



QUESTIONS
POUR UNE
Fine Bouche

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**DES FOODS BUILDINGS
INOUBLIABLES, ORIGINAUX
ET SAVOUREUX AVEC
QUESTIONS POUR UNE
FINE BOUCHE**



Dans une période singulière marquée par la crise Covid, le besoin de créer et conserver du lien et de la proximité dans les entreprises s'avère déterminant. Pour renforcer l'esprit d'équipe et de communication entre leurs collaborateurs, nombreuses sont les entreprises qui, en cette fin d'année, sont à la recherche d'une activité de team building insolite, fun et originale.

Pour répondre à cette envie irrépressible de faire plaisir à leurs équipes, la start-up **Questions pour une Fine Bouche** organise ainsi pour les entreprises des évènements gourmands et originaux, placés sous le signe de la convivialité et du partage.

Soirées d'entreprise, team buildings ou encore séminaires de rentrée, les experts passionnés de Questions pour une Fine Bouche ont à cœur d'organiser **des moments uniques et riches** en saveurs. Et pour faciliter l'organisation de ces évènements, tout se passe en distanciel.

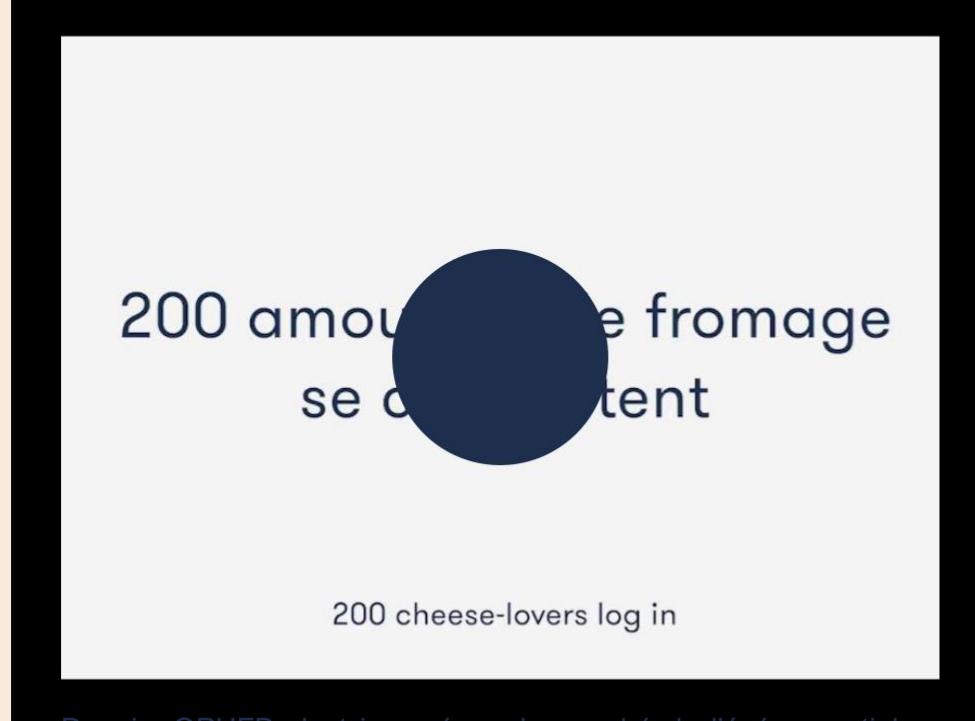
« Nous cassons les codes du traiteur classique en proposant des événements conviviaux et fédérateurs. Nos Food Geeks, des experts au discours léger et accessible, réussissent ainsi à transmettre leur passion et leur vision de la gastronomie. »

Fabrice Gepner, le fondateur

QUESTIONS
POUR UNE
Fine Bouche

QUESTIONS POUR UNE FINE BOUCHE DES EXPLORATIONS GOURMANDES QUI INNOVENT GRÂCE À UNE LUDO- PÉDAGOGIE UNIQUE

Questions pour une Fine Bouche (QPUFB pour les intimes) s'est fait connaître dès avril 2020 en organisant la **première dégustation de fromages à distance** (Questions pour un Fromton) qui a réuni 200 participants de toute la France.



Depuis, QPUFD s'est imposé sur le marché de l'événementiel en visio en réunissant en 6 mois plus de 150 clients corporate avec ses nouvelles offres Questions pour un Pinard et Questions pour un Choco.

Au-delà du tout nouveau Questions pour une Raclette, la jeune pousse propose un large choix d'activités **qui mettent du "miam" dans l'événementiel**.

Avec, toujours, ce petit supplément d'âme qui fait toute la différence : éduquer au goût, de façon récréative et inventive, pour construire un monde meilleur.

