

## Les actualités autour du Lac d'Annecy

Les nouveautés food, les nouvelles adresses, les incontournables et les actualités des artisans du territoire.

### Actus foodies :

- **L' Artisan**, la nouvelle adresse semi-gastronomique  
*Quartier des Marquisats*

En lieu et place d'une ancienne pizzeria, Damien Decelle originaire de Lyon a ouvert en juin dernier son premier restaurant semi-gastronomique. Après avoir fait ses armes dans différents restaurants étoilés en France et en Suisse, Damien souhaite à l'instar de l'artisan, travailler le produit le plus brut possible pour le sublimer. Univers épuré et intimiste, matériaux bruts et couleurs pastel, c'est un doux mélange que l'on retrouve dans son assiette. A table ou au comptoir, l'univers de Damien et son équipe ravira les papilles.

*Infos : Menu 3 temps : 44€ - Menu 4 temps : 54€ - Ouvert tous les soirs du mardi au samedi + vendredi et samedi midi*

[Plus d'information](#)



- **Le Restaurant**  
*Quartier des Romains*



Derrière les portes de l'ancien atelier Barbich Labo Gourmet, l'annécien Michael Riss a posé ses valises pour ouvrir son premier restaurant hétéroclite, « sans chichi, ni blabla ». Aux portes de la vieille ville, au 2 Avenue de Genève, Michael vient compléter une offre dynamique auprès de ses voisins Choral, Bistrot Sauvage ou le dernier en date Drip Social Coffee ... Le chef a voulu offrir deux entrées à son nouveau lieu de vie : son restaurant, dont le nom est similaire, avec un propos bistronomique au sourcing éthique et majoritairement local ; et de l'autre côté le Cellier, une épicerie ouverte le jour, transformée en cave de dégustation le soir. La volonté est de sentir comme « à la maison » avec le plaisir de la table et de la vie, le tout dans un univers où le tutoiement est de rigueur.

*Infos : Ouvert du lundi au vendredi, midi et soir – Menu déjeuner « 2 temps, 3 mouvements » (entrée, plat, dessert : 39€) – Menu Détente : 4 plats : 54€- Menu En toute Détente : 6 plats : 69€*

[Plus d'information](#)

- **Les Ateliers Fromagers de la Crèmerie des Marchés**  
*Poisly*

En lieu et place des nouvelles caves d'affinage de la famille Dubouloz, l'atelier fromager est la nouvelle pépite à ne pas manquer, initiée par Marc et Mariène dans leurs nouvelles caves d'affinage. Bien plus qu'un atelier de dégustation de fromage, c'est une immersion de 2h15 de découverte olfactive et gustative fromagère autour de 9 fromages : l'histoire, le goût, les anecdotes. Cette dégustation est accompagnée d'un accord à la fois original et surprenant.

Depuis 3 générations la famille Dubouloz originaire d'Annecy, partage la passion pour l'affinage du fromage. Jean en 1950, puis Jacques MOF 2004 et aujourd'hui Marc avec 2 boutiques à Poisy et Annecy-le-Vieux et la remorque sur les marchés d'Annecy.

Marc fait partie des irréductibles de la profession, pour qui les soins apportés aux fromages sont non seulement une pratique quotidienne, mais aussi une valeur ajoutée que le palais des connaisseurs saura reconnaître.



Chaque produit sélectionné est remis en condition d'affinage dans les caves avant d'être proposé sur les étals du marché et des boutiques. Certains y resteront quelques jours et d'autres jusqu'à 24 mois pour atteindre leur optimum.

Infos : A partir de 70€

[Plus d'informations](#)

- **Une cuisine fusion Péruvienne chez Alegria**  
*Galerie des Sorbiers*

Le Pérou a été élue meilleure destination touristique et culinaire en 2024, et depuis 9 ans est considérée comme la meilleure destination culinaire au monde. Ce pourquoi les frères Mutter (Alban – propriétaire du Café des Arts et Pierre-Adrien) se sont associés avec Gonzalo Rosales, ancien chef du Bistro des Tilleuls (durant 5 ans) pour créer une maison de cuisine fusion péruvienne. Alegria signifie la joie et rassemble en un seul et même mot le A d'Annecy et le L de Lima.

