



### LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ !

Pour faire chanter notre terroir, mettez-le en bouche !  
Productions fermières et fabrications artisanales rivalisent en parfums et en saveurs.

Jamais loin d'un clocher, flânez dans l'ambiance chaleureuse de nos marchés colorés ou rendez-vous directement chez nos producteurs. Sur leurs exploitations, ils chuchotent aux gourmets quelques secrets de fabrication.

Prince du terroir, le "Mâconnais" est un petit fromage goûteux au lait de chèvre, à peine caparaçonné de bleu ou d'ivoire. Auréolé d'une AOC, il couronne une grande variété de succulents fromages.

Le fleuron de nos délices sucrés est une reine, la gaufrette mâconnaise, d'une aérienne légèreté.

Pour célébrer notre production d'excellence, bien sûr, passez à table ! Trois chefs ont accroché leur étoile sur notre territoire. Ancrée dans nos traditions, savante ou simple, la gastronomie reflète notre art de vivre, typiquement sud-bourguignon.

### THE TASTE OF AUTHENTICITY !

If you really want to feel what this region is made of, open your mouth! Farm-fresh produce and handmade dishes display the most complete aromas and savours. Never far from a charming church steeple, stroll in the cosy atmosphere of our colourful open-air markets or directly visit our local food suppliers, who are always eager to share production secrets with gourmet visitors to their farms.

One of our locally-produced treasures, the "Mâconnais" is a small round tasty cheese made from goat's milk, with a hint of blue or ivory on its exterior. Awarded an "AOC" appellation for its unique characteristics, this delicacy opens the door to a wide variety of succulent local cheeses. The prize of our sweet treats is the cherished Mâcon crunchy wafer, so light it nearly floats in air. Nothing beats stepping up to the table to celebrate the excellence of our local specialities !

Three of our region's most talented chefs have earned star status for their restaurants. Steeped in local tradition, whether creating sophisticated or simple recipes, this gastronomy is a perfect reflection of the Southern Burgundy lifestyle.



## MARCHES OUTDOOR MARKETS

**Mardi**  
Tuesday

Dompierre-les-Ormes

**Jeudi**  
Thursday

Matour, La Roche-Vineuse, Viré,  
Salornay-sur-Guye : 2ème et 4ème du mois  
*2nd and 4th Thursdays of the month*

**Vendredi**  
Friday

Charnay-les-Mâcon, Lugny,  
Tramayes : 2ème et 4ème du mois  
*2nd and 4th Fridays of the month*

**Samedi**  
Saturday

Cluny, Tournus, Mâcon,  
Saint-Pierre-le-Vieux : 1er et 3ème du mois  
*1st and 3rd Saturdays of the month*

**Dimanche**  
Sunday

Azé, Charnay-les-Mâcon, Uchizy : 1er du mois  
*1st Sunday of the month*  
Martailly les Brancion : 1er et 3ème du mois  
*1st and 3rd Sundays of the month*

**FOIRE du PRINTEMPS**  
**Matour**

THE MATOUR SPRING FAIR

Concours agricole, exposition d'ani-  
maux, mini-ferme.

1er dimanche de Mai.

Agricultural competition, exhibition of  
farm animals, miniature farm.

1st Sunday in May.

Renseignements : 03 85 59 72 24  
Office de Tourisme du Haut-Clunisois  
contact@hautclunisois.com

## CHARCUTERIES & PORCS FERMISERS COLD CUTS AND FARM-FRESH PORK PRODUCTION

**Ferme auberge de la Mère Boitier**

Tramayes

Champvent - 03 85 50 56 21/ 03 85 50 59 83 - [www.mereboitier.com](http://www.mereboitier.com)



# CHOCOLATS & PATISSERIES

## CHOCOLATES AND PASTRIES

### Au péché mignon

#### Cluny

25, rue Lamartine - 03 85 22 01 45  
germain.cluny@wanadoo.fr  
www.chocolaterie-germain.fr

### Eclat de Chocolat

#### Charnay

14, Grande rue de la Coupée - 03 85 59 11 21  
eclatdechocolat@hotmail.fr

### Pâtisserie Poissonnet

#### Mâcon

Spécialités : la gaufrette mâconnaise.  
Specialities: the "Mâconnais" wafer.  
54 rue Victor Hugo - 03 85 38 47 31  
claude.poissonnet@wanadoo.fr

### Pâtisserie Lathuilière

#### Tournus

Spécialités : le Tournusien, créateur du  
Greuze émotion, pâtisseries et chocolats.  
Specialities: the "Tournusien" pastry, also creator  
of the "Greuze emotion" dessert experience,  
pastries and chocolates.  
55 rue du Docteur Privy - 03 85 51 06 61

### Pâtisserie Mierral

#### Tournus

Pâtisseries et chocolats.  
Pastries and chocolates.  
66 rue de la République - 03 85 51 00 27

### LE MÂCONNAIS VERSION SUCRÉE

Laissez-vous séduire par avec les spécialités sucrées  
du Mâconnais !

