

# Autour de Chambles - PR 11



© OTLF



© OTLF



© Anne Massip

## Point de départ

📍 CHAMBLES, 42170 FR  
📍 Lat : 45.44176 Lng : 4.239109

## Informations techniques

🚶 Marche

**Facile** ⌚ 3h40m

↗ Deniv. pos. 330 m	↘ Deniv. neg. 330 m	↑ Alt. max. 650 m	↓ Alt. min. 476 m	↔ Distance 12,2 km
------------------------	------------------------	----------------------	----------------------	-----------------------



 Cirkwi

Proposé par :  
**Office de Tourisme Loire Forez**  
<http://www.rendezvousenforez.com>

## Description

Située en balcon, Chambles offre des panoramas sur les gorges mais aussi un patrimoine bâti remarquable. Partez à la découverte d'une partie des petits et grands monuments de la commune !

## Informations complémentaires

### Mis à jour par

Office de Tourisme Loire Forez - 12/09/2025 <https://www.rendezvousenforez.com>

### Période d'ouverture

Toute l'année tous les jours.

### Contact

Téléphone : 04 77 96 08 69 Email : [contact@loireforez.com](mailto:contact@loireforez.com) Site web : <https://www.rendezvousenforez.com>

### Nature du terrain

Cailloux Terre

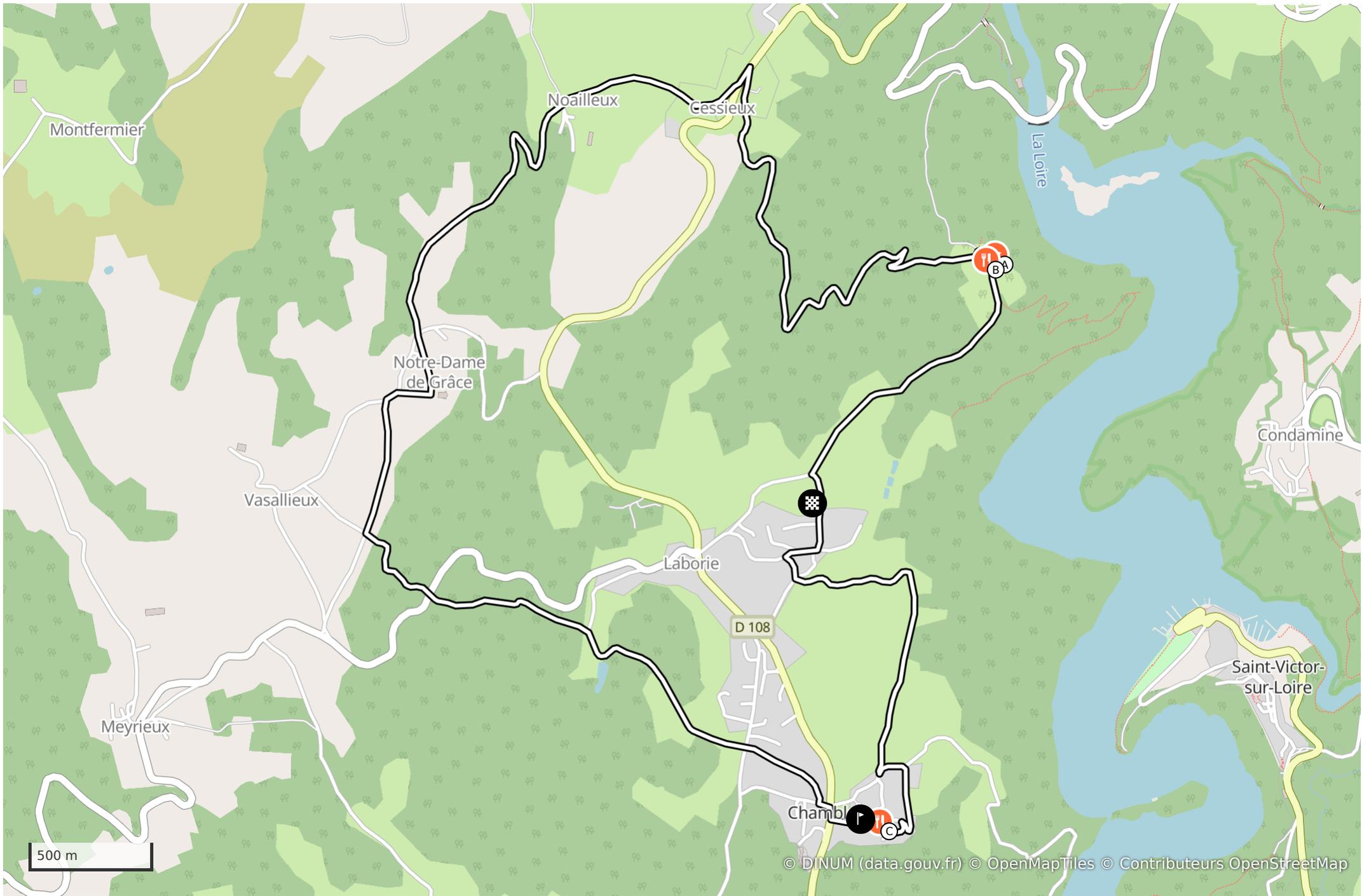
## Références Topo guides et cartographiques

