

ANNECY

MON CITY GUIDE

The logo for 'ODS radio' consists of the letters 'ODS' in a white, bold, sans-serif font above the word 'radio' in a smaller, white, lowercase sans-serif font, all contained within a red oval shape.

ODS
radio

A white speech bubble with a thick green border, containing text in various colors and fonts.

tous les
BONS
PLANS
DE MA VILLE

GARDEN COOKING VOUS PRESENTE SON RESTAURANT PERMANENT

l'Alexie

Restaurant Bistronomique

CUISINE ARTISANALE DE SAISON
COCKTAILS ET TAPAS MAISON
ACCUEIL GROUPE

36 AVENUE DE CHAMBERY
ANNECY - 04 50 02 83 80

Fb : @lalexiebygardencooking



CHEF À DOMICILE
COURS DE CUISINE
TRAITEUR EVENEMENTIEL
RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

CHEZ VOUS, CHEZ NOUS... PARTOUT

Garden Cooking vous propose une palette variée de services. Vous cherchez un traiteur pour votre événement privé ou professionnel ?

Une animation culinaire ? Une idée cadeau ?
Un endroit où manger ce soir ?! ...

Contactez nous ! Nous proposons de nombreuses solutions

« by Garden Cooking ».

07.61.33.29.94

contact@gardencooking.fr

Fb : @gardencookingtraiteur

RETROUVEZ L'ÉPHÉMÈRE DU MOMENT SUR WWW.GARDENCOOKING.FR

Bienvenue à Annecy !

EDITION

Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition : Régis BRUGERE

Auteurs : Anthony SEREX, Sophie GARNIER NICOT, Catherine BIGAUT MAGNIN, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphane SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Maurane CHEVALIER, Silvia FOLIGNO, Tony DE SOUSA

Rédaction Monde : Patrick MARINGE, Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHEC, Talatah FAVREAU

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER
assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie : Anne DIOT

Cartographie : Jordan EL OUARTI

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU de LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas GUENIN, Cédric MAILLOUX, Florian FAZER, Caroline LAFFAITEUR, Andrei UNGUREANU, Nicolas VAPPEREAU

Community Manager : Cyprien de CANSON

DIRECTION COMMERCIALE

Directrice des Régies : Caroline CHOLLET

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Virmila MEETTOO et Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET, Caroline PREAM

Responsable Clientèle : Déborah LOICHO

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR assistés de Michelle MAYER

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET
assistée d'Aissatou DIOP et Wianney LAVERNE

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ
assisté de Nathalie GONCALVES

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU
assistée de Sandra MORAIS

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Comptabilité : Jeannine DEMIROJIAN, Christelle MANEBARD, Adrien PRIGENT

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRUJALL et Belinda MILLE

Standard : Jehanne AOUMEUR

PETIT FUTÉ ANNECY 2017-2018

Petit Futé a été fondé par Dominique AUZIAS.
Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.
☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : © Marie-Chantale Turgeon / Marie & Nous

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT -

42540 Saint-Just-la-Pendue

Dépôt légal : 23/07/2017

ISBN : 9791033159292

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

A l'heure où personne ne sait plus à quel avis se fier, nos auteurs et journalistes se sont mobilisés une fois encore pour parcourir incognito les rues d'Annecy afin de découvrir et faire découvrir à nos lecteurs autochtones, ainsi qu'aux visiteurs de passage, tous avides de bonnes adresses, tous les attraits de la ville, sous toutes ses facettes !

Une nouvelle édition 2018, disponible aussi bien en version numérique qu'en version papier, sur les applications Iphone, Ipad, Android ainsi que sur le web, réunissant guide de consommation urbaine et guide touristique, afin de profiter au mieux de toutes les bonnes adresses.

Salon de coiffure atypique, véritable artisan glacier, restaurants à ne pas manquer, traiteur de confiance, boucherie de passion, boulangerie de renom, pâtisserie d'exception, le meilleur du primeur, terroir et fromages savoyards uniques, artistes fleuristes... Comment se meubler ? Où sortir ? Où dormir ? Que peut-on visiter ? Monuments, lieux de loisirs, nouveautés et plans futés... Sans oublier, Petit Futé oblige, les fameux coups de cœur ou coups de griffes de la rédaction.

Merci aux lecteurs fidèles et à tous les acteurs de la consommation (commerçants, entreprises, restaurateurs, hôteliers) passionnés par leur métier. Un grand merci aussi à l'ensemble des équipes techniques pour la réalisation de ce nouveau millésime. Pour leurs enquêtes sur le terrain, leur curiosité et leur contribution, merci aux auteurs qui nous guident sur le chemin des bonnes adresses, et plus particulièrement à Anthony pour sa complicité et sa passion.

Parce qu'ils contribuent à promouvoir les richesses touristiques, de consommation, d'art et de loisirs de la ville d'Annecy, merci aux Offices de Tourisme, à la Communauté de Communes, ainsi qu'à tous ceux qui ont contribué à l'enrichissement de cet édition. Je ne pourrai hélas pas tous les citer, mais merci à Aude & Claude B, Laurent P, Jean-Michel T., Philippe R... pour leurs bons conseils et leur bonne humeur.

Enfin un grand merci à tous nos partenaires, nos diffuseurs, libraires, points presse avec qui nous poursuivons une aventure depuis plus de 40 ans... C'est maintenant à votre tour, chers lecteurs, de participer à la rédaction de la prochaine édition, en nous donnant votre avis sur www.petitfute.com.

