

Circuit n°155

9,5 km

RANDONNÉE EN LOT-ET-GARONNE

Le GR® de Pays, du château de Fumel, au château de Bonaguil



crédit photo: J. Miasé / ODT 47

- Route
- Chemin
- Itinéraire
- Haies

Légende

- Monument classé
- Site classé
- Point de vue
- Eglise
- Curiosité
- Vigne

Code de Balisage GR de Pays GRP®

- Bonne direction
- Changement de direction
- Mauvaise direction






Distance : 9,5 km (linéaire)

Durée : 2h30 de marche, 1h40 à cheval, 1h15 à VTT

Vous êtes à 26 km au nord-est de Villeneuve-sur-Lot par la D 911.

Départ : place Georges Escande - GPS : Lat 44.498316, Long 0.969872

Balisage : jaune-rouge

Difficulté : 

Dénivelée cumulée : 295 m

Ce linéaire, balisé en jaune-rouge, est une étape du GR® de Pays « Châteaux et Bastides en Haut-Agenais Périgord ». Il relie le château de Fumel et la rivière Lot au château de Bonaguil, l'un des hauts lieux du Tourisme Lot et Garonnais.

- 1 Se diriger vers la mairie. Avant l'entrée, descendre à droite, sous les remparts dans une allée de tilleuls. Au pied des escaliers, tourner à droite vers le « théâtre de verdure » puis dévaler un sentier sinueux qui mène au « baladoir » (*ancienne voie ferrée*). Suivre cette voie à gauche, face au château de Ladhue. A la barrière, descendre à gauche, dans le passage souterrain, vers les berges du Lot.
- 2 Longer le ruisseau La Thèze à gauche. Franchir une passerelle et passer sous le pont de l'ancienne voie ferrée. Traverser la D 911 et suivre le trottoir à gauche. Au carrefour, prendre la D 673 à droite en direction de Bonaguil.
- 3 Se diriger vers Esquibat en suivant une route bordée d'une laurière. Au carrefour de trois routes, face à un transformateur électrique, aller à gauche. Dans un virage, descendre tout droit sur un chemin empierré, au pied d'un talus boisé.
- 4 Au carrefour de Lasgrèzes, suivre la route en face. Aller toujours tout droit dans la vallée en suivant un chemin de terre qui devient caillouteux dans la dernière partie ombragée. Descendre à gauche. A la maison du Brugal, prendre l'allée goudronnée à droite. Sous deux gros platanes, emprunter la route à gauche. Passer le pont sur la Thèze et traverser la D 673.
- 5 Monter à droite vers Bel Air et Le Champ Grand. Au bout de la route, poursuivre la montée sur un chemin empierré. S'engager dans le bois sur une piste caillouteuse.
- 6 Au carrefour, tout en haut, bifurquer à droite le long d'une haie en bordure d'un champ. Suivre la route sinueuse dans le hameau de Loygue. Dans un virage, s'enfoncer tout droit dans le bois sur un petit chemin de terre. Après un passage sablonneux, suivre la route montante à droite sur environ 100 m.
» A une centaine de mètres, à droite, détour indispensable pour découvrir, avant d'y aller, le site et le château de Bonaguil, enserré dans un écrin naturel.
- 7 Descendre en face sur une piste empierrée en suivant les marques blanc-rouge du GR® 652 (*vues sur le château à travers la végétation*). Au lavoir, franchir la route de la vallée et monter en face vers le petit calvaire en pierre. Suivre la route montante, bordée d'un mur de pierres.
- 8 Dans la pente, bifurquer à droite sur le « Sentier du Château » (*artisans d'art*).
- 9 Au niveau des Jurades, tourner à droite sur l'allée bétonnée. Monter les escaliers au pied des remparts. Après le calvaire, passer à droite de l'église et monter les marches qui mènent à l'entrée du château.

La recette de la tourtière

Ingrédients pour la pâte : 1 livre de farine (500gr), 1 cuillère à café de sel, 2 oeufs entiers, 1 cuillère à soupe d'Armagnac, 4 cuillères à soupe d'huile, 1 verre d'eau. Cuisson 30 min, th : 6 (180°). **Préparation :** Mettre la farine en fontaine. Ajouter ensemble : sel, oeufs, armagnac, huile, eau. Amalgamer le tout avec une spatule. Installer la pâte sur un linge fariné. Pétrir énergiquement pendant 10mn. Laisser reposer au minimum 2 heures en l'enduisant d'huile pour éviter le croûtage. Etendre cette pâte sur un drap jusqu'à ce qu'elle devienne très fine. L'arroser avec de l'huile pour la feuilletter et saupoudrer de sucre fin. Laisser sécher. Couper la pâte en morceaux afin de l'étaler dans le moule huilé (6 feuilletts). Emincer les pommes. Ajouter sucre et armagnac. Disposer régulièrement sur le fond de tarte et recouvrir avec 2 feuilletts et du décor.

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 Fumel - Vallée du Lot

Tél. 05 53 71 13 70

Mail. info@tourisme-fumel.com

Site web. www.tourisme-fumel.com

