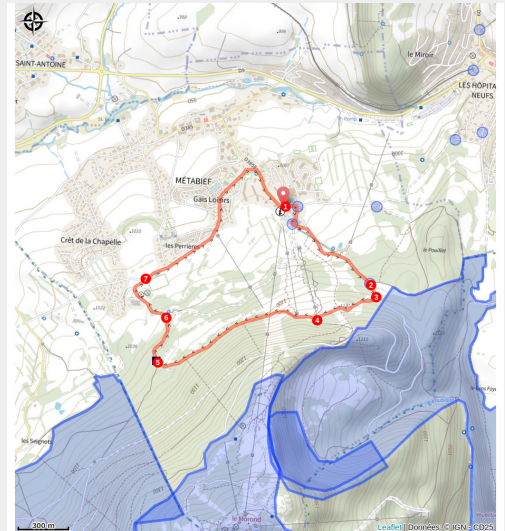


Petit Balcon

Haut Doubs



Vue sur Métabief depuis le petit balcon (Maurel - CCLMHD)



Vue panoramique sur la vallée du Bief Rouge, Métabief.

Le circuit emprunte un chemin caillouteux qui mène au point de vue du Petit Balcon qui offre l'opportunité d'une halte pour apprécier le panorama sur la vallée et les villages de Métabief, des Hôpitaux-Neufs et de Saint-Antoine. Le cheminement passe près de la Fontaine aux Oiseaux. Il sillonne au travers des pâturages parmi les gentianes jaunes. Cette plante mythique du Haut-Doubs donne naissance, en plus de ses vertus médicinales, à une eau-de-vie au goût particulièrement marqué. Selon la croyance, sa hauteur détermine la quantité de neige de l'hiver suivant.

Infos pratiques

Pratique : Pédestre

Durée : 1 h 45

Longueur : 4.5 km

Dénivelé positif : 136 m

Difficulté : Facile

Type : Boucle

Thèmes : Point de vue

Itinéraire

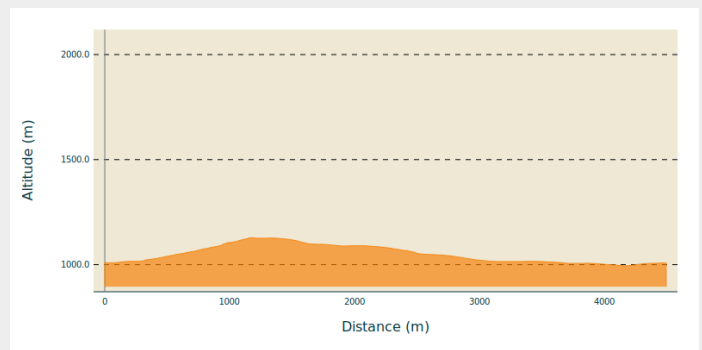
Départ : Place Xavier Authier, Métabief

Arrivée : Place Xavier Authier, Métabief

Balisage :  PR

Communes : 1. Métabief

Profil altimétrique



Altitude min 995 m Altitude max 1128 m

Ce circuit est balisé en jaune et bleu. Suivre le numéro 14.

1. **Métabief** : départ au parking de la station. Prenez à l'est vers le Jura Kid Park et atteindre le carrefour **Métabief**. Empruntez la route goudronnée qui monte en direction des pistes de ski alpin en direction du Morond sur 1 km.
2. **La Chenoz** : continuez tout droit sur 100 m.
3. **La Fontaine aux Oiseaux** : prenez à droite sur le chemin blanc en direction du Petit Balcon à 500 m.
4. **Le Petit Balcon** : continuez plein sud en suivant le chemin blanc qui longe la forêt en direction des Perrières sur 300 m puis rentrez par le chemin blanc en forêt jusqu'au Parc VTT enfant « l'enduro Mythique » à 800 m.
5. **Enduro Mythique** : poursuivez la descente par le chemin blanc jusqu'à Métabief Aventures à 400 m.
6. **Métabief Aventures** : laissez le parc aventure à droite et par la route goudronnée pour passer près du centre équestre et rentrez dans le village.
7. **Les Perrières** : prenez à droite en longeant le terrain de foot. Poursuivez tout droit ensuite jusqu'au retour à votre point de départ au pied de la station à 1,2 km.

Sur votre route...



 Gentiane jaune (A)

Toutes les informations pratiques

niveau 2

Recommandations

- Partir bien chaussés, bien équipés et avec une quantité d'eau suffisante.
- Rester sur les itinéraires balisés : respecter les propriétés privées, les prés de fauche, les animaux et les cultures.
- Tenir votre chien en laisse.
- Respecter les clôtures et refermer les barrières.
- Rester courtois avec les riverains des chemins et les autres utilisateurs de la nature.
- Ne pas jeter de détritrus.
- Respecter les équipements d'accueil, de signalisation et de balisage.
- Ne pas faire de feu.

Comment venir ?

Accès routier

A la sortie de Pontarlier, prendre la N57 en direction de la Suisse. Puis prendre direction Métabief. Dans le village, se stationner Place Xavier Authier.

Parking conseillé

Place Xavier Authier, Métabief

Zones de sensibilité environnementale

Le long de votre itinéraire, vous allez traverser des zones de sensibilité liées à la présence d'une espèce ou d'un milieu particulier. Dans ces zones, un comportement adapté permet de contribuer à leur préservation. Veillez à respecter la quiétude du lieu, la signalétique en place et à rester sur les sentiers balisés. Attention, le site peut faire l'objet d'une réglementation particulière.

Massif du Mont d'Or, du Noirmont et du Risol

Période de sensibilité :

Site Natura 2000

Pelouses et prairies du Mont d'Or

Période de sensibilité :

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 route...



Gentiane jaune (A)

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 : OTHPHD - H. Gaillot