Régis BRUGERE
Responsable d'Édition



 **IMPRIMÉ EN FRANCE**

Sommaire

Les futés de l'année.....	12
Les pas futés de l'année.....	20

Les nouveautés de ma ville



Restaurants.....	24
S'amuser – Sortir.....	27
Shopping – Mode – Cadeaux.....	29
Produits gourmands – Vins.....	30
Beauté – Bien-être.....	32
Maison – Déco – Jardin.....	32

Manifestations Événements



Fêtes.....	34
Foires – Salons.....	36
Manifestations culturelles – Festivals.....	36
Manifestations sportives.....	37
Spectacles historiques – Sons et lumières.....	38

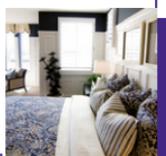
Restaurants



Début de mois.....	40
Milieu de mois.....	46
Fin de mois.....	68
Cuisines régionales.....	71

Spécialités.....	78
Cuisines du monde.....	82
Rapide – À domicile.....	89
Virées gourmandes.....	93

Hébergement



Hôtels.....	108
Centrales de réservations.....	124
Auberges de jeunesse.....	125
Hôtellerie de plein air.....	126
Chambres d'hôtes.....	127
Gîtes.....	128
Locations.....	129
Autres hébergements.....	130

S'amuser Sortir



Bars – Cafés.....	134
Jeux.....	140
Clubs – Discothèques.....	141
Spectacles.....	142

Sports et loisirs



Associations – Fédérations.....	146
Sports collectifs.....	146
Sports aériens.....	147
Sports individuels.....	148



Fred Réception



**Traiteur et
chef à domicile**



Frédéric MIGOT

333, route des Acacias - 74290 ALEX - Tél. 06 14 29 02 84
fred.reception@aliceadsl.fr

www.traiteur-dessavoie.com

Sports nautiques	153
Sports d'hiver – Loisirs en montagne	157
Danse – Musique – Activités artistiques.....	158
Hobbies et autres loisirs	160

Loisirs créatifs	181
Mode – Habillement	182
Multimédia – Image – Son.....	196
Musique.....	198
Sports	200

Shopping Mode Cadeaux

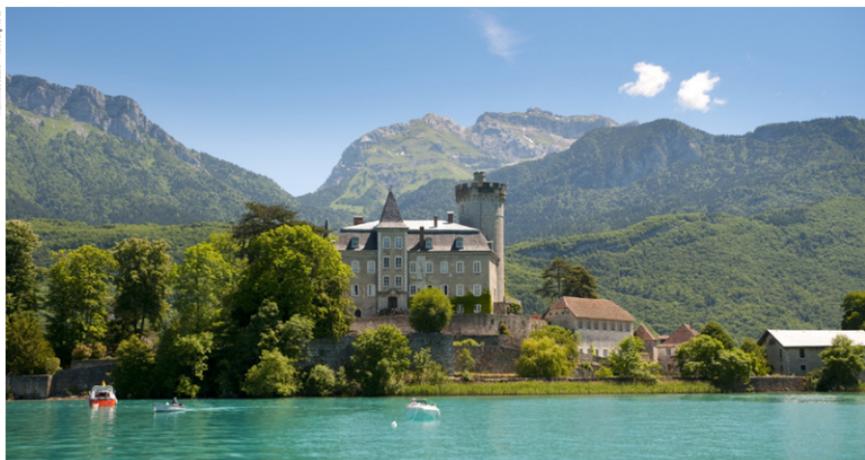


Animaux de compagnie	162
Autos	163
Vélo	165
Moto – Scooter	167
Caravane – Camping-Car	168
Bateaux.....	169
Bijoux – Horlogerie.....	169
Bons plans	172
Cadeaux.....	174
Centre commercial – Galerie marchande	175
Coquin – Sexe.....	176
Galleries d'art.....	176
Jeux et jouets.....	178
Librairies.....	179

Produits gourmands Vins



Bio.....	204
Cafés – Thés – Tisanes.....	204
Épiceries	205
Fromageries – Crèmeries	207
Fruits – Légumes	210
Grandes surfaces.....	211
Marchés – Halles.....	212
Pains – Gâteaux – Chocolats – Glaces.....	213
Poissons – Fruits de mer	219
Producteurs.....	220
Produits du monde	220
Traiteurs.....	220
Viandes et volailles	224
Vins – Alcools.....	226



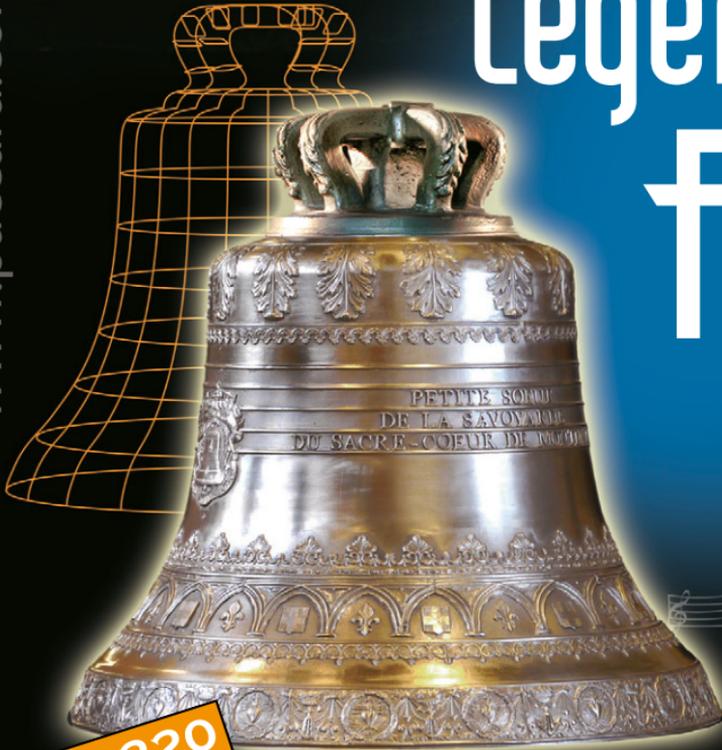
Château médiéval d'Annecy.



PACCARD
el
musée

La Légende du Feu

www.paccard.com



1796 220
2016 ANS
L'histoire d'une passion



Depuis 1796

Depuis 7 générations le pouvoir de donner vie au métal

Aujourd'hui : 120.000 Cloches partout dans le monde
400 à 500 Cloches produites par an.

À SEVRIER "UNIQUE sur les rives du LAC D'ANNEY"

Annecy.

