PAYS HORLOGER

l'édition 100% Pays Horloger pour des vacances réussies

Y'A QUOI D'BEAU À FAIRE CHEZ NOUS

Destination PAYS HORLOGER
prenez le temps...

by Montagnes du Jura

édition 2020-2021

Croque Saison
restaurant gourmand

> « Vous devez être
> LE CHANGEMENT
> QUE VOUS VOULEZ VOIR
> dans ce monde »
> Gandhi

Notre terre subit de gros changements climatiques et les êtres humains subissent des pandémies… Nous ne pouvons plus ignorer ces événements graves.

Lorsque nous nous sommes engagés en faveur d'un tourisme plus responsable, remettant en cause nos habitudes et notre façon de travailler, nous étions loin d'imaginer que nous devrions faire face à une crise sanitaire mondiale sans précédent et que cela bouleverserait autant nos pratiques touristiques.

Soyons honnêtes, si nous ne savons pas ce que sera le tourisme de demain, il est illusoire de croire que tout recommencera comme avant.

Aujourd'hui, notre envie d'agir pour un tourisme plus durable, pour la valorisation des circuits courts et une consommation locale engagée est encore plus forte.

Consommons, voyageons, vivons autrement

Cher visiteur d'ici ou d'ailleurs,

A travers ce guide, nous souhaitons :…

- vous « chuchoter » nos petits coins secrets encore à l'état de nature préservée. Profitez-en, admirez-les… mais ne laissez aucune trace de votre passage sauf votre gratitude.
- vous partager un petit bout de notre terroir, à travers des astuces, des recettes, des expressions locales... tout ce qui fait la spécificité de notre destination.
- mettre en valeur des passionnés-passionnant qui aiment le Pays Horloger et qui vous livrent leur vision de ce territoire aux mille et une facettes.
- remercier tous nos partenaires touristiques pour l'énergie qu'ils mettent dans leur travail quotidien pour vous faire vivre des moments inoubliables, les soutenir et mettre en avant leurs engagements.

Alors, si tout ceci a du sens pour vous, votre prochaine destination de vacances, de week-end c'est en Destination Pays Horloger !

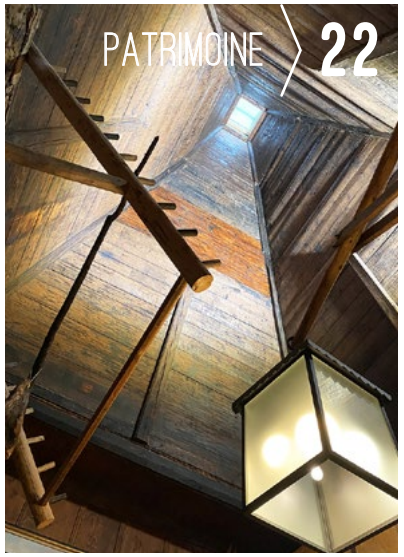
LE PAYS HORLOGER C'EST OÙ ? 6

LA CHECK LIST 7

MODE D'EMPLOI 8

LE TOP 5 9

NATURE 14


PATRIMOINE 22

SPORT 34

ANIMAUX 44

HIVER 50

PORTRAITS 31 53 77

SAUCISSE DE MORTEAU 62

C'EST DU VÉCU 58

COMTÉ 64

RESTAURANTS 72

PRODUITS LOCAUX 68

CARTE TOURISTIQUE 88

PARTENAIRES 90

VENEZ EN PAYS HORLOGER

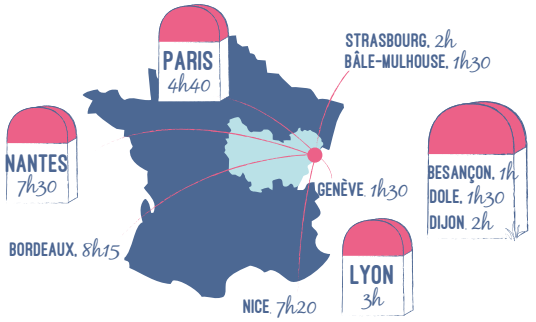
« Dans le Doubs, en Bourgogne-Franche-Comté.
C'est un petit bout des Montagnes du Jura, aux portes de la Suisse".

VENIR EN TRAIN :

Paris – Belfort Montbéliard TGV : 2h30. Puis navette jusqu'à Montbéliard Ville et ensuite Mobigo arrêts à Saint-Hippolyte, Maîche et Morteau.
Paris – Besançon TGV : 2h40. Puis navette jusqu'à Besançon viotte TER – Morteau.

SE DÉPLACER EN BUS EN PAYS HORLOGER :

Mobigo Montbéliard-Pontarlier (A/R)



Les durées sont des données estimatives pour entrer en Pays Horloger

VENEZ NOUS VOIR

dans l'un de nos bureaux d'accueil, afin de bénéficier des conseils de nos experts locaux à…

MORTEAU
7 place de la Halle
Tél. 03 81 67 18 53
Ouvert toute l'année

MAÎCHE
Rue du Général De Gaulle
Tél. 03 81 64 11 88
Ouvert toute l'année

SAINT-HIPPOLYTE
10 place de l'Hôtel de Ville
Tél. 03 81 96 58 00
Ouvert en saison

VILLERS-LE-LAC
Rue Pierre Berçot
Tél. 03 81 68 00 98
Ouvert en saison

RETROUVEZ-NOUS SUR

www.pays-horloger.com

tourisme@payshorloger.com

destinationpayshorloger

#payshorloger

Merci au Crédit Agricole pour son soutien qui a permis l'impression de cette édition.

Edition / rédaction - création graphique / réalisation : Office de Tourisme du Pays Horloger.
Impression : Imp. Chopard - MAÎCHE - 03 81 64 08 19 IMPRIM'VERT®
Crédits photos : Office de Tourisme du Pays Horloger : Frédérique Fleury, Angélique Mange, Pauline Millot, Elise Pourny. P7 Patrick Bruot, p18 Kevin Lambert (Défilé d'Entreroches), p26 Frédéric Boudier (Grand'Combe-Châteleu), p28 Céline Châtelain, p30 Daniel Trouttet (Château de Joux), p38-40 Laurent Cheviet (Chemins de la Contrebande, VTT), p44-45 Doubs Tourisme - Sophie Cousin, p46 Doubs Tourisme - Philippe Lebugle (chevaux comtois), p58 illustrations Sebastien Lombardo, p76 Stéphane Blondeau (Un monde à part).

Numéros d'urgence :
Pompiers : n°112 ou n°18 - Gendarmerie : n°17

LA CHECK-LIST

Avant de partir, pensez à

- ☐ … regarder les sketchs de la Madeleine Proust pour vous habituer à notre accent.
- ☐ … ne pas demander les distances en km mais en temps.
- ☐ … prendre vos godillots de rando pour aller marcher, c'est toujours mieux qu'en tongs.
- ☐ … prendre des jumelles, pour savoir s'il s'agit d'un chamois ou d'un dahu.
- ☐ … prendre vos jeux de cartes et jeux de société, ici pas toujours de réseau, on prend le temps de vivre ensemble.
- ☐ … ne pas oublier votre polaire, les soirées en été sont rafraîchissantes.
- ☐ … lire "Là où tombe la neige" de Philippe Koeberlé pour vous imprégner de l'ambiance locale.
- ☐ … prendre vos papiers d'identité pour aller faire un tour de l'autre côté de la frontière.
- ☐ … ne pas être au régime car ce n'est pas chez nous que vous retrouverez la ligne.
- ☐ et surtout pensez à oublier de prendre votre portable pro, votre ordinateur du boulot…… et dé-con-ne-cter !

MODE D'EMPLOI ...

... de la destination, grâce à ce petit glossaire

T'as meilleur temps :
expression incontournable utilisée à tout bout de champs et qu'on peut traduire par "tu ferais mieux de".

Ch'ni (le) :
tas de poussière, qu'on ramasse ici avec une pelle à ch'ni... logique.

Beugner :
accidenter, "il a encore beugné l'auto!"

Gauger :
tremper, "c'te rabasse, le temps d'aller de l'auto à la fruitière, on était gaugés !"

M'nées (les) :
terme hivernal synonyme de congères. Il s'agit d'amas de neige soufflée sur la route.

Daubot (le) :
pour éviter l'usage de gros mots dans la traduction, voici quelques phrases pour aider à en comprendre la définition, "mais il est daubot, il double sur une ligne blanche", "quel daubot en short, tee-shirt alors qu'il fait -15°c".

Oïwah :
Interjection qu'on peut remplacer selon l'usage par ah! oh! wouah!...

Ça r'quinque :
ça ravigote.

Ça meule :
il fait froid.

Tué ou tuyé :
cheminée typique de nos fermes où l'on fume les saucisses et autres charcuteries.

MODE D'EMPLOI ...

... de ce guide, avec ces quelques explications

Ce qu'on vous dit avec ces petits pictos :

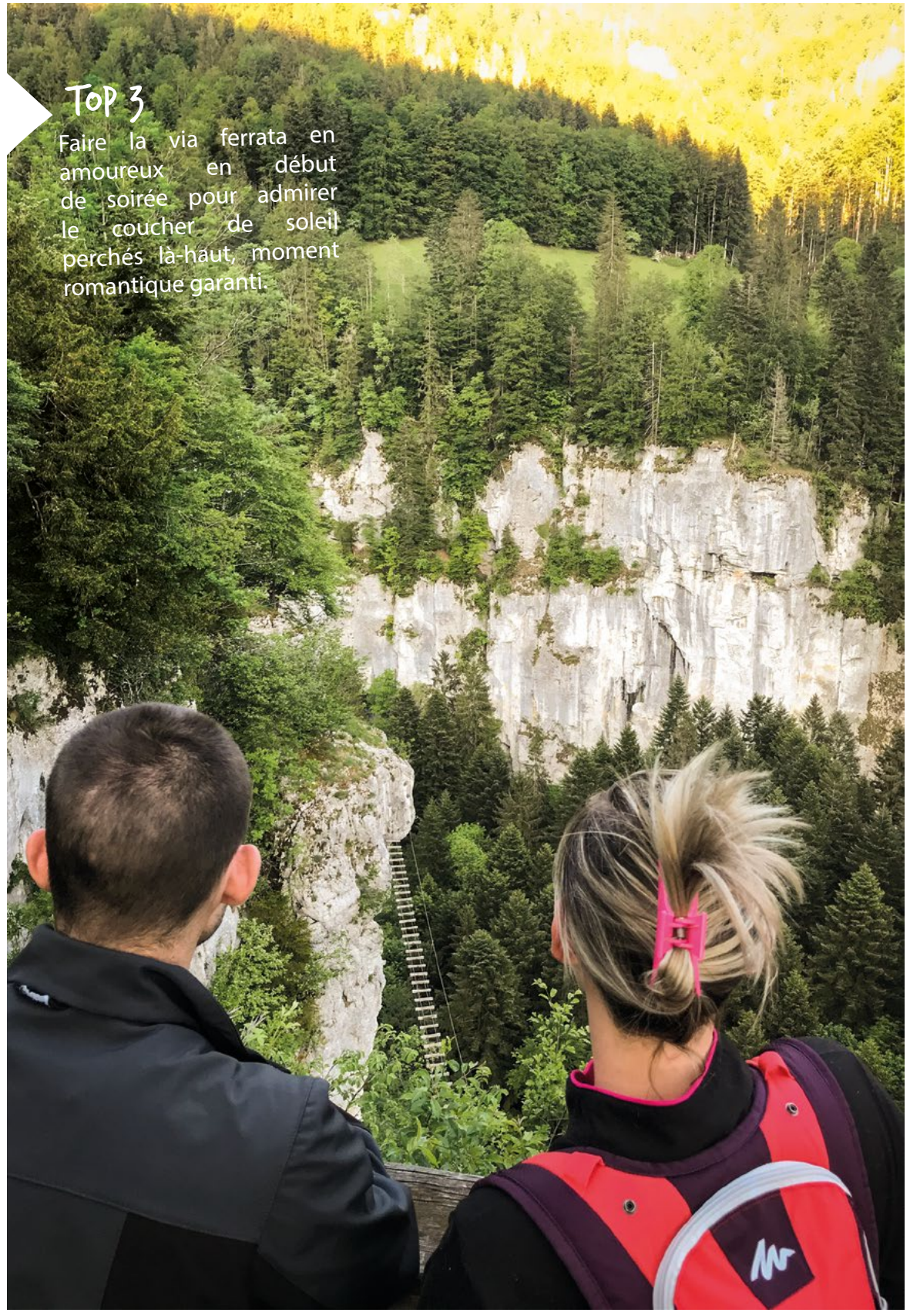
- Tarifs (pour les fourchettes de prix, il s'agit du tarif enfant et du tarif adulte)
- Téléphone
- Période d'ouverture
- Durée de visite
- Temps de trajet indiqué pour les activités se trouvant à plus de 30 min du Pays Horloger

Top 2

S'organiser un week-end dans un bel hébergement, plein de charme dans un environnement calme et idéal pour se retrouver et se ressourcer.

Top 3

Faire la via ferrata en amoureux en début de soirée pour admirer le coucher de soleil perchés là-haut, moment romantique garanti.



Top 4

Se faire un bon restaurant, parce que ça nous a manqué et qu'on aime tellement se poser et déguster, hummm !

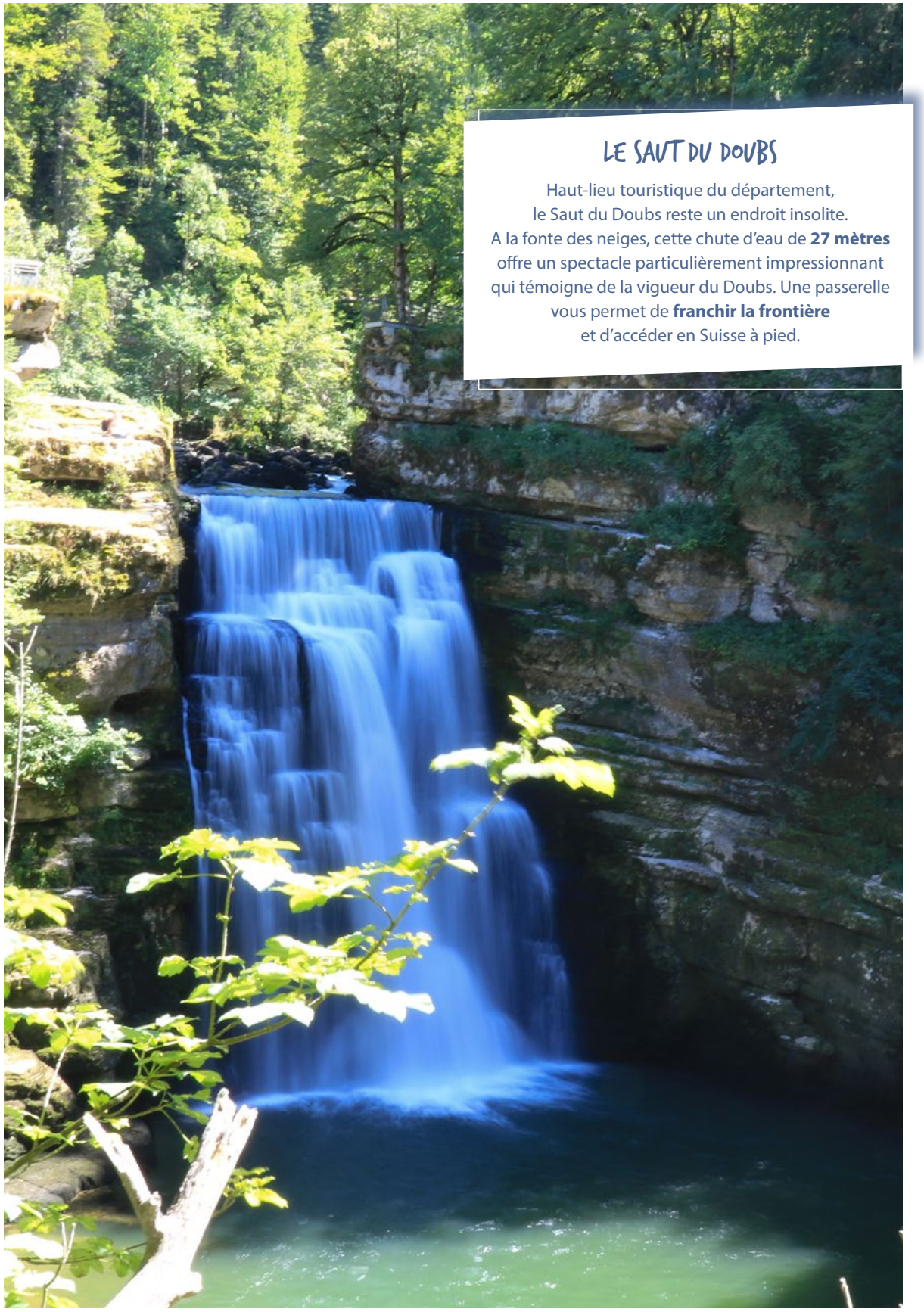
Top 5

Prendre soin de soi en gardant cette notion du temps qui passe, en prenant la mesure du temps...

