

Autour de Baume les Messieurs

Livret voyage du circuit - Version du 2 février 2022



Table des matières

Information régionale	2
Jura	2
Saône-et-Loire.....	3
Carte du circuit	6
Programme du circuit	7
Jour 1.....	7
Jour 2.....	8
Jour 3.....	9
Fiches communes	11
Arbois	11
Baume-les-Messieurs.....	11
Lons-le-Saunier	12
Louhans.....	13
Pierre-de-Bresse.....	14
Fiches balades	16
Boucle entre Arbois et Pupillin	16
Hébergement et restauration	18
Restaurants	18
Chambres d'hôtes	18
Locations de vacances	18
Hôtels	19



Conditions d'utilisation: Les informations contenues dans ce document sont indicatives, et doivent être reconsidérées pour la période de visite effective en fonction de la saison, des horaires d'ouverture, et du mode de transport. L'impression de ce document est autorisée dans le cadre d'un usage privé uniquement. Malgré le soin apporté au traitement des informations, France-Voyage.com ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations mises à la disposition dans ce document. En conséquence, France-Voyage.com décline toute responsabilité pour toute imprécision ou omission portant sur ces informations. Les textes, images et photos contenus dans ce document sont protégés. Toute représentation, reproduction intégrale ou partielle sans consentement préalable est considérée comme illicite.



Information régionale

Jura



Paysages naturels préservés alternant rivières, cascades, alpages et forêts de sapins, lacs somptueux, villes et villages au riche patrimoine, vignoble réputé proposant une grande variété de vins, fromages savoureux, artisanat diversifié... Autant d'atouts et de richesses qui font du Jura une destination prisée des amoureux de la nature, des amateurs de découvertes et des gastronomes.

Le vignoble jurassien

Doté d'une grande diversité, le vignoble jurassien, qui s'étend sur 1 850 hectares, compte cinq cépages (Chardonnay, Pinot noir, Poulsard, Savagnin et Trousseau) et 6 vins AOC (Arbois, Château-Chalon, Côtes du Jura, L'Étoile, Crémant du Jura, et Macvin du Jura). Vin rouge, rosé, blanc et jaune, mais aussi crémant, vin de paille et macvin y sont produits.

La route des Vins du Jura, passant par des sites incontournables, comme Arbois et Château-Chalon, dévoile les richesses du vignoble jurassien.

Le musée de la Vigne et du Vin, à Arbois, propose aux visiteurs la découverte de l'histoire et des traditions liées à la viticulture, ainsi qu'une présentation des cépages de la région et des méthodes de vinification.

Le comté

Produit dans le Jura, le Doubs et l'Ain, le comté est un savoureux fromage au lait cru de vache, à pâte pressée cuite, bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Sa durée d'affinage en cave est de 4 mois minimum et peut aller jusqu'à 36 mois !

Souvent ouvertes à la visite, les nombreuses fromageries du massif du Jura, dans lesquelles sont élaborés les comtés, permettent la découverte des différentes étapes de fabrication de ce fameux fromage.

La Maison du Comté, à Poligny, dans le département du Jura, propose un espace muséographique consacré à cette célèbre spécialité gastronomique.

Le coq au vin jaune

Le coq au vin jaune est l'une des spécialités culinaires les plus célèbres du Jura, c'est même un fleuron de la gastronomie française ! Autrefois considéré comme un mets de luxe en raison de ses ingrédients, cette recette s'est peu à peu démocratisée, et on continue à la trouver sur la carte des plus grands restaurants.

Dans cette recette, on retrouve du coq, du vin jaune de la région, de la crème et des morilles, qui offrent un goût et un parfum puissants au plat.

Traditionnellement, on sert le coq au vin jaune avec du riz blanc, ainsi qu'avec un verre de vin jaune de Château-Chalon.

La potée comtoise

A l'origine, la potée était cuisinée dans un pot, ce qui a donné son nom aux différents plats dégustés dans toute la France. Si les ingrédients dépendent depuis toujours de la saison et du portefeuille, il existe cependant quelques essentiels pour la potée comtoise.

Plat campagnard et convivial, la potée comtoise se distingue des autres par la présence de ses viandes fumées. En effet, on y trouve, entre autres, de la palette, de la saucisse, et du lard de salaison du Haut-Doubs. A cela s'ajoutent différents légumes comme les pommes de terre, le chou, les carottes, les navets et le céleri.

Son caractère hivernal en fait un mets riche qui permettait aux paysans de tenir la journée de travail sans aucun souci. En général, il s'agit d'un plat unique où il n'est pas nécessaire d'ajouter autre chose, et que l'on sert avec un petit vin de la région.



Le morbier

Reconnaisable à sa ligne centrale cendrée, le morbier est un fromage AOC au lait de vache à pâte pressée non cuite qui tient son nom du village de Morbier, situé dans le Haut-Jura. La période d'affinage de ce délicieux fromage est de 45 jours minimum.

La morbiflette, variante de la tartiflette, est un plat à base de pommes de terre, d'oignons, de lardons et de morbier. Un régal !

La croûte aux champignons

La croûte aux champignons est une recette qui permet de révéler toute la saveur de cet ingrédient aux formes si variées. Elle se compose généralement, en plus des champignons, d'échalotes, de beurre, de farine, de vin blanc, de crème fraîche crue, de poivre, et de sel. On commence par faire revenir les échalotes avec le beurre et la farine, puis on ajoute le vin blanc. Dans une poêle, on fait revenir des champignons dans du beurre, avant de les ajouter au premier mélange. On laisse ensuite cuire à feu doux pour laisser épaissir la sauce, et on ajoute la crème fraîche au tout dernier moment. Ce mélange est ensuite haché pour être ajouté à des bouchées à la reine, ou encore servi avec des tranches de pain grillé et aillé. Un vin blanc du Jura sera très apprécié avec la croûte aux champignons. Une variante appelée la croûte aux morilles existe également. En général, on mélange différents champignons, comme la chanterelle, la girofle, le bolet ou encore le pied-de-mouton.

La vache Montbéliarde

Très présente dans les alpages du massif du Jura, la vache de race Montbéliarde est reconnaissable à sa robe pie rouge et à la couleur blanche de sa tête, de son ventre, de sa queue et de ses membres. Son lait permet la fabrication de plusieurs fromages AOC réputés comme le comté, le morbier ou encore le bleu de Gex.

