

HAHAHAH!

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

SAISON

2023



**DOSSIER
DE PRESSE 2023**



25 rue Richebourg
39000 Lons-le-Saunier

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM

tél. +33 (0)3 84 43 54 10
contact@laimaisondelavachequirit.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 président.

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 travaillé et continuent de travailler, là où notre Jura abrite les usines françaises de Lons, 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 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 | 4 |
| | |
| La Maison de La Vache qui rit le musée de la marque | 6 |
| | |
| Les expositions artistiques | 16 |
| | |
| La boutique de La Maison de La Vache qui rit | 19 |
| | |
| Le programme des animations pour petits et grands | 20 |
| | |
| Week-end événement Cyclo sportive les 27 et 28 mai | 23 |
| | |
| Le RDV des Vachequiriphiles les 24 et 25 juin | 26 |
| | |
| Informations pratiques | 28 |

L'ÉQUIPE DE LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

Célia Antoine
Responsable communication

Sylvie Chalandard
Responsable billetterie et boutique

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

Émilie Bernert
Responsable comptabilité fournisseurs

Morgane Diallo
Chargée de médiations pédagogiques
et culturelles

Jean-Mary Poupat
Directeur des activités transversales
du Groupe Bel

Jean-Paul Carraz
Responsable d'exploitation de La Maison
de la Vache qui rit

Julie Dos Santos
Responsable des publics

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



Plaque publicitaire (Maroc), années 1970 © MVQR



Publicité, années 1990 © 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 émailées, 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

**Parlez-vous
Vache qui rit® ?**

La Vaca que rie®, Den leende ko®,
The Laughing cow®,
La Mucca che ride®...

La Vache qui rit® est consommée
dans plus de **120 pays** à
travers le monde.

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.

► Une portion qui traverse les époques... et les frontières !

Consommée par 1 famille sur 3, La Vache qui rit® compte parmi les marques de fromage préférées des enfants. Si elle a su sentir l'air du temps et rester une icône pour des générations de Français, c'est aussi grâce à sa recette unique, sa texture fondante et sa présentation en portions individuelles triangulaires. Évoluant avec son époque, La Vache qui rit® s'adapte aux besoins des consommateurs comme, par exemple, avec le lancement de La Vache qui rit® bio en 2019. C'est ce goût unique qui lui vaut de partir à la conquête du monde. Europe de l'Ouest, États-Unis, Maghreb ou encore Vietnam et Chine : tous succombent à sa bonne humeur. 121 portions de La Vache qui rit® sont produites chaque seconde dans le monde !

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



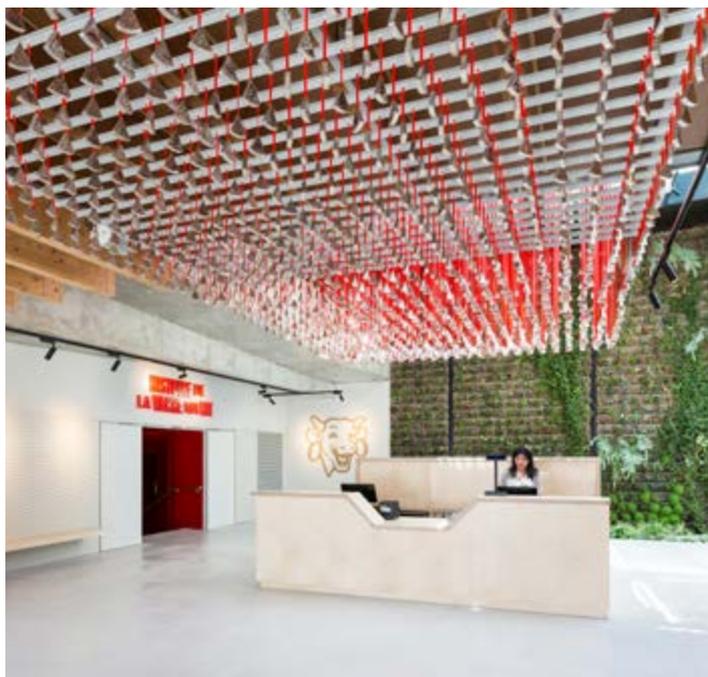
Joyeuse, conviviale, et synonyme de plaisir gustatif lié à nos souvenirs d'enfance, La Vache qui rit® méritait d'avoir une maison à la hauteur de sa réputation.

Depuis son ouverture, La Maison de La Vache qui rit est le lieu de référence de la mémoire de la marque. Elle offre aussi 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 de l'ADN d'une marque et des valeurs d'un groupe familial.

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. Toutefois, en 2018, l'organisation du parcours de la Maison a été repensée. 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 (aménagement extérieur) ont repensé un nouveau circuit de visite mettant en harmonie le passé, le présent et le futur.



Depuis cette nouvelle organisation, les 2 200 m² du bâtiment sont entièrement aménagés avec la volonté de partager du plaisir, de la vie, du sourire. Le plus grand défi de La Maison de La Vache qui rit est de provoquer de l'émotion chez le visiteur, qu'il puisse s'étonner, s'évader, habiter cette maison quelques instants et avoir envie d'y 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.

En 2021, la commémoration des 100 ans de la marque a été l'occasion de pousser plus loin l'originalité du parcours scénographique. L'équipe a porté une attention particulière sur le lien que pouvait entretenir cet espace avec les thèmes exposés tout en les ponctuant de nouvelles propositions artistiques.

À la manière d'un laboratoire d'idées, La Maison de La Vache qui rit contribue à donner du sens et une résonance aux missions du Groupe Bel. Tout au long du parcours, elle aborde des sujets cruciaux tels que l'accompagnement vers une alimentation plus saine et responsable pour tous, pour que chaque portion nous engage.



Un ensemble de dispositifs permanents très riches

► L'histoire

La visite commence par l'espace historique des caves qui présente l'aventure de la marque depuis sa création. Les visiteurs y découvriront l'histoire de la famille Bel, du premier atelier d'affinage de Jules Bel, jusqu'au développement de plusieurs usines industrielles, en passant par de marquantes campagnes publicitaires. Dans ces caves, pas moins de 6 îlots dévoilent des objets d'archives, des films d'époque, et des documents issus des collections pour accompagner les discours historiques.

