

# Itinéraire montée VTTAE rouge

Haut Doubs



Chemin de crête (CRTC Laurent Chevier)



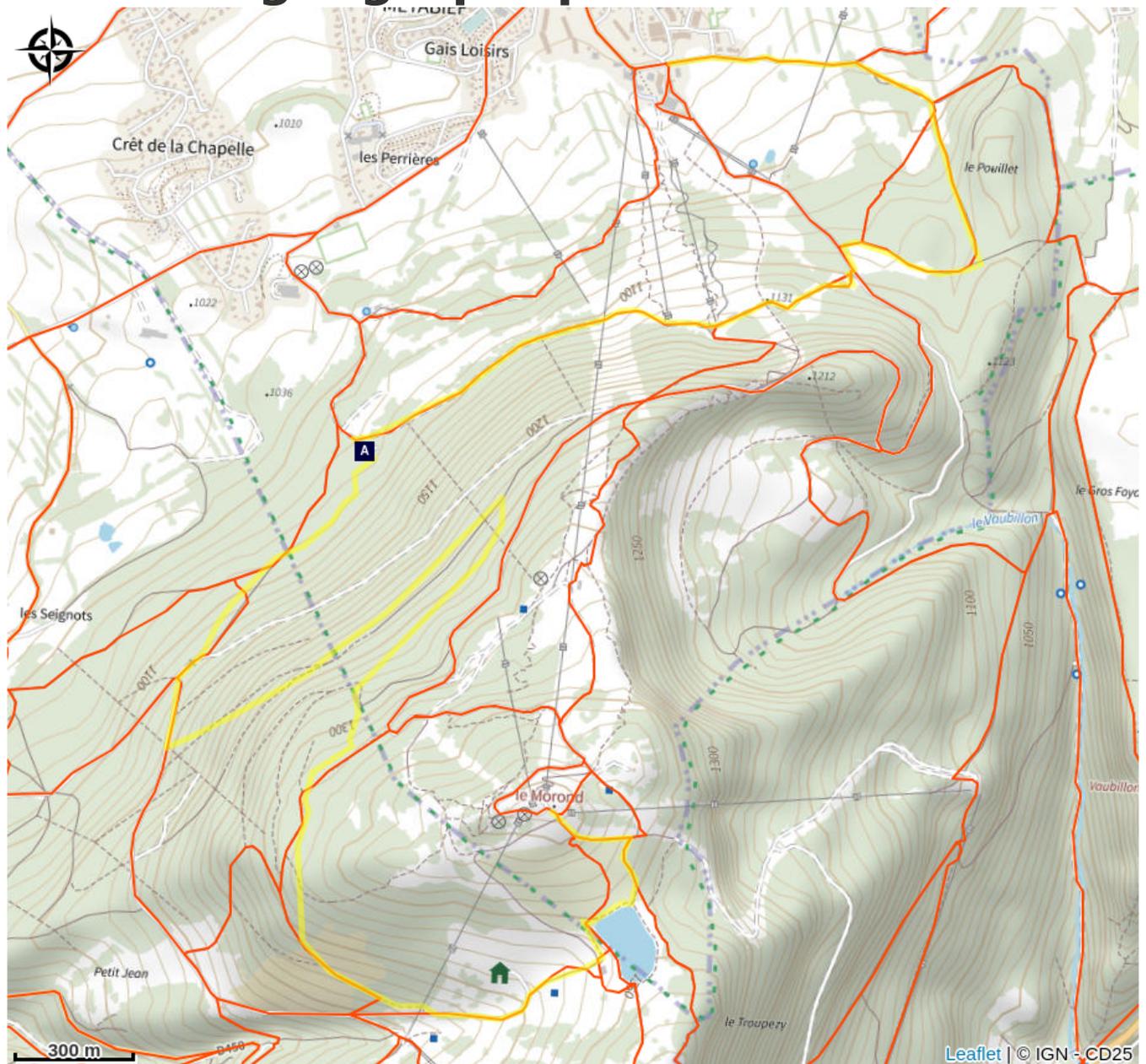
Mise en place d'itinéraires de montée pour les VTT à assistance électrique pour se rendre au sommet du Morond.

## Infos pratiques

Pratique : Spot VTT

Durée : 30 min

# Situation géographique



Lac du Morond (A)  
Gentiane jaune (C)

Le Morond (B)  
Espace découverte du Mont d'Or  
(D)

# Toutes les infos pratiques

# Sur votre chemin...

---



## Lac du Morond (A)

Lac artificiel au sommet du Morond permettant d'alimenter les enneigeurs de la station de ski de Métabief l'hiver. On peut y accéder aussi bien l'été que l'hiver. En été soit à pied par le GR5 depuis Métabief, le télésiège du Morond (uniquement pendant sa période d'ouverture) ou depuis le parking du Mont d'Or à pied par le sentier des crêtes. En hiver soit par les sentiers raquettes depuis Métabief ou par le télésiège du Morond (pendant sa période d'ouverture).

Il est possible de pêcher au bord du lac (la truite uniquement - renseignement auprès de l'Office de Tourisme) de début mai à fin novembre.

Crédit photo : OTHPHD - C. Viey

---



## Le Morond (B)

Voisin du Mont d'Or, le Morond est une étape de la promenade pour se rendre au Mont d'Or en passant par les crêtes. Son lac est un lieu de détente idéal pour les amateurs de pêche qui pourront y trouver des truites ainsi que d'autres espèces de poissons, et profiter d'une vue imprenable sur les montagnes environnantes.

Pendant la saison hivernale, le lac prend une toute autre utilité. Il fournit de l'eau aux enneigeurs de la station de ski de Métabief, qui se trouve en contrebas. Grâce à cette ressource, les skieurs peuvent profiter d'un enneigement optimal tout au long de la saison.

Crédit photo : OTHPHD - E. Sauge



## Gentiane jaune (C)

La plante est connue pour ses propriétés apéritives ou digestives.

L'alcool de gentiane est distillé à partir des racines et des rhizomes fermentés de la gentiane jaune, arrachés durant l'automne pour une distillation qui se déroule pendant l'hiver. 3 étapes primordiales : nettoyage et coupage des racines, puis après 6 semaines de fermentation dans des caves chauffées à 20 °C, une première distillation du moût produit un liquide titrant de 25 à 30 % puis il est redistillé et donne un produit titrant de 70 à 90 %, réduit ensuite par addition d'eau pour donner un produit final titrant de 40 % à 55 % suivant le goût du distillateur.

Crédit photo : OTHPHD - H. Gaillot

---



## Espace découverte du Mont d'Or (D)

Ce bâtiment abrite l'usine à neige et un espace de découverte du massif du Mont d'Or. L'espace muséographique vous invite à l'apaisement et à la contemplation, cette galerie en bois illustre, avec une vision très poétique, la vie et l'histoire du massif du Mont d'Or, de nos montagnes et de ses environs. Vous pourrez également observer, à travers la vitre, les machines qui assurent la production de neige, pour 40 % du domaine skiable de Métabief, en hiver.

Crédit photo : SMMO