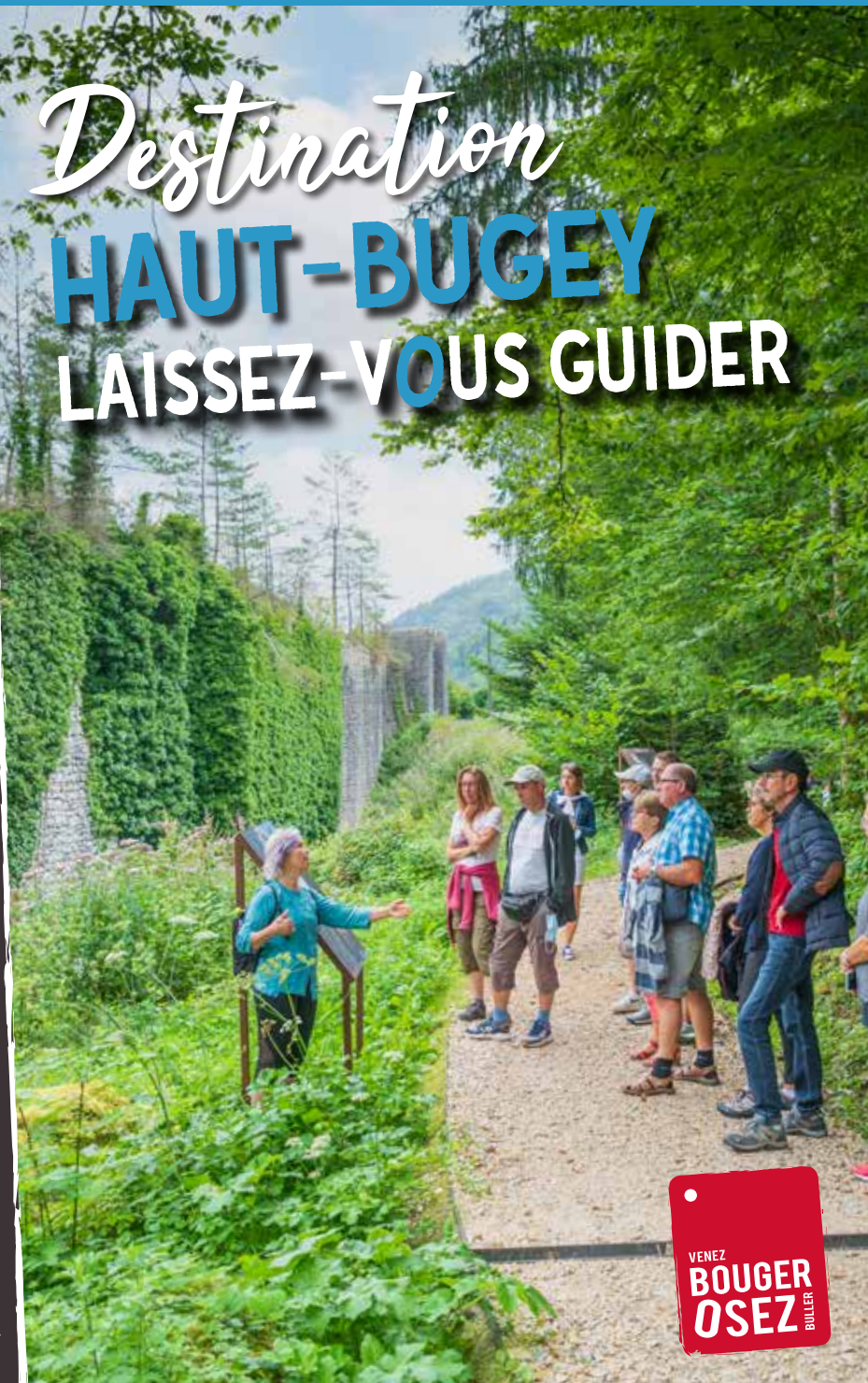
2023

GUIDE GROUPES

Destination HAUT-BUGEY

LAISSEZ-VOUS GUIDER



VENEZ BOUGER OSEZ BULLER

HAUT BUGEY TOURISME

by Montagnes du Jura

Bienvenue DANS LE HAUT-BUGEY !

Vous faites partie d'une association, vous êtes un groupe d'amis, un comité d'entreprise, un organisateur de voyages ?

Le Haut-Bugey saura facilement s'intégrer à votre programme de sorties : visites culturelles et historiques, découverte des savoir-faire ou sortie nature ...
A mi chemin entre Lyon et Genève et facilement accessible par les autoroutes A.40 et A.404, le Haut-Bugey correspond à l'extrémité sud des Montagnes du Jura. Monts, crêts et plateaux offrent des vues panoramiques sur les vallées encaissées ainsi que sur les chaînes des Alpes et du Jura.

La qualité d'un environnement préservé contribue au bien-être, à l'épanouissement et à la créativité de sa population, prête à vous accueillir pour partager son quotidien, ses passions, le temps d'une visite. De belles rencontres vous attendent dans le Haut-Bugey.

Afin de marquer une pause dans votre découverte de notre région, de nombreux restaurants vous accueillent pour une halte gourmande. C'est l'occasion de déguster la spécialité locale : la quenelle de brochet sauce Nantua.

Venez dans le Haut-Bugey : pour une simple étape ou une journée complète, vous remporterez de merveilleux souvenirs.

