

## Les Apéros de la Citadelle

**Et si la Citadelle de Vauban devenait, le temps d'une soirée, votre jardin privé ? Pour sa 6<sup>ème</sup> édition, l'un des rendez-vous phare de la Citadelle revient avec une promesse renouvelée : offrir un moment suspendu, hors du temps et loin de la foule, au cœur du Patrimoine mondial de l'UNESCO.**

**Les 5 et 19 juin puis, chaque vendredi soir, du 17 juillet au 28 août 2026**, quelques rares privilégiés auront l'opportunité de pénétrer dans l'enceinte fortifiée après sa fermeture au public. Le concept reste intact : un lieu tenu secret, privatisé pour l'occasion, ne se dévoile qu'au dernier moment pour garantir une surprise totale.

Entre promenade intimiste sur les remparts et panorama flamboyant sur la boucle du Doubs, cette expérience est une invitation à la déconnexion. Que ce soit pour un tête-à-tête romantique, une réunion de famille ou un moment entre amis, la Citadelle se pare d'une ambiance feutrée, sublimée par les derniers rayons du soleil.

### Le terroir s'invite pour une parenthèse gourmande

Le privilège du lieu s'accompagne d'une dégustation aux accents locaux. Un panier pique-nique raffiné, composé de produits sélectionnés avec soin, attend les convives dans un espace spécialement aménagé pour le confort et la convivialité.

#### Informations pratiques :

Apéros avec V.U.E : les vendredis 5 et 19 juin

Apéros insolites : tous les vendredis du 18 juillet au 29 août

*Tarif : 40 € par personne / De 2 à 10 personnes selon les lieux.*

*Horaires : de 19 h 30 à 22 h 30*

*Réservation obligatoire au 03 81 87 83 33 jusqu'au vendredi midi précédant la date choisie et dans la limite des places disponibles.*

*2 possibilités en cas de mauvais temps : pique-nique dans un endroit abrité à la Citadelle ou contenu du pique-nique à emporter en faisant la demande le matin même avant 12 h à*

*[contact@citadelle.besancon.fr](mailto:contact@citadelle.besancon.fr) ou par téléphone au 03 81 87 83 33.*

#### Au menu

Crudités à croquer et taboulé libanais, chips artisanales et sélection de fromages affinés du Mont Rivel

Demi-wrap (Poulet César ou Végétarien) et sélection de charcuteries du Tuyé de Mésandans ou poisca mole et toast de pain Fromages affinés du Mont Rivel et pain tradition.

Rose des sables au chocolat

Boissons : eau de Velleminfroy et ¼ de vin BIO (au choix rouge, blanc, rosé) ou bière artisanale locale. Possibilité de remplacer par un jus de fruit BIO ou une limonade.

#### CONTACT PRESSE

Marie-Pierre PAPA ZIAN,

Responsable Marketing

en charge des relations médias

03 81 87 83 37

[marie-pierre.papazian@citadelle.besancon.fr](mailto:marie-pierre.papazian@citadelle.besancon.fr)