Références Topo guides : Topoguide® Les Gorges de la Loire... à pied  
Références cartographiques : Carte IGN 2833 SB Firminy/St-Bonnet-le-Château

## Topo/pas à pas

Suivre le balisage jaune et balisage jaune et rouge Monter vers la D 108 (itinéraire commun avec le GRP® des Gorges de la Loire, balisé en jaune-rouge). Traverser la D 108 et grimper le chemin de Peybert. Continuer à droite par le chemin du Suc de la Huc. Traverser la route de Biesse. Poursuivre en face par le chemin de Saroux. 100 m après l'étang, prendre en face pour entrer dans une forêt de pins sylvestres. Variante : dans la pinède, descendre le premier chemin à droite, traverser la D 32 et continuer jusqu'à Noailleux (circuit de 11 km, 3 h, voir tirets sur la carte). Continuer tout droit. En lisière, plongez à droite pour traverser la D 32 (prudence !) et passer un vallon. Sur l'autre versant, suivre la petite route à droite et atteindre le pied du hameau. Jonction avec le GR® de Pays Rails et Rambertes qui arrive de Luriecq. Grimper à Notre-Dame-de-Grâce (le prieuré et l'église ne se visitent pas (propriété privée)). Descendre à gauche. Traverser une autre route et continuer en face, puis à droite, par un sentier qui descend au hameau de Noailleux. À la croix, monter en face la route pour gagner Cessieux (itinéraire de nouveau commun avec le GRP® jusqu'à l'arrivée). Continuer à gauche la route jusqu'à la D 108. Traverser la route départementale vers les maisons et descendre la petite route en face. Passer deux ruisseaux avant de grimper un sentier forestier jusqu'au château d'Essalois (voir p. 32). Suivre à droite la piste. Continuer sur une petite route. à la première intersection, monter la route à gauche pour gagner les maisons de la Garde (ancien pigeonier). Descendre à gauche pour franchir le ruisseau de la Garde. à une première croix, emprunter le chemin à gauche. à la seconde, monter à droite vers Chambles. Prendre à gauche le chemin du Cohard pour contourner les maisons Accès à la presqu'île et la chapelle du Châtelet : descendre à gauche en suivant le balisage banc-jaune