© Miroslava ARNAUDOVA – Fotolia



Beauté Bien-être



Coiffeurs	230
Cosmétiques – Produits de beauté	233
Piercings – Tatouages	234
Soins de beauté	235
Détente – Forme	236

Maison Déco Jardin



Aménagements extérieurs	240
Arts de la table	240
Antiquaires	241
Artisans – Travaux	242
Bricolage – Jardinage	242
Salle de bains – Cuisines – Sanitaires	243
Décoration	244
Dépannages – Réparations	249
Électroménager	249
Fleurs – Plantes	250
Meubles – Ameublement	252
Revêtements sols – Murs	257

Pense futé Services



Administrations – Service public	260
Culture	261

Droit	262
Emploi – Formation	263
Enseignement	263
Famille – Enfants	264
Handicap	264
Information – Médias	265
Logement – Immobilier	272
Réceptions – Mariages	274
Santé	277
Services à la personne	278
Services aux entreprises	278
Solidarité – Entraide	282

Visites Points d'intérêt



Offices de tourisme	284
Visites guidées	284
Monuments et édifices	285
Édifices religieux	287
Musées	288
Sites urbains	292
Parcs – Jardins	292
Sites naturels	294
Sites de découverte	297
Parcs d'attractions	298

Voyages Tourisme Transports



Agences de voyage	300
Transports	301
Location de véhicules	306

A

B

C

D

E

0 100 m

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Février 2011

1

2

3

4

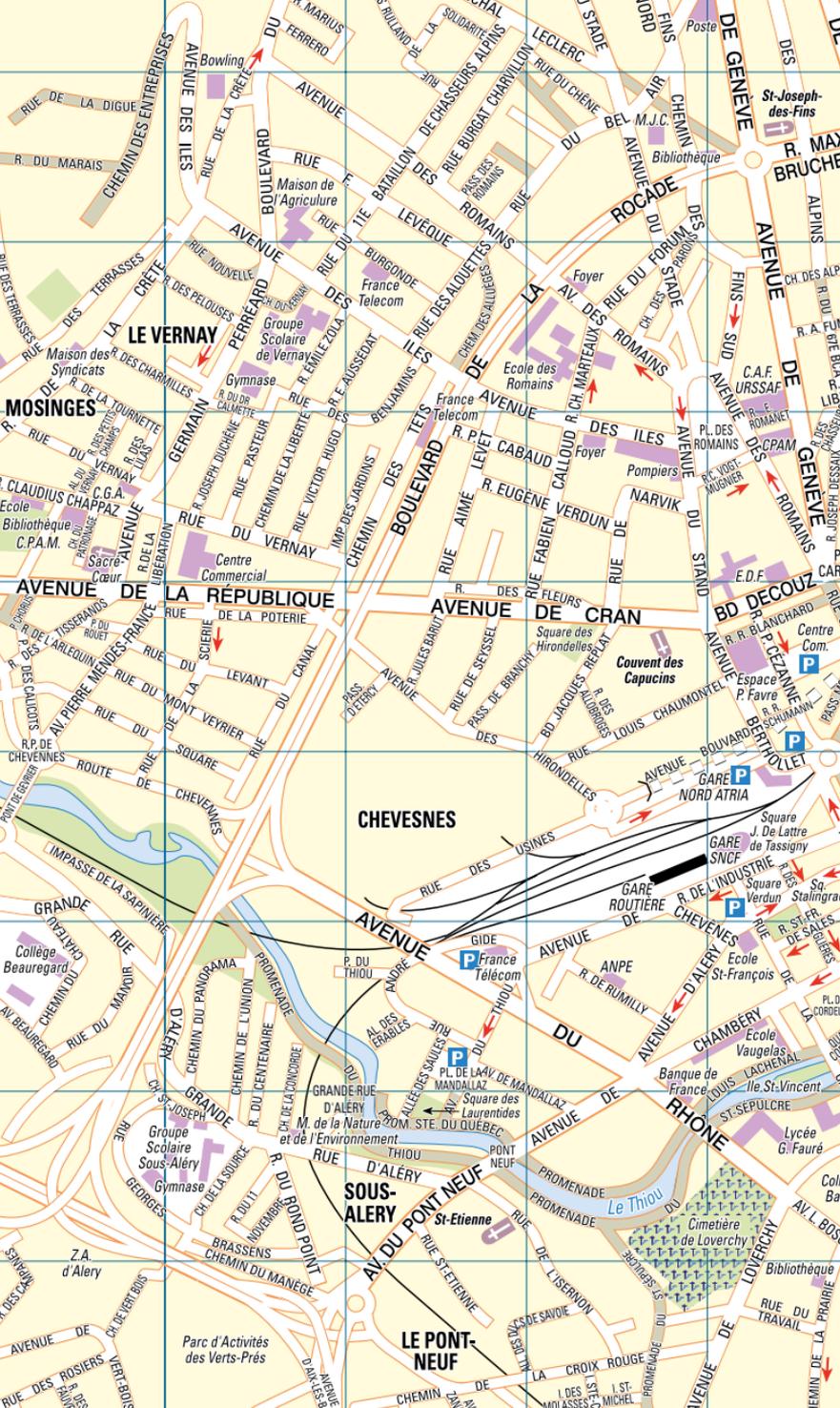
5

6

7

8

9



LE VERNAY

MOSINES

AVENUE DE LA REPUBLIQUE

CHEVESNES

AVENUE DE CRAN

AVENUE DE GENÈVE

AVENUE DE LA LIBERTÉ

SOUS-ALÉRY

LE PONT-NEUF

GRANDE RUE D'ALÉRY

GRANDE RUE D'ALÉRY

AVENUE DE LA REPUBLIQUE

AVENUE DE CRAN

AVENUE DE GENÈVE

AVENUE DE LA LIBERTÉ

AVENUE DE CRAN

AVENUE DE GENÈVE

AVENUE DE LA LIBERTÉ

AVENUE DE GENÈVE

AVENUE DE CRAN

AVENUE DE GENÈVE

AVENUE DE LA LIBERTÉ

AVENUE DE CRAN

AVENUE DE GENÈVE

AVENUE DE CRAN

AVENUE DE GENÈVE

AVENUE DE LA LIBERTÉ

AVENUE DE CRAN

AVENUE DE GENÈVE

AVENUE DE CRAN

AVENUE DE GENÈVE

AVENUE DE LA LIBERTÉ

AVENUE DE CRAN

AVENUE DE GENÈVE

AVENUE DE CRAN

AVENUE DE GENÈVE