La fondue jurassienne

Grande spécialité fromagère du Jura, la fondue jurassienne est constituée d'un mélange de trois types de comté: du jeune, du moins jeune et de l'affiné qui apporte des saveurs fruitées et florales au plat. La recette se compose également de vin blanc d'Arbois, d'ail et de liqueur de marc égrappé. On commence par frotter le caquelon avec de l'ail, puis on le fait chauffer avant d'ajouter le vin blanc. On ajoute ensuite le comté coupé en morceau, petit à petit, sans cesser de remuer. Une fois le mélange bien fondu, et après y avoir ajouté le marc, il ne vous reste plus qu'à tremper de délicieux bouts de pain de campagne !

Plat convivial et idéal pour l'hiver, la fondue jurassienne se marie parfaitement avec un vin de Savoie ou encore avec un vin blanc du Jura.

La galette comtoise

Dessert très apprécié en Franche-Comté, la galette comtoise est une variante intéressante à la fameuse galette des rois à la frangipane. Celle-ci se compose traditionnellement de pâte à choux parfumée à la fleur d'oranger.

Au Moyen Âge, elle était considérée comme un dessert simple et économique accessible à tout le monde. La galette comtoise trouve son origine au XI^e siècle. A cette époque, les chanoines du chapitre de Besançon se mettent à désigner leur dirigeant en cachant une pièce d'argent dans le pain. Cette façon de faire est bientôt adoptée par toutes les congrégations. Rapidement, le pain est remplacé par une brioche, puis par une sorte de pâte à pain caramélisée, avant d'en arriver à la fameuse galette comtoise.

La salade comtoise

Spécialité culinaire très appréciée, la salade comtoise a l'avantage d'être un plat complet qui permettait autrefois aux paysans de tenir la journée.

La salade comtoise, traditionnellement, se compose de salade verte, de jambon fumé ou de lardons, de saucisse de Montbéliard ou de Morteau selon le lieu, de pommes de terre rissolées, de comté, de tomates, de noix, de chou rouge râpé, de croûtons, et bien sûr, de vinaigrette ! Toujours froid, ce plat peut être dégusté en entrée, en petite quantité, ou encore en plat principal. Il est généralement très apprécié lorsqu'il est accompagné d'un verre de vin du Jura.



Saône-et-Loire



Gastronomie

Parsemée de nombreuses voies d'eau, la [Saône-et-Loire](#), aux paysages de forêts, de bocages, de vignes et de monts, fait la joie des pêcheurs et des plaisanciers. Elle fait aussi le bonheur des amateurs de vélo et de marche avec la présence de la Voie Verte et du Parc Naturel Régional du Morvan. A ces atouts s'ajoute un riche patrimoine bâti, constitué de splendides églises romanes, de superbes châteaux, de vestiges antiques et de villes d'Art et d'Histoire.

La volaille de Bresse

Réputée pour la qualité de sa chair et sa saveur incomparable, la volaille de Bresse est la seule volaille à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Tout comme la poularde, le chapon et la dinde de Bresse, le célèbre poulet de Bresse, au plumage blanc, à la crête rouge et aux pattes bleues, est élevé en plein air - dans les prairies bressanes - et nourri de céréales et de produits laitiers.

Chaque année, mi-décembre, ont lieu à Bourg-en-Bresse, Louhans, Montrevel-en-Bresse et Pont-de-Vaux, les Glorieuses de Bresse, prestigieux concours de volailles fines mettant à l'honneur la volaille de Bresse. Ces volailles, une fois primées, sont mises en vente au public.

A Louhans, en Saône-et-Loire, se déroule tous les lundis matin le traditionnel marché aux volailles.

Amateurs de plats traditionnels, ne manquez pas de déguster le savoureux poulet de Bresse à la crème, fleuron de la gastronomie bressane !

Le vignoble du Mâconnais

Faisant partie intégrante du vignoble de Bourgogne, le vignoble du Mâconnais produit de prestigieux vins blancs fruités tels que le Pouilly-Fuissé, le Saint-Véran, le Pouilly-Loché ou encore le Pouilly-Vinzelles, mais aussi des vins rouges (appellation Mâcon) et des crémants de Bourgogne.

A Mâcon a lieu chaque année au mois d'avril le Salon des Vins.

Le jambon persillé

Également appelé jambon de Pâques, le jambon persillé est une charcuterie de forme ronde ou rectangulaire selon le moule employé, et dont les tranches couleur rosé sont zébrées de vert. Ce plat traditionnel bourguignon est constitué de cubes de jambon et d'épaule de porc enrobés de gelée persillée aromatisée au vin blanc. A l'origine, ce jambon, que l'on mange froid avec des cornichons, était une fabrication familiale en Côte-d'Or et dans la région de Dijon, au moment des fêtes de Pâques.

Les œufs en meurette

Ce plat traditionnel de la cuisine bourguignonne consiste à accompagner des œufs pochés d'une sauce meurette. A base de vin rouge, cette dernière est préparée avec des lardons, des oignons et des échalotes préalablement revenus dans du beurre. Cette entrée est généralement servie avec du pain grillé aillé et un verre de vin rouge de Bourgogne.

La vache Charolaise

Originnaire de Saône-et-Loire, en Bourgogne, la vache Charolaise, à la robe et aux cornes blanches, est réputée pour ses qualités maternelles. Cette race bovine est également fort appréciée pour sa viande de qualité, finement persillée, à la fois tendre et savoureuse.

À Charolles, ne pas manquer de visiter la Maison du Charolais, un espace muséographique, à la fois ludique et interactif, dédié à la viande charolaise.

Dans la Nièvre, terre d'élevage charolais, un marché au cadran de bovins, de renommée internationale, a lieu tous les mardis matin à Moulins-Engilbert. Pour en savoir plus sur l'histoire de l'élevage de la vache Charolaise, direction la Maison de l'Élevage et du Charolais de Moulins-Engilbert !



