

Arbois Poligny Salins
CŒUR DU JURA
TOURISME

APPARTEMENT LE BAGIER - PUPILLIN - COEUR DU JURA

APPARTEMENT LE BAGIER - PUPILLIN

Location de vacances pour 2 personnes à Pupillin - Coeur du Jura

https://lebagier-pupillin.fr



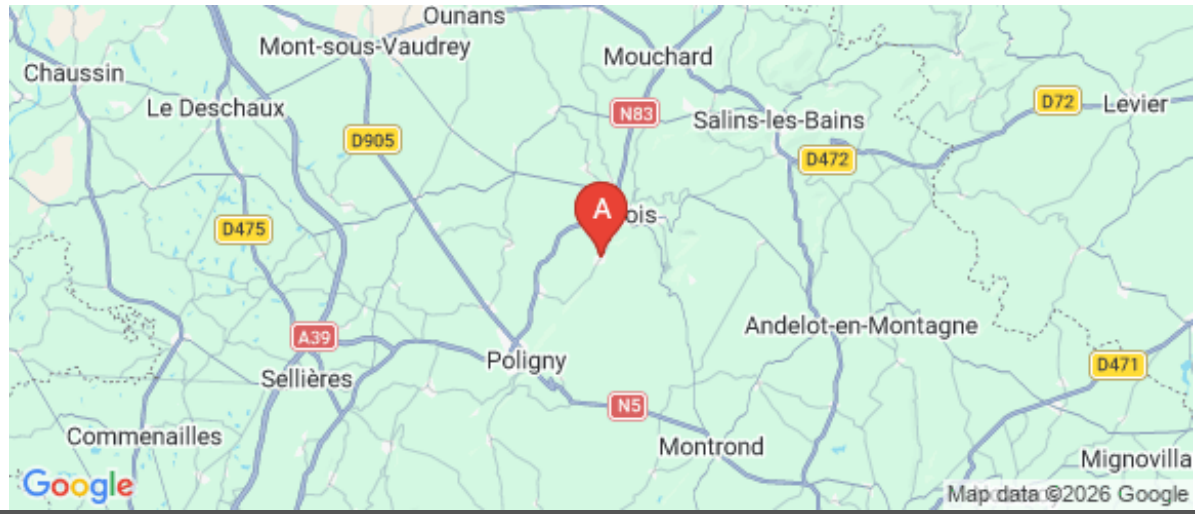
Martine CHAZERAND

06 70 03 50 05

A **Appartement Le Bagier - Pupillin** : 12 rue Bagier 39600 PUPILLIN




















Appartement Le Bagier - Pupillin

Appartement

2 personnes (Maxi: 2 pers.)

1 chambre

33 m2











Au cœur du vignoble Jurassien, dans une maison vigneronne du village de Pupillin, réputé pour ses vins, vous séjournerez dans un agréable appartement lumineux situé au 1er étage de la maison de la propriétaire.

Il se compose d'une cuisine toute équipée avec espace repas, d'un salon avec canapé et TV, d'une chambre avec 1 lit double (140*190), d'une salle d'eau avec cabine de douche et WC. Le linge de lit, les serviettes de toilette et le linge de maison sont fournis.

Côté extérieur, vous pourrez profiter d'une belle terrasse couverte de 12 m2 aménagée avec salon de jardin et barbecue.
Idéalement situé pour découvrir, Arbois capitale des vins du Jura et Poligny, capitale du Comté, vous pourrez également découvrir 2 sites classés au patrimoine mondial de l'UNESCO : la grande saline de Salins-les-Bains et la Saline Royale d'Arc-et-Senans.

Au village : départ de 3 sentiers de randonnées de 6 à 8 Km chacun l'un dans le vignoble et les 2 autres en forêt permettant de découvrir la faune et la flore dont le foyard Président et l'arboretum rassemblant des espèces locales. . . . un restaurant réputé Le GRAPIOT, des caveaux de dégustation vente où vous serez accueillis chaleureusement, l'église du XIX ème Siècle ainsi qu'un belvédère avec son aire de pique-nique , son kiosque d'observation, sa table d'orientation avec vue panoramique sur le vignoble et le finage Jurassien.

