

# LA VISITE DES ANIS



Abbey of Flavigny  
A VISIT TO ANIS

FLAVIGNY-SUR-OZERAIN, EN BOURGOGNE / IN BURGUNDY



© C. Jachymak

ÉDITION  
2021



ABBAYE  
de  
FLAVIGNY™



ABBAYE DE FLAVIGNY - Cloître intérieur -  
Salles d'exposition des Anis  
Plan: Abbaye, Dr. Nive, n° 6.



**Le musée des Anis,  
tout petit, tout mimi !**

**The Anis museum:  
small but sweet!**

**Nouveau  
New!**

**Les anciens ateliers :  
la Fabrique, toute une histoire !**

**The former workshops... back in time!**

**ABBAYE  
de  
FLAVIGNY™**

**LA FABRIQUE  
d'ANIS™**

**Abbey of Flavigny  
A VISIT TO ANIS**



**Visites et  
dégustation  
d'Anis  
gratuites**

**Free  
visits and  
Anis  
tasting**



**La crypte de  
l'Abbaye de Flavigny™,  
de Charlemagne... aux Anis**

**The Abbey of Flavigny's crypt,  
from Charlemagne... to Anis**







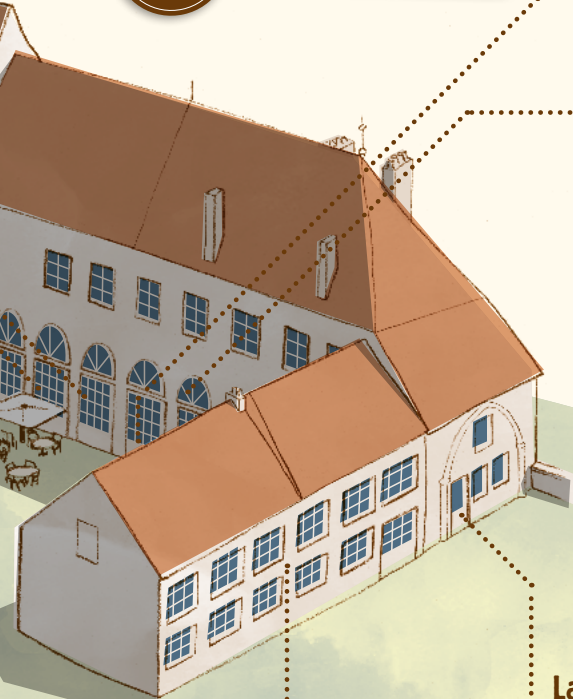
**Nouveau  
New!**

**Le laboratoire des arômes,**  
tous les goûts sont dans la nature

**Flavor laboratory,**  
there's no accounting for taste

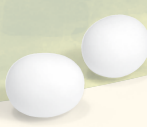
**Le café des Anis,**  
le coin des amis

**The Anis café,** friends' corner



**La boutique  
des Anis®**

**The Anis boutique**



**La fabrication actuelle,**  
les bassines d'Anis

**The Anis workshop and its basins**



Il n'y a pas de cité médiévale plus parfumée que Flavigny-sur-Ozerain ! L'odeur qui parcourt ses ruelles vous guidera jusqu'au cœur de l'ancienne abbaye bénédictine : l'unique lieu de fabrication des Anis.



You won't find a mediaeval town that smells better than Flavigny-sur-Ozerain, that's for sure! Just follow your nose and let the gentle aroma of aniseed lead you into the heart of the historic Benedictine monastery, now the only place in the world where these iconic Anis sweets are made.

## La fabrication actuelle, les bassines d'Anis

Dans l'atelier de dragéification, vos sens seront captés par la fraîcheur du parfum d'anis et sa pointe épicée, comme par le bruit envahissant des bonbons qui roulent dans les bassines en cuivre. Vous observerez les graines d'anis s'enrober délicatement de sirop et d'huiles essentielles. Un beau moment de partage avec votre guide qui connaît la Fabrique sur le bout des doigts.