La carte des vins offre une sélection de plus de 20 références et de cocktails d'Amérique Latine, en constante évolution. La carte des mets abordable pour le déjeuner devient semi-gastronomique le soir. Ouvert depuis mai 2024.

Infos : Midi : EPD : 27 € - Soir : EPD / 39€ - du mardi au samedi midi et soir.

[Plus d'information](#)

- **Lôna, le nouveau restaurant signé Juan Arbelaez**  
*Hôtel Rivage*



Le chef **Juan Arbelaez**, en collaboration avec **Eleni Group**, débarque en terre Annécienne avec **Lôna**, un restaurant qui redéfinit la cuisine des vallées. C'est au **Rivage Hôtel & Spa**, propriété de **Best Mont Blanc & MGM**, que ce lieu unique s'est ouvert début 2025. Lôna, c'est l'histoire de la fusion de trois éléments : le lac (l'eau), la montagne (la terre), et la flamme (le feu). Le tout dans un décor aussi élégant que décontracté, aux tonalités de terre cuite et de montagne. Juan Arbelaez signe une cuisine aux ingrédients et aux saveurs qui dénotent ! Le concept ? Simple, brut, audacieux. **Lôna**, ce sont des viandes maturées à la flamme, des légumes de saison grillés comme il faut, et des herbes sauvages des montagnes qui parfument les plats.

L'audace avec des **sélections de viandes au brasero**, maturées et cuites à la perfection :

**Aubrac**, **Takumi**, ou **Galice**, servies avec des sauces maison comme **chimichurri** ou **beurre iodé**, la touche iodée qui fait la différence. Et bien sûr, un **risotto d'orge perlé**, comté et shitaké, réconfortant à souhait.

Infos : Ouvert 7/7 jours - Déjeuner de 12h à 14h30 (jusqu'à 15h le weekend) - Dîner de 19h à 22h (22h30 le vendredi & samedi) – Menu du marché (lundi au vendredi) : E-P-D : 32 € / E-P ou P-D : 28€

[Plus d'informations](#)

## Ils font fureur depuis leur ouverture...

- **Les Parcelles – ouverture décembre 2023**  
*Pré Carré*

Direction l'univers élégant et sophistiqué de Camille et Fabien. Une à ne pas manquer, pour découvrir pas moins de 900 références de vins dont 200 de champagnes ainsi que 60 références au verre. Nommée comme la meilleure adresse dans la catégorie « Best Newcomer List » par le Star Wine List, il y a tout juste un an, ce bar à vin rassemble tous les codes de réception d'une maison étoilée.



Après 10 ans en sommellerie dans plusieurs établissements étoilés parisiens comme le Dokhan's ou encore le Ritz, Fabien a décidé de mettre ses connaissances au profit de son propre établissement, à Annecy. Camille a suivi Fabien dans son projet est pris un virage à 180 degrés. Après un diplôme de travailleur social et 9 ans d'expérience dans la finance, Camille prend plaisir à façonner des planches et assiettes gourmandes à partager, confectionnées à partir de produits locaux et de saison, toujours sous forme de monochrome qui évolue au fil des saisons.

Infos : Ouvert du mardi au samedi 17h à 00h

[Plus d'informations](#)

- **Olivier Pauriche – ouverture juin 2024**  
Rue Royale



Françoise, Eliette, Clotilde, Charles ou Claudette sont les prénoms non pas des clients mais bien des pâtisseries qu'il est possible de venir déguster chez Olivier Pauriche. Ouvert en juin dernier, l'artisan chocolatier et pâtissier ouvre sa propre boutique après avoir œuvré au Trianon Palace ou encore à la Tour d'Argent à Paris. Charlotte en boutique, Olivier à la création – qu'il est possible de voir travailler en dégustant son café avec un « Monchoux » - souhaitent depuis deux ans maintenant s'installer en plein cœur d'Annecy pour ravir les papilles des fins gourmets. L'expérience d'Olivier en tant que chef pâtissier du Four Seasons à Bora Bora se fera ressentir par le choix de la vanille de Tahiti dans ses créations.