Pièces et équipements

Chambres	Chambre(s): 1 Lit(s): 0	dont lit(s) 1 pers.: 0 dont lit(s) 2 pers.: 1
Salle de bains / Salle d'eau		
WC	WC privés	
Cuisine	Cuisine	
	Combiné congélation	Four à micro ondes
Autres pièces	Terrasse	
Media	Télévision	Wifi
Autres équipements	Lave linge privatif	Matériel de repassage
Chauffage / AC	Chauffage	
Bien être		
Exterieur	Jardin	Salon de jardin
Divers		

Infos sur l'établissement

Communs	A proximité propriétaire Entrée indépendante	Dans maison
Activités		
Restauration		
Réseaux	Accès Internet	
Stationnement	Parking privé	
Services		
Extérieurs		

A savoir : conditions de la location

Arrivée	A partir de 16h
Départ	Avant 10h
Langue(s) parlée(s)	
Annulation/ Prépaiement/ Dépot de garantie	
Moyens de paiement	Chèques bancaires et postaux Chèques Vacances Espèces
Petit déjeuner	
Ménage	
Draps et Linge de maison	Draps et/ou linge compris
Enfants et lits d'appoints	
Animaux domestiques	Les animaux ne sont pas admis.

Tarifs & disponibilités

Appartement Le Bagier - Pupillin

Nos tarifs et nos disponibilités sont actualisés sur notre site :
https://www.lebagier-pupillin.fr

Mes recommandations

Toutes les Activités | Visiter

OFFICE DE TOURISME ARBOIS POLIGNY SALINS COEUR DU JURA
WWW.COEURDUJURA-TOURISME.COM

Arbois Poligny Salins CŒUR DU JURA TOURISME



La Table du Grapiot

03 84 37 49 44
3 Rue Bagier
https://legrapiot.com/fr

0.1 km
PUPILLIN
1

Ici, l'ambition n'est pas seulement de faire vivre une expérience, mais de marquer les mémoires d'une empreinte. A table, la sobriété de la mise en place offre une toile vierge pour le spectacle culinaire en préparation : une assiette à pain en grès et une jolie verrerie. Très vite, une serviette chaude est proposée, comme pour marquer le premier pas dans l'univers hospitalier imaginé par le quintet de La Table du Grapiot. Toute l'expérience s'accompagne d'une vaisselle en porcelaine ou en grès d'une céramiste bisontine, largement inspirée par la nature et le cycle des saisons. La Table du Grapiot est la scène d'interprétation libre du chef Vivien Sonzogni et de sa jeune brigade de collaborateurs et associés. Ici, le Jura et la Franche-Comté s'engouffrent dans les assiettes à travers des produits locaux triés sur le volet, sans pour autant s'y limiter. Ainsi l'on goûte le travail passionné de la pisciculture des Planches-près-Arbois, du Meilleur

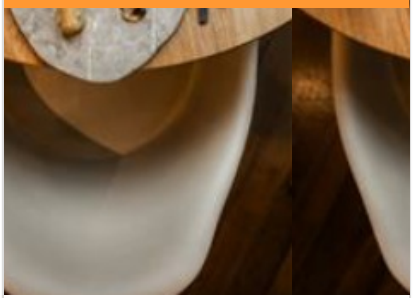


Plouss'Bar

35 Rue du Ploussard

0.1 km
PUPILLIN
2

Ouverture: - Juillet et août : ouverture tous les jours de 12h à 22h - A partir du 8 mai et en juin : vendredi de 16h à 22h / samedi et dimanche + jours fériés de 12h à 22h



Le Bistronôme

03 84 53 08 51
62 Place Faramand
https://le-bistronome-arbois.com/fr/

2.3 km
ARBOIS
3

Ouvert du mardi au samedi de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 20h30 Fermé dimanche et lundi toute la journée, le jeudi soir de novembre à mars Lisa & Jérôme vous accueillent dans leur maison, posée au bord de la Cuisance, au cœur d'Arbois. Une adresse discrète et vivante, construite au fil des saisons, des gestes et des rencontres. Ici, tout est pensé pour que l'on se sente bien : le bois qui enveloppe la salle, la lumière douce, la rivière toute proche, la vaisselle façonnée à la main, les couteaux taillés dans la pierre, le silence des cuisines d'où naît une cuisine pleine de vie. Au Bistronôme, chaque assiette est une rencontre entre la nature, le geste et le temps. On y célèbre la simplicité, la justesse et l'émotion d'une cuisine qui parle au cœur autant qu'aux sens. MENU DU JOUR 2026 - Au fil du jour - dès 35€ entrée + plat + dessert ou fromage Menu du jour uniquement le midi, hors week-end et jours fériés - Promenons-