Le fromage charolais

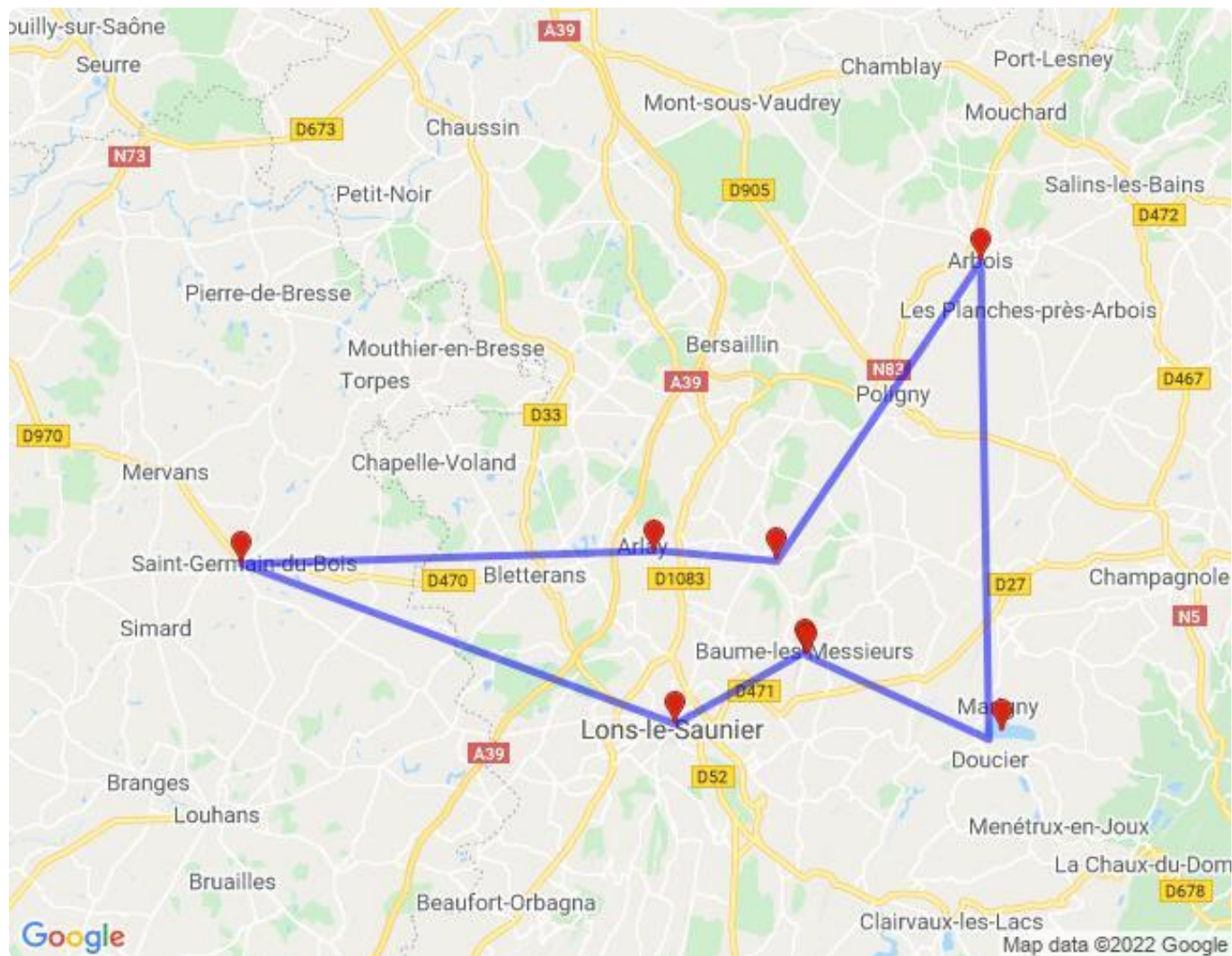
Le charolais est un fromage au lait cru de chèvre à la forme cylindrique et aux flancs légèrement bombés. Il possède une croûte couleur crème à pâte molle, et son affinage lui octroie de belles moisissures bleu-gris qui lui donnent tout son goût. Selon son degré d'affinage, il révèle des arômes de végétaux et de fruits secs qui réjouissent les amateurs de ce fromage. Détenteur d'une AOC, il tient son nom des plaines granitiques des alentours de Charolles où il est produit.

Fabriqué avec du lait cru entier, le fromage charolais est affiné pendant seize jours minimum, et il est disponible en version frais, demi-sec ou sec. On le déguste généralement en fin de repas avec une tranche de pain de campagne, en salade, ou encore à l'apéritif avec un verre de vin blanc.



Carte du circuit

La carte ci-dessous offre une vue générale du circuit. Le trajet est dessiné en bleu, alors que les étapes sont indiquées par des points rouges.



Programme du circuit

Jour 1



Départ depuis Baume-les-Messieurs en direction de la première étape 2 min



Baume-les-Messieurs 2h30

Un beau village bénéficiant d'un environnement exceptionnel

Coordonnées GPS: Latitude 46.7077275 (N 46° 42' 28") - Longitude 5.6475198 (E 5° 38' 51")

Niché au coeur d'un cirque magnifique, le village de Baume-les-Messieurs, classé parmi les plus beaux villages de France, profite d'un cadre naturel exceptionnel. La célèbre reculée aux hautes falaises peut être contemplée depuis plusieurs belvédères qui dominent les toits de Baume-les-Messieurs.

Une fois arrivé au village, ne pas manquer d'aller visiter l'abbaye bénédictine fondée au VI^e siècle. Son église abbatiale romane présente la particularité de renfermer un superbe retable flamand datant du XVI^e siècle.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Baume-les-Messieurs...](#)



Trajet jusqu'à la prochaine étape 25 min



Le lac de Chalain 1h00

Un magnifique plan d'eau d'origine glaciaire propice aux activités nautiques

Coordonnées GPS: Latitude 46.6665164 (N 46° 39' 59") - Longitude 5.7778966 (E 5° 46' 40")

Niché dans un cadre de verdure, le lac de Chalain est une splendide étendue d'eau d'origine glaciaire mesurant 2,9 kilomètres de long sur 1 kilomètre de large et qui est particulièrement favorable à la pratique de loisirs nautiques. Ses plages de sable, propices à la détente, raviront les amateurs de farniente.

Des fouilles effectuées sur le site ont permis de mettre au jour des vestiges d'habitats lacustres. Ces trouvailles peuvent être observées au musée d'archéologie de Lons-le-Saunier.

Vous pourrez faire le tour du lac à pied, à vélo ou à cheval.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Lons-le-Saunier...](#)



Déjeuner 1h30





Le lac de Chalain

2h30

Un magnifique plan d'eau d'origine glaciaire propice aux activités nautiques

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

34 min



Arbois

1h00

Capitale des vins du Jura

Coordonnées GPS: Latitude 46.9023611 (N 46° 54' 8") - Longitude 5.7720387 (E 5° 46' 19")

Capitale des vins du Jura, la ville d'Arbois, dotée d'un beau patrimoine architectural, est aussi pleine de charme avec ses maisons qui s'alignent le long de la pittoresque rivière Cuisance. L'église Saint-Just, des XII^e et XIII^e siècles, est dotée d'un clocher d'une hauteur de 60 mètres. Ce dernier, accessible en juillet et août, offre une vue magnifique sur le vignoble et les toits de la ville.

