



grand
besançon
tourisme et congrès



besançon
boosteur de
bonheur



Les foires & marchés dans le **Grand** **Besançon**



credi...bre





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 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

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,

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, Ile de

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

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



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

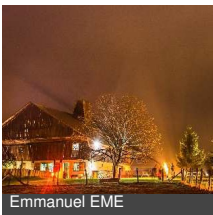


Marché des Auxons

◆ *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 Comtoises

◆ *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 week-ends pour accueillir une...

Musée des Maisons comtoises
Rue du Musée
25360 NANCRAY
03 81 55 29 77
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



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

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 frémissante) 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.

Réserver 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.



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.

grand
besançon
tourisme et congrès



besançon
boosteur de
bonheur



**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

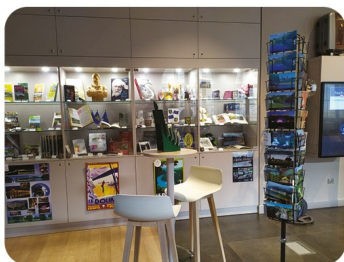
Tél. 03 81 80 92 55

Contact : info@besancon-tourisme.com

RETROUVEZ-NOUS SUR :



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



Réseau
des villes
de
Vauban



Fortification de Vauban
inscrite sur le site de
patrimoine mondial en 2006



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