

La Boite du Fromager lance la première box fromage-bière, un cadeau idéal pour les épicuriens

La bière commence à faire concurrence au vin au moment du fromage ! Contrairement aux idées reçues, de nombreux fromages s'accordent en effet très bien avec les bières, qu'elles soient blanches ou blondes, brunes ou ambrées, fortes ou légères.

C'est ce mariage de saveurs étonnant, traditionnel en Belgique et au Danemark, que [La Boite du Fromager](#) se propose de faire découvrir aux gourmets.

Le partenariat entre La Boîte du Fromager, spécialiste de la box de fromage, et Bieropolis, l'expert de la box de bière artisanale, coule donc de source pour ce formidable cadeau à offrir aux esthètes et aux épicuriens.



LA BOITE DU FROMAGER

La box fromage-bière de la Boite du Fromager : un mariage à découvrir

Après le succès de sa box vin-fromage, lancée il y a quatre ans, La Boite du fromager a eu envie de créer une nouvelle box alliant cette fois-ci fromages et bières. Le projet s'est concrétisé grâce à la rencontre avec Bieropolis, une boutique en ligne dédiée aux bières fabriquées par les micro-brasseries, ces petits producteurs qui brassent des produits d'exception.

La box contient quatre fromages « découvertes » et deux bières artisanales sélectionnées par Bieropolis, en accord avec la sélection de fromage du mois. Elle permet de découvrir, à l'apéro ou lors d'un véritable dîner dégustation, l'union inattendue entre bières et fromages.



Un cadeau étonnant à offrir en deux clics

La box fromage-bière de La Boite du fromager est un cadeau original qui change du chocolat et du vin, et qui convient à toutes les occasions. Elle fera le bonheur de tous les amateurs de bière et de bonne chère, qui pourront devenir de véritables experts grâce aux fiches de dégustation accompagnant les fromages et les bières. C'est LE cadeau que tous les papas attendent !

C'est aussi un cadeau qui dure : le destinataire reçoit une nouvelle box par mois pendant 3, 6 ou 12 mois. La box prend la forme d'un carton isotherme contenant quatre fromages emballés individuellement, des fiches et guides de dégustations, un gel réfrigérant et deux bouteilles de bière artisanale.

Commander une box : mode d'emploi

1. Sélectionner la box fromage-bière sur la [boutique en ligne de La Boite du fromager](#)
2. Choisir une durée d'abonnement : 1, 3, 6 ou 12 mois
3. Personnaliser le bon cadeau qui sera envoyé par email ou imprimé, pour une remise en main propre
4. Le destinataire du cadeau se rend ensuite sur le site La Boite du fromager avec son code. Il clique sur « Utiliser son bon cadeau » et indique son adresse de livraison. L'abonnement démarre au début du mois suivant.



La Boite du Fromager : quand le terroir rencontre le numérique

Après avoir travaillé dix ans en tant que salariée dans l'audit et le conseil, Rebecca Mativet a décidé de voler de ses propres ailes et de se lancer dans un domaine qui la passionnait vraiment : le vin et le fromage. Les « foodtech », ces entreprises qui mettent en valeur le terroir et soutiennent les petits producteurs grâce au numérique, l'intéressaient tout particulièrement.

En 2013, elle fonde ainsi Vineabox, un service d'abonnement de box de vins. Un an plus tard, La Boite du fromager voit le jour grâce à la rencontre avec Pierre Rollet Gérard, un jeune Bordelais qui tient deux fromageries à Libourne et à Bordeaux, et qui travaille avec les plus grandes tables bordelaises, comme le St-James. Pierre met son expérience et son expertise au service de la Boite du fromager en choisissant des fromages d'exception pour les boxes.



À propos de Bieropolis

La mode de la micro-brasserie n'a pas profité qu'aux meilleurs producteurs. Aujourd'hui, il est ainsi fréquent de trouver sur le marché des produits mal finis, réalisés par des brasseurs peu soucieux des qualités gustatives de leur bière.

C'est donc pour faire découvrir aux consommateurs des bières savoureuses produites par les meilleures micro-brasseries que Cédric et Thibault ont créé [Bieropolis](#), la « cité de la bière ». La boutique en ligne propose un vaste choix de bières de qualité ainsi que des box livrées mensuelles, chacune accompagnée de son guide de dégustation.

Pour trouver des bières uniques, les deux « biérologues » vont à la rencontre des brasseurs en France et à l'étranger. Ils effectuent leur sélection en suivant des critères stricts en matière de goût et de qualité. Leur partenariat avec La Boite du fromager leur permet d'explorer un univers surprenant : l'accord bière-fromage, un véritable mariage de raison encore trop peu connu des gourmets.

Pour en savoir plus

Site web : <http://www.laboitedufromager.com>

Contact : Rebecca MATIVET

E-mail : rebecca.mativet@gmail.com

Tél. : 06 15 76 37 94