

Autour de Saint Claude

Livret voyage du circuit - Version du 3 février 2022



Table des matières

- Information régionale..... 2**
 - Jura 2
 - Ain 3
 - Doubs 5
- Carte du circuit..... 8**
- Programme du circuit..... 9**
 - Jour 1..... 9
 - Jour 2..... 9
 - Jour 3..... 11
- Fiches communes..... 12**
 - Lélex 12
 - Les Rousses 13
 - Mijoux 14
 - Saint-Claude 14
 - Septmoncel les Molunes 15
- Activités de loisirs..... 16**
- Hébergement et restauration 17**
 - Restaurants 17
 - Locations de vacances 17
 - Hôtels 17



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 girolle, 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.



Ain



Niché aux confins de la Suisse, entre vallée de la Saône et Alpes, le département de l'Ain, aux contrées variées et préservées, peut s'enorgueillir de posséder un riche patrimoine naturel. Dombes aux mille étangs, Bugey, Revermont, Bresse savoyarde, Pays de Gex et Haut-Jura sont autant de territoires, dont la beauté fait le bonheur des amateurs de nature et de loisirs en plein air. A ces richesses paysagères, alternant forêts, coteaux de vignes, vallées, falaises, rivières, lacs, étangs, bocages et reliefs montagneux, s'ajoute un bâti typique, fait de fermes à cheminées sarrasines, de maisons fortes et de jolis villages. Haut lieu de la gastronomie, l'Ain recèle nombre de spécialités réputées: volaille de Bresse, quenelle de brochet sauce Nantua, poissons et grenouilles de la Dombes, bleu de Gex, comté, vins du Bugey ou encore galette de Pérouges, raviront vos papilles !

Gastronomie

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 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 fruitières 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.

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.

Le bleu de Gex

Produit dans les plateaux du Haut-Jura, dans les départements de l'Ain et du Jura, le bleu de Gex est un fromage AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) à pâte persillée non pressée et non cuite. Affiné au minimum pendant trois semaines, ce fromage au lait cru de vache est un bleu au goût subtil à la fois doux et crémeux.

Délicieux accompagné d'une tranche de pain de campagne et d'un verre de vin du Jura, le bleu de Gex se prête aussi à merveille pour confectionner des mets tels que la tourte au bleu, la raclette jurassienne, la sauce au bleu ou encore le soufflé au bleu.



La quenelle de brochet sauce Nantua

Confectionnée à partir de lait, d'œuf, de farine, de graisse et de chair de brochet, la quenelle de brochet, s'accompagne, dans la région de Nantua, d'une sauce à base de béchamel et de beurre d'écrevisses, appelée sauce Nantua. Un met savoureux, à l'accord parfait !

La truffe du Bugey

Également appelée diamant noir par le gastronome Brillat Savarin, la truffe du Bugey est l'une des spécialités culinaires de l'Ain les plus appréciées, mais aussi l'une des plus méconnues dans le reste de l'Hexagone. Utilisé en assaisonnement dans les huiles ou autres vinaigrettes, ou encore en accompagnement, ce champignon noir est proche de celui que l'on trouve dans le Périgord.

Présente depuis plusieurs siècles sur le territoire français, la truffe du Bugey a connu son plein essor entre 1800 et 1900, avec notamment la création d'un marché de la truffe où s'échangeaient des milliers de kilos de ce produit apprécié des gastronomes.

La culture de ce champignon a été relancée en 1999 par des passionnés, qui ont créé des truffières expérimentales dans le sud du département. Depuis 2010, un marché de la truffe du Bugey a même été remis en place tous les mois de décembre, dans la commune de Saint-Champ. C'est l'occasion d'y admirer ce mets si rare, et de déguster quelques plats à base de truffe, un vrai régal !

La galette bressane

Spécialité culinaire de l'Ain, la galette bressane est un délicieux dessert autrefois servi lors des fêtes de village. Assez proche de sa voisine du Nord, la galette au sucre, cette recette toute en douceur se sert tiède avec de la confiture ou couverte d'une épaisse crème fraîche.

