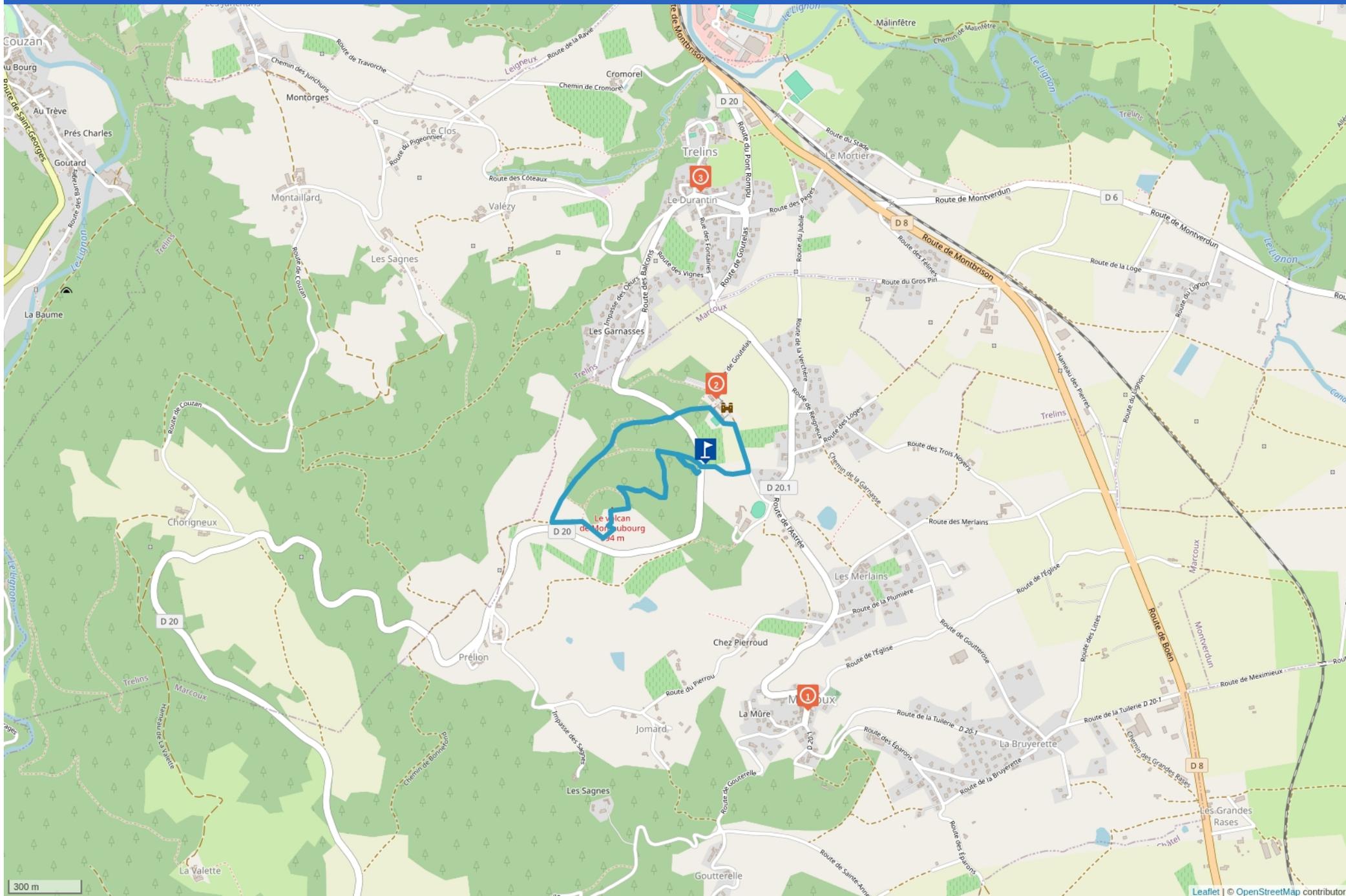


MONTAUBOURG



Cet itinéraire vous est fourni à titre indicatif. Cirkwi ne certifie pas la fiabilité des informations contenues dans les textes, cartes ou photos de cet itinéraire. Retrouvez plus d'infos sur www.cirkwi.com



Mise à jour le 20/09/24 par Office de Tourisme Loire Forez et généré par www.cirkwi.com

Montaubourg

Proposé par :

Office de Tourisme Loire Forez

"Ce PDF a été généré à partir de Cirkwi, la plateforme de partage d'activités touristiques qui vous fait voyager" www.cirkwi.com/circuit/613014



Départ : Parking de la route départementale 20 - 42130 MARCOUX

 2.78 km

 1h

 maxi 594 m

 mini 472 m

 Très facile

 126 m

Si vous empruntez ce chemin vous découvrirez le château de Goutelas et son architecture particulière, le centre équestre régional du Forez, le volcan de Montaubourg ainsi que les pins "boulange".