Ouverte à la visite, la Maison de Pasteur, dans laquelle venait régulièrement séjourner Louis Pasteur, abrite souvenirs personnels, objets, appareils et instruments du célèbre scientifique.

Incontournable également, le musée de la Vigne et du Vin, situé dans une partie du château Pécauld, qui propose aux visiteurs la découverte de l'histoire et des traditions liées à la viticulture, mais aussi une présentation des cépages de la région et des méthodes de vinification.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune d'Arbois...](#)

Jour 2



Arbois

30 min

Capitale des vins du Jura

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

29 min



Château-Chalon

1h25

Un pittoresque village perché situé au coeur du vignoble jurassien

Coordonnées GPS: Latitude 46.7545888 (N 46° 45' 17") - Longitude 5.6255846 (E 5° 37' 32")

Dominant du haut de son éperon rocheux le célèbre vignoble jurassien, le pittoresque village de Château-Chalon incite à la flânerie: église romane datant du X^e siècle, jolies maisons vigneronnes et formidables belvédères offrant une vue exceptionnelle sur le vignoble se découvrent au fil de la promenade.

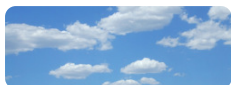
Le vignoble de Château-Chalon, bénéficiant de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Château-Chalon, est réputé pour son vin jaune.





Trajet jusqu'à la prochaine étape

13 min



Détente

1h00



Déjeuner

1h30



Le château d'Arlay

2h00

Un château du XVIII^e siècle dominé par les vestiges d'une forteresse médiévale

Coordonnées GPS: Latitude 46.7596097 (N 46° 45' 35") - Longitude 5.5417925 (E 5° 32' 30")

Situé à Arlay, au coeur du vignoble jurassien, l'élégant château du XVIII^e siècle, dominé par les vestiges de la forteresse médiévale, abrite un mobilier de style Restauration. Son parc romantique, qui s'étend sur la colline, ainsi que son jardin des Jeux mêlant les fleurs, les végétaux, les fruits et les légumes, incitent à la promenade.



Trajet jusqu'à la prochaine étape

25 min



La Bresse bourguignonne

1h00

Ses fermes typiques, ses eaux poissonneuses, sa volaille AOC...

Coordonnées GPS: Latitude 46.7532208 (N 46° 45' 12") - Longitude 5.2406911 (E 5° 14' 26")

Réputée pour sa volaille AOC, la Bresse bourguignonne, située à l'est du département, est jalonnée de moulins à eau et de typiques fermes en briques et pans de bois. La paisible campagne bressane, aux paysages de bocages, de rivières et d'étangs, est un lieu de prédilection pour les amateurs de pêche en eau douce.

A ne pas manquer: le célèbre et pittoresque marché aux volailles qui a lieu chaque lundi matin à Louhans.

Incontournable également, la visite de l'écomusée de la Bresse bourguignonne, à Pierre-de-Bresse.

[Pour plus d'informations, consultez les fiches communes de Louhans, Pierre-de-Bresse...](#)

Jour 3



La Bresse bourguignonne

2h25

Ses fermes typiques, ses eaux poissonneuses, sa volaille AOC...

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

37 min





Lons-le-Saunier

1h00

Capitale du Jura

Coordonnées GPS: Latitude 46.6740239 (N 46° 40' 26") - Longitude 5.5527037 (E 5° 33' 10")

Capitale du Jura et station thermale, Lons-le-Saunier est aussi la ville natale de Rouget de Lisle.

La pittoresque rue du Commerce, bordée d'arcades, et la place de la Liberté, agrémentée de jets d'eau et entourée de beaux édifices tels que le théâtre et la tour de l'Horloge, comptent parmi les lieux phares de la ville.

La maison natale de Rouget de Lisle, située dans la rue du Commerce, abrite aujourd'hui un musée qui retrace la vie de l'auteur de la Marseillaise au travers d'une exposition de documents et d'objets personnels.

À découvrir également: l'Hôtel-Dieu du XVIII^e siècle et sa magnifique apothicairerie, l'église des Cordeliers, l'église Saint-Désiré, les charmantes fontaines, le musée des Beaux-Arts abritant peintures et sculptures ou encore le musée d'Archéologie exposant des collections de minéralogie, de paléontologie et d'archéologie.

Les Thermes, dont les eaux sont riches en sels et oligo-éléments, proposent des cures thermales ainsi que des séjours de remise en forme. Devant l'établissement, un beau parc arboré attend les promeneurs.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Lons-le-Saunier...](#)



Déjeuner

1h30



Lons-le-Saunier

3h00

Capitale du Jura

Suite de la visite...



Retour vers Baume-les-Messieurs

17 min

Fiches communes

Arbois



Arbois, c'est un site naturel remarquable de vignobles, de forêts, traversé par une rivière de 1ère catégorie "la Cuisance" qui prend sa source au pied de la majestueuse reculée des Planches, qui bénéficie du classement "NATURA 2000" !

Arbois, c'est également un vignoble qui s'honore d'être la première AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) des Vins de France le 15 mai 1936. C'est la capitale des vins du Jura avec 850 ha de vignes en appellation contrôlée, soit près de la moitié de la surface du vignoble du Jura. L'appellation Arbois est l'une des plus connues des quatre appellations Jurassiennes que sont les Côtes du Jura, l'Etoile, Château Chalon et Arbois.

Arbois bénéficie de nombreux labels touristiques et gastronomiques dont notamment site remarquable du goût. Arbois est aussi labellisé petite cité comtoise de caractère, petite cité de France, et a obtenu le label très convoité de pays d'art et d'histoire avec ses voisins de Poligny, emblématique capitale du Comté, et Salins-les-Bains, prestigieux bourg renommé pour ses Salines classées au patrimoine mondial de l'UNESCO.

De plus, Arbois dispose de 1800 ha de forêt communale !

A voir, à faire

Arbois est une ville d'histoire, de culture et de personnages illustres: avec une scène plein air, des salles de spectacles, trois musées: la Maison de Pasteur, le musée maison d'art Sarret de Grozon et le musée de la Vigne et du Vin du Jura.

C'est aussi l'illustre savant Louis Pasteur qui donne à la ville sa renommée mondiale. Vous découvrirez à Arbois sa maison, son laboratoire, son collège, sa vigne, les tombes familiales...

