



FROMAGERIE GAUGRY

Dès 1946, Raymond Gaugry donne naissance à un fromage qui plaît aux vignerons du pays, et qui rehausse si bien la dégustation de leurs grands crus qu'il le baptise «l'Ami du Chambertin».

Face à une demande sans cesse croissante et dans le respect des méthodes de fabrication de leur ancêtre, Jean Gaugry et ses fils, Sylvain et Olivier donnent de

l'ampleur à cette entreprise familiale.

Aujourd'hui, située à Brochon bien en vue en bordure de la route des vins, la fromagerie Gaugry est spécialisée dans la fabrication de fromages au lait cru et notamment dans celle des fromages emblématiques de la région (Ami du Chambertin, Epoisses, Soumaintrain, etc.). En 2003, la société s'installe dans de nouveaux locaux et fait construire une galerie de visite permettant d'appréhender l'intégralité de la fabrication. Cet espace permet d'observer la réalisation du fromage et d'admirer la mise en scène des crémiers venues du siècle dernier ainsi qu'une exposition de nombreux objets anciens. La nouvelle fromagerie concilie passion, tradition et modernisme dans le respect de la qualité et de l'environnement. En 2004, l'entreprise obtient la certification de son système de management environnemental ISO 14001 et travaille actuellement à l'obtention de la certification ISO 22000 (management de la sécurité des aliments).

IL FAUT SAVOIR

Magasin de vente en direct à la fin de la visite.

Horaires de visite : de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

Conditions tarifaires : les contacter.

Durée de la visite : 1h.

Public accueilli : tout public.

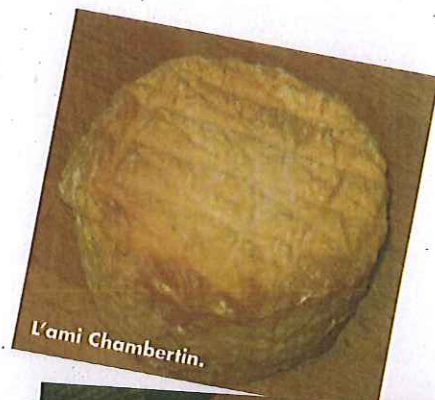
Langues : français, anglais.

Contact : Huguette MARTIN

Tél. : 03 80 34 00 05

Fax : 03 80 32 54 93

tourisme@gaugryfromager.com



L'ami Chambertin.



Soumaintrain.



Trou du Cru.

ANIS DE L'ABBAYE DE FLAVIGNY

La fabrique de bonbon est située dans une ancienne abbaye reconstruite par les bénédictins à partir de 1618 où il semblerait que des traces d'anis aient déjà existé à l'époque, l'année de la création étant 1591 !). Après la Révolution française et le départ des moines de l'abbaye, huit petites fabriques d'anis familiales poursuivent la fabrication du bonbon... au sein même de l'abbaye... jusqu'à la dernière et unique fabrique qui compte aujourd'hui 25 personnes offrant toute leur énergie, leur douceur et leur attention dans le travail de cette petite dragée de sucre connue dans le monde entier.

Lors de la visite, on découvre l'atelier de dragéification situé au premier étage. Après avoir été sélectionnées avec attention, les graines d'anis, récoltées en

Espagne, en Turquie ou en Syrie, sont mises dans de grandes bassines en cuivre où elles roulent et se couvrent peu à peu de sucre comme une boule de neige qui dévale une pente. Les dragéistes travaillent pendant plus de quinze jours pour que ces petites graines d'à peine 2 mg grossissent, se lissent et deviennent le bonbon définitif d'un gramme.

La découverte sera commentée et expliquée par une conditionneuse, chargée des emballages. Il est également possible de visiter la crypte carolingienne et de découvrir le magasin de la fabrique.

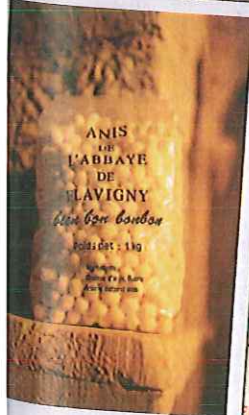
IL FAUT SAVOIR

Horaires de visite : du lundi au vendredi de 8h30 à 11h (sauf en août et pendant la semaine de Noël). Conditions tarifaires : visite de l'entreprise gratuite. 1 € par personne pour la visite de la crypte.

Durée de la visite : 15 minutes. Public accueilli : tout public - Langue : français.

Contact : Catherine TROUBAT

Tél. : 03 80 96 20 88 - Fax : 03 80 96 21 43 - anisflavigny@wanadoo.fr



BELLES REGIONS

À la découverte de nos terroirs

de France

DES ITINÉRAIRES
SPLENDIDES



Avec les Ducs de Bourgogne au
château de Commarin

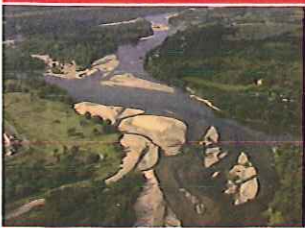
NOUVEAU

La Bourgogne

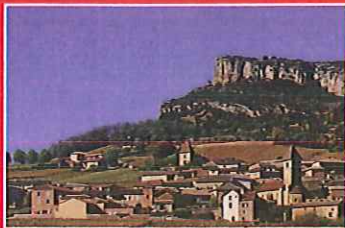
derrière le vin et les châteaux

CÔTE D'OR - NIEVRE - SAONE & LOIRE - YONNE
BONS PLANS - GASTRONOMIE - HÉBERGEMENT

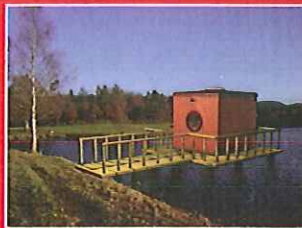
**Belles balades et
randonnées surprises
Les insolites et
les historiques...**



**PAS À PAS,
LES SENTIERS
DU BAC D'ALLIER**



**LES CHEMINS
SECRETS DE SOLUTRÉ
À VEZELAY**



**HÉBERGEMENTS
INSOLITES**



**LA ROUTE DES GRANDS
CRUS DE MEURSAULT
À GEVREY-CHAMBERTIN**

L 14633 - 1 - F: 5,90 € - RD



www.lafontpresse.fr

**Lafont
presse**