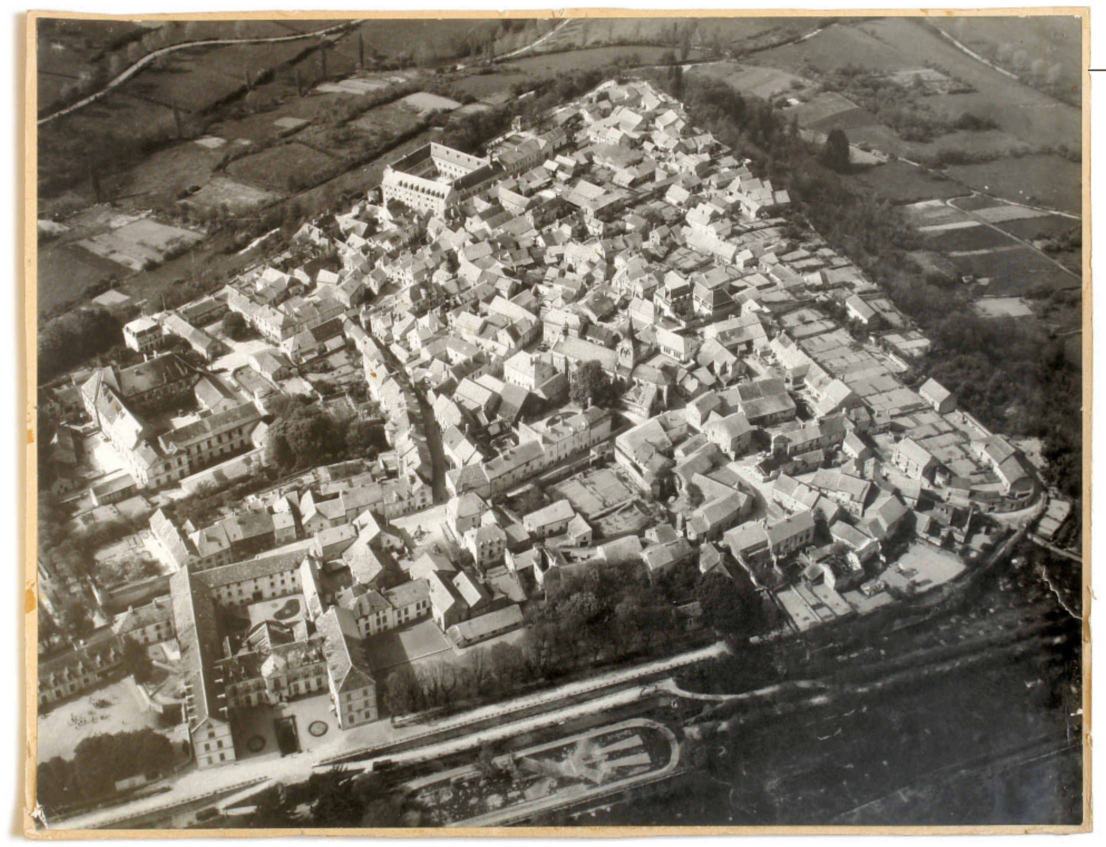
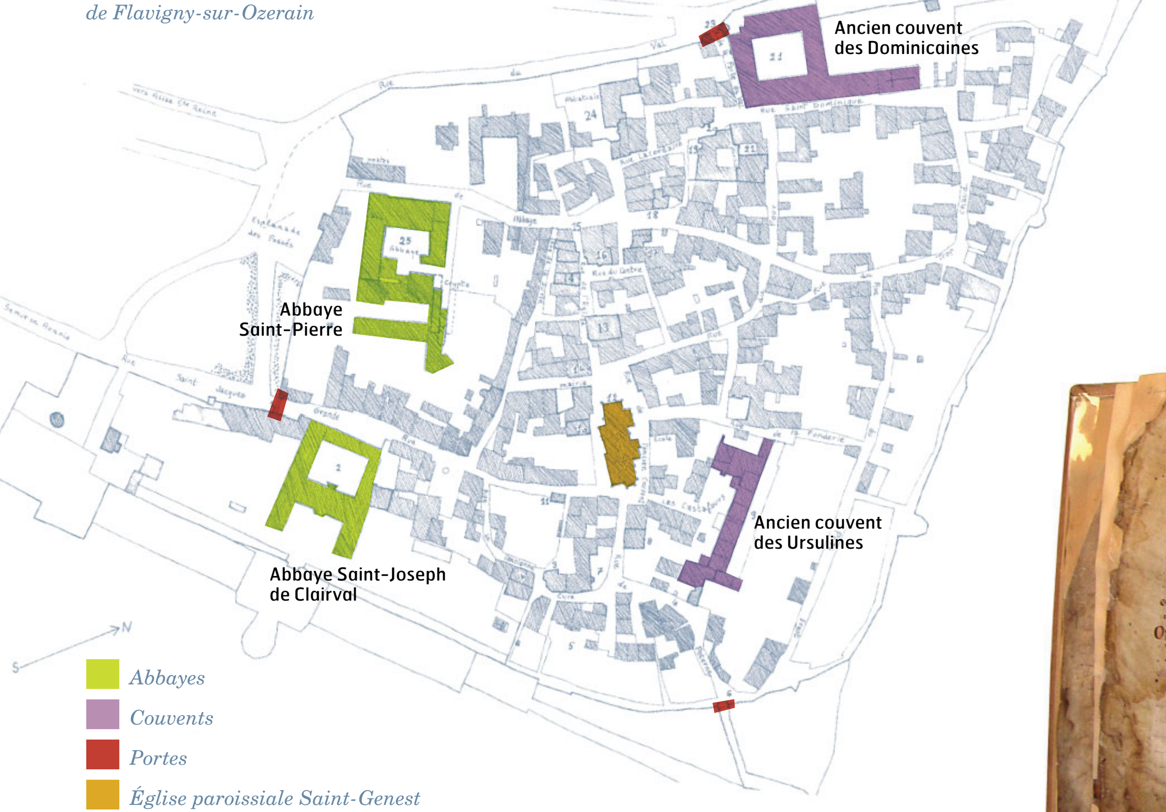
Flavigny : 2000 ans d'histoire





