**UNE SPÉCIALITÉ UNIQUE AU MONDE : LE BONBON À L'ANIS**  
(connu sous le nom : les anis de l'abbaye ou les anis de Flavigny)

**"A la Fontaine de Recluse"** image bien connue.  
*(au fond l'Abbaye sur la gauche*. *cheminée de l'usine, elle fume)*

**FLAVIGNY ET L'ANIS... UNE TRADITION.**

**D**ès l'arrivée, accueilli par l'odeur de l'anis venue caresser les narines, vous serez tenté de percer le secret de la fabrication des bonbons à l'anis. Énigme que celle de l'origine de ce bien bon bonbon. Certains prétendent qu'il est arrivé ici avec les légions de César, venues faire le siège d'Alésia, au sommet de la colline voisine : Alise Sainte Reine (l'oppidum d'Alésia). C'est sur la "montagne" de Flavigny que Jules César établit deux camps ainsi que son quartier général comprenant l'infirmerie de campagne.

**L**a graine d'anis est déjà connue et utilisée pour ses vertus. Pline le Naturaliste dans son livre XX dit: "l'anis vert se trouve aux nombres des quelques plantes louées par Pythagore; il se prend dans du vin contre les piqûres de scorpions, cru ou bouilli. Frais ou sec, il est recherché dans tous les assaisonnements, dans toutes les sauces. On en saupoudre la croûte du pain, on le met aussi dans les chausse à filtrer le vin, avec des amandes amères, il lui donne de l'agrément. Il rend l'haleine plus douce et ôte les mauvaises odeurs de la bouche... Il rend le visage plus jeune. Mis sous l'oreiller de façon à le respirer en dormant,il chasse les mauvais songes. Il donne de l'appétit. Il est excellent carminatif, aussi remédie-t-il aux gonflements d'estomac. Il arrête le hoquet, et les feuilles bouillies font passer les indigestions. Il est diurétique, calme la soif, il est aphrodisiaque avec le vin et il provoque une douce sueur..."

**U**ne autre thèse prétend que la rencontre du sucre et l'anis se serait faite sur la fin du premier millénaire. En 878, la nouvelle abbatiale, construite sur le site de l'église primitive, est consacrée par le pape Jean VIII. À cette occasion les "moines bénédictins lui offre huit livres d'anis", selon la tradition. Tout cela repose sur la tradition orale, les manuscrits attestant de certains faits sont aujourd'hui malheureusement disparus.

**T**oujours élaboré dans l'ancienne Abbaye, ce petit bonbon cache dans le secret de son coeur une graine d'anis. Déjà en 1591, Semur ville voisine accueille ses hôtes en leurs offrant des Anis de Flavigny. À la révolution française, les cinq moines qui restaient, quittent l'Abbaye. Les villageois s'y installent. Au 19ème siècle, plusieurs petites fabriques d'Anis travaillent dans le village et dans l'Abbaye. Peu à peu, par absorption successive, il ne reste plus qu'une seule fabrique installée à l'Abbaye, dirigée alors par les familles Mongenet, puis Galimard, et Troubat depuis 1923. Chaque année 250 tonnes d'Anis de l'Abbaye de Flavigny, franchissent les portes pour partir courir le monde aux États Unis, au Canada, au Chili, au Brésil, au Japon..., et en Europe.

L'anis de l'abbaye de Flavigny perpétue la fabrication de ce célèbre bonbon, agrémenté d'une multitude d'arômes et parfums. On peut visiter l'usine, sa mini-exposition, ainsi que les cryptes carolingiennes, vestiges de l'ancienne abbaye St Pierre.

**L'ANIS DE FLAVIGNY.**

**D**ès le VIIIè siècle, le site est le siège d'une abbaye bénédictine, Saint Pierre de Flavigny, dont il ne subsiste aujourd'hui que la crypte Sainte Reine, crypte carolingienne. Il est déjà fait mention de l'anis de Flavigny, plante alors largement cultivée dans le pays.

**E**n 1650, les ursulines de Langres s'installent à Flavigny et fabriquent des dragées anisées. L'activité est de peu d'importance.  
Il faut attendre la révolution pour que l'anis de Flavigny prenne son essor. De nombreux confiseurs prennent le relais et fabriquent la petite friandise.

**1**923, il ne reste qu'une seule usine, la famille Troubat, toujours propriétaire, poursuit la fabrication.  
  
**P**our fabriquer un anis de Flavigny, il faut enrober la graine d'anis vert de couches successive de sucre aromatisé. Cela se fait dans de grandes turbines. Autrefois, il fallait jusqu'à six mois pour faire une dragée. L'évolution de la technologie a permis de ramener ce temps à deux semaines environ.

**L**a graine tourne dans une sorte de petite bétonnière, où elle est lentement arrosée de sucre aromatisé. Ensuite, les anis terminés sont méticuleusement triés : toute différence d'épaisseur de sucre ou de coloration sont écartées impitoyablement. "QUALITÉ" maître mot de l'Abbaye.

**A**ux côtés de l'anis classique, des arômes diversifiés; c'est ainsi que l'on trouve aujourd'hui plusieurs parfums : violette, menthe, réglisse, rose, fleur d'oranger, jasmin, cannelle, vanille, café, framboise, orange, mandarine ou citron.

**L**es boîtes rondes ou ovales, et les étuis en carton rectangulaires sont célèbres dans le monde entier. Sur les dix décors existants, le plus connu est celui dit " la fontaine de la recluse ". Il représente un berger et une bergère, assis près d'une fontaine (sur le chemin du Vx Lavoir), l'abbaye au fond.

**VISITE ET DEGUSTATION**  
  
\* **V**isite de la crypte du lundi au vendredi de 8 h30 à 11h 30 et de 14 h à 17 h. Pour les visites guidées le week-end et en groupe, appeler le : +33 (03) 80 962 088

\* **V**isite de la Fabrique d'anis du lundi au vendredi de 8h30 à 10 h. Fermeture la semaine de Noël et les trois premières semaines d'août.