NATURE

Saut du Doubs
Sites naturels
Grottes

Le belvédère du Vallon de Goumois



LE SAUT DU DOUBS

Haut-lieu touristique du département, le Saut du Doubs reste un endroit insolite. A la fonte des neiges, cette chute d'eau de **27 mètres** offre un spectacle particulièrement impressionnant qui témoigne de la vigueur du Doubs. Une passerelle vous permet de **franchir la frontière** et d'accéder en Suisse à pied.

BASSINS ET SAUT DU DOUBS

Y aller en bateau

VEDETTES PANORAMIQUES DU SAUT DU DOUBS

VILLERS-LE-LAC, 2 place Maxime Cupillard
www.vedettes-panoramiques.com

03 81 68 05 34 · de 11 € à 15 € · Ouvert de Pâques à la Toussaint · 2h15

Croisière commentée à bord des bateaux hybrides/électro-solaire. Circuit au cœur des gorges du Doubs, à la frontière suisse, pour arriver au Saut du Doubs (escale en temps libre). Croisières repas sur réservation.

BATEAUX DU SAUT DU DOUBS

VILLERS-LE-LAC, les Terres Rouges
www.sautdudoubs.fr

03 81 68 13 25 · de 10,50 € à 15,50 € · Ouvert de Pâques à la Toussaint · 2h15

Embarquez à bord de bateaux éco-responsables pour une croisière commentée au cœur des impressionnants canyons avec escale à la chute, site classé Grand Site National. Nombreux départs par jour. Croisières repas sur réservation.

Y aller en calèche et revenir en bateau

LES CALÈCHES DU SAUT DU DOUBS

VILLERS-LE-LAC, 11 route de la Cloison
www.caleche-saut-du-doubs.org

03 81 68 09 03 · de 9,50 € à 19,50 € · Ouvert d'avril à octobre · 2h30

Visitez le belvédère des gorges du Doubs et le Saut du Doubs avec un aller en calèche et un retour en bateau. Ou encore : aller-retour calèche uniquement pour le belvédère des Gorges du Doubs (1h30). Mais aussi : en excursion franco-suisse avec repas régional et la balade (journée).

Organiser son séjour

SAUT DU DOUBS DÉCOUVERTE

VILLERS-LE-LAC, 55 route des Fins
www.saut-du-doubs.org

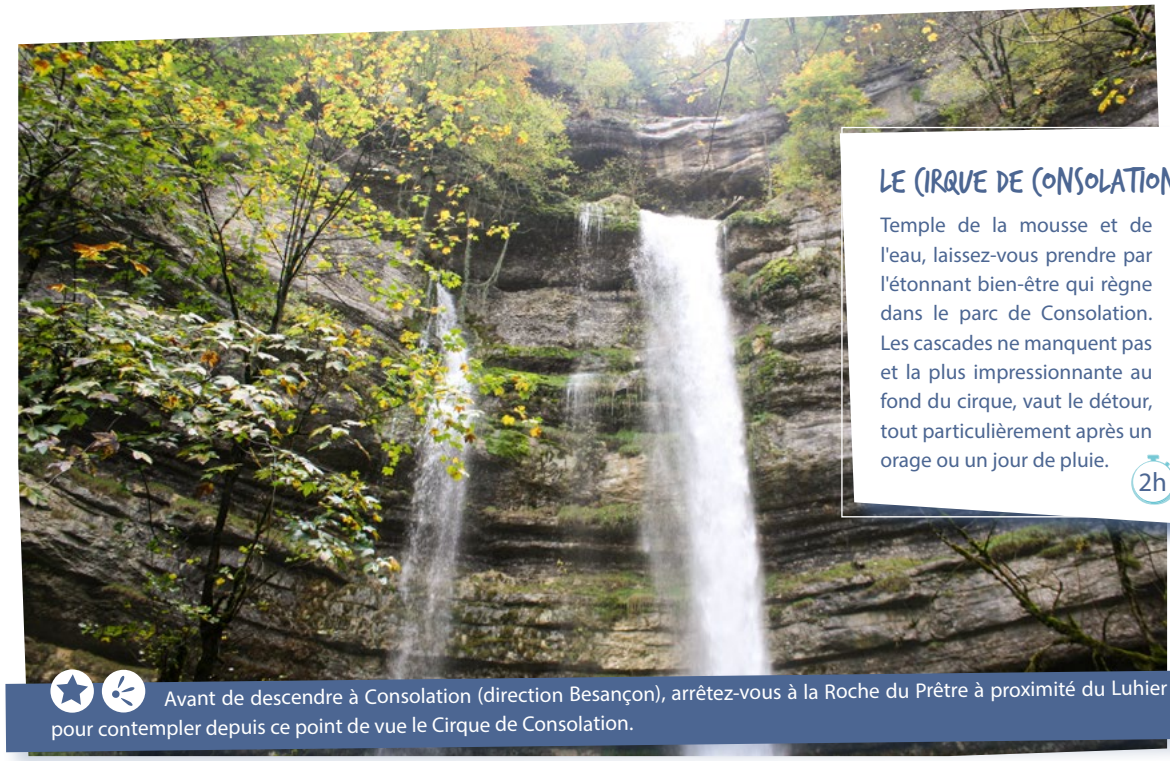
03 81 68 01 85 - 06 08 19 77 22 · Ouvert toute l'année · à partir de 52 €

Saut du Doubs Découverte vous propose des formules sur mesure avec visite des sites touristiques franco-suisses (Saut du Doubs, musée de l'Horlogerie, fruitière à Comté, moulins souterrains…). N° Atout France IM025150001.

SAUT DU DOUBS

Y aller à pied · 2h

Pour aller à pied à la cascade du Saut du Douds : depuis Villers-le-Lac, prendre la direction Maîche. **Au départ du parking des Vions**, c'est parti pour une marche de 5 km aller-retour sur un sentier goudronné et 200 m de dénivelé... la pente est rude. Possibilité de prolonger le parcours avec la boucle n° 31 (12 km, 450 m de dénivelé).



LE CIRQUE DE CONSOLATION

Temple de la mousse et de l'eau, laissez-vous prendre par l'étonnant bien-être qui règne dans le parc de Consolation. Les cascades ne manquent pas et la plus impressionnante au fond du cirque, vaut le détour, tout particulièrement après un orage ou un jour de pluie.

2h

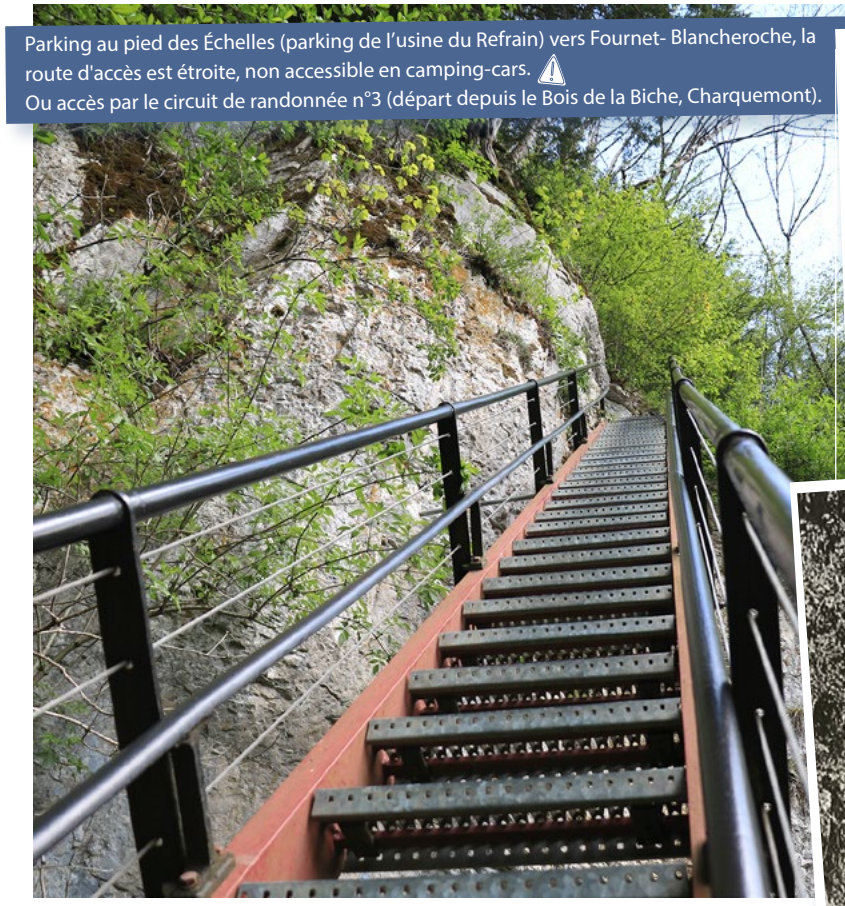
Avant de descendre à Consolation (direction Besançon), arrêtez-vous à la Roche du Prêtre à proximité du Luhier pour contempler depuis ce point de vue le Cirque de Consolation.

LE DÉFILÉ D'ENTREROCHES

Depuis Morteau, direction Pontarlier. Idéal en voiture ou à moto.

20'

Un vrai canyon creusé par le Doubs. Sur plusieurs kilomètres vous longez cette rivière, un défilé de gorges escarpées à n'en plus finir ! Ouvrez l'œil les chamois ne sont jamais bien loin.



Parking au pied des Échelles (parking de l'usine du Refrain) vers Fournet- Blancheroche, la route d'accès est étroite, non accessible en camping-cars. ⚠
Ou accès par le circuit de randonnée n°3 (départ depuis le Bois de la Biche, Charquemont).

LES ECHELLES DE LA MORT

Le site des «Échelles de la Mort» témoigne de la crainte suscitée jadis par ces lieux peuplés de légendes, où se pratiquait la « bricotte ». Pratique généralisée sur la frontière franco-helvétique aux XVIII[e] et XIX[e] siècles, la contrebande était en effet une activité lucrative. Alors, prêt pour une petite montée d'adrénaline ?

2h

LA CORNICHE DE GOUMOIS

« La Corniche de Goumois, t'as meilleur temps de la faire en descendant, à Damprichard il faut prendre direction Charmauvillers. Comme ça, t'as une belle vue sur la vallée, le village et le rocher du singe ! »

1h

à 40 min de Morteau

GOUFFRE DE POUDREY

ÉTALANS, lieu-dit Poudrey
www.gouffredepoudrey.com
03 81 59 31 31 1h de 5,50 € à 7,50 €

Visite guidée et spectacle «Musique et Lumières» mettent en relief ce gouffre aux dimensions colossales. La salle pourrait contenir Notre-Dame de Paris toute entière. Ouvert de février à novembre.

à 1h10 de Morteau

GROTTES D'OSSELLE

ROSET-FLUANS, 42 route des Grottes
www.grottes.osselle.fr
03 81 63 62 09 1h10 de 5 € à 9 €

Un monument historique autant qu'un phénomène géologique à visiter durant la chaleur d'une journée d'été. Ouvert d'avril à novembre.

GROTTES DE RÉCLÈRE

RÉCLÈRE (SUISSE), route des Grottes 78C
www.prehisto.ch
+41 32 476 61 55 1h de 6 CHF à 10 CHF

Découvrez la magie du monde souterrain. Visite guidée des grottes de Réclère (7°c, 1,5 km, 600 marches) dont le grand dôme et la plus grande stalagmite des grottes de Suisse. Ouvert 7j/7 d'avril à octobre.

MOULINS SOUTERRAINS

LE LOCLE (SUISSE), col 23
www.lesmoulins.ch
+41 32 899 68 92 1h30 de 7 CHF à 14 CHF

Des travaux titanesques ont permis dès le XVII[e] siècle d'aménager à 23 m de profondeur des moulins hydrauliques. Au fil d'un parcours de découvertes, explorez ces fascinantes installations. Ouvert 7/7 de mai à octobre.

PATRIMOINE

Horlogerie
Fermes à tué
Cités de caractère
Clochers comtois
Châteaux et musées
Portrait
Artisans

Musée de la Pince à Montécheroux

HORLOGERIE

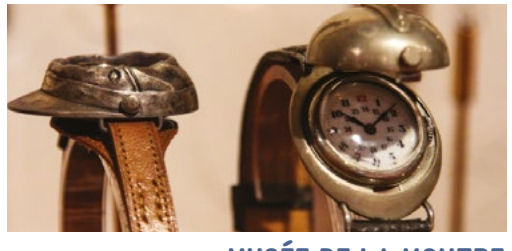
Dès le XVIIe siècle, l'horlogerie a trouvé ici sa terre de prédilection d'où la qualification de la destination comme "Pays Horloger". L'architecture rurale raconte encore ce « travail à la fenêtre ». Les fermes multiplient les fenêtres aux façades les plus exposées à la lumière pour offrir aux occupants des conditions de travail propices aux ouvrages minutieux. Horloges, pendules, montres, nos paysans maîtrisent toutes les étapes de fabrication, au point que certains d'entre eux délaissent définitivement leurs champs et leurs bêtes, pour se consacrer à la mesure du temps. Le musée de la montre Villers le lac et le musée de l'horlogerie à Morteau ressuscitent ainsi l'épopée de ces paysans-horlogers et abritent d'inestimables collections de machines et outils, de montres, pendules et horloges. L'ingéniosité et la créativité qui s'exposent ici expliquent la renommée internationale du massif jurassien en matière d'horlogerie !

MUSÉE DE L'HORLOGERIE

MORTEAU, 17 rue de la Glapiney
www.musee-horlogerie.com

03 81 67 40 88 · 1h · de 3 € à 6 €

Au sein du château Pertusier, découvrez des pièces exceptionnelles d'horlogerie et parcourez l'histoire de la mesure du temps. Ouvert toute l'année.