Sa pâte, proche de celle du pain au lait, se compose de lait, d'œufs, de sucre, de levure de boulanger, de beurre et de sel. Le tout cuit doucement au four, pour caraméliser harmonieusement le sucre du dessus.

Dessert vieux de plusieurs siècles, la galette bressane a même sa fête de la galette organisée chaque mois de mai dans le village d'Ambérieux situé à la limite de l'Ain et du Rhône. C'est l'occasion pour les amateurs de recettes sucrées et onctueuses, de chiner dans le videgrenier ou la brocante, de s'amuser sur les manèges de la foire et de déguster, avec plaisir et bonheur, des galettes bressanes cuites au feu de bois sous nos yeux.

Le vignoble du Bugey

Situé au Sud-Est du département de l'Ain, dans les vallées du Bugey, aux environs de Belley, Cerdon et Montagnieu, le vignoble du Bugey, aux cépages Gamay, Mondeuse, Pinot Noir, Poulard, Chardonnay et Altesse, s'étend sur 500 hectares. Ses vignes, installées sur des coteaux pierreux calcaires et morainiques ensoleillés, produisent des vins AOC blancs, rosés et rouges, ainsi que des blancs et rosés effervescents. Si le Bugey Rouge est idéal pour accompagner viandes, gibiers, charcuteries et fromages, le Bugey Blanc l'est pour les poissons, les cuisses de grenouilles et les fromages à pâte molle, et le Bugey Rosé l'est pour les viandes grillées et les salades. Le Bugey mousseux ou pétillant, servi frais de préférence, se déguste à merveille à l'apéritif ou au dessert.

Pour en savoir plus sur les vins du Bugey, direction le Caveau Bugiste, à Vongnes, avec son diaporama présentant le vignoble et les différentes étapes de vinification, et son musée des traditions vigneronnes renfermant une superbe collection d'outils anciens et d'objets viti-vinicoles.

Doubs



Composé de paysages variés alternant plaines, plateaux, vallées encaissées, cours d'eau, cascades, lacs et montagnes boisées, le [Doubs](#) dispose également d'un beau patrimoine bâti que l'on découvre en visitant la ville de Besançon et sa célèbre citadelle, mais aussi la saline royale d'Arc-et-Senans, l'imposant château de Joux, la ville d'Art et d'Histoire de Montbéliard ou encore la charmante cité d'Ornans. Un séjour dans le Doubs sera aussi l'occasion de déguster de fameuses spécialités



gastronomiques comme le comté et les saucisses de Morteau et de Montbéliard.

Gastronomie

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.

La saucisse de Morteau

Surnommée la Belle de Morteau, la célèbre saucisse de Morteau, originaire de la ville dont elle porte le nom, est une saucisse à base de viande de porc qui est fumée de manière traditionnelle et exclusivement produite en Franche-Comté.

A ne pas manquer: la fête de la saucisse, à Morteau, qui a lieu tous les ans au mois d'août.

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

Reconnaissable 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 saucisse de Montbéliard

Spécialité franc-comtoise, la saucisse de Montbéliard est une saucisse à base de viande de porc fumée à la sciure de bois. Accompagnant à merveille les potées, cette délicieuse saucisse peut également être dégustée avec des pommes de terre et de la cancoillotte chaude (fromage de Franche-Comté).