La **gaufrette du Mâconnais** que l'on offrait pour les  
noces et qui marquait l'opulence de la famille, est au-  
jourd'hui dégustée à l'occasion des fêtes et se  
consomme nature à tout moment de la journée, parti-  
culièrement avec une glace, une mousse chocolat, une  
crème caramel ou encore avec une flûte de Crémant  
de Bourgogne. Mais vous pourrez également déguster  
le **Bouchon Mâconnais**, tendre chocolat au marc de  
Bourgogne ou encore l'**Idéal Mâconnais**, fondante  
meringue aux amandes, nougatine pilée et crème au  
beurre !

Don't even try to resist all the delicious dessert specialities  
found in the Mâconnais !

The **Mâconnais wafer**, which used to be offered at wedding  
receptions as a sign of a family's wealth, has today become  
a festive treat and a favourite sweet any time of day, eaten  
plain but especially with ice cream, chocolate mousse, a  
crème caramel flan or how about a glass of the Crémant  
sparkling wine from Burgundy. Then again, you may be  
tempted by the **Bouchon Mâconnais**, a soft chocolate cake  
served with the Marc de Bourgogne liqueur or there's the  
"Idéal Mâconnais", a smooth meringue made with almonds,  
ground nougat paste and sweet butter cream !

### Pâtisserie Morel Tournus

Pâtisseries et chocolats. Pastries and chocolates.  
44 Rue de la République - 03 85 51 15 54

### Cyril Canedi Trambly

Pâtissier, chocolatier, glacier, traiteur et pains  
spéciaux. Pastries, chocolates, ice cream and bread.  
03 85 37 59 49 - patisseriecanedi@yahoo.fr

## ESCARGOTS SNAILS

**L'escargot de l'Épinet** Donzy-le-National

Jean-Pierre BARBE  
03 85 59 64 18

## FARINE FLOUR

**GAEC du Quart Pichet**

Saint-Albain

03 85 33 15 19



### MARCHÉ GOURMAND ET ARTISANAL

GREEDY AND CRAFT  
OUTDOOR MARKET

Parc du Château de Tramayes.  
15 août. 15th August.

Renseignements : 03 85 50 57 04  
OT les Vallons de Lamartine

## FLEURS FLOWERS

**Lycée de l'horticulture et du paysage** Tournus

Découverte d'une entreprise horticole pédagogique ainsi qu'un jardin où fleurs et légumes s'épanouissent au rythme respectueux de la nature. Possibilité de découvrir le verger écologique. voir *PARCS ET JARDINS* page 36.

Horticulture and Landscaping High School : Instructional discovery tour of a horticultural business as well as a nursery where flowers and vegetables blossom in sync with nature's seasons. Possibility of visiting the ecological orchard. See the section on *PARKS AND GARDENS*, page 36.

Serres ouvertes toute l'année, vacances scolaires comprises, du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h, samedi de 8h30 à 12h, d'avril à juin, ouverture supplémentaire le samedi de 13h30 à 17h.

Opening times: Greenhouses open all year round, including school holiday periods, from Monday to Friday : 8:30 am-12 pm and 1:30-5 pm; Saturday: 8:30-12 am. Between April and June, opening times extend to Saturday afternoons : 1:30-5 pm.

03 85 32 26 00 - Les Perrières BP 99  
epl.tournus@educagri.fr - [www.epl-tournus.educagri.fr](http://www.epl-tournus.educagri.fr)

## FROMAGES & PRODUITS LAITIERS CHEESES AND DAIRY PRODUCTS

**Ferme de Burnanceau**

Brandon

Fromages fermiers. Farm-fresh cheeses.  
03 85 50 49 15

**GAEC Le Parc**

Charbonnières

Fromage de chèvre fermier. Farm-fresh goat cheese.  
Le Parc - 03 85 36 92 61 / 06 27 60 86 69

## EARL La Chazière

### Château

Fromages de chèvres.

Goat cheeses.