## See how Anis de Flavigny™ is made today

Step into the panning workshop and let your senses take over. The fresh, spicy aniseed scent is everywhere, infusing everything around you while your ears take in the clatter of the candy as it rolls around the copper drums. Look inside and you'll see how each aniseed is delicately coated in sugar and essential oil. Your guide knows the Anis factory like the back of his hand, and will let you in on all of its secrets.



## La crypte de l'Abbaye de Flavigny™

En pénétrant dans la crypte carolingienne, le chant des moines vous rappellera qu'ici, pendant plus de 1 000 ans, ce fût un lieu de prières perpétuelles. Découvrir la chapelle Sainte-Reine ou la chapelle Notre-Dame-des-Piliers permet de comprendre l'histoire de l'abbaye telle qu'elle a commencée en 719. Vestige de l'ancienne église abbatiale, la crypte témoigne, dans un mouchoir de poche, des époques gallo-romaine, romane et gothique.



## The Abbey of Flavigny's crypt

Take a moment to listen to the monks' chants when you enter the carolingian crypt – these monks prayed here for more than 1,000 years. The chapels of Sainte-Reine and Notre-Dame-des-Piliers are testament to the abbey's history, dating all the way back to 719. They are all that's left of the former abbey church, and precious reminders of the site's gallo-roman, roman and gothic history.



## Le musée des Anis

Depuis plusieurs centaines d'années étaient précieusement conservées dans le grenier de l'abbaye d'anciennes boîtes, d'anciennes réclames, les premières bassines à dragées. Le petit musée dévoile des illustrations datant pour certaines de 1828. Toutes racontent la belle histoire d'amour du berger et de sa bergère, une romance intemporelle qui a su se perpétuer d'années en années, de boîtes en boîtes, avec de subtiles et délicates variations. Déjà sous Henri IV (1591), les Anis de Flavigny® étaient offerts aux hôtes de passage. Saviez-vous que Louis XIV avait toujours une boîte "d'anisse" dans sa poche (Mémoires de saint Simon) ?

## The Anis museum

For hundreds of years, the abbey's attic was home to an astonishing collection of antique candy boxes, vintage adverts and the very first panning basins used to make the legendary Anis de Flavigny. These are now on show at the little Anis museum, with illustrations featuring the timeless romance of the shepherd and shepherdess, some of which go back all the way to 1828. This theme has graced Flavigny candy boxes for centuries, with subtle variations on the theme developing over the sweet's history. Even as far back as 1591, under the reign of Henri IV, Anis de Flavigny™ were given as tokens to the Abbey's guests. Did you know, too, that Louis XIV was never without a box of aniseed sweets (according to the Memories of Saint Simon)?



## Les anciens ateliers

Remontez le temps en poussant les portes des anciens ateliers d'expédition et de conditionnement. En activité depuis la Révolution Française jusqu'en 2019, les salles voûtées ont gardé tout le charme des années 30 avec leur mobilier d'origine et leurs anciennes machines. Pour comprendre le savoir-faire des salariés, des vidéos de l'atelier en fonctionnement sont diffusées. Réservé longtemps au personnel de la Fabrique, découvrez le cloître intérieur avec une magnifique vue sur l'escalier d'honneur de l'abbaye. Les nouveaux ateliers sont toujours dans l'abbaye.

## The former workshops

Relive history as you explore the historic packing and shipping workshops. These vaulted spaces were in constant use from the French Revolution to 2019, and you can still see the old machinery and equipment from the 1930's. Take the time to watch a video of the teams at work and see just how they brought us the product we know today. You can even discover the inner cloisters, formerly closed to everyone but the factory workers, and enjoy a breathtaking view up the main abbey staircase. The new workshops haven't moved far, though - they're still right here in the abbey.



