

Mâcon
LE SUD BOURGOGNE

Restaurants



© Mâcon Sud Bourgogne - Etienne Ramousse Images



Les plus belles histoires naissent sous la lumière...

Sommaire

Südburgund, Land der Köche	3
	4
	5
	6
	7



Südburgund, Land der Köche

Als integraler Bestandteil des Gastronomie-Tals genießt die Südburgundische Region einen Ruf als hochkarätige Chefköche. Auf einer Strecke von 20 km rund um Mâcon! Sie sind vor der Berühmtheit der Region bei Feinschmeckern bekannt, die Plaisirs auf dem Tisch sind nicht an den Étoiles interessiert und der Reichtum der Restaurants ist von den regionalen Produkten und den traditionellen Rezepten geprägt.

Die meisten französischen Gerichte haben einen bürgerlichen Ursprung, und der berühmteste ist ohne jeden Zweifel das bürgerliche Gericht. Die Küche an der „Côte Vineuse“ basiert auf einem besonderen Einfluss auf die Verwendung des Weins, oder die Zugabe von Bressanne Marquée von der Volaille und der Mais... Sie können sie an traditionellen Adressen, in regionalen Restaurants und an anderen guten Tischen entdecken.



Aromen von hier



Unsere heimischen Fischspezialitäten!

Das an Flüssen reiche Mâconnais bietet eine große Vielfalt an Fischen: Schleie, Karpfen, Hecht, Zander, Barsch, Aale, Forelle, Flusskrebse und nicht zu vergessen Wels!

Die Burgunder bereiten sie auf verschiedene Arten zu, in Meurette, in Morvandelle, in Bourguignonne und in Mâconnaise, das heißt in Rotwein und feinen Kräutern gekocht, angerichtet mit braun glasierten Perlzwiebeln, sautierten Pilzen und Croutons, mit oder ohne Flusskrebse .

Kleine Frittierte wiederum gehören zu den bekanntesten Spezialitäten des Val de Saône.



Rezept von hier

La Gaufrette mâconnaise

DSL 71 - Veronique Givard

Nach Mâconnais zu kommen und keine Mâconnaise-Waffeln zu probieren, ist wie ein Besuch in Paris, ohne den Eiffelturm zu sehen! Dieser knusprig gerollte Keks passt gut zu Eis, Crème Caramel, Schokoladenmousse, Fruchtbechern oder kann pur gegessen werden.

In den Restaurants des Mâconnais wird Ihnen zum Abschluss eines guten Essens auch das Café-Gaufrette angeboten.

Zutaten

250 g Mehl
250g Puderzucker
500 g dicke Etrez-Creme 33 %
1 Prise Salz

Je nach Geschmack kann noch etwas Vanillepulver, Zitronenschale oder Karamell hinzugefügt werden.

Material

1 flaches Waffeleisen
1 Holzrolle mit ca. 16 mm Durchmesser

- Den Zucker mit der Sahne und dem Salz in eine Salatschüssel geben, vermischen und warten, bis der Zucker geschmolzen ist
- Dann das Mehl hinzufügen und vermischen
- Erhitzen Sie das Waffeleisen. Wenn der Teig heiß ist, stellen Sie eine kleine Kelle Teig auf den Teller, schließen Sie ihn und lassen Sie ihn einige

Minuten kochen. Die Waffel ist gar, wenn sie gleichmäßig leicht gebräunt ist.

- Nehmen Sie die Waffel aus dem Waffeleisen, schneiden Sie sie der Länge nach in zwei Hälften und rollen Sie sie auf ein kleines Holzstäbchen.
- In einer Eisenkiste aufbewahren

Die kleine Geschichte der Mâconnaise Gaufrette

Die Mâconnaise-Waffel ist der direkte Nachkomme des mittelalterlichen Oubli, der ungeweihten Hostie, die aus Buchweizenmehl und Wasser hergestellt, in der Glut zwischen zwei Eisen erhitzt und mit etwas Weizenmehl oder Milchcreme versetzt wird. Später entwickelte es sich zu einem beliebten Gebäck, das nach und nach mit Crème fraîche angereichert wurde. Früher wurde im Mâconnais die Bedeutung einer Familie an ihren Eisen und Waffeln gemessen, die bei Familienfeiern serviert wurden. Anschließend wird der Wafer die zylindrische Form annehmen, die wir heute kennen.

In Mâcon ist die Confrérie de la Gaufrette sehr aktiv und die Gaufrette begleitet viele lokale Feste. Wer Gaufrette sagt, sagt Claude Poissonnet, Sie werden sicherlich seinen Namen hören. Er ist seit 40 Jahren Konditor und Großmeister der Bruderschaft.

Produkt von hier

AOP Mâconnais, ein kleiner Ziegenkäse, den Sie unbedingt entdecken müssen

Käseliebhaber werden von dieser Entdeckung begeistert sein. Die AOP Mâconnais ist eine sehr kleine Produktion und wird daher eher lokal konsumiert. Es war ursprünglich ein fester Bestandteil der traditionellen Jause des Winzers und erhielt 2006 seine Anerkennung als geschützte Appellation.

Ein kleiner Käse mit kegelstumpfförmiger Form. Wenn er gut gereift ist, hat er einen trockenen Teig mit einer blumigen Rinde aus hübschem graugrünem Samt. Sie werden zweifellos seine starken Ziegennoten zu schätzen wissen, auch wenn manche ihn zu Beginn der Reifung lieber weicher mögen. Genießen Sie ihn je nach Trocknungsgrad mit einem weißen Mâcon für den halbtrockenen Geschmack und einem roten Mâcon für den frischesten Geschmack.

Die kleine Geschichte...

Im Mâconnais betrieben einst Winzer Weinbau. Die Ziegen säuberten die Wiesen zwischen den Weinreben und die mit Buchsbäumen bedeckten felsigen Gebiete. Sie produzierten auch Nahrungsmittel für die Familie und Dünger für die Weinreben. So war die Tradition der Ziegenkäseherstellung im Mâconnais eng mit der Weinkultur verbunden.



Legenden



Michelin Teller



Zugänglich für
Personen mit
eingeschränkter
Mobilität



Internetzugang



Spielplatz



Klimaanlage



CHÈQUE-VACANCES

Chèque-vacances



Motorische
Behinderung



Hörbehinderung



Michelin-Stern



Hauttiere akzeptiert



Bar



Wasserfläche / See



Schwimmbad



Baby-Sitz



Sehbehinderung



Gault et Millau "Haube"



Parkplatz



Terrasse



Elektrische
Ladestation



Garten



Ticket
Restaurant

Ticket restaurant



Geistige Behinderung

Willkommen in Mâcon!
#jaimemacon
#bourgogne



**Mâcon Sud Bourgogne
Tourisme & Congrès**
1, place Saint-Pierre
71000 Mâcon - Frankreich
Phone: +33 (0)3 85 21 07 07
www.macon-tourisme.com



**Wenn Sie dieses Dokument nicht mehr verwenden, denken Sie
darüber nach, es an uns zurückzusenden.**

Die Liste der Dienstleister ist nicht vollständig.