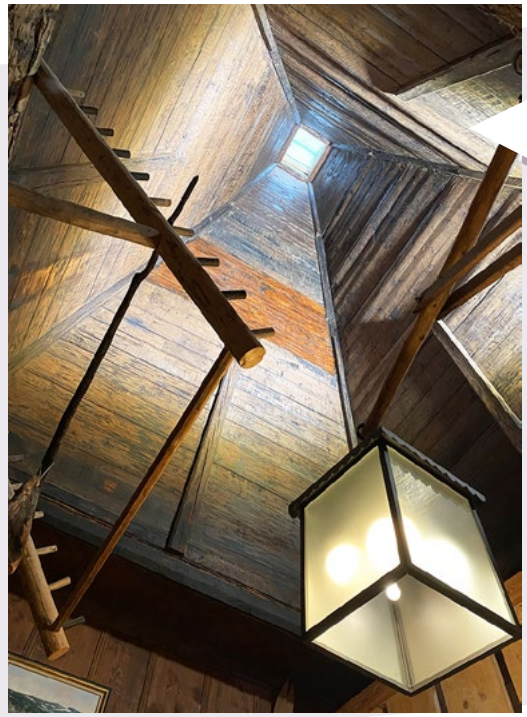
MUSÉE DE LA MONTRE

VILLERS-LE-LAC, rue Pierre Berçot

03 81 67 40 88 · 1h · de 3 € à 6 €

De leurs origines en 1500 à la montre-bracelet du XXe siècle, découvrez des montres étonnantes et un atelier de fabrication reconstitué. Ouvert de mi-juin à mi-septembre.

FERMES À TUÉ*



UN TUÉ, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Certaines fermes du Pays Horloger et du Haut-Doubs possèdent un tué. Son extrémité est composée de vantaux qui s'ouvrent ou se ferment en fonction du sens du vent. Vaste pièce de 5 à 8 m de côté, le tué est au coeur de la ferme. On y fait le feu à même le sol pour chauffer l'eau et la nourriture, les marmites étant accrochées aux potences. On y pratique également la fumaison de la viande (jambon, saucisse, lard, brési) grâce à la fumée produite par la combustion du sapin ou de l'épicéa.

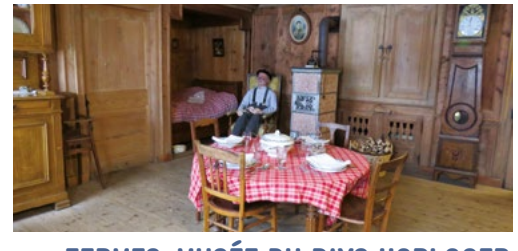
** tué, s'écrit aussi tuyé, tuhé, thuyé.*

TUYÉ DU PAPY GABY

GILLEY, lieu-dit Cotey
www.tuye-papygaby.com

03 81 43 33 03 · 45 min · Entrée libre

Profitez de votre passage dans la République du Saugeais pour visiter ce fumoir de 18m de haut. A l'intérieur du tuyé, tous vos sens sont en éveil pour percer les secrets de fabrication des salaisons. Dégustation et boutique sur place.



FERMES-MUSÉE DU PAYS HORLOGER

GRAND' COMBE-CHATELEU, 5 Les Cordiers
www.atp-beugnon.fr

03 81 68 86 90 · 1h30 · de 3 € à 5,50€

Découvrez comment nos ancêtres ont adapté leur maison en fonction des exigences climatiques. Ouvert de mi-juin à mi-septembre et ponctuellement pendant les petites vacances scolaires.

CITÉS DE CARACTÈRE

GRAND'COMBE-CHÂTELEU

Ses fermes et ses tués...

VISITE LIBRE DE LA COMMUNE | 03 81 67 18 53 | 2h | Gratuit | Cités de caractère

Ce village, dont le passé agricole a laissé de nombreuses fermes comtoises typiques avec leur tué (ou tuyé), dont 3 sont inscrites aux monuments historiques, compte également une dizaine de fontaines toujours conservées en eau. Vous pourrez les découvrir lors d'une balade familiale de 5 km à travers le village. Support « Sur le chemin des Fontaines » disponible à l'Office de Tourisme (bureau de Morteau).

LE BIZOT

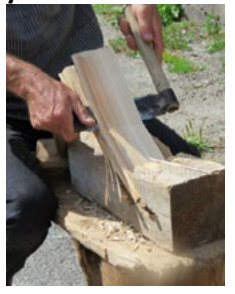
Eglise et justice

VISITE LIBRE DE LA COMMUNE | 03 81 67 18 53 | 1h | Gratuit | Cités de caractère

Au coeur de ce petit village, l'église du XVème siècle et son toit en lave fait face à un édifice hors du commun, que l'on ne soupçonne pas dans une petite commune. Il s'agit de la Maison de Justice. Un ancien tribunal, construit en 1527, d'où les seigneurs de Réaumont ont rendu la justice jusqu'à la Révolution.

Fermes-musée du Pays-Horloger

Entrez dans la vie quotidienne des paysans du Haut-Doubs



Musée Vie d'Antan

* Scènes de la vie d'autrefois, la maison, la ferme, les artisans, les travaux des champs et en forêt...
* 2000 m² de batiment chauffé à 6 km de morteau et 2 de la Suisse, facilement accessible
* parking voitures, cars et camping-cars
* Bar, restaurant à proximité

La Voie Bournez 25500 Montlebon

☎ 03 81 67 30 72 06 80 27 22 72

✉ contact@musee-vie-dantan.fr

SAINT-HIPPOLYTE
De Saint-Hippolyte à Turin

VISITE COMMENTÉE LES MARDIS D'ÉTÉ | 03 81 96 58 00 | 2h | Gratuit | Cités de caractère

L'animation de la cité tout comme son patrimoine se concentre autour de la place, et invite à s'y arrêter. De passage dans l'église, vous apprendrez que le Saint-Suaire aujourd'hui à Turin, a fait une halte de 35 ans à Saint-Hippolyte au XVe siècle. Les pierres tombales dans cette église réservent également de belles surprises.

MORTEAU
Des Clunisiens aux horlogers

VISITE LIBRE DE LA COMMUNE | 03 81 67 18 53 | 1h30 | Gratuit | Cités de caractère

Il y a près de 1000 ans, des moines de l'abbaye de Cluny s'installent dans le val de Morteau. Ils défrichent les forêts et s'installent de part et d'autre de la rivière sur les versants à l'abri des crues. Depuis l'église, on remarque les méandres du Doubs qui caractérisent le nom de la cité "Morte eau". Au coeur de la ville, on peut observer de beaux monuments dont l'Hôtel de Ville et le Château Pertusier (façade renaissance) qui abrite le Musée de l'Horlogerie. Support de visite disponible à l'Office de Tourisme.

Clocher de Noël-Cerneux

CLOCHERS COMTOIS

Les clochers comtois sont caractéristiques de la région. Ils ont un dôme dit « à l'impériale » et des tuiles vernissées, parfois colorées aux motifs variés.

Pour en trouver, faites une pause à Saint-Hippolyte, Noël-Cerneux ou encore Plaimbois-du-Miroir.

à 40 min de Morteau

CHÂTEAU DE JOUX

LA CLUSE-ET-MIJOUX, route du Château
www.chateaudejoux.com

03 81 69 47 95 · 1h15 · de 4,50 € à 8 €

Nid d'aigle des Sires de Joux, prison de Mirabeau et Toussaint Louverture, le château veille depuis 10 siècles, du haut de son éperon rocheux, sur une cluse qui protège Pontarlier. Visites guidées uniquement. Fermé en hiver.

CHÂTEAU DE BELVOIR

BELVOIR, 1 rue du Bourg
www.chateau-belvoir.com

03 81 86 30 34 · 1h · 7 €

Château du XV^e et XVI^e siècle, 20 salles meublées avec mobilier, tableaux, armes et objets du XVI^e au XX^e siècles. Ouvert dim. et j. fériés de Pâques à la Toussaint, ts les j. en juillet/août, visites guidées. Pensez aussi à la visite du village (halles du XIV^e siècle).

à 50 min de Morteau

MUSÉE BAUD

L'AUBERSON (SUISSE), Grand rue 25
www.museebaud.ch

+41 24 454 24 84 · 1h15 · de 6 CHF à 12 CHF

Boîtes à musique, automates, horloges, oiseaux chanteurs... vous attendent à l'Auberson, en Suisse. Visite guidée uniquement. De juillet à septembre, ouvert tous les après-midis. Le reste de l'année, samedi et dimanche après-midi.

CHÂTEAU MONTALEMBERT

MAÎCHE, place de l'Eglise

03 81 64 11 88 · 1h · 7 €

Demeure du XVI^e siècle au cœur de Maîche, témoin de la rencontre orageuse entre De Gaulle et Churchill en novembre 1944. Visite guidée sur réservation uniquement.

MUSÉE DE LA PINCE

MONTÉCHEROUX, 12 rue de la Pommeraie
museedelapince.fr

03 81 92 68 51 · 1h30 · 5 €

Dans ce musée original, vous découvrirez la destinée remarquable de la capitale de la pince maillée et une collection exceptionnelle d'outils étonnants. Forge en état de marche. Ouverture de mai à octobre, l'après-midi, du mercredi au dimanche. Sur RDV, hors saison.

MUSÉE VIE D'ANTAN

MONTLEBON, la voie Bournez
www.musee-vie-dantan.fr

03 81 67 30 72 · 1h30 · de 5 € à 10 €

Une collection incroyable d'objets du quotidien qui met à l'honneur le travail de nos ancêtres et valorise le patrimoine local. Fermé mardi et mercredi hors vacances scolaires.

PORTRAIT

RAYMOND MICHEL

Les Vedettes Panoramiques du Saut du Doubs
Villers-le-Lac

Mes parents étaient bateliers en été, depuis tout petit, j'ai été attiré par les bateaux.

Raymond Michel est exploitant de bateaux à passagers sur les bassins du Doubs, à la succession de ses parents, depuis plus de 40 ans. Il crée en 1983, une activité secondaire saisonnière, la construction de bateaux-mouches.

Le premier bateau construit reste un beau souvenir, c'était une vraie épopée, qui nous a réservé beaucoup de découvertes, sans parler de la mise à l'eau. Ça reste toujours un moment émouvant, même après 80 bateaux.

Côtoyer le Doubs et faire partager l'attachement et l'émerveillement auprès de cette rivière, c'est le cœur de son métier.

La rivière, c'est notre outil de travail, autant l'été pour l'exploitation touristique que pour la construction de bateau. Le Doubs reste l'artère principale de Villers-le-Lac, il a évolué comme pour beaucoup de choses. On a toujours connu des sécheresses et des crues. Elles sont plus rapprochées dans le temps mais ça a toujours existé.

Ce qui frappe les gens quand ils arrivent sur ce plan d'eau, c'est le contraste entre le départ à Villers-le-Lac qui est en zone urbanisée et l'arrivée dans les gorges du Doubs où on a l'impression de changer de continent. Il y a aussi cette proximité avec la Suisse qui fascine, ça a quelque chose de magique de pouvoir se dire qu'elle est à portée de main.

> On a l'impression de changer de continent

Mon endroit préféré en Pays Horloger, c'est le bord du Doubs, facile !... Enfant, on allait sur le Doubs glacé, en patin, en vélo, en voiture même parfois. Maintenant c'est quelque chose que l'on voit de moins en moins.

Aujourd'hui les enfants font partie de l'entreprise, ça fait plaisir de se dire qu'on a fait tout ça et que ça se perpétue dans le temps.

MAISON OBERTINO MORTEAU

MORTEAU, 44 rue de la Louhière
www.obertino.com

03 81 67 04 08 | 1h30 | 4 €

Installée à Morteau depuis 1931, la Maison OBERTINO MORTEAU est l'une des dernières fonderies artisanales de France. Visite guidée : assister à la fabrication des cloches et des courroies. Toute l'année sur résa du lun. au jeu. à 10h ou à 14h (sauf du 19/07 au 08/08). Magasin expo vente sur place.

SAUGE ARTISANS DU BOIS

MONTLEBON, lieu-dit Derrière le Mont
www.sauge-artisans-du-bois.com

03 81 67 11 41 | 1h

Visite découverte d'un fabricant d'objets et jeux en bois mardi, mercredi et jeudi à 15h pendant les vacances scolaires (sauf Noël), sur réservation. Hors vacances et groupes se renseigner. Boutique ouverte toute l'année.

EBENISTERIE LAURENT VUILLEMIN

GRAND'COMBE-CHATELEU, 9 Pré Rondot
www.ebenisterie-vuillemin.fr

03 81 68 88 41 | 1h | Gratuit

Depuis 5 générations cette ébénisterie façonne le bois pour créer meubles, tables et tabourets notamment l'emblématique tabouret à vis d'horloger. Visite et démonstration gratuites, ouvert toute l'année. Boutique sur place.

LES ATELIERS DU FEU

GRAND'COMBE-CHATELEU, Pré Rondot
www.lesateliersdufeu.org

07 66 00 82 37 | 30 min | Gratuit

7 générations de forgerons se sont succédées dans cette forge-taillanderie créée en 1863 où le travail résonne comme une passion. Visite sur demande toute l'année. Boutique de ferronnerie d'art et d'objets déco sur place.

IMPRIMERIE CHOPARD

MAÎCHE, 3 bis rue du Jura
www.chopard-imprimerie.com

03 81 64 08 19 | 1h | Gratuit

Créée en 1919 à quelques feuilles de la Suisse, l'imprimerie Chopard allie tradition, technologie et histoire de famille depuis 4 générations. Visite sur réservation uniquement.

CHANTIER NAVAL FRANCO-SUISSE

VILLERS-LE-LAC, place Maxime Cupillard
www.vedettes-panoramiques.com

03 81 68 05 34 | Gratuit

Depuis 38 ans, le Chantier Naval Franco-Suisse, situé au centre-ville de Villers-le-Lac, construit des bateaux. Sa spécialité : les bateaux à passagers en acier. Plus de 80 réalisations pour toute la France. Visite libre de l'exposition.

MADE IN CHEZ NOUS…
LES ENTREPRISES DU DOUBS SE VISITENT

Le réseau départemental « Made in chez nous » a pour but de valoriser le tourisme de découverte économique. Vous pouvez profiter de visites d'entreprises et découvrir des savoir-faire originaux, parfois méconnus. Les entreprises adhérentes sont réparties en trois grandes familles : savoir-faire industriel, savoir-faire artisanal, saveurs et goûts… vous n'aurez plus qu'à faire votre choix !
Plus d'informations sur www.doubs.travel/madeincheznous

EPV – ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Le Label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est une marque de reconnaissance de l'Etat, mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Attribué pour 5 ans, ce label rassemble des fabricants attachés à la haute performance de leur métier et de leurs produits. Gage de qualité, il permet de renforcer efficacement l'attractivité commerciale des entreprises maîtrisant des techniques rares, traditionnelles ou très innovantes. Plus d'informations sur : www. patrimoine-vivant.com

SPORTS

- Notre rando coup de cœur
- Aventures
- VTT
- Guides accompagnateurs
- Locations de matériel
- Accrobranches
- Tir à l'arc
- Piscines
- Canoë
- Pêche

Bord du Doubs, rando n°31, au départ de Villers-le-Lac

NOTRE RANDO

DERRIÈRE LE MONT

- **12 KM**
- 630 M DE DÉNIVELÉ
- **3H20**
- DÉPART : DERRIÈRE LE MONT

Circuit que vous pouvez retrouver sur la carte des sentiers pédestres en Pays Horloger / secteur du Val de Morteau, boucle n°29, disponible à l'Office de Tourisme.

... HISTORIQUE, CURIEUSE, POÉTIQUE ...

Randonner autour de la reculée de Derrière le Mont, petit village du canton de Morteau proche de la frontière suisse est une aventure à multiples facettes :

Parcours de mémoire, puisqu'on emprunte une partie de l'itinéraire suivi par Michel Hollard, résistant de la première heure du réseau AGIR qui, au péril de sa vie, a traversé plusieurs fois la frontière, pendant la Deuxième Guerre Mondiale, afin de renseigner l'ambassade de Grande-Bretagne à Berne sur la position des rampes de lancement des V1 allemands pointées sur la ville de Londres.

