

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT



**PARCE QUE C'EST
MEILLEUR DE RIRE !**

DOSSIER DE PRESSE
2020



25 rue Richebourg
39000 Lons-le-Saunier

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM

tél. +33 (0)3 84 43 54 10

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 m² 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

Histoire d'un fromage superstar	5
.....	
La Maison de La Vache qui rit réinvente le musée de marque	7
.....	
Les rendez-vous de l'année de la Maison de La Vache qui rit	11
.....	
Le programme des animations pour petits et grands !	14
.....	
Les rendez-vous gourmands de la Maison de La Vache qui rit	16
.....	
La Maison de La Vache qui rit en chiffres	18
.....	
Informations pratiques	19

L'ÉQUIPE DE LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

Florence Cabaud
Responsable exploitation et boutique

Julie Dos Santos
Responsable des publics

Morgane Moulin
Responsable de la communication

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

Jean-Paul Carraz
Responsable technique et sécurité

Laurent Bourdereau
Directeur de La Maison de La Vache qui rit

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

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 RVF B70, 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 136 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^e siècle. Au-delà d'un musée, cette maison est aussi l'espace de réinterprétation des valeurs d'une marque.

Les 2 200 m² 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.

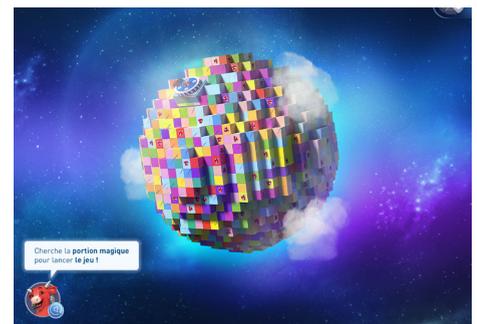
Le parcours muséographique est ponctué de zones d'activités et de compréhension sur la technicité des emballages, et les aspects nutritionnels qui permettent de partager de bons moments.

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**

La volonté de ce projet n'a pas été de surcharger le visiteur de dispositifs multimédia, mais bien 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

En 2020, l'agence Merci Michel va penser un nouvel outil permettant aux groupes de réaliser leur propre dessin animé ! Une expérience originale dans le cadre d'un atelier sur la publicité.

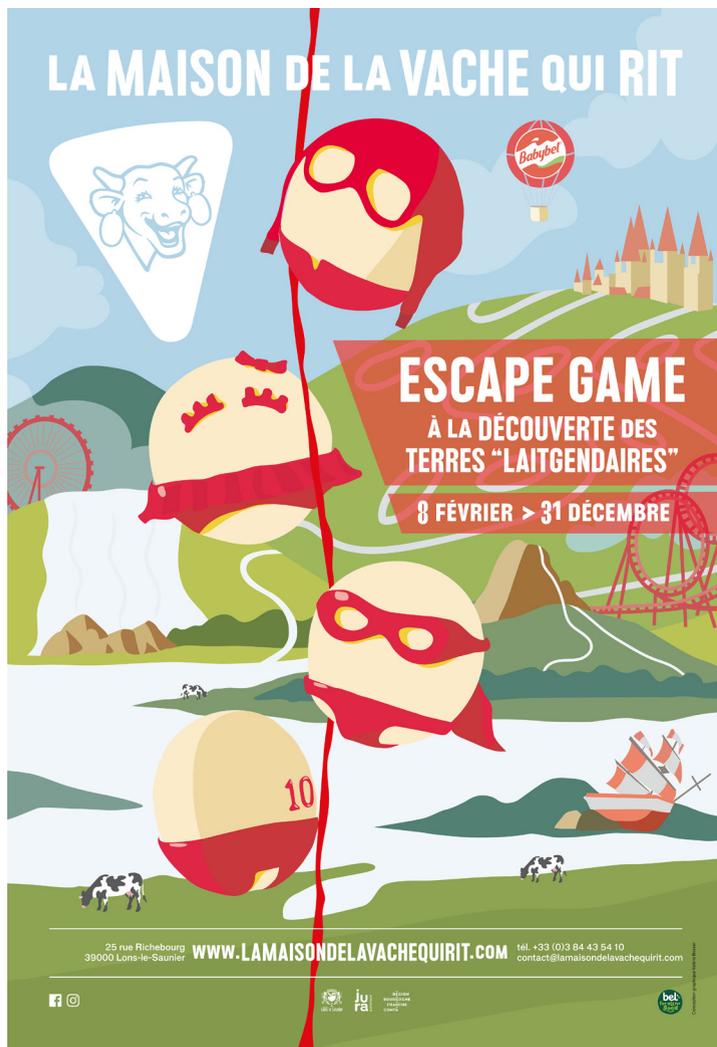
- **Projection à 180° d'un film** émouvant et atypique qui fait voyager le visiteur sur différents continents (l'Amérique, l'Afrique, l'Asie, l'Europe) à la rencontre des populations. Quelle est la place de La Vache qui rit dans le monde ? Une interrogation à laquelle le producteur Youenn Le Guen, de « 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. 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 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 plats et les sourires, nous voulions montrer à la fois la diversité de ces cultures et ce qui les rapproche », déclare Thibault Oskian.