TOPO/PAS À PAS

Suivre balisage blanc et jaune - lettre I - circuit n°12

Départ : Parking de l'aire de pique-nique le long de la D20, à 1 km au dessus de Trelins.

Descendre la route puis le sentier à droite. En bas, tourner à gauche dans l'allée jusqu'au Château de Goutelas. Le contourner par le haut et monter jusqu'à la route en entrant dans le bois de résineux.

On trouvera sur une partie de ce sentier les pupitres et les fléchages du chemin de Bélizar (Chemin de l'Astrée).

Traverser la route. Prendre la petite passerelle et monter le sentier. En lisière du bois de feuillus, continuer le long de la haie, jusqu'au col.

Tourner dans le chemin à gauche à flanc de colline. Grimper le long de la vigne (terrasses) jusqu'au sommet du Montaubourg, un des plus vieux volcans de France. : panorama sur le château de Marcilly, la plaine du Forez et ses étangs, les monts du Lyonnais, du Pilat et du Mont Blanc.

Redescendre entre la vigne et le bois de pins boulange. Tourner à gauche.

A la sortie du pré, prendre à droite et descendre la pente sur la face nord du Montaubourg (pins sylvestres et feuillus). Prendre le chemin à droite pour revenir au point de départ.

CONTACT

Téléphone : 04 77 96 08 69

Email : contact@loireforez.com

Site web : <https://www.rendezvousenforez.com>

NATURE DU TERRAIN

Cailloux

Terre

Revêtement dur (goudron, ciment, plancher)

RÉFÉRENCES TOPO GUIDES ET CARTOGRAPHIQUES

Références Topo guides :

Guide "Randonnée en Pays d'Astrée au cœur du Forez" - circuit n°12

Références cartographiques :

Carte IGN 2832 SB Feurs/Boën-sur-Lignon



1

256 Route du bourg - 42130 MARCOUX

Restaurants

Loge aux Vignes



La Loge aux Vignes

Le Restaurant "La Loge Aux Vignes", est situé à Marcoux au cœur du vignoble Forézien. Venez déjeuner et dîner dans une ambiance familiale, conviviale et chaleureuse.

Cuisine entièrement élaborée à base de produits frais et régionaux.

PÉRIODE D'OUVERTURE

Toute l'année, tous les jours à 12h.

CONTACT

Téléphone :

06 59 78 18 50

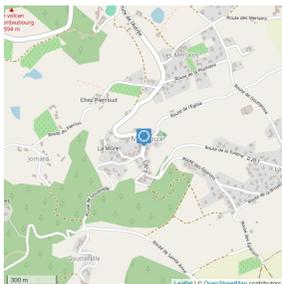
06 64 26 86 82

Email : jeanluc.vial@bbox.fr

Facebook : <https://www.facebook.com/people/La-Loge-Aux-Vignes/100095457431263/>

COMPLÉMENTS D'ACCUEIL

Table à langer pour bébé à disposition.



2

277 route de Goutelas - 42130 MARCOUX

Restaurants

Château de Goutelas



Restaurant du Château de Goutelas

Le Château de Goutelas propose des prestations de restauration pour les groupes à partir de 8 personnes et uniquement sur réservation.

La cuisine est traditionnelle, avec des produits locaux et de terroir.

Profitez du cadre exceptionnel du château : salles et terrasses avec vue sur la plaine du Forez et les monts du Lyonnais, dans un environnement boisé.

PÉRIODE D'OUVERTURE

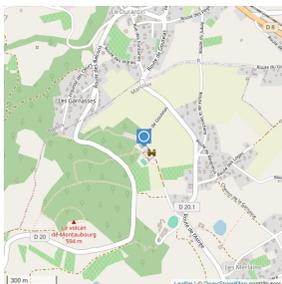
Toute l'année, tous les jours.

Accueil uniquement pour les groupes à partir de 8 personnes, sur réservation.

CONTACT

Téléphone : 04 77 97 35 42

Email : contact@chateaugoutelas.fr



Site web : <http://www.chateaugoutelas.fr>

3

2 Place du lavoir - 42130 TRELINS

Restaurants

Restaurant L'Eveil des Sens



L'Eveil des Sens

Le restaurant "L'Eveil des Sens" est situé au cœur du Forez. Venez y découvrir ou redécouvrir une cuisine généreuse, savoureuse avec ses menus sans cesse renouvelés.

Cuisine traditionnelle et à base de produits locaux. Grâce à son titre de maître restaurateur José Afonso vous fera apprécier une carte entièrement faite maison, à partir de produits bruts, majoritairement frais.

PÉRIODE D'OUVERTURE

Toute l'année

Ouverture le lundi, mardi, jeudi et dimanche de 8h à 15h. Le vendredi et samedi de 8h à 15h et de 19h30 à 20h30.

CONTACT

Téléphone : 04 77 24 09 43

Email : eveildessens.trelins@gmail.com

Site web : <http://www.xn-veil-des-sens-9gb.fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/eveil.des.sens.trelins>