AVENUE DE LA LIBERTÉ

AVENUE DE CRAN

AVENUE DE GENÈVE

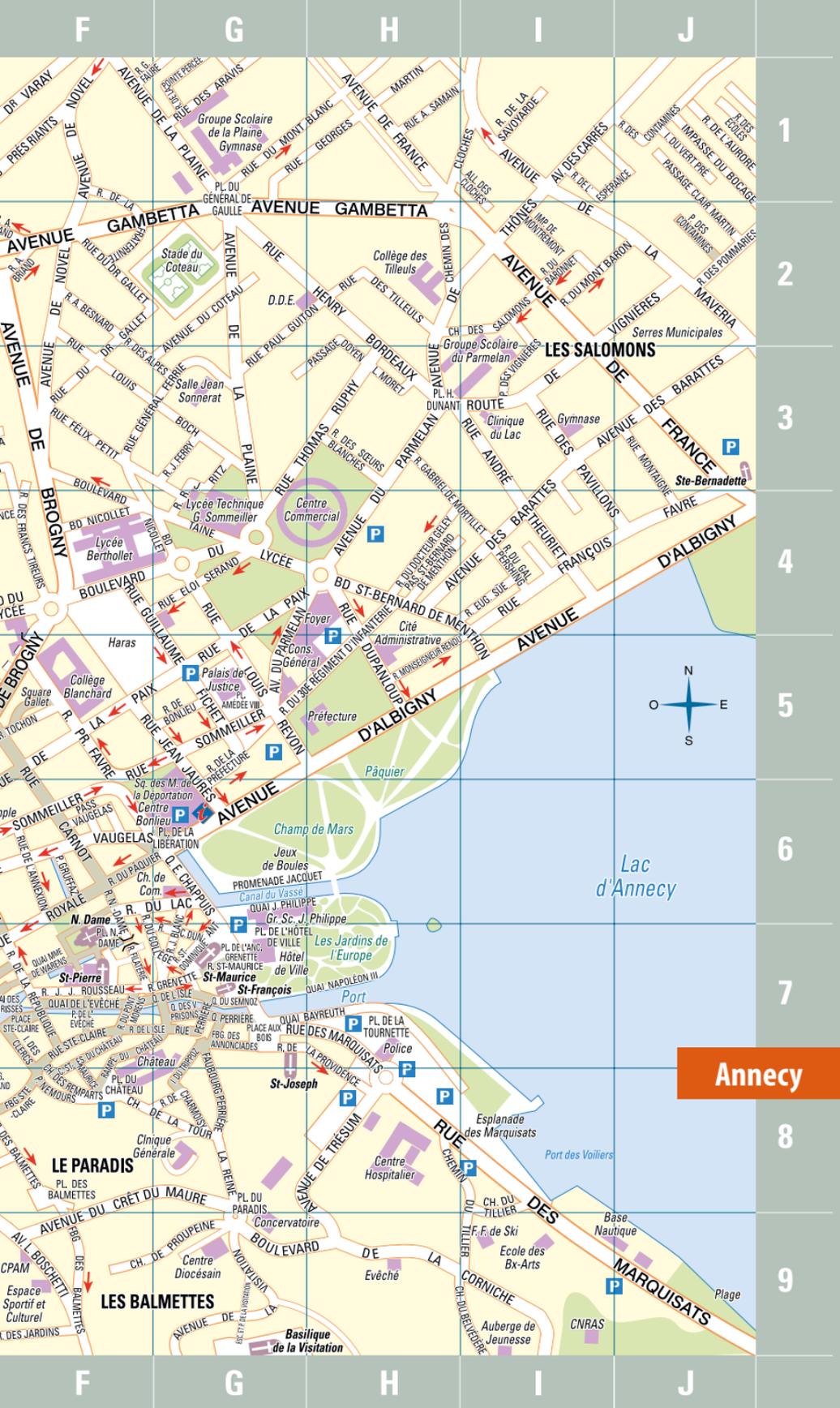
A

B

C

D

E



Annecy

F

G

H

I

J

1

2

3

4

5

6

7

8

9



Index des rues d'Annecy

■ A-B-C ■

AIX-LES-BAINS (avenue d')B9
ALBIGNY (avenue D')	G6/H5
ALERY (avenue D')	D7
ALÉRY (GRANDE rue D')	A6/B7
ALÉRY (rue D')	B7/C8
ALLUÈGES (chem. des)C3
ALOUETTES (chemin des)C3
ALPES (rue des)	F3/G3
ALPINS (chemin des)E3
ALPINS (rue des)	E1/E3
ANCIENNE GRENETTE (place de L')	G7
ANNEXION (rue de L')F6
ARAVIS (rue des)	G1
ARLEQUIN (rue de L')A5
AURORE (rue de L')	J1/J2
AUSSÉDAT (rue E.)	C4/C3
BALMETTES (faubourg des)	F8/F9
BARATTES (avenue des)	H4/H4
BARON PIERRE de COUBERTIN (rue)	C1/D1
BARUT (rue Jules)C5
BAYREUTH (quai)	G7/H7
BEAUREGARD (avenue)A7
BEL AIR (chemin du)	C3/D2
BELVÈDÈRE (chemin du)	H9/I9
BENJAMINS (rue des)	B4/C3
BERTHOLLET (avenue)	D5/E6
BESNARD (rue A.)	F2/F3
BLANC (rue J.)	G7/G6
BOCAGE (impasse du)	J1/J2
BOCH (rue Louis)	F3/G3
BORDEAUX (rue Henry)	G2/H3
BOSCHETTI (avenue L.)	F8/F9
BOUVARD (avenue)	D6/E5
BRANCHY (pass. de)	C5/D5
BRASSENS (rue Georges)	A8/B8
BROGNY (avenue de)	E1/E2
BRUCHET (rue Max)E2
BURGAT CHARVILLON (rue)C2
BURGONDE (rue)	B3/C3
CABAUD (rue P.)	C4/D4
CALICOTS (passage des)A5
CALLAUD (rue Fabien)	D5/D4
CAMPANES (rue des)	A9/A8
CANAL (rue du)B5
CARNOT (place)E4
CARNOT (rue)E5
CARRÈS (avenue des)	I2/I1
CENTENAIRE (rue du)B7
CHAMBÉRY (avenue de)	D8/E7
CHAPPAZ (rue Claudius)A4
CHAPPAZ (quai E.)	G6
CHARMILLES (rue des)	A3/B4
CHARMOISY (rue de)	G8
CHATEAU (chemin du)	A7/A6
CHATEAU (place du)F7
CHATEAU (escalier du)F7
CHATEAU (rampe du)	F7/G7
CHAUMONTEL (rue Louis)	D5
CHÈNE (rue du)	D2
CHEVENNES (route de)	A6/B6
CHEVENNES (rue P. de)A5
CHEVESNES (avenue de)	D7/E6
CHORUS (P.)A5
CIMETIÈRE des HES (rue du)B1
CLAIR MARTIN (passage)	J2
CLOCHES (chemin des)	H2/H1
COLLÈGE (rue du)	G6/G7
CONCORDE (chemin de la)	B8/B7
CONFLENTS (rue des)	E1
CONTAMINES (rue des)	I1/J1
CORDELIERS (place des)E7
CORNICHE (boulevard de la)	G8/I9

