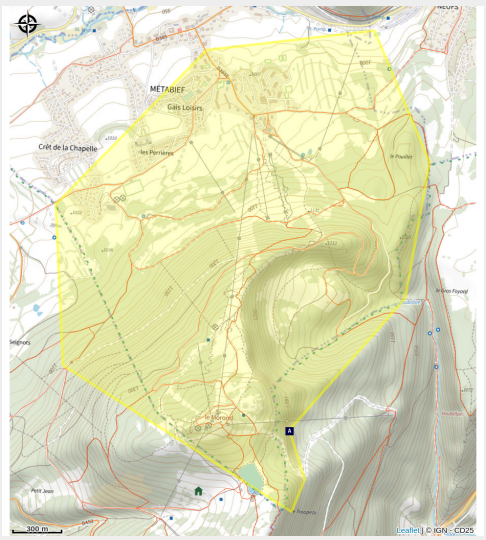
Station de Métabief

Haut Doubs

Virage relevé (Thuria)



Métabief, la légende vivante du VTT dans le Doubs.

Ici, le VTT est plus qu'un sport : c'est une culture. Une ambiance dynamique, familiale et résolument outdoor dans un cadre de moyenne montagne qui respire l'aventure… avec en toile de fond, les crêtes du Jura et le Mont d'Or comme vigie.

Infos pratiques

Pratique : Spot VTT

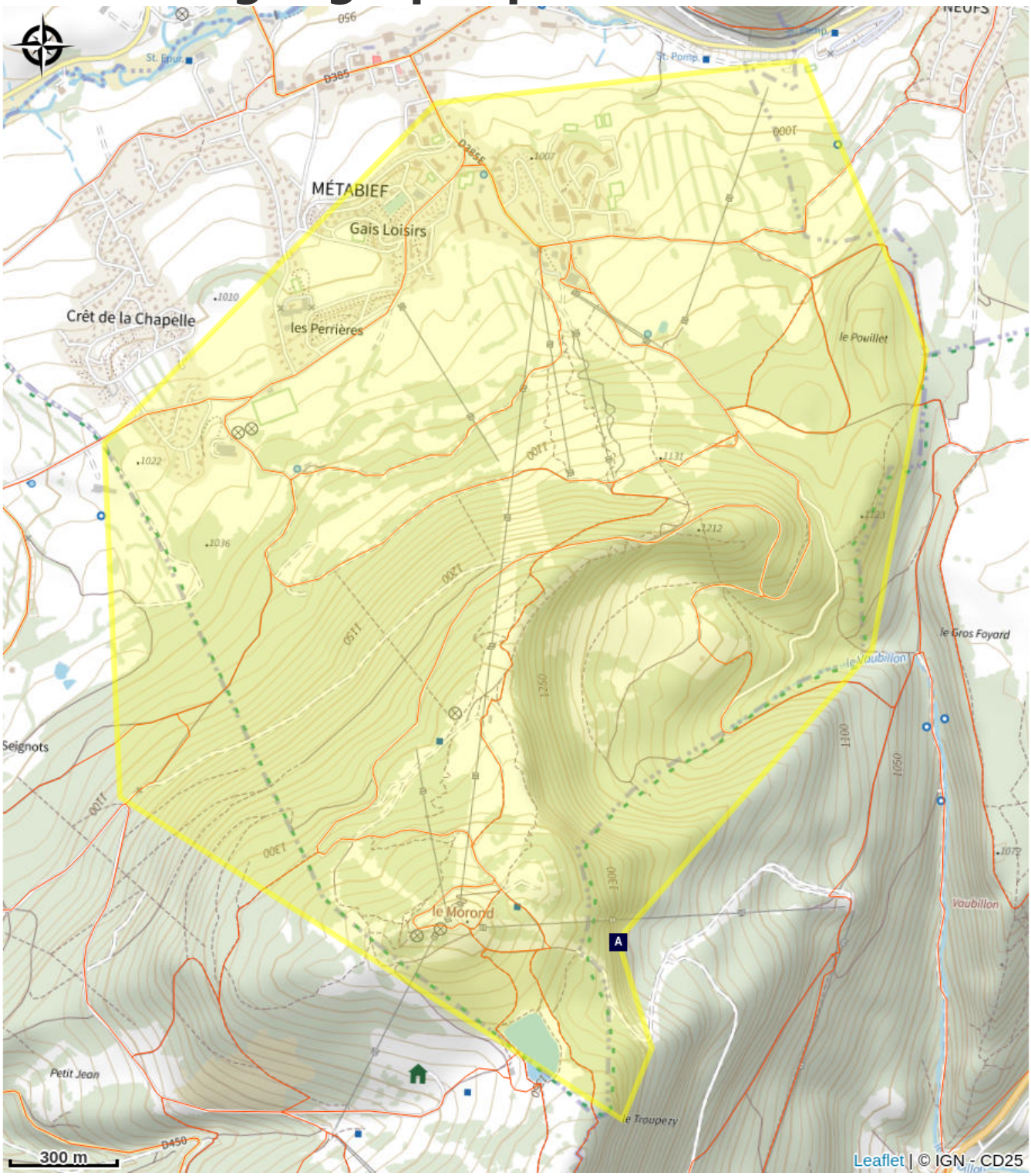
Orientation : ← O

Description

Berceau du VTT dans le Doubs, Métabief a marqué l’histoire avec les Championnats du Monde de 1993. Depuis, la station n’a cessé d’évoluer et s’impose aujourd’hui comme une destination incontournable à l’échelle nationale et internationale. Grâce à une période d’ouverture étendue (mai à septembre), elle accueille tous les profils de riders sur un réseau dense et varié :
→ Des pistes de descente pour débutants comme pour experts,
→ Un espace enduro qui joue avec le relief,
→ Des boucles cross-country et VTTAE qui explorent les alentours,
→ Des espaces dédiés à l’apprentissage pour les enfants et les débutants (parc d’initiation, slope style…)
→ Et une accessibilité remarquable sur une large partie du domaine pour les FTT.

Le tout dans une ambiance conviviale, animée, avec aussi des alternatives pour varier les plaisirs : luge sur rail, mur d’escalade, parc aventure, sentiers de rando... Et bien sûr, le clou du spectacle : l’ascension au Mont d’Or, toit du Doubs, qui offre un panorama à couper le souffle sur les Alpes françaises et suisses. Mention spéciale pour les amateurs de terroir : difficile de résister à une pause autour du Mont d’Or… le fromage cette fois-ci, évidemment. Mais attention, sa période de production est réduite à quelques mois de l'année.

Situation géographique



Lac du Morond (A)
Le Morond (B)
Gentiane jaune (C)
Espace découverte du Mont d’Or (D)

Toutes les infos pratiques

⚠ Recommandations

La station est équipée d'un télésiège avec achats de tickets ou de forfaits à partir de 8,60 €.

Le domaine se trouve au milieu du vaste site VTT FFC labellisé avec des parcours XC autour. A proximité immédiate, retrouvez les parcours :
N°3 : Le Mont Ramey
N°4 : Les Seignots
N° 55 : Le paradis par les crêtes
N°76 : Les Meix
N°77 : Les alpages par les crêtes

Lieux de renseignement

Office de tourisme du Pays du Haut-Doubs - Métabief
6 place Xavier Authier, 25370 Métabief
metabief@destination-hautdoubs.com
Tel : +33 (0)3 81 49 13 81
https://www.destination-haut-doubs.com

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 : OTPHD - 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 : OTPHD - 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 : OTPHD - 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