A ne pas manquer les *bonbons de chocolat d'Olivier Pauriche*. Inspirés des traditionnels Roseaux du Lac d'Annecy, où chaque praliné et chaque ganache, est conçu avec la même exigence de qualité et de finesse qui caractérise l'ensemble de son travail.

Le Chef Pauriche sélectionne des **cacaos fins** de haute qualité, souvent issus de plantations biologiques ou de sources durables, pour garantir des saveurs pures et riches en arômes. Il prend soin de varier les textures et les intensités de ses pralinés et ganaches, tout en offrant un équilibre parfait entre le croquant et le fondant.

Infos : Ouvert de 10h à 19h du mardi au samedi + dimanche de 10h à 12h30

[Plus d'informations](#)

- **Diversification de l'offre pour le chef Vincent Favre Felix\***  
Annecy-le-Vieux

Le chef étoilé Vincent Favre Felix fait face à une conjoncture actuelle compliquée et œuvre de façon efficace pour diversifier son offre auprès de sa clientèle.

- Une ouverture 4 jours par semaine, en proposant 6 services contre 8 services par semaine. Les mercredis et jeudis soirs ainsi que les vendredis et samedis midis et soirs. Inspiré des pays nordiques et des Etats-Unis, le temps de travail effectif des salariés étant réduit développe l'envie de créativité de ces derniers.
- Privatisation possible de l'établissement du lundi au dimanche pour tous types d'événements, ainsi que les jardins avec une offre adaptée à la demande, pouvant aller du repas assis à 35 couverts à un repas cocktail d'une centaine de personnes.
- Prestation de « Chef à domicile » : possibilité de faire appel à une prestation de chef à domicile. Offre sur-mesure et adaptée selon les besoins.
- Ateliers d'œnologie : un mardi par mois, une ½ journée de découverte œnologique avec le chef sommelier.
- Dîner à 4 mains avec différents chefs à venir tout au long de l'année.





## Les pépites culinaires de nos villages :



- **Le Café de la Poste**  
Nâves-Parmelan

Direction le petit village de Nâves-Parmelan, situé à 640 m d'altitude, situé à 10 kilomètres d'Annecy et dominé par la montagne du Parmelan. Maxime Chevardé vient tout juste de reprendre Le café de la Poste, avec une toute nouvelle carte et offre. Après avoir emménagé dans la région il y a 6 ans maintenant, après un premier stage à 14 ans à l'Auberge de Letraz. Il débute sa carrière professionnelle aux côtés de Daniel Barratier à l'Auberge sous les Bois, Maxime prend ensuite les commandes de chez Ravigote avant de chercher un local pour ouvrir son propre restaurant. Le Café de la Poste fait tout de suite sens pour ce chef, amoureux de la nature et sportif dans l'âme. Historiquement un bureau de poste, le local appartient aujourd'hui à la Mairie. Maxime offre une cuisine d'inspiration, avec 39 couverts, dans ce lieu de vie déjà très réputé grâce aux anciens gérants.

Maxime Chevardé a apporté grâce au soutien de son frère brocanteur, une décoration chinée, vintage dans une ambiance chaleureuse. Il ne souhaite pas bousculer les codes, mais apporter une cuisine soignée et élégante à un prix raisonnable. Le projet de pouvoir proposer des planches à partager le dimanche pour les aventuriers du Parmelan. En plus de l'offre restauration, il est possible de venir boire un café le matin, Maxime fait également dépôt de pain et point presse est à venir.

