

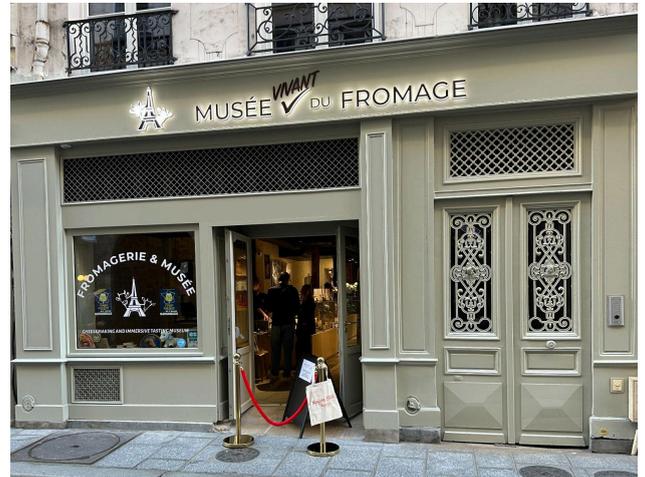
# Dossier de Presse - Musée Vivant du Fromage



## 1. Le Musée, son identité, ses valeurs

Le Musée Vivant du Fromage est un lieu unique dédié à l'univers du fromage, situé au **cœur de Paris sur l'île Saint Louis autrefois appelé l'île aux vaches**. Ouvert en juin 2024, il a rapidement attiré plus de **8 000 visiteurs (à date)**. Le musée propose une expérience immersive qui explore l'histoire, la fabrication et la culture fromagère à travers des expositions interactives, des ateliers pratiques et des événements thématiques.

Notre mission est de célébrer le fromage, un produit emblématique **du patrimoine français**, tout en mettant en lumière les **artisans et producteurs qui perpétuent les traditions fromagères**. Le musée se positionne comme un lieu de partage, d'échanges et de découvertes pour tous ceux qui souhaitent en savoir plus sur cet univers fascinant.



---

## 2. Événements marquants depuis l'ouverture

Depuis son ouverture, le Musée Vivant du Fromage a organisé plusieurs événements significatifs qui ont renforcé son statut de référence dans le monde du fromage. Parmi les événements phares :

- **Partenariat JEUX OLYMPIQUE avec la TEAM USA au Palais Brongniart** (cheese and wine pairing, accueil d'athlètes au Musée, Flamme Olympique)
- **Événement soirée avec les producteurs de fromages - l'Automne des Producteurs** avec la Maison SAFF & Bruel Rungis
- **600 personnes pour le Cheese & Wine Day** : Le musée a eu l'honneur d'accueillir cette journée consacrée au fromage et au vin, une manifestation créée par Jean François Hesse, qui attire des experts, producteurs et passionnés du monde entier.
- **Soirée dédicace avec Ludovic Bisot, Meilleur Ouvrier de France (MOF)** : Une soirée exceptionnelle au cours de laquelle Ludovic Bisot a partagé son expertise et sa passion du fromage, et dédicacé son livre Tout un Fromage.





## ACTUALITÉ SPÉCIALE Noël

### les bons cadeaux du Musée Vivant du Fromage

Le **Musée Vivant du Fromage** propose une **offre de bons cadeaux** idéale pour les fêtes de fin d'année. Ces bons permettent d'offrir une immersion unique dans l'univers du fromage.

Pour les plus mordus, le Musée propose même des "Pass à prix réduits" cumulant : ateliers dégustations, visite guidée du Musée, ateliers de fabrication

- **Visite guidée du musée** : Une occasion de découvrir l'histoire et les secrets des fromages à travers des expositions interactives et des récits passionnants des experts fromagers.
- **Ateliers de fabrication de fromage** : Une expérience pratique pour apprendre les techniques artisanales de la fabrication du fromage, animée par des experts fromagers passionnés.
- **Ateliers de caséologie, fromages et vins** : Une découverte sensorielle des saveurs et des accords fromage-vins, idéale pour les gourmets et amateurs de gastronomie.

Ces bons cadeaux sont une idée parfaite pour offrir une expérience originale et mémorable, tout en permettant aux destinataires de choisir l'atelier ou l'événement qui correspond le mieux à leurs envies.

À l'approche des fêtes de fin d'année, les bons cadeaux du musée offrent une alternative culturelle et gourmande aux traditionnels cadeaux. Une belle occasion de faire découvrir à vos proches le monde fascinant du fromage et de les inviter à vivre une expérience inédite au cœur de la capitale.

---

### 3. Agenda des événements à venir au Musée Vivant du Fromage

Le Musée Vivant du Fromage continue de proposer des événements exclusifs et inédits pour ses visiteurs, parmi lesquels :

#### **2 Décembre 2024 - 11h30-13h30 / 19h-21h**

- **Événement presse : Le Mothais sur feuille devient AOP : Une nouvelle AOP fromagère, c'est un véritable événement tant c'est rare !**

Un événement exclusif organisé au musée pour marquer le lancement de ce fromage emblématique, mettant à l'honneur l'artisanat traditionnel de la région Poitou-Charentes.

Au programme : rencontre avec les producteurs venus spécialement pour l'occasion. Démonstration de fabrication, dégustation, remise de dossier presse

Inauguration de l'ajout du Mothais sur Feuille AOP sur la carte de France des fromages du musée.



#### **14 décembre 2024 - 20h**



- **Soirée concert-dégustation “Claie, Chai et Archet”**

Une soirée unique alliant les émotions de la musique, avec les accords fromages et vins. Musique et dégustation se rencontrent dans une ambiance conviviale et raffinée.

Ce type d'événement illustre l'engagement du musée à proposer des expériences multisensorielles où la culture fromagère s'entrelace avec d'autres formes d'art.

CET ÉVÉNEMENT SE REPRODUIRA RÉGULIÈREMENT

**28 janvier 2025**

- **Lancement presse du centenaire de l'AOP Roquefort** : Un événement majeur à l'échelle internationale pour célébrer les 100 ans de l'AOP Roquefort, la plus ancienne des AOP fromagères française (1925).

Cette soirée exceptionnelle mettra en lumière l'histoire et les secrets de fabrication de ce fromage légendaire, avec des dégustations, des découvertes et des échanges passionnés. Un moment clé pour le patrimoine fromager français et un événement incontournable pour les passionnés du genre.



---

## 5. Informations pratiques

Adresse : Musée Vivant du Fromage, 39 rue Saint Louis en l'île (anciennement appelé l'île aux vaches :))

Horaires d'ouverture : Ouvert tous les jours du mardi au dimanche de 10h00 à 19h30

Contact Réservation / information : 01 48 03 98 18

Contact boutique Musée : 01 56 81 99 82

Site web : <https://musee-fromage-paris.com/>

---

## Pourquoi couvrir le Musée Vivant du Fromage ?

Le Musée Vivant du Fromage n'est pas seulement un musée : c'est un lieu vivant et dynamique qui met en lumière la richesse et la diversité de la culture et du patrimoine fromager français. Grâce à une programmation riche et variée, le musée attire un public large et passionné, des familles aux experts du secteur.

Avec des événements réguliers et des initiatives originales, le musée est devenu un lieu incontournable pour les passionnés de fromages et du terroir, mais aussi pour ceux qui cherchent à mieux comprendre les enjeux de l'artisanat. Il représente ainsi un vecteur de transmission de savoir-faire d'exception tout en offrant une plateforme pour des échanges enrichissants.

---