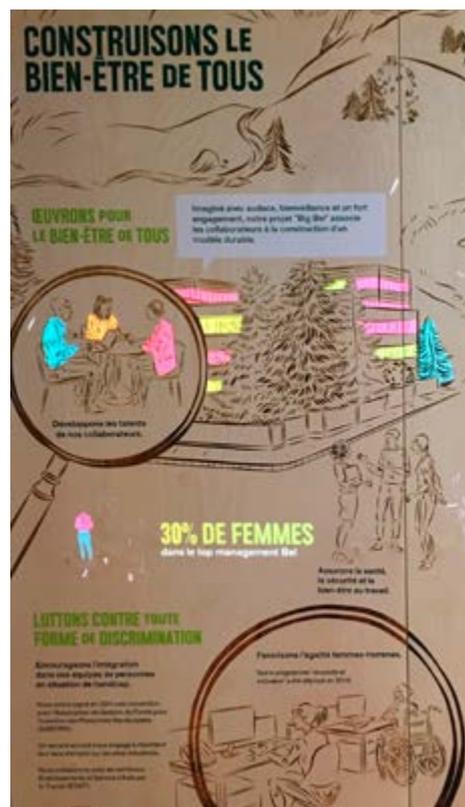
La Maison de La Vache qui rit est bien plus qu'un musée de marque, elle est le témoin de l'évolution de notre société à travers son histoire.

► Le monde Bel

Dans la zone dédiée à la fabrication, un film d'animation réalisé par Delphine et Matthieu Perret, ainsi qu'une maquette, réalisée par l'Atelier Straat, présentent le processus de production de La Vache qui rit®, de la préparation des matières jusqu'à l'expédition des portions.

Au même endroit, plusieurs films mettent en avant différents métiers des collaborateurs de l'entreprise, et un mur d'emballages complète cette zone qui incarne un véritable savoir-faire.

À ce moment du parcours muséographique, nous proposons aux visiteurs un atelier de fabrication d'objets à partir d'emballages des différents produits du Groupe Bel. Un moment très convivial où petits et grands laissent parler leur imagination.



► **Un mur interactif sur la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise**

Le Groupe Bel a la volonté d'avoir un impact positif pour tous ceux qui l'entourent, de l'éleveur au consommateur, tout en préservant la planète. En 2003, Bel a affirmé son engagement en faveur du développement durable et a choisi de rejoindre le Pacte Mondial des Nations Unies. En 2016, le Groupe Bel a placé au cœur de son modèle de croissance, la responsabilité sociétale d'entreprise (RSE) avec la mise en place d'une démarche répondant aux besoins des populations et des défis de nos modes de vie. Par la suite, il a initié une transformation profonde et volontariste de son modèle d'entreprise en faisant évoluer sa mission – « s'engager pour une alimentation plus saine et responsable pour tous » – réaffirmant ainsi son engagement.

En 2019, Bel a identifié cinq défis prioritaires, directement liés à son activité, qui sont devenus le socle de son action.

- Contribuer à une alimentation plus saine ;
- Promouvoir une agriculture durable ;
- S'engager pour des emballages responsables ;
- Lutter contre le changement climatique et réduire son empreinte environnementale ;
- Renforcer l'accessibilité de ses produits.

La Maison de La Vache qui rit propose de relayer ces engagements forts en leur donnant une place plus visible dans le parcours scénographique grâce à une installation interactive et ludique conçue et réalisée par le studio « Cher Ami, » de Lyon. Neuf mètres de cimaise vont permettre aux visiteurs de prendre connaissance de données concrètes tout en comprenant l'impact des objectifs du Groupe Bel à l'horizon 2025.

Les capteurs sensitifs répartis dans le mur et l'immense cartographie des réalisations et des objectifs permettent aux spectateurs de découvrir les différentes thématiques comme une chasse au trésor à mener en famille. Chaque visiteur devient un acteur de cette démarche et nous espérons qu'il soit l'ambassadeur des valeurs que porte l'ensemble des collaborateurs. Une installation ingénieuse qui a déjà reçu le prix FWA pour la création et l'innovation en novembre 2020.

Conception et réalisation par l'agence de production digitale Lyonnaise « Cher Ami ». Avec la participation de Germain Fraissé (conception-rédaction), Donatelle Liens (illustration), Julien Royer (motion design), Paget (menuiserie), Arkaic Concept (gravure) & Irelem (équipement audiovisuel). Cher Ami (www.cher-ami.tv) est un studio de réalisation interactive installé à Lyon qui a déjà été primé à plusieurs reprises sur des sites de référence comme Fwa ou Awwwards. Ils produisent des expériences interactives pour les agences de publicité, pour des grandes marques et des institutions.



► 6 portions de La Vache qui rit®

Par l'intermédiaire de cette installation, nous voulons faire ressentir la présence de La Vache qui rit® à travers les époques, au-delà des dates clés que l'on retrouve dans les caves du musée. Nous avons fait le choix de raconter cette histoire sous forme de 6 anecdotes thématiques, illustrant 6 périodes marquantes de l'histoire de la marque. C'est plus d'une centaine de cases illustrées sur des plaques en bois qui dévoilent aux visiteurs un magnifique tableau coloré. D'abord, les visiteurs découvrent une bande dessinée géante, à l'échelle d'un mur de 9 m de large sur 7 m de haut. Mais ils peuvent également entendre les protagonistes de ces histoires en utilisant les 6 capsules audio mises à leur disposition dans l'audioguide.



« C'est un grand plaisir de travailler pour cette marque iconique mais surtout avec des gens passionnés par cette marque. Tout au long du projet, nous avons senti un immense respect de l'histoire mais également une vision claire et communicative de projeter la marque dans le futur. C'est tout cela qui permet à une entreprise innovante comme la nôtre, de réfléchir à des idées qui sortent du cadre et c'est le cas de le dire. »

Jean-Frédéric Passot

Conception et réalisation par l'agence de production digitale Lyonnaise Cher Ami. Avec la participation de Faouzi Boughida (scénario), Donatelle Liens (illustration), Paget (menuiserie), Arkaic Concept (impression UV), Julien Bourriaux (sound design) et du studio Miroslav Pilon.



Cher Ami, (www.cher-ami.tv) est un studio de réalisation interactive installé à Lyon qui a déjà été primé à plusieurs reprises sur des sites de référence comme Fwa ou Awwwards. Ils produisent des expériences interactives pour les agences de publicité (Betc, Wieden+Kennedy, Tbwa, Isobar, Heaven, Publicis, DDB Nouveaux Mondes...), pour des grandes marques (Volvic, Arte, Médecins Sans Frontières, Schneider Electric, Jean-Paul Gaultier, Pilot, Stella Artois...) et des institutions (Centre Georges Pompidou, la Fondation cartier, Musée des Confluences).