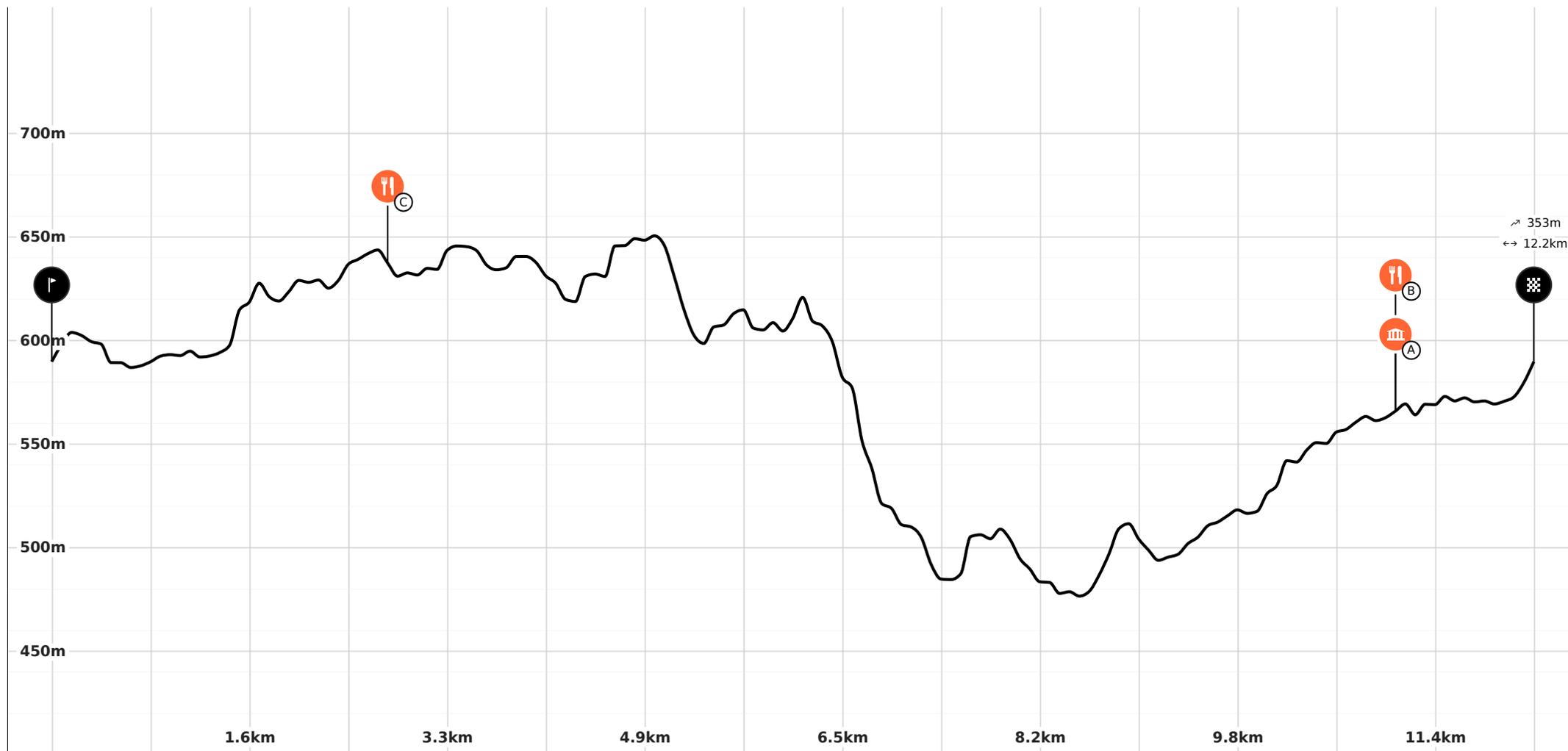
(50 min aller-retour, forte dénivelée). Grimper vers l'église et la tour par la route, puis une voie empierrée.



## Légende (Carte et profil altimétrique)

 Point de départ  Point d'arrivée  Itinéraire

## Profil altimétrique

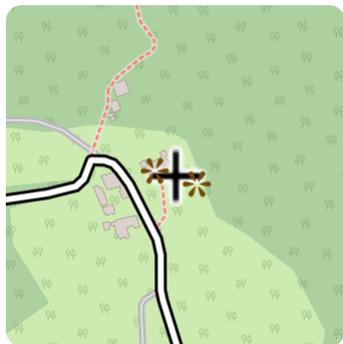


## Infos parcours et Points d'intérêt



### Château d'Essalois, Centre d'Interprétation des Gorges de la Loire

**Monuments et Architecture** Par Office de Tourisme Loire Forez



Se dressant sur un éperon rocheux, le château offre un panorama à 360°. Des sentiers de randonnées permettent de parcourir le site. A l'intérieur, découvrez le Centre d'Interprétation des Gorges de la Loire, espace pédagogique sur le patrimoine de ce site Dominant la Loire, le château d'Essalois fait partie du site classé des gorges de la Loire. Les documents écrits les plus lointains faisant mention du château remontent au XIVE siècle. D'origine inconnue, le château passe par différentes étapes de construction au fil des époques, marquant son architecture composite actuelle. Depuis la cour du château, découvrez un magnifique panorama à 360° sur les gorges de la Loire et la plaine du Forez. Des sentiers de randonnées et un GR de Pays aménagés vous permettent de découvrir ce site remarquable. Un guide est en vente à l'office de tourisme Loire Forez. Possibilité de restauration à proximité. Balade familiale pour parvenir au château (accessible en poussette). Les enfants pourront s'amuser à l'extérieur du château. Entrée libre (sauf visites guidées) Ouverture des grilles et extérieurs tous les jours de 10h à 18h. Depuis 2021, le château d'Essalois offre un centre d'interprétation des Gorges de la Loire, espace pédagogique et moderne permettant la découverte du patrimoine des gorges de la Loire et de l'aménagement hydroélectrique EDF de Grangent. Des mobiliers interactifs agrémentent le parcours : films, visites virtuelles, représentations 3D ... tout pour s'immerger au cœur des gorges de la Loire !



