

Les foires & marchés dans le Grand Besançon



Edition du jeudi 18 décembre



La Gastronomie Comtoise

Les grands cuisiniers le savent: il n'y a de bonnes recettes qu'avec de bons produits ! Comblé par une nature généreuse et un savoir-faire hérité et maîtrisé avec le temps, notre terroir ressort dans une cuisine vraie où les saveurs exhalent...

Les marchés

Dans nos villages ou nos quartiers, c'est une explosion de couleurs et de saveurs ! Pour faire vos courses, vous retrouver autour d'une assiette, partager un moment convivial, producteurs, artisans locaux et commerçants vous proposent une large gamme de produits et vous font découvrir leur savoir-faire.

Pour manger local, les marchés de producteurs et circuits courts sont des lieux d'échange et de partage, une invitation à la rencontre directe entre producteur et consommateur.

Les formules de nos marchés sont variées, essayez-en plusieurs et trouvez celui qui vous convient.

En toute saison, gourmands et curieux sauront trouver leur « bonne adresse » !

Les producteurs locaux

Soutenez-les et régalez-vous !

Retrouvez les lieux où vous pouvez trouver des produits fermiers près de chez vous :
<https://www.grandbesancon.fr/actualite/les-producteurs-locaux-a-votre-service/>

Pour une alimentation saine, durable et plus locale, mangeons local !

Projet alimentaire territorial

Manger local et de saison, c'est éviter la production chauffée contre-saison, limiter les émissions de gaz à effet de serre liées au transport aérien par exemple, soutenir des filières économiques locales, apprendre à connaître les agriculteurs et leurs produits.

Sur ce site vous trouverez la liste des produits de saison, de savoureuses recettes et toutes les bonnes adresses :

<https://www.grandbesancon.fr/infos-pratiques/environnement/pour-une-alimentation-saine-durable-et-plus-locale/>

Foires et marchés



Office de Tourisme du Grand Besançon

Marché d'Avanne-Aveney

◆ Marché

Tous les jeudis d'été de 16h à 21h et en Hiver de 16h à 19h, Tous les jeudis d'été de 16h à 21h et en Hiver de 16h à 19h

Tous les jeudis place Chamfrêne. Été de 16h à 21h | Hiver de 16h à 19h

Place Chamfrêne
Place Chamfrêne
25720 Avanne-aveney



Catherine Marchal

Halles Beaux-Arts

◆ Marché

Du mardi au jeudi de 7h à 14h Les vendredis et samedis de 7h à 18h30 Le dimanche matin de 8h à 13h

Mardi au jeudi de 7h à 14h, vend et sam de 7h à 18h30, dim de 8h à 13h

Besançon
2 Rue Claude Goudimel
25000 BESANCON
0381615050



JC.Sexe/Ville de Besançon

Marché de Noël de Besançon

◆ Marché de Noël

Du 28 novembre au 24 décembre 2025. Lundi : de 14h à 21h Mardi, mercredi, jeudi et dimanche : de 11h à 21h Vendredi et samedi : de 11h à 22h le 24

Le marché de Noël et les animations de Noël s'installent du 28 novembre au 24 décembre 2025 Venez flâner parmi les...

Besançon
Promenade Granvelle
25000 BESANCON
besancon-tourisme.com



Du 4 au 15 décembre 2024

marchesolidairedenoel.fr

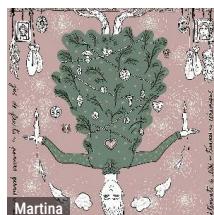
Marché de Noël solidaire

◆ Marché de Noël

Du 11 au 21 décembre de 11h à 19h30 (sauf le 15 décembre de 14h à 19h30)

Le marché de Noël solidaire, c'est 35 associations, de l'artisanat des quatre coins du monde (bijoux, vêtements, déco,...

