



PARCOURS « Sensations fortes »

Edmond Fallot

LA MOUTARDERIE

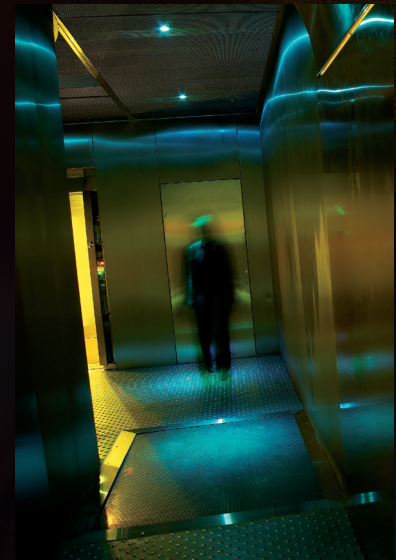
DÉCOUVREZ LE NOUVEAU MONDE DE LA MOUTARDE EN BOURGOGNE

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 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

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



PRIX 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



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