les Anis de Flavigny®

un bien bon bonbon

Bien avant 1591

PLUS DE 400 ANS D'HISTOIRE

Les Plus Beaux Villages de France®

MONUMENT HISTORIQUE

THE EXCELLENCE OF FRENCH SAVOIR-FAIRE · ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

SITE REMARQUABLE DU GOUT

Fabriqué en France

SAVOIR-FAIRE 100 % CÔTE-D'OR LE DÉPARTEMENT

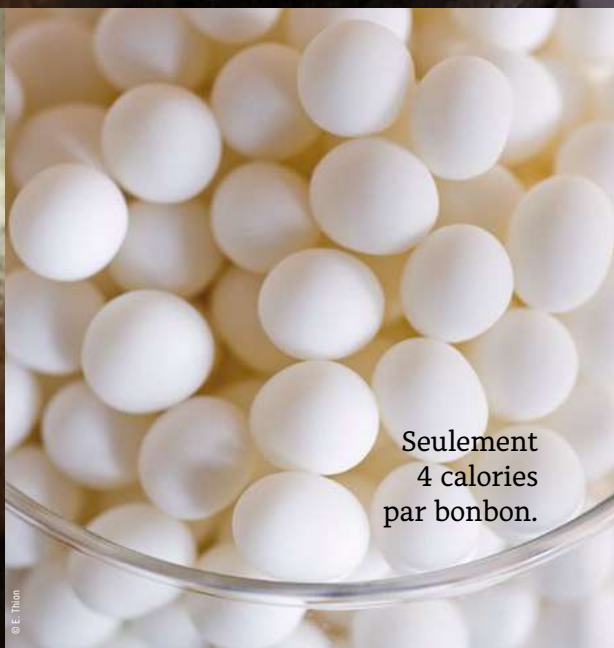
INGRÉDIENTS D'ORIGINE NATURELLE & VÉGÉTALE

VEGAN

Un Anis de Flavigny® doit être légèrement ovoïde, de couleur uniforme, lisse jusqu'à la petite graine, délicatement parfumé… et toujours bon !

© C. Jachymiak

© S. Borda



Seulement 4 calories par bonbon.

© E. Thion

LES ANIS DE FLAVIGNY®, UN BONBON **SINGULIER**

3 ou 4 ingrédients tout simplement sont nécessaires à la fabrication des Anis : une graine d'anis vert, du sucre de betterave (ou de canne pour la gamme biologique), un arôme naturel et parfois, selon les parfums, un extrait de plante en plus.

Fidèle à la même recette depuis bien avant 1591, chaque graine d'anis vert est enrobée de sirop de sucre délicatement aromatisé dans de grandes bassines en cuivre jusqu'à obtenir une petite perle douce et blanche d'environ 1 gramme, notre Anis de Flavigny® ! Patience et minutie dans notre tour de main sont de rigueur, car encore aujourd'hui, il faut 15 jours pour fabriquer un Anis. Voilà pourquoi notre bonbon fond doucement et reste bien lisse en bouche lorsqu'on le déguste.

Fabriqué en France

- **Plus de 95 % de nos ingrédients proviennent de France*.**
- **100 % de la fabrication est en France.**
- **100 % de l'équipe de la Fabrique est en France.**
- **Les emballages sont produits en France.**

* Pour la gamme bio, le sucre de canne, certifié par l'organisme Ecocert, provient du Brésil. Les normes du bio sont un réel engagement au bénéfice de l'environnement puisqu'elles excluent tout produit de synthèse, pesticides, fertilisants artificiels, antibiotiques... Conscients de la consommation carbone induite, nous réalisons actuellement des essais à partir de sucre de betterave certifié bio et d'origine France, mais nous ne sommes pas encore satisfaits du résultat gustatif.

INGRÉDIENTS D'ORIGINE NATURELLE & VÉGÉTALE

VEGAN

Les matières premières sont garanties sans présence d'insecticides, fongicides, herbicides, ni métaux lourds.

Composés d'ingrédients d'origine végétale et naturelle, nos Anis sont appropriés à un régime vegan.

1 - L'anis vert "Pimpinella Anisum"
2 - Un champ de canne à sucre
3 - Betterave sucrière française
4 - Badiane (l'arôme naturel des Anis de Flavigny® à l'anis)

1

2

3

© Cédus

4

Les Anis de Flavigny®, c'est l'histoire remarquable d'hommes et de femmes qui ont contribué, de génération en génération, à la vie de la Fabrique.

