

# Les foires & marchés dans le Grand Besançon



mercredi 14 octobre



## **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



MARCHE DE LA PLACE DE LA RÉVOLUTION

## Le village des terroirs

### ♦ Marché

Venez profiter du marché pour rencontrer les producteurs et artisans locaux ! Tous les dimanches matin de 8h à 13h

Besançon  
Rivotte, parking de Jacobins 25000 Besançon  
25000 BESANCON  
03 81 61 50 65



MARCHE DE LA PLACE DE LA RÉVOLUTION

## Marché de la Place de la Révolution

### ♦ Marché

Venez profiter du marché pour rencontrer les producteurs et artisans locaux ! Le mardi et le vendredi de 7h à 13h et le...

Besançon  
Place de la Révolution  
25000 BESANCON  
03 81 61 50 65



Catherine Marchal

## Halles Beaux-Arts

### ♦ Marché

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



Marché de Battant à

## Marché de Battant (Jouffroy d'Abbans)

### ♦ Marché

Venez profiter du marché pour rencontrer les producteurs et artisans locaux ! Le dimanche de 7h à 13h.

Besançon  
Place Claude François Jouffroy d'Abbans  
25000 BESANCON  
03 81 61 50 65  
grandbesancon.fr



Marché de Palente à

## Marché de Palente

### ♦ Marché

Venez profiter du marché pour rencontrer les producteurs et artisans locaux ! Le mercredi et le samedi de 7h à 13h

Besançon  
Place des Tilleuls  
25000 BESANCON  
03 81 61 50 65

# Foires et marchés



Marché bio de Tarragnoz à

## Marché bio de Tarragnoz

### ◆ Marché

Venez profiter du marché pour rencontrer les producteurs et artisans locaux ! Le mardi de 17h à 20h (d'avril à décembre)

Place De Lattre de Tassigny (place du Jura)  
25000 BESANCON  
03 81 61 50 65



Marché de Planoise, place Cassin à Besançon

## Marché de Planoise (Cassin)

### ◆ Marché

Venez profiter du marché pour rencontrer les producteurs et artisans locaux ! Le mercredi et le samedi de 7h à 18h

Besançon  
Place Cassin  
25000 BESANCON  
03 81 61 50 65



Marché de Planoise, époisses à Besançon

## Marché de Planoise (époisses)

### ◆ Marché

Venez profiter du marché pour rencontrer les producteurs et artisans locaux ! Le mardi et le vendredi de 7h à 13h

Besançon  
Centre Cial des Epoisses  
25000 BESANCON  
03 81 61 50 65



Marché de Planoise, île de France à Besançon

## Marché de Planoise (île de France)

### ◆ Marché

Venez profiter du marché pour rencontrer les producteurs et artisans locaux ! Le jeudi et le dimanche de 7h à 13h

Besançon  
Centre Cial Ile de France  
25000 BESANCON  
03 81 61 50 65



Foire Comtoise

## Foire comtoise

### ◆ Foire

Rendez-vous du 24 mai au 1er juin 2025

Rendez-vous du 24 mai au 1er juin 2025 pour une nouvelle édition qui accueillera Cuba ! La Foire Comtoise, c'est 9...

Micropolis  
3 boulevard Ouest  
25000 BESANCON  
03 81 41 08 09  
[foire-comtoise.com](http://foire-comtoise.com)

# Foires et marchés



## Marché de Noël de Besançon

### ⌚ Marché de Noël

Le marché de Noël s'installe du 23 novembre au 24 décembre

Le marché de Noël s'installe du 23 novembre au 24 décembre

Besançon  
Promenade Granvelle  
25000 BESANCON  
[besancon-tourisme.com](http://besancon-tourisme.com)



## Salon des loisirs créatifs

### ⌚ Foire

Les 25, 26 et 27 Octobre

Nous vous attendons à Micropolis de Besançon pour le salon des loisirs créatifs et du fil de Mille & Une Idées...

Micropolis  
3 Boulevard Ouest  
25000 BESANCON  
[mille-et-une-idees.fr](http://mille-et-une-idees.fr)



## Marché des Auxons

### ⌚ Marché

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 Noël au Musée des Maisons Comt

### ⌚ Marché de Noël

Du 07 au 08 décembre et du 14 au 15 décembre

Dans une atmosphère joyeuse, le musée ouvrira exceptionnellement ses portes pendant deux weekends pour accueillir une...

Musée des Maisons comtoises  
Rue du Musée  
25360 NANCRAY  
03 81 55 29 77  
[maisons-comtoises.org](http://maisons-comtoises.org)



## Marché de Pugey

### ⌚ Marché

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

# Foires et marchés



## Marché Guinguette de Saint-Vit

### ◆ Marché

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

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](http://saintvit.fr)



## Marché de Saône

### ◆ Marché

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 sous les halles place Place de Partenstein

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](http://ville-thise.fr)

# 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 potimarrons, les oignons, 80 g de lardons. Laisser s' imprégner 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 boeuf 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 boeuf 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 boeuf et le risotto de pommes de terre aux lardons de Morteau.

Recette proposée par Interbev Franche-Comté  
(boeuf 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](mailto:info@besancon-tourisme.com)

RETRouvez-nous sur :



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



Fortifications de Vauban  
Inscrites sur la Liste du Patrimoine mondial en 2008



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