Curieuse et historique, avec cette grotte qui porte toujours dans sa roche les empreintes des remparts érigés par les habitants réfugiés lors de l'invasion des suédois en 1639 pendant la guerre de 10 ans.

Colorée, entre le calcaire blanc des falaises, le vert tendre des pâtures et celui plus profond des forêts, une palette naturelle de teintes évoluant au fil des saisons.

Ludique et poétique, avec le sentier du « bout du monde » où l'artiste, Hervé Monnet, donne vie aux vieilles souches d'arbres.

Créative, car chacun est appelé à laisser un signe de son passage sur les nombreux cairns qui jalonnent le parcours.

Les points de vue sur ce village niché au fond de la vallée au pied du cirque rocheux réjouissent le regard et sont autant de postes d'observation sur les circonvolutions du milan royal qui garde ce territoire d'exception.

VARIANTE : Cette randonnée de 3h20 peut se faire en 1h30 depuis le parking du départ. Se diriger vers le cirque rocheux pour rejoindre la petite route qui conduit au Mont des Meix à sortie du village juste en face d'une boutique d'artisanat et de jeux en bois fabriqués sur place (l'atelier se visite). Cet itinéraire se poursuit en montant pendant 2,7 km et rejoint le parcours initial sur le replat en haut de la côte en partant sur la gauche.

AVENTURES

Borne GR5
©Jean-François Girard

ITINÉRANCES AVEC LA GRANDE TRAVERSÉE DU JURA ET LE GR5

Les itinéraires de la GTJ (Grande Traversée du Jura) et du GR5 traversent le Pays Horloger par ses plus beaux endroits et permettent de découvrir des sites somptueux. C'est un condensé de nature qui est au programme : Saint-Hippolyte, petite cité de caractère, Goumois, la perle franco-suisse, les gorges sauvages du Doubs, les Échelles de la Mort, haut-lieu de la contrebande, et l'impétueux Saut du Doubs. Direction ensuite les bornes frontières et Pontarlier...

GTJ Grandes traversées du Jura

6 tracés pour 6 activités de randonnées itinérantes en toutes saisons, au coeur du massif jurassien : à pied, à VTT, à vélo, à cheval, à ski ou à raquette.
www.gtj.asso.fr

Mon GR

Long de 2500 kilomètres, le GR® 5 relie la mer du Nord à la mer Méditerranée. Randonner sur le GR® 5 c'est se lancer dans la Grande Traversée des Vosges, du Jura et des Alpes.
www.mongr.fr

Culture Vélo Morteau

SPECIALISTE VÉLOS & VÉLOS ÉLECTRIQUES
VENTE / RÉPARATION / ATELIER
LOCATION VTTAE

27 AVENUE CHARLES DE GAULLE - 25500 MORTEAU
03 81 67 22 09 | *25morteau@culturevelo.com*

AVENTURES

LES CHEMINS DE LA CONTREBANDE

Glissez-vous dans la peau d'un contrebandier.
Les Chemins de la Contrebande franco-suisse, ce sont 4 parcours de randonnée en petite itinérance sur le secteur du Pays Horloger, côté France, et du Parc Naturel Régional du Doubs, côté Suisse.
Au cœur du massif jurassien cohabitaient autrefois contrebandiers et douaniers, prêts à tout pour accomplir leurs missions respectives malgré les dangers. Associant écotourisme et histoire locale, chacun des chemins propose une immersion ludique dans l'univers de la contrebande.
Sur les traces de ces hommes du passé, vivez l'aventure avec les itinéraires proposés.

www.cheminsdelacontrebande.com

Les Chemins de la Contrebande franco-suisse

QUEL CONTREBANDIER ÊTES-VOUS ?

L'ORLOGEUR :

De Morteau à La Chaux-de-Fonds.
Itinéraire pédestre / 5 étapes / 60 km.
Thème : la contrebande horlogère.
Jeu de piste : récupérer les pièces d'un mécanisme horloger lors du passage dans chaque musée.

LA BRICOTTE :

Boucle de Maîche à Maîche en passant par les bois.
Itinéraire pédestre / 5 étapes / 77 km.
Thème : la bricotte, petite contrebande.
Jeu de piste : réalisation d'une contrebande fictive avec l'achat et vente (virtuels) de denrées (café, allumettes, chocolat…) ; mais gare aux contrôles et aux Gabelous !

LE COLPORTEUR :

De St-Ursanne à St-Hippolyte.
Itinéraire pédestre / 3 étapes / 45 km.
Thème : le colportage.
Jeu de piste : immersion dans la vie du colporteur avec passage de marchandises de Suisse en France à l'aide de sa « marmotte ».

LES GABELOUS :

Itinétaire VTT / 7 étapes / 252 km.
Thème : Les Gabelous (douaniers).
Jeu de piste : mise en situation et observation permettant de résoudre une énigme et de réaliser « l'embuscade ».

VTT

TERRAIN DE JEU

Avec son relief vallonné, son dénivelé jamais trop important, ses paysages variés, sa nature verdoyante et revigorante, le Pays Horloger, comme l'ensemble du massif jurassien est le terrain de jeu incontournable du vététiste. Adepte de la balade nature en roue libre ou amateur de sensations fortes, quel que soit votre niveau, il y a toujours chez nous un sentier pour vous !

Retrouvez nos boucles VTT sur notre site internet **www.pays-horloger.com**

GUIDES ACCOMPAGNATEURS

ESCAL'Ô

SECTEUR PAYS HORLOGER ET AU-DELÀ
www.escal-o.fr
06 74 26 72 56

Escal'ô vous accueille sur la Franche-Comté pour vous faire découvrir les activités de plein air : escalade, canyon, via-ferrata, kayak, VTT. Julien saura vous accompagner en toute sécurité et à tous les niveaux.

TERRAINS D'AVENTURES

SECTEUR PAYS HORLOGER ET AU-DELÀ
www.terrainsdaventures.com
06 61 32 55 00

Encadrement d'activités de pleine nature : via ferrata, canyon, randonnée pédestre, escalade, VTT... En famille ou entre amis, laissez-vous guider ! Vivez en toute sécurité une aventure sportive adaptée à votre niveau.

ESPACE MORTEAU

MORTEAU, 10 chemin du Breuille
www.espacemorteau.com
03 81 67 48 72

Des moniteurs brevetés d'Etat vous proposent une large palette d'activités sportives : tir à l'arc, GPS Safari, course d'orientation, randonnée pédestre, VTT, spéléologie, escalade, canyoning, canoé-kayak...

RANDONNÉE EN PAYS DE MAÎCHE ET DU RUSSEY

MAÎCHE ET LE RUSSEY

03 81 64 11 88 Rens. et résa à l'Office de Tourisme

A pied, en VTT, lors d'une balade ou d'une randonnée, partez à la découverte de notre contrée avec Patrick, accompagnateur en montagne. Randonner avec un accompagnateur, c'est s'assurer de découvrir ce que l'on ne peut pas découvrir tout seul.

ECOLE DE SKI DU VAL DE MORTEAU

MONTLEBON, Gardot
www.esivaldemorteau.com
06 37 39 01 85

Les moniteurs passionnés de l'ESI vous proposent en été de découvrir le biathlon et le ski à roulettes. Une façon ludique de découvrir la nature, en famille ou entre amis ! Sur réservation.

ECOLE DE VTT DU VAL DE MORTEAU

MONTLEBON, Gardot
ecolevttvaldemorteau
06 33 97 11 08 / 06 36 47 68 20

Encadrement de la pratique du VTT et vélo de route. Guidage et découverte du Doubs Horloger et le long de la frontière franco-suisse. Des moniteurs diplômés à votre écoute pour vous garantir plaisir et progression quelque soit votre niveau.

LOCATIONS DE MATÉRIEL

RUNNICYCLES

LE RUSSEY, rue des Butiques
www.runnicycles.fr
03 81 67 04 51

Location, vente, réparation de matériel sportif. Location de VTT, de vélos à assistance électrique et matériel via ferrata.
Fermé dimanche et lundi.

CULTURE VÉLO

MORTEAU, 27 avenue Charles de Gaulle
www.culturevelo.com
03 81 67 22 09

Location de VTT et vélos à assistances électriques.
Fermé dimanche et lundi matin.

AUBERGE FRANC-COMTOISE

VILLERS-LE-LAC, 55 route des Fins
www.saut-du-doubs.org
03 81 68 01 85 - 06 08 19 77 22

Location de VTT à la demi-journée, à la journée ou à la semaine. Vous pourrez donc profiter des sentiers balisés à proximité.

ESPACE MORTEAU

MORTEAU, 10 chemin du Breuille
www.espacemorteau.com
03 81 67 48 72

Vous souhaitez pratiquer en toute autonomie ? Profitez des locations de matériel : VTT, GPS, tennis... Sur place, station de lavage. Ouvert tous les jours de 8h à 20h.

ACCROBRANCHES

FORÊT DE L'AVENTURE

MORTEAU, 9 chemin du Bois Robert
www.espacemorteau.com
03 81 67 48 72

Evoluez d'arbres en arbres en toute sécurité et à votre rythme. 3 parcours vous attendent dont un en ligne de vie continue pour les enfants. Ouvert de mai à septembre, horaires variables.

COMBE SAINT-PIERRE

CHARQUEMONT, la Combe Saint-Pierre
www.combesaintpierre.fr
03 81 68 65 50

La Combe Saint-Pierre, station familiale, propose : parcours accrobranche, descentes en VTT, trottin'herbe, deval'kart, structure gonflable, mini-kart électrique, biathlon, tir à l'arc, course d'orientation. Location de matériel via-ferrata.

TIR À L'ARC

TIR À L'ARC - MANON LOISIRS NATURE

PIERREFONTAINE-LES-VARANS, la ferme de Nirveau
www.manonloisirsnature.com
03 81 56 30 04 - 06 37 77 82 91 € de 17 à 20 €

Découvrez le tir à l'arc sur cibles en paille et sur un parcours en forêt avec des cibles en forme d'animaux et en 3D. Activité proche de la nature.

PISCINES

CENTRE NAUTIQUE DU VAL DE MORTEAU

LES FINS, Le Clair
www.vert-marine.info/centrenautiqueduvaldemorteau
03 81 67 25 48 € de 3,35 à 5 €

Une piscine sports et loisirs pour toute la famille : nage sportive, baignade, balnéo-détente ou jeux aquatiques. Ouvert 7 jours/7. Horaires variables selon la période.

COMPLEXE AQUATIQUE CRISTALLYS

MAÎCHE, 32b rue Saint-Michel
www.cristallys-piscine.fr
03 81 64 24 24 € de 3,90 à 4,50 €

Complexe aquatique comprenant 2 bassins (eau à 30°c), 1 toboggan et un espace détente : jacuzzi, 2 saunas et 1 hammam. Ouvert 7 jours/7.

CANOË

CANOË KAYAK VILLERS-LE-LAC

VILLERS-LE-LAC, Chaillexon
www.ckvillerslelac.fr
06 30 07 28 68 - 07 70 61 25 34 (juillet-août)

Base nautique de Chaillexon ; location canoë-kayak, stand-up paddle dans les bassins du Doubs. Descente de rivière et encadrement de groupe par des moniteurs diplômés. Club affilié FFCK. Ouvert de mai à septembre.

GOUMOIS ÉVASION

GOUMOIS, chemin des Seignottes
www.goumois.evasion.free.fr
03 81 44 21 30

Descente du Doubs de Goumois au Moulin du Plain – Soubey – Saint-Ursanne – Saint-Hippolyte. Départs de 10h à 12h30. Location de matériel. Tous les jours en juillet et août et sur réservation le reste de l'année.

ESPACE MORTEAU

MORTEAU, 10 chemin du Breuille
www.espacemorteau.com
03 81 67 48 72

À Villers le Lac – Lac de Chaillexon : location de canoë et kayak en juillet-août uniquement.
À Morteau : location de canoë et kayak. Encadrement par des moniteurs possible. Ouvert tous les jours de 8h à 20h.

CANOË KAYAK PONT-DE-ROIDE

SAINT-HIPPOLYTE et PONT-DE-ROIDE
www.ckpontderoide.fr
03 81 96 58 00

Descentes en canoë sur le Doubs, accompagnées, les mardis et vendredis en juillet et août (de Soulce-Cernay à Saint-Hippolyte). Animées par le Club CK de Pont-de-Roide. Sur réservation.

PÊCHE

YOANN CHATOT

LES GRAS
www.bigupfishing.com
06 76 19 21 36

Pêche à la mouche, sèche, émergente ou noyée, pêche au toc ou aux leurres... Passionné de nature, Yoann Chatot vous accompagne lors de vos sorties sur les rivières pour des initiations ou des perfectionnements.

ANIMAUX

Chevaux
Animaux de la ferme
Chiens de traineaux
Parc animalier
Dinosaures

Attelage comtois

LE CHEVAL COMTOIS

Ambassadeur de notre région et surnommé « le Maîchard », ce cheval robuste, qui fut un cheval de bataille réputé durant les conflits au fil des siècles, a surtout été un allié de taille pour les labeurs de la terre. Il a pendant longtemps assisté les agriculteurs pour les travaux des champs et il reste aujourd'hui employé au débardage des bois et à divers travaux forestiers et de la terre. Il est la race de trait la plus présente en France. Le premier concours de la race de trait Comtois a eu lieu pour la 1ère fois en 1910 à Maîche et ce concours a toujours lieu chaque année en septembre.

FERME DES COMTOIS

MAICHE, sur les Routes

06 76 09 65 03 · 1/2 journée · de 8 à 10 €

Visite de la ferme traditionnelle et démonstration de dressage des Comtois. Balades en calèche. Découverte du cheval comtois, animations pédagogiques pour les enfants. Goûter avec produits régionaux. Sur réservation.

LES ECURIES DES COTTARDS

BONNETAGE, 6 chemin les Fourgs
www.lesecuriesdescottards.com
06 83 39 25 72

Découvrez le Pays Horloger au rythme des chevaux. En vacances, entre amis, en famille, pratiquez votre passion ou découvrez l'univers des chevaux en toute sécurité.

CENTRE ÉQUESTRE LES SEIGNES

LES GRAS, les Seignes
www.relaisequestrelesseignes.com
06 86 03 48 18 · à/p d'1h · 12 €/h

Enseignement, promenades, stages 3-5 jours, initiation, baby-poney, randonnées, cours adulte et enfant.

LES BISONS DU SACHURON ET DE BACARA

DAMPRICHARD, Roichenoz
www.bisons-elevage.com
06 80 91 90 60 · 2h · de 7 à 12 €

Parcours au milieu du troupeau dans un vaste chariot bâché et sécurisé avec commentaires de l'éleveur et goûter-dégustation de charcuterie de bison avec pain et boissons. Ouvert d'avril à octobre. Réservation obligatoire.

FERME DÉCOUVERTE DU BARBOUX

LE BARBOUX, 16 les Lessus

03 81 43 77 03 - 06 77 55 99 33 · 1/2 j · 9 €

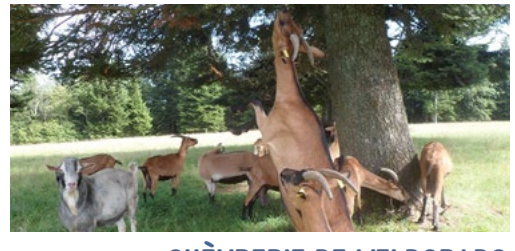
Animations à la ferme. Découverte des animaux de la ferme, traite de la vache, balade en tracteur-remorque, nourrissage des animaux et goûter de la ferme. Sur réservation.