UNE FABRIQUE QUI FOURMILLE DE **SAVOIR-FAIRE**

Entreprise du Patrimoine Vivant

Les Anis de Flavigny® ont reçu en avril 2017 le label "Entreprise du Patrimoine Vivant". Une belle reconnaissance pour toute l'équipe qui met un point d'honneur à transmettre aux générations futures ce savoir-faire rare, ainsi que les techniques et les outils qui y sont associés (comme les fameuses bassines en cuivre). La dragéification autour d'une graine d'anis est si singulière qu'elle ne s'apprend qu'au cœur de la Fabrique et il faut trois années pour acquérir la maîtrise de ce savoir-faire issu d'une longue tradition ancrée sur son territoire.

Un patrimoine immatériel qui se conjugue à la remarquable histoire du lieu et à son architecture, la Fabrique se trouvant toujours au sein de l'ancienne abbaye Saint-Pierre, fondée en 719. Notre petite entreprise familiale et artisanale, qui a pris le relais des moines partis quelques années après la Révolution française, est présente aujourd'hui à l'échelle de la France et à l'international.

Les couches successives de sirop vont enrober le cœur du bonbon et l'épaissir jusqu'à 500 fois sa taille.

DEPUIS 1591, UNE DES PLUS ANCIENNES MARQUES DE FRANCE

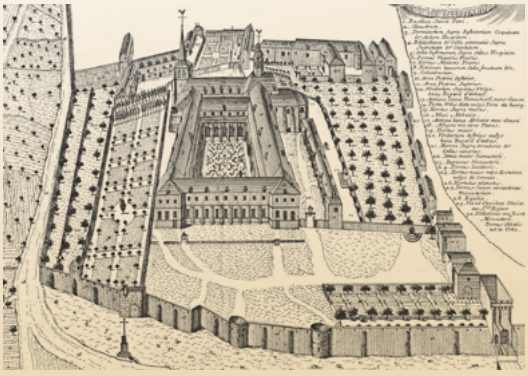
Les Anis de Flavigny® sont fabriqués depuis plus de 400 ans dans le village de Flavigny, toujours au coeur de l'ancienne abbaye bénédictine.

En 52 av. J.-C., l'anis fait ses premiers pas à Flavigny lors de la guerre des Gaules où César établit son camp sur une colline (qui deviendra Flavigny) pour faire face à Vercingétorix. Les légionnaires romains consommaient la graine d'anis vert afin de lutter contre la dysenterie, une infection du tube digestif.

En 719, Widerard fonde l'abbaye bénédictine à Flavigny. Tout comme les romains l'avaient fait avant eux, les moines de Flavigny utilisèrent la graine d'anis pour faciliter leur digestion. Et pour conserver la graine d'anis, les moines enrobèrent la graine de sucre pour devenir au fil du temps les Anis de Flavigny®. On ignore encore aujourd'hui la date de création des Anis, cependant, aurait été retrouvée dans les archives de Semur-en-Auxois que **les Anis de Flavigny® existaient déjà en 1591** et étaient distribués aux hôtes de passage.

RUBAN BLEU INTERSUC

À ce titre, Les Anis de Flavigny® reçoivent en 1988 le Ruban Bleu Intersuc pour le record de longévité de la marque. Le bonbon porte donc ce nom depuis leur création, c'est-à-dire bien avant 1591.



Gravure présentant l'abbaye Saint-Pierre à la fin du XVIIe siècle.

L'anis fait partie des "épices de chambre". Durant le Moyen-Âge, les banquets se terminent par le boutehors : quand le repas est fini, la table est levée et on passe dans une autre pièce où sont servis du vin, des épices et des fruits enrobés de sucre. Ce met, appelé "épices de chambre", est confectionné par les apothicaires ou des communautés religieuses. Ainsi, les Anis® sont élaborés par les moines de l'abbaye Saint-Pierre de Flavigny.

À la Révolution française, les bénédictins quittent l'abbaye. Différentes familles prennent alors successivement le relais de la fabrication. Il est ainsi certifié que huit fabricants d'Anis sont présents dans le village en 1814. Ces petites fabriques de bonbons portent les noms poétiques comme "Au Galant Berger", "À la Source des Douceurs", "À la Belle Marraine", ou encore "À la Fontaine de la Recluse"... Puis l'un d'eux rachète peu à peu ses concurrents : Jacques Edmond Galimard et ses fils sont alors à la tête de l'unique fabrique installée au sein des bâtiments de l'ancienne abbaye. Le nom de Troubat apparaît dans l'histoire des Anis de Flavigny® quand Jean acquiert la fabrique en 1923. Aujourd'hui, Catherine représente la troisième génération de Troubat dirigeant l'entreprise.

Le saviez-vous ? Le Duc de Saint Simon rapporte que Louis XIV (1638-1715) aimait sucer des bonbons à "l'anisse" qu'il conservait dans un drageoir de poche rond, assez plat et d'une matière recherchée. Saint Simon est un témoin essentiel de la fin du règne de Louis XIV et de la Régence.

