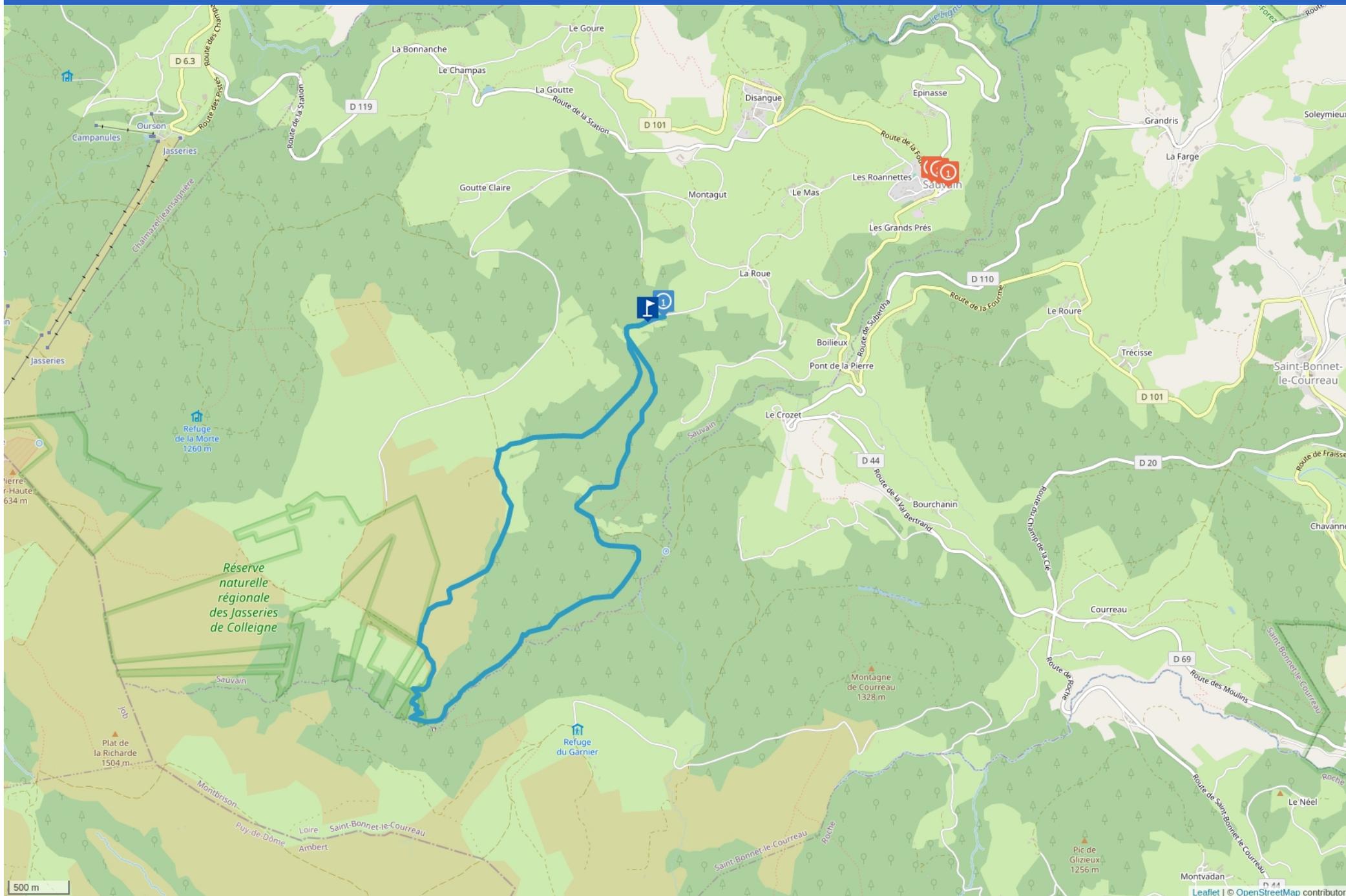


# LA VALLÉE SAUVAGE DE CHORSIN



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](http://www.cirkwi.com)



Mise à jour le 13/09/24 par Office de Tourisme Loire Forez et généré par [www.cirkwi.com](http://www.cirkwi.com)

Leaflet | © OpenStreetMap contributors

# La Vallée sauvage de Chorsin

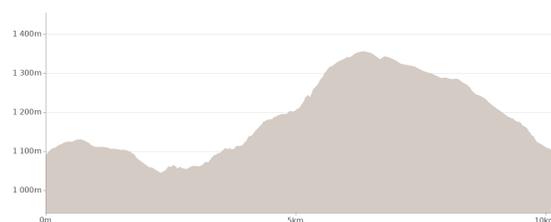
Proposé par :

**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/10721](http://www.cirkwi.com/circuit/10721)



OT Loire Forez



Départ : Parking au lieu-dit la Rivière - 42990 SAUVAIN



Parcours en boucle qui vous conduira dans la forêt résineuse et ombragée ainsi que sur les Hautes Chaumes ensoleillées et vous fera découvrir le caractère sauvage de la vallée de Chorsin et le patrimoine local sur des panneaux descriptifs.