Photographie aérienne et plan schématique de Flavigny-sur-Ozerain

Flavigny-sur-Ozerain se situe à 421 mètres d'altitude. Le village est installé sur un éperon rocheux et ceint de remparts édifiés au Moyen Âge. Il comprend environ 340 flavigniens, nom donné aux habitants de Flavigny-sur-Ozerain. La commune d'Alise-Sainte-Reine où se trouve le site archéologique et historique de la bataille d'Alésia, se situe à une dizaine de kilomètres de là.

FLAVINIUS LE ROMAIN

En 52 avant J-C, Vercingétorix, chef gaulois, dirige la rébellion et conduit une armée contre César. Vercingétorix se replie sur le mont Auxois. César établit des lignes de défense tout autour de l'oppidum et défait le chef des armées gauloises.

C'est sur la colline de Flavigny qu'il installe notamment l'un de ses campements militaires. Après le départ des armées romaines, la terre de Flavigny est offerte à Flavinius, vétéran militaire romain qui donne son nom au bourg : Flaviniacum.

Tables des canons : page enluminée d'un manuscrit du VIIIe siècle issue du scriptorium de Flavigny. [Table des canons – Évangile de Flavigny. Saint-Pierre de Flavigny, fin du VIIIe siècle, Autun, BM, ms 4 (S3), f 8r.].

À l'origine, il s'agit probablement d'une villa même si aucune trace archéologique ne l'atteste. Au sens gallo-romain, ce terme désigne une exploitation agricole comprenant des bâtiments d'habitation, des dépendances ainsi qu'un domaine à cultiver.

UNE ABBAYE BÉNÉDICTINE

L'abbaye Saint-Pierre est fondée en 719 par Wideradus, fils de Corbon le chef Burgonde (peuple germano-scandinave). C'est la règle bénédictine écrite par saint Benoît de Nursie au VIe siècle qui organise la vie quotidienne des moines. Elle rythme leur temps entre la prière, le travail manuel et le travail intellectuel. La règle rédigée au IXe siècle par Benoît d'Aniane sera imposée à tous les monastères par Louis le Pieux, fils de Charlemagne.