► Habillez-vous avec La Vache qui rit®

La Maison de La Vache qui rit se met sous le signe de la réalité augmentée et fait appel au studio Theoriz, pour réaliser son tout nouveau dispositif. Ce jeune studio français, spécialisé dans les expériences interactives et le videomapping, présente une installation sous le symbole du rire et de la gaieté. Les visiteurs deviennent les acteurs d'une expérience virtuelle aussi décalée que loufoque. En complète immersion, elle permet à chacun de se transformer en avatars en utilisant ingénieusement les boîtes et les portions de la marque. Quelle surprise de se voir tout à coup habillé de boîtes du Vietnam, de jouer avec la 1^{re} boîte de La Vache qui rit® et de faire bouger des portions avec les mouvements de son corps. Ces nouveaux personnages risquent même de leur réserver quelques comportements décalés et déjantés imprévus. Entre jeu et expérience sensorielle, la magie artistique et créative opérera aussi bien sur les petits que les grands. Une expérience à vivre et à partager en famille.

« La collaboration avec la marque La Vache qui rit® a été très enrichissante en tout point. Être sollicité sur l'angle de vue de l'art, des nouvelles technologies et du rire a été pour nous une expérience et un voyage qui a su nous intéresser. Une recherche entre sensorialité, émotion et esthétique qui nous a passionné et touché, en plus de la grande confiance que la marque nous a accordé quant à nos idées et nos propositions artistiques. Une belle expérience que nous avons vécu en réalisant ce projet, ainsi qu'une belle installation interactive. »

David Chanel

Theoriz est un studio de création art & technologie Lyonnais spécialisé dans la conception d'installations immersives et de spectacles audiovisuels innovants. À la croisée des nouvelles technologies, du numérique et de l'Art, l'équipe d'ingénieurs et d'artistes de Theoriz combinent art et technologies pour créer de nouveaux types d'expériences.



► Le Mur des packagings

À la fin du parcours permanent, les visiteurs découvrent un immense tableau des emballages. La composition colorée, jouant sur les différentes formes, permet de découvrir la diversité des produits du Groupe Bel. Elle permet aussi aux visiteurs

de voyager à travers les 120 pays dans lesquels sont distribués ces marques.

Ce mur témoigne de la dynamique d'innovation du groupe pour proposer à tous, et pour tous les moments de consommation des produits de snacking sain et des solutions culinaires

responsables. L'évolution des modes de consommation, en fonction des cultures et des coutumes, sont autant d'impératifs qui incitent à constamment varier les recettes et les formats des produits pour répondre aux besoins du nombre grandissant de consommateurs. Ce tableau en est la splendide illustration !



► Les tables nutrition

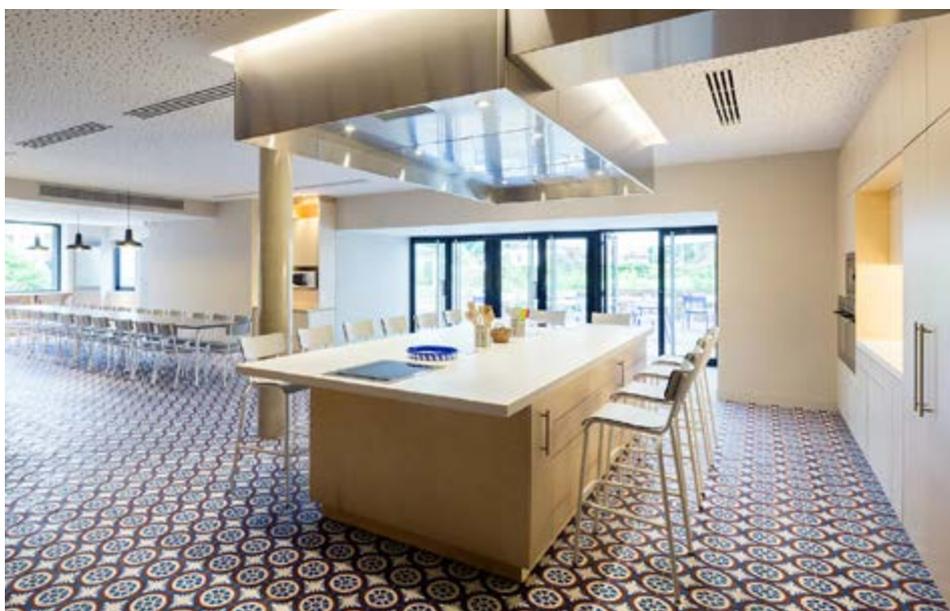
Trois tables-jeu permettent aux visiteurs de La Maison de La Vache qui rit de découvrir les sujets de l'alimentation et de la nutrition tout en s'amusant. Chacune de ces tables aborde une thématique différente et emploie une mécanique de jeu qui lui est propre. Un quiz qui met en avant les différentes cultures alimentaires du petit déjeuner à travers le monde, un puzzle qui dévoile les conseils du « bien manger », ou encore un jeu olfactif qui permet de mettre à l'épreuve notre nez à partir des saveurs des Apéricube®.

Toujours dans une démarche pédagogique en lien avec les préoccupations actuelles de consommation, une nouvelle table complète l'ensemble afin de faire découvrir aux familles les bienfaits des légumineuses dans notre alimentation.

Ces aliments aux pouvoirs insoupçonnés se sont invités dans la nouvelle gamme Blends de La Vache qui rit®. La marque propose trois recettes inédites, alliant matières premières laitières et végétales, principalement à destination des consommateurs anglophones. Les visiteurs vont pouvoir les découvrir au travers d'un mécanisme de rouages à la fois ludique et ingénieux.



En 2021 nous avons réalisé une mise à jour de ces dispositifs pour suivre l'évolution des recommandations nutritionnelles, et pour un nouveau défi olfactif, nous vous proposons 6 saveurs Apéricube® inédites !



► L'esplanade : un moment de partage

Cette installation artistique est composée d'un mobilier surprenant. L'objectif est de créer un espace ludique dédié à la convivialité, la créativité et aux échanges entre 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 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 inventés sur le thème de la coopération et de la motricité fine à destination de toutes les tranches d'âges et tous publics permettent aux familles

de manipuler des portions de La Vache qui rit® d'une façon originale.

Bruno Thomas, vainqueur du prix des métiers d'art 2020, explique : *« Nos enfants, nos anciens et les personnes en situation de handicap méritent que l'on recherche des outils qui leur sont propres. Cela donne du sens à mon métier. »*

Conception et réalisation de l'architecture par l'association Schaft (Benjamin Frick et Édouard Rochet).

