



Journée des personnes seules à Flavigny-sur-Ozerain.

Le 20 mai de l'année 2019, en route pour Flavigny-sur-Ozerain, nous partîmes vingt-sept mais, par un prompt renfort qui ne vint pas, nous arrivâmes tout autant, des défections de derniers instants nous privant de trois unités !

Après un voyage d'une heure, traversant dans le brouillard le territoire autour de Vielmoulin, à bord de l'agréable chariote mise à notre disposition et sous la douce conduite de notre cocher, nous arrivâmes à Flavigny face à la porte du bourg. Aussitôt débarqués, sous un ciel pluvieux qui faisait son âge, et sous un léger vent tripotant qui nous décoiffait et caressait les guiboles féminines, nous fixons, notre venue en ce lieu, sur un souvenir numérique.



Telle une horde de vikings en retraite,

pour une dernière razzia, nous traversons le bourg, pillant du regard toutes les beautés de ce patrimoine.

Un quart après l'heure de-midi, nous voilà devant l'auberge. Après avoir poussé la porte, les plus frileuses vont chercher un peu de chaleur vers un bel âtre fidèle à son foyer.

Un fois maître des lieux, chacun choisit sa place autour de deux grandes tables. Le repas, très campagnard et fort gouteux est servi promptement, arrosé par l'excellent vin blanc de la région.

Au dessert, quelques bougies décorent le framboisier présenté à Isabelle. Par un chant d'anniversaire, nous fêtons son 25202^{ème} jours après sa naissance. Par galanterie nous ne dirons point son âge, pour toute indication, sachez que c'est un nombre chanté par Gainsbourg et très singulier dans l'imagerie érotique.



A 14 h, nous quittons l'auberge pour une heure de temps libre à circuler dans le village avant les visites. Nos oreilles équipées d'écouteurs et accompagnés d'une charmante guide, qui ne s'appelle pas Nathalie, nous entamons la visite de la crypte et de la fabrique d'anis : **16 h30**, quelques achats dans la boutique, de quoi soigner les carriés de nos petits-enfants. Une heure après, rassemblement, comptages de l'équipage, et retour par Saint-Seine-l'Abbaye vers nos lieux de départ, se donnant rendez-vous pour l'année prochaine, aux Forges de Buffon.



UN PEU D'HISTOIRE...

ALESIA, 52 AV JC - CESAR INSTALLE 3 CAMPS MILITAIRES SUR LA COLLINE, DONT L'HOPITAL ET L'INFIRMERIE. IL RAPPORTE AVEC LUI DES GRAINES D'ANIS VERT POUR SOIGNER LES TROUBLES DIGESTIFS DE SES TROUPES.

APRES LA VICTOIRE, IL OFFRIRA LA COLLINE A FLAVINIUS, L'UN DE SES VETERANS QUI DONNE SON NOM AU BOURG.

719 – FONDATION DE L'ABBAYE PAR WARE

812 – CHARLEMAGNE ORDONNE QUE L'ANIS SOIT CULTIVE DANS LES COUVENTS ET MONASTERES

864 – TRANSLATION DES RELIQUES DE STE REINE A L'ABBAYE DE FLAVIGNY POUR LES PROTEGER DES INVASIONS NORMANDES

XIIe SIECLE – CONSTRUCTION DE L'ENCEINTE DE LA VILLE ET DE L'EGLISE

1210-1240 – RECONSTRUCTION DE L'EGLISE ABBATIALE DANS LE STYLE GOTHIQUE

XIVe SIECLE (GUERRE DE CENT ANS) – OCCUPATION DE FLAVIGNY PAR LES ANGLAIS

1792 – LES MOINES FUIENT L'ABBAYE ET LE BATIMENT EST VENDU COMME BIEN NATIONAL. UNE PARTIE DE L'EGLISE EST DETRUITE. CERTAINES PIERRES SONT REUTILISEES A LA CONSTRUCTION DE MAISONS DU BOURG. HUIT HABITANTS CONTINUENT LA FABRICATION DES ANIS, LA PLUPART AU CŒUR DE L'ANCIENNE ABBAYE

1896 – JACQUES EDMOND GALIMARD ACHETE L'ABBAYE ET LA TOTALITE DES FABRIQUES D'ANIS

1923 – JEAN TROUBAT RACHETE L'ABBAYE ET LA FABRIQUE

1992 – SOUS LA 3^e GENERATION, LES ANIS DE FLAVIGNY SONT LABELISES « SITE REMARQUABLE DU GOUT »

Crème brûlée à l'anis de Flavigny

Ingrédients

- 10 jaunes d'œufs
- 220 g de sucre semoule
- 1 litre de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 40 g de sucre cassonade
- 80 g de graines d'anis
- 60 g d'Anis de Flavigny®



*Pour cette recette réalisée par **Natacha et Philippe Guillier** dans leur restaurant de Flavigny-sur-Ozerain : leur astuce est de saupoudrer plusieurs couches de sucre pour les brûler successivement. Personnellement je mixe les bonbons d'anis en sucre glace et n'en sers pour les couches à brûler successivement*

Préparation

Verser la **crème** dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée, puis **ajouter Les Anis** de Flavigny® et les graines d'anis. Faire **chauffer sans ébullition** jusqu'à ce que les bonbons soient fondus, puis retirer la gousse de vanille. Dans un saladier, **blanchir les jaunes et le sucre** puis **ajouter la crème** bouillante filtrée, et mélanger délicatement.





Jean-Luc Dumas

15 jours – c'est le nombre de jours nécessaires à la fabrication d'un bonbon

1,5 tonnes – c'est la production journalière

Le condensa du procédé de fabrication est rejeté à l'extérieur par les gaines de ventilation, d'où les effluves anisés qui parfume le bourg. Les principaux consommateurs sont les français, puis les allemands, les pays nordiques et les Etas Unis. Les asiatiques abhorrent le goût de l'anis.

Allumer votre four à 100° C / Therm. 3-4. Remplir des petits moules en porcelaine ou terre cuite avec la crème et **faire cuire 1 h 15**, la crème devant être juste prise. Laisser refroidir à température ambiante puis mettre dans le réfrigérateur une nuit. Juste avant de servir, allumer le grill du four au maximum, saupoudrer vos crèmes de cassonade, les faire dorer sous le grill, et déguster.

Jean-Luc Dumas