Parking Saint Jacques
rue de l'orme de Chamars
25000 BESANCON
marchesolidairedenoel.fr



Martina

Marché de Nowel de la Scops

◆ Marché de Noël

Le Dimanche 21 décembre de 15h à 18h30

Au Marché de Nowel de la SCOPS, retrouvez un stand de crêpes et des gaufres végétaliennes des bières Ney et du Vin...

Association SCOPS
12 rue des frères Mercier
25000 BESANCON

Foires et marchés



Emmanuel EME / Grand

Marché des producteurs à Busy

◆ Marché

Le 3ème vendredi du mois de mai à octobre de 17h30 à 21h

Venez profiter du marché pour rencontrer les producteurs et artisans locaux !

Busy
25320 BUSY



Grand Besançon

Marché de Cussey-sur-l'Ognon

◆ Marché

Dimanche de 8h à 12h (uniquement au printemps), Dimanche de 8h à 12h (uniquement au printemps)

(Devant la mairie, marché de plants), Dimanche de 8h à 12h (uniquement au printemps)

Devant la mairie, marché de plants
1 rue du Village
25870 CUSSEY-SUR-L'OGNON



Grand Besançon

Marché de Gennes

◆ Marché

2e vendredi du mois 17h30 – 21h30 (sauf juillet – août), 2e vendredi du mois 17h30 – 21h30 (sauf juillet – août)

2e vendredi du mois 17h30 – 21h30 (sauf juillet – août)

Salle polyvalente
Rue de Besançon
25660 GENNES



@ville de Besançon

Marché des Auxons

◆ Marché

Tous les dimanches matin 9h à 12h, Tous les dimanches matin 9h à 12h, Tous les dimanches matin 9h à 12h

Venez profiter du marché pour rencontrer les producteurs et artisans locaux ! Tous les dimanches matin 9h à 12h

Les Auxons
25870 LES AUXONS



Marché de Morre

◆ Marché

2ème et 4ème samedi du mois de 9h à 12h, 2ème et 4ème samedi du mois de 9h à 12h

Venez profiter du marché pour rencontrer les producteurs et artisans locaux ! 2ème et 4ème samedi du mois 9h à 12h

25410 MORRE

Foires et marchés



Marché de Pugey

◆ Marché

Tous les samedis de 8h à 12h, Tous les samedis de 8h à 12h

Venez profiter du marché pour rencontrer les producteurs et artisans locaux ! (Pain, fruits et légumes, des viandes...)

Halle du marché Pugey
route de Levier
25720 PUGEY



Marché Guinguette de Saint-Vit

◆ Marché

Quatrième vendredi du mois en période estivale (d'avril à octobre) à partir de 16h30, Quatrième vendredi du mois en période estivale (d'avril à

Retrouvez à Saint-Vit le Marché Guinguette ! Il aura lieu chaque quatrième vendredi du mois en période estivale...

Saint-Vit
Place de la Mairie
25410 SAINT-VIT
03 81 87 40 40
saintvit.fr



Marché de producteurs à Saône

◆ Marché

Tous les samedis matin 8h à 13h30, Tous les samedis matin 8h à 13h30, Tous les samedis matin 8h à 13h30

Votre Marché hebdomadaire à Saône, tous les samedis matin de 8h à 13h30. Vous y retrouvez la complémentarité de...

Saône
Place de la Liberté
25660 SAONE



Marché de Thise

◆ Marché

Tous les Vendredis de 17h30 à 21h , Tous les Vendredis de 17h30 à 21h

MARCHÉS DE PRODUCTEURS LOCAUX
Tous les Vendredis de 17h30 à 21h sous les halles place Place de Partenstein Possibilité...