► **Audioguide**

Un audioguide a été développé sur smartphone avec 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 peuvent très facilement se faire raconter l'histoire, se faire traduire des cartels, profiter du son des films, et réaliser leur propre reportage de visite. Avec cette application, notre volonté a été de développer une solution intuitive, adaptée à tous.

LES RENDEZ-VOUS DE L'ANNÉE DE LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT



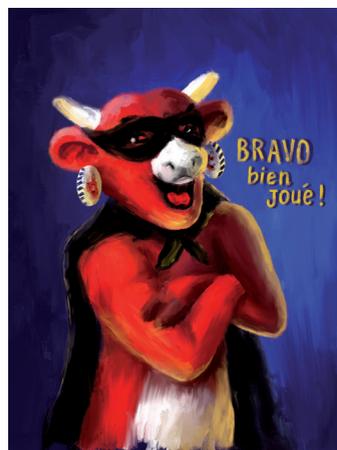
L'Escape Game : à la découverte des Terres « Laitgendaires »

NOUVEAUTÉ !

Une grande première que d'inviter Mini Babybel, une marque « cousine » de La Vache qui rit, qui vient avec la communauté des Super Fromages® défier les lois d'un Escape Game ! À la manière de ces supers héros, vous aurez l'occasion de résoudre cinq missions pour atteindre les terres « Laitgendaires ». Une aventure unique et originale, au cours de laquelle vous apprendrez à déceler des indices et à résoudre des énigmes tout en découvrant le côté ludique et fun de ces fromages composés de 98% de lait. Un moyen humoristique de faire rimer alimentation et santé pour petits et grands.

En partenariat avec WakeUp, un des plus grands complexe d'Escape Game de la région Rhône-Alpes & Livdéo pour la conception multimédia.





Cache-Cache avec La Vache qui rit

À vous de jouer ! Découvrez une installation contemporaine, pop et ludique et plongez dans l'esprit drôle et décalé de la marque La Vache qui rit. Au travers de 8 œuvres reprenant plusieurs procédés visuels tels que l'anamorphose, l'illusion d'optique ou encore l'image lenticulaire, venez défier La Vache qui rit et la retrouver. Pour cela, il ne faudra pas hésiter à se déplacer dans l'espace, à chercher le bon angle et surtout à prendre le temps. Ces installations provoqueront humour et connivence !