Évènements

En juin: Festival de la Crue - Square Sarret de Grozon.

Le 21 juin: Fête de la Musique - Square Sarret de Grozon et centre-ville d'Arbois.

Fin juin: Fête africaine organisée par le Comité de Jumelage d'Arbois. Musiques, stands associations, repas africain - Square Sarret de Grozon.

En juillet: Rencontres littéraires "Les Petites Fêtes de Dionysos" à Arbois et dans le Pays du Revermont.

En juillet: "Festi'caves": festival musical et gastronomique autour des vins de l'AOC Arbois (rencontres avec les vignerons et convivialité...).

Début septembre: Fête patronale et Cérémonie du Biou à Arbois + "Arbois des Peintres" (concours de peintures).

Baume-les-Messieurs



Classé parmi les plus beaux villages de France, Baume-les-Messieurs se niche dans le département du Jura, au fond d'un cirque entouré de falaises hautes. Cité de caractère de Bourgogne-Franche-Comté, il prend place non loin de Lons-le-Saunier, offrant une vue imprenable sur la plus célèbre reculée de la région.

Occupé dès la Préhistoire, comme en témoignent les traces d'abris sous roche retrouvées sur place, le village de Baume-les-Messieurs se développe dès le début du X^e siècle avec la création d'un monastère dépendant de l'abbaye de Cluny. Aujourd'hui, la cité est principalement tournée vers une activité touristique et de loisirs.



Baume-les-Messieurs dispose en effet d'un incroyable patrimoine architectural et historique qui témoigne de la richesse de la commune à travers les siècles.

A voir, à faire

En partie classée aux Monuments Historiques, l'abbaye Saint-Pierre est une ancienne abbaye bénédictine créée à la fin du IX^e siècle par l'abbé Bernon, célèbre fondateur de l'abbaye de Cluny. De style roman et gothique, elle dévoile encore aujourd'hui des bâtiments construits à différentes époques à l'instar de l'église romane du XI^e siècle, de la cour du cloître, de la cour des chanoines du XVIII^e siècle, ou encore de la cour abbatiale. Cette dernière présente des bâtiments aux façades du XVI^e siècle, ainsi que le logis abbatial. Ce dernier présente une très belle salle voûtée du XIII^e siècle. L'église dispose quant à elle en son intérieur de très belles statues de toutes origines, d'un retable flamand du XVI^e siècle, ou encore de tableaux du XVII^e siècle.

En vous baladant dans la cité, ne manquez pas non plus d'admirer la chapelle Notre-Dame, ou encore les nombreuses croix inscrites ou classées aux Monuments Historiques à l'instar de celles de La Peyrouse du XV^e siècle, du Pré Saint-Jean du XVI^e siècle, ou encore du Pois du XVI^e siècle également.

Inscrite aux Monuments Historiques, l'église Saint-Jean-Baptiste ne manque pas non plus d'intérêt, tout comme l'oratoire de la Toupe et l'oratoire du Champ du Bri.

Baume-les-Messieurs présente également plusieurs fermes des XVI^e et XVIII^e siècles, un manoir du XV^e siècle, ou encore des ponts du XIX^e siècle tous inscrits ou classés. Le vieux pont sur la Seille, du XIII^e siècle, est lui aussi inscrit.

Le cirque, merveille naturelle classée Natura 2000, permet d'admirer une magnifique reculée, la cascade des Tufs ou encore de très belles grottes enfouies à 120 mètres sous terre. Des visites guidées sont proposées, se renseigner à la Mairie au 03 84 44 61 41 ou au Chalet du Guide des Grottes au 03 84 48 23 02.

Évènements

Des concerts sont organisés tout au long de l'année dans l'abbaye ou dans l'église.

Au mois de mai, des marchés de potiers sont proposés dans le cadre des cours de l'abbaye impériale.

Début août, place à la fête des Quilles et à ses animations.

Un marché de Noël est proposé début décembre dans l'abbaye.

Lons-le-Saunier



Station thermale et capitale du Jura, Lons-le-Saunier est une ville dynamique et agréable. Cernée au nord par les champs viticoles et au sud par les lacs de Chalain, Clairvaux et Vouglans, la ville offre un équilibre réussi entre nature et urbanisme. La commune s'est construite autour du Puits Salé près de la source Lédonia. La particularité de cette eau qui de tout temps a fait la prospérité de la ville est qu'elle a une salinité constante. Exploitée d'abord en activité salinière, l'eau est ensuite utilisée pour les thermes. Les curistes se pressent encore aujourd'hui en nombre devant cette eau aux vertus curatives. Lieu de villégiature exceptionnellement placé dans un environnement naturel magnifique, la ville bénéficie en outre d'une architecture remarquable qui en fait un véritable joyau. Lons-le-Saunier est également le berceau de nombreuses célébrités comme Jean Amadou, Rouget de l'Isle, l'auteur de la Marseillaise, ou encore le romancier Bernard Clavel. Il abrite aussi la maison de la célèbre vache qui rit.

A voir, à faire

La station thermale est évidemment au centre des activités pour les visiteurs. Les thermes Lédonia se trouvent au cœur d'un parc de 7 hectares. Vous y trouverez en plus des soins curatifs, des programmes de remise en forme et de minceur. Mais les lieux remarquables ne se limitent pas à cela. Aussi, la balade commence par l'apothicairerie de l'hôtel-Dieu. Vous pourrez y découvrir deux salles datant du XV^e et XVI^e siècle où sont réunis des objets de l'époque. Les visites se font sur rendez-vous et les enfants pourront participer à un petit jeu pour tenter de gagner le diplôme de l'apothicaire.



La visite se poursuit par le musée des Beaux-Arts présentant des collections éphémères et statiques. Le musée de l'Archéologie ne manquera pas aussi de vous intéresser tout comme le musée de la vache qui rit.

Mais il n'est pas indispensable de rentrer dans des lieux spécifiques pour découvrir l'histoire de Lons-le-Saunier. Il suffit de partir en balade dans les rues du Vieux Lons pour admirer des trésors architecturaux. Ainsi, au gré de votre promenade, vous pourrez admirer les Monuments Historiques comme le théâtre de la rue Jean Jaurès, la statue de Rouget de l'Isle, l'église Saint-désiré et notamment sa crypte, la fontaine des dauphins, l'hôtel de ville, la tour de l'horloge ou encore l'église des Cordeliers.