## TOPO/PAS À PAS

Suivre Balisage jaune et blanc n°2

Du parking, monter la route au-dessus de la maison. Après le virage et la deuxième maison, atteindre un carrefour. Continuer la piste à plat, puis en descente quelques éclaircies dans la forêt offre des points de vue sur la vallée de Chorsin, puis dans un large virage à gauche apparaît le cirque glaciaire. Après la courbe à droite, atteindre un carrefour au-dessus d'un pré.

Hors-circuit (1,4 km, 20 min aller-retour) : descendre la piste principale jusqu'au pont sur le ruisseau de Pierre Brune ; 5 m en aval, une source d'eau minérale, la Fontfort, jaillit dans le lit de la rivière.

Monter le chemin à droite cette partie a été creusée de plus de 300 m au cours de la dernière glaciation. Le chemin arrive près du ruisseau la cascade de Chorsin est à 50 m en contrebas à gauche.

Continuer 1 km le long du cours d'eau pour arriver vers un replat au confluent de deux ruisseaux.

Ignorer la passerelle et, 300 m plus loin, grimper le sentier à droite pour sortir de la vallée et des bois. Sur le plateau de Renat, le chemin décrit une courbe pour être face à Pierre-sur-Haute.

Entrer dans le parc à droite. Descendre dans le vallon naissant, et tourner à gauche pour le traverser et sortir du parc. À la fourche, descendre tout droit et passer dans un bois de sapins. Au-dessus du pré, obliquer à gauche vue à droite sur la première jasserie de Molinvé, les monts du Lyonnais et parfois le mont Blanc. Passer un ruisseau, ignorer un chemin à gauche, et arriver au carrefour qui mène à la deuxième jasserie de Molinvé.

Obliquer à droite pour passer au-dessus du bâtiment. S'enfoncer ensuite dans la forêt pour descendre rapidement à flanc de vallée le chemin présente un dallage ancien.

À la maison, regagner le départ par le chemin de l'aller.

## ENVIRONNEMENTS

A la campagne

Rivière ou fleuve à moins de 300 m

En forêt

## PÉRIODE D'OUVERTURE

Toute l'année.

## NATURE DU TERRAIN

Rocher

Cailloux

Terre

## CONTACT

Téléphone : 04 77 96 08 69

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

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

## RÉFÉRENCES TOPO GUIDES ET CARTOGRAPHIQUES

Références Topo guides :

Fiche PR7 du topo guide Les Monts du Forez, entre villages et hautes chaumes.

Fiche PDF disponible dans les bureaux d'information touristique

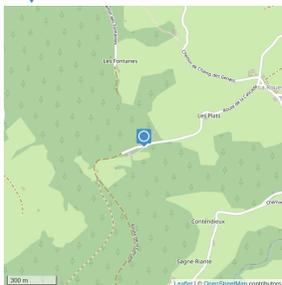
Références cartographiques :

Carte IGN 2732 SB Ambert/St-Georges-en-Couzan



1

**La Rivière - 42990 SAUVAIN - Altitude : 1093m**



## La Rivière

Point de départ avec parking.

1

**2 place Louis Lépine - 42990 SAUVAIN - Altitude : 884m**

**Art & Musées, Divers**

office de tourisme Loire Forez



## Musée de la Fourme et des Traditions

Dans cette authentique et traditionnelle ferme forézienne, explorez les nombreuses expositions permanentes et temporaires sur 800m<sup>2</sup> sur la vie rurale d'autrefois dont la fabrication de la Fourme de Montbrison.

Le Musée de la Fourme et des Traditions est situé sur un site du XV<sup>ème</sup> siècle, dans les bâtiments exceptionnels d'une ancienne ferme et d'un ancien commerce.

Venez découvrir la vie d'autrefois en douze expositions sur 800m<sup>2</sup> :

La Fourme de Montbrison

Les airelles myrtilles et la gentiane

La laine et le chanvre

Les scieurs de long, les arbres, la saboterie ,

La scie battante authentique animée avec son, lumière et hologramme

Louis Lépine

La forge : charron et maréchal-ferrant

Une exposition exceptionnelle d'outils à main pour travailler le bois (plus de 300 pièces présentées) et remise en fonctionnement de machines servant à fabriquer des sabots.

Retrouvez également l'ambiance 1900 et la vie quotidienne d'autrefois dans la salle commune.

Nouvelle exposition, la montagne de Pierre-sur-Haute : magnifique panorama et grande maquette en relief de la montagne, espace des senteurs et de la flore remarquable, zoom sur la vallée sauvage de Chorsin.

Sentiers thématiques (voir site internet du musée).

### PÉRIODE D'OUVERTURE

Du 01/05 au 31/05, tous les dimanches de 14h30 à 18h30.

Et jours fériés.

Du 01/06 au 30/06, tous les samedis et dimanches de 14h30 à 18h30.

Et jours fériés.