La Grange - 03 85 59 32 50



## Jacqueline et Michel BOURDON

### Chevagny-les-Chevrières

Fromages de chèvres AOC  
mâconnais. "Mâconnais" AOC-  
certified goat cheeses.

Rue des Portes Jacques

03 85 34 83 26



## Domaine des Poncétys

### Davayé

Fromages de chèvres AOC  
mâconnais.

"Mâconnais" AOC-certified goat cheeses.

Les Poncétys - 03 85 33 56 22

domaineponcetys@free.fr



## Jean-Pierre AUCAIGNE

### Dompierre-les-Ormes

Fromages fermiers. Farm-fresh cheeses.

Poizolle - 03 85 50 26 91

## Domaine des Ballifays

### Germolles-sur-Grosne

Fromages de chèvres. Goat cheeses.

Les Ballifays - 03 85 50 54 79 - Fax 03 85 50 51 77

## SARL Chevenet Hurigny

Fromages de chèvres. Goat cheeses.

03 85 34 84 78 - contact@chevres.com - www.chevres.com

## La Ferme des Coteaux

### Massilly

Fromages de chèvres AOC Mâconnais.

Visite de la chèvrerie et dégustation sur rendez-vous  
(particulier, groupes, écoles...). Vente à la ferme. Ou-  
vert 7 jours sur 7. "Mâconnais" AOC-certified goat  
cheeses. Visit of the goat farm and tasting arranged by ap-  
pointment (for individuals, groups, school groups). Onsite  
sales area. Open every day of the week.

La Ronzière - 03 85 50 07 96 - www.ferme-des-coteaux.com



## Daniel LARDY

### Montagny-sur-Grosne

Fromages au lait de vache et de chèvre mélangés  
et pur chèvre. Cheeses made from a mix of cow's milk  
and goat's milk, plus pure goat cheese.

Le Bourg - 03 85 50 45 57 / 06 80 06 42 21



### Ferme Coulon

#### Montbellet

Fromages de chèvres, crème et beurre.  
Tous les jours sauf le dimanche de 17h à 20h.  
Goat cheeses, cream and butter. Open every day of the week, except Sunday: 5-8 pm. Goat cheeses, cream and butter. Open every day of the week, except Sunday: 5-8 pm.  
Mercey - 03 85 33 12 15

### Ferme de la Boissette

#### Montmelard

Fromages au lait de vache et de chèvre mélangés et pur chèvre. Cheeses made from a mix of cow's milk and goat's milk, plus pure goat cheese.  
03 85 50 90 37

### Jöelle et Philippe DUFOUR

#### Montmelard

Fromages à la ferme, mi-chèvre, frais ou affinés.  
Farm-fresh cheeses, goat's milk/cow's milk blend, available either fresh or aged. 03 85 50 23 06

### Ferme de Chantebaud

#### Préty

Vente de lait et visite de l'exploitation. Distributeur de lait de ferme à Tournus, près du Madeleine Palace. Onsite sale of farm-fresh milk, and tour of the farm. Distributor of farm-fresh milk in Tournus, outlet located near the Madeleine Palace.  
Mr et Mme BADET Chantebaud - 03 85 51 17 95

### Mar Booj

#### Saint-Point

Fromages de chèvres. Goat cheeses.  
Le Grand Rompey - 03 85 50 51 69 - Fax 03 85 50 51 07

### Bernadette et Eric

#### CHARENTREUIL

#### Saint-Point

Fromages de chèvres. Goat cheeses.  
Joux - 03 85 50 51 13

### Ferme du Prieuré

#### Solutré Pouilly

Fromages de chèvres. Goat cheeses.  
Domaine des Bonhommes - La Grange du Bois  
03 85 35 80 27 - [www.la-grange-du-bois.com](http://www.la-grange-du-bois.com)

### Fromagerie Yves

#### et Evelyne GIROUD

#### Tournus

Cheese farm.  
03 85 51 70 66 - [fromagerie.giroud@orange.fr](mailto:fromagerie.giroud@orange.fr)

### EARL de la Fausse

#### Plaine

#### Trambly

Fromages fermiers. Farm-fresh cheeses.  
En plaine - 03 85 50 40 55

### GAEC PARDON

#### Tramayes

Visite sur rendez-vous.  
Farm visits arranged by appointment.  
Chavannes - 03 85 50 52 46  
[gaecpardon@orange.fr](mailto:gaecpardon@orange.fr) - [gaecpardon.site.voila.fr](http://gaecpardon.site.voila.fr)

# FRUITS ET DERIVES

FRUITS AND FRUIT BY-PRODUCTS



## La Cadole aux douceurs

### Montagny-sur-Grosne

Confitures et préparations fruitées.

