

Le Mâconnais



Mâcon :

Le mâconnais est une terre de gastronomie, avec des produits de qualité que l'on trouve tous les matins (sauf le lundi) Place aux herbes et le samedi matin sur l'esplanade Lamartine.

Internet: www.macon-tourism.com

La maison des vins de Mâcon

484, av De-Lattre de Tassigny

71000 Mâcon

Tél : 03 85 38 62 22

Fax : 03 85 38 82 20

www.maison-des-vins.com

Fondée pour faire la promotion des vins de la Bourgogne du Sud, la maison a ouvert ses portes en 1958. La maison des vins c'est aussi une salle de dégustation et un restaurant de spécialités régionales. Un Goutillon Mâconnais peut vous être servi tous les jours de 8 heures à 21 heures.

Vins et produits du terroir :



Le petit musée des Chailloux

Rue des Portes Jacques

71960 Chevagny-les-Chevrières

Tél : 03 85 34 83 26

Fax : 03 85 34 83 26

Visite d'une exploitation de fromages de chèvre et dégustation.



Les Saveurs Mâconnaises

Magasin Route Nationale 6

71260 Senozan

Tél.: 03 85 37 58 11

Fax : 03 85 37 53 67

www.terroirs71.com

Ouvert tous les jours. Vous trouverez les produits de plusieurs producteurs de la région : fruits, légumes, fromages, charcuterie, volailles, viandes, miel, vins.

Gastronomie locale :

Les fromages de chèvre du mâconnais et du charolais élaborés au lait cru et faiblement emprésurés et moulés à la louche ; ils se dégustent volontiers hors repas avec le vin blanc de la région.

A l'ouest de Mâcon, la race charolaise (bovins à robe blanche élevés à l'herbe) est reconnue dans le monde entier.

LA ROUTE LAMARTINE

Alphonse de Lamartine, né à Mâcon en 1790, passa toute son enfance à Milly.

Le Musée Lamartine est situé en centre-ville de Mâcon dans l'Hôtel de Senecé.