La charte dite de Charlemagne, dont l'authenticité est actuellement remise en cause, nous indique que dès le VIIIe siècle les moines y observent la *Laus perennis*, une psalmodie perpétuelle que les moines chantent jour et nuit sans interruption.

À cette époque, l'abbaye est également dotée d'un *scriptorium* important. Ce terme vient d'un mot latin qui signifie "écrire" ou "celui qui écrit". Il désigne l'atelier où des moines (appelés moines copistes) réalisaient des copies de manuscrits avant l'invention de l'imprimerie.

Occupée tout au long du Moyen Âge, l'abbaye sera peu à peu délaissée avant que ne s'installent les moines mauristes, c'est-à-dire des moines de la congrégation de Saint-Maur. Quand ils arrivent à Flavigny, ils doublent le nombre de moines du monastère, portant l'effectif à douze. Ils entreprennent de grands travaux de rénovation dans l'abbaye. Le bâtiment d'accueil de la fabrique en est un bel exemple.

LA FIN DE LA COMMUNAUTÉ MONASTIQUE

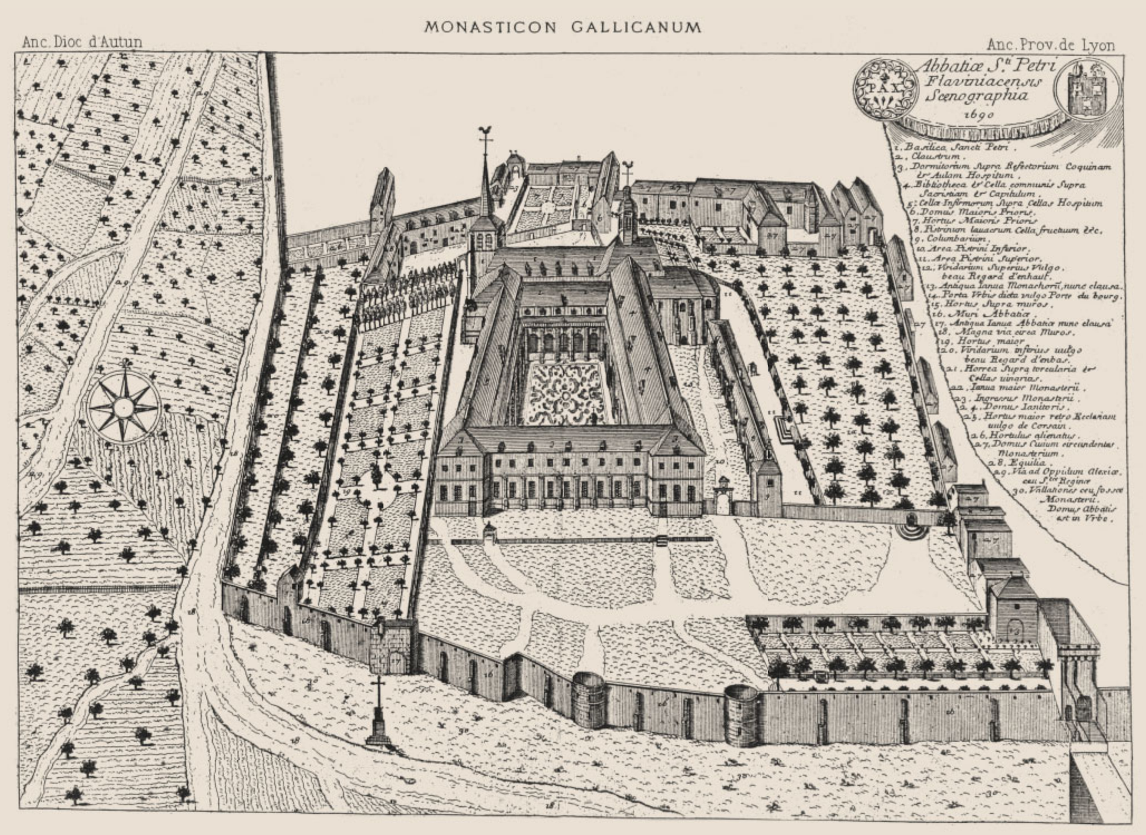
Après la Révolution française, Saint-Pierre de Flavigny est abandonnée, vendue comme bien national et pillée. Les pierres de l'ancienne église abbatiale ont servi à la construction de nombreuses maisons du village au XIXe siècle.