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

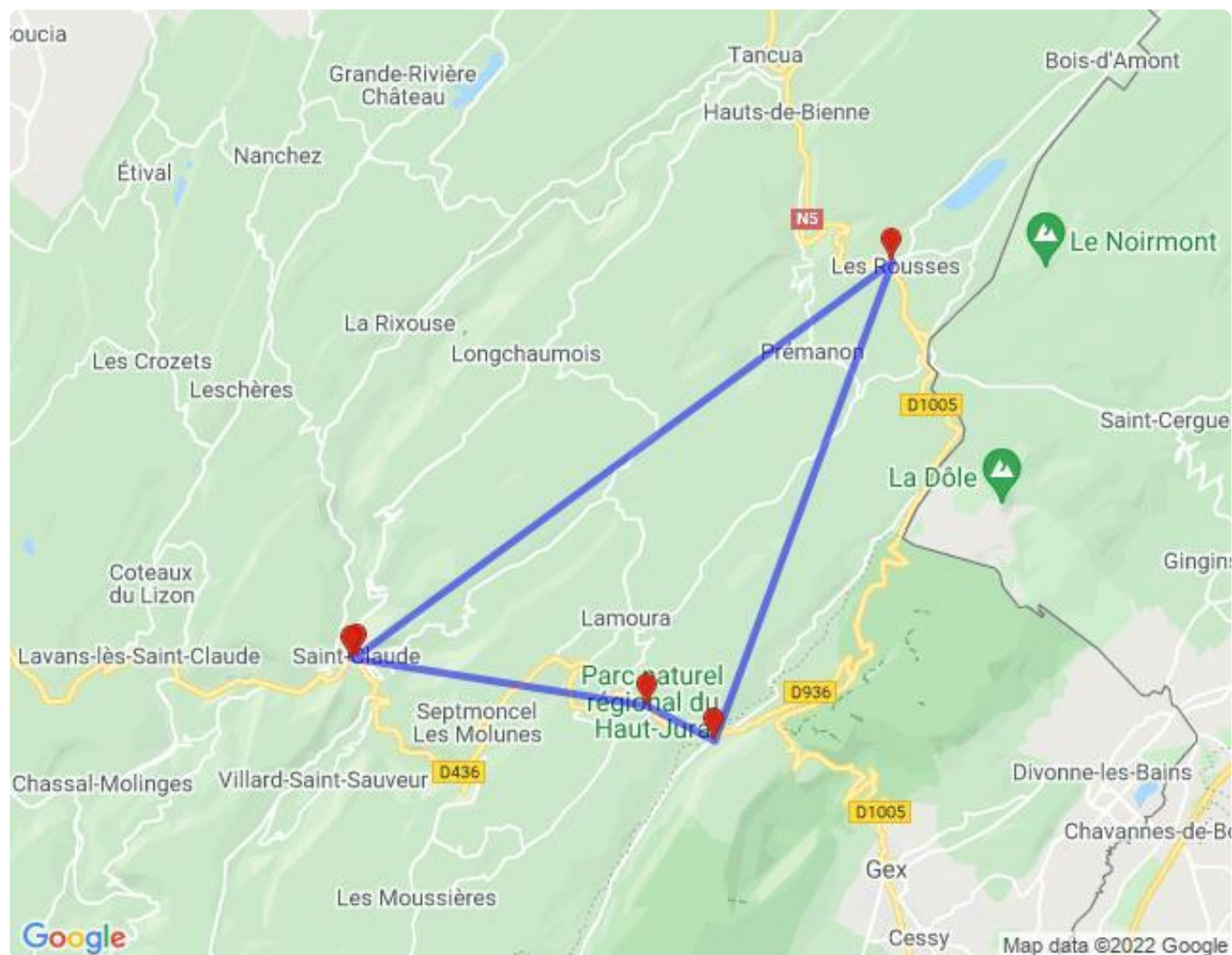
Spécialité culinaire très appréciée, la salade comtoise a l'avantage d'être un plat complet qui permettait autrefois aux paysans de tenir la journée.

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.



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 Saint-Claude en direction de la première étape 32 min



Les Rousses 2h45

Station de ski du Haut-Jura

Coordonnées GPS: Latitude 46.4854199 (N 46° 29' 8") - Longitude 6.0601681 (E 6° 3' 37")

Située dans le Parc Naturel Régional du Haut-Jura, non loin de la frontière suisse, la station de ski Les Rousses est composée de quatre villages que sont Bois-d'Amont, Lamoura, Les Rousses et Prémanon. En hiver, diverses activités, telles que le ski alpin, le ski de fond et la randonnée en raquettes y sont possibles.

En été, le lac des Rousses permet la pratique de loisirs nautiques tout en profitant d'un beau cadre. Les randonnées pédestres et VTT dans les magnifiques paysages du massif du Haut-Jura comptent également parmi les activités estivales proposées.