Extrait du *Dictionnaire de la Confiserie* d'Annie Perrier-Robert.

Troubat : trois générations de fabricants d'anis

1923

Jean Troubat rachète l'abbaye et la fabrique d'Anis à la famille Galimard. Son esprit créatif et innovant fait connaître les Anis de Flavigny® au plus grand nombre de français, notamment en installant les Anis® dans les distributeurs automatiques des gares, des métros et des fêtes foraines. Il exportera également ses bonbons au-delà des frontières : Europe, États-Unis, Canada et Algérie. Puis, Jean décidera de mettre les Anis® dans des boîtes ovales métalliques délicatement illustrées. Ces boîtes, qui seront conservées et même collectionnées, ne se démoderont jamais. Les Anis®, c'est un goût unique, une histoire et de belles boîtes !

1965

Nicolas Troubat reprend le flambeau en 1965 aux côtés de son père. Les deux hommes se complètent : Jean le créatif et Nicolas le passionné de mécanique. Après treize années de collaboration, Nicolas prend seul les rênes de l'entreprise. Il fait construire un nouvel atelier de dragéification dans l'abbaye, faisant ainsi passer la production annuelle de 80 à 250 tonnes d'Anis. Nicolas implante notre bonbon anisé dans les stations-services des autoroutes. Deux signes de reconnaissance de la profession lui sont décernés : le prix "Ruban Bleu" par le salon professionnel Intersuc en 1982 pour le record de longévité des Anis de Flavigny® et le classement de la Fabrique comme "Site Remarquable du Goût" en 1992.

1990

Après 9 ans de collaboration avec son père en tant "qu'apprentie patronne", **Catherine Troubat** lui succède en 1999. Elle continue de perpétuer la tradition des Anis de Flavigny® et poursuit le développement commercial de l'entreprise qui passe de 16 à 30 personnes. Catherine implante la vente des Anis dans les jardineries et les duty-free des aéroports, lance une gamme certifiée biologique et fait passer la fabrique aux 35 heures. Elle rafraîchit les illustrations des boîtes ovales, donnant ainsi une nouvelle dimension à l'idylle des bergers de la fontaine de la Recluse. Elle restaure petit à petit l'abbaye, développe le tourisme et continue, comme les générations qui l'ont précédée, à faire connaître et aimer les Anis de Flavigny®, le village et son abbaye, en France et tout autour du monde. En moyenne, ce sont aujourd'hui 220 tonnes de bonbons qui quittent la Fabrique d'Anis chaque année.

À chaque époque son moyen de transport... Dans les années 30, les Anis® sont distribués dans les gares et les métros de France. Dans les années 80, les Anis® sont présents dans les stations-services des autoroutes de France. Et dès les années 2000, on les trouve dans certains aéroports et dans plus de 40 pays !

Les légendaires boîtes ovales nous racontent la belle histoire d'amour d'un berger et d'une bergère à Flavigny. Une romance intemporelle !

LE BERGER ET SA BERGÈRE, **ICÔNES** DES ANIS DE FLAVIGNY®

Au début du XIXe siècle, chaque fabricant a sa propre illustration sur sa boîte d'Anis. Le plus souvent, il s'agit d'un couple d'amoureux : un berger et une bergère incarnant l'amour innocent. L'image a bien sûr évolué au fil des ans, tantôt de famille noble, bourgeoise, puis plus simplement en berger et en bergère, les amoureux se rapprochent petit à petit. Il en va de même pour le château en arrière-plan qui se transforme en église, puis devient un village. À la fin du XXe siècle, l'image ne changera quasiment plus, tout est réuni pour représenter les Anis® : le berger offrant des bonbons à sa bergère pour se déclarer, une fontaine, un tilleul, un mouton, une cruche, un bâton et le village en arrière-plan. L'Illustration est aujourd'hui aussi célèbre que le bonbon.

Toutes les gravures et illustrations, issues des archives de l'Abbaye, ont été dessinées à l'initiative des fabricants successifs d'Anis de Flavigny®.

Qui ne se souvient pas des belles parties de marelle avec une boîte ovale d'Anis en guise de caillou, ou d'avoir acheté sa petite boîte, les yeux pétillants, au stand de la fête foraine ou au distributeur de la gare. Qui n'a pas le souvenir de sucer les Anis® en trépignant d'impatience, de le croquer et de tomber sur la petite graine d'anis vert qui amuse le palais ? Et qui n'a pas découvert les Anis® grâce à ses parents et ses grands-parents ? Car les Anis®, ce sont **les bonbons de l'enfance, ceux qui se partagent de génération en génération.**

Nos bonbons s'appellent tous Anis mais n'ont pas tous le goût de l'anis : nous proposons une gamme de 13 parfums différents afin de satisfaire chaque palais !