## Le laboratoire des arômes

Découvrez le 3<sup>e</sup> ingrédient de notre bonbon dont l'élaboration est aussi lente et minutieuse que la dragéification : les arômes naturels et les extraits de plante. En lien étroit avec les parfumeurs de Grasse, nous composons nos arômes naturels pour trouver la singularité de nos parfums.

## The flavor laboratory

Here, you can discover the third vital ingredient of our Anis: natural plant extracts and flavourings, which are just as difficult and time-consuming as the panning process itself. We work alongside perfumers in Grasse, the home of fine perfume, allowing us to select and blend our natural flavours and develop a truly unique aroma.

## La boutique des Anis™

C'est dans la jolie boutique que chacun prend le temps de découvrir tous les arômes naturels du bonbon ! Café avec petite restauration.

## The gift shop

Come down to the gift shop and discover our naturally delicious sweets! There's also a café where you can enjoy a drink and a snack.

Pendant la crise sanitaire liée à l'épidémie de Covid-19, nous ne pouvons malheureusement pas proposer la dégustation de nos bonbons.

Due to the Covid health crisis, we unfortunately cannot offer tasting of our sweets.



Les Plus  
Beaux Villages  
de France®

## Un si beau village

Venir à Flavigny, c'est découvrir l'un des plus beaux villages de France, situé au cœur des doux paysages de l'Auxois, en Bourgogne. Il est si doux de se laisser charmer par la beauté de son architecture médiévale avec ses portes fortifiées, ses ruelles étroites, ses maisons artisanales et ses demeures bourgeoises. Flavigny, c'est aussi un village animé toute l'année par ses artisans, ses commerçants, ses galeries d'art, son musée du textile, ses gîtes, chambres d'hôtes... Des fêtes au gré des saisons, sans oublier la traditionnelle Foire de la Saint-Simon, l'avant-dernier week-end d'octobre. Chaque mois de décembre, une centaine de crèches exposées au bord des fenêtres illumine le regard des petits et des grands.

Pour une **visite guidée du village**, contactez la Maison au Donataire : 03 80 96 25 34 - [maisondonataire@gmail.com](mailto:maisondonataire@gmail.com)  
Pour une visite en liberté, téléchargez la carte interactive du village sur <https://visite.flavigny21.fr>

Pour connaître les animations et les informations de la mairie, ou pour trouver une chambre d'hôtes, un gîte, un restaurant : <http://flavigny-sur-ozerein.fr>

### **Pour vous restaurer au village :**

- petite restauration au Café des Anis, 03 80 96 20 88
- Restaurant de l'Abbaye, 03 80 96 27 77
- ferme-auberge La Grange, 03 80 96 20 62
- restaurant Le Garum, 03 73 67 00 01

## A village to behold

When you come to visit, don't miss the chance to discover one of France's most beautiful villages, nestled in the heart of the Auxois countryside in Burgundy. What could be more relaxing than a gentle stroll through the exquisite mediaeval architecture, admiring the fortified gates, narrow streets, hand-built houses and elegant homes? It's more than just a backdrop, though – Flavigny is teeming with craftsmen and women, shops, art galleries, gîtes and guest houses all year long, plus a wonderful textile museum. There are festivals and fetes throughout the year too, especially the Saint Simon Fair on the second-last weekend of October. Come in December too, and see more than a hundred nativity scenes decorating windows throughout the village.

If you'd like a **guided tour of the village**, contact the Maison au Donataire : 03 80 96 25 34 - [maisondonataire@gmail.com](mailto:maisondonataire@gmail.com)  
You can also visit by yourself, using the interactive map of the village available at <https://visite.flavigny21.fr>

Find out about all of the local events, activities and town hall information, or look for a guest house, gîte or restaurant here: <http://flavigny-sur-ozerein.fr>

### **Looking for something to eat nearby?**

- Enjoy a snack at the Café des Anis: 03 80 96 20 88
- Restaurant de l'Abbaye: 03 80 96 27 77
- La Grange farm and inn: 03 80 96 20 62
- Le Garum restaurant: 03 73 67 00 01