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



Déjeuner 1h30



Les Rousses 2h15

Station de ski du Haut-Jura

Suite de la visite...



Détente 1h00

Jour 2



Trajet jusqu'à la prochaine étape 21 min



Monts Jura 3h15

Station de sports d'hiver et d'été du massif jurassien

Coordonnées GPS: Latitude 46.3662560 (N 46° 21' 59") - Longitude 5.9962741 (E 5° 59' 47")

Nichée au coeur du Parc Naturel Régional du Haut-Jura, la station familiale des Monts Jura est composée de quatre sites de ski, et de deux villages, que sont Mijoux



et Lélex. Son territoire, constitué de 60 kilomètres de pistes de ski alpin et de 140 kilomètres de pistes de ski de fond, offre le plus grand dénivelé et le plus vaste domaine skiable du massif jurassien !

Que ce soit l'hiver ou l'été, de nombreuses activités sportives sont proposées aux amateurs de loisirs de plein air: ski de fond et alpin, raquette à neige, sortie en chiens de traîneaux, l'hiver ; randonnée pédestre et VTT, golf, pêche, tennis, parcours aventure, cani-rando, parapente, l'été.

Avis aux amateurs de descente en luge ! La station présente la particularité d'accueillir, au col de la Faucille, l'une des plus longues pistes de luge sur rail d'Europe ! Cette piste de luge 4 saisons est, comme son nom l'indique, accessible une bonne partie de l'année.

[Pour plus d'informations, consultez les fiches communes de Lélex, Mijoux...](#)



Déjeuner

1h30



Monts Jura

45 min

Station de sports d'hiver et d'été du massif jurassien

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

5 min



Le Parc Naturel Régional du Haut-Jura

2h35

Le massif du Haut-Jura, une merveilleuse succession de paysages naturels préservés

Coordonnées GPS: Latitude 46.3749804 (N 46° 22' 30") - Longitude 5.9719576 (E 5° 58' 19")

D'une superficie de près de 165 000 hectares, le Parc Naturel Régional du Haut-Jura s'étend sur trois départements que sont l'Ain, le Jura et le Doubs. Son point culminant se trouve au crêt de la Neige, à 1 720 mètres d'altitude, dans le département de l'Ain.

De merveilleux paysages de montagnes, de rivières, de cascades, d'alpages, de forêts et de villages s'y succèdent pour le plus grand bonheur des amoureux de la nature et des amateurs de randonnée.

Dans le département du Jura, les gorges du Flumen, entre Saint-Claude et Septmoncel ; le Chapeau de Gendarme, une curiosité naturelle dont l'empilement de couches calcaires ressemble au chapeau que portaient autrefois les gendarmes ; le superbe lac de Lamoura ou encore la station de ski Les Rousses comptent parmi les lieux à découvrir.

Dans le département du Doubs, ne pas manquer d'aller se promener dans le val de Mouthe, couvert de forêts et de prairies, où l'on peut notamment découvrir le site de la source du Doubs. A Chapelle-des-Bois, l'écomusée Maison Michaud, installé dans une ferme à tuyé du XVII^e siècle, retrace la vie des paysans au fil des siècles passés.

Dans l'Ain, des sites naturels magnifiques, valant incontestablement le détour, s'offriront à vous: col de la Faucille, mont Rond, Colomby de Gex, site de Fort l'Écluse, crêt de la Neige, crêt de Chalam ou encore vallée de la Valserine sont autant de lieux à découvrir en randonnée. La station de sports d'hiver et d'été des



Monts Jura vous permettra de pratiquer nombre d'activités de plein air, comme le ski de fond et alpin, la randonnée pédestre et VTT, le golf et la descente en luge. Sillonner le massif du Haut-Jura, c'est aussi se délecter des spécialités locales, comme les célèbres fromages jurassiens, tels que le comté, le bleu de Gex et le morbier, et l'occasion de visiter l'une des nombreuses fruitières que compte ce territoire.

[Pour plus d'informations, consultez les fiches communes des Rousses, Saint-Claude, Septmoncel les Molunes...](#)

Jour 3



Le Parc Naturel Régional du Haut-Jura 3h15

Le massif du Haut-Jura, une merveilleuse succession de paysages naturels préservés

Suite de la visite...