Un concept qui a rencontré un succès immédiat :

« Un an après notre création, nous avions déjà plus de 250 clients (parmi lesquels Google, Amazon, Twitter, LVMH, Axa...) et plus de 5 000 participants ravis ! »



LES ATELIERS EN VISIO

(DE 8 À 500 PERSONNES)

Le concept : une salle avec un animateur dédié tous les 40 participants pour assurer un **maximum de convivialité** lors de la dégustation de colis gourmands envoyés dans toute la France, en Europe et dans le reste du monde (sur demande).

Durée : 1h15-1h30. 3 animations disponibles : Questions pour un Fromton, Questions pour un Pinard, Questions pour un Choco.



99% D'AVIS

EXCELLENTS



Voici un petit aperçu des témoignages laissés sur Google où Questions pour une Fine Bouche obtient la note de 5 étoiles sur plus de 270 avis :

“

« Je crois avoir découvert le fromage avec cet atelier!! On reçoit les petits fromages à la maison et on participe à un atelier virtuel par la suite. L'animatrice Aurika est très chaleureuse, professionnelle et dynamique! Les ateliers sont bien pensés et on apprend pleins de choses. Je recommande vivement ! »

”

« Super animation, bien organisée, ludique, avec des produits de qualité et un animateur passionné. À faire entre collègue ou entre amis, vous passerez un beau moment. Merci à notre animateur Yoan qui adore le Roquefort ;-) »

“

« Merci à toute l'équipe de Questions pour une Fine Bouche qui nous a permis de passer un très bon moment. Notre animatrice Marion était pleine d'énergie et nous a partagé de supers conseils sur la dégustation du vin. Les produits reçus (vin + kit apéro) étaient de qualité. A refaire ! »

”

« Merci Marion pour cet excellent moment d'échange, votre bonne humeur et vos tuyaux qui nous feront briller dans les diners. Une vrai Pro!! les licornes ivres ! »

”

« Animation géniale par Aurika : découverte de super bons produits et on apprend plein de choses ! Bref, c'est moment de teambuilding original et hyper convivial que j'espére refaire !! »

Google

5.0 ★★★★★

A PROPOS DE FABRICE GEPRNER, CHEESE MASTER INSPIRÉ ET INSPIRANT



Après un cursus Grande École de commerce (ESCP Europe), Fabrice Gepner connaît une première expérience professionnelle déceptrice dans le monde des startups.

Il plaque tout et part pendant un été travailler dans des fermes dans le cadre du programme WWOOF (World-Wide Opportunities on Organic Farms). Fabrice reste un mois dans une chèvrerie dans le Berry et **tombe amoureux du fromage**.

« Cela a été une des expériences les plus heureuses de ma vie ! Je me suis découvert là-bas une véritable passion pour le fromage. »

Ensuite, il travaille deux ans en tant que Directeur commercial d'une agence de publicité. Mais cela ne lui suffit pas. Toujours en quête de sens, il décide de "se faire plaisir" et s'inscrit à une formation CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) en alternance de vendeur-conseil en crémier-fromagerie.

À l'issue de cette année de formation enrichissante, il est contacté par la personne en charge du lancement de Airbnb Expérience qui lui propose de monter une des premières animations de la plateforme. Par goût du défi, il accepte... et dès l'été 2017, **il commence à animer**, en anglais et en français, **des dégustations de fromages pour des touristes**.

En parallèle, Fabrice continue de se former en tant que crémier auprès des meilleurs, et notamment chez l'un des Meilleurs Ouvriers de France Laurent Dubois chez lequel **il se spécialise** en affinage. Une expérience passionnante qui lui permet aussi de découvrir la réalité du métier. Pourtant, elle ne l'épanouit pas totalement.

« Je ne voulais pas devenir un ermite seul dans les caves ! De plus, j'étais frustré de ne pas avoir le temps de partager ma passion du fromage avec les clients qui défilaient dans la boutique de Laurent Dubois. »

Fabrice Gepner, le fondateur

Fort du succès de ses animations, Fabrice décide de créer en 2019 la société Le Cheese Geek. Il installe son local (La Cheese Room) au 31 rue Ste-Marthe dans le quartier de Belleville.

En Mars 2020, contraint de fermer son local dans le contexte de crise sanitaire, Fabrice **lance le projet “Questions pour une Fine Bouche”**.



POUR EN SAVOIR PLUS

Présentation :

https://www.relations-publiques.pro/wp-content/uploads/2021/11/QPUR_Livret_03.pdf

Questions pour une Fine Bouche :

<https://www.questionspourunefinebouche.fr/>

□ <https://www.facebook.com/questionspourunefinebouche>

<https://www.instagram.com/questionspourunefinebouche/>

□ <https://www.linkedin.com/company/questions-pour-une-fine-bouche>