Les Arcades

09 74 56 49 97
20 rue Grande Rue

2.4 km
ARBOIS
4

Bienvenue au Restaurant Les Arcades à Arbois ! Ancien couvent des Minimes, l'établissement a été transformé en restaurant depuis une quarantaine d'années et a le plaisir de vous accueillir au centre-ville d'Arbois dans le Jura. Le Restaurant Les Arcades vous propose une cuisine traditionnelle franc-comtoise accompagnée de la « touche personnelle » du cuisinier Lilian Maître. Vous redécouvrirez des plats fais « maison » aux douces saveurs d'antan grâce à des cuissons traditionnelles (à la cocotte, braisée…) qui conservent tous les goûts et la richesse des produits. Vous dégusterez des spécialités jurassiennes telles que le poulet de Bresse en cocotte sauce vin jaune et morilles, la truite au vin jaune, la saucisse de Morteau à la vigneronne, le coquelet au Comté, et l'incontournable fondue aux 4 fromages. Vous accompagnerez vos plats d'un verre de vin du Jura issus pour la plupart de producteurs locaux



La Finette

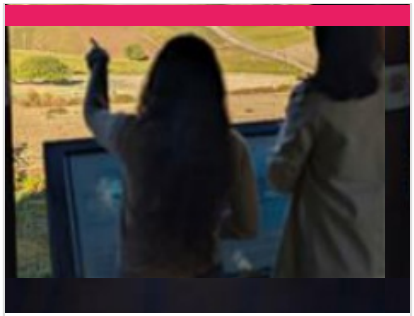
03 84 66 06 78
22, Avenue Louis Pasteur
http://www.finette.fr

2.8 km
ARBOIS
5

Depuis 1961 La Finette vous accueille pour partir à la découverte des spécialités jurassiennes et francs comtoises. Cette Taverne d'Arbois est devenue une véritable institution en Franche Comté. L'ambiance est chaleureuse avec des tables en rondins de bois vernis autour d'un tonneau, de grandes tablées et une cave voûtée. Ce décor typique jurassien vous assure un dépaysement entre montagne et vignoble. Vous vous régalerez d'une cuisine régionale accompagnée des crus du Jura. En été, vous profiterez d'un agréable moment de dégustation sur notre terrasse calme et ombragée. Pour faire frémir vos papilles, La Finette vous invite à prendre le temps de savourer les spécialités telles que la fondue au comté, le poulet déglacé avec le vin jaune, le jésus de Morteau, la truite du Jura, la glace franc comtoise aux griottines de Fougerolles, les limonades et bières artisanales, et bien d'autres douceurs gustatives...

: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)



Belvédère du vignoble

03 84 73 01 34

0.1 km
PUPILLIN 1

Un belvédère avec son aire de pique-nique, son kiosque d'observation et sa table d'orientation d'où vous aurez une vue panoramique sur le vignoble de Pupillin et la plaine jurassienne. Accès camping-car possible



Pont des Capucins

03 84 73 01 34
Rue de Bourgogne
https://www.coeurdujura-tourisme.com/

2.2 km
ARBOIS 2

Pont piéton datant du XVIIIe siècle sous lequel passe la Cuisance. Il est situé entre la place Faramand et le rue de laTour.

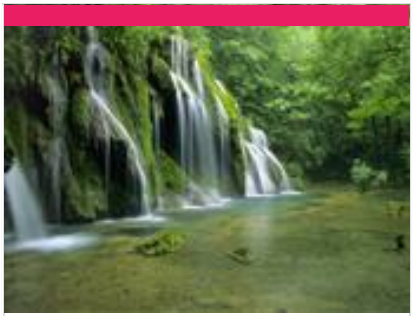


Maison & Laboratoire de Louis Pasteur

03 84 66 11 72
83 rue de Courcelles
http://www.terredelouispasteur.fr

2.7 km
ARBOIS 3

Découvrez la maison conservée intacte, de Louis Pasteur, l'inventeur du vaccin contre la rage. Du billard au laboratoire, vous pénétrerez dans l'intimité du savant. La maison de Louis Pasteur (1822-1895) à Arbois est un lieu patrimonial absolument unique, encore habité par la présence du scientifique. Conservée en l'état, la maison est restée telle que Louis Pasteur l'a connue, elle plonge le visiteur au sein du cadre de vie et de travail du savant. Louis Pasteur est revenu sa vie durant dans cette maison d'Arbois, c'est la seule qu'il ait possédée. De la modeste tannerie de son père, où il a passé son enfance, il ne reste que peu de chose, car Louis Pasteur a transformé cette maison en son « Château de la Cuisance », et l'a aménagée à son goût. Dans cette maison où il revenait chaque année, Pasteur a joint l'utile à l'agréable : entouré de sa famille et de ses amis au salon ou dans la salle à manger, il pouvait se consacrer à ses

