

L'anis ce délice

Écrit par Yanick Villedieu

Mardi, 14 Octobre 2014 17:54 -



Le [nougat est un «vieux bonbon»](#) ? Il y a plus ancien.



L'anis ce délice

Écrit par Yanick Villedieu

Mardi, 14 Octobre 2014 17:54 -

Fabriqués sans doute depuis le XIII^e siècle dans une abbaye d'un village de Bourgogne, Flavigny-sur-Ozerain, surnommés sous Blanche de Castille « dragées à la reine », les Anis de Flavigny n'ont jamais changé : une graine d'anis vert enrobée de sucre, avec parfois un parfum, fleur d'oranger, gingembre, réglisse, rose ou violette.

C'est fin, frais, délicat. Presque immuable. Sauf un changement tout récent : les Anis de Flavigny sont désormais offerts en format mini, Les Petits Anis, à peine plus gros qu'un grain de riz. Une évolution plus qu'une révolution — on ne bouscule pas une aussi longue tradition.

* * *

À propos de Yanick Villedieu

Yanick Villedieu a effectué sa première incursion dans le monde du journalisme gastronomique en publiant, en 1999, un reportage sur les fromages du Québec dans le magazine L'actualité. Il anime le magazine scientifique radio

[Les Années lumière](#)

sur les ondes d'ICI Radio-Canada Première et publie régulièrement des articles sur la médecine et la science dans

L'actualité,

en plus d'y signer la chronique «Plaisirs gourmands». On peut le suivre sur Twitter :

[@yanickvilledieu](#)

.

Cet article [L'anis, ce délice](#) est apparu en premier sur [L'actualité](#).

Consultez la source sur Lactualite.com: [L'anis ce délice](#)