

LES RÉGIONS NOUS INSPIRENT...

ART NOUVEAU DANS LE JURA



DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE, LA DEMEURE MONTE AU LEVER DOMINE **LE LAC DE SAINT-POINT**, DANS LE HAUT DOUBS. LES PROPRIÉTAIRES, CATHERINE ET RÉMI GINDRE, ENTRETIENNENT ET RESTAURENT AVEC LE PLUS GRAND RESPECT CETTE MAISON DE FAMILLE, ORGANISANT DES VISITES GUIDÉES ET ACCUEILLANT DANS LEUR GÎTE DE CHANCEUX VACANCIERS.

Par Valentine BUVAT - Photos Marc LAVAUD



L'ÂME DES LIEUX
 Son allure rappelle les fermes régionales. Cependant, Monte au Lever a toujours été une villégiature. Beaucoup d'éléments d'origine sont encore en place : le crépi jaune, les vitrages anciens...



Catherine et Rémi Gindre, les propriétaires et descendants des fondateurs.



Le parc en pente douce offre une vue dégagée sur le lac de Saint-Point.



Depuis le balcon de la façade sud on embrasse le paysage jusqu'en Suisse.

TRÉSORS DE LA FRANCHE-COMTÉ



1



2

© OFRT Franche-Comté / Laurent CHEVET

1. Terroir de gastronomie, la Franche-Comté est riche de plusieurs AOC protégeant ses charcuteries, ses boissons et ses fromages : cancoillotte, mont d'or, emmental grand cru, morbier, bleu de Gex et comté (en photo, les cathédrales de fromages Marcel Petite à visiter au fort Saint-Antoine).
2. La station de ski de Métabief est adaptée aux amateurs de descente (35 km de pistes et une centaine de nouveaux enneigeurs en gage de qualité), comme aux fondus de ski nordique.

LES RÉGIONS NOUS INSPIRENT...

L'orthogonalité des plafonds à caissons et des boiseries en chêne contraste avec les arrondis des voûtes en plein cintre des fenêtres.



Le loup (visible ici) et trois petits hérissons, figures héraldiques de la famille, sont discrètement sculptés à plusieurs endroits.

C'est en 1910 que fut posée la première pierre du domaine de Monte au Lever. L'industriel lyonnais Louis Neyron et son épouse Félicie, fondateurs des textiles Rasurel, avaient commandé à Auguste Morisot l'une des premières villégiatures de la région. Conçu en totale liberté, l'ensemble est remarquable par sa cohérence, tant en termes de volumes que de décors. Aussi incongru que cela paraisse, l'influence de Mackintosh et du style Art nouveau de l'école de Glasgow est palpable dans cet intérieur très boisé, où l'orthogonalité de la poutraison et des plafonds répond aux lignes élancées du mobilier. Restée propriété d'une même famille – contre la volonté des promoteurs –, la maison principale n'a presque pas changé... Si ce n'est qu'elle est désormais chauffée et électrifiée.



L'absence de chauffage était autrefois palliée par la présence de grands foyers. Lorsque la cheminée n'est pas en usage, l'âtre peut être occulté avec un ingénieux panneau amovible.



Dans le bureau, un billard français d'origine a conservé sa place d'antan. Une splendide verrière coulissante permet d'éclairer en second jour le hall d'entrée de la maison.

OÙ CHINER SA DÉCO ?



NOS BOUTIQUES PRÉFÉRÉES. 1. À l'entrée de Pontarlier, le **magasin d'antiquités de Jacques Mesnier** est une caverne d'Ali Baba de 150 m² où tous les styles se côtoient. 3, le Moulin-Maugain, 25300 La-Cluse-et-Mijoux, 03 81 46 49 47. 2. Ne vous fiez pas à la devanture de bric et de broc : la brocante dirigée par Anthony et Sébastien Grandvoinet est la bonne adresse que se partagent les amateurs de meubles régionaux d'époque. **Chez Daniel Fils**, 44, rue du Tillot, 25300 Les Fourgs, 03 81 69 44 54.

LES RÉGIONS NOUS INSPIRENT...



L'immense pièce de vie est divisée en deux espaces distincts, salon et salle à manger, unis par le très beau décor boisé des murs et par le plafond à caissons.



La porte d'entrée (à gauche), ornée de ferronneries (ci-dessus), est doublée d'un sas qui préserve l'habitat des frimas. L'escalier mène aux chambres à l'étage (à droite).





Les meilleurs artisans de l'époque ont travaillé ici : Maroello et Guetta ont martelé à la main chaque ferrure, toutes différentes. Les meubles et décors sculptés en bois massif sont signés des frères Balayre à Lyon.

OÙ SE RESTAURER ?



RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE BOTTIN GOURMAND 2014.

1. **Enfant du pays**, Marc Faivre met en scène les recettes du terroir qu'il revisite avec brio. **Le Bon Accueil**, 1, rue de la Source, 25160 Malbuisson, 03 81 69 30 58 et www.le-bon-accueil.fr. 2. Voilà une adresse qui monte, qui monte ! **Les Papillons**, 7, faubourg Saint-Étienne, 25300 Pontarlier, 03 81 38 37 69 et www.restaurant-pontarlier.fr. 3. Cuisine de magicien, tout en équilibre. **L'alchimie**, 1, avenue de l'Armée-de-l'Est, 25300 Pontarlier, 03 81 46 65 89 et www.l-alchimie.com.