Évènements

Le dernier week-end d'octobre, la foire du Jura s'installe à Lons-le-Saunier et dure pendant 4 jours, et tous les samedis, le marché se tient en haut des Arcades sur le cours Sully.

Le festival Les Rendez-vous de l'Aventure vous invite à partir à la découverte de lieux inconnus à travers les films et les livres. Ce voyage s'annonce passionnant. Vous pourrez participer au Lab'aventure où les projets de voyage, les idées fusent et s'entremêlent au gré d'ateliers interactifs. Des parcours dans la forêt environnante donneront l'occasion de voir la nature autrement et des contes en nocturnes seront lus autour d'un grand feu de camp.

Louhans



La ville de Louhans est située au sud-est du département de la Saône-et-Loire en Bresse, à 28 km de Lons-le-Saunier, à 39 km de Chalon-sur-Saône, à 85 km de Dijon, à 135 km de Lyon et à 162 km de Genève. Elle bénéficie de la proximité de grands axes routiers (avec l'autoroute A39), d'une voie ferrée et d'un important réseau départemental.

Capitale de la Bresse Bourguignonne, Louhans est une ancienne ville fortifiée aussi nommée "Cité des Arcades". En effet, Louhans a conservé intactes de l'occupation espagnole 157 arcades qui bordent sur plus de 400 mètres la Grande Rue. Arcades et façades du XV^e siècle constituent un ensemble architectural unique en France. Plus de 100 Commerces y forment une artère dynamique et accueillante...

Tous les lundis matin, le marché très réputé de Louhans se tient sous les arcades et place de la Poste. Et si vous avez la chance d'être là les premier et troisième lundis du mois, vous pourrez découvrir la foire aux bestiaux.

Cette activité économique date du XIII^e siècle: belle époque des grandes Foires du Moyen-Age. "Le marché aux volailles" typique et pittoresque, est classé parmi les "100 Sites remarquables Français du Goût" par le Conseil National des Arts Culinaires.

Quiconque vient à Louhans doit absolument goûter aux délices que nous offrent ses spécialités gastronomiques. Poulet de Bresse (détenteur d'une AOC), corniotte (pâtisserie), gaude, tarte aux "shions" (tarte à la semoule et au fromage blanc) raviront vos papilles !

A voir, à faire

Sites incontournables à découvrir:

La Grande rue et ses 157 arcades: ensemble architectural unique au monde, classé monument historique.

L'Hôtel-Dieu et son apothicairerie: destiné à l'accueil des malades indigents, il fut bâti du XVII^e au XVIII^e siècle. Salle des malades, chapelle, réfectoires, cuisine...Le point fort de la visite reste l'apothicairerie avec une collection rarissime de vases Italo et Hispano-mauresques du XVI^e siècle.

L'église Saint-Pierre: étonnant édifice réunissant deux églises, coiffées de tuiles vernissées polychromes.

La tour Saint-Pierre: entièrement restaurée, dernier vestige (1570) des anciens remparts de la ville, elle offre maintenant des expositions de peintures, sculptures et photographies, en saison estivale.



Évènements

Le musée municipal: constitué à partir des donations de Louhannais et Bressans, et enrichit de dépôts de l'Etat et d'acquisitions d'oeuvres récentes.

Le musée de l'imprimerie: unique en France avec sa rotative à plat Bühler.

Vous pourrez également vous promener le long de la Seille, faire des promenades en bateau, pêcher, aller à la piscine municipale ou encore jouer au tennis.

Tout d'abord, évènement hebdomadaire incontournable de la vie des louhannais: le marché ! Celui-ci a lieu tous les lundis matins dans la Grande rue ainsi que sur la place de la Charité. Son célèbre marché aux volailles, dont l'authenticité est toujours intacte, est classé Site remarquable du goût. A ne pas manquer !

Tout au long de l'année ont lieu diverses manifestations.

Les illuminations et la fête de la musique mettent à l'honneur les associations louhannaises qui y participent activement.

L'association Arcades en fête organise la fête du poulet de Bresse le dernier vendredi de juillet sous les arcades. A cette occasion, un repas, des concerts et des animations culturelles sont proposés dans la Grande rue.

Chaque année un concours de volaille de Bresse, La Glorieuse, se tient à la halle de la Grenette, début décembre, et récompense les meilleurs éleveurs.

Enfin la ville de Louhans-Châteaurenaud a une programmation culturelle à l'année: théâtre, danse, musique, arts de rue, expositions...: il y en a pour tous les goûts !

Pierre-de-Bresse



Pierre-de-Bresse est une commune de Saône-et-Loire, prenant place entre Dôle et Châlon-sur-Saône. La ville est née en 1973, de la fusion de Pierre-de-Bresse avec Terrans.

Ancienne, la ville de Pierre-de-Bresse a su conserver son aspect de ville à la campagne avec ses paysages verdoyants et son calme ambiant. En plus de son architecture typique de Saône-et-Loire, la commune propose un important patrimoine culturel et historique permettant d'en apprendre un peu plus sur la région. Les manifestations ne manquent pas non plus dans cette ville qui sent bon le bonheur.

On est facilement séduit par Pierre-en-Bresse et sa douceur de vivre. La chaleur de ses habitants et sa situation géographique idéale en font un lieu touristique important de cette partie de la Bourgogne.

A voir, à faire

Pierre-de-Bresse est une commune de Bourgogne à l'attrait touristique certain, notamment grâce à la présence d'un nombre important de bâtiments anciens.

Le château de Pierre-de-Bresse accueille aujourd'hui l'écomusée de la ville. Il a été inscrit et classé, selon les parties, aux Monuments Historiques, et a été construit à la fin du XVII^e siècle. En plus de son architecture exceptionnelle, le site permet d'en apprendre un peu plus sur la vie des habitants de la région au fil des siècles. Les aspects naturels du territoire, les traditions culturelles ou encore l'économie et l'industrie de la région sont ainsi abordés sur ce site particulièrement intéressant.

Autre site important de la ville, le château de Terrans bénéficie également d'un classement aux Monuments Historiques. Construit au milieu du XVIII^e siècle, il ne se visite malheureusement pas.

L'église Saint-Marcel, bâtie au XVII^e siècle, a été inscrite aux Monuments Historiques. Elle dévoile encore aujourd'hui, avec sa façade rouge, une architecture typique de la Saône-et-Loire.

Du XVIII^e siècle, l'église de Terrans est fermée au public, mais peut être visitée sur demande. Elle a été bâtie en briques rouges cuites au bois et présente une nef bien éclairée.

