

<https://maisondesprovinces.fr/spip.php?article789>



L'anis de Flavigny, un bien bon bonbon

- Les Provinces - Bourgogne -



Date de mise en ligne : dimanche 5 février 2023

Tous droits réservés Maison des Provinces - Tous droits réservés

L'anis de Flavigny, un bien bon bonbon

Tout le monde connaît ces boîtes ovales remplies de petites billes sucrées... Mais comment sont-elles confectionnées ?

A la base, il y a une graine d'anis. L'anis est une plante ombellifère dont les graines, striées longitudinalement, ont une saveur chaude, piquante et une odeur remarquablement aromatique.

Les graines sont ensuite mises dans les grandes bassines et un sirop (de l'eau et du sucre) est versé sur celles-ci. Les graines roulent, peu à peu elles se couvrent de fines couches successives de sirop, un peu comme des boules de neige qui grossissent au fur et à mesure qu'elles dévalent une pente enneigée.



Cette rotation dans les bassines permet également aux bonbons de se lisser, un peu comme des galets bercés sur la plage par les vagues incessantes de la mer. Il s'agit d'un travail délicat et patient. Il faut 15 jours au dragéiste pour faire passer la petite graine d'à peine deux milligrammes au bonbon d'un gramme. Le sucre utilisé est blanc, depuis la découverte du sucre de betterave (aux alentours de l'an 1600). Avant cela, le sucre de canne était employé.

Les Anis de Flavigny ® se déclinent avec de nombreuses saveurs différentes : l'anis bien sûr, mais aussi le cassis, le citron, la fleur d'oranger, le gingembre, la mandarine, la menthe, la réglisse, la rose et la violette. La palette de parfums est présente depuis le début du 19^e siècle.

Les arômes naturels sont extraits de végétaux par distillation à la vapeur d'eau ou à l'alcool. Pour la menthe, par exemple, les feuilles sont déposées dans un alambic, puis l'eau est chauffée. La vapeur d'eau ainsi développée traverse les feuilles et se charge de l'huile essentielle de menthe. L'huile essentielle est récupérée, après le passage dans le col de cygne, lorsque le conduit traverse un bain d'eau froide.

L'anis de Flavigny, un bien bon bonbon



A déguster, sans modération !



<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article789&lang=fr> title="" />