

► Il était une fois, les Anis de Flavigny (21)

Une fabrique vous est contée...



Vous connaissez très certainement les petits bonbons à l'anis de Flavigny dans leur légendaire boîte métallique, mais savez-vous le lieu de leur fabrication ?

vendue 2,50 €), quittent les murs de l'abbaye. « Les parfums citron et rose sont les plus appréciés des Asiatiques, tandis que les Américains préfèrent les Anis à la violette », explique la directrice.

Abbaye, crypte et musée

Les célèbres petites dragées anisées aux « 3 ingrédients seulement » (sucre, huile essentielle et anis) sont bien confectionnées à Flavigny-sur-Ozerain (21) mais saviez-vous qu'il est possible d'y visiter l'atelier de dragéification ? Vraisemblablement, les anis seraient nés au cœur de cette abbaye bénédictine moyenâgeuse...

Une première visite matinale guidera ses visiteurs dans l'ancre des bassines de dragéification utilisées, depuis le XVI^e siècle, par les confiseurs.

Aujourd'hui, l'équipe est composée de 27 personnes, toutes attachées à leur savoir-faire intact depuis 1591 ! « Chaque petit bonbon blanc doit laisser reposer pendant 15 jours sa couche de sucre avant d'être conditionné », raconte l'actuelle directrice, Catherine Troubat, petite-fille de Jean.

Chaque année, plus de 220 millions « bons voyageurs » (une boîte est

Cette première visite gratuite pourra être complétée par une dégustation en boutique (jusqu'à fin novembre) des 10 variétés d'Anis que la fabrique propose (anis, cassis, citron, fleur d'oranger, gingembre, mandarine, menthe, réglisse rose et violette). À noter que ces petites boîtes d'Anis de Flavigny sont également, disponibles au musée à deux pas.

Et ce village bourguignon « aux 500 riverains » ne limite pas sa renommée à la fabrication des Anis de Flavigny, il a été élu cette année l'un des préférés des Français.



Photo Fuglane

À l'intérieur de l'Abbaye bénédictine dans laquelle elles sont fabriquées, les confiseries doivent reposer 15 jours, enduites de sucre de betterave pour que le glaçage soit optimal.



Photo C. Jackymak

« Si nous ne pouvons pas, actuellement, accueillir de personnes à mobilité réduite, nous disposons toutefois, à l'intérieur du magasin un écran permettant la projection d'un petit film du quotidien de nos ouvriers », détaille Vanessa Labaume, chargée des circuits de visite aux Anis de Flavigny. Or cet espace est de plain-pied...

Lorsque l'extension de la fabrique sera réalisée, comme l'espère la PME qui

envisage rassembler les ateliers de fabrication et de conditionnement, les Anis de Flavigny n'auront véritablement plus de secrets pour personne, car l'accès ne sera plus limité !

En attendant, les chanceux auront le loisir, dans l'après-midi, de se faire guider à l'intérieur de la Crypte carolingienne (VIII^e siècle). « 5 stationnements pour autocar sont réservés aux groupes », explique Vanessa Labaume. La foire de Saint-Simon, le week-end des 26 et 27 octobre 2013, peut être une opportunité supplémentaire pour aller découvrir ce village de Côte-d'Or résolument ancré dans le patrimoine français.

Infos et réservations spéciales : 03 80 96 20 88. www.anisdeflavigny.com.

Delphine LAURE