

La Cheese Experience le parcours immersif où les fromages prennent vie débarque à Paris le 4 décembre 2025

Un concept inédit de parcours immersif de dégustation de fromages



Dès le **4 décembre 2025**, La Cheese Experience invite les amateurs de fromages à découvrir le **premier parcours immersif de dégustation de fromages**, déployé sur **350 m²** en plein cœur des Grands Boulevards (Paris 9).

Répartis en petits groupes, les participants avancent ensemble au **fil de 9 salles insolites** en poussant un **chariot commun** sur lequel reposent, sous cloche, les fromages à découvrir tout au long du parcours.

Dans chaque salle, un nouveau fromage est à l'honneur : son **origine**, ses **secrets de fabrication** et quelques **anecdotes croustillantes** sont dévoilés par une **voix-off malicieuse** qui guide toute la visite.

Et dans chaque salle, **le même rituel joyeux** : au signal, les participants soulèvent la cloche et **dégustent tous ensemble**, portés par la narration, la musique et les commentaires de dégustation.

Au total, chacun savoure une sélection de **120g de fromages d'exception signée par l'un des Meilleurs Ouvriers de France Gérard Petit**, avec en option des accords vins ou jus de fruits soigneusement sélectionnés.

Et pour prolonger le plaisir, les fromages dégustés sont disponibles à **la boutique après le parcours**, aux côtés de quelques **objets à collectionner** pour les plus fondus.

La dégustation de fromages devient une odyssée sensorielle hilarante



Dans chaque salle, la mise en scène mêle voix-off décalée, décors surprenants, bande-son originale et projections vidéo pour plonger les visiteurs dans une ambiance immersive unique.

Entre **Pixar** et **Kaamelott**, la narration multiplie clins d'œil, punchlines affutées et anecdotes percutantes, **qui plairont aux enfants aussi bien qu'aux adultes**.

Tout au long du parcours, les visiteurs feront la connaissance des **"Cheesiz"** : des personnages-fromages à la fois drôles, attachants et riches en caractère.

Parmi eux : **Blue Roquefort**, ex-rockeuse au tempérament bien trempé ou encore **Frère Munster**, moine un peu trop porté sur la bouteille.

À la fin, chaque groupe est invité à voter pour son Cheesiz préféré : un final participatif et chaleureux qui conclut l'expérience sur une note joviale et collective.

La Cheese Experience transforme la dégustation traditionnelle en un véritable **spectacle des sens surprenant et amusant** !

Derrière le projet, un entrepreneur passionné de fromages

Diplômé de l'ESCP Europe, **Fabrice Gepner a tout plaqué il y a dix ans** pour se consacrer à sa passion : le fromage.

Devenu crémier-fromager, puis **créateur de contenu sur Instagram et Tiktok (@lecheesegeek)** avec plus de 60.000 abonnés et **auteur de *Le Cheese Book*** (Hachette Cuisine), il souhaite aujourd'hui proposer au grand public une expérience ludique et immersive, bien loin des dégustations traditionnelles

« Je suis ravi de créer la première expérience immersive autour du fromage.

Mon rêve est de créer par la suite « **Le Palais du Fromage** », un lieu permanent de 1 500m² à Paris.

La Cheese Experience en est la mise en bouche... mais elle a déjà beaucoup de goût !»

— Fabrice Gepner, fondateur de La Cheese Experience.



Informations pratiques

Retrouvez tous les outils de communication via ce lien :

https://drive.google.com/drive/folders/1c5tV5xIOUwiAP_2wUCa75UzWDgS5LmjZ?usp=sharing

Retrouvez La Cheese Experience sur les réseaux sociaux :

Instagram : <https://www.instagram.com/lacheeseexperience/>

Facebook : <https://www.facebook.com/profile.php?id=61581166018323>

Tiktok :

Lien de réservation : www.lacheeseexperience.com

Lien de billetterie : <https://feverup.com/m/465433>

Ouverture de la billetterie le 20/11/25

Adresse : 10-12 Boulevard Montmartre, 75009 Paris (Passage Jouffroy)

Dates : du 4 décembre 2025 au 31 janvier 2026

Durée : environ 50 minutes

Âge requis : à partir de 4 ans

Horaires et Jours d'ouverture :

Mercredi : 12h – 22h

Jeudi et Vendredi : 17h – 22h

Samedi : 9h – 22h

Dimanche : 9h – 17h

Tarifs (expérience de 50 minutes incluant une dégustation de 120 grs de fromages) :

Plein Tarif : 22 €

Tarif Junior (-18 ans) : 16 €

Tarif Réduit (PMR, étudiants, etc.) : 19 €

Tarif Famille (4 pers) : 72 €, soit 18 € par personne

Et en options :

12 € pour 2 verres de vin de 10cl

7 € pour 1 bouteille de 33cl

Nombre de personnes par session : jusqu'à 15 personnes avec des départs toutes les 10 minutes.
