

Une manière originale d'initier les enfants aux différentes démarches du Groupe.

## Le tourisme d'affaires

**NOUVEAUTÉ !**

En plein cœur du Jura, un lieu culturel voué à la création moderne et contemporaine où les arts plastiques côtoient l'histoire de la plus célèbre des vaches... La Maison de La Vache qui rit offre de nombreux dispositifs au sein de sa structure pour l'organisation d'événements professionnels :

- ▶ **auditorium de 80 places**, équipé d'un vidéo projecteur et d'un grand écran mural
- ▶ **espaces restauration et réunion** adaptés à vos besoins
- ▶ **atelier cuisine**
- ▶ **animations** : découvrir l'histoire de La Vache qui rit, percer les mystères de la fabrication du fromage en portion, appréhender les saveurs de nos Apéricube : un programme qui dynamisera vos journées en entreprise,

- ▶ **team building multi-activités in & out door (avec nos partenaires)** : cours de cuisine, soirée œnologique, détente au spa, quiz vache qui rit, initiation à la pratique du golf, soirée Casino, nombreuses sont les possibilités et les thèmes qui donneront à votre séjour un caractère unique.

La Maison de La Vache qui rit travaille en étroite collaboration avec les acteurs du tourisme de la région, tel que le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ), le Domaine du Val de Sorne, etc. pour proposer une offre sur-mesure.

Conventions, séminaires,ancements de produits, conférences de presse... des moments toujours accompagnés d'une portion de bonne humeur !



---

# LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT EN CHIFFRES

---

PLUS DE  
**40 000**  
VISITEURS PAR AN  
DONT  
**3 500**  
SCOLAIRES

UNE ÉQUIPE DE  
**30**  
PERSONNES  
DONT  
**6**  
PERMANENTS

**4**  
INSTALLATIONS ARTISTIQUES  
JALONNENT LE PARCOURS  
DE VISITES

**1**  
EXPOSITION TEMPORAIRE  
RÉGULIÈREMENT  
RENOUVELÉE

**30**  
ATELIERS  
CULINAIRES

**40**  
ENTREPRISES JURASSIENNES  
PARTENAIRES

**7**  
ARTISTES IMPLIQUÉS  
DANS LA  
SAISON 2019

PLUS DE  
**20 000**  
PIÈCES COMPOSENT  
LA COLLECTION

# INFORMATIONS PRATIQUES

## ► Comment venir à La Maison de La Vache qui rit ?

### Liaisons TGV/TER

quotidiennes depuis Paris

Gare de Lyon → Lons-le-Saunier (3h)

Gare de Lyon → Bourg-en-Bresse (2h45)

quotidiennes depuis Lyon

Part-Dieu → Lons-le-Saunier (1h30 à 2h)

### Liaisons routières

Autoroutes A6 / A36 / A42 / A39 / A1

Lausanne A1 / D471

Genève A1 / A40

### Taxi Barbier

t. +33 (0)6 87 60 23 82

m. +33 (0)3 84 35 39 39

### Liaisons aériennes

• Aéroport Dole Jura

t. +33 (0)3 84 72 04 26

→ [www.aeroportdolejura.com](http://www.aeroportdolejura.com)

• Aéroport de Genève

t. +00 41 227 177 111

→ [www.gva.ch](http://www.gva.ch)

• Aéroport de Lyon Saint-Exupéry

t. +33 (0)4 26 00 70 07

→ [www.lyon.aeroport.fr](http://www.lyon.aeroport.fr)

## ► Horaires

### Pendant les vacances scolaires

(zones A, B et C), ouvert tous les jours de 10h30 à 18h

### Hors vacances scolaires

Ouvert tous les jours (sauf le lundi) de 14h à 18h

### En juillet & août

Ouvert tous les jours de 10h à 19h

### En novembre & décembre

(hors périodes vacances scolaires)

ouvert uniquement les weeks-ends de 14h à 18h

pendant les vacances scolaires ouvert de 14h à 18h du 21 décembre au 6 janvier 2020

### Ouvert tous les jours fériés

sauf le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier

## ► Tarifs

Adulte : 7,80 €

Enfant de 7 à 18 ans : 4,80 €

Enfant de -7 ans : gratuit

Pack famille (couple + 2 enfants) : 21,50 €

Tarif réduit : 5,20€

Pour les locations d'espaces et prestations à la carte pour les groupes et les entreprises, prendre contact avec la Maison de La Vache qui rit.

25 rue Richebourg

39000 – Lons-le-Saunier

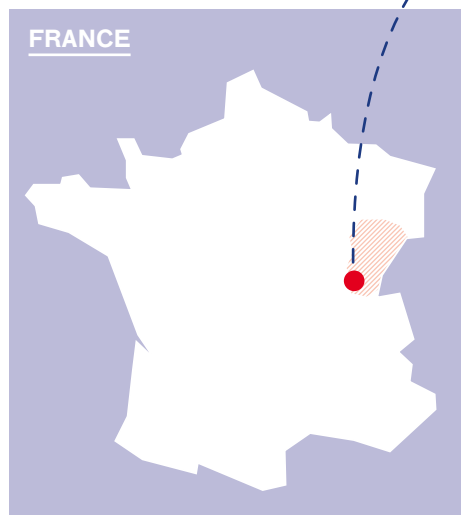
t. +33 (0)3 84 43 54 10

→ [www.lamaisondelavachequirit.com](http://www.lamaisondelavachequirit.com)

→ [contact@lamaisondelavachequirit.com](mailto:contact@lamaisondelavachequirit.com)

### Crédits photos :

pages 2, 7, 8, 9 (sauf enfants crédits MVQR), 12, 16 – Cyrus Cornut ; page 10 – Mardi8, Merci Michel, MVQR ; page 11 – Association Schaff ; page 13 – Emmanuel Auger ; pages 14, 16, 17 – MVQR.





CONTACTS PRESSE – AGENCE AIRPUR

Élodie Bonneau  
[ebonneau@agence-airpur.fr](mailto:ebonneau@agence-airpur.fr)

Sophie Gilibert-Collette  
[sgilibert@agence-airpur.fr](mailto:sgilibert@agence-airpur.fr)

---

[WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM](http://WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM)