

# LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

Communiqué de presse



## Un gros cube un p'tit cube : le jardin fait le plein de saveurs

Un gros cube un p'tit cube, c'est l'heure de l'Apéricube® ! Toujours dans les mémoires, ce fameux slogan des années 1970 à 1990 donne le ton, et nous rappelle sans équivoque ces petits cubes fromagers. Ces cubes tout en saveurs que l'on mange avec plaisir, nous étonnent, nous amusent, et participent toujours à la bonne humeur générale. Avec l'aide de Charivari La Maison de La Vache qui rit leur fait une place dans son jardin au sein d'un parcours ludique et pédagogique.

### Le jardin pédagogique de La Maison de La Vache qui rit

Ce jardin permet de continuer encore un peu la visite de La Maison de La Vache qui rit. De cube en cube, le parcours propose une sélection de saveurs de la marque incontournable de l'apéro depuis plus de 60 ans. Sur chaque jardinière une languette reprend le jeu emblématique « Apériqui » pour deviner l'aromatique présentée et permet d'en apprendre plus sur les plantes et leurs bienfaits.

Véritable balade sensorielle où l'on fait le plein de nature, ponctuée d'un carré fleuri et d'abris à insectes où l'on prend le temps d'observer la biodiversité. Un jardin ludique et pédagogique où tout le monde peut s'amuser, alors venez tirer la languette !

### Des petits cubes, de grands engagements

Ce parcours est l'occasion de mettre en lumière les innovations de la marque : elle propose depuis 2021 sur l'ensemble de sa gamme des saveurs sans conservateur, sans colorant et sans arôme artificiel ajoutés, et offre aussi de nouvelles expériences gustatives avec les gammes éclats de graines. Et ce n'est pas tout ! La marque remplace les questions de culture générale par un nouveau jeu pour animer l'apéritif : l'Apériqui ? Sur chaque languette 3 indices permettent de découvrir ou faire découvrir un personnage.

### Un petit cube devenu un grand incontournable

Après la portion triangulaire, place au cube ! En 1960 le Groupe Bel propose la recette de La Vache qui rit® dans un nouveau format de 24 cubes, sous le nom « La Vache qui rit apéritif cocktail® » et pour un nouvel usage : une bouchée pour l'apéritif. En 1970 la marque se renouvelle en proposant une variante saveur jambon.

Dès 1971, les saveurs se multiplient : fenouil, oignon, bleu, cumin, piment, poivre, olive... et la marque en profite pour changer de nom : elle devient « Apérit-cube® ». Les 4 assortiments disponibles se distinguent alors par couleur.

La marque se renomme définitivement Apéricube® en 1976. Les assortiments ne seront alors plus nommés par des couleurs mais par des noms qui permettent un regroupement thématique des saveurs.

Mais l'identité d'Apéricube® ne serait pas complète sans sa languette ! A partir des années 1990, la marque s'associe à Trivial Pursuit® et propose dans chaque cube une question de culture générale donnant une dimension ludique et instructive à l'apéritif des Français. Aujourd'hui les cubes sont toujours fabriqués dans le Jura, chaque année de nouvelles saveurs viennent agrémenter le panel déjà existant. Actuellement une quarantaine de saveurs différentes sont regroupées dans près de 30 assortiments et distribuées dans plus de 20 pays.

# LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

Communiqué de presse



## Informations pratiques :

La Maison de La Vache qui rit - 25 rue Richebourg 39000 Lons-le-Saunier

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

## Horaires d'ouverture 2023 :

Pendant les vacances scolaires (toutes zones) ouvert tous les jours de 10h à 18h

En juillet & août ouvert tous les jours sans interruption de 10h à 19h

Hors vacances scolaires ouvert tous les jours (sauf le lundi), de 14h à 18h

En novembre & décembre ouvert uniquement les week-ends de 14h à 18h

Ouvert tous les jours fériés sauf le 25 décembre et le 1er janvier

## Tarifs 2023 :

Adulte : 9€

Enfant 6-18 ans : 6,50€

Enfant 0-5 ans : gratuit

Pack famille (2 adultes + 2 enfants) : 26€

Tarif réduit\* : 7,50€

\*étudiants, personnes en situation de handicap, demandeurs d'emploi, bénéficiaires du RSA, Pass JuraMusées et avantages partenaires

## À propos de La Maison de La Vache qui rit

Créée en 2009 à l'initiative de Catherine Sauvin, petite-fille de Léon Bel, La Maison de La Vache qui rit située au coeur du Jura à Lons-le-Saunier, est un musée de marque dédié à la plus célèbre des vaches de France. Depuis son ouverture, La Maison de La Vache qui rit est devenue 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 XXe siècle. Du premier atelier d'affinage de Jules Bel aux démarches innovantes du Groupe, la scénographie remonte le temps à travers l'histoire publicitaire et industrielle de La Vache qui rit et du Groupe Bel. La mission de La Maison de La Vache qui rit, à travers sa programmation culturelle et artistique, est aussi de dépasser l'évocation de la marque pour associer ses valeurs à des actions contemporaines et des événements décalés.

## À propos de Charivari

En juillet 2014, Bruno Marielle, architecte pendant dix-sept ans, a repris la layetterie Benoit-Gonin de Lajoux et a ainsi redonné vie à cet atelier qui est le dernier, non seulement en France, mais aussi en Europe ! Une poursuite logique pour cet architecte de formation, qui a toujours nourri passion et savoir-faire pour le bois.

Communication / Presse : Célia Antoine

[celia.antoine@groupe-bel.com](mailto:celia.antoine@groupe-bel.com)

Responsable des publics : Julie Dos Santos

[julie.dossantos@groupe-bel.com](mailto:julie.dossantos@groupe-bel.com)