





Distance : 5,1 km

Durée : 1h50 de marche, 0h45 à V.T.T.

Vous êtes à 29 km au nord de Villeneuve-sur-Lot par les N 21 et D 218, via Cancon et Lougratte.

Départ : depuis la place de l'église - GPS : Lat 44.603913, Long 0.669722

Balisage :

Difficulté :

Dénivelée cumulée : 145 m

Cette petite balade qui emprunte le plus souvent des chemins ombragés vous fera découvrir l'architecture traditionnelle du Haut-Agenais Périgord, pigeonniers, fermes, maisons de caractère...

- 1 Descendre de quelques pas à droite de l'église. Devant le panneau sans issue, tourner à droite dans la rue, plus loin très pentue. Suivre la D 257 à gauche sur quelques mètres.
- 2 Bifurquer à droite et de suite à gauche sur un chemin herbeux en épingle. Remonter dans un chemin caillouteux et ombragé. Continuer sur une piste en terre en lisière de bois. Contourner le site du Prieuré du Mesnil St-Martin par la droite.
- 3 Virer à gauche sur une allée bitumée. Après la maison de Lartigue, continuer tout droit sur un chemin herbeux (*vue sur la vallée du Dropt*). Descendre entre une haie et un bois.
- 4 Traverser une route dans la vallée. Descendre en face dans un tunnel végétal. Après une petite réserve d'eau, remonter dans un chemin ombragé. Passer derrière la maison de Lamolle et emprunter un chemin empierré en face, sur environ 70 m.
- 5 Virer à gauche dans un chemin entouré de haies de prunus. Prendre un chemin à droite d'une maison et d'un gros chêne au tronc nouveau. Traverser un champ et grimper sur un chemin caillouteux.
- 6 Bifurquer à droite devant un mur de pierres. Passer en dessous de la ferme de Marcillac. Suivre un chemin bordé d'un talus boisé. Laisser une piste à gauche. Remonter entre deux haies, sur un chemin caillouteux, très pentu. Traverser un champ et longer une vigne.
- 7 Au carrefour, prendre la piste blanche, légèrement creuse, à gauche. Poursuivre tout droit sur l'allée bitumée et rectiligne de Vigneblanque.
- 8 Traverser une route et descendre en face sur une petite route. Après la dernière maison, dévaler une piste caillouteuse au pied d'un talus boisé. Grimper la dernière pente sur un chemin caillouteux escarpé et ombragé.

La tourtière du Lot-et-Garonne

Certaines femmes d'aujourd'hui ont conservé la mémoire des traditions culinaires, transmises de mère en fille : avant de déguster une savoureuse tourtière, il faut bien sûr en suivre la réalisation. Composition : 1 kg de pommes, 250 g de beurre, sucre en poudre, 1 kg de farine, 6 oeufs, 6 cuillères à soupe d'huile, 2 verres d'eau, sel. Mélanger la farine avec les 6 oeufs entiers. Ajouter l'huile et malaxer. Pétrir environ 20 mn pour obtenir une pâte lisse. Etirer la pâte sur une table d'au moins 2 m de diamètre, préalablement farinée. Laisser sécher. Badigeonner de beurre et confectionner avec cette « nappe » une dentelle en frou-frou qui passée au four en ressortira légère comme un jupon desoie, croustillante, délicieusement parfumée. ... à craquer d'envie, à craquer d'urgence !

Retrouvez toutes nos fiches rando :

Comité Départemental du Tourisme de Lot-et-Garonne

Tél. 05 53 66 14 14

Mail. randonnee@tourisme-lotetgaronne.com

Site web. www.tourisme-lotetgaronne.com



Plus d'infos sur ce circuit :

Office de Tourisme Coeur de Bastides

Tél. 05 53 36 40 19

Mail. contact@coeurdebastides.com

Site web. www.coeurdebastides.com