COTEAU (avenue du)	G3/G2
CRAN (avenue de)	C5/D5
CRÈT du MAURE (avenue du)	F8/F8
CRÈTE (rue de la)	A4/B3
CROIX ROUGE (chemin de la)	C9/D9

■ D-E-F ■

DAME (rue N.)F6
DECOUZ (boulevard)	E5
DESSAIX (rue Joseph)	E4
DIGUE (rue de la)	A2
DUCHÈNE (rue Joseph)	B4
DUNANT (rue C.)	G6
DUPANLOUP (rue)	H4/H5
ENTREPRISES (chemin des)	A2/B2
ESPÉRANCE (rue de l')I2
EVÈCHÉ (passage de L')F7
EVÈCHÉ (quai de L')F7
FAVRE (rue François)	I4/J4
FAVRE (rue Président)	F5/F6
FERRERO (rue Marius)	B1/B2
FERRIE (rue Général)	F3/G3
FERRY (rue J.)	G4/G3
FICHET (rue Guillaume)	F4/G5
FIER (boulevard du)	B3/B1
FILATERIE (rue)	F7/G7
FINS (chemin des)	D1/D2
FINS SUD (chemin des)	D2/E3
FLEURS (rue des)	C5/D5
FORUM (rue du)	D3
FRANCE (avenue de)	I2/J4
FRANCS TIREURS (rue des)F4
FRATERNITÉ (rue de la)F2
FRONTENEX (rue de)	E1

■ G-H-I ■

GALLET (rue du Docteur)	F2/G2
GALLET (square)F5
GAMBETTA (avenue)	F2/G2
GARE (rue de la)	E6/E7
GELEY (rue du Docteur)	H4
GENÈVE (avenue de)	E3/E4
GEVRIER (pont de)A6
GIDE (rue André)	C7/C6
GLIÈRES (rue des)	E6/E7
GRENETTE (rue)	G7
GRUFFAZ (passage)F6
GUITON (rue Paul)	G3/H2
HIRONDELLES (avenue des)	C5/D6
HIRONDELLES (square des)	D5
HÔTEL de VILLE (place de L')	G6
HUGO (rue Victor)	B4/C4
ILES (avenue des)	C4/D4
INDUSTRIE (rue de L')	D6/E6
INTENDANCE (rue de l')E3
ISERNON (rue de L')	C8/D8
ISLE (Quai de L')	G7
ISLE (rue de L')	F7/G7

■ J-L-M ■

JACQUET (promenade)	G6/H6
JARDINS (impasse des)C4
JARDINS (rue des)F9
JAURÈS (rue Jean)	G5/G6
LAC (rue du)	F6/G6
LACHENAL (promenade Louis)	D8/E7
LATTRE DE TASSIGNY (square J. de)E6
LAURENTIDES (square des)C7
LECLERC (rue du Maréchal)	C1/D2

LEVANT (rue du)B5
LEVÊQUE (rue F)	B2/C3
LEVET (rue Aimé)C4
LIBÉRATION (place de la)G6
LIBERTÉ (chemin de la)B4
LIBERTÉ (rue de la)	D9/E9
LOVERCHY (avenue de)	D9/E8
LYCÉE (boulevard du)	F4/G4
MANDALLAZ (avenue de)	C7/D7
MANDALLAZ (place de la)C7
MANÈGE (chemin du)B8
MANOIR (rue du)A7
MARAIS (rue du)A2
MARQUISATS (Esplanade des)H8
MARQUISATS (rue des)	H7/G7
MARQUISATS (rue des)	H8/J9
MARTIN (rue Georges)	G2/H1
MAVERIA (avenue de la)I1/J3
MENDÈS-FRANCE (avenue Pierre)	A5/B5
MONGE (pass.)E5
MONT BARON (rue du)I2
MONT BLANC (rue du)	G2/H1
MONT VEYRIER (rue du)	A5/B5
MONTAIGNE (rue)I3/J4
MORET (passage Doyen L.)H3
MORTILLET (rue Gabriel de)	H3/I4
MOULINS (promenade des)	A6/B6

■ N-O-P ■

NAPOLEÓN III (quai)H7
NARVIK (rue de)D4
NEMOURS (passage)	F7/F8
NICOLLET (boulevard)F4
NOTRE-DAME (place)F6
NOUVELLE (rue)B3
NOVEL (avenue de)	F3/F2
11 NOVEMBRE (rue du)B8
11E BATAILLON de CHASSEURS ALPINS (rue du)	B3/C2
PAIX (rue de la)	F5/G5
PANORAMA (chemin du)B7
PARMELAN (avenue du)	G5/G4
PARONS (chemin des)D3
PASTEUR (rue)B4
PAVILLONS (rue des)I3/I4
PELOUSES (rue des)B3
PERRÉARD (avenue Germain)	A4/B3
PERRIÈRE (faubourg)	G7/G8
PERRIÈRE (Q.)	G7
PERRIÈRE (rue)	G7
PETIT (rue Felix)F3
PHILIPPE (quai J.)	G6/H6
PLAINE (avenue de la)	F1/G2
POINTE PERCÉE (rue de la)G1
POMMARIÉS (rue des)J2
PONT NEUF (avenue du)C8
POSTE (rue de la)E6
POTERIE (rue de la)B5
PRAIRIE (chemin de la)	E9/E8
PRÉS RIANTS (rue des)	E2/F1
PROUPEINE (chemin de)	F9/G8
PROVIDENCE (rue de la)	G7/H7