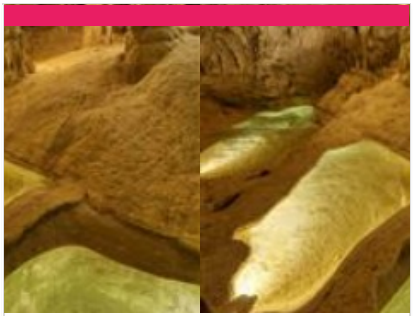


Reculée des Planches et cascade des Tufs

03 84 73 01 34
https://www.coeurdujura-tourisme.com/

3.6 km
LES PLANCHES-PRES-ARBOIS 4

Bienvenue à la Reculée des Planches, une impressionnante vallée fermée par des falaises calcaires hautes de 245 mètres, qui la positionnent comme la plus haute reculée du Jura. Classée au titre des sites naturels protégés et des sites Natura 2000, elle recèle de nombreux trésors de faune et de flore... À ses pieds se trouve le village "Les Planches-près-Arbois" tandis qu'au sommet domine le village de "La Châtelaine". Alimentée par la Cuisance, qui prend sa source au cœur de la reculée et resurgit par de nombreuses cavités creusées dans le tuf (roche calcaire d'origine sédimentaire) la Cascade des Tufs vous offre un spectacle à couper le souffle. BAIGNADE INTERDITE (pour les animaux également, les chiens doivent être tenus en laisse) BAR ET RESTAURATION L'accès à l'hôtel et aux restaurants est autorisé. L'Hôtel-restaurant Le Castel Damandre et le bar-snacking La Terrasse des Grottes



Grottes des Moidons

03 84 51 74 94
Route d'Arbois
http://www.grottesdesmoidons.com

6.2 km
MOLAIN 5

Grandioses stalagmites, colonnes, innombrables stalactites forment un pittoresque chef d'œuvre 100% nature. Et pour couronner cette découverte exceptionnelle, les Grottes des Moidons se donnent en spectacle pendant quelques minutes : voici notre tout nouveau Son et Lumière qui clôture la visite. La visite guidée et commentée dure environ 50 min et comprend : le film de présentation, la visite des grottes et l'espace chauve-souris avec son labyrinthe pour les enfants. La température à l'intérieur des grottes est de +10°C. Nous vous conseillons de prévoir un gilet en été. Les Grottes des Moidons ne sont pas inondables. Les visites ne sont pas perturbées en cas de fortes pluies. Depuis 2014, une nouvelle galerie permet d'accéder plus facilement aux grottes (visite possible avec une poussette). ANIMAUX Chats et chiens (ni agressifs ni dangereux) sont admis dans la grotte portés dans un sac ou dans une poussette pour

Mes recommandations (suite)



Croix du Dan

03 84 73 01 34
https://www.coeurdujura-tourisme.com/

7.2 km
POLIGNY
6

La croix du Dan, endroit parfait pour admirer le paysage jurassien jusqu'au plaines de bourgogne, est un point de vue accessible toute l'année. Présence de bancs pour faire une petite pause. En vous rendant là-bas, vous pourrez contempler la vue mais aussi vous renseigner sur la faune et la flore de notre région grâce à plusieurs panneaux explicatifs. Et oui, car si la nature à proximité est connue, la Croix du Dan et son histoire reste une énigme. Amoureux du patrimoine, vous pourrez apprécier vous plonger dans les nombreuses légendes entourant cette croix en acier de 12 mètres de haut. Son origine reste inconnue, et suscite de nombreuses légendes : drame amoureux, expiation des péchés… la liste est longue. Une seule lettre pourrait expliquer son implantation : une lettre d'un Abbé datant de 1870, demandant l'installation d'une croix sur le « rocher du dent ». Pour mieux comprendre cet endroit,



