



# Etablissements Fallot

Fabrication de moutarde

31 faubourg Bretonnière  
21200 Beaune  
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ  
Tel : +33 (0)3 80 22 10 02  
E-mail : [info@fallot.com](mailto:info@fallot.com)  
[www.fallot.com](http://www.fallot.com)

---

Maison indépendante bourguignonne et familiale depuis 1840, l'entreprise Fallot est l'un des derniers fabricants de moutarde selon les procédés industriels traditionnels mis en œuvre depuis le milieu du XIXe siècle. Elle est implantée depuis l'origine à Beaune en Bourgogne, région de culture et de production de moutarde depuis le XIVE siècle. Sa production, totalement assurée sur le site, s'élève à 2000 tonnes de moutarde par an.

Toutes les étapes du savoir-faire traditionnel sont mises en œuvre. L'entreprise se distingue par le broyage à la meule de pierre : méthode lente qui limite l'échauffement de la graine et permet d'aboutir au maximum d'intensité. L'entreprise est la dernière à utiliser ce procédé ancestral de fabrication à un niveau industriel.

Elle est présente sur les tables des restaurants étoilés et exporte plus de la moitié de sa production.

La Moutarderie Fallot accueille les visiteurs à partir de ses 3 espaces dédiés : deux parcours Muséographique "Les parcours de la découverte" raconte l'histoire de la moutarde des origines à nos jours, "Le parcours sensation forte" dévoile les ateliers

---

actuels de fabrication et l'espace "Enjoy Fallot" est dédié à la dégustation avec son bar à moutardes.