CHÈVRERIE DU MONT DE FUANS

FUANS, Boussière

06 08 14 61 73

Production de fromage de chèvre fermier. Crottin frais, demi-frais, sec, bûches fraîches, etc. Agriculture biologique. A découvrir en famille.



CHÈVRERIE DE L'ELDORADO

INDEVILLERS, les Prés du Mont
www.chevrerie-eldorado.fr
06 89 74 15 81 · 2h

Ferme isolée à 880 m d'altitude, avec 80 chèvres, petit troupeau de Herfords. Visite sur réservation obligatoire le vendredi toute l'année et le mercredi pendant les vacances scolaires, de l'exploitation et de la fromagerie.

SONNAILLES OU CLARINES

Elles n'en ont pas toutes, mais quel plaisir de les entendre. Surtout le soir, en été, quand le soleil est à l'horizon et que le temps semble s'arrêter, prêtez l'oreille et profitez de la belle mélodie des cloches au cou de nos vaches montbéliardes, qu'elles soient sonnailles (les petites) ou clarines (2 à 6 kg).

L'ESCARGOT DE LA FERME DU LOMONT

CHAMESOL, la ferme du Lomont
www.bienvenue-a-la-ferme.com
06 43 79 07 38 · de 5 à 9 €

Curieux et gourmands, venez découvrir cet élevage d'escargots de la ferme du Lomont, sur les hauteurs de Chamesol. Visite et dégustation de juin à septembre. Réservation obligatoire.

CHIENS DE TRAÎNEAUX

EXPÉDITIONS POLAIRES

LE RUSSEY, 10 rue des 3 sapins

06 24 60 85 29

"Expéditions polaires" vous propose de belles balades à faire seul ou en famille sur neige ou hors neige. Balade en traîneau ou kart, cani-rando. Diplôme DEJEPS attelages canins en cours de validité.

PASSION NORDIQUE

MONTLEBON, Le Chataignot
www.passionnordique.com
07 70 06 53 04 à partir d'1h

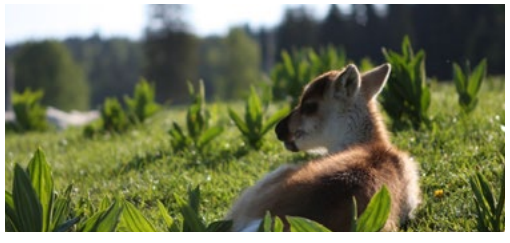
Visite du parc de chiens nordiques, activité musher d'un jour, cani-rando, cani-trotinette, cani-vtt (vtt non fourni). Bar, restaurant, salle d'accueil et hébergement insolite.

LES ATTELAGES DE LA ROCHE PERCÉE

PIERREFONTAINE-LES-VARANS
www.lesattelagesdelarochepercee.com
03 81 56 30 04 à/p d'1h30

Fabrice Talvat, musher professionnel diplômé d'état, vous propose de découvrir des activités avec un attelage canin. Cani-rando, cani-trottinette, kart à chiens. Baptême ou initiation à la conduite. Sur réservation.

PARC ANIMALIER



à 1h15 de Morteau

PARC POLAIRE

CHAUX-NEUVE, Le Cernois Veuillet
www.parcpolaire.com
03 81 69 20 20 2h de 6,50 € à 9,50 €

Une rencontre en immersion avec la faune eurasienne, rennes, yacks, bisons d'Europe, cerfs, tarpans, chamois, chiens du Groenland... Visite guidée dans les enclos et visite libre avec mini-parc, exposition et vidéo.

DINOSAURES

à 45 min de Morteau

PARC DINO ZOO

CHARBONNIÈRES-LES-SAPINS, 1 rue de la Préhistoire
www.dino-zoo.com
03 81 59 31 31 4h de 6,80 € à 12,50 €

Ce parc pour toute la famille propose 4 attractions ludiques, 6 animations pédagogiques et un parcours de 2,5 km avec une centaine de dinosaures. Ouvert des vacances de février (zone A) aux vacances de la Toussaint.

PRÉHISTO-PARC

RÉCLÈRE (SUISSE), route des Grottes 75
www.prehisto.ch
+41 32 476 61 55 2h de 6 CHF à 8 CHF

Dans une belle forêt jurassienne, découvrez le monde fantastique des dinosaures et autres animaux préhistoriques. Grande tour d'observation sur la vallée du Doubs. Ouvert 7 jours/7 du 1er avril au 15 novembre.

HIVER

Hiver
Portrait
Stations
Chiens de traîneaux
C'est du vécu !
Locations de matériel
Guides accompagnateurs

Gardot, station nordique

EN PAYS HORLOGER, ON AIME L'HIVER ET ON VOUS DIT POURQUOI !

1. LA SÉRÉNNITÉ DES GRANDS ESPACES ENNEIGÉS

Apprécier le calme de la nature endormie, écouter le craquement des pas sous la neige, laisser nos empreintes dans la poudreuse, c'est un privilège !

2. LE FROID SEC BIEN D'CHEZ NOUS

Quoi de plus revigorant que de prendre l'air, quand le thermomètre a chuté en dessous de zéro...

3. LES RECETTES GOURMANDES À BASE DE FROMAGE

Fondue (au comté bien sûr !), Mont d'Or chaud, raclette… des plats conviviaux à partager pendant les longues soirées d'hiver.

RETROUVER ENCORE PLUS DE BONNES RAISONS D'AIMER L'HIVER SUR NOTRE SITE INTERNET WWW.PAYS-HORLOGER.COM

PORTRAIT

PATRICK BOHART

Gérant de l'Auberge sur la Roche et trailer.
Villers-le-Lac

56 ans, natif du Jura, gérant d'une auberge et semi-pro dans l'ultra-trail, Patrick Bohart est aussi organisateur de la GTJ 200, une course de ski de fond longue distance qui traverse tout le massif du Jura.

On est tous issus du milieu nordique dans la famille, j'ai d'ailleurs un frère qui a fait les J.O., et moi j'ai toujours fait du sport. Je me suis mis au trail assez tard, à 45 ans ce qui est plutôt atypique. J'ai trouvé de l'intérêt à faire des compétitions même à un âge assez mûr, c'est une discipline sympa, conviviale.

La course qui m'a le plus marquée c'est le Tor des Géants en 2015, une course que je gagne. Mais plus qu'une course c'est un voyage, on en sort différent. Pour les très longues distances, ça marque, on peut y repenser même des années après. Cette course elle peut paraître monstrueuse pour ceux qui ne connaissent pas ce format, c'est 330 km avec 30 000 m de dénivelé, 28 cols au-dessus de 2800 m. Même nous au départ, on a du mal à imaginer qu'on puisse y arriver.

Le trail ça permet de découvrir une culture, un massif, des gens, ce sont des expériences magnifiques. Quand on rentre à la maison après un voyage, ce qui fait plaisir, c'est de retrouver ses montagnes du Jura, on a des attaches qui sont très fortes. Retrouver les paysages, les gens, et puis moi je suis content de retrouver mon chien, ce sont des petits plaisirs. Je suis profondément attaché à ma région.

> Après un voyage, ce qui fait plaisir, c'est de retrouver ses montagnes du Jura

Une fois installé en Pays Horloger, j'ai fait la traversée du Jura plusieurs fois en hiver, tout seul, sans but de vitesse. Je la faisais en intégralité, je partais la nuit et j'arrivais le lendemain. A un moment on s'est lancé des défis, on a organisé des records, on faisait des chronos sur cette GTJ et puis on a fini par se dire qu'il fallait en faire une course, ce qu'on a fait en 2014. Et depuis ça prend un peu d'ampleur chaque année. La GTJ 200 a lieu début mars, tous les 2 ans, et fait 185 km. C'est une épreuve qui nous tient vraiment à cœur.

A l'auberge, ça fait 31 ans qu'on a ouvert avec Virginie, mon épouse. Le plaisir de cette activité c'est de rencontrer les gens. On a beaucoup de groupes qui viennent, on organise aussi des stages de courses à pieds. Le mot qui reste c'est la convivialité et les rencontres.

STATIONS DE SKI

LA STATION DU VAL DE MORTEAU

06 07 21 23 32 / Allo neige ski alpin
06 07 11 89 46 / Allo neige ski de fond
de 5 € à 16,50 €

SKI ALPIN

3 sites, 5 téléskis, 2 fils neige, 1 boardercross.
Le Chauffaud (Villers-le-Lac),
Le Meix-Musy (Montlebon)
La Bonade (Grand'Combe-Châteleu)

SKI DE FOND

2 sites
Les Crêtes franco-suisses (Gardot), liaisons avec le domaine skiable suisse.
Les Combes, liaisons avec Gilley et Fournet-Luisans
Départ de la GTJ ski de fond.

AUTRES ACTIVITÉS

4 sites de raquettes :
Les crêtes franco-suisses, les Combes, le Bélieu, Villers le Lac, Les Fins.
Piste de luge au Meix Musy
Espace ludique à Gardot.

Transport gratuit aux pistes les mercredis et du lundi au vendredi pendant les vacances scolaires (zone A).

COMBE SAINT-PIERRE

CHARQUEMONT
www.combesaintpierre.fr
03 81 68 65 50 de 5 € à 12 €

SKI ALPIN

2 téléskis et un fil neige

AUTRES ACTIVITÉS

Pistes de Luge
Patinoire artificielle en extérieur ouverte de mi-décembre à début mars.

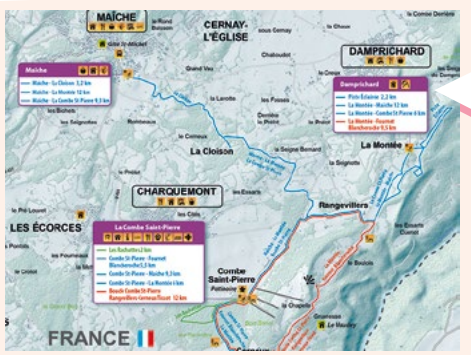
OUVERTURE DE LA STATION :

Ouvert les mercredis et samedis après-midi et dimanche de mi-décembre à mars.
Pendant les vacances scolaires : tous les après-midi et dimanches matin.
Location de matériel hiver: skis fond, descente, snowboards, patins, bobs, luges…

Partenaire : LA GOULE À MAÎCHE

03 81 64 11 88

1 téléski + 1 bambi. Station ouverte les samedis et mercredis après-midi, dimanche toute la journée, et tous les après-midi en période de vacances scolaires. Piste éclairée le mardi de 20h à 22h et le vendredi de 20h à 22h30.



PLANS DES PISTES

Pour vous repérer sur nos pistes de skis de fond, d'alpin et de raquettes, deux cartes sont à votre disposition, l'une pour le secteur du val de Morteau, l'autre pour le plateau de Maîche et du Russey. Retrouvez-les dans nos bureaux ou en version numérique sur notre site internet www.payshorloger.com.

ECOLE DE SKI

ECOLE DE SKI DU VAL DE MORTEAU

MONTLEBON, le Gardot
www.esivaldemorteau.com
06 37 39 01 85

Passionnés par le ski nordique, les moniteurs de l'ESI vous proposent des cours individuels et collectifs et sauront s'adapter à votre demande. Autres prestations proposées : biathlon, back-country, raquettes. Sur réservation.

GUIDES ACCOMPAGNATEURS

RANDONNÉE EN PAYS DE MAICHE ET DU RUSSEY

MAÎCHE ET LE RUSSEY

03 81 64 11 88 Rens. et résa à l'Office de Tourisme

Raquettes à neige aux pieds, lors d'une balade ou d'une randonnée, partez à la découverte des grands espaces enneigés avec Patrick, accompagnateur en montagne. Il vous parlera de la faune, de la flore et vous fera découvrir ce que l'on ne peut pas découvrir tout seul.

TERRAINS D'AVENTURES

SECTEUR PAYS HORLOGER ET AU-DELÀ
www.terrainsdaventures.com
06 61 32 55 00

Quentin vous accompagne été comme hiver (en raquettes) dans les montagnes du Jura. En famille ou entre amis, laissez-vous guider ! Vivez en toute sécurité une aventure sportive adaptée à votre niveau.

LEXIQUE

*Fais wouar gare aux m'nées, tu vas encore bien finir au tas**

*"Fais attention aux congères, tu pourrais finir au talus". Les m'nées ou congères sont des amas de neige soufflés sur la route.

ESPACE MORTEAU

MORTEAU, 10 chemin du Breuille
www.espacemorteau.com
03 81 67 48 72

Des moniteurs brevetés d'Etat vous proposent des sorties encadrées durant la saison hivernale : raquettes, ski de fond, biathlon...

LOCATIONS DE MATÉRIEL

CULTURE VÉLO

MORTEAU et **MONTLEBON** (Le Gardot)
www.culturevelo.com
03 81 67 22 09

Location de raquettes, skis de fond, skating pour adultes et enfants. Location en saison au départ des pistes de ski de fond à Gardot. Ouvert du mercredi au dimanche et tous les jours pendant les vacances scolaires.

ESPACE MORTEAU

MORTEAU, 10 chemin du Breuille
www.espacemorteau.com
03 81 67 48 72

Location de raquettes, skis de fond, skating, patins à glace pour adultes et enfants. Ouvert tous les jours de 8h à 20h.

RUNNICYLES

LE RUSSEY, rue des Butiques
www.runnicycles.fr
03 81 67 04 51

Location de skis de fond, skis alpins, skis de randonnée, raquettes. Ouvert tous les jours pendant les vacances d'hiver. Fermé dimanche et lundi hors saison.

LOCATION MEIX MUSY

MEIX MUSY, au pied des pistes
Mme Bersot
06 77 62 23 13 / 06 01 42 77 13

Location de skis alpins et de fond, skating, snowboards, raquettes, luges, patins à glace, pour adultes et enfants.

SKI LES COMBES

LES COMBES, 1 place de la Mairie

06 88 48 22 64

Location équipement ski de fond classique et skating. Location raquettes. Vente redevance séance jeunes et adultes ski de fond. Salle hors-sac à disposition des skieurs et randonneurs.

AUBERGE FRANC-COMTOISE

VILLERS-LE-LAC, 55 route des Fins
www.saut-du-doubs.org
03 81 68 01 85 - 06 08 19 77 22

Location de raquettes à la 1/2 journée, journée ou semaine ainsi que pour les groupes (max. 30 pers.). Départ des pistes de raquettes devant l'auberge.

CHIENS DE TRAÎNEAUX

PASSION NORDIQUE

MONTLEBON , le Chataignot
www.passionnordique.com
07 70 06 53 04 à partir d'1h

Visite du parc de chiens nordiques, activité musher d'un jour, cani-raquette, sortie nocturne, mini-raid avec nuit sous tipi nordique, balade en traineau, patinette des neiges. Bar, restaurant, salle d'accueil.

EXPÉDITIONS POLAIRES

LE RUSSEY, 10 rue des Trois Sapins

06 24 60 85 29

"Expéditions polaires" vous propose de belles balades à faire seul ou en famille sur neige ou hors neige. Balade en traîneau ou kart, cani-rando. Diplôme DEJEPS attelages canins en cours de validité.

LES ATTELAGES DE LA ROCHE PERCÉE

PIERREFONTAINE-LES-VARANS
www.lesattelagesdelarochepercee.com
03 81 56 30 04 à partir d'1h

Musher professionnel diplômé d'État vous propose des balades découvertes : assis dans le grand traîneau du Musher, tiré par un attelage d'une dizaine de chiens. Initiation à la conduite avec votre attelage de 4 chiens.

C'EST DU VÉCU !

