



# Lepeder

ALDUDES

PEDESTRE

PAYS | OFFICE DE TOURISME | EUSKAL  
BASQUE | ELKARGOKO TURISMO | BULEGOA

Haut lieu de la chasse à la palombe, on y pratique la technique du filet avec les pantières. La fin de l'itinéraire emprunte le sentier de découverte du Porc Basque.



Départ : ALDUDES  
Arrivée : ALDUDES

Distance :  
4 km

Dénivelé :  
190 m

Durée :  
2h

Appel  
d'urgence :  
112

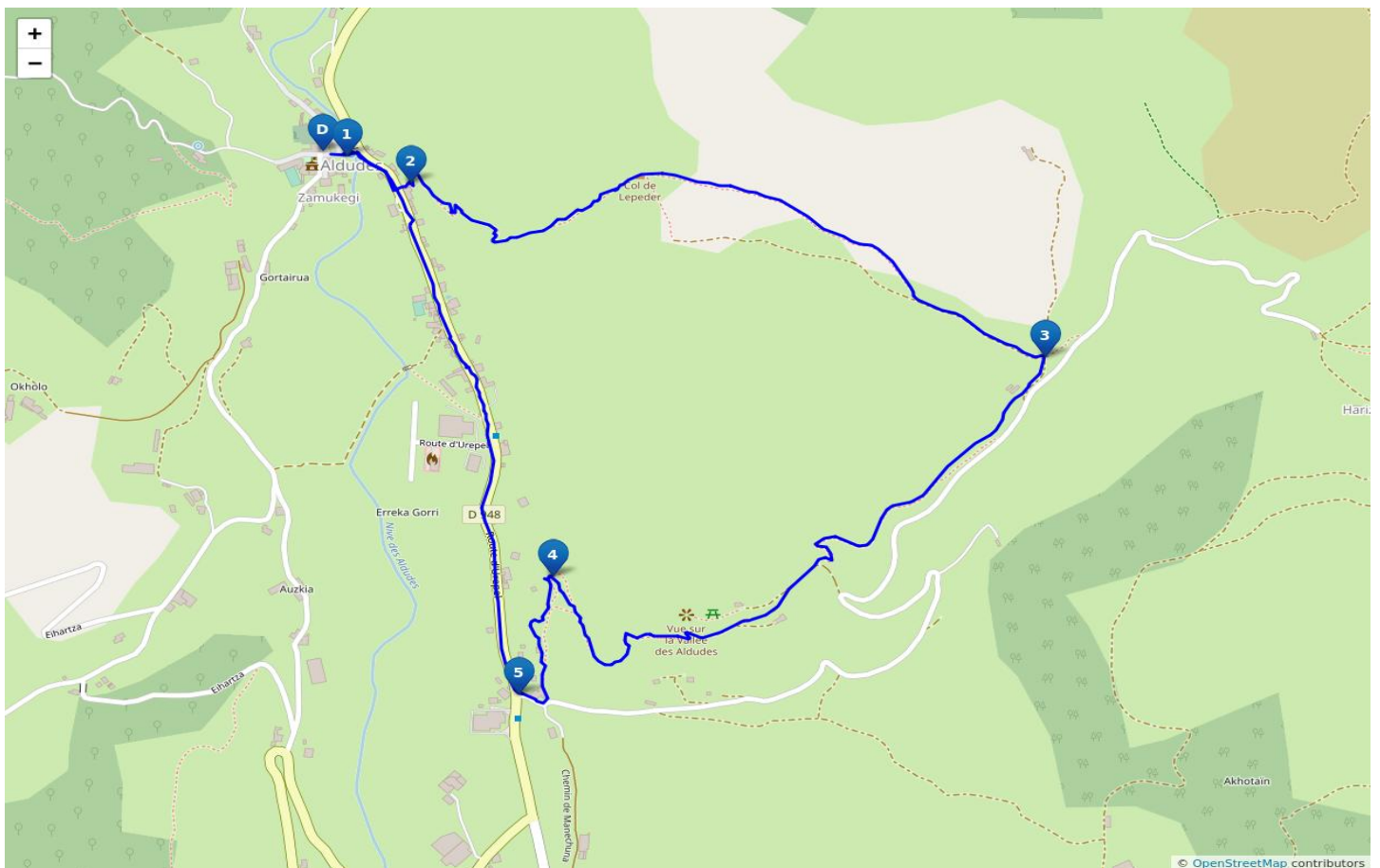
Les montagnes basques et béarnaises sont des espaces pastoraux. Evitez de partir avec votre chien.  
Dans tous les cas, tenez-le en laisse. Merci!

Balisage



## ★ À ne pas manquer

- **Les Aldudes.** Le village a laissé des vestiges étonnants tels les anciens sites funéraires, cromlechs, dolmens sur les crêtes des montagnes. Son nom signifie en basque : les hauteurs du côté favorable. La vallée des Aldudes est née avec l'implantation progressive des cadets des familles de Baigorry. Ce site est devenu un lieu d'habitation permanent à partir du 16-17ème siècle, sur des terres autrefois uniquement dédiées à la transhumance.
- **Palombières.** La chasse au filet est une tradition ancestrale. Selon la légende les moines de Roncevaux auraient initié la chasse à la pantière. La technique est très particulière où chacun a sa place : les lanceurs de palettes imitant les éperviers, les rabatteurs qui détournent les vols vers les filets, et les filetiers chargés de dégager les palombes des filets. Tout un art à découvrir en octobre !
- **Porc basque.** Le porc de race basque ou porc « Kintoa » est célèbre pour ses tâches noires et ses oreilles tombantes. Elevé en liberté, il pâture pendant au moins un an, se nourrit de céréales sans OGM et de châtaignes et de glands en automne. En voie de disparition dans les années 80, il a été sauvé par une poignée d'éleveurs de la vallée. Ces conditions d'élevage sont les clés de la réussite d'un produit inimitable. La viande est de couleur rouge foncée, finement persillée. Elle est tendre et juteuse, et libère en bouche des arômes de noix, d'épices grillés. A déguster sans plus tarder !



## ★ Étapes

1. **Départ.** Regagner la départementale, traverser le pont sur la Nive et tourner à droite, route d'Urepel.
2. **Etape 2.** Avant la station service, ne pas manquer l'escalier (en retrait sur la gauche). Il grimpe au dessus des maisons. Suivre le sentier abrupt (passage glissant par temps humide) taillé dans la roche jusqu'au col de Lepeder. Continuer à flanc après les installations de chasse au filet, sur ce sentier aérien dans la fougériaie. Poursuivre la piste sur la crête jusqu'à la route.
3. **Etape 3.** Prendre à droite sous les arbres (éviter la route au niveau de la borde). Le sentier franchit des échelles de passage, continuer sur le flanc gauche vers les trois chênes isolés. Descendre et rejoindre la piste sur le chemin d'interprétation du Porc Basque, tourner à droite, puis tourner sur la piste de gauche vers la table de pique nique. Continuer sur le sentier qui contourne la montagne
4. **Etape 4.** Arriver sous un bosquet de chênes derrière les maisons du village, tourner à gauche le long des clôtures, fermer le portail et regagner la départementale.
5. **Etape 5.** Tourner à droite vers le village des Aldudes. (Attention aux voitures).

pour bien préparer sa rando  
et adopter les bons gestes  
en montagne,  
rendez-vous sur 

[reussirmarando.com](https://reussirmarando.com)

