

RHÔNE-ALPES



1. Depuis toujours, l'illustration sur les Anis de Flavigny représente deux bergers amoureux qui échangent des bonbons. 2. Une graine d'anis, du sucre et un arôme d'absolu : une recette simple et résistante. 3. Avant la petite boîte ovale, le premier emballage des bonbons à l'anis était un étui en liège, persisté encore aujourd'hui. 4. Dans l'enceinte de la fabrique, la boutique ouverte toute l'année ne déçoit pas.



UNE MARQUE DANS SA RÉGION

AMOUR, DÉLICES ET ANIS

TEXTE MARTINE GAYOT, PHOTOS CLÉLILDE COQUEL

Depuis des siècles, les Anis de Flavigny font la gloire d'un village médiéval perché au cœur de la Bourgogne. Une histoire au doux parfum de gourmandise.

Qui ne connaît pas ces légendaires petites boîtes ovales illustrées de bergers amoureux assis près d'une fontaine ? Elles sont remplies de bonbons blancs et ronds qui font les délices de la plaine du Bresse au Japon, de la Suisse à l'Australie, et cela ne date pas d'hier. Madame de Sévigné, la comtesse de Ségur et Louis XIV lui-même raffolaient déjà de ces douceurs à l'anis, mais leur héritage est plus ancienne encore. Quand César affronte Vercingétorix à Alesia en 52 avant J.-C., il établit son quartier général sur une colline bourguignonne face aux Gaulois. Dans sa pharmacie de campagne, il y a des grains d'anis pour soigner ses troupes. Après sa victoire, il donne cette colline à Flavinius, qui y établit sa villa et la donne de grains d'anis qu'il rapporte de Syrie. Plus tard, l'éminence plaît encore au chef burgonde Widrad qui fonde en 719 un abbaye bénédictine où soixante moines chantent les louanges éternelles tout en fabricant des petites dragées, y plaçant au cœur une graine d'anis au lieu de l'amande traditionnelle. Le bonbon de Flavigny est né. Aujourd'hui, il est toujours fabriqué selon la

même recette et dans l'enceinte de l'abbaye. Après les moines, huit familles du village se partagent la fabrication du bonbon jusqu'à ce qu'un pharmacien rachète le tour et reconstitue les lieux d'origine. Arrive alors la famille Troubat, Jean, en 1923, développe l'affaire et distribue le bonbon dans le métro parisien. En 1965, son fils Nicolas reprend le flambeau et introduit le bonbon sur les axes d'autoroute. En 1999, sa fille Catherine lui succède, donne au bonbon de nouveaux parfums : rose, gingembre, citron... mais le cœur d'anis, la boîte ovale et les amoureux « so lovely so benchy » sont toujours bien présents, et dans l'air du temps. Le succès de cette marque française ne se dément pas : 220 millions de bonbons vendus chaque année ! Une boutique, dans l'enceinte de la fabrique, propose la gamme qui ne cesse de s'agrandir. Et c'est avec deux bonbons sous la langue – la pâte est de rigueur – que l'on part ornaie à la découverte du pittoresque village qui regorge de maisons à tourelles et à encorbellement, de gargouilles, de tours de guet, de fenêtres à meneaux et de jardins en terrasse. ■

LES ANIS DE FLAVIGNY, RUE DE L'ABBAYE, 21150 FLAVIGNY-SUR-OZERAIN TEL. 03.80.96.2801 ET WWW.ANIS-FLAVIGNY.COM