QUELQUES CONSEILS POUR PROFITER DE VOTRE HIVER

Pensez au grat'grat et à une balayette
ce sera plus facile pour enlever le givre et la neige

Accrochez le forfait à une poche
plutôt qu'à la fermeture principale de votre blouson

N'oubliez pas les chaussures de ski toute la nuit
dans la voiture, pensez à les mettre au chaud.

En ski de fond, il faut bien s'habiller mais les combi de ski alpin
ne sont pas forcément adaptées pour le fond...
sauf si vous appréciez le teint rouge écarlate.

Pour éviter de perdre les gants de vos enfants,
accrochez-les à une ficelle ou à défaut un lacet et
passez le tout à l'intérieur du blouson.

Derrière le chasse-neige, ne vous amusez pas à doubler et prenez votre mal en patience,
vous serez mieux sur la route dégagée....

©Sébastien Lombardo, Agence Du Point A La Ligne

GASTRONOMIE

Saucisse de Morteau
Comté
Produits locaux

Saucisses de Morteau IGP

SAUCISSE DE MORTEAU

LA CUISSON

La saucisse de Morteau se cuit 35-45 min dans l'eau frémissante, avec un départ dans l'eau froide.
Surtout ne piquez pas la saucisse pendant la cuisson, sacrilège !
C'est le gras qui donne le goût.

LES SALAISONS BOUHÉRET

MORTEAU, 26 rue Fauche
www.salaisons-bouheret.com
03 81 67 10 39

Depuis 3 générations, les Salaisons Bouhéret sont spécialisées dans la fabrication de Saucisses de Morteau Label Rouge et de produits fumés. Vente en ligne. Fermé jeudi et samedi après-midi, dimanche et lundi toute la journée.

BOUCHERIE JACOULOT BOISSENOT

MAÎCHE, 1 rue Montalembert
www.boucherie-traiteur-maiche.fr
03 81 64 06 72 Boucherie Jacoulot Boissenot

Depuis plus de 60 ans, la boucherie Jacoulot Boissenot vous régale d'une sélection de ses meilleures viandes et de charcuteries traditionnelles fumées dans les règles de l'art. Service traiteur et plats cuisinés maison. Fermé lundi et dimanche après-midi.

BOUCHERIE CHARCUTERIE PHILIPPE RENAUDOT

LES FINS, 20 route de Maîche
www.salaisons-renaudot.fr
03 81 67 46 85 Boucherie salaisons Renaudot et fils

Boucherie, charcuterie et plats cuisinés. La viande par excellence, qualité et authenticité du Label Rouge. Bœuf charolais, veau fermier du limousin, porc bleu, blanc cœur… Fermé dimanche après-midi.

BOUCHERIE GUINCHARD

SAINT-HIPPOLYTE, 6 Grande Rue

03 81 96 55 85

Fumé, saucisses, produits régionaux vous attendent dans la boucherie de Christian Guinchard où l'on perpétue l'activité depuis plusieurs générations. Fermé dimanche, lundi et mercredi après-midi.

BOUCHERIE PETIT

LE RUSSEY, 46 avenue de Lattre de Tassigny

03 81 43 75 21 - 07 56 15 01 17 Boucherie Petit

Produits fumés dans le respect de la tradition, viandes sélectionnées. Épicerie fine, produits régionaux, paniers garnis sur commande. Fermé lundi après-midi, jeudi et dimanche.

LE TUYÉ DE MÉSANDANS

LES FINS, 9 rue des Prés Mouchets
www.letuyedemesandans.fr
03 81 43 64 23

La boutique du tuyé de Mésandans vous propose des produits régionaux et de salaison. Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 19h.

FERME DU MONTAGNON

FOURNETS-LUISANS, hameau de Grandfontaine
www.montagnon.com
03 81 43 57 86

Entrez dans cette ferme comtoise de 1736 pour y découvrir le tuyé et son mode de fonctionnement. Vente de produits régionaux et charcuterie-salaisons. Ouvert de Pâques à la Toussaint.

ÊTES-VOUS INCOLLABLE SUR LE COMTÉ ?

1 COMBIEN FAUT-IL DE LITRES DE LAIT POUR FABRIQUER UNE MEULE DE COMTÉ ?

a. 40 litres
b. 140 litres
c. 400 litres

2 COMBIEN DE MEULES DE COMTÉ SONT PRODUITES PAR AN ?

a. 600 000
b. 1 600 000
c. 66 000

3 QUELLE EST LA DURÉE MINIMUM D'AFFINAGE DU COMTÉ ?

a. 4 jours
b. 4 semaines
c. 4 mois

4 COMBIEN Y A-T-IL DE FRUITÈRES DANS LE PAYS DU COMTÉ ?

a. 50 fruitières
b. 150 fruitières
c. 500 fruitières

Réponses : 1.c - 2.b - 3.c - 4.b. Retrouvez encore plus d'infos dans nos fruitières bien sûr et sur www.comte.com

CAVES D'AFFINAGE DU FORT SAINT-ANTOINE

SAINT-ANTOINE, lieu-dit Fort Saint-Antoine
www.comte-petite.com
03 81 69 31 21 *à 50 min de Morteau*

Cet ancien fort militaire abrite aujourd'hui plus de 100 000 meules de Comté. Pénétrez au cœur des caves et découvrez les secrets de l'affinage. Sur réservation à l'Office de Tourisme de Malbuisson et Métabief. Fermé samedi après-midi et dimanche.

FRUITIÈRE À COMTÉ

BONNETAGE, 4 route de Besançon
www.lafruitieredebonnetage-comte.com
03 81 68 90 03

Coopérative laitière en fabrication de comté, crème et beurre. Vente de fromages locaux et produits régionaux. Ouvert du lun au ven 8h30-12h et 14h30-19h, sam 8h30-12h et 14h30-18h, dim et j. fériés 9h-11h45 sauf Noël, 1er, 2 janv. et 1er mai.

FRUITIÈRE DE CHARMAUVILLERS

CHARMAUVILLERS, 6 Grande Rue

03 81 44 26 10

Ouvert tous les matins de 8h à 12h. Dimanche et jours fériés de 9h à 11h. Comté, morbier, beurre et produits boutique. Possibilité de visiter la fruitière sur réservation, en matinée.

FRUITIÈRE LES FERMIERS DU HAUT-DOUBS

DAMPRICHARD, 20 rue des Ecoles
www.comte-damprichard.com
03 81 44 21 60

Fabrication de fromages AOP et vente de produits régionaux. Visite guidée payante sur réservation. Tarifs : se renseigner. Ouvert du lun au ven 8h30-12h et 15h30-19h, sam 8h30-12h et 15h30-18h30, dim de 9h-11h30.

FRUITIÈRE D'INDEVILLERS-GLÈRE

INDEVILLERS, au Champ du Rang
www.fromagerie-indevillers-glere.com
03 81 44 40 41

Magasin et lieu de production fromagère. Comté, gruyère de France, beurre, crème et produits locaux. Visite de la fruitière gratuite, le matin, sur réservation. Ouvert tous les jours sauf le lundi et le dimanche après-midi.

FRUITIÈRE JUSTE À COMTÉ

LE RUSSEY, 13 rue Maréchal Leclerc

03 81 43 73 06

Suivez le fromager Xavier pour une visite de l'atelier de fabrication, des caves de pré-affinage et dégustez les comtés fabriqués sur place. Ouvert du lundi au samedi 8h45-12h et 15h30-19h. Dimanche 8h30-11h30. Fermé les jours fériés.

FRUITIÈRE DES SUCHAUX

LES FINS, 1 rue des Tilleuls
www.comte-des-suchaux.com
03 81 67 00 86

Visite guidée et dégustation pour les groupes, sur réservation. Accès aux caves d'affinage. Visite libre avec vidéo. Vente de fromages locaux. Ouvert du lundi au sam de 8h30 à 12h et de 14h à 19h15 et le dim et j. fériés de 9h à 12h et 18h à 19h15.

Fruitière Les Fins Comté
2, le Paradis - route de Maîche - 25500 Les Fins
lesfinscomte@wanadoo.fr | Tél. / Fax : 03 81 67 11 85

HORAIRES D'OUVERTURE : 9H00-12H00 / 16H30-19H00
FERMÉ LES DIMANCHES & JOURS FÉRIÉS

FRUITIÈRE À COMTÉ · FROMAGES À LA COUPE · CRÈME & BEURRE
PRODUITS RÉGIONAUX · DISTRIBUTEUR À FROMAGES

LES FINS COMTÉ

LES FINS, 2 Le Paradis
Fruitière Les Fins Comté
03 81 67 11 85

31 sociétaires alimentent la fruitière qui transforme les 7 M de litres de lait. Visites guidées possibles sur réservation. Ouvert du lundi au samedi 9h-12h et 16h30-19h, jusqu'à 18h30 le samedi. Distributeur automatique 7j/7j et 24h/24h.

FRUITIÈRE DE MONTLEBON

MONTLEBON, 6 rue de la fruitière
www.comtemontlebon.com
03 81 67 36 61

Vente de Comté et autres produits régionaux. Visites guidées sur demande pour découvrir le processus de fabrication du Comté. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 16h à 19h et samedi de 9h à 12h et de 15h30 à 18h30.

FRUITIÈRE DE TRÉVILLERS

TREVILLERS, 11 rue des fruitières
www.fromagerietrevillers.fr - Fruitières Réunies
03 81 44 40 27

Vente d'une belle gamme de produits de notre région. Boutique de vente en ligne. Fermé mardi après-midi, mercredi après-midi et dimanche.

FRUITIÈRE NARBIEF-BIZOT

NARBIEF, 15 rue de la fruitière
www.fromagerienarbief.com
03 81 43 82 65

Comté, morbier et autres produits du terroir. Ouvert du lundi au samedi 8h30-12h et 16h30-19h, le dimanche et jours fériés 9h-12h. Visite gratuite et dégustation sur réservation le matin. Vente en ligne.

FROMAGERIE LES MONTS DE JOUX

CHARQUEMONT,
www.lesmontsdejoux.fr
03 81 44 01 38

Comté, morbier, crème, beurre et divers produits régionaux : charcuterie, vins, miel. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 16h30 à 18h30 (sauf mercredi et samedi après-midi). Fermé le dimanche et jours fériés.

ETS ARNOUX
7 Grande Rue
25190 Saint-Hippolyte
03 81 96 51 79

CAVE ARNOUX
NOUVEAU !
2 Rue Montalembert
25120 Maîche
03 81 43 62 15

CAVE DU ROIDE
84 Rue de Besançon
François Miterrand
25150 Pont de Roide
03 81 92 42 25

saarnoux@wanadoo.fr

Située à la Cluse et Mijoux, haut lieu historique du fort de Joux, à la sortie de la capitale mondiale de l'absinthe, Pontarlier. La distillerie Les Fils d'Emile Pernot perpétue depuis sa création en 1890 le savoir-faire ancestral de la distillation du Haut Doubs.
Ouvert du lundi au vendredi: 8h-12h/ 14h-18h, visite guidée à 10h30, 15h et 16h30
ouvert le samedi 10h-12h, visite guidée à 10h30.

contact@emilepernot.fr
tel: 03 81 39 04 28

LE TERROIR DE GRÉGOIRE

MORTEAU, 30 Grande Rue
www.leterroirdegregoire.fr
03 81 67 07 05

Le Terroir de Grégoire vous propose une grande variété de produits régionaux (fromages, salaisons, vins, épicerie fine) avec vente en ligne. Fermé le dimanche et les jours fériés.

AU BON COMTÉ - CRÉMERIE SOCIÉ

SAINT-HIPPOLYTE, 3 rue Jacques Courtois
Au Bon Comté/Crèmerie Socié
03 81 96 51 34

Dans cette charmante crèmerie les fromages sont à l'honneur. Les gourmands y trouvent un large choix de fromages locaux et d'ailleurs avec bien d'autres petits plaisirs. Fermé dimanche, lundi et le mercredi après-midi.

THOMAS LARESCHE ARTISAN CHOCOLATIER

MORTEAU, 2 place Carnot
www.thomaslaresche.com
03 81 44 24 54

Thomas Laresche réalise des pièces artistiques personnalisées ainsi que de nouvelles recettes éphémères pour susciter l'éveil de vos papilles au fil des semaines. Fermé dimanche et lundi.

MAISON VIENNET

VILLERS-LE-LAC, 3 rue Pierre Berçot
www.boulangerieviennet.net
03 81 68 00 71

Boulanger de père en fils, la maison Viennet vous régale avec sa boulangerie, ses pâtisseries, ses confiseries et sa prestation traiteur. Alors rendez-vous chez un Meilleur Ouvrier de France.

AUX PRODUITS DU TERROIR COMTOIS

PROVENCHÈRE, 9 Grande Rue

03 81 44 38 67

Une ancienne fromagerie où vous trouverez des produits locaux, artisanaux, issus de nos terroirs, fabriqués avec passion, mis a votre disposition pour votre plaisir. Venez les découvrir au cœur du village de Provenchère. Fermé le lundi.

LE CHALET JACQUET

MORTEAU, route de Pontarlier
www.chaletjacquet.com
03 81 67 15 20

Le Chalet Jacquet vous propose salaisons et fumés de Morteau, fromages, chocolats, vins du Jura, artisanat bois... avec vente en ligne et confection de corbeilles garnies. Ouvert 7 jours/7.

PÂTISSERIE CARETTI

MORTEAU, 7 place de la Halle
Pâtisserie Caretti
03 81 67 18 48

Cette maison fondée en 1968 propose des pâtisseries et confiseries faites dans l'art et le respect de la tradition. Découvrez également une large gamme de thé à découvrir dans une atmosphère détente et cocooning. Fermé le lundi.

CHOCOLATERIE KLAUS

MORTEAU, 3 rue Victor Hugo
www.klaus.com
03 81 67 98 73

Cette fabrique artisanale de chocolats et caramels depuis 1856 propose des visites les mercredis et vendredis sur rendez-vous. Boutique d'usine et parking sur place.
Tarifs : Individuel : de 2,50 à 5€ - Groupe 10 pers: 3€.

MIELLERIE DES COMBES

LES COMBES, 2 route de Luisans

06 89 33 49 54

La Miellerie des Combes vous propose sa production de miels de montagne certifiés Agriculture Biologique et sa production de gelée royale. Chez Anne Emilie Sordel, les ruches bénéficient d'un environnement privilégié, en zone AOP Comté.

à 1h de Morteau

HAMEAU DU FROMAGE

CLÉRON, Zone artisanale
www.hameaudufromage.com
03 81 62 41 51

Découvrez cent ans de tradition fromagère et dégustez de grands fromages de Franche-Comté.
Ouvert tous les jours de 10h à 19h, sauf le lundi.
Vente de produits régionaux et restaurant sur place.

LE FOURNIL DE MORTEAU

MORTEAU, 15 rue de l'Helvétie

03 81 67 02 03

Une maison de qualité, boulangerie, pâtisserie avec une devise "la fabrication maison". Viennoiserie pur beurre, pain de tradition française au levain, spécialité du gâteau au comté et gâteau de ménage. Fermé mercredi.

L'AFFÛTEUR DE CROCS

MORTEAU, 19 rue de l'Helvétie
TRAITEUR - POISSONNERIE- VOLAILLE- GIBIER
03 81 67 03 52

Artisan cuisinier - traiteur. Du bon, du bio, du local ! Avec des produits frais, bios et locaux, nous cuisinons des plats gourmands et créatifs sur place ou en livraison.

CAVES ARNOUX

MAÎCHE, 2 rue Montalembert
Caves Arnoux Maiche
03 81 43 62 15

Vins, spiritueux, cafés, thés, bières artisanales, produits régionaux, boissons en verre consigné, location de tirages pression... et de nombreuses idées cadeaux pour toutes les occasions. Fermé lundi et dimanche.