En partenariat avec La Poétique de l'Autruche, metteuse en scène d'évènements - Virginie Amant & Julie Vuillemin



L'esplanade : un moment de partage

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 est composé de différents modules, des espaces pour jouer, pour organiser des ateliers, pour lire,

pour créer ou se détendre. Cet environnement est baigné de l'univers de la marque. Cet espace de jeux a pour but de sensibiliser les visiteurs à la nature, grâce au partenariat mis en place avec l'entreprise jurassienne « Bête à bois » d'Arinthod. Leurs créations de jeux en bois permettent aux petits comme aux grands

de s'amuser en fonction de leur âge et/ou de leurs envies.

Conception et réalisation par l'association - Schaft - Benjamin Frick et Edouard Rochet

Conception et réalisation des jeux - Bête à bois - Bruno Thomas

Des recettes à partager



Chaque année l'équipe de La Maison de La Vache qui rit donne carte blanche à un chef pour revisiter son mur des recettes. Dernièrement, la Cheffe Sonia Ezgulian, s'est prêter 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. 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 épluchures, 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.**

LE PROGRAMME DES ANIMATIONS POUR PETITS ET GRANDS !



Un programme riche !

Durant la période des vacances scolaires, La Maison de La Vache qui rit propose un programme d'animations riches et variées pour tous !

Retrouvez le programme détaillé
sur le site internet
www.lamaisondelavachequirit.com
et sur les réseaux sociaux.





Affiche La Vache qui rit, 1948 © MVQR

Ateliers et temps forts 2020

Véritable lieu de partage et du vivre ensemble, La Maison de La Vache qui rit propose tout au long de l'année des rendez-vous culturels, artistiques et culinaires. Convivialité, sourire et innovation sont les valeurs qui caractérisent cette Maison et bien évidemment sa programmation !

► **La rencontre des collectionneurs**
5 et 6 septembre

L'année dernière La Maison de La Vache qui rit a organisé la première rencontre des Vachequiriphiles. Quelques collectionneurs privés étaient réunis pour présenter leurs objets, parfois « détonnants » et échanger avec le public. Un vrai succès ! Pour cette deuxième année, ces passionnés seront encore plus nombreux à nous présenter leurs dernières trouvailles.

► **Les journées du patrimoine**
19 et 20 septembre

Ces journées sont toujours l'occasion pour les visiteurs de faire des 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 ou encore de la distribution.

► **La Nuit des musées**
14 novembre

De 18h à 23h, une soirée spéciale Apéricube® qui fêtera ses 60 ans ! Visite guidée, exposition temporaire, ateliers fabrication avec les emballages et dégustations originales en cuisine : le tout aux nombreuses saveurs et à l'image de ce célèbre cube ! Une soirée durant laquelle petits et grands pourront (re)découvrir cet incontournable.

LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS DE LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT



Les rendez-vous gourmands

► Wachkyrie café, un concept-store souriant

Venez découvrir cet 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 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. Vous y rencontrerez également les créations de producteurs locaux.

NOMBREUSES OPERATIONS

TOUTE L'ANNEE !

Nouveauté cette année

Durant les petites vacances scolaires, vous pourrez également déjeuner sur place. Des recettes imaginées en bocaux, suivant la saisonnalité et alliant les produits du Groupe vous permettent de faire une pause gourmande à la fin, au début ou durant votre visite.

► 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 invite à découvrir des recettes revisitées à La Vache qui rit, au Boursin®, ou encore au Kiri®. La collaboration entre notre cuisinière Myriam Bolzonella et le conseiller culinaire de Bel Food service,

Stéphane Leger, mettra en avant une proposition savoureuse faisant la part belle à l'équilibre nutritionnel et les produits locaux de saison.

► L'atelier cuisine

Espace incontournable 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.



L'accueil des groupes

Pour découvrir le concept de La Maison de La Vache qui rit, ses collections, les valeurs de cette marque emblématique, 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.

► Histoire

La visite guidée
Les explorateurs du temps
La chasse au trésor

► Nutrition

A table !