Déjeuner 1h30



Le Parc Naturel Régional du Haut-Jura 35 min

Le massif du Haut-Jura, une merveilleuse succession de paysages naturels préservés

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape 18 min



Saint-Claude, capitale de la pipe 1h50

Les pipes artisanales font la renommée de cette ville du Haut-Jura

Coordonnées GPS: Latitude 46.3868403 (N 46° 23' 13") - Longitude 5.8655798 (E 5° 51' 56")

Située dans le Parc Naturel Régional du Haut-Jura, au confluent de la Bienne et du Tacon, dans un bel environnement montagneux, la ville de Saint-Claude est célèbre pour son artisanat et plus particulièrement pour sa fabrication de pipes de bruyère. Le musée de la Pipe et du Diamant expose des collections de pipes, de diamants et de pierres précieuses.

Vestige d'une ancienne abbaye, la cathédrale Saint-Pierre, de style gothique, est dotée d'une façade classique. A l'intérieur, un superbe retable du XVI^e siècle ainsi que de magnifiques stalles en bois s'offrent au regard.

La ville constitue un excellent point de départ pour se rendre aux gorges du Flumen.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Saint-Claude...](#)



Retour vers Saint-Claude 2 min

Fiches communes

Lélex



Lélex est une commune de l'Ain, en région Auvergne-Rhône-Alpes, à 45 km au nord-est d'Oyonnax (par la route) et à 38 km au nord-ouest de Ferney-Voltaire (par la route également). Cependant, à vol d'oiseau, Genève n'est qu'à 18 km au sud-est. Elle se trouve en Réserve Naturelle.

Limitrophe du Jura, le village est situé dans la vallée de la Valserine, fermée au Nord par le massif de la Dôle. La localité s'est développée à 900 m d'altitude environ, mais son territoire s'élève jusqu'à 1 720 m.

Habité dès l'époque gallo-romaine, le site délicat d'accès en hiver est possession de la Savoie, puis revient à la France à la Révolution avant d'être intégré quelque temps au Léman.

L'activité essentiellement rurale (élevage et production de fromages dits de Bleu de Gex) est complétée à partir du XIX^e siècle par l'établissement de lapidaires (tailleurs de pierres précieuses), qui écoulent leur marchandise vers la Suisse.

C'est désormais le tourisme qui est le vecteur économique de la région (un premier téléski fut implanté avant la Seconde guerre) même si trois unités industrielles spécialisées sont implantées à Lélex (matériel métallique lié à la pratique du ski).

Le village qui compte moins de 250 habitants "permanents" est labellisé station verte et appartient au domaine de la station de sports d'hiver des Monts Jura qui se déploie sur plusieurs communes. Son environnement d'exception comme les nombreuses activités sportives et de loisirs en font hiver comme été une étape réputée et appréciée des familles.

A voir, à faire

Si une première chapelle fut établie au XIV^e siècle, l'actuelle église Saint-Michel date du XIX^e. Elle constitue le principal élément de patrimoine bâti du village. Érigée dans un style néo-gothique, l'église abrite plusieurs éléments antérieurs : un baptistère gothique et deux statues en bois doré de la Vierge et de saint Joseph. De nouvelles peintures (quatre couleurs figurant les quatre saisons) et des fresques où l'on distingue la flore et la faune de la région ont été réalisées en 1997.

En saison hivernale, sur la partie communale de la station des Monts Jura, Lélex propose huit pistes vertes, trois pistes bleues, quatre pistes rouges et deux pistes noires accessibles via neuf remontées mécaniques (télécabine, télésiège et téléskis). Ces pistes de haute altitude sont reliées aux autres versants du domaine. Forfait pour les remontées mécaniques à partir de 19 euros. Informations au 04 50 20 90 60.

Pour des leçons d'initiation ou de perfectionnement, contacter l'antenne de Lélex de l'École du ski français au 04 50 20 90 42. Un jardin d'enfants est prévu pour les plus jeunes.