BOISSONS ARNOUX

SAINT-HIPPOLYTE, 7 Grande rue

03 81 96 51 79

Vins, bières, absinthe, limonades, rhums, le magasin Arnoux vous propose une gamme variée de produits, dont les traditionnels vins et apéritifs locaux. Fermé lundi et dimanche.

BOUTIQUE SOUVENIR LES BATEAUX DU SAUT DU DOUBS

VILLERS-LE-LAC, les Terres Rouges
www.sautdudoubs.fr
03 81 68 13 25

Après votre excursion au Saut du Doubs, emportez un souvenir de la boutique des bateaux du Saut du Doubs... Vous trouverez des produits régionaux, des coucous, des montres, des couteaux suisses …Ouvert toute l'année.

RIÈME BOISSONS

MORTEAU, 21 rue de la Louhière
www.rieme-boissons.fr
03 81 67 15 33

Fondée à Morteau en 1921, la maison Rième est spécialisée dans l'art de la fabrication artisanale, des limonades rafraîchissantes et des sirops intensément fruités... et maintenant dans la bière la "rabasse". Fermé le dimanche.

DISTILLERIE GUY

PONTARLIER, 49 rue des Lavaux
www.pontarlier-anis.com
03 81 39 04 70 *à 30 min de Morteau*

Immergez-vous dans l'histoire de l'absinthe et de l'anis vert au cœur de la dernière distillerie artisanale de Pontarlier, dans laquelle se succède 5 générations depuis 1890. Visites et dégustations gratuites. Ouvert du mardi au samedi midi.

DISTILLERIE LES FILS D'ÉMILE PERNOT

LA CLUSE-ET-MIJOUX, 18/20 le Frambourg
www.emilepernot.fr
03 81 39 04 28 *à 40 min de Morteau*

Spécialiste français de l'absinthe, la distillerie Pernot vous accueille dans une cadre unique pour vous imprégner du terroir du Haut-Doubs. Visite guidée et dégustations gratuites. Fermé samedi après-midi, dimanche et jours fériés.

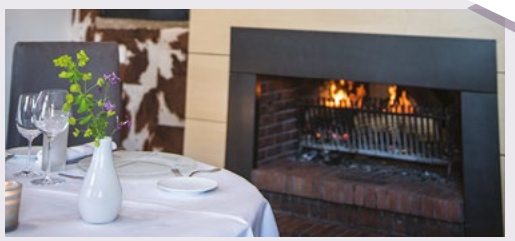
RESTAURANTS

Liste des restaurants partenaires présentés par secteur : Morteau, Maîche et Saint-Hippolyte.
Portrait

Friture de sandre

RESTAURANTS DU SECTEUR DE MORTEAU

L'ÉTOILÉ DU SECTEUR



LE FRANCE

VILLERS-LE-LAC, 8 Place Maxime Cupillard
www.hotel-restaurant-lefrance.com
03 81 68 00 06 € €€€

Cuisine inventive aux parfums de terroir servie dans un cadre contemporain et chaleureux. Hotel *** à proximité de l'embarcadère pour le Saut du Doubs.

AUBERGE FRANC COMTOISE

VILLERS-LE-LAC, 55 route des Fins
www.aubergefranc-comtoise.fr
03 81 68 01 85 - 06 08 19 77 22 € €€ R

A proximité du Saut du Doubs et à 1000m d'altitude, partagez une cuisine familiale dans un cadre typique et chaleureux. Accueil de groupes et organisation de séminaires sur réservation.

L'ABSINTHE - RESTAURANT DU SAUT DU DOUBS

VILLERS-LE-LAC, Site du Saut du Doubs
www.sautdudoubsresto.com
06 16 03 44 39 € €€

Bienvenue au Saut du Doubs. Nos magnifiques terrasses ombragées vous offrent une vue inoubliable sur les bassins. Dégustez une absinthe à la fontaine, apéritif emblématique de la région, avant d'apprécier votre repas aux saveurs du terroir.

MODE D'EMPLOI

Ce qu'on vous dit avec ces petits pictos :

- Téléphone
- Terrasse
- R Sur réservation
- € Fourchette de prix allant de € à €€€

Pour les informations concernant les labels, rendez-vous p. 86.
Liste des restaurants partenaires de l'Office de Tourisme du Pays Horloger.

LE RELAIS DES CALÈCHES

VILLERS-LE-LAC , La Courpée
www.caleche-saut-du-doubs.fr
03 81 68 09 03 € €€

Dans un cadre agréable, le chef vous propose une cuisine de terroir inventive et des spécialités franc-comtoises. Terrasse.

BATEAUX DU SAUT DU DOUBS

VILLERS-LE-LAC , Les Terres Rouges
www.sautdudoubs.fr
03 81 68 13 25 € €€ R

Embarquez à bord de bateaux éco-responsables pour un déjeuner ou dîner croisière au cœur des canyons des Bassins du Doubs, avec une escale pour visiter le Saut du Doubs. Réservations toute l'année.

LES CYGNES

VILLERS-LE-LAC, 31 route des Brenets
www.hotelrestaurantlescygnes.com
03 81 68 01 20 € €€

Sur les bords du lac de Chaillexon, dégustez une cuisine régionale inventive et au fil des saisons. Hôtel*** 14 chambres.

VEDETTES PANORAMIQUES DU SAUT DU DOUBS

VILLERS-LE-LAC, 2 Place Maxime Cupillard
www.vedettes-panoramiques.com
03 81 68 05 34 € €€ R

Profitez du bateau à propulsion électrique pour un repas plein de charme. Déjeuner ou dîner sur réservation. Pour individuels, nous consulter pour les dates disponibles.

Auberge de la Combe Geay
CUISINE DU TERROIR - MENU DU JOUR
Fermé dimanche midi, mardi soir et mercredi
www.combegeay.com 03 81 67 02 53

LA VILAINE

VILLERS-LE-LAC, 2 rue du Clos

09 50 71 53 42 €€

Venez passer un bon moment dans un cadre chaleureux et déguster des produits frais.

CROQUE SAISON

LES FINS, sous les Sangles

03 81 64 32 20 €€€

Au delà d'un restaurant c'est un état d'esprit, un mélange de tradition et de modernité. Le chef vous propose de vivre l'instant présent et vous explique sa passion de la cuisine rythmée par les saisons.

AU CŒUR DES FAIMS

LES FINS, 27 Le Renaudumont
www.aucoeurdesfaims.fr

03 81 67 10 54 €€

Savourez une cuisine de terroir inventive dans ce restaurant traditionnel au cadre naturel.

LA PATTE D'OURS

LES FINS, 6 route de Besançon
www.restaurant-lapattedours.fr

03 81 64 18 66 €€

Dans l'atmosphère chaleureuse du Canada, dégustez des spécialités nord-américaines et françaises traditionnelles.

UN MONDE À PART

MORTEAU, 2 avenue de la Gare
www.unmondeapart.blog

03 81 67 80 95 €

Petite restauration du midi : salades, tartes salées, légumes de saison, salades de crudités et céréales bio. Salon de thé et espace boutique (torréfaction, thé, dragées, vaisselle...).

AUBERGE DE LA COMBE GEAY

MORTEAU, 37 rue du Doubs
www.combegeay.com

03 81 67 02 53 €€

Le cadre rustique et chaleureux de cette auberge est idéal pour déguster les spécialités régionales en admirant les paysages franc-comtois. Situé entre Morteau et Villers le Lac.

PORTRAIT

VINCENT LERAY

Croque-Saison, restaurant gourmand
Les Fins

Vincent Leray ne prendra pas la voie toute tracée de charcutier-traiteur, héritée de 2 générations. Il met sa curiosité au service de la cuisine et se lance dans un Tour de France des Compagnons à la découverte des terroirs, des produits et des cuisiniers.

C'est grâce à son grand-père, cuisinier avant d'être charcutier-traiteur, qu'il décide de partir à la rencontre des chefs qu'il aimait. Comme un besoin de comprendre et d'intégrer d'abord la tradition à sa démarche avant que son chemin ne l'emmène vers plus de modernité. C'est ainsi que pendant ce tour de France et d'ailleurs, il rencontre Paul Bocuse, Guy Savoy et bien d'autres.

Arrivé en Pays Horloger, il pose ses valises dans le Val de Morteau et crée son restaurant, le Croque Saison.

« Je suis passé dans des grandes villes, et j'en ai eu marre de ces mégalopoles, il y a une suractivité et on ne sait plus pourquoi on court. J'ai voulu me retrouver plus en recul avec la nature. Se positionner, c'est comme ça qu'on pourrait définir l'état d'esprit de mon restaurant. L'important c'est de se positionner dans la saisonnalité et dans l'instant présent. Dans un monde moderne où tout s'accélère en permanence, je préfère l'idée du positionnement. C'est comme ça que je cuisine. Je n'ai pas de carte, tout se passe au jour le jour. Au petit matin, le plat n'est pas encore né. Il sera imaginé en fonction de la météo, de l'humeur du jour, de celle de mes fournisseurs, et bien sûr le plat sera réalisé en fonction du produit lui-même.»

> Je n'ai pas de carte, tout se passe au jour le jour

Un état d'esprit, ou plutôt un mode de travail qui l'oblige à se remettre en question à chaque service. Rien n'est acquis, tout est ajustement. Le plat peut évoluer au sein d'un même service. Une philosophie de travail qui garantit toujours de belles surprises pour le client, tant dans l'assiette que dans le paysage qui lui est donné de voir. La situation de son restaurant invite à prendre son temps et profiter de ce beau paysage que l'on a ici en Pays Horloger.

« Pour moi le Pays Horloger,… c'est beau ! Il y a du relief, c'est vallonné ; c'est aussi le temps, l'idée de canaliser l'instant ; il y a aussi le mouvement, le paysage change en permanence».

PIZZERIA LE BAS D'VILLE

MORTEAU, 19 rue de l'Helvétie
www.pizzeria-restaurant-morteau.fr

03 81 67 06 74 € €€

Dans ce restaurant moderne et contemporain, sur place ou à emporter, dégustez pizzas italiennes traditionnelles et plats régionaux.

LA BOUSSE

MORTEAU, 8, place de la Halle
www.la-bousse.fr

03 81 67 09 84 € €

Entre les boiseries parsemées de photos d'antan, défilent les plats du jour, les spécialités franc-comtoises, les burgers, la carte brasserie. Concerts certains soirs.

ESPACE MORTEAU

MORTEAU, 10 chemin du Breuille
www.espacemorteau.com

03 81 67 48 72 € €€

Restaurant offrant un joli panorama et proposant une cuisine traditionnelle. Matériel pour l'organisation de séminaires mis à disposition. Village vacances de 35 chambres + 5 dortoirs.

MC DONALD'S

MORTEAU, 11 chemin des Pierres

03 81 43 31 55 € €

Restauration rapide sur place ou à emporter. Dans la zone artisanale de Morteau, ,face à Intermarché.

AUBERGE DU VIEUX CHÂTELEU

LES GRAS, lieu-dit Vieux Châteleu
www.chateleu.com

03 81 67 11 59 € €€

Une ancienne ferme comtoise rénovée située à 1200 m. d'altitude, où l'on savoure des spécialités régionales cuisinées avec les produits locaux.

AUBERGE DU CHARRON

MONTLEBON, la voie Bournez
www.aubergeducharron.com

03 81 67 19 40 € €€

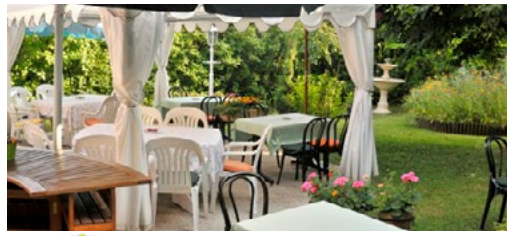
Dans une ambiance cosy et chaleureuse, juste à côté de la frontière Suisse et à deux pas de la station du Meix Musy, venez déguster les spécialités concoctées par le chef.

AUBERGE DE LA MOTTE

LES COMBES, 2 rue du 8 Mai
www.auberge-de-la-motte.fr

03 81 67 23 35 € €€

Dans un cadre authentique et campagnard, dégustez des plats simples, conviviaux et gourmands réalisés avec des produits régionaux.



AUBERGE DE LA ROCHE

GRAND'COMBE CHÂTELEU, 7 pont de la Roche
www.aubergedelaroche.com

03 81 68 80 05 € €€

Cette table de tradition, au cadre reposant et lumineux propose une cuisine fraîcheur au goût du jour, jouant la carte du classicisme et des généreuses saveurs franc-comtoises.

LE MONT DE FUANS

FUANS, Mont de Fuans
www.lemontdefuans.com

03 81 43 51 29 € €€

En pleine nature, sur la route des microtechniques à 10 min de Morteau, le restaurant le Mont de Fuans vous accueille dans un cadre contemporain pour y manger des spécialités franc-comtoises.

FERME AUBERGE ET ESCARGOTS DU TARTOT

FOURNET-LUISANS, 2, le Tartot

03 81 43 21 50 - 06 75 34 53 54 € €€ R

Production et vente directe d'escargots. Menu du jour à base de produits locaux et fermiers des alentours. Possibilité de déguster des escargots en entrée. Réservation obligatoire.

Le Mont de Fuans
RESTAURANT
Tél. 03 81 43 51 29

RESTAURANTS DU SECTEUR DE MAÎCHE

L'ÉTOILÉ DU SECTEUR

L'ÉTANG DU MOULIN

BONNÉTAGE, 5, chemin de l'étang du moulin
www.barnachon.com

03 81 68 92 78 € €€€

Si la déco est moderne, la cuisine fait la part belle au terroir avec des produits de qualité et des combinaisons de saveurs harmonieuses. Deux ambiances : gastronomique et bistrot.

LES PERCE-NEIGE

BONNÉTAGE, 14 route de Pontarlier
www.hotellesperceneige.fr

03 81 68 91 51 € €€

Les saveurs et les subtilités de la cuisine franc-comtoise, réalisée avec des produits frais et mijotés façon grand-mère : croûte aux morilles, jambon de pays, röstis, friture de sandre.

MODE D'EMPLOI

Ce qu'on vous dit avec ces petits pictos :

- Téléphone
- Terrasse
- R Sur réservation
- € Fourchette de prix allant de € à €€€

Pour les informations concernant les labels, rendez-vous p. 86.
Liste des restaurants partenaires de l'Office de Tourisme du Pays Horloger.

HÔTEL RESTAURANT TAILLARD

GOUMOIS, 1 route de la Corniche
www.hotel-taillard.fr

03 81 44 20 75 € €€

Le chef vous propose une carte avec une sélection des meilleurs produits du terroir et d'ailleurs revisités.

AUBERGE DU SAVAGNIN

GOUMOIS, 4 route du Jura
www.aubergelesavagnin.com

03 81 67 88 45 € €€

Amoureux de sa vallée "la perle du Doubs", le chef pratique une cuisine faite maison avec des produits frais de saison et du terroir.

MOULIN DU PLAIN

GOUMOIS, Le Moulin du Plain
www.moulinduplain.fr

03 81 44 41 99 € €€

L'auberge vous propose des spécialités régionales cuisinées maison. Les produits utilisés sont issus de la production locale.

LE PIC ASSIETTE

MAÎCHE, 19 rue de la Batheuse

03 81 64 02 20 €

Grande variété de crêpes salées et sucrées, ainsi que des salades et menus du jour.

LE GEY

MAÎCHE, 39 rue Saint-Michel

03 81 64 02 74 €€

Spécialités : friture de carpe, salaisons maison, fondues, confits de canards. Carte des desserts fait maison. Visite du tuyé gratuite sur réservation.