Jams and fruity concoctions.

Les Jeans Martins

03 85 50 40 85/ 06 16 50 41 46

lacadoleauxdouceurs@yahoo.fr

## GAEC des Fruits de

### Bourgogne Montbellet

Arboriculteur, vente de fruits et de jus de fruits.

Orchard farmer, onsite sale of fruits and fruit juices.

La Rivière - 03 85 33 94 26

## GAEC de la Panetière

### Uchizy

Vergers du Tournugeois. Jus de fruits, pommes,

poires. Tournus area orchards, producing fruit juices, ap-

ples, pears. Rue Mercey - 03 85 40 54 33

## Jean-Pierre TALMOT

### Montbellet

Jus de fruits, pommes, poires, pétillant de

pommes. *En conversion biologique.* Fruit juices,

apples, pears, sparkling apple cider. *Transitioning into an organic production.*

Saint-Oyen - 03 85 33 98 38

## ESAT de Tournus

### Prety

chemin Chênes - 03 85 32 59 38

www.espaces-leclosmouren.fr

# HUILE OILS

## GAEC du Quart Pichet

### Saint-Albain

Quart Pichet - 03 85 33 15 19



# LEGUMES VEGETABLES

## Le Clos des Fontaines

### Charnay-lès-Mâcon

Production de champignons. Mushroom production.

852, route de Davayé - 03 85 22 16 11

## GAEC du Quart Pichet

### Saint-Albain

Légumes. Vegetables.

Quart Pichet - 03 85 33 15 19



## Les Jardins de Cocagne

### Mâcon

Insertion professionnelle grâce au maraîchage biologique. Professional initiation via organic gardening of greens.



Conditions d'adhésion et d'achat au 03 85 22 05 91

(For membership conditions and purchases)

<http://pagesperso-orange.fr/jdc.macon/index.html>

[jdcmacon@wanadoo.fr](mailto:jdcmacon@wanadoo.fr)

## MIEL HONEY

### La boîte@miel

#### Donzy-le-National

Apiculteur. Producteur professionnel. Sur rendez-vous. Beekeeper. Professional honey producer. Visits arranged by appointment.

David PICARD - Le Bourg - 06 32 15 35 89  
mandav71@orange.fr

### Pierre DUCLOS

#### Matour

Les Bertières - 03 85 59 71 32

### Les Produits de la Ruche

#### Tramayes

Jacques DESROCHES - Les Morats - 03 85 50 52 51

### Marie-Noëlle BOURGEON

#### Saint-Pierre-le-Vieux

Visite à la ferme sur rendez-vous.

Farm visits arranged by appointment.

Les Bajais - 03 85 50 41 55

## PAIN

### BREAD

### Sylvie BICARD Montmelard

En Charmont - 03 85 50 45 57 - cote-pain@orange.fr



## SAVONS AU LAIT D'ANESSES

### DONKEY'S MILK SOAP

### Les Anesses de Julie

#### Clunly

Production de lait d'ânesses. Elevage raisonné. Accueil de groupes sur rendez-vous. Production of donkey's milk. Application of environmental farming techniques. Groups accommodated by appointment.

La Corbette Sud - 06 62 24 55 80 - anessesdejulie@bbox.fr  
www.anesses-de-julie.com

## VIANDE BOVINE BEEF PRODUCTION

### Ferme Chevalier Cruzille

Sur rendez-vous. Visits arranged by appointment.

Fragnes - 03 85 33 22 52

### Jean-Pierre BENAS

#### Dompierre-les-Ormes

Le Bourg - 03 85 50 27 49

## BALADES GOURMANDES ET DÉGUSTATIVES BALADES GOURMANDES ET DÉGUSTATIVES

Alliez culture et gastronomie en partant à la découverte du patrimoine et des spécialités locales !  
Combine cultural discovery with gastronomy by participating on a tour of local architecture and culinary specialties!

**Renseignements  
et inscription**  
Information  
and registration

Balade dégustative dans les villages du Mâconnais *en juillet*  
tasty outing through villages of the Mâconnais region *in July* :  
OT entre Saône et Vignes du Haut-Mâconnais  
03 85 33 26 82 - cc.maconnais.valdesaone@wanadoo.fr  
www.haut-maconnais.com

Balade gourmande à Tournus  
gourmet outing in Tournus :  
OT du Tournugeois - 03 85 27 00 20  
ot-contact@tournugeois.fr  
www.tournugeois.fr

## Ferme de la Corbette Cluny

Viande charolaise, terrine et rilette de bœuf, viande de veau et d'agneau sur commande.

