

Communiqué de presse

Champagne, le 13 juin 2016

**La Fabrique ouvre ses portes au public le 14 juin, à Champagne (VD).**

## Une aventure gustative interactive pour découvrir les coulisses de la boulangerie

La Suisse romande s'enrichit d'une toute nouvelle attraction à Champagne (VD): **La Fabrique**. Entre musée, expo et showroom, **La Fabrique** est une aventure gustative interactive qui donne la possibilité unique aux visiteurs de tous âges de découvrir les secrets de la boulangerie industrielle, de s'initier aux techniques de la profession et de déguster des produits sortis directement des fours.

Tout nouveau temple du goût de quatre étages érigé en un peu plus de 10 mois, **La Fabrique** est l'œuvre du groupe Cornu, leader dans le domaine de la boulangerie fine depuis 1934.

Le concept de **La Fabrique** est né avant tout pour répondre aux nombreuses demandes de visites de la ligne de production de l'entreprise de Champagne (VD). En effet, le bâtiment principal du groupe – situé juste à côté de **La Fabrique** – n'est pas du tout prévu pour accueillir les curieux et y organiser des virées pourrait enfreindre les normes d'hygiène et de sécurité imposées par les standards de qualité de l'industrie alimentaire.

### Immersion totale

Cette aventure gustative interactive permet aux visiteurs de s'immerger dans l'univers de Cornu SA en ayant tous les sens stimulés, comme s'ils se trouvaient à la fois au cœur de la ligne de production et dans les coulisses de l'entreprise. Les odeurs, les bruits et la chaleur des fours en sus!

Le musée interactif, qui a recours aux technologies multimédias, se compose de plusieurs parties: l'histoire de la boulangerie de l'antiquité jusqu'à nos jours, la saga de la famille Cornu, le traitement des matières premières, la découverte de la ligne de production (dans un tunnel multimédia de 17 mètres de long), les produits du groupe dans le monde et l'espace dédié aux sportifs soutenus par Cornu SA. Il dévoile aussi de nombreuses statistiques et informations croustillantes sur des panneaux en plusieurs langues.

### Le défi des athlètes Cornu

Le musée propose également une attraction insolite: un simulateur de ski professionnel, où chacun peut défier les athlètes sponsorisés par la société Cornu sur des pistes vertigineuses, sans avoir besoin de chausser les lattes.

### Un circuit spécial pour les enfants

À souligner que les concepteurs ont créé un circuit ludique spécialement destiné aux enfants dans le but d'éveiller leur intérêt et d'aiguiser leur curiosité. Ce parcours renforce ainsi la vocation familiale de **La Fabrique**.

### Magasin du producteur

L'aventure gustative se déroule dans le magasin d'entreprise. Véritable showroom du groupe, celui-ci propose des dégustations de quelques délices sucrés et salés ainsi que des produits du groupe à emporter à prix producteur.

### La main à la pâte

En plus du musée interactif, **La Fabrique** propose également aux visiteurs de mettre la main à la pâte, au sens noble du terme. Un atelier attend groupes (sur réservation uniquement) ou particuliers désireux de s'initier aux métiers de la boulangerie, d'apprendre des recettes exclusives ou de parfaire leur technique.

Last but not least, le bâtiment comprend un café gourmand (pour les petits creux et les grandes soifs) et un restaurant, le 1424. Situé au dernier étage, il propose une cuisine «bistronomique», amalgame de mets de bistrot et de plats de gastronomie, sous la direction du chef français Frédéric Breton.

### Ouverture au public le 14 juin

**La Fabrique** ouvre ses portes à partir du 14 juin. Une ouverture qui coïncide avec l'arrivée du Tour de Suisse à Champagne. Cornu SA, qui apporte déjà son soutien financier à de nombreux athlètes suisses, est d'ailleurs le sponsor principal de l'étape vaudoise du Tour de Suisse.

Notice rédactionnelle

### **Le musée interactif**

Le circuit du musée interactif comprend plusieurs étapes et se visite en un peu plus d'une demi-heure. Les enfants peuvent en tout temps accompagner les adultes tout en suivant un parcours spécialement conçu pour éveiller leur curiosité.

- L'histoire de la boulangerie de l'antiquité à nos jours.
- La saga de la famille Cornu.
- Les matières premières et leur traitement, avec le test des senteurs.
- Le sas de production: un tunnel de 17 mètres de long qui montre la confection du produit jusqu'à sa sortie du four.
- La logistique de la boulangerie moderne, les sites de production et les différents marchés.
- Les différentes marques conçues et distribuées par Cornu SA.
- L'aspect santé et nutritionnel des produits de l'entreprise.
- Un espace dédié aux athlètes ambassadeurs sponsorisés par l'entreprise Cornu, avec un simulateur de ski.

### **Le magasin du producteur**

Les rayons du magasin de fabrique abritent les produits des marques Mon Village (une gamme commercialisée uniquement à l'étranger) et Holle (pains bio). On y trouve aussi des produits des partenaires et fournisseurs du groupe Cornu, des matières premières, des produits «tests» ainsi que quelques nouveautés pas encore commercialisées.

### **L'atelier des saveurs**

Sortie d'entreprise, soirée entre amis, course d'école, anniversaire: l'atelier des saveurs donne l'opportunité à des groupes de s'initier aux techniques de la boulangerie traditionnelle tout en passant un moment divertissant. Des ateliers individuels sont également organisés. Plusieurs thématiques à choix seront proposées tout au long de l'année.

### **Le café gourmand**

Cet espace convivial d'une cinquantaine de places, situé à l'entrée de La Fabrique, propose des petites viennoiseries, des sandwiches maison et des boissons (café, thé, jus de fruits, soda, etc.). Par beau temps, sa terrasse permet de profiter d'un bain de soleil ou d'un bol d'air frais.

### **Le restaurant 1424**

Situé au dernier étage de La Fabrique, le 1424 propose une cuisine bistronomique. Le chef Frédéric Breton unit la simplicité et la convivialité des mets du bistrot à la sophistication et à la créativité des œuvres de la gastronomie.

Dans ce restaurant chaleureux, les produits du terroir de saison sont quotidiennement à l'honneur. Souvent retravaillés dans des alliances de saveurs surprenantes, ils redonnent aux plats traditionnels toutes leurs lettres de noblesse.

Le 1424 propose un plat du jour le midi ainsi qu'un menu à la carte le midi et le soir.