400 ANS ET TOUJOURS **AU GOÛT DU JOUR**

POUR TOUS LES GOÛTS, Y COMPRIS LE VÔTRE !

Les bonbons ont le pouvoir de faire pétiller les yeux des enfants, de consoler les chagrins et d'accompagner les plus belles fêtes d'anniversaires. Les bonbons, il en existe de toutes sortes, de toutes couleurs, qui piquent, qui se croquent, qui se sucent… Parmi ceux qui plaisent au plus grand nombre, il y a les Anis de Flavigny®, avec leur texture douce en bouche, une saveur délicate et fraîche, un large choix de parfums et élaborés à partir d'ingrédients simples et d'origine naturelle. Le bien bon bonbon est toujours autant aimé car il est tout simplement bon !

Les Anis® sont présents dans les confiseries, les épiceries fines, les jardineries, les magasins bio, les tabac-presse, les gares, les stations-services des autoroutes, les duty-free des aéroports, dans le rayon gourmand des grands magasins et dans certains parcs d'attractions, grands châteaux et monuments de France, hôtels et pharmacies. Et, bien sûr, sur notre site internet.

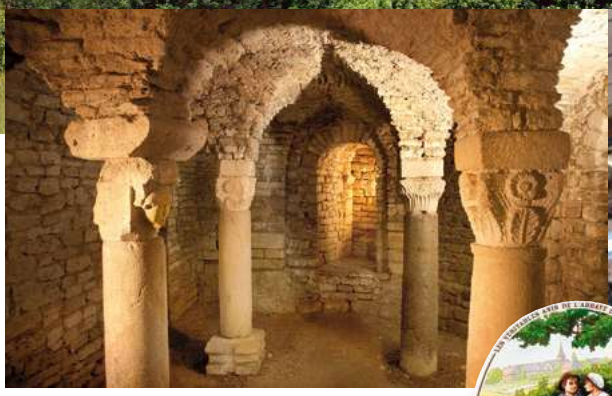
À l'export, les Anis sont vendus dans plus de 40 pays, dont les États-Unis, le Canada, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, les Émirats Arabes Unis, le Chili, le Japon, la Corée, la Chine, l'Allemagne, les Pays-Bas, la Belgique, la Suisse, le Royaume-Uni, la Suède, la Mexique, l'Italie et quelques pays d'Afrique.

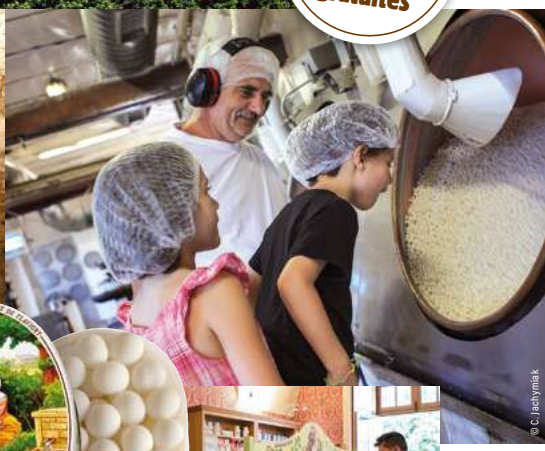
Le saviez-vous ? Les pays latins et les Canadiens sont des inconditionnels des Anis à l'anis tandis que les asiatiques préfèrent les Anis® au citron ou à la rose. Les Américains, quant à eux, sont fans de la violette.

Madeleine de Proust pour les adultes,
bonbon gourmand pour les enfants !

© C. Jachymiak

Visites et dégustation d'Anis **gratuites**





© C. Jachymiak

© C. Jachymiak

Plus de **100 000 visiteurs** par an

La Fabrique des Anis de Flavigny® est ouverte à la visite. Venez découvrir l'atelier de fabrication, le Musée des Anis et ses anciens ateliers, la crypte carolingienne... Plus de 4 siècles de gourmandise font des Anis une des plus anciennes marques de France. Consultez nos horaires en détail sur **www.anisdeflavigny.com**

ABBAYE de FLAVIGNY®

LA FABRIQUE d'ANIS

4, rue de l'Abbaye
21150 Flavigny-sur-Ozerain
Tél. +33 (0)3 80 96 20 88
www.anisdeflavigny.com
contact@anisdeflavigny.com

les Anis de Flavigny®
un bien bon bonbon

Fuglane - 2024 / Photos : © DR - Anis de l'Abbaye de Flavigny, sauf mentions contraires / Photo couverture : © J.-L. Petit