■ R-S-T ■

REMPARTS (chemin des)F7
RENDU (rue Monseigneur)H5
REPLAT (boulevard Jacques)D5
RÉPUBLIQUE (avenue de la)	A5/B5
RÉPUBLIQUE (rue de la)F7
REVON (rue Louis)	G4/G5
RHÔNE (avenue du)	C7/E8
RITZ (rue rue J.)	G4/G3
ROCADE (boulevard de la)	C4/D2
ROMAINS (avenue des)	E3/E4
ROMAINS (pass. des)C2
ROMAINS (place des)D4
ROND POINT (rue du)B8

ROSIERS (rue des)A9
ROUSSEAU (rue J. J.)F7
ROYALE (rue)	E7/F6
RULLAND (rue Marius)	C1/C2
RUMILLY (rue de)D7
RUPHY (rue Thomas)	G4/H3
SALES (rue St-Fr. de)E6
SALOMONS (chemin des)	H3/I2
SAMAIN (rue A.)H1
SAPINIÈRE (impasse de la)	A6/B6
SAULES (allée des)C7
SAVOYARDE (rue de la)I1
SCIERIE (rue de la)	B6/B5
SEMNOZ (Quai du)G7
SERAND (rue Etol)G4
SEYSSEL (rue de)C5
SEURS BLANCHES (rue des)H3
SOLIDARITÉ (rue de la)C2
SOMMEILLER (rue)	E6/F6
SOURCE (chemin de la)B8
SQUARE (rue du)	A5/B6
STALINGRAD (square)E6
ST-BERNARD de MENTHON (boulevard)	H4/I5
ST-BERNARD de MENTHON (PAS.)H4
ST-DOMINIQUE (rue)G7
ST-ETIENNE (rue)C8
ST-JOSEPH (chemin)B7
ST-MAURICE (C.)F7
ST-MAURICE (rue)	G7
ST-SÉPULCRE (promenade du)	D8/E7
STADE (avenue du)	D1/D2
STADE (avenue du)	D2/D3
STAND (avenue du)D4
STE -CLAIRE (faubourg)	F8/F7
STE-CATH. (impasse)D9
STE-CLAIRE (porte)F7
STE-CLAIRE (rue)F7
STE. du QUÉBEC (Promenade)	C7/C8
SÛE (rue E.)	H4/I4
TAINÉ (boulevard)	F4/G4
TERRASSES (rue des)	A3/B3
TETS (chemin des)C4
THEURIET (rue André)	H3/I4
THIOU (avenue du)C7
THIOU (promenade du)	B7/C8
THÔNES (avenue de)	H3/I2
TILLEULS (rue des)H2
TILLIER (chemin du)	H8/H9
TISSERANDS (rue des)A5
TOCHON (rue)F5
TOURNETTE (place de la)H7
TOURNETTE (rue de la)	A3/B4
TRENTE 30E RÉGIMENT D'INFANTERIE (rue du)	G5/H4
TRESUM (avenue de)H8
TRIPPOZ (impasse du)G7

■ U-V-W-Z ■

UNION (chemin de L')B7
USINES (rue des)	C6/D6
VARAY (rue du Docteur)	E1/F1
VAUGELAS (rue)	E6/G6
VERDUN (rue Eugène)	C4/D4
VERDUN(square)E6
VERNAY (chemin du)B3
VERNAY (rue du)A4
VERNAY (rue du)	B4
VERT BOIS (chemin de)	A9/B8
VERT pré (impasse du)	J1/J2
VERT-BOIS (avenue de)A9
VIGNIÈRES (pass. des)I3
VIGNIÈRES (route de)	H3/J2
VIII (place Amédée)G5
VISITATION (avenue de la)G9
VISITATION (escalier et pass. de la)G9
VOLLAND (place G.)E7
WARENS (quai MME de)F7
ZOLA (rue Emile)	B3/C3



Les futés de l'année



1^{ER} METS

2, place Saint-Maurice

☎ 04 57 09 10 54

www.restaurant-1ermets.fr

contact@restaurant-1ermets.fr

Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le soir ; du jeudi au mardi le midi. Menus de 31 € à 45 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 24 €. Menu midi 2 plats (entrée et plat ou plat et dessert) : 19 €. Terrasse.

Comme toutes les révélations, les gourmands exigeants attendaient -avec bienveillance- cette adresse au tournant de sa deuxième saison. Et c'est une confirmation qui pourrait nous faire dire qu'au 1^{er} mets fait ce qu'il te plaît et avec qui tu veux. Le 1^{er} mets, c'est avec Gaëlle et Nicolas, deux bourguignons d'origine, formés aux meilleures tables, qui se sont rencontrés en exerçant leur métier/passion dans un étoilé de Dijon. Après un passage chez Laurent Petit au Contresens, la meilleure école à notre goût, Nicolas et Gaëlle poursuivent l'aventure en reprenant un restaurant à Annelly, leur premier. Et c'est un carton plein dans cette petite maison -une vingtaine de couverts maxi- adossée à la vieille ville où il est prudent de réserver sa table. Sourire, bonne humeur dans un décor actuel et chaleureux afin de savourer une cuisine réalisée avec des produits frais, de saison, une cuisine inspirée par le terroir et les voyages : Asperges et oeuf de poule cuit à 62°, crème de beaufort ; Foie-gras de canard aux dattes medjool et son tamarillo ou un Tataki de caille et son œuf, chutney de fruits et légumes. Fraîcheur, saveurs sur une carte courte avec une Féra du lac d'Anney au shiso vert, émulsion thai ou un Filet d'agneau de Pauillac roulé au beurre de sarriette. Après une assiette de fromages signés Pierre Gay, les douceurs font preuve du même esprit d'ouverture au monde avec un Nage de fruits à l'oriental et son poivre de tchouli, financier à la mélasse de grenade ou une Tarte kalamansi meringuée. Carte des vins permettant d'accompagner parfaitement tous les plats. Une adresse qui a gagné notre confiance et qui séduira tous les Futé.