Infos : Menu déjeuner EPD : 24€ - Midi et soir du jeudi au samedi et midis dimanche et lundi  
[Plus d'informations](#)



- **Les Sœurs Lucette, c'est la bonne recette !**  
Chapelle Saint Maurice

« Sortez vos paillettes, vous êtes chez les sœurs Lucette ! ». Cécilie et Marina, deux amies au caractère bien trempé et à la bonne humeur communicative, forment la fine équipe des Sœurs Lucette ! Elles dépoussièrent le restaurant (anciennement Chez Laperrière) du village de la Chapelle Saint Maurice, à la porte d'entrée des Bauges, pour en faire un vrai lieu de vie, où l'on retrouve une cuisine traditionnelle saupoudrée d'une ambiance décontractée, dans le cadre ressourçant des petits villages d'antan ! « Chez les Sœurs Lucette, on privilégie l'humain et le lien, parce qu'un bon repas est réellement réussi, que lorsqu'il est arrosé d'une belle ambiance, et de bon vin ! ». Chaque week-end, les paillettes sont de sortie parce qu'on aime quand ça brille ! Un accueil lumineux qui donne l'autorisation aux clients aussi, de sortir ses paillettes du placard ! Les deux amies travaillent les circuits courts, de saison et propose des soirées à thème comme « soirée cuisses de grenouille » le vendredi soir. Cet été, les deux associées ont le projet de monter en extérieur une guinguette avec un foodtruck à partir du jeudi soir.



Infos : Menu « pépite du jour » - uniquement midi en semaine (hors jours fériés) : E-P-D : 19.50€ - E-P ou P-D : 16.50€ - Menu Paillettes (EPD) : 28€ - ouvert du jeudi au dimanche.

[Plus d'informations](#)

## Actualités hébergements :

- **Moxy débarque à Annecy**  
Avenue du Rhône, Annecy

En lieu place de l'ancien Best Western, la marque lifestyle du groupe Marriott a racheté en 2023 l'établissement pour en créer un établissement Moxy. Ouverture le 05 novembre dernier, le Moxy\*\*\* Annecy offre aujourd'hui, après rénovation 156 chambres (dont 6 chambres familiales et 18 chambres triples) et devient donc le plus grand hôtel d'Annecy et le deuxième plus gros de Haute Savoie. Une moyenne de 17m2 pour les chambres du Moxy Annecy, c'est une ambiance industrielle, tendance avec un brin d'esprit montagne que l'on peut retrouver. Attenant à l'hôtel, le restaurant est ouvert 5 jours sur 7, uniquement le soir, avec une cuisine de saison avec des produits frais, locaux et de saison. La zone de réception est conviviale, accolée au bar qui ouvre ensuite sur la *library zone*, une zone de co-working plus calme ouverte à tous. Le Moxy a pour objectif d'accueillir des expositions, concerts, ateliers tout au long de l'année. Labelisé clé verte et label accueil vélo en cours.

Infos : Nuitée à partir de 90€ sans PDJ (18€)  
[Plus d'informations](#)

- **Neostelia**

*Avenue des Romains, Annecy*

A seulement quelques rues de la vieille ville, le groupe Lac & Montagnes ouvre son premier appart-hôtel à Annecy. 37 suites et chambres, dont des suites familiales pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes. Des prestations haut de gamme sont incluses dans toutes les suites, comme la literie équivalente à une literie d'un établissement 4 étoiles ou encore l'insonorisation. Une petite cuisine est disponible dans chaque chambre, dont les couleurs pastel et l'aménagement ont été pensés par Happy Homes. Côté environnement, des bornes de recharges électriques sont disponibles sous réservation, la production d'eau chaude de l'établissement se fait en thermodynamique. Neostelia est le fruit de la rénovation d'un ancien hôtel accolé à une extension de celui-ci.

Infos : A partir de 70€ / nuit  
[Plus d'informations](#)

**CONTACT PRESSE**

Agence Olivia Payerne pour l'Office de tourisme du Lac d'Annecy  
[contact@agence-op.fr](mailto:contact@agence-op.fr)  
Anaïs Laurent – 06 63 35 34 64