De nombreux sentiers de randonnée sont accessibles sur la commune de Pierre-de-Bresse et ses alentours.



Évènements

La commune de Pierre-de-Bresse sait mettre tous les atouts de son côté pour attirer les visiteurs, notamment à travers des manifestations de grande qualité.

Le marché de Pierre-de-Bresse se tient tous les lundis matin. Un marché de producteurs est également proposé tous les deuxièmes dimanches du mois.

Une foire aux plantes rares est proposée tous les ans en avril.

Un festival de documentaires est également organisé en avril.

En septembre, la ville propose sa fête patronale.

Le festival des Automnales prend sa place en septembre. Au programme de l'évènement qui se déroule dans le château, des concerts de musique classique.



Fiches balades

Boucle entre Arbois et Pupillin



Une belle balade entre amis ou en famille pour se détendre et faire des souvenirs.

Commune de départ

Arbois

Type de balade

Randonnée pédestre

Difficulté

Facile

Durée moyenne

3h00

Période conseillée

de janvier à décembre

Kilométrage

11 km

Altitude au départ

301m

Dénivelé

505m

Accès

Depuis la N83, sortir à Arbois.

Parking autour de l'église Saint-Just.

Un autre parking, tout près dans le centre du village, si ce dernier est complet.

Itinéraire

Depuis l'église Saint-Just d'Arbois, traverser la route et prendre la rue du Prieuré en face.

Aux trois quarts de la rue, tourner à droite et monter la rue du Montot.

Sortir du village et à la patte d'oie (Paradis), suivre la petite route goudronnée à gauche.

Continuer à travers les vignobles de l'Arbois (1ère AOC de France) jusqu'au Domaine de la Pinte.

Poursuivre tout droit par un chemin empierré en pente descendante.

Après un virage, tourner à la prochaine pancarte: direction Pupillin/Michery.

Le sentier fait un double virage puis remonte pour rejoindre un autre chemin.

De là, continuer à droite.

On profite d'une vue lointaine en direction de l'ouest.

Plus loin au niveau d'une maisonnette et d'un carrefour, monter à gauche par une petite route goudronnée de nouveau.

Dans le parcours du vignoble, on évolue majoritairement sur ce type de route. C'est le cas dans presque tous les domaines viticoles. Mais cependant, il est très peu passant et reste donc agréable.

Quelques mètres plus haut, repérer sur la droite une grande inscription de style Hollywoodien.

Faire le tour de celle-ci et rejoindre l'itinéraire.

Beau panorama sur la région.

On aperçoit maintenant le village de Pupillin, mais bifurquer à gauche puis à droite pour s'élever sur une colline.

L'asphalte disparaît (ignorer le chemin allant à gauche) et tracer tout droit.



Une trace visible entre dans un sous-bois et débouche dans un pré.
Longer ce dernier par la droite en direction du village.
Descendre la rue de la petite bourgade jusqu'à rejoindre la route principale et continuer à gauche.
Tourner à la 2ème rue (pancarte) et suivre les peintures blanc/rouge.
On sort de Pupillin par un raidard puis on entre dans la forêt.
Une intersection se situe plus loin. Prendre à gauche la direction de l'Allée du Roi de Rome.
Un peu plus bas, laisser de côté le chemin à gauche et suivre le GR 59 en face.
Plus tard, à la pancarte, ne pas aller directement en direction d'Arbois, mais continuer encore quelques centaines de mètres pour visiter le "Foyard Président": un joli hêtre de 35 m de haut.
Faire demi-tour puis descendre sur la droite par une petite route.
Suivre le balisage qui vous mènera à Arbois en passant à côté de la chapelle de l'Ermitage.
Arrivée dans la petite agglomération, rejoindre à gauche le parking de l'Église qui se situe à environ 600 m.



Hébergement et restauration

Le guide en ligne France-Voyage.com vous propose de nombreuses options d'hébergement et de restauration tout au long de vos vacances. En voici quelques-unes, pertinentes dans le cadre de ce circuit.

Restaurants



[Maison Jeunet](#)

Restaurant Cuisine française
9 rue de l'Hotel-de-Ville, Arbois
Latitude: 46.9026540 (N 46° 54' 10")
Longitude: 5.7727082 (E 5° 46' 22")

[Le Loft](#)

Restaurant Cuisine française
795 Boulevard de l'Europe, Lons-le-Saunier
Latitude: 46.6848780 (N 46° 41' 6")
Longitude: 5.5646355 (E 5° 33' 53")

[Le Domaine du Revermont](#)

Restaurant Cuisine française
600, route du Revermont, Passenans
Latitude: 46.8012659 (N 46° 48' 5")
Longitude: 5.6190600 (E 5° 37' 9")

[La Vallée Heureuse](#)

Restaurant Cuisine française
Route de Geneve, Poligny
Latitude: 46.8312708 (N 46° 49' 53")
Longitude: 5.7151384 (E 5° 42' 54")

[Castel Damandre](#)

Restaurant Cuisine française
Rue de la Cascade, Les Planches-près-Arbois
Latitude: 46.8759580 (N 46° 52' 33")
Longitude: 5.8067630 (E 5° 48' 24")

[La Pataterie - Lons-le-Saunier](#)

Restaurant Cuisine française
12 Chemin de la Guiche, Lons-le-Saunier
Latitude: 46.6688431 (N 46° 40' 8")
Longitude: 5.5672935 (E 5° 34' 2")

[Le Bistrot de la Mère Simone](#)

Restaurant Cuisine française
84 Rue de l'Asile, Passenans
Latitude: 46.7984364 (N 46° 47' 54")
Longitude: 5.6178705 (E 5° 37' 4")

[Le Saint Germain](#)

Restaurant Cuisine française
32 Place du Marche, Saint-Germain-du-Bois
Latitude: 46.7532092 (N 46° 45' 12")
Longitude: 5.2415481 (E 5° 14' 30")

Chambres d'hôtes



[Presbytère saint Jean](#)

●●● Maison avec 2 chambres
12 rue saint jean, Baume-les-Messieurs
Tel : 03 84 44 66 76 ou 07 87 46 42 94
Latitude: 46.7129471 (N 46° 42' 47")
Longitude: 5.6366136 (E 5° 38' 12")

[Couleurs jardin](#)

●●● Ferme avec 3 chambres
Les granges Bruant, Hauteroche
Tel : 09 52 00 58 75
Latitude: 46.7089580 (N 46° 42' 32")
Longitude: 5.7670450 (E 5° 46' 1")