Du 01/07 au 31/08

Ouverture tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

Du 01/09 au 30/09, tous les samedis et dimanches de 14h30 à 18h30.

Et jours fériés.

Du 01/10 au 31/10, tous les dimanches de 14h30 à 18h30.

Et jours fériés.

### CONTACT

Téléphone : 04 77 76 30 04

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

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

### CONSEILS ET SUGGESTIONS

Un livret jeu est disponible gratuitement à l'accueil pour les enfants de 5 à 8 ans et ceux de 9 ans et plus, une surprise pour eux en fin de visite.

### SERVICES POUR LES ENFANTS

J'ai appris comment on fabriquait du fromage autrefois sans électricité ! J'ai bien aimé la vache et son petit veau dans l'étable, on dirait une vraie. Avec mes parents j'ai randonné sur le sentier de Subertha au départ du musée où on a découvert plein de variétés d'arbres. - Augustine, 8 ans.

2

**8506 route de la Fourme - 42990 SAUVAIN - Altitude : 884m**

**Restaurants**



## Le Sauvagnard

Dans un cadre très convivial, découvrez de nombreuses spécialités telles que la salade forézienne, le patia du Forez, le soufflé à la Fourme de Montbrison, la tête de veau, tartines jambon/poire/fourme ... et un grand choix de desserts maison.

### PÉRIODE D'OUVERTURE

Toute l'année, tous les jours de 8h30 à 19h.

Fermeture exceptionnelle le 25 décembre.

Sur réservation les soirs.

### CONTACT

Téléphone : 04 77 76 80 84

Email : [c.duchampt@wanadoo.fr](mailto:c.duchampt@wanadoo.fr)

Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/restaurantlesauvagnard/>



## CONSEILS ET SUGGESTIONS

Adhérent à la charte des menus foréziens.

## COMPLÉMENTS D'ACCUEIL

Point poste :

Envoi de colis chronopost et collissimo, envoi de lettre recommandée, réexpédition de colis, vente de lettre suivie et préimbrée, vente de timbres de collection.

3

**33, impasse des fromages - 42990 SAUVAIN - Altitude : 884m**

**Dégustation**



### Fromagerie des hautes-chaumes – Fromagerie artisanale de Sauvain

Fort d'un savoir-faire transmis de génération en génération, Hervé Mons, Meilleur Ouvrier de France, et toute son équipe vous proposent des fromages artisanaux dont l'emblématique Fourme de Montbrison AOP.

Au cœur des Monts du Forez, dans le pittoresque village de Sauvain, en 1999, Hubert Tarit, issu d'une famille de fromier, fonde la Fromagerie des Hautes Chaumes. Il fabrique la Fourme de Montbrison artisanale au lait cru, un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération. En 2020, partageant les mêmes valeurs de respect de la tradition, Hubert transmet la Fromagerie des Hautes Chaumes à Hervé Mons, Meilleur Ouvrier de France. Avec toute son équipe, il poursuit ainsi la fabrication de cette tradition fromagère et commercialise ce merveilleux bleu, fin et élégant, plus aromatique que puissant. Sa qualité et son goût unique sont notamment dus à la qualité du lait collecté, aux techniques de fabrication des fourmiers et à l'affinage. Toutes les fabrications de la fromagerie sont artisanales et au lait cru. Le lait de la fromagerie est collecté auprès de producteurs situés dans les communes à proximité. Leurs vaches sont nourries avec du foin l'hiver et avec l'herbe l'été. L'affinage des fourmes de Montbrison AOP, des fourmettes et tommes se déroule dans une cave naturelle, parcourue par les eaux fraîches des sources avoisinantes.

Notre Boutique est ouverte pendant les vacances scolaires.

Sur réservation : notre atelier pédagogique « Devenir fromager le temps d'une fourme » et la visite de nos caves d'affinage "aux 4 roues " suivie d'une dégustation.

## PÉRIODE D'OUVERTURE

Du 03/07 au 29/09/2024

Ouverture le mercredi et dimanche de 14h30 à 19h. Le jeudi, vendredi et samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h.

En dehors de ces horaires, retrouvez nos fromages à l'épicerie du village chez Papote ou bien à la fromagerie Mons à Montbrison (11 rue Tupinerie).

Pour les groupes, sur demande.

## CONTACT

Téléphone :

04 77 76 89 12

06 29 72 77 01

Email : [contact@fromagerie-hautes-chaumes.com](mailto:contact@fromagerie-hautes-chaumes.com)

Site web : <http://www.fromagerie-hautes-chaumes.com>

## PORTRAIT

Toutes les fabrications sont au lait cru et entier des herbages de montagne.

La Fourme de Montbrison est un fromage rare. Elle est le reflet de nos montagnes, de notre terroir.

## TOURISME DURABLE

L'affinage se déroule lentement dans des caves naturelles parcourues par les eaux de sources fraîches. Le lait est collecté auprès de producteurs situés à proximité de la fromagerie dans quelques communes avoisinantes.

## COMPLÉMENTS D'ACCUEIL

Gestion du site : Privée