► L'atelier cuisine : pédagogique et convivial

La Maison de La Vache qui rit possède une magnifique cuisine qui s'ouvre à tous les publics pour des ateliers. Cet espace

permet de s'initier à la préparation et à la dégustation des recettes originales à base de produits Bel. 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. 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.



► **Les recettes du chef Romuald Fassenet pour les 100 ans La Vache qui rit®**

La Maison de La Vache qui rit donne régulièrement carte blanche à un chef pour revisiter son mur des recettes. Pour commémorer les 100 ans de la marque, le Chef Romuald Fassenet, Meilleur Ouvrier de France depuis 2004, s'est imposé comme une évidence tant la générosité de cette portion jurassienne et son succès populaire devait s'incarner dans l'inventivité et l'humanité de cet ambassadeur du Jura. Lui qui aime tant les beaux produits a su relever un nouveau défi que celui de réinventer des plats à base de La Vache qui rit® en trouvant de nouvelles saveurs, d'autres alliances pour sublimer la richesse d'un produit populaire.

L'excellence : c'est le fil conducteur du parcours de Romuald Fassenet. Des fourneaux de Matignon aux cuisines de la Tour d'Argent, en passant par de grandes maisons aux États-Unis et en Allemagne, Romuald Fassenet n'a eu de cesse de perfectionner son art aux côtés des grandes signatures de la gastronomie.

Son exigence intransigeante, sa curiosité professionnelle et une folle passion pour son métier seront consolidées par Nadine



et Jean-Paul Jeunet, chef doublement étoilé Michelin à Arbois chez qui il restera plusieurs années.

En 2002, Romuald s'installe, avec son épouse Catherine et leur fille Valentine, au Bec Fin à Dole. Dès 2004, son travail est salué par le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France. Depuis 2006, le Guide Michelin – référence mondiale en matière de gastronomie – reconnaît les talents du Chef en décernant une première étoile à son restaurant gastronomique le Château Mont Joly, à Dole dans le Jura.

2007 marquera un nouveau défi professionnel pour Catherine, Romuald et leurs deux filles. Ils rachètent le Château Mont Joly à Sampans et le transforment, le modernisent et lui confèrent un caractère attachant en lui insufflant, en famille, toute son âme.

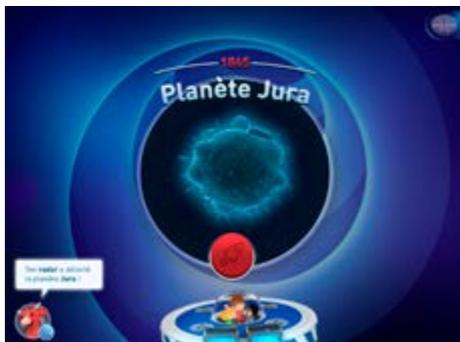
Désormais Chef accompli et reconnu, Romuald Fassenet poursuit sa quête de la perfection. Il cultive son inspiration culinaire au quotidien et transmet avec brio son savoir-faire aux autres à travers par exemple, l'accompagnement de l'équipe du Japon au Bocuse d'Or, et ce depuis 2009. Son coaching est un grand succès puisque l'équipe a remporté un prix à chaque compétition. Il se tourne

désormais vers un nouveau challenge en intégrant la Team France depuis 2018. Depuis l'hiver 2015, Romuald Fassenet dirige l'élaboration de la carte du restaurant étoilé de l'hôtel 5 étoiles le Pashmina à Val Thorens. En 2020, Le Château du Mont Joly a reçu le Prix Gault et Millau d'Or Grand Est.

Romuald Fassenet est un cuisinier des sens. À travers sa créativité foisonnante, son amour pour les beaux produits et sa maîtrise parfaite des gestes techniques, il crée une cuisine émotive où chaque bouchée émerveille le palais. La cuisine du chef Fassenet est inventive, créative, délicate et surprenante... séduisante en somme !

« Comment refuser à La Vache qui rit®, moi je n'ai jamais pu. Elle me donne le sourire et moi qui aime rire, on est fait pour s'entendre. C'est également un honneur d'être sollicité pour afficher mes recettes dans son musée pour ses 100 ans. Comme pour chacune de mes recettes j'ai pris mes crayons de couleurs et j'ai posé mes croquis sur un cahier. J'ai voulu apporter une note de végétal avec du chou-fleur ou du fenouil, des légumineuses comme le riz noir ou le pois chiche et valoriser le bio avec les œufs ou encore les lentilles. Mais je me suis amusé également à mettre en avant ses saveurs d'ailleurs comme la VQR au Blue Cheese, Haricot rouge piment, ou encore poulet rôti... J'ai tout de suite pensé à mes deux complices qui sont Christophe Noiroit pour ses magnifiques prises de vues qu'il transforme ensuite en véritables tableaux. Il peut également combiner les éléments avec les mouvements et en bon Jurassien élevé à La Vache qui rit®, il n'a pas hésité un seul instant. Quant à Stéphane Cuisant et ses équipes, ils m'apportent toujours des nouveautés avec une rigueur et une pureté que j'apprécie. J'ai pris énormément de plaisir à réaliser ces recettes et de créer une présentation moderne et ludique. Amusé quoi ! »

Romuald Fassenet



Nous accompagnons votre visite

► Le parcours enfant sur tablette

« Les explorateurs du temps » réalisé par le studio Merci Michel, une équipe d'experts en 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.

Une expérience de 45 minutes incroyable ! FWA innovation obtenu en avril 2019

→ www.merci-michel.com/projects/bel-maison-de-la-vache-qui-rit

► L'audioguide

Un audioguide a été développé sur smartphone avec la société bisontine Livdéo afin de réinventer l'expérience de visite en proposant une solution très novatrice et facile d'utilisation. Une plateforme de contenus

est diffusée en wifi dans l'ensemble de La Maison afin de ne pas générer de téléchargement ni les contraintes d'une connexion internet. Les visiteurs peuvent très facilement se faire raconter l'histoire, se faire traduire en 5 langues l'ensemble des textes, profiter du son des films, et réaliser leur propre reportage de visite. Avec cette application, notre volonté a été aussi de pousser plus loin l'accessibilité des contenus pour les personnes en situation de handicap en développant des contenus en FALC, LSF et audio-description. Une solution intuitive, adaptée à tous.

LES EXPOSITIONS ARTISTIQUES



100 rires : la fabrique de La Vache qui rit®

100 Rires! n'est pas qu'une simple exposition... À Lons-le-Saunier, berceau de la naissance des premières boîtes de Vache qui rit®, c'est une véritable fabrique à rires que vous allez découvrir! Plus que des portions de fromage, ce sont des sourires, des secrets, des histoires, des anecdotes, que renferment ses milliards de boîtes déjà produites dans le Jura.