Sous les halles
Place de Partenstein
25220 THISE
03 81 61 07 33
ville-thise.fr



Marché de Vaire

◆ Marché

Dernier vendredi du mois de 17h30 à 21h30, Dernier vendredi du mois de 17h30 à 21h30

Venez profiter du marché pour rencontrer les producteurs et artisans locaux ! Dernier vendredi du mois de 17h30 à 21h30

A la Tuilerie Vaire
25220 VAIRE

Emmanuel EME / Grand

NOS RECETTES DE SAISON



VELOUTÉ DE POTIMARRON AU LARD, VERT DE RADIS

Préparation : 15 min
cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 potimarrons de 1 kg env.,
- 5 oignons,
- 150 g lard fumé,
- 2 L d'eau,
- 150 g beurre,
- 25 + 15 cl crème épaisse,
- 1 botte de radis avec les fanes

1 - Laver les potimarrons sous l'eau courante. Les fendre en quatre, retirer les graines, puis les tailler en petits dés. Éplucher et ciseler finement les oignons. Tailler le lard fumé en petits dés.
2 - Faire fondre le beurre dans une casserole. Lorsqu'il mousse, y ajouter les morceaux de potimarron, les oignons, 80 g de lardons. Laisser s'imbriquer au beurre les légumes, laisser fondre le potimarron.
3 - Couvrir avec l'eau et cuire à feu doux (eau frémisante) 20 minutes jusqu'à ce que la courge soit fondante. Vérifier la cuisson au couteau.
4 - Mixer l'ensemble. Ajouter 25 cl de crème épaisse. Vérifier l'assaisonnement, puis réserver au chaud.
5 - Séparer des fanes des radis. Les laver à l'eau courante. Les cuire à l'eau bouillante salée 3 minutes, les rafraîchir à l'eau froide aussitôt. Les mixer ensuite avec les 15 cl restants de crème épaisse.
Réservoir au chaud.
6 - Couper les radis en lamelles, les faire colorer au beurre avec les lardons restants. Verser le velouté très chaud dans les assiettes creuses, ajouter la crème de verdure des fanes au centre. Enfin, ajouter dessus les lardons.

Recette proposée par le chef Benoît Rotschi
«Côté cours, côté cuisine»



PAVÉ DE BOEUF SAUCE AU COMTÉ RISOTTO DE POMMES DE TERRE ET LARDONS DE MORTEAU

Préparation : 25 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 pavé de bœuf d'environ 150 g chacun
- 250 g de comté
- 10 cl de vin blanc du Jura
- 50 cl de crème épaisse
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel/poivre

Préparation :

- 1 - Préparez toutes vos pesées et réservez
- 2 - Peu de temps avant de servir faites cuire les pavés de bœuf selon votre goût dans une sauteuse avec le beurre.
- 3 - Sortez les pavés de la sauteuse, assaisonnez-les et faites-les reposer dans un plat couvert quelques minutes.
- 4 - Pendant ce temps enlevez l'excédent de matière grasse de la sauteuse et déglacez avec le vin blanc et la moutarde.
- 5 - Ajoutez le comté et la crème, laissez fondre, rectifiez l'assaisonnement et servez avec vos pavés de bœuf et le risotto de pommes de terre aux lardons de Morteau.

Recette proposée par Interbev Franche-Comté
(bœuf comtois)

**Office de Tourisme et des Congrès
du Grand Besançon**
Hôtel de Ville - 52, Grande Rue
(Place du Huit Septembre) 25000 Besançon

www.besancon-tourisme.com

Tél. 03 81 80 92 55

Contact : info@besancon-tourisme.com

RETRouvez-nous sur :



La boutique de l'Office de Tourisme et des Congrès du Grand Besançon Métropole



Réseau
Vauban

des sites majeurs



Opératrices
des Nouveaux Sites
de la science et de la culture

Fondation de Vesoul

Institut sur le Livre

l'Antiquité et le Moyen Âge

OFFICE
DE TOURISME
CLASSE

NOTRE
ENGAGEMENT

QUALITÉ
TOURISME

NOTRE
ENGAGEMENT

VILLES
ET PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE

NOTRE
ENGAGEMENT

Réalisation : Office de Tourisme et des
Congrès du Grand Besançon
Crédit photo et impression :
Office de Tourisme du Grand Besançon