

CHEMIN DE L'ANCIENNE VOIE ROMAINE



→ SITUATION : MARMINIAC, À 3 KM DE CAZALS PAR LA D 13

→ DÉPART : Mairie
N 44°39.983' E 01°11.600'

DURÉE : 2h30

LONGUEUR : 8,5 km

BALISAGE : jaune



De la mairie, traverser la place de la halle pour rejoindre la D63 qu'on prend à gauche sur 250 m. Tourner à gauche à une croix direction "Mourlanes" (maison typique à pigeonnier à gauche). Traverser une ancienne ferme. Au croisement de chemins, prendre à gauche le chemin qui monte sur un plateau (noyeraie, pigeonnier à droite).

1 À l'intersection avec une route (croix), tourner à droite et continuer sur un chemin bordé d'un muret qui descend. Arrivé dans un pré, prendre à droite dans le sous-bois. Plus loin, tourner à gauche pour rejoindre une route. La prendre à gauche. Emprunter le prochain chemin à droite (lavoir) et déboucher sur une route.

2 La traverser et poursuivre sur le chemin d'en face, sur 1,5 km environ.

3 Au niveau du croisement avec Lédrier, prendre à gauche un chemin dans les bois, le suivre jusqu'à la route. Suivre la route à gauche en direction du hameau du Courteau. Avant d'arriver au Hameau, prendre un chemin sur la droite.

4 Au croisement de chemins, tourner à gauche. Passer devant la ferme du "Bancuq", et reprendre une route sur la gauche.

5 Traverser la D 63, prendre le chemin en face. Rejoindre une route et la suivre sur la droite jusqu'au hameau de "Lalbenque-Basse".

6 Avant le premier bâtiment de gauche, suivre le chemin qui descend entre les prés et qui remonte à travers bois. Arrivé sur un plus large chemin, prendre à gauche jusqu'à la D63. Tourner de suite à droite sur le chemin qui descend dans sur un bois.

7 Au hameau (croix), tourner à droite sur la D13 (pour les cavaliers, continuer tout droit), puis à gauche.

De nouveau sur la D13, rejoindre Marminiac par la droite.

LA PETITE GRAINE QUI MONTE

Son huile avait de multiples usages, de l'éclairage à la liturgie, en passant bien sûr par l'alimentation. Supplannée par l'électricité, durement concurrencée par les huiles industrielles, la noix était tombée en désuétude. Aujourd'hui, elle connaît regain de faveur tant de la part des gourmets que des fondus de diététique. Sa richesse en acide gras essentiels en fait un authentique aliment de santé. Chaque famille possède sa recette de gâteau aux noix ou à défaut, la meilleure adresse où se le procurer. Macérée, elle sert de base à des apéritifs ou des liqueurs. Quelques cuillerées de son huile ou bien quelques cerneaux apportent à une salade une touche inimitable. Avec la châtaigne, c'est l'une des productions phares de la Bouriane et du Périgord.



|| Cette promenade bucolique vous fera découvrir un paysage rural préservé. ||

À VOIR DANS LA RÉGION...

- LES ARQUES : Musée Zadkine consacré à des oeuvres remarquables du sculpteur
- CAZALS : bastide

→ RAVITAILLEMENT

ET RESTAURATION :

Cazals / Marminiac

→ RENSEIGNEMENTS :

Office de tourisme du Pays de Cazals-Salviac - Espace accueil de Cazals : 05 65 22 88 88

