

L'Anis de Flavigny

I. A la découverte du bonbon

L'histoire raconte qu'après (1) la conquête de la Gaule (52 avant (2) Jésus-Christ), l'empereur Jules César donne à Flavien, un soldat romain, une colline (3). Ce dernier (4) construit alors (5) une ferme et on va nommer le lieu (6) Flavigny, en Bourgogne. Il a avec lui (7) des graines d'anis.

L'anis est une petite graine qui est classée comme épice (8). Elle pousse (9) dans les pays (10) très chauds: l'Espagne, l'Egypte, la Syrie par exemples. Elle possède des propriétés culinaires et thérapeutiques. D'une part (11), on mélange l'anis dans les sauces et les assaisonnements. D'autre part (12), elle participe à la digestion, elle calme la soif (13) et elle est un diurétique.

Si depuis (14) l'Antiquité, on connaissait (15) les vertus de l'anis, au Moyen-Age, on a transformé cette épice en un bonbon tout rond. En effet (16), au neuvième siècle on dit que (17) les religieux de l'abbaye de Flavigny auraient associé (18) le sucre et l'anis pour en faire un bonbon.. C'est à l'occasion de la consécration de l'abbaye que les moines auraient offert (19) les bonbons d'anis au pape Jean VIII. C'est le début d'une longue et belle aventure car (20) le bonbon de Flavigny est le plus ancien bonbon de France.

Si de nos jours (21), la fabrication du bonbon d'anis est de deux semaines, au Moyen-âge sa durée était (22) de six mois. Les ingrédients de cette friandise sont des graines d'anis verte, de l'eau, du sucre. Il est possible d'ajouter (23) d'autres parfums comme la violette, l'orange, la rose, la réglisse, la menthe etc. L'anis est placé dans une bassine en cuivre (24) qui tourne et, au fur et à mesure (25) on verse (26) le sucre. C'est un bonbon blanc, rond qui ressemble à un petit pois (27). Il pèse (28) un gramme et la production est d'environ 250 tonnes par an. Il est savouré dans le monde entier: en Europe, en Asie, en Amérique.

Le vocabulaire

*1)after 2)before 3)hill 4)this one 5)then 6) place 7)him 8)spice 9)grows 10)countries
11)on one hand 12)on the other hand 13)thirst 14)if since 15)knows 16)indeed 17)it is said 18)would have associated 19)would have given 20)because 21)if now days 22)was 23)to add 24)copper 25)continuously for a time 26)to pour 27)pea 28)weights*

II. Questions sur l'histoire du bonbon

- 1) Qui introduit l'anis verte en France? Qui était-il?
- 2) Dans quelle partie de la France est situé Flavigny?
- 3) Dans quels pays cultive-t-on l'anis?
- 4) Pour quelles raisons utilise-t-on l'anis?
- 5) Qui a l'idée d'associer l'épice au sucre? A quelle période?
- 6) Combien de temps faut-il pour fabriquer un bonbon d'anis au Moyen-Age? Et aujourd'hui?
- 7) Quels sont les ingrédients de l'anis de Flavigny?
- 8) Citez les étapes de la fabrication du bonbon.
- 9) Décrivez le bonbon.
- 10) Le bonbon de Flavigny est-il un nouveau bonbon sur le marché? justifiez.