Sur cette partie de la station, il est également envisageable de pratiquer la randonnée en raquettes et le ski nordique. Renseignements au 04 50 20 91 43.

En hiver toujours, dans le village ou à la gare d'arrivée de la télécabine, des pistes de luge sécurisées sont en accès libre.

Pour les sportifs éprouvés, randonnée en haute montagne sécurisée, en hiver, avec des accompagnateurs. Réservation impérative et renseignements au 06 72 15 80 68.

Enfin, une patinoire est installée durant les vacances de Noël à la salle polyvalente. Information au 04 50 20 91 43.

A la belle saison, les randonneurs sont à la fête via de nombreux circuits de difficultés variées incluant les richesses écologiques (faune et flore) du Parc Naturel Régional du Haut-Jura et de la réserve naturelle qui couvre l'essentiel du territoire de la commune. A ainsi été spécifiquement aménagé un sentier d'interprétation suivant la rivière, "au fil de la Valserine".



Pour les adeptes du VTT, des pistes spécifiques et un point de location de vélo électrique ont été conçus.

Il est prudent de se renseigner sur la difficulté des parcours et la météo (que l'on soit à pied ou à vélo). Documentation et information au 04 50 20 91 43.

Pour des parcours incluant les zones écologiques remarquables ou les sites relevant du parc naturel, renseignements supplémentaires au 03 84 34 12 30.

Il est par ailleurs logique que les pêcheurs trouvent ici leur bonheur (informations au 04 74 22 38 38).

Enfin, à noter que des courts de tennis sont mis à disposition gracieusement d'avril à octobre à côté de l'aire de camping-car.

Évènements

A la mi-mars, au départ du village, La Mont'Thoisey est une course en ski de randonnée ou raquettes proposant deux parcours. La manifestation est organisée par le Club Alpin Français du Haut Jura. Renseignements au 06 43 70 46 61.

Le 13 juillet, à l'occasion de la fête nationale, repas dansant et feu d'artifice.

Le premier dimanche d'août, la fête du Dahu (fête patronale) propose un programme varié (défilé, repas, animations ludiques et conviviales).

Le 15 août, brocante.

Les Rousses



A voir, à faire

La Station des Rousses est composée de 4 villages, Les Rousses, Lamoura, Prémanon et Bois d'Amont. Située à une altitude idéale pour profiter de la nature et de la beauté des lacs et frontalière de la Suisse, cette station est avant tout un espace de loisirs incomparable tant par la qualité de ses paysages que par la richesse des activités proposées.

- » Au programme tout l'été, un grand nombre d'activités pour tous à partager en famille: les circuits faciles de découverte, les randonnées pédestres et équestres, trottinettes, VTT, cyclotourisme, VAE, gyropode, ski-roues, 2 golfs 18 trous, parcours et missions Commando Games, parc à filets dans les arbres, sentier pieds nus, escalade, randonnée aquatique, canyoning, baignades dans les deux lacs de la station, activités nautiques (locations), mini-golf, tir à l'arc, biathlon, ski-roues, sorties photo accompagnées (été comme hiver)... Sans oublier des activités spéciales enfants: jardin de Rouxy (avec: trampolines, structure gonflable, speed-ball, tir à l'arc, etc), les clubs enfants et bien d'autres activités à découvrir !
- » L'hiver, la station des Rousses change de décor ! Vous attendent: 50 km de pistes alpines sur 4 massifs du domaine Jura Sur Léman et 200 km de pistes de ski nordique étendus sur 6 secteurs. Profitez du ski mais aussi de la raquette, du ski-joëring, des balades à pied ou en chiens de traîneaux, dans des paysages magnifiques ornés de sapins, d'épicéas où se cachent de nombreux animaux qui témoignent de la nature préservée !
- » L'automne, les forêts deviennent un festival de couleurs chaudes, contrastant avec les couleurs des lacs jurassiens ; c'est aussi la saison de la Désalpe: les armaillis de la région fêtent cet évènement et offrent un cortège de troupeaux décorés aux habitants et aux visiteurs.
- » En toutes saisons, après une activité en pleine nature, rendez visite aux musées et artisans de la station et de ses alentours qui vous expliqueront avec passion le savoir-faire et l'histoire du Haut-Jura. Une patinoire couverte, un centre sportif, et des espaces de détente et bien-être (massages, relaxation, spa) vous permettront de dépenser votre énergie ou de vous relaxer.