7367

22, faubourg Sainte-Claire

☎ 04 50 65 00 25

<http://restaurant-le-7367.com>

restaurant-le-7367@hotmail.fr

Maitre Restaurateur. Ouvert du mercredi au dimanche de 11h30 à 23h30. Menus de 29 € à 69 €. Menu enfant : 13 € (menu bébé à 6 €). Formule du midi : 21 € (café compris). Formule 2 plats : 18 €. Plat du marché : 16 €. Ils sont rares, les restaurants qui ont su se créer une identité à part entière. Ceux qui ont réussi à se démarquer de la foule d'adresses peuplant les rues d'Anney. Au premier rang de ces adresses d'exception, le 7367. Un restaurant «codé» qui nous a intrigué dès son ouverture par son sens du jeu - il y a toujours un apéritif maison à gagner (sauf week-end et jours fériés) pour la table si vous réussissez

à déchiffrer la phrase -, mais qui nous a surtout séduit par la qualité de sa cuisine, clé de son succès depuis son ouverture il y a 3 ans maintenant. Emplacement idéal dans ce faubourg Sainte-Claire où l'on aime s'installer sur une terrasse confortable, idéale pour partager une conversation autour d'un verre, ou dans une salle apaisante mettant tous les sens en éveil. Premier contact charmant avec l'adorable Coralie qui nous reçoit dans les meilleures conditions pour aller à la découverte de la cuisine de Frédéric. Frédéric, un chef en quête permanente de nouvelles recettes, de nouvelles associations de saveurs pour nous surprendre et nous faire fondre de plaisir. Des plats très personnels et de vraies révélations gourmandes : les fameuses huîtres Tsarskaya de Cancale, un Cannelloni de saumon fumé par nos soins au chèvre frais Tobiccò & Harenga ou un étonnant «Opéra» revisité de foie gras aux pommes confites, gelée aux kalamansi. A suivre, une Alliance féra/langoustines & sa bisque maison ou un Bonbon d'agneau français croustillant & son jus thym serpolet. Autre bonheur de la maison à ne surtout pas manquer de goûter, une authentique pièce de viande de Kobé, 100 % japonaise, une merveilleuse viande persillée. Déclinaison autour du reblochon par Pierre Gay et desserts maison, comme cet incontournable Insolite, un «champignon» à la crème de Bayleys à déguster avec passion. On aime encore le menu des Mômes pour apprendre le goût des bonnes choses dès le plus jeune âge. Une adresse unique dans son genre, adaptée à toutes nos envies gourmandes...



L'APPART DU DIX-SEPT

17, rue du Pâquier

☎ 04 50 45 59 89

www.lappartdu17.fr

contact@lappartdu17.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le soir (dernier service à 22h30) ; du mardi au vendredi le midi. Lundi soir, service « court » jusqu'à 21h30. Bar ouvert de 19h à 3h. Fermé du 6 au 21 août 2017. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 19 € (entrée, plat et dessert). Plat du jour : 11 €. Entrée ou dessert du jour : 6 €. Formule midi 2 plats : 14,50 €. Menu soir : 34 €. Planches apéro servies jusqu'à 23h.

L'intérêt de lire notre guide, est de découvrir non seulement les meilleures adresses de la ville, mais aussi les plus atypiques. Suivez-nous donc à deux pas du Pâquier dans une rue pavée aux maisons d'un autre âge, abritant de nombreux restaurants sous leurs arcades. Montez donc à cet étage et poussez la porte de cet Appart... au numéro dix-sept ! Depuis 9 ans cette adresse pas comme les autres, offre la garantie d'un repas savoureux réalisé à partir de produits frais dans un cadre des plus chaleureux, accueil et bande-son compris. Sans doute le meilleur accueil d'Anney et un service personnalisé comme on en trouve peu. Créé par Christine Baquet-Porcel et Jean-Claude Hatem, ce restaurant est un lieu original, chic et raffiné tout en restant infiniment cool. Un endroit parfait pour «chiller» (se détendre) en pleine

ville, un bon verre à la main autour d'une planche apéro (dès 19h et jusqu'à 23h) et se régaler d'une carte qui se renouvelle à chaque saison. Les chefs David Cendrier et Alexandra Pagès préparent une cuisine des plus sincères et des plus réussies. Un menu du jour suivant les saisons, comme ce jour de printemps encore froid où l'on a pu se réchauffer d'une Gratinée à l'oignon et comté, suivie d'une Présa de cochon ibérique sauce chorizo et olives noires, légumes rôtis (toujours un accompagnement par assiette avec des légumes frais épluchés le matin même), pour terminer avec une Coque meringuée au citron. A la carte, les créations se succèdent avec un Foie gras cuit au gros sel et fumé par nos soins, confiture de tamarillo au poivre de Séchouan, un des «hits» de la maison avec le Tartare de bœuf façon asiatique, parfumé juste comme il faut, mais encore l'incontournable risotto Périgourdin, foie gras fumé, magret de canard, champignons truffés. Carte des vins dans le même esprit de qualité et carte de cocktails pour goûter tous les plaisirs d'une bonne soirée. Note parfaite autant pour l'adresse gourmande, la décoration des lieux, une très bonne note aussi à la destination d'une équipe fidèle aux principes et à la philosophie de la cuisine de qualité et au service attentif (rare).



ARTMALTE 7, boulevard Bellevue

☎ 06 74 74 44 21
info@artmalte.com

Ouvert le mardi de 14h à 18h15 ; le jeudi de 10h à 19h15 ; le vendredi de 17h à 20h ; le samedi de 10h à 13h et de 15h à 20h.