Tout le monde a déjà croisé cette petite boîte iconique de la grande Vache qui rit®. Ce sont ces expériences que l'on vous propose de partager. Découvrir qu'en 100 ans elle a eu mille visages, qu'elle a croisé bien d'autres célèbres rieurs, que si elle rit c'est surtout que c'est une grande joueuse et qu'elle adore partager ses sourires!

La Vache qui rit® est aussi une grande voyageuse qui maîtrise les langues du monde entier, à vous de découvrir les multiples façons de partager le rire à travers le monde. À ce sujet, saviez-vous que l'on rit en disant « 5555 » en Thaïlande? Un signe évidemment!

La boîte traverse le temps comme elle, en véhiculant son sourire dans notre quotidien, c'est évidemment elle que l'on a choisi pour fêter La Vache qui rit®. Cette petite boîte ronde, vous allez jouer avec, découvrir ce qu'il y a vraiment dedans... Sur les murs, en vitrine, en archive, en vidéo, en gâteau géant. Ce sont toutes les facettes de cette petite boîte ronde qui servent de matière première à la création de cet anniversaire!

Naturellement cette exposition est à découvrir à plusieurs, c'est La Vache qui rit® qui le dit, « plus on est de rieurs plus on rit! » Venez donc partager, des sourires, des bonnes rigolades et des fous rires, c'est la plus belle façon de s'amuser avec elle pour ses 100 ans!

« Quel honneur d'être invité par La Vache qui rit® à l'occasion de ses 100 ans! L'humour fait partie intégrante de notre travail depuis la création du studio et participer à l'anniversaire de La Vache qui rit® est une évidence! »

5•5

5•5 est un studio collectif de design global fondé en août 2003 par Vincent Baranger, Jean-Sébastien Blanc, Anthony Lebossé et Claire Renard après des études à l'École Nationale Supérieure des Arts Appliqués. Avant tout décrit comme un collectif de travail, les 5•5 ont été propulsés sur le devant de la scène avec leur premier projet Réanim: la médecine des objets. Suivront la collection des Objets ordinaires, Ouvriers-Designers pour la Fondation d'entreprise Bernardaud, et bien d'autres réalisations emblématiques qui ont écrit leur histoire et construit leur progression. Certains les ont décrits comme les trublions du design, d'autres comme des têtes chercheuses, ils se sont définis comme des chirurgiens du meuble, des bricoleurs politiques puis des artisans de l'idée. Ils ont ainsi bousculé et provoqué le monde du design en questionnant systématiquement leur métier ou du moins leur rôle dans le processus de création et dans la société de consommation.

Aujourd'hui, leur petit collectif est devenu un studio mais n'a pas pour autant changé d'état d'esprit. Prônant depuis sa création la collaboration d'individus dans un esprit joyeux, le studio 5•5 rassemble naturellement des talents créatifs pluridisciplinaires dans une démarche de design global. Leurs convictions sont les mêmes qu'à leur début: rester toujours proche des gens, en proposant des choses utiles et aspirationnelles pour le plus grand nombre dans un souci d'égayer notre quotidien. L'humour étant en fil rouge de leur travail il était évident qu'ils allaient un jour croiser la route de la plus grande rieuse du monde!

La « Pré-histoire » de La Vache qui rit®

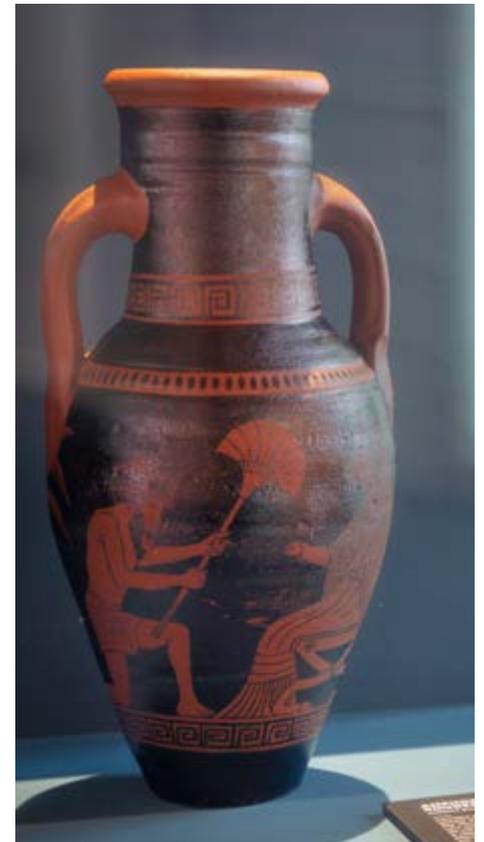
Serait-elle en réalité plus que centenaire... ? Une drôle d'exposition archéologique a pris place à La Maison de La Vache qui rit pour tenter de répondre à cette question. L'installation explore une « Pré-histoire » de la célèbre vache rouge mêlant humour et différents styles de représentation faisant référence à d'anciennes civilisations. Grâce à ces vestiges vous pourrez découvrir les traces des ancêtres potentiels de notre centenaire et ainsi comprendre l'origine de son caractère joyeux, malicieux et farceur. Et pourquoi pas, percer le secret de sa longévité ?

► La personnalité d'une facétieuse centenaire à travers les âges...

Pour comprendre pourquoi La Vache qui rit®... ne prend pas une ride, il faut remonter le temps ! De la Préhistoire aux Antiquités grecque, égyptienne et romaine, en passant par les cultures nordique et gauloise, les recherches vont bon train sur les traces de la malicieuse égérie aux belles boucles d'oreille. Et les découvertes sont légion ! Vestiges archéologiques, peintures rupestres et autres légendes d'Europe et d'Afrique du Nord esquissent de joyeux portraits.

► Le clin d'œil à l'Histoire !

L'exposition revisite avec espièglerie les codes de présentation type d'un musée archéologique, créant une « Pré-histoire imaginaire » de la célèbre vache rouge. De l'auroch sauvage dessiné sur les parois des grottes, aux récits mythologiques, en passant par une collection d'objets plus ou moins farceurs, c'est l'humour emblématique de la marque qui sert de fil conducteur à cette installation originale. La Poétique de l'Autruche insuffle esthétique et poésie au cœur de ses propositions décalées, qui résonnent ainsi comme une évidence avec le rire de la vache centenaire.