#### Tarif(s)

Gratuit. L'accès au centre d'interprétation des gorges de la Loire est libre et gratuit sauf visites guidées et programmation événementielle spécifique.

#### Mis à jour par

Office de Tourisme Loire Forez - 08/09/2025  
<https://www.rendezvousenforez.com>

#### Période d'ouverture

Du 01/09 au 02/11/2025 le vendredi et les week-ends de 13h30 à 17h30. En septembre : - Du 5 au 7 et du 12 au 14 septembre : Chamb'art : dessins, peintures, et modelages - Du 20 au 21 et du 26 au 28 septembre Chambl'envi : « des hommes et des patrimoines ».



© Claude de St. Etienne

#### Contact

Téléphone : 04 77 96 08 69

Email : [contact@loireforez.com](mailto:contact@loireforez.com)

Site web :

<http://www.smagl.com>

<https://www.rendezvousenforez.com>

#### Conseils et suggestions

Balade familiale pour parvenir au château (accessible en poussette). Les enfants pourront s'amuser à l'intérieur et à l'extérieur du château.

📍 Lieu-dit Essalois, 42170, CHAMBLES

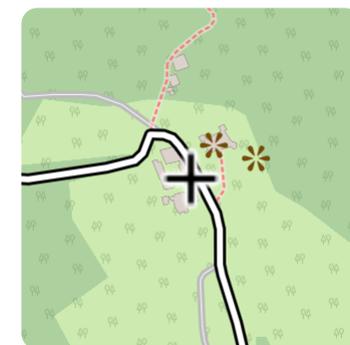
📍 Lat : 45.462068 Lng : 4.246056

↗ Alt : 566 m



### Ess'Folie

**Restaurants** Par Office de Tourisme Loire Forez



Synonyme de partage, le café-restaurant Ess'Folie vous invite à un voyage dans le temps hors du commun. Savourez un repas en amoureux ou à plusieurs autour d'une table, dans une atmosphère rétro chic populaire des années 20. Pas de service à table. C'est un restaurant décoré avec soin, dans un esprit rétro chic populaire, avec une terrasse extérieure ouverte aux beaux jours.



© Ess'Folie



© EssFolie



© EssFolie

## Tarif(s)

A la carte : de 5 à 15 € (Des casse-croûtes, des desserts, des planches apéros... Formule "Casse-croûte" : 15€ (petite verdure du jardin de monsieur, tapenade, fruits, bohémien ne de légumes confits, risotto, crudités) : - La Terroir (filet mignon rôti, crème de moutarde aux baies roses) - L'Océan e (Saumon rôti, moules et lieu pochés au velouté de crustacé) - La Végétarienne (Gratinée de ravioles de Royan à la fondue de poireaux). - La Bressane (Volaille rôtie au citron confit) - A toute heure (Charcuterie, terrine maison, salade et fromages secs). Bar à soupe 5€ (Bol de soupe à l'oignon ou Gaspacho) Pour l'Apéro à partager : 26€ - bouteille de vin à votre choix + saucisson sec, cake aux fromages, terrines ou sablés salés maison. Les Desserts de Grand-Mère : 5€ Crème brûlée vanille de Bourbon, Tartes du moment, Tiramisu, Salade de fruits verveine.) Menu enfant : 15 € (Volaille au citron confit, gratin dauphinois, tomates, dessert au choix.). Le Goûter d'Augustine : - Une crêpe ou une gaufre ou une glace + boisson : 6 € - Une pâtisserie maison + boisson : 8€ - Assortiment de sablés sucrés ou salés : 5€ Carte complète disponible sur le site.

## Mis à jour par

Office de Tourisme Loire Forez - 12/09/2025  
<https://www.rendezvousenforez.com>

## Période d'ouverture

Du 01/03 au 31/12 tous les jours de 11h à 18h. Fermeture annuelle : du 20/12 au 25/12 Inclus Fermeture possible le mercredi selon disponibilité du personnel.

