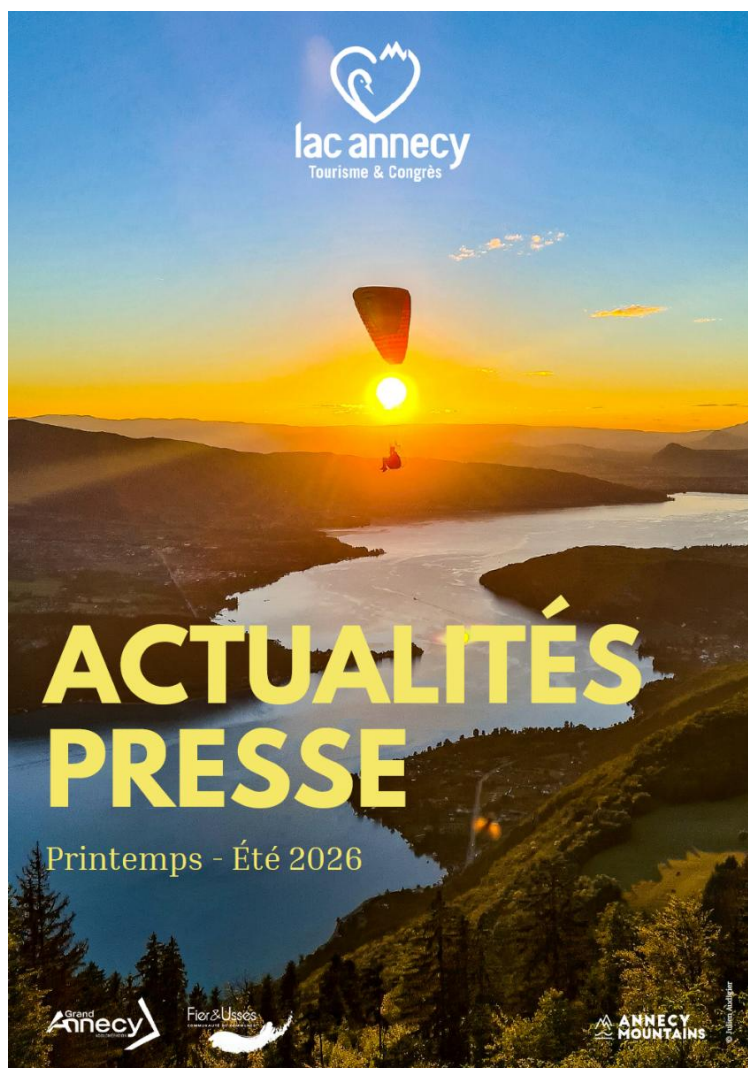




LES ACTUALITÉS DU TERRITOIRE

Alors que le printemps semble s'installer, l'office de tourisme lève le voile sur les différentes nouveautés : activités, lieux, hébergement insolite et découvertes gastronomiques. Voici une sélection pour découvrir la destination sous un nouvel angle.

DOCUMENT À TÉLÉCHARGER ICI



NOUVEAU - L'Arcalod un nouveau bateau hybride pour le transport de passagers sur le lac d'Annecy

Un nouveau navire sillonne le lac d'Annecy : l'Arcalod, destiné au transport de passagers. Ce bateau moderne remplacera l'Arc-en-Ciel, en service depuis 1988. Long de 14,9 mètres et large de 4,2 mètres, pour un poids d'environ 21 tonnes, l'Arcalod pourra accueillir jusqu'à 50 passagers. Sa conception intègre une motorisation hybride, plus respectueuse de l'environnement, ainsi que des études spécifiques visant à limiter au maximum la formation de vagues, afin de préserver les rives et l'écosystème du lac. Cette arrivée vient renforcer le positionnement du lac d'Annecy comme destination touristique écoresponsable et complète l'offre existante de bateaux déjà électriques, engagés dans une navigation plus durable. Cette nouvelle unité marque ainsi une étape importante dans la modernisation de la flotte, conciliant attractivité touristique, confort des passagers et transition écologique.



Quai Napoléon III - Annecy
Tarif : 18€ - 1h de navigation
[Plus d'infos](#)

NOUVEAU - Le Haras : nature et culture au cœur de la ville

Au cœur d'Annecy, le site du Haras connaît une transformation majeure. Depuis quelques mois, son parc paysager de 2,5 hectares — inauguré après trois ans de travaux — s'est ouvert au public, offrant un véritable poumon vert mêlant prairies, jardins thématiques, espaces ombragés et place-fontaine modulable dédiée aux événements. Pensé pour la biodiversité et la gestion durable de l'eau, ce nouvel espace invite à la promenade, à la détente et aux moments conviviaux en famille. Cette renaissance se poursuivra au printemps 2026 avec l'ouverture d'une halle gourmande, puis en juin avec l'inauguration de la Cité internationale du cinéma d'animation. Installée dans le patrimoine réhabilité du Haras, cette institution culturelle d'envergure mondiale proposera musée interactif, expositions, projections, ateliers et résidences d'artistes, faisant d'Annecy un pôle majeur dédié à l'image animée tout au long de l'année. Entre nature, patrimoine et création contemporaine, le Haras d'Annecy



s'affirme ainsi comme un nouveau lieu de vie incontournable pour les habitants comme pour les visiteurs.