LES SAPINS

MAÎCHE, 2 rue Mont Miroir

03 81 64 08 08 €€

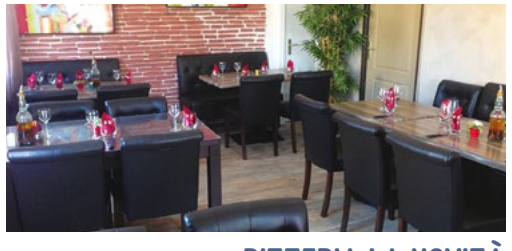
Spécialités: Croûtes forestières, poissons, friture de carpe, fondues. Cuisine traditionnelle, service traiteur, banquets, mariage.

AU BOIS DE LA BICHE

CHARQUEMONT, route de la Cendrée
www.boisdelabiche.fr

03 81 44 01 82 €€

Savourez l'authenticité de la cuisine franc-comtoise et des spécialités gastronomiques au cœur des forêts de sapins, dominant la vallée du Doubs.



PIZZERIA LA NOVITÀ

CHARQUEMONT,11 rue du stade
www.lanovita.fr

03 81 68 11 93 €

Le chef vous propose des plats 100% italien comme les Bruschetta, mezzaluna, gnocchi... Les pizzas sont élaborées et façonnées sur place et cuites au feu de bois.

HÔTEL RESTAURANT DE GIGOT

BRETONVILLERS, 2, hameau de Gigot
hotel-gigot-vallee-dessoubre.com

03 81 68 91 18 €€

Le marché, le jardin, le terroir... le chef a ses sources de saveurs naturelles. Cuisine à l'âme régionale et de caractère.

AU COIN DU BOIS

MANCENANS LIZERNE, 4 rue Sous le Rang
www.restaurant-aucoindubois.com

03 81 64 00 55 €€

Une maison à la fois simple et soignée entourée de sapins et avec une agréable terrasse. Le chef signe une cuisine soignée, réalisée avec des produits frais de saison.

FERME AUBERGE DE FREMONDANS

VAUCLUSE, Fremondans

03 81 44 35 66 €€ R

Découvrez les spécialités de la ferme auberge : Fondue au comté, cabris, escargots, volailles, fromages de chèvre... Menus sur réservation uniquement.

FERME AUBERGE LES LOUISOTS

FOURNET-BLANCHEROCHE, 1 rue les louisots
Tél. 03 81 68 25 49 - www.leslouisots.com

03 81 68 25 49 €€ R

Dans cette ferme comtoise rénovée, dégustez les spécialités de la ferme : rillettes de lapin, rôti de veau cuit au lait de sauge, fondue, pâtisseries maison. Chambres d'hôtes.

RESTAURANTS DU SECTEUR DE SAINT-HIPPOLYTE

L'ÉTOILÉ DU SECTEUR

MON PLAISIR

CHAMESOL, rue Journal
www.restaurant-mon-plaisir.com
03 81 92 56 17 €€€

Loin du tumulte de la ville, le restaurant « Mon Plaisir», vous promet une cuisine délicate, aux saveurs régionales. Raffinement, délicatesse, surprise.

LES RIVES DU DOUBS

DAMPJOUX, 2 rue des rives du Doubs
www.lesrivesdudoubs-restaurant-dampjoux.fr -
03 81 91 21 20 €€

Placé au bord de la rivière dans un cadre verdoyant et calme, ce restaurant vous charmera par la qualité de son accueil, ses menus et sa terrasse.

L'AUBERGE FLEURIE

BIEF, 4 chemin de Dampjoux
www.auberge-fleurie-bief.com
03 81 96 53 01 €€

Découvrez des produits élaborés selon les saisons dans un charmant restaurant. Cuisine soignée, concoctée avec passion par un Maître restaurateur.

MODE D'EMPLOI ET LABELS

les pictos : Téléphone · Terrasse · R Sur réservation · € Fourchette de prix allant de € à €€€

les labels :

QUALITÉ TOURISME

Qualité Tourisme™ est la seule marque d'État attribuée aux professionnels du tourisme pour la qualité de leur accueil et de leurs prestations.

MAÎTRE RESTAURATEUR

Le titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'Etat pour la restauration française. C'est un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts.

TABLE GOURMANDE

Label Logis de France. Cuisine généreuse dans un cadre soigné et chaleureux.

TABLE SAVOUREUSE

Label Logis de France. Cuisine raffinée et savoureuse faite d'élégance et de finesse.

TABLE DISTINGUÉE

Label Logis de France. L'art de la gastronomie est élevé à son plus haut niveau d'excellence.

BIENVENUE À LA FERME

Les agriculteurs s'engagent à respecter les chartes de qualité Bienvenue à la Ferme et garantissent ainsi la qualité de leurs prestations touristiques et agricoles.

GOURMET BAG

L'objectif est de promouvoir une pratique peu répandue dans nos restaurants… pouvoir emporter ce qui n'est pas terminé dans son assiette ! Le doggy bag à l'américaine devient le gourmet bag à la française : une nouvelle appellation, plus valorisante et gourmande.

Liste des restaurants partenaires de l'Office de Tourisme du Pays Horloger.

LE SAINT-HIPPOLYTE "CHEZ LA MÈRE GUENOT"

SAINT-HIPPOLYTE, 1 Grande rue
www.restaurant-saint-hippolyte.com
03 81 96 55 52 €€

Un cadre cosy plein de charme avec vue sur le Doubs pour déguster une cuisine créative.

CHEZ LA P'TITE MARY

SAINT-HIPPOLYTE, 16 Grande rue
03 81 35 38 75 - 06 72 65 46 22 €€

Savourez des fondues aux saveurs inattendues, mais aussi ses chapeaux Tatare, accompagnés d'un large choix de bières speciales et de spiritueux originaux dans un cadre ou se mêlent la Franche-Comté et la chaleur de l'Irlande.

LES TERRASSES

SAINT-HIPPOLYTE, place de l'Hôtel de Ville
www.hotel-les-terrasses.com
03 81 96 51 09 €€

Hôtel, bar, restaurant de cuisine traditionnelle. Vue panoramique sur le Doubs. Terrasse ensoleillée. Produits régionaux et locaux. Pizzas et friture de carpe à emporter.

LE BELLEVUE

SAINT-HIPPOLYTE, 28 Grande rue
www.lebellevue-hotel.fr
03 81 96 51 53 €€

Une belle cuisine traditionnelle et régionale proposée dans un cadre raffiné. Plats et desserts faits maison. La terrasse ombragée est très agréable en été.

INGRÉDIENTS :

– 500g de farine type 55
– 2 bonnes pincées de sel
– 100g de sucre
– 30 cL de lait
– 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
– 40g d'huile de cuisine désodorisée,
– 40g de beurre,
– 1 oeuf
– vanille (ad libitum)

Pour le goumeau:
– 1 oeuf
– 1/8 de litre de crème fraîche
– 40g de sucre.

FAÇON :

– Mélanger ensemble la farine tamisée, le sel, la vanille et le sucre, avec la levure sèche.
– Faire fondre le beurre dans le lait tiédi avec l'huile, à chaleur très douce.
– Avec une spatule, incorporer au mélange sec d'abord l'oeuf, puis les liquides (encore légèrement tièdes).
– Travailler la pâte pendant 3mn au robot avec la queue de cochon.
– Laisser ensuite lever pendant au moins 1h à 25° (la pâte doit presque doubler de volume), en recouvrant le récipient d'un film alimentaire pour éviter l'assèchement de la pâte.
– Séparer la pâte en boules et placer celles-ci sur les moules chemisés qui serviront à la cuisson. Compter 300g de pâte pour un moule de 22cm. Recouvrir d'un torchon fariné et d'un film alimentaire. Laisser lever pendant 30 mn.
– Etendre rapidement et légèrement les boules de pâte, avec les mains farinées, pour façonner les galettes, en imprimant de petits creux dans la pâte avec le bout des doigts (ces creux serviront à recevoir le goumeau).
– Laisser encore lever 15mn, toujours avec le torchon et le film alimentaire.
– Allumer le four à 210°.
– Avant la dernière levée, mélanger les ingrédients du goumeau : battre l'oeuf, ajouter le sucre puis la crème, bien mélanger au fouet à main.
– Répandre le goumeau sur les galettes. Enfourner sans tarder. Cuire jusqu'à ce que le goumeau présente une teinte légèrement dorée, pendant environ 12 à 15mn (contrôler la cuisson).
– Sortir et placer les gâteaux sur des volettes avec leur chemise jusqu'à complet refroidissement.
– Ce gâteau se congèle très bien: le placer à four très doux pendant 15mn pour le décongeler.

SURTOUT! Ne pas repétrir la pâte entre les levées; elle perdrait sa légèreté.

Intermarché HYPER

Plateau de Maîche
rue de Jura
03 81 64 30 40

Horaires d'ouverture :
du lundi au samedi
de 8h15 à 19h30
vendredi jusqu'à 20h
Sans interruption

Val de Morteau
rue Victor Hugo
03 81 67 68 40

Horaires d'ouverture :
du lundi au samedi
de 8h45 à 19h30
Sans interruption

et pour vos courses en ligne :
leDRIVE Intermarché
www.drive.intermarche.com

On vous aiguille

EN PAYS HORLOGER

- Site naturel incontournable
- Point de vue, accès facile, plus difficile
- Tourbière
- Forêt remarquable
- Grotte à visiter
- Site multiactivités sportives
- Piscine couverte et découverte
- Piscine couverte
- Baignade en milieu naturel
- Canoë
- Activité hiver (ski de fond, ski de descente, raquette, patinoire)
- Gare
- Ligne bus Mobigo
- Route panoramique
- Ruine
- Clocher comtois
- Musée
- Château
- Cité de caractère Bourgogne-Franche-Comté
- Curiosité historique
- Site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO
- Tuyé à visiter
- Fruitière
- Coin pique-nique
- Fabricant de saucisse de Morteau IGP
- Bureau d'information touristique
- Point d'information touristique

0 2.5 5 km

Echelle : 1/110 000

Fond de carte : Open Street Map. Les indications touristiques, non exhaustives, sont la propriété de l'Office de Tourisme du Pays Horloger.

Saint-Hippolyte
Maîche
Le Russey
Morteau
Le Locle
La Chaux-de-Fonds
Neuchâtel
lac de Neuchâtel
lac de Bienne
lac de Morat
Le Doubs

Nos partenaires

Prends ton cabat si tu vas en commissions, i' donnent p'us d'cornet !

INTERMARCHÉ
rue du Jura à Maîche, tél. 03 81 64 30 40

INTERMARCHÉ
rue Victor Hugo à Morteau, tél. 03 81 67 68 40

Arrêt'voir un peu d'le beuiller ton sportif

INTERSPORT
4 route du Pré des Combes aux Fins, tél. 03 81 67 02 02
www.intersport.fr – aussi sur facebook

Rooo, il est gaupé comme un as de pique, t'as vu un peu ces croquenots

CHAUSSURES JOLIBOIS ARBELL
2 rue de la Gare à Morteau, tél. 03 81 67 51 70

I'nous en fiche partout du « madine taille-wan »

ALTITUDE 750
10 rue de la Gare à Morteau, tél. 03 63 39 51 82
www.altitude750.fr – et aussi sur facebook et instagram

C'est 7h qui sonne, c'est l'heure d'rentrer

L'ORLOGEUR
101 Maison Dessous aux Ecorces, tél. 06 32 96 13 09

Le ch'ni qui peut y'avoir dans c't' atelier, je voudrais pas faire les carreaux

FMAC, MENUISERIE AGENCEMENT CHARPENTE
3 rue Charles de Gaulle à Damprichard, tél. 03 81 44 53 56

SARL MOUREAUX ALEXANDRE, MENUISIER – CHARPENTIER
3 rue de derrières les faits à Courtefontaine,
tél. 03 81 44 41 98

Ben avec la réclame qu'i'ont mis dans l'journal ça devrait marcher leur affaire

PPA / CHAMPENOIS PUBLICITÉ
17 rue Montalembert à Maîche, tél. 03 81 43 90 05
www.ppa-hebdo.fr – aussi sur facebook et instagram

Pour être précis t'as meilleur temps d'pas êt' pressé

PERRENOUD – DÉCOLLETAGE DE PRÉCISION
Pierre Mendès France à Charquemont, tél. 03 81 68 22 25
www.perrenoud.fr

L'gamin du Jean ? tais toi voir, il a une bonne place, il a toujours une cravate.

MAZARS MAÎCHE
1 rue Victor Mauvais à Maîche, tél. 03 81 68 55 00

AXA ASSURANCES MARTINE SALVI
13 rue Fontaine l'Epine à Morteau, tél. 03 81 67 64 00

Y'en a qui s'la coulent douce

INSTITUT CRISTALLYS BEAUTÉ
5 rue de la Batheuse à Maîche, tél. 03 81 44 57 39
www.cristallys-beaute.fr

INSTITUT LE COCON
19 rue Jean-Claude Bouquet à Morteau, tél. 03 81 67 33 16
www.institut.le.cocon.com – aussi sur facebook et instagram

T'as qu'à voir un peu la mise en pli avec c'te rabasse !

LA SALON DE MÉLODIE
9 rue du Capitaine Treilhes à Frambouhans,
tél. 03 81 68 39 56
sur facebook et instagram

Avec ces nouvelles lunettes, i'va ouvrir des quinquets grand comme ça pour r'guigner les filles c't'été

LISSAC OPTICIENS
5 place Carnot à Morteau, tél. 03 81 67 08 37

OPTIQUE MAINIER
9 rue Montalembert à Maîche, tél. 03 81 64 05 33

Oïwah, elle s'est lâchée sur la cocotte la Jacqueline

PARFUMERIE ANNE CHARLOTTE
6 Place Carnot, à Morteau, tél. 03 81 67 16 99
sur facebook

Comment qu'i'fait pour bosser par c'te cagna

PAUL BOINAY, FORGERON
101 Maison Dessous aux Ecorces, tél. 06 73 42 89 60

I's'ont tout macadamé le tournant après la fruitière

SARL MOUGIN BTP, MAÇONNERIE ET TP
8 rue du Grand Crot à Charquemont, tél. 03 81 44 00 97

L'jeune, il a oublié d'êt' beuillot, si i' continue comme ça i va finir à B'sançon dans la banque

CRÉDIT AGRICOLE
Agence du Russey, Place Parrenin au Russey,
tél. 03 81 43 70 43
Agence de Maîche, 10 rue Montalembert à Maîche,
tél. 03 81 64 02 34
Agence de Morteau, 18 rue Saint-Michel à Morteau,
tél. 03 81 67 79 79

J'te dis que ça claire plus depuis beau faire, il est parti chez la bonne amie

LES CLÉS DE L'IMMOBILIER
52 rue Principale aux Fontenelles, tél. 03 81 43 89 06

Boucherie charcuterie Philippe RENAUDOT

MAITRE ARTISAN

Label Rouge

La viande par excellence, la passion du goût.

Médaille d'Or 2019 saucisse de MORTEAU Label Rouge — Morteau Label Rouge

Médaille d'Or Paris 2014 Concours Général Agricole — Morteau

Concours Général Agricole Médaille d'Argent Paris 2018 — Belle des sapins

Salaisons et fumé de pays

20 route de Maîche,
25500 **LES FINS**
tél. 03 81 67 46 85

4 Place du Gl de Gaulle,
25650 **GILLEY**
tél. 03 81 67 33 76

6 rue de la Halle,
25300 PONTARLIER
tél. 03 81 39 03 83

Boucherie Salaisons Renaudot et Fils