

 Distance : 17 km - Durée : 6h30 - Dénivelé : 908 m



# ESPELETTE, LA CITÉ DU PIMENT

Superbe itinéraire montagnard qui vous mènera au Pic du Mondarrain. En chemin vous croiserez le pottok, le betiso, la sasi ardi et autres vautours. Cet itinéraire s'adresse aux randonneurs expérimentés et adeptes de la course en montagne. Photos : Office de Tourisme d'Espelette

## Itinéraire

### CIRCUIT DE LA MONTAGNE MENDIKO ITZULIA

- D.** Depuis la place du marché, passer devant le château.
- 1.** A l'intersection (devant la gendarmerie), emprunter à gauche la RD 918 sur 150 m, puis tourner à droite en face du maraîcher.
- 2.** Après une montée relativement raide, rejoindre le quartier Haranea.
- 3.** Traverser la RD et poursuivre en face sur 125 m jusqu'à l'intersection. Prendre à gauche sur la route qui monte en lacets.
- 4.** Ne pas manquer sur la droite le sentier, qui monte à travers les fougères et les ajoncs et rejoint une piste qu'il faut suivre par la droite. Sur le plateau d'Escondray, à l'intersection, poursuivre tout droit à flanc de montagne. Après les tourbières de pente, tourner à gauche vers le col d'Amezqueta et son boisement de résineux.
- 5.** Prendre à droite en direction du pic du Mondarrain. Ne pas s'écarter du balisage tout au long de la montée

- qui traverse une hêtraie et des éboulis rocheux.
- 6.** Vous serez récompensés par la superbe vue panoramique depuis le sommet. Après une descente raide, le sentier se transforme en piste et atteint le col de Zuharreta et le GR®10.
- 7.** Suivre le GR®10, à droite, par le large chemin de terre jusqu'au petit col.
- 8.** Quitter très vite le GR®10, et prendre à droite, la piste qui monte assez raide jusqu'à un replat.
- 9.** Rejoindre la piste quittée auparavant, au col des Trois Croix. Au col, ne pas manquer le chemin qui descend à droite, vers la vallée. Rejoindre la route goudronnée. Au lieu dit « Haltia », emprunter cette route jusqu'à la ferme Mehaxea où vous rejoindrez le GR®8.
- 10.** Après avoir longé une clôture sur la droite, redescendre jusqu'à la vallée.
- 11.** Traverser le ruisseau Latsa, le village n'est plus très loin. \*

## La légende du Mondarrain

A Espelette, on raconte qu'entre le Mondarrain et le château, il y avait un tunnel souterrain emprunté par les laminak qui souhaitaient se rendre au village. Oui, par les laminak, petites créatures, travailleuses et bâtisseuses de ponts, églises ou autres bâtiments... vivant dans les grottes, dans les puits, ou encore dans des châteaux abandonnés. Si vous ne le croyez pas, allez faire un tour du côté du château des barons d'Espeleta et vous y découvrirez une empreinte de lamin dont la forme vous surprendra. Au Mondarrain, on distingue les ruines de la redoute romaine (ancienne forteresse du XIIe siècle). Au pied de la croix en pierre située au sommet, une boîte à secrets est incrustée dans la roche... Déposez-y vos secrets et vœux !

## Le piment d'Espelette

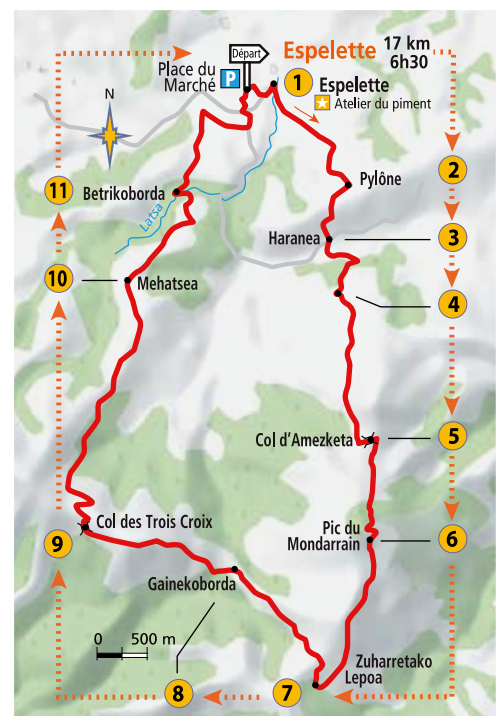


Le Piment d'Espelette a ses ancêtres en Amérique du Sud. Son berceau d'origine s'étend du Mexique jusqu'au Sud de la Bolivie et du Brésil. Les peuples amérindiens l'ont connu très tôt comme en témoignent des fouilles

archéologiques datées de 7000 à 6000 avant J.C. Partis vers l'Inde par l'Ouest, en quête d'une nouvelle route des épices, les marins de Christophe Colomb ont certes découvert l'Amérique, mais ils ont aussi découvert une nouvelle épice, le piment. Enthousiasmés par ses vertus d'assaisonnement, de conservateur et de colorant, ils ont alors importé cette nouvelle plante dans le reste du monde. En 1650, bien adapté au climat local, le piment commence à être planté à Espelette. Aujourd'hui le piment d'Espelette apporte cette touche de gaîté haute en couleurs, propre à la cuisine basque.

## Pratique

- Départ :** Place du marché, à proximité du centre du village et d'un vaste parking, face au restaurant Doxpi.
- Balisage :** jaune et rouge
- Contacts utiles :** Office de tourisme d'Espelette 05 59 93 95 02 ; [www.espelette.com](http://www.espelette.com)
- Astoklok : location d'ânes pour la randonnée, Belazkabieta 64250 Espelette – Tél 05 59 52 98 02
- À visiter :**
- L'Atelier du piment, Chemin de l'église 64250 Espelette ; Tél : 05 59 93 90 21
  - Lurretik, producteur de piments : visite de l'exploitation de piments les mardis et vendredis en saison, 55 Place du Jeu de Paume, 64250 Espelette ; Tél : 05 59 93 82 89
  - Chocolaterie Antton, Place du Marché, 64250 Espelette ; Tél : 05 59 93 88 72
- Se loger :**
- Hôtel Euzkadi : 05 59 93 91 88 ; [www.hotel-restaurant-euzkadi.com](http://www.hotel-restaurant-euzkadi.com)
  - Gîte d'étape pèlerins : 05 59 93 95 02



© Le Moigne