Anis de Flavigny



****

**Cet article**[**ne cite pas suffisamment ses sources**](https://fr.wikipedia.org/wiki/Wikip%C3%A9dia%3ACitez_vos_sources) (janvier 2016).

Si vous disposez d'ouvrages ou d'articles de référence ou si vous connaissez des sites web de qualité traitant du thème abordé ici, merci de compléter l'article en donnant les **références utiles à sa**[**vérifiabilité**](https://fr.wikipedia.org/wiki/Wikip%C3%A9dia%3AV%C3%A9rifiabilit%C3%A9) et en les liant à la section « [Notes et références](https://fr.wikipedia.org/wiki/Aide%3APr%C3%A9sentez_vos_sources) » ([modifier l'article](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Anis_de_Flavigny&veaction=edit), [comment ajouter mes sources ?](https://fr.wikipedia.org/wiki/Aide%3AIns%C3%A9rer_une_r%C3%A9f%C3%A9rence_%28%C3%89diteur_visuel%29)).



De la graine à l'anis

**Les Anis de Flavigny** sont des [friandises](https://fr.wiktionary.org/wiki/friandise) élaborées à [Flavigny-sur-Ozerain](https://fr.wikipedia.org/wiki/Flavigny-sur-Ozerain) en [Bourgogne](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bourgogne). Chaque bonbon est fait d'une graine d'[anis vert](https://fr.wikipedia.org/wiki/Anis_vert) enrobée de sirop de sucre aromatisé : anis, violette, rose, menthe, réglisse, oranger…

Ce sont des moines [bénédictins](https://fr.wikipedia.org/wiki/B%C3%A9n%C3%A9dictin) qui, lors de la fondation de [l'abbaye de Flavigny](https://fr.wikipedia.org/wiki/Abbaye_de_Flavigny_%28ancienne%29) en [719](https://fr.wikipedia.org/wiki/719), se lancèrent dans la fabrication de ce bonbon en utilisant l'anis rapporté au début de notre ère par le voyageur romain Flavius.

Après la [Révolution française](https://fr.wikipedia.org/wiki/R%C3%A9volution_fran%C3%A7aise), à Flavigny, ce sont huit [confiseurs](https://fr.wikipedia.org/wiki/Confiseur) qui se lanceront dans la fabrication de cette friandise 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.

**Sommaire**

  [[masquer](https://fr.wikipedia.org/wiki/Anis_de_Flavigny)]

* [1Ingrédients](https://fr.wikipedia.org/wiki/Anis_de_Flavigny#Ingr.C3.A9dients)
* [2Méthode de fabrication](https://fr.wikipedia.org/wiki/Anis_de_Flavigny#M.C3.A9thode_de_fabrication)
* [3Histoire et diffusion](https://fr.wikipedia.org/wiki/Anis_de_Flavigny#Histoire_et_diffusion)
* [4Galerie](https://fr.wikipedia.org/wiki/Anis_de_Flavigny#Galerie)
* [5Références](https://fr.wikipedia.org/wiki/Anis_de_Flavigny#R.C3.A9f.C3.A9rences)
* [6Annexes](https://fr.wikipedia.org/wiki/Anis_de_Flavigny#Annexes)
	+ [6.1Articles connexes](https://fr.wikipedia.org/wiki/Anis_de_Flavigny#Articles_connexes)
	+ [6.2Liens externes](https://fr.wikipedia.org/wiki/Anis_de_Flavigny#Liens_externes)

Ingrédients[[modifier](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Anis_de_Flavigny&veaction=edit&vesection=1) | [modifier le code](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Anis_de_Flavigny&action=edit&section=1)]

Du sucre, une graine d'anis vert et un arôme naturel. La graine d'anis est celle de [*Pimpinella anisum*](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pimpinella_anisum), une espèce probablement originaire d'Asie, répandue par la culture dans tous les pays tempérés. Le sucre est de betterave s'il est blanc, de canne et certifié biologique s'il est roux. Les arômes sont des huiles essentielles et des arômes naturels extraits à la vapeur d'eau.

Méthode de fabrication[[modifier](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Anis_de_Flavigny&veaction=edit&vesection=2) | [modifier le code](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Anis_de_Flavigny&action=edit&section=2)]

C'est une [dragéification](https://fr.wikipedia.org/wiki/Drag%C3%A9e) : la graine d'anis est recouverte de fines couches successives de sirop de sucre. Il faut quinze jours au dragéiste pour faire d'une petite graine de deux milligrammes un bonbon d'un gramme. Depuis 1591, les dragéistes qui se sont succédé sont restés fidèles à la recette.

Histoire et diffusion[[modifier](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Anis_de_Flavigny&veaction=edit&vesection=3) | [modifier le code](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Anis_de_Flavigny&action=edit&section=3)]

Les Anis de Flavigny ont reçu le ruban bleu Intersuc en 1988, pour être « l'un des plus anciens bonbons de France ». [Louis XIV](https://fr.wikipedia.org/wiki/Louis_XIV) avait, dit-on, toujours une boite d'Anis dans sa poche. Ils ont été les premiers bonbons à être proposés dans les distributeurs automatiques des gares et du métro dans les [années 1930](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ann%C3%A9es_1930).

En 2014, les Anis de Flavigny sont vendus un peu partout dans le monde et sont toujours fabriqués par l'entreprise artisanale et familiale Troubat.

Les Anis de l'abbaye de Flavigny ont également reçu la distinction de « [Site remarquable du goût](https://fr.wikipedia.org/wiki/Site_remarquable_du_go%C3%BBt) » des ministères de l'Agriculture, de l'Environnement, de la Culture et du Tourisme en 1992, pour leurs qualités d'« ambassadeur de la gastronomie française un peu partout dans le monde, parce que le bonbon est toujours fabriqué dans son lieu d'origine, parce que celui-ci est ouvert à la visite et est remarquable ».

Variétés : toute une déclinaison d'arômes naturels existe. Il en existe à l'anis, à la violette, à la menthe, à la réglisse, au citron, à la rose, à la fleur d'oranger, au cassis, au gingembre, à la mandarine. Et, quel que soit leur goût, on les appelle toujours les Anis.