Sentier karstique des Malrochers

03 84 73 01 34
https://www.coeurdujura-tourisme.com

9.4 km
BESAIN
7

Ce sentier, agrémenté de panneaux explicatifs, vous fera découvrir sept sites exceptionnels et vous rendra incollables sur le milieu géologique du premier plateau jurassien : la fontaine à Coupot, gouffre utilisé de longue date par l'homme pour la source naturelle qu'il renferme, la loge à Maillet, qui abritait autrefois un ermite, le lapiaz de Besain, le labyrinthe naturel, les gouffres d'initiation à la spéléologie etc… Véritable site « familial » de découverte ludique du milieu forestier et «karstique» (terrain calcaire), ce sentier vous fera passer un agréable moment de détente et d'éveil. Prudence ! En raison des gouffres non signalés, ne vous éloignez pas du sentier et surveillez vos enfants.

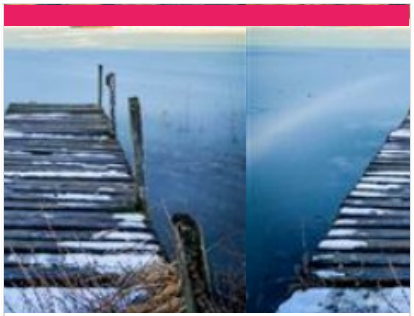


La Grande Saline de Salins-les-Bains

03 84 73 10 92
3 place des salines
https://www.grande-saline.com

10.7 km
SALINS-LES-BAINS
8

Inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO depuis 2009, la Grande Saline de Salins-les-Bains est un ancien site de production de sel, unique en Europe. Pendant 1200 ans, hommes et femmes ont exploité des eaux naturellement salées présentes dans le sous-sol pour en extraire le précieux or blanc. C'est grâce à l'activité de la Grande Saline que la ville de Salins-les-Bains a acquis sa prospérité, jusqu'à devenir la capitale économique de la Franche-Comté et une des plus puissantes cités d'Europe médiévale. Accompagné d'un guide, vous descendrez d'abord au coeur même de l'histoire, dans les deux puits d'extraction d'eau salée protégée par des voûtes majestueuses. Cette galerie, construite au XIe siècle à l'image d'une cathédrale, s'étend sur 165 mètres de longueur et 10 mètres de hauteur. Elle abrite une grande roue, un grand balancier du XIXe siècle et une pompe encore en fonctionnement



Lac de Besain

03 84 73 01 34
https://www.coeurdujura-tourisme.com/

12.5 km
BESAIN
9

Le Lac de Besain, ou étang de l'Heute, a une superficie de sept hectares. Il s'agit d'un lac artificiel situé au pied de la côte de l'Heute, mis en eau en 1972. Le 3ème dimanche de juillet est organisée la Fête du lac (messe en plein air, feu d'artifice, repas midi et soir) On peut y pêcher la carpe, ou s'offrir un pique-nique dans le calme des ajoncs. Pour tous renseignements concernant la pratique de la pêche, contactez Mme Roselyne Morin au 03 84 51 74 52 ou 07 85 13 97 19. Pêche à la journée : tarif unique de 5 €. Pêche à l'année : tarif normal de 60 € et tarif enfant (- de 14 ans) de 25 €.



Mont Poupet

03 84 73 01 34
https://www.coeurdujura-tourisme.com

13.8 km
SALINS-LES-BAINS
K

Avec ses 500 m de plus que la vallée de la Furieuse, ses 853 m d'altitude, avec ses forts de tous cotés et ses pentes abruptes, le Mont Poupet est l'un des plus beaux sommets de la bordure du Jura. Lieu privilégié pour les adeptes de randonnées, de balades nature, de panoramas à couper le souffle, chacun y trouvera son bonheur. Un belvédère accessible aux personnes à mobilité réduite se trouve au départ du parking, sous la croix. CODE FORESTIER > Bivouac/camping interdit : Article R141-18 Création Décret n°2012-836 du 29 juin 2012 - art. (V) Dans toutes les forêts de protection, la circulation et le stationnement de véhicules motorisés ou de caravanes ainsi que le camping sont interdits en dehors des voies et des aires prévues à cet effet et signalées au public. Ces dispositions ne sont pas applicables aux véhicules motorisés utilisés pour la gestion, l'exploitation et la défense de la forêt contre les incendies. >Interdiction

Mes recommandations (suite)