11 rue Guillaume Fichet - 74000 Annecy

[Plus d'infos](#)

NOUVEAU - Evasion poétique aux portes d'Annecy : les micro-palaces des Jardins Secrets

Vaulx

À quelques kilomètres du lac d'Annecy, dissimulés au cœur d'une forêt indomptée, se cachent Kioub, Mira, Matriockka et Alticima. Ces "micro-palaces" singuliers ne sont pas de simples hébergements : ce sont des refuges d'exception, pensés comme de véritables îlots de déconnexion. Posés là comme des fragments de poésie, ils invitent à une parenthèse hors du temps. Chaque cabane raconte sa propre histoire, avec une architecture unique et un univers qui s'accorde à l'environnement naturel dans lequel elle s'inscrit. Entre détails soignés, matériaux bruts et ambiance feutrée, tout est pensé pour inspirer le calme, l'intimité et la contemplation. Le soir venu, un panier repas aux



saveurs locales prolonge l'expérience, mêlant produits du terroir et simplicité gourmande. Et pour parfaire cette parenthèse, chaque séjour inclut une visite des Jardins Secrets, ce jardin remarquable de Haute-Savoie, imaginé et façonné au fil des décennies par la famille Moumen.

A partir de 230 € / nuit pour 2 personnes - 1561 route de Lagnat Vaulx

[Plus d'infos](#)

NOUVELLE TABLE - Ummi, mon amour

Annecy

En plein cœur de la vieille ville d'Annecy, sur les rives du Thiou, Ummi mon amour signe une ouverture très attendue. Derrière cette nouvelle adresse tendance, Alexandre et Sabrina — déjà à l'origine du coffee shop Baïda mon amour — proposent un lieu intime et cosmopolite. Ummi, qui signifie « ma mère » en arabe et évoque aussi la mer en japonais, rend hommage à leurs mamans tout en faisant écho à l'environnement lacustre de la destination. La cuisine, inspirée du monde, mêle piments mexicains, influences maghrébines et touches australiennes, avec une forte présence de savoir-faire français jusque dans la vaisselle artisanale. Dans un décor chaleureux de bois et de chaux, ouvert sur une vue emblématique du Palais de l'Île, le restaurant offre 50 places en salle et une terrasse d'une vingtaine de couverts.



6 Quai de l'Île – Formule Brunch 30€

[Plus d'infos](#)

Nouvel élan gastronomique au restaurant La Boussole

Sevrier

Sur les rives du lac d'Annecy, le restaurant de l'Hôtel Beauregard à Sevrier écrit une nouvelle page de son histoire culinaire depuis l'arrivée, en octobre dernier, du chef Alan Crétaux, originaire de Grenoble. Sa cuisine, à la fois sincère et inventive, s'appuie sur des produits frais, locaux et de saison, privilégiant les circuits courts et des partenariats étroits avec les producteurs du territoire, comme sa récente collaboration avec la pisciculture de Marlens. Attaché aux techniques de conservation traditionnelles revisitées, le chef développe un travail de fond autour de la maturation lente — avec notamment une cave de maturation dédiée au poisson — ainsi que des fermentations (lactofermentation, koso) et du garum, sauce ancestrale obtenue par salaison du poisson. La carte évolue ainsi au rythme des saisons et des disponibilités, garantissant une expérience toujours renouvelée. L'objectif est clair : inscrire durablement le restaurant du Beauregard parmi les tables gourmandes incontournables du bassin annécien tout au long de l'année, avec l'ambition d'obtenir à terme une distinction au Gault & Millau et de faire rayonner cette adresse comme une référence gastronomique du territoire.

Menu du marché : 25€ - 691 Rte d'Albertville

[Plus d'infos](#)

Le café de la Poste distingué d'un BIB Gourmand

Nâves-Parmelan

Le Café de la Poste, situé à Naves-Parmelan, vient de se voir décerner le Bib Gourmand du Guide Michelin 2026, une distinction qui récompense les tables offrant un excellent rapport qualité-prix. Au coeur du village de Nâves-Parmelan, le Café de la Poste s'impose comme une adresse chaleureuse et authentique, proposant une cuisine de qualité à prix maîtrisés. Aux commandes, le chef Maxime Chevardé, originaire de Lorraine, formé en hôtellerie restauration et passé par des établissements étoilés, signe une cuisine généreuse, précise et ancrée dans le terroir. Installé en Haute-Savoie depuis plusieurs années, il a repris ce lieu emblématique pour en faire un véritable restaurant de village, fidèle à l'esprit des tables d'autrefois tout en y apportant élégance et modernité. Dans une atmosphère conviviale, l'établissement met à l'honneur des produits frais et de saison, avec une cuisine sincère pensée pour rassembler habitants et visiteurs autour d'une même table.

6 place du Capitaine Anjot

[Plus d'infos](#)

***D'autres tables et nouveautés sont à retrouver
dans le dossier de presse.***

Contact presse : AOP pour l'Office de tourisme du Lac d'Annecy
Anaïs ALAURENT – 06 63 35 34 64
a.laurent@agence-op.fr