



Le coin des BONBONS

FLAVIGNY-SUR-OZERAIN



Les Anis

de Flavigny

Telles des huîtres perlières, ces légendaires perles de Bourgogne s'enrobent patiemment de sucre autour d'une graine d'anis.

Texte Alice Raphaël.



Illustration C. Panagopoulos

Flavigny-sur-Ozerain ne se contente pas d'être classé parmi les cent plus beaux villages de France. Ce petit bourg médiéval abrite dans son abbaye une fabrique de bonbons plusieurs fois centenaire, dirigée par une des rares entreprises de confiserie française à la fois familiale et indépendante. L'histoire des Anis de Flavigny est enracinée dans cette terre bourguignonne depuis qu'un certain Flavinus, soldat de César – et forcément gourmand puisqu'il importa des graines d'anis vert glanées en Syrie –, prit possession d'une colline qui conserva son nom. En 719, l'histoire retient qu'un chef burgonde du nom de Widerard fonde dans le village une communauté bénédictine et... la recette se met en place. Sans nul doute, ce sont les moines qui ont inventé les Anis de Flavigny, en remplaçant l'amande habituellement utilisée pour les dragées. Les moines furent chassés à la Révolution mais des grimoires attestent la présence, en 1814, de huit confiseurs dans le village. En 1923, le nom de la famille Troubat est pour la première fois associé à cette confiserie, dont Catherine, représentante de la troisième génération, perpétue la tradition.

RECETTE - CRÈME BRÛLÉE À L'ANIS

Faites fondre à feu doux 60 g d'Anis de Flavigny + 80 g de graines d'anis avec 1 litre de crème liquide et 1 gousse de vanille. Blanchissez 10 jaunes d'œufs et 220 g de sucre semoule et ajoutez délicatement la crème filtrée. Remplissez 8 petits moules en terre cuite et faites prendre la crème pendant 1 h 15 au four préchauffé à 100 °C. Laissez refroidir puis placez 1 nuit dans le réfrigérateur. Avant de savourer, passez les crèmes brûlées sous le grill du four saupoudrées de cassonade.

Recette N. & P. Guillier/Anis de Flavigny

Encore fabriquées sous les voûtes de l'abbaye par une trentaine de personnes, dans des bassines de dragéification traditionnelle en cuivre, les perles blanches si reconnaissables n'ont pas dévié de la recette d'origine, déposée en 1591. Autour d'une graine d'anis vert, de fines couches de sirop de sucre discrètement aromatisées la recouvrent au rythme de quinze jours de turbinage. Chaque année, environ 220 millions de bonbons d'à peine un gramme chacun quittent le village pour être dégustés dans le monde entier. Aujourd'hui les Anis de Flavigny se déclinent en sept arômes enrichis depuis 2002 d'une gamme bio de six parfums.



▲ Les graines d'anis vert proviennent du pourtour méditerranéen.



Mise en boîte

Dès l'origine c'est l'image d'un berger contant fleurette à sa dulcinée par le biais de dragées à l'anis qui a été choisie pour véhiculer de bons sentiments, dont celui du partage. L'image des tourtereaux s'inscrit dans la continuité sur des emballages qui de carton sont devenus

métalliques, notamment pour être utilisés dans les distributeurs automatiques. Les Anis de Flavigny furent d'ailleurs la première confiserie vendue dans le métro parisien, en 1940. Si les boîtes ovales métalliques perdurent, elles ont retrouvé en 2013 les longs étuis de poche en carton.