Fruitière du Plateau Arboisien

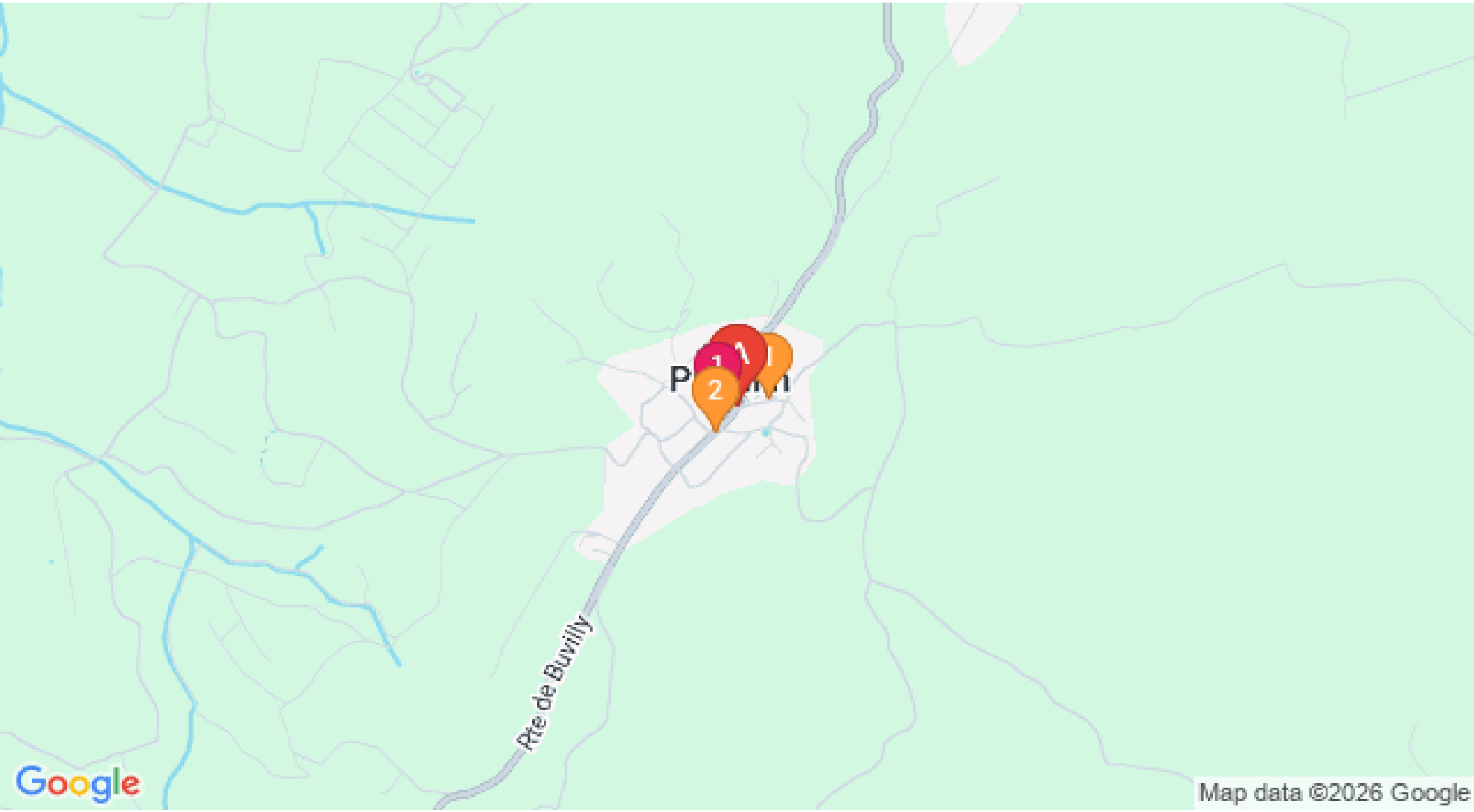
03 84 66 09 71
1 rue des Fossés
http://www.comte-arbois.com

