



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.

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 régionales 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 que La Moutarderie Fallot entraîne le visiteur à travers les siècles pour lui rappeler les gestes et les traditions de fabrication de ce condiment.

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.

Chacun peut ainsi s'initier à des plaisirs 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 : 12 € par personne
9 € (de 10 ans à 18 ans)

Réservations en ligne sur www.fallot.com

Groupes : 220 € (forfait)

Les groupes sont accueillis sur rendez-vous.
Maximum 25 personnes.

LIEU DES VISITES :

31 rue du Faubourg Bretonnière à Beaune

RENSEIGNEMENTS :

La Moutarderie Fallot

Tél. 03 80 22 10 10

Email : tourisme@fallot.com

www.fallot.com



Edmond Fallot

La Moutarde de qualité depuis 1840