Charolais-labelled meats, terrine spreads and beef rilletes, veal and lamb available by special order.

Edith et Bruno JANIN - La Corbette  
03 85 31 86 57 - corbette@wanadoo.fr  
fermedelacorbette.free.fr

## GAEC PARDON Tramayes

Caissette de viande charolaise (sur commande)  
Box of Charolais meats with many cuts (special order).  
Chavannes - 03 85 50 52 46 - gaecpardon@orange.fr  
gaecpardon.site.voila.fr

## Ferme auberge de la Mère Boitier Tramayes

Champvent - 03 85 50 56 21/ 03 85 50 59 83  
ebriday@orange.fr - www.mereboitier.com

## Ferme expérimentale de références en élevage charolais Jalogny

Station d'évaluation génétique de futurs reproducteurs (400 animaux), expérimentation et recherche sur la qualité de la viande. Exposition sur le Charolais, salles de réunions-conférences (80 places), menus dégustation commentée de viande charolaise et vins de Bourgogne. Visite sur réservation 9h-17h. Visite de l'exploitation et repas dégustation commentée.

A genetic testing station for future breeding stock (400 bulls), experimentation and research on meat quality. Exhibition on the Charolais breeding territory, meeting / conference rooms (80-person capacity), commented tasting menus devoted to Charolais meats and a selection of Burgundy wines. Visits arranged by appointment between 9 and 5. Farm tour and commented sampler meal.

La Prairie 71250 JALOGNY - 03 85 29 56 13

## VIANDE DE CERF VENISON

## Ferme de l'Apicerf Cluny

Ouvert sur rendez-vous. Visits arranged by appointment.  
Le Plaisir - 03 85 59 32 54  
mikhael.rebaudet@orange.fr - www.apicerf.fr

## VOLAILLES POULTRY

**Christiane et Gilles PARDON**

Saint-Léger-sous-la-Buissière

Volailles fermières. Free-range poultry.  
Les Portes - 03 85 50 49 61

## POINT DE VENTE COLLECTIF POINTS OF SALE OPEN TO THE PUBLIC

**Les Saveurs Mâconnaises** Senozan

Légumes, fruits, fromages, porcs  
fermiers, volailles, miel, escargots,  
autruches, vins blancs et rouges.

Vegetables, fruits, cheeses, farm-fresh  
pork, poultry, honey, snails, os-  
trich, white and red wines.



**Ouverture** : lundi : 15h-19h, du mardi au  
vendredi : 9h-12h30 et 15h-19h, samedi:  
9h-19h, dimanche : 9h-12h - Opening times :  
Monday : 3-7 pm ; Tuesday through Friday :  
9-12:30 am and 3-7 pm ; Saturday : 9 am-7 pm ;  
Sunday : 9-12 am  
RN 6 - 03 85 37 58 11 - gje5@wanadoo.fr  
[www.saveursmaconnaises.net](http://www.saveursmaconnaises.net)

**Domaine de Saint-Laurent**

03 85 59 05 92  
[domaine.stlaurent@wanadoo.fr](mailto:domaine.stlaurent@wanadoo.fr)



## COURS DE CUISINE COOKING LESSONS

**Le Moulin du Gastronom**

Charnay-lès-Mâcon

Sur rendez-vous à partir de 5 personnes ou pour groupes. Tous les  
jours sauf les samedis, dimanches et lundis. By appointment for  
groups of 5 or more. Lessons offered Tuesday through Friday.  
Philippe GOINEAU - 540, route de Cluny Champgrenon - 03 85 34 16 68  
[mouлиндugastronome@wanadoo.fr](mailto:mouлиндugastronome@wanadoo.fr) - [www.mouлиндugastronome.com](http://www.mouлиндugastronome.com)

**Côté Vignes** Igé

Chambre d'hôte proposant des sé-  
jours cuisine. Sur réservation à partir  
de 8 personnes. Bed & breakfast inn  
proposing stays built around cooking  
classes. Reservations accepted for par-  
ties of 8 or more.

Domange - 03 85 33 46 64  
[contact@cotevigne.dfr](mailto:contact@cotevigne.dfr)  
[www.cotevigne.com](http://www.cotevigne.com)

**Relais d'Ozenay**

Ozenay

03 85 32 17 93  
[lereaisdozenay@orange.fr](mailto:lereaisdozenay@orange.fr)