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

Lors des ateliers culinaires nous portons une vigilance particulière à l'hygiène alimentaire et à transmettre les gestes de sécurité auprès des participants. Reprenant le principe des process de nos usines, nous profitons de ce moment pour partager des notions indispensables au bien manger pour conserver l'innocuité des aliments, les qualités nutritionnelles ou organoleptiques. Chaque participant repart avec un petit guide pratique afin de se souvenir que pour respecter les règles d'hygiène il faut adapter son

► Communication

Enquête sur les étiquette
La Vache qui rit fait sa pub

► Fabrication

Fondu de fromage
Le visiteur emballé

comportement et sa méthode de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments.

Une nouveauté cette année pour l'animation « La Vache qui rit fait sa pub » : un outil proposé par l'agence Merci Michel.

Il permet aux groupes de réaliser un dessin animé après avoir été sensibilisés à l'analyse d'une image. Une expérience originale

5 thématiques et 10 ateliers !

► Expositions temporaires

Cache-Cache avec La Vache qui rit
Escape Game : à la découverte des Terres « Laitgendaires »

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 60 à 100 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 Apéricubes : 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 !



EN CHIFFRES

PLUS DE
46 000
VISITEURS PAR AN
DONT
6 500
EN GROUPES
ET
2 500
SCOLAIRES

25
ATELIERS
CULINAIRES

PLUS DE
25 000
PIÈCES COMPOSENT
LA COLLECTION

PRÈS DE
1 000
PARTICIPANTS
SUR TOUS NOS ATELIERS

PLUS DE
57 500
FANS SUR FACEBOOK

DES LABELLISATIONS

Qualité Tourisme, avril 2019



Tourisme & handicap, septembre 2019



- ▶ Audioguide adapté et supports d'accueil et de visite
- ▶ Site internet revisité
- ▶ Dispositif d'aide à l'audition
- ▶ La mise en place d'animations adaptées

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

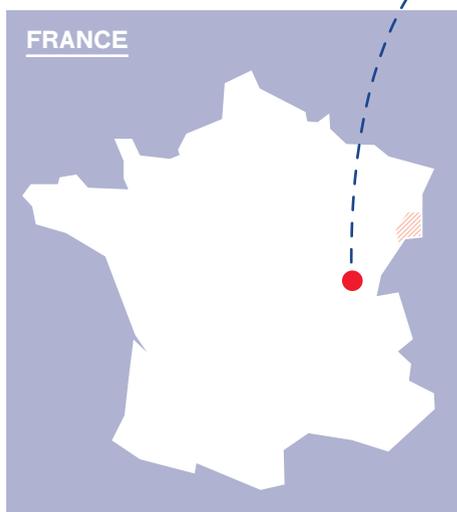
→ www.aeroportdolejura.com

• Aéroport de Genève
t. +00 41 227 177 111

→ www.gva.ch

• Aéroport de Lyon Saint-Exupéry
t. +33 (0)4 26 00 70 07

→ 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

Fermé en janvier.

**Ouvert tous les jours fériés
sauf le 25 décembre.**

► Tarifs

Adulte : 8,00 €
Enfant de 7 à 18 ans : 5,00 €
Enfant de -7 ans : gratuit
Pack famille (couple + 2 enfants) : 23,00 €
Tarif réduit : 5,50€

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

→ contact@lamaisondelavachequirit.com

Crédits photos :

pages 2, 7, 8, 9 (sauf enfants crédits MVQR), 16
– Cyrus Cornut ; page 10 – Mardi8, Merci Michel,
MVQR ; page 11 – Valérie Besser ; page 12 - Poétique
de l'Autruche ; pages 13, 14, 17 – Emmanuel Auger ;
pages 14, 16 - Création à la racine ; pages 9, 11, 13,
14, 16, 17 – MVQR.

Creation illustration couv et 4e : Jérémy Perrodeau





CONTACTS PRESSE – AGENCE AIRPUR

Charline Gindre
cgindre@agence-airpur.fr

Sophie Gilibert-Collette
sgilibert@agence-airpur.fr

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM