



Le berger et la bergère, emblématiques de l'anis de Flavigny. PHOTO EMMANUEL PIERROT

LES FOODINGUES Chaque jeudi, réveil des papilles. Aujourd'hui, le bonbon de Flavigny.

Anis au pays des merveilles

Par **JACKY DURAND**

Tous les étés et même parfois avant, on a rendez-vous avec une petite perle blanche et sucrée que l'on aurait semé dans nos existences comme les cailloux du Petit Poucet. Les retrouvailles ont lieu de préférence sur une aire de l'autoroute des vacances où l'on engloutit sans

complexe un clone d'andouillette de Troyes en devisageant des touristes à la peau blanche avant d'aller comparer le prix du bidon de liquide lave-glace et de céder aux caprices du moutard qui veut son jokari. C'est dans ces instants de grande solitude moderne qu'on la retrouve : à peine 1 gramme et pourtant star des gondoles de magasins d'autoroute, voici l'anis de

Flavigny. Que celui qui n'a jamais craqué pour ce bonbon nacré juste avant de tailler la route nous en guide d'huile de vidange. L'anis de Flavigny c'est la coquetterie du routier, la régularité du VRP, un peu de douceur dans un monde de bitume. Bref, un bonbon minuscule au long cours que l'on croise sur les trajets de nos vies. La première fois qu'on l'a suçoté,

c'était il y a un sacré paquet de kilomètres. Dans la 504 diesel de l'oncle Bob. Il avait toujours une réserve d'anis de Flavigny à côté du levier de vitesse pour aller vendre des joints de culasse et des freins à disque à Lunéville ou à Pont à Mousson. Un dieu vivant l'oncle Bob. Il tutoyait les tauliers des rou tiers où il nous emmenait manger des frites et connaissait personnellement Max Meynier, la star de la radio qui causait tous les soirs aux camionneurs dans *Les routiers sont sympas*. L'oncle Bob nous refilait ses boîtes de bonbons vides où l'on rangeait l'éponge et la craie pour l'ardoise du calcul mental à l'école. Plus tard, on a égrené les petits anis comme un chapelet rassurant pour vaincre l'appréhension d'un grand départ dans une salle d'attente d'aéroport. Enfin, l'anis de Flavigny nous a épargné bien des envies de meurtres après qu'on eut jete au caniveau notre ultime paquet de cigarettes, un matin de novembre, rue du Marché-aux-herbes à Bruxelles.

PARFUM. Si vous aussi, vous avez une histoire tendre avec cette douceur anisée, alors prenez la route de cette Bourgogne verte et vallonnée où on la fabrique depuis des lustres. Flavigny apparaît au sommet d'une colline ourlée de frondaisons. On franchit l'imposante porte du Bourg rappelant que Flavigny fut une place forte assiégée par les Anglais en 1359. Ensuite, il faut se perdre dans ces ruelles où fleurissent d'insolentes brassées de roses trémières rouges et roses. Fermez les yeux, humez, sentez et soudain le parfum de l'anis vous guide à travers cette bonbonnière qu'est Flavigny vers la fabrique (1) des petits bonbons nichée au cœur de l'ancienne abbaye fondée par les moines bénédictins en 719. On se pose dans la crypte carolingienne pour goûter le bonheur du clair-

obscur en contemplant une énigmatique tête en rond de bosse sur un pilier. Puis l'on s'en va dans une vaste salle qui fut le scriptorium – l'atelier des moines copistes – de l'abbaye. Au milieu d'une incroyabile collection de fragments de colonnettes, de chapiteaux, de clés de voûtes, de piéta, on va découvrir l'histoire de l'anis de Flavigny. D'abord en caressant dans le creux de la main quelques graines d'anis vert au parfum impétueux. Les Romains amenèrent ici cette épice d'Orient pour soigner la dysenterie de leurs légionnaires lors du siège d'Alésia. Au Moyen-Age, les moines eurent l'idée d'enrober la graine de sucre, un peu comme on le faisait déjà avec les amandes au cœur des dragées. L'anis de Flavigny devint un présent précieux pour les hôtes de marque. On dit que Louis XIV en avait une boîte dans sa poche. Après la Révolution et le départ des religieux, les villageois continuèrent la production. En 1923, le fils d'un meunier dijonnais, Jean Troubat, rachète le site de l'abbaye et «*va installer irrémédiablement la marque dans la mémoire des Français grâce à deux idées géniales*», écrit Roland Porte dans *Flavigny* (2). D'abord en logeant son bonbon dans les distributeurs automatiques du métro, des casernes. Puis en mettant l'anis de Flavigny dans des boîtes ovales avec sur le couvercle le couple incontournable berger-bergère qui emmènera le bonbon au bout du monde. Nicolas, le fils de Jean Troubat l'implante dans les stations-service d'autoroute et fait passer la production de 80 à 250 tonnes. Aujourd'hui, plus de 250 millions de bonbons quittent chaque année Flavigny pour plus de trente pays.

BASSINES EN CUIVRE. «*Quand on voyage, le bonbon, c'est un repère*», dit Catherine Troubat, petite fille de Jean et fille de Nicolas, qui dirige actuellement l'entreprise (27 salariés). Elle fait venir les graines d'anis de Syrie, de Turquie et d'Espagne. Durant quinze jours, elles vont s'enrober de fines couches de sucre à la manière d'une boule de neige qui roule en tournant dans des bassines de cuivre ventrues où elles sont arrosées d'un sirop parfumé avec des arômes naturels. On goûte ainsi le goût puissant et poivré de l'anis de Flavigny au gingembre, le bouton floral en bouche qu'est l'anis à la rose dont raffolent Chinois et Japonais, tandis que nos voisins allemands préfèrent l'arôme cassis.

En cuisine, Catherine Troubat recommande notamment une «*Crème glacée à l'anis de Flavigny*», recette de Jean Gabon, chef du restaurant l'Essentiel à Chalon-sur-Saône. *Pour six personnes, il faut cinq blancs d'œuf, 50 g de sucre en poudre, 125 g d'Anis de Flavigny ; 28 cl de crème fleurette. Broyer les anis au mixer en fine poudre, réserver. Monter les blancs en neige en finissant avec le sucre en poudre pour bien les serrer. Monter la crème fleurette en chantilly. Mélanger délicatement les blancs en neige, l'anis et la crème fouettée. Réserver au freezer ou au congélateur une demi-heure. Servir accompagné d'un coulis de framboise, de poudre de cacao ou pour surprendre vos convives d'un coulis de persil plat. Pour ce faire, mixer une botte de persil avec 50 g de sucre et verser sur la crème glacée juste avant de servir.* ◀

(1) Les anis de Flavigny, 21150 Flavigny-sur Ozerain 03 80 96 20 88 www.anisdeflavigny.com

La fabrique se visite de 9h à 11h en semaine La crypte de 9h à 18h (semaine) et de 10h à 18h (week-end)

(2) Flavigny, bourg monastique de l'Auxois et du pays d'Alésia, éd. Edelgé

Les Romains amenèrent à Flavigny cet anis d'Orient pour soigner la dysenterie de leurs légionnaires lors du siège d'Alésia.