

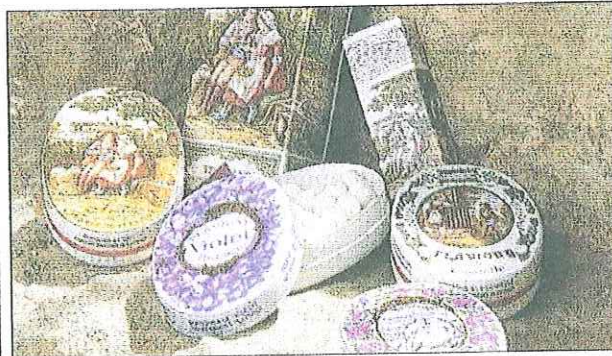
LE BIEN PUBLIC

Jeudi 2

juillet 2009

UN JOUR  
UN PRODUIT...

## Flavigny, les bonbons à l'anis



Des bonbons connus mondialement. Photo archives LBP

Une graine d'anis, du sucre et un arôme naturel. Il n'en faut pas plus pour créer le bonbon de Flavigny. Ce sont des moines bénédictins qui, lors de la fondation en 719 de l'abbaye de Flavigny-sur-Ozerain – « l'un des plus beaux villages de France » – se lancèrent dans la fabrication de ce bonbon en utilisant l'anis rapporté par le voyageur romain Flavius.

Après la Révolution française, huit confiseurs fabriquaient cette friandise à Flavigny selon la recette originelle. Aujourd'hui, une seule fabrique perpétue artisanalement, au sein de l'abbaye, la fabrication des Anis de Flavigny® : la maison Troubat. Un établissement où l'on peut découvrir la fabrication des dragées.

Les bonbons se déclinent en dix arômes naturels différents : l'anis, le cassis, le citron, la fleur d'oranger, le gingembre, la mandarine, la menthe, la réglisse, la rose et la violette. Sur la boîte, un berger offre à une bergère des anis, signe distinctif de la marque. La Côte-d'Or a également ses friandises...

C. B.

Internet : [www.anis-flavigny.com](http://www.anis-flavigny.com).