2.5 km
ARBOIS

1

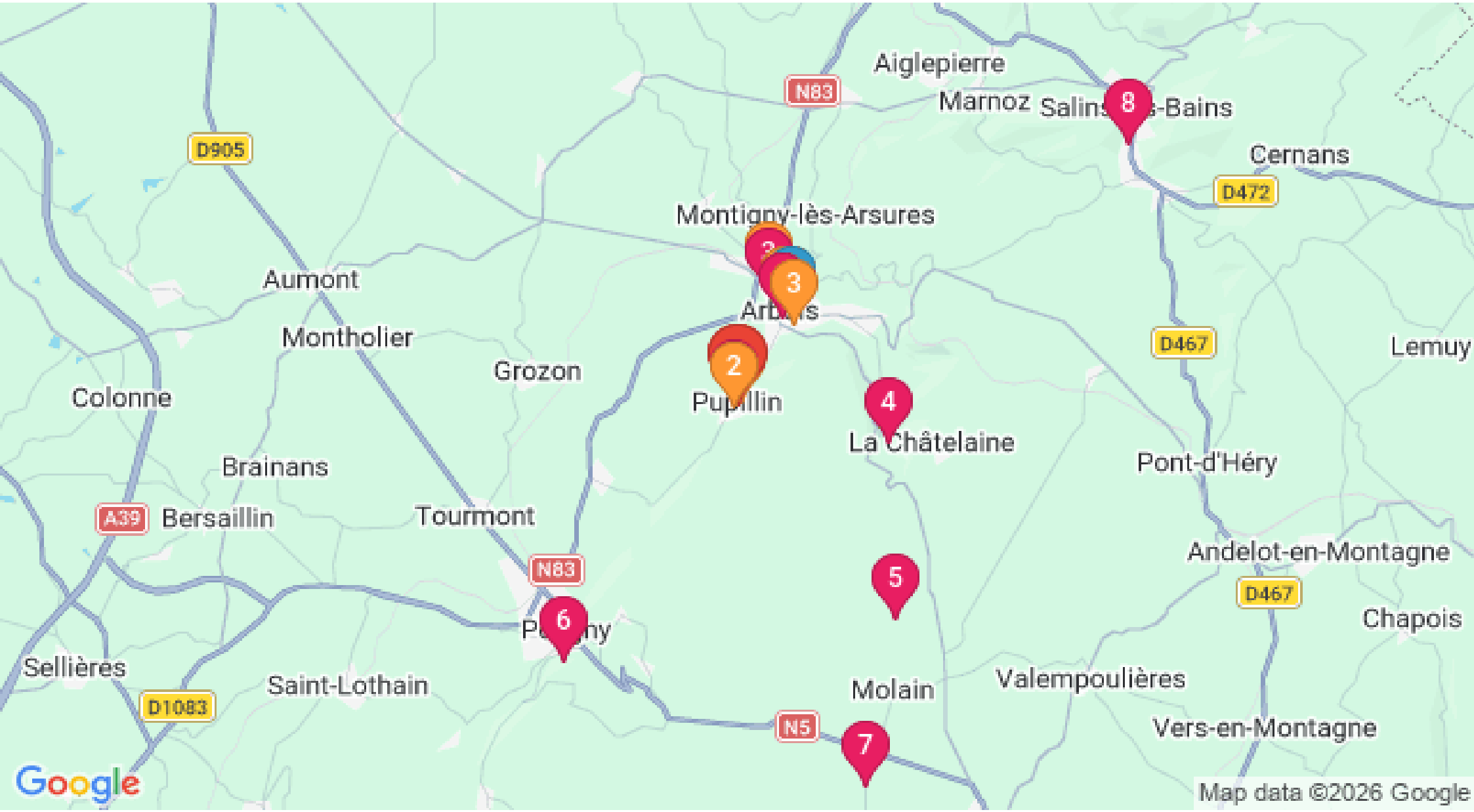
À la frontière des communes d'Arbois, Chilly-sur-Salins et Ivory, la Fruitière à Comté du Plateau Arboisien collecte quotidiennement le lait de vingt exploitations pour la fabrication de Comté AOP, de Morbier AOP, d'Arboisien et de bien d'autres fromages ! Tout commence dans les prés avec les vaches Montbéliardes, détentrices d'un secret bien gardé : celui de transmettre les goûts et les arômes floristiques des champs à leur bon lait ! C'est là toute l'âme de notre filière ! Chaque jour, les producteurs œuvrent pour traire les vaches deux fois par jour, veiller à leur bien-être et récolter les fourrages pour l'hiver. Vient ensuite le ramassage du lait, lorsque tout le monde dort, pour acheminer le précieux lait à la fruitière à Ivory. Prochaine étape ? La fabrication du fromage, assurée par le savoir-faire des fromagers levés avant même le soleil ! Puis vient enfin le rôle des affineurs qui par leur talent parviennent à sublimer

Mes recommandations (suite)



: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)



: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations