



PARCOURS « Sensations fortes »

Edmond Fallot

LA MOUTARDERIE

DÉCOUVREZ LE NOUVEAU MONDE DE LA MOUTARDE EN BOURGOGNE

Forte du succès rencontré avec son espace muséographique, La Moutarderie Fallot a décidé d'ouvrir son site actuel de production au public !

Grâce à une mise en scène révolutionnaire et à l'utilisation de moyens visuels, sonores et sensoriels très sophistiqués, vous allez enfin découvrir en direct toutes les étapes de la transformation de la graine de sénévé : depuis le silo de stockage jusqu'au conditionnement du produit fini.

Si La Moutarderie Fallot a su conserver la méthode traditionnelle et ancestrale de fabrication, le broyage des graines à la meule de pierre, elle est aujourd'hui fière de vous inviter à découvrir de nouvelles expériences et des sensations inédites grâce à ce nouveau parcours du XXI^{ème} siècle !

Alors venez vivre une expérience nouvelle à nulle autre pareille en entrant dans le nouveau monde de la moutarde en Bourgogne et, si le cœur vous en dit, devenez moutardier l'espace d'un instant !



Infos sur
www.fallot.com

INDICATIONS PRATIQUES

PARCOURS SENSATIONS FORTES

La visite de l'actuel site de production est proposée aux groupes pouvant aller jusqu'à 60 personnes.



PREX DE LA VISITE :

Individuels : 10 € par personne

8 € (de 10 ans à 18 ans)

Groupes : 240 € (forfait)

Les groupes sont accueillis sur rendez-vous.

HORAIRES :

Nous consulter

LIEU DES VISITES :

31 rue du Faubourg Bretonnière à Beaune

RENSEIGNEMENTS / RÉSERVATIONS :

• La Moutarderie Fallot

Tél. 03 80 22 10 10

Email : accueil@fallot.com

www.fallot.com



Edmond Fallot

La Moutarde de qualité depuis 1840