



DEPUIS 1749
**MAISON
LA MAUNY**



Au cœur de la production du rhum AOC Martinique

.....

In the heart of Martinique agricultural rum production



L'histoire d'une Terre

The History of a Land

Depuis 1749, le domaine Maison La Mauny est profondément ancré dans le patrimoine martiniquais. Son identité forte tient à ce qu'il a été un lieu d'évènements marquants. De l'Insurrection du Sud en 1870 à la naissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1996, impulsée par J.P. Bourdillon (ancien PDG), de génération en génération les hommes et les femmes ont transcendé leur histoire et l'ont sublimé en un savoir-faire unique qui valorise notre terroir. Il en émerge la passion, le partage, l'amour d'un métier qui animent les équipes pour capturer à chaque phase de production l'authenticité et la générosité des rhums Maison La Mauny.

.....

Since 1749, the Maison La Mauny's property has been deeply rooted in Martinique's heritage. Its strong identity comes from the fact that it has been a place of significant events. From the Southern Insurrection in 1870 to the birth of the AOC label (Protected Designation of Origin) in 1996, driven by J.P. Bourdillon (Former Manager) from generation to generation men and women have transcended their history and sublimated it into a unique know-how that enhances the value of our region. From this emerges the passion, the sharing, the love of a profession that drives the teams to capture at each production's phase the authenticity and generosity of Maison La Mauny's rums.



« J'ai VU, j'ai écouté, j'ai goûté »
“I saw, I listened, I tasted”

Montez dans le « Ti Train » pour une visite guidée et découvrez un site authentique au cœur de la verdoyante campagne de Rivière Pilote.

Entrez dans la distillerie en activité pour comprendre les méthodes traditionnelles de production de notre rhum agricole AOC élaboré à partir de pur jus de canne.

De la sélection des cannes à la distillation jusqu'au vieillissement dans les chais, retrouvez toutes les subtilités des rhums Maison La Mauny lors de la dégustation offerte !

.....

Hop on the "Ti Train" for a guided tour and discover an authentic site in the heart of the green countryside of Rivière Pilote.

Enter the in operation distillery to understand the traditional methods of production of our AOC label agricultural rum made from pure cane juice.

From the selection of the canes to the distillation until the ageing in the cellars, find all the finesse of Maison La Mauny's rums during the free tasting!



Découvrez nos activités... / Discover our activities...



Plan / Map

DÉPUIS 1749
MAISON LA MAUNY

Petit-Bourg

Rivière-Pilote

Une petite faim ?

Le restaurant Kay Mimi vous régale avec sa cuisine créole traditionnelle.

The restaurant "Kay Mimi" treats you with its traditional Creole cuisine.

Ateliers culinaires

Entre amis ou en famille, préparez avec Prisca de savoureux mets créoles.

Réservation obligatoire.

With friends or family, prepare with Prisca tasty Creole dishes. Reservation required.



Distillerie

Entrez au cœur de l'authentique distillerie en activité.

.....

Enter the heart of the authentic in operation distillery.



Ti Train

Visite guidée du domaine.
Infos et billetterie à la Cabane à Rhum.

.....

Guided tour of the property.
Information and Ticket office at the "Cabane à Rhum".



Cabane à Rhum

Accueil - billetterie - Dégustation

.....

Reception desk - Ticket office - Tasting session





MAISON LA MAUNY

Quartier Mauny - 97211 Rivière-Pilote

INFOS PRATIQUES

Visites Guidées en « Ti Train »

Du lundi au samedi, à 10h, 11h, 12h, 14h, 15h et 16h (sauf jours fériés).
Réservation conseillée.

Tél. : 0596 62 18 79

« La Cabane à Rhum »

Vente et dégustation de rhums -
Cave à vins
Du lundi au samedi, de 09 à 17h30
(sauf jours fériés).

Tél. : 0596 62 18 79

Restaurant « Kay Mimi »

Du lundi au samedi, de 12h à 15h
Tél. : 0596 48 55 67 / 0696 19 54 74

Ateliers culinaires

« La Cuisine de Prisca »
Réservation obligatoire.
www.macuisinecreole.fr
Tél. : 0696 01 71 31



INFOS

Guided tours on "Ti Train"

Monday to Saturday, at 10am, 11am, 12pm, 2pm, 3pm and 4pm (except public holidays). Reservation recommended.
Phone : +596 596 62 18 79

“La Cabane à Rhum”

Sale and rum tasting - Wine cellar
Monday to Saturday, from 9 am to 5:30 pm (except public holidays).
Phone : +596 596 62 18 79

“Kay Mimi” restaurant

Monday to Saturday, from 12:00 to 3:00 pm
Phone: +596 596 48 55 67 / +596 696 19 54 74

Cooking class

« La Cuisine de Prisca »
Reservation required.
www.macuisinecreole.fr
Phone : +596 696 01 71 31

www.maisonlamauny.com