La Poétique de l'Autruche se décrit comme une « metteuse en scène d'événements » qui réunit créativité et savoir-faire au service de scénographies singulières et insolites. Elle sait créer pour chaque occasion un concept unique, plongeant le visiteur dans une expérience à nulle autre pareille. En fonction du sujet, et de la tonalité souhaitée, l'Autruche sait se faire drôle, romantique, mystérieuse ou futuriste...

www.lapoetiquedelautruche.com



Un gros cube un p'tit cube : nouveauté printemps 2023

« 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. 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 ! À partir des années 1990, la marque s'associe à Trivial Poursuit® 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 BOUTIQUE DE LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT



► Wachkyrie café, une boutique qui donne le sourire... et sert le café

Venez découvrir cet espace de vie, dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Ouvert sur l'esplanade et le jardin, vous pourrez découvrir l'espace boutique comme une véritable malle aux trésors et dénicher les produits du Groupe Bel et les créations de nos artisans locaux. La boutique propose par exemple un couteau à tartiner La Vache qui rit® réalisé par Jean-Pierre Lépine (entreprise familiale du Haut-Jura) ainsi qu'une cloche 100 ans fabriquée par la fonderie Obertino (entreprise familiale du Doubs).

C'est également le lieu où nos visiteurs se voient offrir une dégustation de nos produits Pik & Croq® et Apéricube®!

LE PROGRAMME DES ANIMATIONS POUR PETITS ET GRANDS!



Une programmation riche

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.

À chaque vacances scolaires La Maison de La Vache qui rit propose un programme d'animations riche et varié pour tous. Accompagnées par un médiateur, ces animations sont l'occasion de (re)découvrir La Maison et surtout d'apprendre, de s'amuser et de rire. Au programme : raconter une histoire sous la forme d'une BD, améliorer le tri des emballages, enquêter sur les ancêtres potentiels

de La Vache qui rit® et pour les visiteurs les plus gourmands cuisiner avec les produits du Groupe Bel.

Retrouvez le programme détaillé sur le site internet www.lamaisondelavachequirit.com et sur les réseaux sociaux de La Maison de La Vache qui rit.



L'accueil des groupes

Tout au long de l'année La Maison de La Vache qui rit propose des visites et des animations pédagogiques pour les groupes : adultes, scolaires, centre de loisirs, et spécialisés. Sous forme de parcours ou d'ateliers thématiques, enfants et adultes sont invités à découvrir l'histoire de La Vache qui rit®, l'évolution de sa publicité, les enjeux de la nutrition et du développement durable, ou encore à se laisser surprendre par nos expositions temporaires. Des thématiques fortes abordées de façon décalée pour apprendre en s'amusant. Le service des publics conçoit de nombreux supports adaptés aux niveaux et aux besoins de chacun pour ancrer ses ateliers au cœur de véritables séquences pédagogiques.

5 thématiques et 12 ateliers !

► Histoire

La visite guidée
Les explorateurs du temps
La chasse au trésor
Toute une histoire

► Nutrition

À table!

► Communication

Enquête sur les étiquettes
La Vache qui rit® fait sa pub

► Développement durable

Le visiteur emballé
Prends-en de la graine
Bille en tête

► Expositions temporaires

La fabrique à rires
La « Pré-histoire » de La Vache qui rit®

Pour en savoir plus sur le contenu de nos animations rdv sur notre site internet!

Le tourisme d'affaires

Pour les entreprises La Maison de La Vache qui rit met à disposition ses espaces de location pour des réunions, des conventions et des séminaires à ponctuer de bonne humeur avec des animations.

► **Auditorium de 70 places**, équipé d'un vidéo projecteur et d'un grand écran

► **Espace restauration**

► **Animations** : visite guidée, ateliers cuisine, animations thématiques... de quoi agrémenter votre évènement!

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





Les temps forts de 2023 : événements nationaux & événements de La Maison

► La Nuit européenne des Musées – 13 mai

Après les 100 ans de La Vache qui rit® en 2021, l'année 2023 marque les 100 ans du dessin de Benjamin Rabier, La Vache rouge... L'illustrateur sera donc mis à l'honneur à l'occasion de la Nuit des musées.

► Les Journées européennes du patrimoine – 16 & 17 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.

► La cyclo sportive de La Vache qui rit® – 27 & 28 mai : détails pages 23, 24, 25

► Le rendez-vous des Vachequiriphiles – 24 & 25 juin : détails page 26

WEEK-END ÉVÉNEMENT « CYCLOSPORTIVE » LES 27 ET 28 MAI



Évoquer La Vache qui rit®, c'est voir les visages s'illuminer. C'est recueillir les anecdotes, les sentiments, le plaisir que véhicule cette marque, partout dans le monde. C'est unique, et c'est une chance formidable que de cultiver et faire grandir une marque positive qui a su s'inscrire dans le quotidien des familles, ici en France depuis un siècle, et dans plus de 120 pays. La Vache qui rit® est internationale, elle est contemporaine, elle est audacieuse et délicieuse.

En 2021, pour commémorer son anniversaire dans le Jura, le Groupe Bel avait décidé de créer un événement sportif. Quel symbole que de proposer un grand rassemblement populaire à l'endroit même du premier atelier de la fromagerie, là où

l'histoire a commencé, à Lons-le-Saunier dans le Jura, pour montrer le destin de ce fromage en portion. En seulement deux éditions, la Cyclo sportive de La Vache qui rit® est devenue un événement annuel incontournable pour les participants, les collaborateurs du Groupe Bel, les partenaires, les institutions, la population jurassienne et lédonienne. L'épreuve cycliste ouverte à tous s'installera encore plus dans le calendrier de la Fédération Française de Cyclisme, avec une labellisation « Label d'Or » garantissant l'excellence de l'épreuve. Un événement bien inscrit aussi au calendrier du Groupe international.

La volonté d'y associer les deux usines du département et La Maison de La Vache qui rit est un marqueur de l'histoire

familiale et du vivre ensemble. Mémoire d'une histoire industrielle, ces sites subliment l'ancrage historique de cette marque iconique pour incarner les valeurs de Bel. Un groupe familial qui a su préserver son identité et grandir en faisant de l'ouverture, de la responsabilité, du partage et de l'innovation, le socle de sa pérennité.

Cet événement doit porter haut cette identité, il doit traduire l'énergie qui est la nôtre et inviter chacun à rejoindre le grand mouvement du rire, aujourd'hui et pour les 100 ans à venir, comme un bien précieux qui doit être sauvegardé. Un excellent moyen pour faire grandir une entreprise qui sait ne pas perdre ses racines tout en conquérant le monde.



