

„Notre bonbon cache dans le secret de son coeur une graine d'anis. Merci á vous de l'aimer.“

Catherine Troubat, majitelka továrny

„Náš bonbónek skrývá ve svém srdíčku anýzové zrníčko. Děkujeme vám za to, že ho máte rádi.“



BONBÓNKY

Petra Picot - Viděli jste film Čokoláda s Johnny Deppem a Juliette Binoche?

Jestli ano, pak si určitě vybavujete středověkou kamennou vesničku, ve které se tento poetický film odehrává. Vesnice opravdu existuje, jmenuje se Flavigny sur Ozerain a nachází se v srdci Burgundska. Je zařazena mezi nejkrásnější vesnice Francie a po naší letošní návštěvě mohou skutečně potvrdit, že je to jedno z nejkrásnějších míst.

Traduje se, že César daroval zdejší půdu za odvalu generálu Flaviiovi. Flavius se zde usadil, postavil vilu a místní vesničané se začali pomalu usazovat v jeho blízkosti. Tak vzniklo Flavigny sur Ozerain.

Římsí legionáři s sebou nosili anýzová zrníčka, původem ze Sýrie. Jejich žvýkání usnadňovalo trávení a zabraňovalo křečím.

Anýz byl asi jejich oblíbeným dárkem pro místní obyvatelstvo, protože kudy legrie cestou do Burgundska prošly, tam našel anýz své specifické použití.

V Marseille se z nich začal vyrábět Pastis, v Pontarlier Aniset, v Dijonu ho přidali do receptu na perník!

Než se zde o několik století později usídlili Benediktýni, tu anýz již zdomácněl. Byl používán jako lék i koření, kromě urychlení trávení a tvorby žluče podporoval vykašlávání, zvyšoval množství mateřského mléka a způsoboval příjemný dech. Není divu, že mniši rozdávali všem svým pacientům anýzová zrníčka v medu.

Nikdo přesně neví, jak první anýzové bonbónky vznikly, ale jistě je, že od roku 1591 máme první písemné zprávy o anýzových zrníčkách

obalených v cukru, která si cestovatelé z Burgundska odváželi. Dostala se tak až na královský dvůr do Paříže. Víme, že i ve Versailles si na nich velice rád pochutnával Ludvík XIV. s Madame Pompadour. Anýzová pochoutka nikdy nechyběla v králových komnatách, sloužila především k osvěžení dechu.

Po velké francouzské revoluci 1789 mniši z opatství uprchli. Původní budovy byly z části zničeny, obyvatelé použili kameny k opravě a výstavbě svých vlastních domů. Nicméně ve výrobě bonbónků vesničané dále pokračovali.

V druhé polovině devatenáctého století se o výrobu dělilo už 8 manufaktur, které vyráběly sladké anýzové perly.

Jistý pan Jacques-Edmé Galimard se rozhodl skoupit všechny ateliéry a stát se jediným oficiálním výrobcem ve Flavigny. Při příležitosti Světové výstavy v Paříži roku 1867 dokonce postavil na místě dnešní Eiffelovy věže svůj vlastní kiosek, ve kterém bonbónky prodával! Ty se tak dostaly do největších pařížských hotelů, kde si na nich pochutnávali nejvlivnější postavy té doby. Zvláště se konzumovaly v místních kuřáckých salonech, fumoirech, protože při odchodu ke své milence či manželce měli messieurs ve zvyku si svůj dech zpříjemnit právě anýzovým bonbónkem z Flavigny! Býva-

ly diskrétně schované mezi doutníky!

Rodina Galimardových také dala bonbónkům jejich oficiální tvář, jak si to přál jejich majitel.

V létě roku 1896 fotograf zachytil děti majitele manufaktury Josepha a Georgette. Hezkou fotografii svěřili malíři, aby z ní vytvořil obrázek. Ten se stal symbolem bonbónků.

K němu byl dotvořen příběh o pasáčkovi ovcí, který skrz nabídku bonbónků své milé nabízí i své srdce.

Roku 1923 se manufaktura dostala do rukou posledních a současných majitelů, rodiny Troubatových.

Jean Troubat pokračoval v tradiční výrobě používané od středověku. Pouze tři ingredience - anýzové zrníčko, cukr a přírodní aroma!

Dostal ale geniální vizionářský nápad. Pustil se do výroby prodejních automatů na bonbónky! První byly umístěny v pařížském metru a na nádraží. Roční prodej se tak zvedl na 80 tun bonbónků!

Ve třicátých letech Jean Troubat vymyslel stroj, který jeho dělnicím pomáhal s plněním krabiček. Stejný stroj je v ateliéru používán až dodnes!

Dnešní dělníci, které současná majitelka Catherine Troubat oslovuje s respektem „dámy a pánové,“ pracují pořád se stejnými stroji, které vymyslel její dědeček. Anýzové zrníčko, které váží 2 miligramy, se 15 dní obaluje ve velkých měděných kotlích. Kotle se točí nad ohněm a postupně se do nich nalévá sirup a přírodní aroma.

První příchut', která se přidala k anýzu v padesátých letech minulého století, byla růže. Poté fialka, černý rybíz, káva, lékořice, máta, citron a pomerančový květ. V současné době si můžete vybrat z devíti příchutí. Aromata jsou k řepnému nebo bio-čtrtinovému cukru přidávána postupně během výroby, aby na konečné perličce z anýzu bylo více než tisíc vrstev cukru s konečnou váhou 1gram = 4 kalorie. *De la graine au bien bon bonbon, 15 jours d'attention! Po patnácti dnech práce se z malého zrníčka vylihně bonbonek!*

V současné době vyrábí ve středověkém opatství 30 lidí 250 tun bonbónků ročně. Ty putují do 43 zemí světa.

Pokud vás kuriozita láká, neváhejte a kontaktujte nás! Jsme první a exkluzivní dodavatelé tohoto bílého pokladu z Burgundska. Rádi vám dáme ochutnat!

cedric@picot.cz