Évènements

La Station des Rousses accueille de grandes manifestations toute l'année:

- » En hiver:
 - La Transjeune, course de ski de fond pour les jeunes: fin janvier.



- La Transjurassienne, course internationale de ski de fond: en février.
- » En été:
 - La Transju'Trail, course à pied longue distance à travers les montagnes du Jura: en juin.
 - Fête de l'Abonde à Lamoura chaque 15 août: "Lamoura en fête", tout au long de la journée, spectacles de rue, parades, concerts, expositions d'artistes et d'artisans... La fête de l'Abonde est connue comme étant la "fête la plus déjantée du Haut-Jura".
- » En automne:
 - La Désalpe, fin septembre ou début octobre. A quelques pas de la station des Rousses, de l'autre côté de la frontière, le petit village suisse de Saint-Cergue est en fête avec la Désalpe. Cette fête marque la fin de la saison des alpages. A cette occasion, cors des Alpes, lanceurs de drapeaux, groupes de musique folklorique et artisans animent les rues du village au passage des troupeaux.

Mijoux



A voir, à faire

Station de sport d'hiver classée Ski France, Mijoux est un petit village du Jura situé au pied de la Haute Chaîne du Jura, sous le point culminant du massif du Crêt de la Neige à 1720 m. Le village se trouve dans la vallée de la Valserine, au cœur du Parc Naturel Régional du Haut Jura et de la Réserve Naturelle Nationale de la Haute Chaîne du Jura où visiteurs et promeneurs se doivent de respecter la réglementation. Réputée pour la pratique du ski de fond, la station de Monts Jura regroupe deux villages que sont Mijoux et Lélex.

- » Eglise Saint-Christophe.
- » Pont Charlemagne séparant les départements de l'Ain et du Jura, témoin des évolutions historiques de la France et des changements de territoires.
- » Circuit des fresques: 28 fresques représentant les métiers d'autrefois ornent les maisons du village.
- » Sentier des arts et sa flore: petit sentier tranquille agrémenté de sculptures et de renseignements botaniques.
- » Musée des pierres et bijouterie.
- » Loisirs et activités été: golf, pêche, parcours aventure, VTT, vélo, luge sur rails, randonnées, parapente.
- » Loisirs et activités hiver: ski de fond, ski alpin, raquette, chiens de traîneaux...

Évènements

La spectaculaire fête des bûcherons qui a lieu le 3ème dimanche de juillet: démonstration de façonnage à la tronçonneuse d'objets divers, vente de produits locaux et repas champêtre.

Saint-Claude



Capitale mondiale de la pipe, Saint-Claude est une ville de presque 12 000 habitants, située au coeur du Parc Naturel Régional du Haut-Jura. Commune membre de la communauté de communes Haut-Jura Saint-Claude.

Au confluent de la Bienne et du Tacon, entourée de montagnes, elle s'accroche dans un empilement étonnant, aux parois rocheuses de son écrin de verdure. Cadre idéal pour la pratique d'activités de pleine nature.

Dans cette ville à échelle humaine, la vie culturelle est dense (associations, Maison du Peuple, saison culturelle, expositions temporaires...).

A 1h30 de Lyon, Dijon, Genève en voiture et à 5h de Paris, vous pouvez également rejoindre la cité par le train.