► Une cyclo sportive, épreuve populaire et familiale

Le vélo, sport populaire et familial par excellence, correspond parfaitement aux valeurs de la marque. Dès 1933, elle fut d'ailleurs associée à la plus grande manifestation sportive : le Tour de France. Elle fut une des premières marques à participer à la caravane du Tour de France.

L'épreuve

Une cyclo sportive est une épreuve de masse, accessible à tous dès 16 ans avec certificat médical. Avec 3 000 participants attendus au départ de l'épreuve, la Cyclo sportive La Vache qui rit® rassemblera un public venu bien au-delà des frontières du département.

2 parcours Gravel (samedi 27 mai : 62 & 111 km), la discipline à la mode, et 5 parcours route (dimanche 28 mai : 4, 30, 90, 121 & 159 km) seront au programme. Des parcours qui animeront une centaine de villages du Jura et mettront en exergue les beautés, richesses et savoirs du Jura : reculées calcaires, sites classés, lacs et vignobles... À noter un passage à Orgelet, où dès 1865 Jules Bel commença à affiner les fromages. Là où il lança l'histoire.

Chaque participant recevra un maillot collector et pourra apprécier la présence d'une cinquantaine d'exposants. Artisans, producteurs et entreprises locales se mélangeront aux plus grandes marques de l'industrie du cycle pour

un village animé pendant 2 jours à Juraparc à Lons-le-Saunier.

Enfin, Laurent Jalabert – vainqueur de 4 étapes du Tour de France et d'un Championnat du Monde – sera le parrain de l'épreuve et fera l'honneur de sa présence sur ce weekend de festivités. Un événement labellisé « écoresponsable ».

→ [Inscriptions en ligne, à partir de 45€ sur : https://cyclo sportive-lavachequirit.fr](https://cyclo sportive-lavachequirit.fr)

Programme

Vendredi 26 mai

→ 14h-19h : Remise des dossards



Samedi 27 mai

→ 7h-19h : Remise des dossards
 → 9h-19h : Village des exposants
 → 8h : Départ de l'épreuve Gravel Ultra – Arrivée 12h
 → 9h : Départ de l'épreuve Gravel Chrono
 → 9h15 : Départ de l'épreuve Rando
 → 10h45 : Arrivée des premiers participants Gravel Chrono
 → 11h30 : Arrivée des premiers participants Gravel Ultra
 → 11h30 : Ouverture de l'espace restauration
 → 13h : Remise des prix Gravel
 → 17h : Séance dédicace Laurent Jalabert

Le samedi et dimanche de 14h à 18h : Animations à La Maison de La Vache qui rit accessibles gratuitement.

Dimanche 28 mai

→ 7h à 8h15 : Remise des dossards
 → 10h-16h30 : Village des exposants
 → 8h : Départ du Grand parcours – Arrivée des premiers participants à 12h
 → 8h30 : Départ du Moyen parcours – Arrivée des premiers participants à 11h15
 → 9h : Départ du Petit parcours – Arrivée des premiers participants à 11h
 → 9h : Départ de la Rando
 → 11h30 : Ouverture de l'espace restauration
 → 13h30 : Remise des prix Route
 → 14h : Départ de la balade (par groupe de 20, 6 horaires de départs proposés)
 → 14h30 : Tirage au sort de la Tombola
 → 15h : Fin de journée

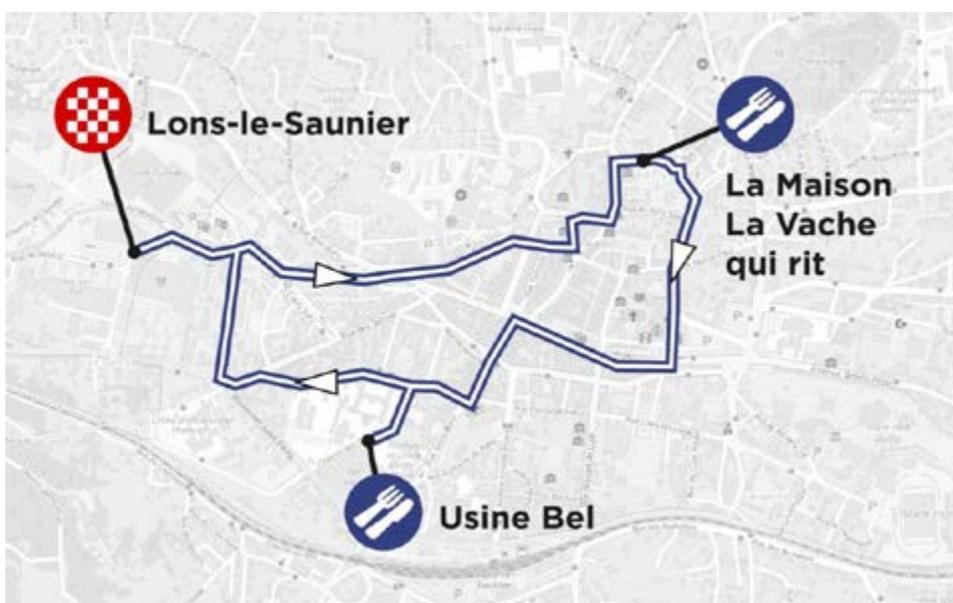


Du côté de La Maison de La Vache qui rit

► Un stand au village des exposants

La Maison de La Vache qui rit s'installe à Juraparc pour présenter le musée et ses activités. Pour l'occasion, retrouvez une sélection d'articles de sa boutique. Comme chaque année, venez tourner la « roue de la portion » et remporter de nombreux cadeaux.

Le 27 mai de 9h à 19h et le 28 mai de 10h à 16h30 – Juraparc.



► Une balade familiale à vélo

Site étape de la balade familiale du dimanche (4 km), La Maison de La Vache qui rit offrira une pause gourmande aux participants. L'occasion de poser avec La Vache qui rit® et de découvrir brièvement l'histoire de ce lieu emblématique à revenir visiter en famille. Équipés d'un sac rempli de goodies incluant des entrées offertes pour le musée, les cyclistes reprendront la route en direction du site lédonien de production du célèbre fromage en portion, où d'autres surprises les attendent.

