



grand
besançon
tourisme et congrès



besançon
boosteur de
bonheur



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



Edition du Mercredi 16 juillet



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

Marché d'Avanne-Aveney

Marché

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



Micropolis

Salon de l'Habitat

Foire

du 17 au 19 octobre

Nous vous donnons
rendez-vous au Salon de
l'Habitat du 17 au 19
octobre 2025 à Micropolis
Besançon pour rencontrer
un...

Micropolis
3 Boulevard Ouest
25000 BESANCON
03 81 41 08 09
salon-habitat.com



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



Marché des 4 villages

PRODUCTEURS ET ARTISANS

1er VENDREDI du mois
17h30 - 21h

PROGRAMME 2025

4 avril - Besançon 1er août - Besançon
5 mai - Besançon 5 septembre - Besançon
6 juin - Besançon 6 octobre - Besançon
4 juillet - Besançon 5 décembre - Besançon

marché des 4 villages

Marché des 4 Villages

Marché

Le vendredi 4 avril et le
vendredi 1er août, de 17h30
à 21h

Le Marché des 4 Villages :
Producteurs et artisans
proposeront divers produits
locaux : fruits, légumes,
fromages,...

25320 BOUSSIERES



Grand Besançon

Marché de Gennes

Marché

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

Foires et marchés



Marché des 4 Villages

◆ *Marché*

Le vendredi 4 juillet et le 5 décembre, de 17h30 à 21h

Le Marché des 4 Villages : 25320 GRANDFONTAINE
Producteurs et artisans proposeront divers produits locaux : fruits, légumes, fromages,...



Marché des Auxons

◆ *Marché*

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 des 4 Villages

◆ *Marché*

Le vendredi 6 juin et le vendredi 3 octobre, de 17h30 à 21h

Le Marché des 4 Villages : 25320 MONTFERRAND-LE-CHATEAU
Producteurs et artisans proposeront divers produits locaux : fruits, légumes, fromages,...



Marché de Morre

◆ *Marché*

2ème et 4ème samedi du mois 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



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 PUGÉY

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*

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 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



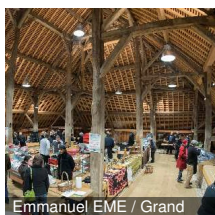
Marché des 4 Villages

◆ *Marché*

Le vendredi 2 mai et le vendredi 5 septembre, de 17h30 à 21h

Le Marché des 4 Villages : Producteurs et artisans proposeront divers produits locaux : fruits, légumes, fromages,...

Parking de la Mairie
1 Rue de Surotte
25320 THORAISE



Marché de Vaire

◆ *Marché*

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

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.

