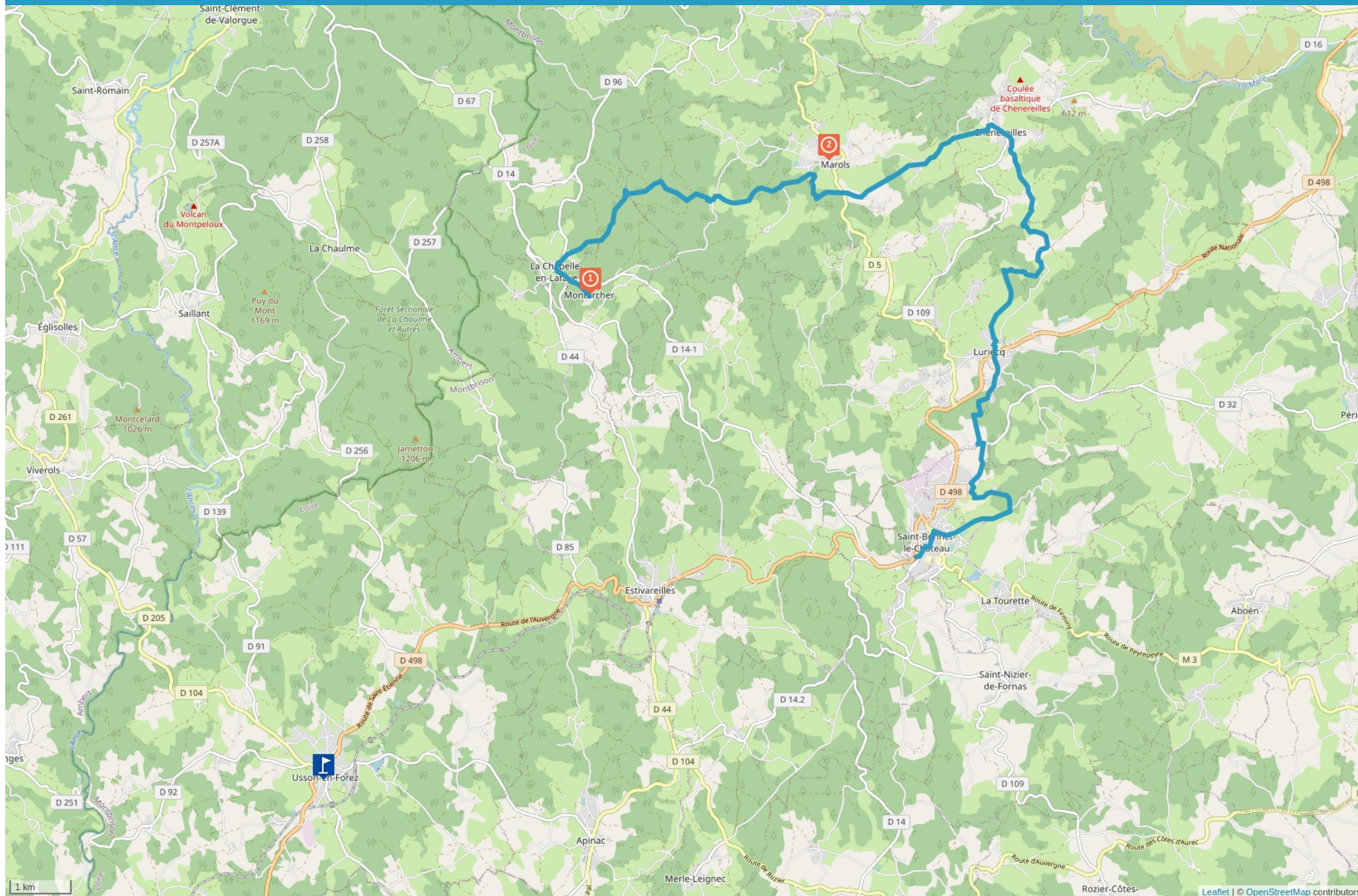


ETAPE 3 : MONTARCHER/ST-BONNET-LE-CHÂTEAU



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



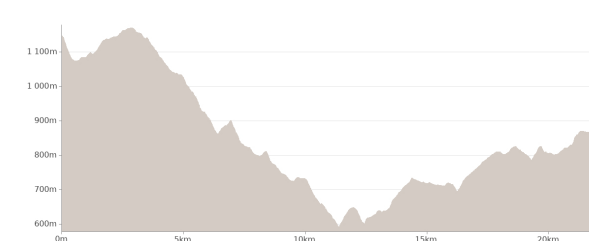
Mise à jour le 10/06/23 par Office de Tourisme Loire Forez et généré par www.cirkwi.com

Etape 3 : Montarcher/St-Bonnet-le-Château


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/325355



Départ : Départ parking à l'entrée du bourg - 42380
MONTARCHER

 21.00 km

 6h30

 maxi 1168 m

 mini 589 m

Facile

 618 m

 898 m

Le Forez recèle de villages de caractère qui vous seront dévoilés au détour de ce séjour sportif ! Vous découvrirez ainsi St-Bonnet-le-Château et Montarcher avec en toile fond, le Pilat, la Haute-Loire et les Sucs du Velay et les Alpes par beau temps !

Départ du bourg de Montarcher ou La-Chapelle-en-Lafaye & St-Bonnet-le-Château (en passant par Marols, Chenereilles et Luriecq).