[La ferme du bois joli](#)

●●● Maison avec 4 chambres
1, rue du bois joli, Marigny
Tel : 07 83 50 98 57 ou 06 03 30 72 25
Latitude: 46.6672211 (N 46° 40' 2")
Longitude: 5.7587301 (E 5° 45' 31")

[Thomas Perrard](#)

● Appartement avec 1 chambre
11 rue de la tour, Chamole
Tel : 03 84 37 11 16 ou 07 87 69 85 67
Latitude: 46.8388273 (N 46° 50' 20")
Longitude: 5.7254744 (E 5° 43' 32")

[Et la Froumi](#)

●●●● Maison avec 1 chambre
219 rue neuve, Lavigny
Tel : 06 77 19 10 61
Latitude: 46.7192204 (N 46° 43' 9")
Longitude: 5.5967745 (E 5° 35' 48")

[Les Prunelles](#)

●●●● Maison avec 4 chambres
7 rue du Chardonay, Pupillin
Tel : 07 66 40 13 22 ou 06 89 67 66 95
ou 03 63 86 92 92
Latitude: 46.8828391 (N 46° 52' 58")
Longitude: 5.7583137 (E 5° 45' 30")



Locations de vacances



Moulin

●●● Appartement pour 3 personnes
2 av Pasteur, Arbois
Tel : 06 89 69 85 65
Latitude: 46.9069076 (N 46° 54' 25")
Longitude: 5.7696910 (E 5° 46' 11")

Gîte du Brillat

●●● Maison pour 6 personnes
140 rue de la carrière, Briod
Tel : 06 31 31 64 11
Latitude: 46.6577284 (N 46° 39' 28")
Longitude: 5.6277251 (E 5° 37' 40")

Chalet **** des Mésanges Bleues

●●●● Chalet pour 5 personnes
Impasse du lac et des écureuils, Doucier
Tel : 06 83 51 53 18
Latitude: 46.6643399 (N 46° 39' 52")
Longitude: 5.7772470 (E 5° 46' 38")

Chalet Les Ecureuils

●●●● Chalet pour 5 personnes
Impasse des Ecureuils, Doucier
Tel : 06 74 82 69 93
Latitude: 46.6645406 (N 46° 39' 52")
Longitude: 5.7773995 (E 5° 46' 39")

Meublé Doucier -Tilleul-

●●● Appartement pour 4 personnes
868 rue des 3 lacs, Doucier
Tel : 06 84 30 23 95 ou 03 84 52 00 89
Latitude: 46.6565693 (N 46° 39' 24")
Longitude: 5.7786738 (E 5° 46' 43")

Gîte de la tillette à Crançot

●●● Pavillon pour 4 personnes
18 rue du levant, Hauteroche
Tel : 03 84 48 23 54 ou 06 56 81 35 17
Latitude: 46.6903417 (N 46° 41' 25")
Longitude: 5.6662352 (E 5° 39' 58")

Chalet bien-être Sauna bainéo Lac Chalain

●●●● Chalet pour 5 personnes
25 rue des tilleuls, Marigny
Tel : 06 81 79 11 82
Latitude: 46.6821398 (N 46° 40' 56")
Longitude: 5.7908309 (E 5° 47' 27")

Gîte de Charme des 3 Allures

●●● Maison pour 6 personnes
683 rue de la chise, Serley
Tel : 06 33 59 20 65 ou 06 72 79 45 88
Latitude: 46.7871809 (N 46° 47' 14")
Longitude: 5.2169200 (E 5° 13' 1")

Baume Les Messieurs = plus beaux villages de

●●●● Maison pour 8 personnes
9 rue de la croix du poy, Baume-les-Messieurs
Tel : 07 69 26 54 09
Latitude: 46.7119231 (N 46° 42' 43")
Longitude: 5.6366649 (E 5° 38' 12")

Meublé Doucier -Acacia-

● Appartement pour 3 personnes
868 rue des 3 lacs, Doucier
Tel : 06 84 30 23 95 ou 03 84 52 00 89
Latitude: 46.6567177 (N 46° 39' 24")
Longitude: 5.7783562 (E 5° 46' 42")

Gîte de l'Escapade du Hérisson

●●● Chalet pour 6 personnes
Route de Chalain, Doucier
Tel : 06 66 94 87 20 ou 03 86 28 03 17
Latitude: 46.6606012 (N 46° 39' 38")
Longitude: 5.7845295 (E 5° 47' 4")

Meublé Doucier -Frêne-

●● Appartement pour 4 personnes
868 rue des 3 lacs, Doucier
Tel : 06 84 30 23 95 ou 03 84 52 00 89
Latitude: 46.6565693 (N 46° 39' 24")
Longitude: 5.7786738 (E 5° 46' 43")

Couleurs jardin

●●● Maison pour 15 personnes
269, les granges Bruant - Mirebel, Hauteroche
Tel : 09 52 00 58 75
Latitude: 46.7089383 (N 46° 42' 32")
Longitude: 5.7668666 (E 5° 46' 1")

Gites Les Charmilles

●●● Maison pour 4 personnes
Rue des Tilleuls, Marigny
Tel : 06 81 90 86 42
Latitude: 46.6829316 (N 46° 40' 59")
Longitude: 5.7896125 (E 5° 47' 23")

Gîte de la fontaine

●● Appartement pour 5 personnes
33 grande rue, Mesnay
Tel : 06 78 96 32 23 ou 03 84 66 18 54
Latitude: 46.9018397 (N 46° 54' 7")
Longitude: 5.7983176 (E 5° 47' 54")

Gîte des roches

●●● Maison pour 6 personnes
4 rue des roches, Voiteur
Tel : 03 84 85 23 72
Latitude: 46.7523224 (N 46° 45' 8")
Longitude: 5.6154933 (E 5° 36' 56")

Hôtels



5 hôtels à [Arbois](#)
1 hôtel à [Barretaine](#)
1 hôtel à [Bersaillin](#)
1 hôtel à [Courlans](#)
8 hôtels à [Lons-le-Saunier](#)
2 hôtels à [Montigny-sur-l'Ain](#)
2 hôtels à [Poligny](#)

1 hôtel à [Arlay](#)
2 hôtels à [Beaurepaire-en-Bresse](#)
1 hôtel à [Chille](#)
1 hôtel à [La Chauv](#)
1 hôtel à [Mantry](#)
1 hôtel à [Passenans](#)
1 hôtel à [Saint-Germain-du-Bois](#)