## Contact

Téléphone : 09 52 79 96 92

Site web : <https://www.essfolie.fr>

## Compléments d'accueil

Nbre de salles : 1

- 📍 Lieu-dit Essalois, 42170, CHAMBLES
- 📍 Lat : 45.461857 Lng : 4.245584
- ↗ Alt : 566 m

## Ma Chaumière



**Restaurants** Par Office de Tourisme Loire Forez



© Ma Chaumière



© Ma Chaumière - Restaurant à Chamb

Dans un décor chaleureux et campagnard, venez apprécier la cuisine de Romuald, le temps d'une pause à Chambles. Avec des plats travaillés, généreux et authentiques, ils vous feront découvrir de bons produits. Cuisine savoureuse et authentique!

Bienvenue à Ma Chaumière - Restaurant à Chambles Niché au cœur du village de Chambles, dans un cadre authentique et chaleureux, Ma Chaumière est un lieu où convivialité et gourmandise se rencontrent. Passionnés de cuisine et issus de la restauration, avons concrétisé notre rêve en reprenant cet établissement en 2022, séduits par son charme unique et son emplacement exceptionnel, au cœur des Gorges de la Loire. Une cuisine sincère et régionale Notre ambition est simple : vous offrir une cuisine authentique et généreuse, élaborée avec des produits frais et majoritairement régionaux. Chaque plat est pensé pour mettre en avant le goût, la qualité et le savoir-faire de nos producteurs locaux. Nous privilégions les circuits courts et des ingrédients de saison pour une expérience gourmande et savoureuse. Un cadre unique et chaleureux La décoration de Ma Chaumière a été entièrement repensée pour allier charme de l'ancien et modernité, avec des matériaux naturels et une ambiance chaleureuse. Dès les beaux jours, profitez également de notre terrasse (ouverte dès avril) pour un moment de détente en plein air, face aux paysages magnifiques qui entourent le village. Un lieu de partage et de convivialité Que ce soit pour un déjeuner en famille, un dîner entre amis ou un repas en amoureux, Ma Chaumière est l'endroit idéal pour partager un moment gourmand dans une atmosphère détendue. Nous avons à cœur de vous accueillir comme à la maison. Les produits du terroir à Ma Chaumière : La Fourme de Montbrison : Un Trésor de Notre Terroir ! Impossible de parler de gastronomie forézienne sans évoquer la Fourme de Montbrison, ce fromage au goût délicat et aux saveurs subtiles. Originaire des Monts du Forez, elle est l'une des plus anciennes fourmes de France, héritière d'un savoir-faire transmis depuis des siècles. Sa pâte persillée, douce et onctueuse, en fait un véritable bijou gastronomique. Chez Ma Chaumière, nous avons à cœur de sublimer ce fromage emblématique à travers différentes recettes : - En feuilleté croustillant, parfait en entrée gourmande. - Dans une sauce onctueuse, qui accompagne nos viandes locales avec finesse. - Dans une salade, pour une touche fondante et savoureuse. Le saviez-vous ? La Fourme de Montbrison bénéficie d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée), garantissant son authenticité et sa fabrication artisanale. Venez la déguster chez Ma Chaumière, au cœur des Gorges de la Loire, et laissez-vous séduire par ce fromage d'exception !



### Tarif(s)

Menu adulte : à partir de 35 € (le dimanche) Menu du jour : 18 € (Entrée + plat+ dessert). Sur réservation de préférence.

### Mis à jour par

Office de Tourisme Loire Forez - 11/06/2025

<https://www.rendezvousenforez.com>

### Période d'ouverture

Du 01/01 au 31/12/2025 Ouverture le mercredi et jeudi de 12h à 14h. Le vendredi et samedi de 10h à 14h et de 18h30 à 21h. Le dimanche de 10h à 17h. Fermé lundi et mardi. Ouverture exceptionnelle le lundi ou mardi sur demande pour les groupes.

### Contact

Téléphone : 04 77 92 46 42

Email : [chamblesmachaumiere@gmail.com](mailto:chamblesmachaumiere@gmail.com)

Facebook : <https://www.facebook.com/restaurantmachaumierechambles/>

### Compléments d'accueil

Petite friture fraîche en fin de semaine ou sur réservation semaine

📍 1 chemin de l'église, 42170, CHAMBLES

📍 Lat : 45.441651 Lng : 4.240055