Au départ de Montarcher, suivez le balisage du chemin de St-Jacques-de-Compostelle (GR® 765 - attention car plusieurs intersections et nombreux balisages autour de Montarcher dont une partie est commune avec le GR®3) en direction de Marols, vous passerez par le Bois de Cherblanc, La Cître avant d'arriver jusqu'à Marols (Attention un peu avant Marols au lieu-dit Gimonet), suivez le balisage blanc et rouge (variante du GR® 3 en direction de Chenereilles, suivez alors le balisage blanc et rouge en passant par Chenereilles, Luriecq puis St-Bonnet-le-Château).

Prenez le temps de flâner et d'aller jusqu'à la Collégiale où l'architecture gothique révèle toute sa splendeur.

PASSAGES DÉLICATS

Quelques traversées de route.

CONTACT

Téléphone : 04 77 96 08 69

Email : contact@loireforez.com

Site web : <http://rendezvousenforez.com>

PÉRIODE D'OUVERTURE

Toute l'année.

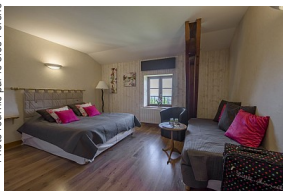


1

51, chemin de ronde - 42380 MONTARCHER - Altitude : 1163m

Ch. d'hôtes

Photo fournie par le Clos Perché



Le Clos perché

Sylviane & Julien, deux passionnés de cuisine française, sont tombés sous le charme de ce petit village de caractère perché de Montarcher. Ils vous accueillent avec chaleur et discrétion dans leurs 4 chambres, pensées pour le confort de leurs hôtes.

Les chambres d'hôtes du Clos Perché sont situées à l'étage du restaurant, dans une belle demeure en pierre.

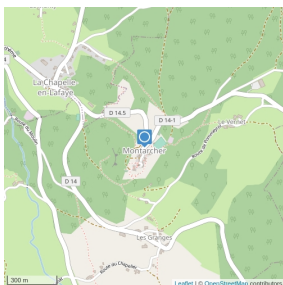
Les chambres Pâquerette, Capucine, Jonquille et Ciboulette sont meublées confortablement et disposent d'une salle d'eau privative avec WC.

La terrasse avec salon de jardin est accessible ainsi que la pièce de vie située au rez-de-chaussée. Vous pourrez vous y relaxer grâce à une vue panoramique et un coin lecture.

Ne manquez pas la cuisine gastronomique de Julien!

COMPLÉMENTS D'ACCUEIL

Restaurant sur place



CONTACT

Téléphone : 04 77 50 00 08

Site web : <http://leclosperche.fr/>

Facebook : <https://www.facebook.com/Le-clos-perché%C3%A9-218555608176322/?fref=ts>

PÉRIODE D'OUVERTURE

Du 01/01 au 31/12.

Fermé mardi et mercredi

Fermé dimanche d'octobre à Pâques et lundi soir

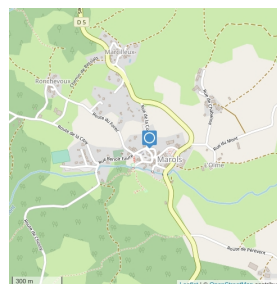
Fermé jusqu'en mars 2023 pour cause travaux.

2

1, Rue de l'école - 42560 MAROLS - Altitude : 820m

Restaurants

La pause Marolaise



La Pause Marolaise - Le Café / Crêperie / Epicerie

La Pause M.. le café du village. Ici on entre pour boire un verre, un café, une bière locale, déguster les biscuits de la maison et les produits des environs.

La Pause M.. les crêpes

La Pause M.. les assiettes Marolaises

La Pause M.. les produits d'ici..

Les samedis et dimanches midis, du 1er février au 31 octobre La Pause Marolaise se transforme en crêperie bretonne et offre un grand choix de galettes et crêpes confectionnées sur place. (Tous les jours, sauf lundi, du 8 juillet au 25 août)

En semaine, il est possible de déguster l'assiette Marolaise, une assiette d'humeur et d'inspiration du patron

Il est aussi possible de se restaurer en piochant une terrine, un saucisson, du pain, ou tout autre produit de l'épicerie pour le consommer sur place. La maison met à votre disposition planche en bois et couteau pour « manger sur le pouce ».

Pour l'épicerie :

Les confitures de Régis, les cafés de Massoud, les saucissons du haut Forez, les rillettes de lapin de Christian, les bières de la Loire (Sail sous Couzan, Soleymieux, Montbrison, ...) sont à retrouver au rayon épicerie autour de nos biscuits.

CONSEILS ET SUGGESTIONS

Spécial Familles: chaise-haute et table à langer.

CONTACT

Téléphone : 04 77 97 14 96

Email : lapausemarolaise@gmail.com

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

Facebook : <https://www.facebook.com/lapausemarolaise/?fref=ts>

Google+ : <https://www.google.com/maps/place/la+pause+marolaise>

PÉRIODE D'OUVERTURE

Du 01/01 au 08/07/2023 de 8h30 à 19h.

Fermeture exceptionnelle le 1er janvier.

Fermé le mercredi

Restauration à partir du 1er février.

Du 09/07 au 27/08/2023 de 8h30 à 19h.

Fermé le lundi, ouvert le mardi soir.

Du 04/09 au 24/12/2023 de 8h30 à 19h.



Fermé le mercredi.
Restauration jusqu'au 31 octobre.