VOTRE CONTACT :
HAUT-BUGEY TOURISME
MÉLANIE POIRSON - TÉL +33 (0)4 74 12 19 57
WWW.HAUTBUGEY-TOURISME.COM
M.POIRSON@HAUTBUGEY-TOURISME.COM

SOMMAIRE

P 4 JOURNÉES, DEMI-JOURNÉE

- P 5 TERROIR ET TRADITION
- P 6 HISTOIRES DE SAVOIR-FAIRE
- P 7 HISTOIRE GOURMANDE
- P 8 FÊTE DE L'HIVER
- P 9 PRENDRE LE MAQUIS
- P 10 STATION CLIMATIQUE DE 1900 À NOS JOURS

P 12 PRESTATIONS À LA CARTE

- P 13 OSEZ LE PATRIMOINE
  glacières de Sylans, visites de ville et village, musées, casino, château ...
- P 18 OSEZ LE TERROIR ET LES SAVOIR-FAIRE
  musées, spécialités locales, carrières, atelier, ferme ...

P 24 SUGGESTION DE MENUS GROUPES

P 26 CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (EXTRAIT)

accessible aux personnes à mobilité réduite

accès bus

JOURNÉES

DEMI-JOURNÉE

Prendre le temps de la découverte

Contact : **Haut-Bugey Tourisme -** Mélanie Poirson - 04 74 12 19 57
m.poirson@hautbugey-tourisme.com

Journée TERROIR ET TRADITION
VISITES ET DÉGUSTATION

PLATEAU D'HAUTEVILLE

© AgenceArgo_JérômePruniaux, HautBugeyTourisme_MélaniePoirson

La fabrication du Comté n'aura bientôt plus de secrets pour vous !
Savez-vous que la pierre d'Hauteville est exportée dans le monde entier et sert à construire de grands monuments ? Suivez la visite au coeur d'une carrière en activité.
La journée se termine par une halte gourmande chez un artisan confiseur.

MATIN

Visite commentée de la Fromagerie de la Combe du Val
Cette fruitière fabrique du Comté AOP mais aussi beurre, crème et fromages blancs. Une galerie de visite donnant sur la salle de production présente l'ensemble du processus de fabrication des fromages AOC Comté et dévoile le travail des fromagers.
On vous explique les différentes étapes de fabrication et vous aurez peut-être même la possibilité d'accéder à la cave d'affinage...?

Dégustation en supplément

> De 10 à 20 personnes/groupe
2 groupes possibles
> Du 1er mars au 15 novembre
de préférence le jeudi

Tarifs journée* :
> 30,75 € par personne
* sur la base de 20 personnes
(menu hors boissons)

MIDI

Déjeuner dans une auberge sur le plateau d'Hauteville.

APRÈS-MIDI

Visite guidée des carrières Blanc
La carrière de pierre à Hauteville vous ouvre ses portes. Venez découvrir toute l'activité d'exploitation de la célèbre «Pierre d'Hauteville» renommée dans le monde entier. Vous profiterez des explications sur l'extraction, le traitement et l'utilisation des matériaux, l'étude de l'écologie spécifique à ces nouveaux milieux, et la mise en place des protocoles de remise en état après exploitation.

Présentation gourmande à la Maison Neufcoeur
Bérangère Neufcoeur, confiseure spécialisée dans la confection de bonbons fondants au miel, aux plantes ou aux fruits vous accueille dans son atelier-boutique pour une visite suivie d'un petit goûter composé des produits de la confiserie (1 verre de citronnade au miel - assiette de 2 tranches de pain d'épices avec pâte à tartiner maison et brochette de confiseries).

Journée HISTOIRES DE SAVOIR-FAIRE
VISITES DE VILLE ET MUSÉE

OYONNAX

© HautBugeyTourisme_MarcChatelain

Le musée retrace la longue et passionnante histoire industrielle d'une ville et de sa vallée, des premiers peignes en buis à la plasturgie de demain, chemin de vies d'objets, de machines et d'hommes. Artefacts du quotidien ou pièces de luxe sont exposés ainsi que leurs usages et procédés de transformation.
La journée se poursuit par une promenade dans les rues de la ville à la découverte des témoins de son histoire et de son dynamisme actuel.

MATIN

Visite guidée du Musée du Peigne et de la Plasturgie
Trois options de visite : classique, confortable ou sensorielle. La découverte des collections, accompagnée par une médiatrice, peut être complétée par la projection d'un diaporama* ou agrémentée d'expériences olfactives, sonores et sensorielles.

* *thème au choix : histoire de la ville, usine de la Grande Vapeur, design, peignes du monde*

Visite d'un atelier de lunetterie
Patrice Pointet est un artisan d'art qui réalise des montures sur mesure selon les techniques traditionnelles.
Il vous explique les techniques de fabrication de montures de lunettes dans un atelier composé d'équipements anciens et modernes, comme un tour à canneler, une imprimante 3D, une commande numérique...

MIDI

Déjeuner dans un restaurant au coeur de la ville.

> A partir de 8 personnes
> Sauf janvier et 3 premières semaines d'août

Tarifs journée* :
> 45,30 € par personne
* sur la base de 25 personnes

APRÈS-MIDI

Visite guidée des fresques et murs peints.
La ville d'Oyonnax regorge de secrets artistiques. Promenade au gré des rues à la découverte des différentes fresques colorées de la ville. Créées au fil des années, toutes ces œuvres sont des témoins du passé, du présent, et même du futur de la ville.

Demi journée

HISTOIRE GOURMANDE

VISITE DE MUSÉE ET DÉGUSTATION

NANTUA

© NoloFrères_EricGonzalez, Département de l'Ain_C Monfray_LeslieDias, HautBugeyTourisme_MarilynFratter

Histoire gourmande est une invitation à partager deux expériences en lien avec l'histoire récente de la ville de Nantua : la résistance et les maquis de l'Ain lors de la Seconde guerre mondiale à travers la visite du Musée de la résistance et de la déportation puis la dégustation de quenelle de brochet sauce Nantua, plat mondialement connu né du savoir-faire d'une cuisinière nantuatienne pérennisé par la maison Nolo Frères depuis 1948.

EXPÉRIENCE HISTORIQUE

Visite libre ou guidée du musée de la Résistance et de la Déportation de l'Ain
« 1939-1945 les grands moments de l'Ain ». De l'entrée en guerre à la Libération, des débuts de la Résistance à la formation des maquis de l'Ain et ses conséquences, cette visite propose un parcours sélectif dans le musée pour découvrir les grandes étapes de la guerre dans notre département.

EXPÉRIENCE GOURMANDE

Rencontre-dégustation avec l'un des représentants de la maison Nolo Frères, fabriquant traditionnel de la quenelle de brochet et de la véritable sauce Nantua. Levez le voile sur les secrets de fabrication et profitez d'une pause gourmande pour déguster ces produits.

> De 10 à 50 personnes
2 groupes constitués à partir de 26 pers. avec alternance des deux expériences
> Du 1er mars au 15 novembre
du mardi au dimanche

Tarifs demi-journée :
> option **visite libre** du musée
> 9 €/pers
> option **visite guidée** du musée
> 11 €/pers

Journée FÊTE DE L'HIVER
AMBIANCES DE NOËL

OYONNAX

© EmilieChaumet, HautBugeyTourisme_MélaniePoirson_NathalieQuesney

Couleurs, matières, ambiances et magie rythment cette journée placée sous le signe de la création et de l'imaginaire. La découverte du musée du Peigne éveille vos sens et vous plonge dans l'histoire d'une ville qui, de tous temps, a su faire la fête.
Depuis plus de vingt ans, la fête de l'hiver fait voyager petits et grands dans l'univers merveilleux de Noël.

MIDI

Déjeuner dans une ambiance lounge : cuisine traditionnelle au label «fait maison», à partir de produits frais et de saison, de l'entrée au dessert et de spécialités de viandes rigoureusement sélectionnées.

> De 10 à 50 personnes
> Date unique : samedi **10 décembre 2022** (mi-décembre 2023)

APRÈS-MIDI

Visite guidée du Musée du Peigne et de la Plasturgie

Trois options de visite : classique, confortable ou sensorielle. La découverte des collections, accompagnée par une médiatrice, peut être complétée par la projection d'un diaporama* ou agrémentée d'expériences olfactives, sonores et sensorielles.

* *thème au choix : histoire de la ville, usine de la Grande Vapeur, design, peignes du monde*

Tarifs journée* :
> 43,20 € par personne
* sur la base de 25 personnes

Fête de l'hiver : présentation de l'événement et accompagnement par notre guide

Une fête monumentale et brillante, des déambulations plus surprenantes les unes que les autres avec une vingtaine de compagnies de rues. Musique, danse, théâtre de rue, mécaniques géantes sont au rendez -vous. Mélange de crainte et de féérie avec des spectacles de voyages imaginaires. La magie de Noël se poursuit sur le marché artisanal avec petits cadeaux et dégustations.
Pour terminer la soirée de belle façon, un spectacle pyrotechnique vous projette des étoiles plein les yeux.

Journée PRENDRE LE MAQUIS
BALADE THÉMATIQUE ET VISITE

NANTUA

© Département de l'Ain_C Monfray_LeslieDias, HautBugeyTourisme_NathalieQuesney

Histoire et paysages sont intimement liés dans le Haut-Bugey.
Chef des Maquis de l'Ain, Henri Petit dit Romans incarne le héros combattant de la résistance locale. Entre 1939 et 1945, l'Ain devient une zone stratégique. Frontalier de la Suisse, traversé par la ligne de démarcation, avec une géographie propice à l'installation de maquis, il est le théâtre d'actions dont la résonance dépasse souvent le périmètre local et porte son influence bien au-delà.

MATIN

Balade commentée sur les traces des résistants.
Parcours en forêt avec accès au site de la ferme du Mont sur les hauteurs du lac et de la ville de Nantua. Cette ferme abritait un centre de triage destiné à s'assurer des capacités et de la volonté réelle des candidats au maquis.
Accessible dès 8 ans. Accès cars au point de départ.
Marche facile sur sentiers; 150 à 200 m. de dénivelé.

> De 10 à 25 personnes/groupe
> 2 groupes possibles
> Du 1er mars au 15 novembre
> du mercredi au samedi

MIDI

Déjeuner terroir dans un restaurant au bord du lac de Nantua.

Tarifs journée par personne* :
> option visite libre : 42,90 €
> option visite guidée : 44,90 €
* sur la base de 25 personnes

APRÈS-MIDI

Visite libre ou guidée (selon disponibilité) du **Musée de la Résistance et de la Déportation de l'Ain**.
Dans une scénographie entièrement renouvelée, le musée propose un parcours riche d'objets, de documents, de témoignages et d'animations multimédia. De l'histoire à la mémoire, l'exposition met en avant les habitants de l'Ain, héros ou victimes de la Seconde Guerre mondiale.

Journée STATION CLIMATIQUE
DE 1900 À NOS JOURS

PLATEAU D'HAUTEVILLE

Lors de cette visite commentée, découvrez l'histoire d'Hauteville-Lompnes au travers de celle des sanatoriums, de l'histoire originale de la création de ces établissements à la vie quotidienne des malades et de leurs animations.
Visite du Casino, édifice au design avant-gardiste, suivie d'une pause loisirs dans une ambiance feutrée et futuriste.
A vous de jouer !

> De 9 à 40 personnes
> D'avril à octobre

MATIN

Visite guidée du passé médical d'Hauteville en minibus
Le plateau d'Hauteville doit sa renommée à son air pur et vivifiant. Ancienne Station Climatique, Hauteville a vu la création de Mangini, le 1er sanatorium populaire en France en 1900 sous l'impulsion d'un médecin originaire du plateau d'Hauteville : Frédéric Dumarest. La visite se poursuit vers d'autres établissements qui ont réussi leur reconversion.

Tarifs journée* :
> 53 € par personne
* sur la base de 20 personnes

MIDI

Déjeuner dans une ambiance intimiste et moderne.

APRÈS-MIDI

Initiation aux jeux du Casino d'Hauteville-Lompnes et collation.
Le casino à l'architecture composée de bois et de pierre d'Hauteville abrite 71 machines à sous dont de nombreux modèles de dernière génération, des jeux traditionnels comme la boule et le blackjack ou encore la roulette électronique. Venez tenter votre chance ! Un collaborateur du Casino vous accompagne dans votre découverte des machines ou d'un jeu de table, au choix.

Vos notes

Vos questions

Contact : **Haut-Bugey Tourisme -** Mélanie Poirson - 04 74 12 19 57
m.poirson@hautbugey-tourisme.com

PRESTATIONS À LA CARTE

Pour un programme adapté à vos envies

Osez LE PATRIMOINE

Glacières de Sylans

LES NEYROLLES

> De 10 à 75 personnes
> Durée : 1h30

VISITE GUIDÉE

Laissez-vous conter l'histoire d'un étonnant patrimoine industriel : le guide vous fait revivre un temps où les frigos et congélateurs n'existaient pas et rend hommage au dur labeur des employés des glacières.
Insolite : programmez une visite nocturne !

€ jusqu'à 25 pers. = 135 €, de 26 à 40 pers.= 220 €, de 41 à 50 pers. = 260 €, de 51 à 75 pers. = 330 €

Nantua, du lac à l'abbatiale

NANTUA

> De 10 à 40 personnes
> Durée : 1h30

VISITE GUIDÉE

Parcourez les ruelles de Nantua à la découverte de son histoire. De l'époque médiévale à nos jours, cette bourgade encaissée entre les falaises et bordée d'un lac, a de nombreux grands faits historiques et petites anecdotes à vous dévoiler.

€ jusqu'à 25 pers. = 135€
de 26 à 40 pers. = 220 €

Histoire et murs peints d'Oyonnax

OYONNAX

> De 10 à 40 personnes
> Durée : 1h30

VISITE GUIDÉE

La ville d'Oyonnax regorge de secrets artistiques. Promenade au gré des rues à la découverte des différentes fresques colorées de la ville. Créées au fil des années, toutes ces œuvres sont des témoins du passé, du présent, et même du futur de la ville.

€ jusqu'à 25 pers. = 135 €
de 26 à 40 pers. = 220 €

Musée de la Résistance et de la Déportation

NANTUA

VISITE LIBRE

Le musée est présenté par un médiateur puis le groupe parcourt librement la scénographie.

VISITE SEMI-AUTONOME

Visite « 1939-1945 les grands moments de l'Ain » : parcours sélectif pour découvrir les grandes étapes de la guerre dans l'Ain.

VISITE GUIDÉE

Dans une scénographie entièrement renouvelée, le musée propose un parcours riche d'objets, de documents, de témoignages et d'animations multimédia. De l'histoire à la mémoire, l'exposition met en avant les habitants de l'Ain, héros ou victimes de la Seconde Guerre mondiale.

€ 5 à 7 € / pers.

> de 10 à 60 pers.
> Durée : 45 mn à 2h

à 50 mètres

> Du 1er mars au 15 nov.
> fermé les mardis

Musée archéologique-Temple gallo-romain

IZERNORE

VISITE GUIDÉE

De belles séries d'objets reprennent vie dans un parcours rythmé par la reconstitution d'ambiances propres à l'univers de l'archéologie. Agencées par grands thèmes, les collections retracent les différentes facettes de la ville antique, Isarnodurum.
Plongez dans le quotidien de l'archéologue depuis la découverte de l'objet sur un chantier de fouilles jusqu'à son exposition dans un musée. Quatre salles se succèdent et apportent des éclairages tout à la fois sur des thématiques liées à l'Antiquité romaine et sur les pratiques et techniques de l'archéologie.

€ 3 € / pers.

> De 10 à 35 personnes
> Durée : 1h à 1h30

musée uniquement

Osez LE PATRIMOINE

Casino d'Hauteville-Lompnes

PLATEAU D'HAUTEVILLE

> De 15 à 80 personnes
Machines à sous jusqu'à 100 pers.
> Durée : 1h à 2h

INITIATION AUX JEUX > l'après-midi de préférence
Un croupier accompagne le groupe pour une initiation ludique au Black Jack (sans argent mis en jeu), classement des participants et remise des lots. Activité couplée à un apéritif ou un goûter.
OU
Accompagnement par un membre de l'équipe dans les salles du Casino et initiation aux jeux sur machines à sous (ticket de jeu de 5 € fourni)

€ 12 € / pers.

DÉJEUNER SERVI À TABLE
Menu entrée, plat, dessert, vin compris € 32 € / pers.
Fermé les mardis et mercredis

Château de Champdor

CHAMPDOR CORCELLES

> De 10 à 40 personnes
> Durée : 45 mn à 1h

rez-de-chaussée

VISITE ACCOMPAGNÉE
Au programme : les vestiges de son jardin à la française, son prestige conservé grâce au parement de la pierre marbrière locale, ses mécanismes rares comme la méridienne et son système fontainier et enfin son époustouflant chemin de ronde de la tour crénelée, point culminant du château, permettant une visite à 360°, à 35 mètres au-dessus du sol !

€ 88 € par groupe de 20 pers.

Village de Champdor

CHAMPDOR CORCELLES

> De 10 à 40 personnes
> Durée : 45 mn à 1h

DÉCOUVERTE ACCOMPAGNÉE
La visite peut s'organiser selon trois axes :
> la vie rurale avec une déambulation dans les rues s'accompagnant d'une explication sur la construction du village et la visite d'une ferme
> le patrimoine bâti (place de l'église et visite de celle-ci)
> le château

€ 88 € par groupe de 20 pers.

Centre d'art contemporain de Lacoux

PLATEAU D'HAUTEVILLE

> De 8 à 12 personnes
> Durée : 1h

VISITE AVEC MÉDIATEUR

Le hameau de Lacoux offre quelques-uns des plus beaux points de vue de la région sur les sommets du Bugey. Ancienne école et mairie du village, le bâtiment qui héberge le cacl a été mis à disposition de l'association du Centre d'art contemporain de Lacoux en 1971. Il dispose d'une surface d'exposition de 200 m² répartie sur deux niveaux.

€ 60 euros pour 8 personnes
3 euros par personne supplémentaire

> visite conseillée les dimanches de 14h à 18h, mardis, jeudis et 1ers samedis du mois
sur réservation (J-15 minimum)

Village de Lacoux

PLATEAU D'HAUTEVILLE

> De 10 à 40 personnes
> Durée : 1h30

DÉCOUVERTE ACCOMPAGNÉE

Arpentez les petites rues du hameau de Lacoux, village bugiste à caractère rural et à l'architecture typique. Profitez de cette promenade bucolique pour découvrir un site exceptionnel qui a inspiré de nombreux peintres dont Florentin Servan, peintre paysagiste lyonnais du 19ème siècle.
Point de rendez-vous : devant le Centre d'Art Contemporain

€ de 10 à 20 pers. = 88 €
de 21 à 40 pers. = 176 €

Osez LE PATRIMOINE

HAUTEVILLE, PETITE ET GRANDE HISTOIRE

PLATEAU D'HAUTEVILLE

> 40 personnes maximum
> Durée : 1h30

PROMENADE ACCOMPAGNÉE

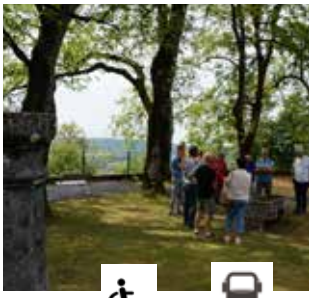
Vous passerez de l'histoire de la tuberculose, à celle de la résistance, de la vie des commerces et la vie trépidante d'autrefois. Vous pourrez pénétrer chez des particuliers qui vous dévoilent leurs trésors, jouer aux devinettes, faire vivre telle ou telle grande figure du pays.

€ 88 € par groupe de 20 personnes

HAUTEVILLE, HISTOIRE SANATORIALE

PLATEAU D'HAUTEVILLE

Le plateau d'Hauteville doit sa renommée à son air pur et vivifiant. Ancienne Station Climatique, Hauteville a vu la création de Mangini, le 1er sanatorium populaire en France en 1900. Votre accompagnateur vous conte l'évolution des traitements de la tuberculose et la fabuleuse histoire des sanatoriums au cours d'une promenade dans le parc de l'un deux.



à 50 mètres

PROMENADE ACCOMPAGNÉE

> De 9 à 50 personnes
> Durée : 1h30
> d'avril à octobre

€ 5 € par pers. jusqu'à 30 pers.
4 € par personne supplémentaire

VISITE EN MINIBUS

> De 9 à 40 personnes
(scission du groupe en 2 à partir de 20 pers.)
> Durée : 2h
> d'avril à octobre

€ 9 € par pers.

MUSÉE DU PEIGNE ET DE LA PLASTURGIE

OYONNAX

Installé au cœur de la Plastics Vallée, le musée d'Oyonnax, unique en Europe, retrace la passionnante histoire industrielle d'une ville et de sa vallée, des premiers peignes en buis, à la plasturgie de demain.
C'est dans ce chemin de vies d'objets, de machines et d'hommes, que s'inscrivent sous un angle plus universel, les spécificités du peigne, de l'ornement de coiffure dans ses aspects et de la matière plastique dans ses différentes applications.
Ainsi se côtoient, ornements de coiffures, pièces d'art décoratif, jouets d'enfance, mobilier design, lunettes fantaisies, objets ménagers ou encore modèles Haute Couture dans un parcours revisité pour le mieux être du public et des collections.

VISITE LIBRE "LA NATURELLE"

Le livret « d'aide à la visite » en main, vous déambulez dans les différents espaces de l'exposition permanente.

> De 6 à 30 personnes
> Durée : 1h

€ 2,70 € par pers.

VISITE COMMENTÉE "LA CLASSIQUE"

Une médiatrice vous fait découvrir les différentes collections du musée.

> De 6 à 30 personnes
> Durée : 1h

€ 4,20 € par pers.

VISITE COMMENTÉE "LA CONFORTABLE"

La visite guidée est complétée par un diaporama sur un thème au choix : l'histoire de la ville, l'usine de la Grande Vapeur, le design ou les peignes du monde.

> De 6 à 50 personnes
> Durée : 1h15

€ 4,20 € par pers.

VISITE "LA SENSORIELLE"

Pour une approche différente des collections, la visite est agrémentée d'expériences olfactives, sonores et sensitives.

> De 6 à 15 personnes
> Durée : 1h

€ 4,20 € par pers.

VISITE COMMENTÉE "LA SURPRENANTE"

Après une visite guidée du musée, découverte du patrimoine industriel de la ville sur les traces des fabricants de Peignes : anciens ateliers, entreprises de renom, habitat, art déco…

> De 6 à 20 personnes
> Durée : journée

€ 6,20 € par pers.

> fermé en janvier et les 3 premières semaines d'août

Osez LE TERROIR ET LES SAVOIR-FAIRE

VISITES «HORS LES MURS» DU MUSÉE DU PEIGNE ET DE LA PLASTURGIE

LA GRANDE VAPEUR

Découvrir ce bâtiment remarquable de 1905, classé Monument historique. Emblématique, esthétique et innovant, il porte toute la mémoire des ouvriers travailleurs en peigne en celluloïd. (extérieur et rez-de-chaussée).

> De 6 à 30 personnes
> Durée : 45 mn

€ 4,20 € par pers.

ITINÉRAIRE URBAIN

Visite commentée dans la ville à la découverte de l'évolution urbaine d'Oyonnax à travers son histoire industrielle : la Grande Vapeur, les ateliers, les grandes entreprises et maisons Art déco du quartier nord.

> De 6 à 20 personnes
> Durée : 1h15

€ 4,20 € par pers.

RETOUR AUX SOURCES

Au fil de l'eau, suivre les méandres de la Sarsouille pour comprendre les débuts de l'énergie hydraulique.

> De 6 à 20 personnes
> Durée : 1h30

€ 4,20 € par pers.

CARRIÈRES BLANC

PLATEAU D'HAUTEVILLE

VISITE GUIDÉE

La carrière de pierre à Hauteville vous ouvre ses portes. Venez découvrir toute l'activité d'exploitation de la célèbre «Pierre d'Hauteville» renommée dans le monde entier.
Vous profiterez des explications sur l'extraction, le traitement et l'utilisation des matériaux, l'étude de l'écologie spécifique à ces nouveaux milieux, et la mise en place des protocoles de remise en état après exploitation.

> Jusqu'à 30 pers.
> Durée : 1h30

> Visite de préférence le jeudi matin
fermé le week-end et en fin d'année

€ 1 € par pers.

MAISON NEUFCOEUR

ARANC

Fermé lundi et mercredi sauf vacances scolaires zone A

VISITE-GOÛTER

Présentation et explication de l'activité apiculture et confiserie.
Depuis la galerie, visite de l'atelier de fabrication et explication de la fabrication de confiseries par Bérangère.
Goûter comprenant par personne : 1 verre de citronnade au miel - 1 morceau de pain d'épices - 1 brochette de confiseries (pâte de fruit, guimauve, nougat ...) et 1 bonbon.

> De 10 à 60 pers. (possibilité de scinder le groupe en 2)
> Durée : 45 mn à 1h

€ 3 € par pers.

VISITE COMMENTÉE «TRAVAIL DE L'APICULTEUR ET VIE DE L'ABEILLE»

A travers le visionnage d'un diaporama, ruche vitrée et différents supports pédagogiques ainsi qu'une dégustation de miel et produits de la ruche.

> De 10 à 30 pers.
> Public : adultes et/ou enfants à partir de 6 ans
> Durée : 1h30 à 2h

€ Forfait 90 € par groupe jusqu'à 15 pers.
+ 6 € par adulte supplémentaire
+ 5 € par enfant supplémentaire

ATELIER DÉCOUVERTE «CONFISERIE : PETITS MOULAGES EN PÂTE D'AMANDE»

Visite de l' atelier de confiseries avec petite intervention sur les différentes matières premières utilisées, histoire très simple de la confiserie et quizz.
Fabrication d'une pâte d'amande sans cuisson, modelage de deux sujets en pâte d'amande et dégustation (1 bonbon, 1 pâte de fruit, 1 nougat).
L'atelier comprend l'ensemble du matériel et matières premières nécessaires.

> Jusqu'à 10 pers. (dont 2 adultes si groupe d'enfants)
> Durée : 1h45

€ Forfait 72 € par groupe jusqu'à 8 pers.
+ 9 € par pers. supplémentaire

LE P'TIT GOÛTER

Goûter sur place comprenant un verre de citronnade au miel, une assiette de deux tranches de pain d'épices avec pâte à tartiner maison et une brochette de confiseries.

> Jusqu'à 10 pers.
> Durée : 20 mn

€ 5 € par pers.

Atelier de lunetterie

OYONNAX

VISITE

À seulement 3 minutes à pied du musée du peigne et de la plasturgie, venez découvrir les compétences de Patrice Pointet et ses 30 ans d'expérience de la lunette, du design et de la maquette. Artisan d'art, il réalise des montures sur mesure selon les techniques traditionnelles. Vous découvriez les techniques de fabrication de montures de lunettes en acétate de cellulose dans un atelier composé d'équipements du métier, aussi bien anciens que modernes, comme par exemple un tour à canneler, une imprimante 3D, une commande numérique et plein d'autres encore…

3 mn à pied

> Jusqu'à 15 pers.
> Durée : 1h

€ 4,20 € par pers.

Fromagerie de la Combe du Val

SAINT-MARTIN DU FRESNE

Construite en 1878, reconstruite en 1998, et agrandie en 2011, la fromagerie de la Combe du Val est une coopérative regroupant aujourd'hui 17 sociétaires.
Située au Sud de Nantua, la fromagerie de la Combe du Val a aménagé une galerie de visite facile d'accès afin d'observer l'ensemble du processus de fabrication des fromages AOC Comté. Un espace ludique est également présent pour s'informer sur le travail effectué à la coopérative et la fabrication du Comté.
La visite guidée comprend une dégustation au choix :

Boutique uniquement

DÉGUSTATION 3 comté + 1 verre (6 cl) de Chardonnay — € 5 € par adulte

DÉGUSTATION 3 comté + eau — € 3,50 € par adulte
3 € de 15 à 18 ans

> Jusqu'à 20 pers.
> Durée : 1 h
> Gratuit pour les - de 15 ans
> Le vin n'est pas servi aux mineurs
> Du lundi au samedi de 8h30 à 12h15 et de 16h30 à 19h

Se renseigner pour les jours d'ouverture de la cave d'affinage.

Caveau Pelillo

PLATEAU D'HAUTEVILLE

ATELIER DÉGUSTATION

Présentation et explication de l'activité Pelillo Vins.
Présentation et dégustation de tous les vins du Haut-Bugey accompagnés de produits locaux type charcuterie, fromages, ...

> Jusqu'à 12 pers.
> Durée : de 45 mn à 2h (selon questions visiteurs)
> Sur réservation

€ 15 € par pers.

Les chèvres de M. Seguin

PLATEAU D'HAUTEVILLE

Cette ferme est spécialisée dans l'élevage de chèvres avec transformation du lait sur place.
On y trouve également des brebis, des vaches Aubrac, des porcs plein air, des poules, des ânes...

VISITE GUIDÉE DE LA FERME

Vous pourrez vous balader au sein de la ferme tout en observant les chèvres, les vaches et leurs amis !

€ 3 € adulte
2 € enfant

VISITE GUIDÉE ET DÉGUSTATION

La ferme vous propose une dégustation de ses produits tels que du lait ou du fromage.

€ 4 € adulte
3 € enfant

à 20 mètres

> Jusqu'à 25 pers.
> Vendredi et samedi de 16h30 à 18h
> De fin novembre à début mars
> Durée : 1 h

QUENELLE SAUCE NANTUA

NANTUA

RENCONTRE-DÉGUSTATION

Rencontre-dégustation autour de la quenelle sauce Nantua : présentation de l'entreprise Nolo Frères et de ses produits phares, dégustation de quenelle et sauce Nantua.

> De 10 à 25 pers.
> Durée : 1h
> vers 11h-11h30

€ 4 € par pers.

à 200 mètres

SUGGESTIONS MENUS GROUPES

Les plaisirs du palais

MENU CONVIVIAL

Bugiflette
(1/2 Saint Marcellin fondu sur gratin de pommes de terre aux girolles) ou
Fondue bugiste
(Comté de fruitière fondu avec du Chardonnay du Bugey)

Assiette de charcuterie / Salade

Salade de fruits frais ou
Crème brûlée ou
Tarte Tatin au miel du Bugey

MENU GRENOUILLES

Salade du Mont d'Aranc (salade, noix bio, comté de fruitière) ou
Terrine Maison

Grenouilles persillées (300g/pers.)
Gratin de pommes de terre aux girolles

Fromage blanc de la fruitière ou
Assiette de fromages secs de pays

Salade de fruits frais ou
Crème brûlée ou
Tarte Tatin au miel d'Aranc

MENU LOCAL

Entrées au choix :
Terrine de truite et truite fumée
Salade César

Plats au choix :
Filet de poulet fermier
Gratin du lac

Dessert / café :
Assiette gourmande
Café

MENU TERROIR

Terrine maison de saison ou
Salade campagnarde

Quenelle artisanale sauce écrevisses ou
Suprême de volailles de l'Ain à la morille

Fromage blanc de la fruitière ou
Fromage sec de pays ou
Tarte Tatin au miel du Bugey

MENU SAVEURS

Panier de grenouilles à la crème d'ail ou
Terrine Maison selon saison ou
Chausson d'escargots flambés au Pontarlier ou
Tarte Tatin endives, pommes, oignons au miel du Bugey ou
Duo de foie gras Maison, toast et salade (+ 3€)

Filet de saumon sauce citron Chardonnay ou
Gratinée d'escalope de veau et jambon cru sauce Ramequin ou
Civet de sanglier aux airelles ou
Émincé de bœuf aux fruits secs

Accompagnement : Riz et sauté de légumes ou
Gratin de crozets et fondue de poireaux ou
Gratin aux girolles et tomate provençale ou
Tagliatelles fraîches et flan de courge

Faisselle de la fruitière ou
Plateau de fromages secs de pays

Framboisier ou
Fraisier ou
Bavarois ou
Assiette de mignardises

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – EXTRAIT

Consulter l'intégralité des conditions générales de vente et mentions obligatoires :
https://www.hautbugey-tourisme.com/bouger/activites-nature/pour-les-groupes/

CONDITIONS PARTICULIÈRES D'ANNULATION COVID-19 :

Pour tout séjour ou prestation réservé, remboursement sans frais (1), en cas d'annulation, jusqu'à 7 jours avant votre arrivée, durant toute la période d'Etat d'urgence, aux conditions suivantes :

- Décision gouvernementale, préfectorale, sanitaire, ne rendant pas possible le départ ou l'exécution de la prestation (restrictions de circulation, confinement, fermeture des frontières, jauge maximale...)
- Ou contamination au COVID-19 d'une des personnes devant prendre part au séjour (sous réserve de la réception d'un justificatif confirmant l'impossibilité de départ concernant vos dates de séjour : certificat médical justifiant d'être testé positif au Covid-19).
- Sont exclus : les demandes de remboursement alors que le motif était connu au moment de la réservation (confinement, frontières fermées, quarantaine déjà en vigueur dans le pays d'origine...)

(1) *Les frais de dossier et d'assurance annulation (si souscrite) restent dus au Service de Réservation.*

Article 1 – GÉNÉRALITÉS

Toute commande ou contrat passé avec l'Office du Tourisme du Haut Bugey (ci-après nommé « Vendeur ») implique à titre de condition essentielle et déterminante, l'acceptation entière et sans réserve par le Client des présentes Conditions Générales de Vente conformément aux dispositions de l'article L.441-6 du Code de Commerce. Par conséquent, toute condition contraire et notamment, toutes conditions générales ou particulières émanant du Client sont inopposables au Vendeur sauf acceptation préalable et écrite. Le fait de ne pas se prévaloir à un moment donné de l'une des quelconques Conditions Générales de Vente ne peut être interprété par le Client comme valant renonciation par le Vendeur à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconques desdites conditions. Le Vendeur se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis ni indemnités les présentes Conditions Générales de Vente avec effet à l'avenir. Les présentes Conditions Générales de Vente régissent les relations commerciales entre le Vendeur et le Client résultantes des Contrats et Commande passés.

Article 2 - DÉFINITIONS

Vendeur : L'Office du Tourisme du Haut-Bugey
Client : personne physique ou morale commandant une prestation ou un service contre paiement
Commande : celle-ci peut prendre la forme d'un contrat, d'une lettre de mission, d'un bon de commande, courrier ou email faisant référence à une offre transmise par le Vendeur.

Article 3 – DEVIS ET COMMANDE

Les offres et devis du Vendeur s'effectuent uniquement par écrit et sont transmises par courrier, par email au format PDF ou Word, ou remise en main propre. Les devis établis par le Vendeur sont valables dans la limite du délai de 30 jours, date de l'offre faisant foi.
Des frais de dossier d'un montant de 30 € peuvent s'appliquer selon le programme choisi.

Article 4 - PRIX

Les prix indiqués sur les devis, bons de commande, contrats ou propositions, sont établis sur la base des conditions économiques en vigueur. Si ces conditions venaient à changer (droits et taxes, ...) ces prix sont susceptibles d'être modifiés sans préavis pour tenir compte de ces modifications. Lorsque le Vendeur a accusé réception de la commande, les prix deviennent fermes et définitifs.

Article 5 - PRESTATIONS

Le vendeur offre aux entreprises, collectivités et associations un ensemble de prestations de services répondant à leur besoin. Les prestations de services assurées pour le Client sont définies dans un Contrat ou un devis, signé par le Client et le Vendeur, qui précise les conditions et modalités d'exécution de ces prestations, quels que soient les événements ultérieurs. Le Vendeur s'engage à exécuter les prestations avec diligence et dans l'intérêt exclusif du Client, selon les modalités précisées dans le Contrat. Le Vendeur adapte les prestations à la situation du Client et aux objectifs poursuivis par celui-ci.

Article 6 - DÉLAIS

Le Vendeur s'engage à exécuter les prestations qui lui sont confiées, dans la mesure où toutes les facilités lui auront été données pour mener à bien sa mission. Le Vendeur fera ses meilleurs efforts pour respecter le délai indicatif éventuellement communiqué, mais n'encourra aucune responsabilité s'il n'est pas respecté, sauf négligence grave démontrée par le Client. Les délais de livraison ou d'intervention sont donnés à titre indicatif, et non contractuels. Le Vendeur se réserve le droit de suspendre ou d'annuler une vente dans le cas où des renseignements à fournir par le client n'auraient pas été reçus ou dans le cas d'événements qui échappent à son contrôle (maladie ; conflits sociaux, épidémies, guerres, réquisitions, incendies, inondations, catastrophes naturelles, décisions gouvernementales).

Article 7 - DURÉE

La durée des prestations est spécifiée sur le Contrat. Sauf dispositions contraires contenues dans celui-ci, le Client ne peut résilier le Contrat conclu avec le Vendeur avant le terme convenu ou la complète exécution des prestations. Même autorisée, la résiliation du Contrat par le Client n'affecte pas les obligations résultant d'engagements contractés antérieurement à sa demande, en son nom ou pour son compte. Par conséquent, le Client devra rémunérer et indemniser le Vendeur de tous les frais engagés préalablement à la résiliation. Le Vendeur pourra mettre fin au Contrat de plein droit en cas de force majeure ou dans les cas où les informations dont elle a besoin pour fournir les Prestations sont inexistantes ou indisponibles.

Article 8 – OBLIGATION DES PARTIES

Les obligations du Vendeur au titre des contrats et commandes reçus du Client sont des obligations de moyens. Le Vendeur met en œuvre pour l'exécution des prestations les moyens et les techniques à sa disposition les plus adéquats, ainsi que toute son expérience conformément à sa pratique et aux usages de la profession, dans le respect de toute législation et réglementation applicable. Il appartient au Client de fournir au Vendeur toutes les informations nécessaires à la définition et à la bonne exécution des prestations.

Article 9 – CONDITIONS DE PAIEMENT

Sauf conditions particulières, les factures sont dues à réception et les factures de produits sont dues à 30 jours nets par chèque, virement net et sans escompte, après ouverture de compte.

Article 10 – LOI APPLICABLE, ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Sauf dérogation expresse, les relations commerciales et toutes les clauses figurant dans les présentes conditions générales de vente, ainsi que toutes les opérations d'achat et de vente qui y sont visées, entre les deux parties, sont régies par le droit français et toute contestation résultant de leur interprétation, de leur exécution ou de leur résiliation devra faire l'objet d'un règlement amiable. En cas de contestation ou à défaut d'accord de tout ou partie des présentes conditions de vente comme pour toutes celles pouvant naître de l'exécution d'une quelconque commande ou contrat, il est fait expressément attribution de compétence au tribunal d'Oyonnax, même en cas d'appel en garantie ou en pluralité de défenseurs.

La responsabilité de l'office de tourisme Haut-Bugey ne pourra être retenue lors de tout incident survenu chez les prestataires et lors de la pratique des activités mentionnées dans ce guide.

Vos notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

©HBT-MarcChatelain/AgenceArgo-JérômePruniaux/MélaniePoirson/MaureenPietrobelli/NathalieQuesney, HBA-JP Gotti, Eric Gonzalez, C.Monfray, Département de l'Ain_LeslieDias, Louis Guy, Jean-Louis Rossini, Guillaume Robert, les prestataires, Vecteezy.com

Contact : **Haut-Bugey Tourisme -** Mélanie Poirson - 04 74 12 19 57
m.poirson@hautbugey-tourisme.com

GUIDE GROUPES

HAUT BUGEY TOURISME
by Montagnes du Jura

Flashez ce code
pour découvrir le Haut-Bugey

OFFICE DE TOURISME HAUT-BUGEY

ESPACE 3 LACS
14 rue du Docteur Mercier
01130 Nantua

Tél. +33 (0)4 74 12 11 57
info@hautbugey-tourisme.com
www.hautbugey-tourisme.com

> Horaires d'ouverture en haute saison

du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h
dimanche de 9h30 à 12h30 *Horaires restreints hors saison*

SIREN : 831 498 381 - APE : 7990 Z
Immatriculation Atout France : IM001180001

IPNS