- A voir, à faire**
- » Cathédrale Saint-Pierre et ses stalles.
 - » Exposition pipes et diamants.
 - » Musée de l'Abbaye, donations Guy Bardone/René Genis.
 - » Caveau des Artistes (expositions permanentes renouvelées mensuellement).
 - » Exposition résistance et déportation.
 - » Chapelle des Carmes.
 - » Ses ponts et ses arrivoirs.
 - » Ses artisans pipiers, diamantaires et tourneurs sur bois ou sur corne.
 - » Ses cascades et ses gorges.
 - » Visites thématiques guidées de la ville avec l'Office de Tourisme.
- Évènements**
- » Marché tous les jeudis matin et samedis matin.
 - » Foire mensuelle les 2ème samedis de chaque mois.
 - » En juillet et août: Marché artisanal hebdomadaire au Marché couvert de la Grenette (artisanat, artistes et produits du terroir).
 - » Théâtre, concerts, Festival de Musique du Haut-Jura.

Septmoncel les Molunes



Commune nouvelle du Jura, en région Bourgogne - Franche-Comté, Septmoncel les Molunes est née en 2017 des fusions de Septmoncel et Les Molunes. Ce charmant petit village de montagne prend place à près de 1000 mètres d'altitude, non loin de Lajoux, Bellecombe ou Prémanon, à la limite du département de l'Ain.

À l'origine grande forêt sauvage, le territoire de Septmoncel les Molunes s'est développé au Moyen Âge avec des premiers défrichements réalisés autour du IX^e siècle. Il faut cependant attendre le XVI^e siècle pour que la commune connaisse une période de prospérité, notamment avec ses activités d'horlogerie qui perdurent jusqu'au début du XIX^e.

Aujourd'hui connu pour son fromage, le fameux bleu de Gex, le village de Septmoncel les Molunes séduit également les visiteurs de passage par l'authenticité de ses paysages.

- A voir, à faire**
- Plusieurs sentiers de randonnée balisés permettent d'apprécier les merveilles naturelles de la région de Septmoncel les Molunes à l'instar du sentier des Diots, une boucle de 11 km au cœur des panoramas jurassiens, ou du sentier des Lapidaires, une randonnée pédagogique de 9 km parsemée de textes explicatifs sur la région et ses paysages.
- Ne manquez pas non plus de vous rendre aux gorges du Flumen, un site naturel classé de plus de 500 hectares. Le belvédère de Cernaïse, les Lacets de Septmoncel ou les Grès, sont également des sites incontournables de la commune nouvelle.
- Évènements**
- En août a lieu la fête de la Saint-Louis avec au programme, ses concerts, ses animations pour les enfants, son vide-grenier, sa retraite aux flambeaux ou encore son feu d'artifice.

Activités de loisirs

Les possibilités de loisirs sont nombreuses. Vous pouvez retrouver ici une sélection d'activités complémentaires pour votre circuit. Certaines activités nécessitant une réservation, nous vous conseillons de prendre contact avant de vous rendre sur place.



[Canyoning autour de Saint-Claude](#)
Rock'n Jump Adventure
Place saint hubert, Saint-Claude
Tel: 06 77 89 00 04
Latitude: 46.3839692 (N 46° 23' 2")
Longitude: 5.8706043 (E 5° 52' 14")



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



[La Spatule](#)

Restaurant Cuisine française
612 Grande Rue, Lamoura
Latitude: 46.3933207 (N 46° 23' 36")
Longitude: 5.9678906 (E 5° 58' 4")

[Le Panoramic](#)

Restaurant Cuisine française
40 Avenue de la Gare, Saint-Claude
Latitude: 46.3898381 (N 46° 23' 23")
Longitude: 5.8609617 (E 5° 51' 39")

[Au Villard](#)

Restaurant Cuisine française
Villard-Saint-Sauveur
Latitude: 46.4144834 (N 46° 24' 52")
Longitude: 5.8608489 (E 5° 51' 39")

Locations de vacances



[Les marmottes](#)

●●● Appartement pour 4 personnes
Rue des 22 cantons, Mijoux
Tel : 07 62 78 09 71 ou 06 86 81 36 24
Latitude: 46.3664750 (N 46° 21' 59")
Longitude: 5.9967780 (E 5° 59' 48")

Hôtels



2 hôtels à [Gex](#)
4 hôtels à [Les Rousses](#)
1 hôtel à [Prémanon](#)

1 hôtel à [Lamoura](#)
1 hôtel à [Mijoux](#)
3 hôtels à [Saint-Claude](#)

