



PARCOURS MUSÉOGRAPHIQUE « Découvertes »

Edmond Fallot

LA MOUTARDERIE

QUAND LA MOUTARDE S'EXPOSE, LA CURIOSITÉ MONTE AU NEZ !

La Moutarderie Fallot, premier espace muséographique français dédié à la moutarde, vous invite à découvrir ce condiment légendaire, grâce à un véritable parcours initiatique.

Lovée dans une cour intérieure à quelques pas des Hospices de Beaune, La Moutarderie Fallot est en effet la dernière à préparer la moutarde selon des recettes transmises depuis plusieurs générations et à broyer les graines grâce à des meules de pierre, conférant ainsi à la pâte toutes ses qualités gustatives. C'est au long d'un circuit ludique et interactif, dans une ambiance intemporelle et olfactive à nulle autre pareille, que la Moutarderie Fallot entraîne le visiteur à travers les siècles pour lui rappeler les gestes et les traditions (souvent oubliées) liés à la moutarde et à son histoire.

Des outils et des matériels anciens précieusement conservés et remis en scène, par un harmonieux jeu de lumières et de sons, plongent le visiteur, dans le monde surprenant de la moutarde pour lui révéler une grande part des secrets de fabrication.

Tous les sens mis en éveil, chacun peut ainsi s'initier à des plaisirs nouveaux et piquants allant de la confection à la dégustation de moutardes, et même tester ses connaissances !



INDICATIONS PRATIQUES

PARCOURS DÉCOUVERTES

Les visites individuelles, toutes guidées, se déroulent à heures fixes par groupe de 20 personnes maximum.

Langues accessibles : 

PRIX DE LA VISITE :

Individuels : 10 € par personne
8 € (de 10 ans à 18 ans)

Groupes : 190 € (forfait)

Les groupes sont accueillis sur rendez-vous.

HORAIRES :

Nous consulter

LIEU DES VISITES :

31 Faubourg Bretonnière à Beaune



RENSEIGNEMENTS / RÉSERVATIONS :

Pour les visites individuelles ou en groupes, renseignements et inscriptions sur notre site www.fallot.com, ou par tél au 03 80 22 10 10



Edmond Fallot
La Moutarde de qualité depuis 1840