



MAISON DES CIMES

Au bord du lac
Saint-Point,
*Matthias et Hanna
Marc* ouvrent
une maison
enracinée dans
la forêt du
massif du Jura

À Malbuisson, au bord du lac Saint-Point, troisième lac naturel de France, dans l'un des paysages les plus préservés du Haut-Doubs, Matthias et Hanna Marc ouvrent La Maison des Cimes.

Imaginé aux côtés de leurs associés Sylvain Courivaud, compagnon de route du chef depuis plus de dix ans, et Eulalie Mariton, ancienne sommelière de Braise, l'établissement se compose d'un hôtel de neuf chambres, d'un restaurant gastronomique ainsi que d'un bistrot au feu de bois, imaginés comme une même célébration de la Franche Comté, de ses paysages et de son art de vivre.

Pour Matthias Marc, chef étoilé révélé à Paris avec Substance*, cette ouverture a la saveur d'un retour aux sources. Celle d'une enfance passée entre les rivières du Doubs, les scieries familiales et les grandes forêts franc-comtoises; celle d'un territoire qui nourrit son imaginaire depuis toujours et dont il signe aujourd'hui l'expression la plus personnelle.

RETOUR AUX SOURCES

Avant d'être l'un des chefs les plus singuliers de sa génération, Matthias Marc est un enfant du Doubs. Issu d'une famille d'exploitants forestiers depuis six générations, il grandit au rythme des saisons, des cueillettes sauvages, des parties de pêche et des repas partagés avec les ouvriers forestiers de l'entreprise familiale.

Après douze années passées à Paris, un parcours construit dans les plus grandes maisons et la co-crédation de Substance, le chef revient aujourd'hui sur sa terre natale avec l'ambition de créer un lieu profondément ancré dans son territoire.

La Maison des Cimes devient ainsi l'expression ultime et la plus intime de son parcours, là où se rejoignent ses racines franc-comtoises, son parcours de cuisinier et son goût pour l'hospitalité.

« J'ai passé douze ans à raconter le Jura dans mes assiettes. Aujourd'hui, j'ai envie d'inviter les gens à venir le vivre. » - Matthias Marc



« Partout demeure la même intention : célébrer le geste de la main, et faire de Maison des Cimes un lieu habité, chaleureux et sincère, où l'on se sent bien. » - Hanna Marc



UN REFUGE ENTRE — — LAC ET FORÊT

Anciennement connue sous le nom d'Atelier de Donat, la propriété a fait l'objet d'une profonde métamorphose imaginée par Hanna Marc et orchestrée en étroite collaboration avec l'architecte local Marc Billamboz et de nombreux artisans de la région, qui ont contribué à façonner l'identité du lieu.

Ouverte sur le lac Saint-Point, la maison a été pensée comme un prolongement naturel du paysage. Le bois y occupe une place centrale, en hommage à l'histoire familiale de Matthias Marc et aux scieries du Haut-Doubs. Il y dialogue naturellement avec la pierre locale comme le schiste, les fibres naturelles et les savoir-faire artisanaux pour composer un refuge en haute résonance avec la nature environnante.

L'hôtel accueille neuf chambres et suites tournées vers le lac, dont plusieurs disposent de bains nordiques suspendus au-dessus de l'eau. Chacune porte le nom d'une plante emblématique de la flore locale, créant un lien sensible entre l'expérience hôtelière et l'univers culinaire de la maison.

Pensée comme un véritable lieu de vie, La Maison des Cimes se prolonge également par plusieurs espaces de détente, à commencer par cette cabane de curiosités, organisée autour d'un foyer central, qui a été imaginée comme un lieu de lecture, de méditation et de contemplation et de repos bien mérité après une longue randonnée dans les monts alentours. S'y ajoute un bain nordique extérieur, installé dans le jardin et accessible à l'ensemble des convives de l'hôtel.

UNE CUISINE DES BOIS

Au cœur de La Maison des Cimes, deux restaurants racontent une même histoire, avec sa propre langue.

La Table des Cimes, restaurant gastronomique, propose une cuisine précise, libre et contemporaine, largement construite autour du feu de bois, signature de la maison. Nourrie par les ressources de cet exceptionnel écosystème (poissons d'eau douce, plantes de cueillette, bourgeons, herbes sauvages, gibiers et productions locales), elle puise son inspiration dans la forêt tout en restant ouverte aux influences, techniques et saveurs glanées au fil des voyages du chef.

À quelques pas, *le Bistrot des Bûcherons* célèbre une approche généreuse et spontanée, faisant toujours la part belle au feu de bois. Tomettes anciennes, poutres apparentes, cuisine au barbecue et esprit d'auberge façonnent une adresse chaleureuse inspirée des souvenirs d'enfance de Matthias Marc. Pensé comme un refuge au bord du lac, le bistrot cultive l'atmosphère réconfortante des chalets de montagne et des maisons de famille, ces lieux où l'on aime se retrouver, partager un repas, prolonger les conversations autour d'une grande table et profiter de la douceur d'un feu qui crépite.

La braise constitue le fil rouge entre les deux tables. Dans le restaurant gastronomique comme au bistrot, elle imprime sa signature aux produits et rappelle le lien profond qui unit la maison au bois, au feu et à la forêt.

Le Jura se raconte aussi dans le verre, avec une cave forte de plus de 750 références. Une collection de vins naturels et en biodynamie occupent une place de choix, fruits du travail de vignerons engagés dans une approche respectueuse du vivant. Au cœur du restaurant gastronomique, une spectaculaire wine room, ouverte aux clients, permet également de découvrir les trésors du vignoble jurassien et d'autres horizons autour de plateaux de fromages régionaux.

Plus qu'un hôtel, plus qu'un restaurant, La Maison des Cimes se vit comme une destination à part entière. Un lieu où l'on vient autant pour s'attabler que pour s'octroyer une parenthèse pour contempler le lac, parcourir les forêts du Haut-Doubs ou simplement renouer avec le rythme apaisé de la nature.



Informations Pratiques



MAISON
DES CIMES

La Maison des Cimes
4 chemin des Landes
25160 Malbuisson

La Table des Cimes -
restaurant gastronomique
Ouverture début août 2026
Ouvert du mercredi
au dimanche, midi et soir

Menu *Vingt Dieux* - 145€
Menu *Nenni Ma Foi* - 110€

Le Bistrot des Bûcherons
Ouverture à partir
du 1^{er} novembre 2026
Ouvert 7j/7

L'Hôtel 4* - 9 chambres et suites
Ouverture début août 2026
Ouverture des suites
en septembre 2026

Accès

Paris : 2h30 en train
Lausanne : 45 minutes en voiture
Aéroport de Genève :
1h30 en voiture
Station de Métabief : 10 minutes
en voiture

Contacts - La Maison des Cimes

Matthias MARC, *Chef Propriétaire*
Hanna MARC, *Directrice Générale*
Propriétaire