85 ans, et pas une ride, bien au contraire!

Le caféduweb garde la main, allé c'est parti.

Top chrono

« Je suis née le 16 avril 1921 à Paris, mon papa est Léon Bel, j'ai traversé la manche pour la première fois en 1929. je me suis ensuite installée en Belgique, 1933, en Espagne en 1965 et j'ai traversé la Méditerranée pour la première fois en 1974. Et pour l'instant je poursuis mes voyages et continue à conquérir l'Asie, L'Afrique, les USA et l'Australie! Il paraît qu'à chaque seconde sur le monde, 125 portions, de mon produit phare est mangé, soit 450 000 portions de 16 gr environ, sans compter mes clones! Mon image est en honneur aux images présentes sur les camions militaires pendant la Première guerre mondiale. Ces dessins portaient le nom de Wachkyrie, un nom évoquant les Valkyries allemandes. Toutes mes collègues sont présentées par un pelage blanc avec tes taches noires pour 90% des cas. Moi on pourra me considérer comme une « squaw » puisque j'ai la peau rouge. Ma nourriture préférée en été c'est l'herbe bien fraîche.

Je suis, je suis »

'Son du buzzzzzzer'

Dommage. Oh que c'est dommage......

Je suis

La Vache qui Rit ...

et oui et pourtant je pensais que vous alliez le savoir de suite!

L'expansion de la marque

À peine quelques années après sa création, encouragée par son succès français, La vache qui rit® a l'idée d'aller brouter dans les prés de ses voisins européens, puis n'hésite pas à conquérir d'autres continents. Elle est aujourd'hui présente dans 120 pays sur les 5 continents.

Des débuts prometteurs

L'aventure commence le 16 avril 1921, le jour où Léon Bel dépose la marque La vache qui rit® et lance ainsi le premier fromage fondu en portions. Sa création a été dans le domaine commercial une véritable innovation car il n'y avait alors aucun équivalent connu sur le marché. Pour répondre à la demande sans cesse grandissante, Léon Bel automatise au maximum le processus de fabrication du fromage fondu. En 1926 il décide d'acheter des terrains à Lons-Le-Saunier et fait bâtir une usine moderne capable de fondre jusqu'à 20 tonnes de fromages par jour !

S&S 1 >> la vache qui rit

S&S 2 >> une collection VQR

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le mardi 30 janvier 2007

Consultable en ligne: http://archives.cafeduweb.com/lire/7050-85-ans-pas-ride-bien-au-contraire.html