Dimanche 28 mai

infos et réservation obligatoire :

<https://cyclo sportive-lavachequirit.fr>

→ Départ et arrivée à Juraparc

NOUVEAUTÉ 2023



► Un riche programme d'animations

La Maison de La Vache qui rit proposera de 14h à 18h, sur le parking situé 25 rue Richebourg, de nombreuses animations accessibles gratuitement. Durant ce week-end placé sous le thème : sport, sécurité et santé, les enfants dès 3 ans seront invités à venir passer leur permis cycliste grâce à différents circuits, aussi bien ludiques que pédagogiques. Une sensibilisation au déplacement en toute sécurité à vélo ainsi qu'à l'importance d'une alimentation équilibrée sera également proposée grâce à différents jeux.

Les 27 & 28 mai – 14h à 18h – dès 3 ans
La Maison de La Vache qui rit – gratuit

LE RENDEZ-VOUS DES VACHEQUIRIPHILES LES 24 ET 25 JUIN



Sur le thème de Benjamin Rabier !



En 2023 nous accueillerons pour la 3^e fois le RDV des Vachequiriphiles, la rencontre immanquable pour les collectionneurs de La Vache qui rit® ! Pendant les heures d'ouverture du musée vous pourrez découvrir leurs trésors, exposés pour le bonheur des curieux.

Pour célébrer les 100 ans de la création du dessin de la célèbre Vache rouge en 1923, Benjamin Rabier sera mis à l'honneur lors de cette édition.

Si vous êtes Vachequiriphile et souhaitez participer, n'hésitez pas à nous contacter.



LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT EN CHIFFRES

PLUS DE
43 000
VISITEURS PAR AN

PLUS DE
25 000
PIÈCES DANS
LES COLLECTIONS

DONT
3 800
EN GROUPES

PLUS DE
58 000
FANS SUR FACEBOOK

DES LABELLISATIONS

Qualité tourisme, avril 2021



Tourisme & handicap, septembre 2021



Audioguide adapté et supports d'accueil et de visite,
site internet revisité, dispositif d'aide à l'audition,
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

Fermé en janvier

Hors vacances scolaires

Février à octobre

Ouvert tous les jours (sauf lundi)

de 14h à 18h

Novembre et décembre

Ouvert uniquement les week-ends

de 14h à 18h

Pendant les vacances scolaires (toutes zones)

Ouvert tous les jours de 10h à 18h

Juillet et août

Ouvert tous les jours de 10h à 19h

Ouvert tous les jours fériés

sauf le 25 décembre & 1^{er} janvier.

► Tarifs

Adulte : 9 €

Enfant de 6 à 18 ans : 6,50 €

Enfant de -6 ans : gratuit

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

Tarif réduit : 7,50 €

Réservation conseillée sur le site internet ou par téléphone.

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

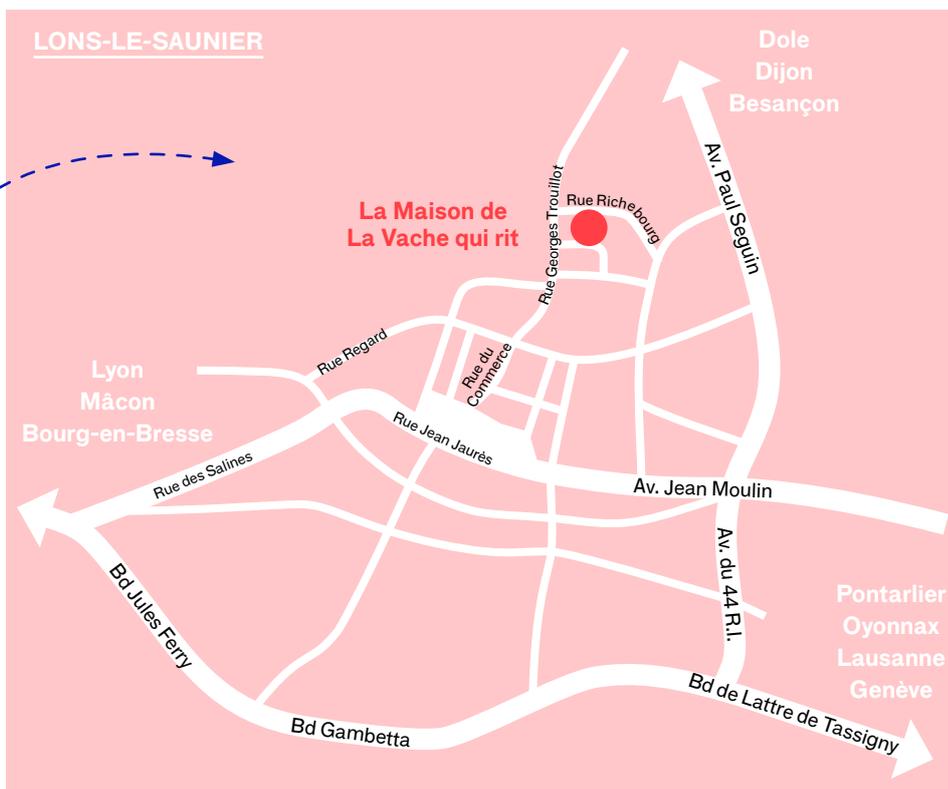
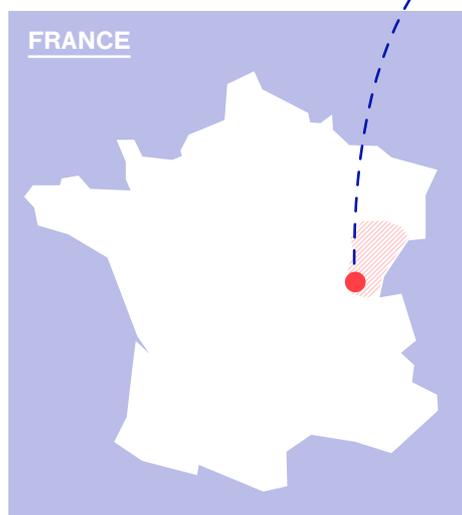
39000 – Lons-le-Saunier

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

→ www.lamaisondelavachequirit.com

→ contact@lamaisondelavachequirit.com

Crédits photos: pp. 2, 7, 12, 13, 15, 18, 20, 22, 25, 26: MVQR; pp. 7, 8, 11, 12, 15, 17, 21, 22, 25: Studio 5311; pp. 6, 8, 13, 19: Cyrus Cornut; pp. 9, 10: Jean-Loup Mathieu; p. 14: Christophe Noiret; p. 15: Livdéo; p. 15: Merci Michel; p. 16: Studio 5.5; p. 17: Poétique de l'autruche; p. 18: Chari vari; pp. 23, 24, 25: Lambert Meyer.





Contact
 Célia Antoine
 Responsable communication
celia.antoine@groupe-bel.com



WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM