

ESCAPADES



Arbois, qui n'est qu'à 122 kilomètres de Lausanne, était autrefois une ville fortifiée, blottie au pied du château Pécaud, aujourd'hui musé... viticole.
S.GODIN

Arbois, sur les pas de Pasteur

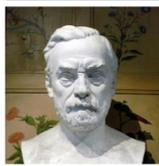
Le savant a vécu dans la capitale du vin jaune sans jamais réussir à en percer le mystère

Pierre Thomas Textes

Les vignerons l'appelaient le «médecin du vin». Ils lui apportaient leurs flacons, dans sa maison au bord de la Cuisance, pour qu'il leur donne des conseils de cave.

Louis Pasteur était fils de tanneur, établi à Arbois, peu de temps après sa naissance (à Dole, en 1822). Aujourd'hui, sa maison se visite: elle est restée telle quelle, comme un témoignage de la vie quotidienne du XIXe siècle.

Entre la chambre à coucher du grand homme (qui ne mesurait que 1,61 mètre) et le laboratoire où sont conservées ses précieuses fioles, une carte de la Suisse en relief de plâtre. C'est qu'à la fin de sa vie (il meurt en 1895), Pasteur aimait à emmener



Louis Pasteur, le «père de l'œnologie moderne»

ses visiteurs sur les hauteurs du Jura, de part et d'autre de la frontière.

Une Suisse toute proche

La Suisse est à deux pas. Et les Francs-Comtois soulignent qu'ils n'ont appartenu à la France que de force. Il a fallu plusieurs sièges – sanglants – des rois de France pour rattacher le duché de Bourgogne à la couronne. Arbois était une ville fortifiée (on voit encore la tour Gloriette) blottie au pied

du château Pécaud, aujourd'hui musée viticole et siège de l'Institut franc-comtois des vins et du goût (www.ifcvg.com). Richelieu et Louis XIV n'y allèrent pas de main morte... La Suisse servit de refuge aux Arboisiens qui se rendaient en pèlerinage à Einsiedeln. Et les échanges existaient: des paysans gruériens, les premiers, sont venus fabriquer le fromage «comté» dans le Jura.

Le terroir requinqué

La bourgade, tapie au sortir de la «recluse des Planches», cul-de-sac creusé dans le calcaire du Revermont, conserve de belles maisons vigneronnes. Sur la rue, elles ont un «trapon», entrée de leur cave voûtée. La Cuisance donne à la bourgade un petit air de Bruges, renforcé par le fier clocher de l'église Saint-Just. L'été, on peut gravir les

209 marches jusqu'à son balcon sommital. Les rues sont commerçantes, avec des magasins de produits régionaux, vins, fromages et charcuterie en tête. Au coin de la place de la Liberté, percée d'arcades au XIXe siècle, le chocolatier Edouard Hirsinger, meilleur ouvrier de France en 1997, propose ses ganaches et ses glaces artisanales. Ses chocolats sont créés pour accompagner le vin jaune, au nez rappelant les vins liquoreux, mais sec en bouche, et riche en alcool (14 à 15%). Le vin et la gastronomie rythment la vie de la cité. Fondue au comté ou saucisse («jésu») de Morteau, mais aussi bonnes tables. Les produits du terroir ont redonné du lustre à la ville.

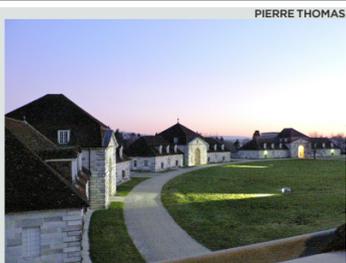
Plutôt Courbet ou Pasteur?

La culture n'est pourtant pas en reste. «Il est plus facile d'attirer du monde avec le

peintre Gustave Courbet, dont l'œuvre gravée sera exposée cet été au Musée Sarret-de-Grozon, qu'avec Pasteur. Pourtant, la science, c'est passionnant!» s'emporte l'adjoint au maire Philippe Brugnaux.

Grâce au scientifique Hervé Thys, Pasteur passe même pour le précurseur de la «gastronomie moléculaire». Et sa Maison (tél. 0033 03 84 66 11 72) organise des démonstrations de «sphérisation» et autres cuissons à l'azote liquide. Mais, aussi génial qu'il fut, le savant ne perça jamais le mystère du «voile» qui recouvre, durant six ans et trois mois au moins, les vins du cépage savagnin, élevés en fûts. Aujourd'hui encore, on ne sait s'il vaut mieux laisser la levure naturelle du vin jaune se développer aléatoirement en surface ou s'il faut ensemencher les fûts. La science – heureusement – n'explique pas tout.

A voir: la cité idéale



Cette «cité idéale», à Arc-et-Senans, voulue par Claude-Nicolas Ledoux, en 1773, fut d'abord les salines royales. Puis, les bâtiments majestueux tombèrent en ruine. Depuis quarante ans, cet ensemble unique revit comme «Centre international de réflexion sur le futur», grâce à des expositions sur le sel, sur la botanique (cet été) et même sur Solar Impulse, le projet d'avion solaire de Bertrand Piccard, appuyé par l'empire industriel de Solvay. Depuis trois ans, on peut loger dans les pavillons de la saline, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco. Un havre de paix!
www.salineroyale.com

A manger: mets et vins



Il y a Jean-Paul Jeunet, fils d'André, un des papes de la gastronomie française, qui garde le cap d'une cuisine régionale de haut vol (www.jeanpauljeunet.com). Rue Courcelles, Thierry Moyne, à l'enseigne de **La Balance Mets et Vins** (www.labalance.fr), revisite le terroir franc-comtois. On y a mangé des maquereaux au savagnin, une tempura de truite au vin jaune et nuoc-mâm (sauce vietnamienne au poisson fermenté) et une crème brûlée vin jaune – curry, encadrant un classique coq au vin jaune. Autre bonne adresse, Les Caudalies (www.lescaudalies.fr), à l'avenue Pasteur.

A boire: de l'original



Il y eut jusqu'à 20 000 hectares de vignes dans la région d'Arbois, avant les ravages du phylloxéra (1880). Il en subsiste le dixième. Le vin jaune, parent par son élaboration des jerez andalous et du tokay hongrois, est un des plus originaux parmi les vins blancs du monde. Les vignerons proposent aussi du chardonnay, du savagnin «ouillé» (sans «goût de jaune» donc) et deux rouges intéressants: le trousseau, à la fois vif et épicé, et le poulsard (ou ploussard), peu coloré («corail»). Vignerons à Arbois même: Jacques Tissot, Rolet Père Fils, Domaine de la Pinte.

A dormir: au Château



A 10 km d'Arbois, près de Mouchard (gare TGV), Port-Lesney est une agréable étape, grâce à un Relais Châteaux, le **Château de Germigney** (www.chateau-degermigney.com). Restauré il y a quinze ans par un architecte zurichois, c'est un cocon luxueux. Restaurant gastronomique, magnifiques terrasses et parc. Au bord de la Loue, Le Pontarlier (www.bistrotdeportlesney.com), agréable table, avec un nouveau chef. Entre les deux, l'Edgar (www.ledgar.fr), ouvert par un patron haut en couleur, dans l'ex-Hôtel Bonjour, du village d'origine de l'homme d'Etat et académicien français Edgar Faure (1908-1988).

Comment y aller



Arbois est à 122 km de Lausanne, par l'A9 via Orbe, puis douane de Vallorbe, Jougne. A Pontarlier, prendre la D72 sur Levier et Salins-les-Bains; à l'entrée, à Bracon, à gauche la D94, un «raccourci» qui mène à Arbois par la D107. Sinon rejoindre la N83 à Mouchard (pour Port-Lesney et Arc-et-Senans). Deux TGV de Lausanne à Mouchard le matin (7 h 22) en 1 h 18 seulement, et le soir (18 h 03). Retour de Mouchard à 10 h 18 et à 17 h 55. Attention, horaire différent le week-end.
Infos générales: www.arbois.com