



PARCOURS « Sensations fortes »

Edmond Fallot

LA MOUTARDERIE

DÉCOUVREZ LE NOUVEAU MONDE DE LA MOUTARDE EN BOURGOGNE

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 digne 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

Les visites individuelles, toutes guidées, se déroulent à heures fixes par groupes de 25 personnes maximum.



PRIX DE LA VISITE :

Individuels : 12 € par personne
9 € (de 10 ans à 18 ans)

Réservations en ligne sur www.fallot.com

Groupes : 280 € (forfait)

Les groupes sont accueillis sur rendez-vous.
Maximum 60 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