L'abbaye Saint-Pierre de Flavigny se situe au sud ouest du village. Depuis sa fondation, elle a subi de nombreuses destructions et reconstructions. Aujourd'hui, la partie visible la plus ancienne est la crypte, contemporaine de celle de Saint-Germain d'Auxerre.

De nombreuses pierres de l'abbaye Saint-Pierre furent réemployées pour la construction des maisons à Flavigny.

Magasin de la fabrique d'Anis où l'on perçoit les vestiges d'un arc brisé de la nef de l'église abbatiale.

Abbaye Saint-Pierre en partie détruite. Dessin de 1815.



Vue de l'abbaye Saint-Pierre à la fin du XVIIe siècle. Gravure du Monasticum Gallicanum.

Une abbaye ?

Une abbaye est un lieu clos où vivent des hommes ou des femmes obéissant à une règle monastique. Ceux qui ne vivent pas à l'abbaye ne peuvent pas y pénétrer, excepté les pèlerins qui peuvent accéder aux cryptes pour y vénérer les reliques, les corps saints ou les sarcophages. On y trouve les bâtiments conventuels (c'est-à-dire les lieux d'habitation des moines comme le réfectoire, le dortoir, la salle du chapitre – actuel dépôt lapidaire –, les cuisines, l'infirmerie...), mais aussi l'église de l'abbaye, qui porte le nom d'église abbatiale. Il s'agit de l'église des moines.

Solennité de la translation des reliques. Anonyme, huile sur toile, XVIIe siècle, Alise-Sainte-Reine, chapelle de l'Hôpital.

Plan de l'abbaye Saint-Pierre en 1655 par H. Pinet.

les Anis de Flavigny

L'épopée d'un bien bon bonbon

À la Révolution française, il ne reste plus que cinq moines à l'abbaye. Tout le domaine fut morcelé en propriété privée, tandis que les constructions monastiques étaient en partie utilisées par la fabrique d'Anis. En 1814, **on dénombre huit fabricants d'Anis** qui ont pris la relève des moines à la fabrication du bonbon, dans le village et dans l'abbaye.

Peu à peu, un seul fabricant, **Jacques Edmond Galimard** acheta les autres fabriques d'Anis du village pour n'en former plus qu'une seule au sein de l'ancienne abbaye. On fabrique 20 tonnes d'Anis de Flavigny en 1870. En 1900 : 30 tonnes. En 1910 : 50 tonnes, distribuées un peu partout en France et déjà à l'exportation.

Hier comme aujourd'hui, riche du savoir-faire hérité des moines de l'Abbaye, toute l'équipe de la fabrique s'anime avec la même envie de faire vivre les Anis.

En 1923, Jean Troubat reprend la fabrique d'Anis. Il a l'idée de vendre les Anis dans les premiers distributeurs automatiques des gares et des métros. Il les présentera aussi à la vente dans les premiers grands magasins de Paris, dans les fêtes foraines et les cinémas. En 1928, on fabrique 80 tonnes d'Anis à Flavigny. On peut déjà les acheter aux États-Unis, au Canada, en Algérie et un peu partout en Europe.

Aujourd'hui, 250 millions d'Anis quittent Flavigny chaque année dans leurs boîtes ovales, leurs étuis carton ou leurs sachets, pour satisfaire les gourmands du monde entier.

Une recette naturelle

Toujours fabriqué selon la même recette depuis 1591, chaque Anis de Flavigny naît autour d'une graine d'anis vert. La plante, *Pimpinella anisum*, est à distinguer du fenouil (le légume) ou de l'anis étoilé (la badiane de Chine, fruit d'un arbre exotique) : c'est une ombellifère et ses petits fruits ovoïdes, striés longitudinalement, ont une saveur chaude, piquante et une odeur remarquablement aromatique. Les graines des Anis proviennent d'Espagne, de Tunisie, de Turquie, de Syrie...

En 1800, l'Anis de l'Abbaye de Flavigny existait déjà en une déclinaison généreuse d'arômes. Aujourd'hui, les Anis se déclinent avec **10 arômes naturels différents :** 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.

Fuglane, Dijon / Textes : Fanny Mazilly