LES RÉGIONS NOUS INSPIRENT...

La dissymétrie de cette voûte est un repentir d'architecte. À l'origine, une ouverture à double vantail était prévue, mais étant donné le climat rigoureux de la région, les commanditaires se sont ravisés, demandant à Morisot de ne prévoir qu'une porte simple.

Chapiteaux sculptés à l'extérieur, grande marche lissée dans la partie gîte... la demeure est ponctuée de pierres de réemploi provenant de l'ancienne abbaye médiévale de Mont-Sainte-Marie.





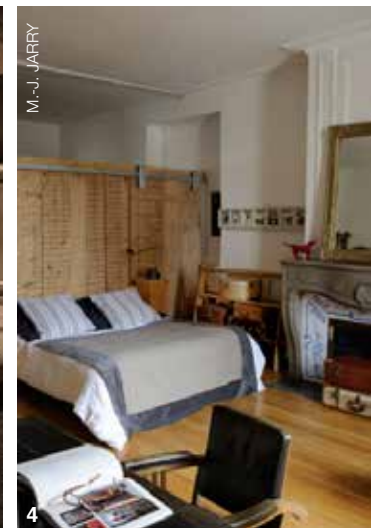
Entretien le patrimoine ne signifie pas vivre dans le passé, en témoigne la salle de bains moderne et confortable.



Dans une chambre du gîte, la «toilette», cet aménagement dans l'angle de la pièce, a été conservée, souvenir de temps révolus... Doté d'une literie moderne, le lit métallique à barreaux Napoléon III ainsi que les chevets de bois étaient autrefois dans la chambre de Félicie et Louis Neyron.



OÙ DORMIR LE SOIR VENU ?



LE REPOS ASSURÉ. 1. Partager quelques jours la beauté de ce lieu historique ? C'est possible puisqu'une partie de Monte au Lever a été aménagée en un agréable gîte 3 épis (3 chambres - 8 couchages). **Gîte de Monte au Lever**, 3, chemin de Monte-au-Lever, 25160 Les Grangettes, 06 86 89 23 12 et www.gite-doubs-jura.fr 2 et 3. Ce logement indépendant pour 4 personnes de plain-pied et au bord de l'eau, en formule gîte ou chambre d'hôte, est un cocon douillet et coquet. **Chalet du Lac**, 17, chemin du Lac, 25160 Les Grangettes, 03 81 49 24 23 et 06 71 91 63 06. 4. Dans son appartement du centre de Pontarlier, Arlette a aménagé avec goût deux chambres d'hôtes. Cette passionnée de décoration ne laisse aucun détail au hasard. **La maison d'à côté**, 11, rue Jules Mathez, 25300 Pontarlier, 03 81 38 47 18 et www.lamaison-da-cote.fr.

EN CHEMIN... AUTOUR DU LAC DE SAINT-POINT



Traversé par le Doubs, le lac de Saint-Point (6,30 km de longueur et 800 m de largeur), connu pour le bleu limpide de ses eaux, est totalement gelé en hiver. Les patineurs s'y élancent, entourés de skieurs de fond et d'amateurs de ski de descente. Le soir, tous se retrouvent autour d'une flambée pour rendre hommage à la gastronomie locale.

1. NID D'AIGLE. Sa position stratégique explique la longévité de ce fort qui, depuis dix siècles, domine la cluse de Pontarlier. Le musée d'armes compte plus de 600 pièces. **Château de Joux**, 25300 La Cluse-et-Mijoux, 03 81 69 47 95 et www.chateaudejoux.com.



2. CERTAINS L'AIMENT CHAUD. Fromage d'hiver, le mont d'or n'est vendu que du 10 septembre au 10 mai. La saison est idéale pour découvrir cette pâte au lait cru contenue dans une boîte d'épicéa. **Fromagerie Arnaud**, 41, rue de l'Étoile, 25370 Longevilles-Mont-d'Or, 03 81 49 92 69 et www.fromagerie-mont-dor.fr.

3. LA FÉE VERTE EN SON FIEF. Pontarlier est la capitale de l'absinthe, spécialité sulfureuse de nouveau autorisée après un siècle d'interdiction. François Guy est le héraut du retour en grâce de la boisson préférée de Verlaine et Rimbaud. **Distillerie Armand Guy**, 49, rue des Lavaux, 25300 Pontarlier, www.pontarlier-anis.com.



4. ÉCO-MUSÉE. La biodiversité du Haut Doubs est étourdissante, la **Maison de la Réserve** vous en révélera toute la richesse. www.maisondelareserve.fr.

5. LA CRÈME DES FROMAGES. La grande crèmerie Marcel Petite propose une sélection très qualitative de toutes les spécialités locales à commencer par les succulents comtés vieillis au Fort Saint-Antoine. **Crèmerie Marcel Petite**, 1, rue Sainte-Anne, 25300 Pontarlier, 03 81 39 09 50.

6. SAVOIR-FAIRE. La fonderie artisanale de **cloches Ch. Obertino** est l'une des dernières de France. 15, rue de Mouthe, 25160 Labergement-Sainte-Marie, 03 81 69 30 72.