Une adresse qui confirme année après année, tout le bien que l'on peut penser d'elle. Les «microbrasseries» ont poussé sur les pentes des Alpes et Annecy abrite aussi sa «petite fabrique de bières» créée par... une femme, une brassreuse une fois n'est pas coutume, Stéphanie Altermatt. Parmi les bières brassées artisanalement, des bières que l'on pourrait dire «classiques», comme cette blonde rafraîchissante, cette ambrée délicate, cette blanche particulièrement réussie ou cette pils remarquable et facile à boire, ainsi que des bières plus originales, comme cette bière d'Hiver, celle du Berger... Des bouteilles à personnaliser et des bières à savourer, avec un atelier de dégustation à faire entre filles. Une véritable adresse Futé à découvrir.



ATELIER DES ROMAINS 1, rue des Romains

☎ 06 25 24 95 33

Un véritable coup de cœur ! Outre ses compétences professionnelles, ce qui nous touche avant tout, c'est la personnalité de Jeanne. Toujours souriante, aimable, calme pour ne pas dire reposante, la maîtresse des lieux est à l'image même du commerçant d'autrefois, celui qu'on aimait visiter aussi bien pour faire don de confidences, que pour profiter de ses services et de son savoir-faire. Un accueil qui reste toujours exemplaire, et cela, malgré la quantité de travail... qui ne manque pas ! Enfin on est toujours subjugué par ces réalisations si appliquées ! Autant de soins à nos tissus dont l'expérience et les compétences artistiques de la maîtresse des lieux, redonne vie. Retouches diverses, transformations de vêtements, confection de rideaux, ourlets, reprises de tailles... rien n'est impossible pour Jeanne, qui depuis l'âge de 15 ans, connaît tous les

secrets du tissu et de la couture. Travail de qualité pour une clientèle toujours satisfaite, on irait jusqu'à découdre nos chemises, pour profiter plus régulièrement de son talent et de sa douce personnalité ! Une adresse artisanale futée et apaisante, et en plus, qui rend service ! Toutes les valeurs du commerce d'autrefois !



ATELIER DU FLEURISTE 11, rue de la République

☎ 04 50 45 00 10

www.atelier-du-fleuriste.com
info@atelier-du-fleuriste.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Etre fleuriste, c'est créer des émotions. Non pas reproduire la nature telle qu'elle est, mais savoir susciter devant une composition florale la même émotion que devant un paysage ou devant une toile de maître. Entre l'art de la nature et l'art pictural, l'art floral sculpte avec le vivant des tableaux éblouissants et bouleversants. Etre fleuriste, c'est donc être un artiste. Alors, quand on a la chance dans un même Atelier d'avoir deux authentiques fleuristes/artistes -Jean-Michel Tournier et Laure- travaillant main dans la main avec leur équipe - Cécile, Philippe et Nastassja -, il faut pousser la porte et partager cette passion des belles choses pour donner à son intérieur ou à ses extérieurs une nouvelle dimension. A l'Atelier du Fleuriste, chaque composition florale délivre un message. Un message de beauté, de douceur, de bien-être. Ici, des fleurs de grande qualité en provenance d'horticulteurs respectueux des cycles de la nature (les fleurs durent donc plus longtemps) transmettent bien plus que des couleurs, des formes et des senteurs. Dans ce magnifique atelier installé à la manière d'une galerie d'art, les fleurs s'expriment et déclarent leur splendeur. Elles vous parlent et font parler votre maison. Ce n'est pas par hasard si l'Atelier du Fleuriste a réalisé de nombreuses compositions pour des particuliers, mais aussi pour des professionnels exigeants comme l'Impérial à Annecy ou l'Abbaye de Talloires. A vous de raconter votre univers afin que ces artisans le «mettent en fleurs» avec leurs mains de fée et leur créativité. Un dialogue qui peut se faire sur un coup de cœur face à une composition présente à l'Atelier ou sur mesure avec les conseils personnalisés des fleuristes. Plus qu'un simple «bouquet», c'est une partie de soi que l'on offre, une poésie intime qui se révèle au grand jour à travers les fleurs. Pour compléter le tableau, l'Atelier du Fleuriste propose également des objets de décoration dans le même esprit d'harmonie avec l'environnement. Vases à nulle autre pareil, vases en porcelaine translucide et percés de motifs différents. Sacs papier à bougie papillon, lanternes à suspendre, bougies aux huiles essentielles. Un concentré de fraîcheur et de raffinement avec et autour des fleurs. Une adresse enracinée dans notre palmarès Futé parce qu'elle est unique.



L'AZIMUTH 45 9, avenue du Rhône

☎ 04 50 05 41 82

lazimuth45@outlook.fr

Ouvert du jeudi au lundi midi et soir de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 20 € (menu complet). Formule du jour 2 plats (entrée, plat du jour ou plat du jour, dessert) : 16,50 €. Menu Plaisir : 34 €. Menu Azimuth : 41 €.

Il faut parfois être guidé pour trouver les meilleures adresses d'une ville qui ne se limite pas aux « zones touristiques » souvent synonymes, c'est aussi simple de régler votre azimuth à 45, direction l'avenue du Rhône à deux pas de la vieille ville et des rues commerçantes, c'est l'assurance de vous diriger vers une adresse Futé. Et si vous arrivez à Annecy en voiture, c'est aussi simple de se garer dans l'un des deux parkings à proximité (Chevesnes derrière le tri postal ou Mandallaz). Si le mot « avenue » vous effraie et vous fait craindre une intense circulation en terrasse, détrompez-vous, car l'Azimuth 45 se trouve bien à l'abri d'une petite cour et sa salle vous emmène loin du tumulte de la ville. Détente assurée dès l'accueil tout souriant d'un homme charmant qui nous installe dans une salle aux allures de bistrot contemporain chic. D'ailleurs, la cuisine proposée peut être qualifiée sans peine de bistronomique. Réalisée à partir de produits frais de qualité, la cuisine de Javier Strebel -passé par les excellents Chineurs de la Cuisine et l'Auberge de l'Etrazmontre toute la maîtrise et le savoir-faire d'un chef qui respecte la tradition tout en livrant une version moderne et personnelle des plats. Sur une ardoise qui change selon les arrivages du marché, le Futé a pu se régaler à midi d'un Oeuf mollet et pomme de terre fondante (il y avait aussi un velouté de champignons et une mozzarella salade), suivi d'un filet de merlu accompagné, au choix, de tagliatelles ou d'un pané confit et épinards). Il flottait et coulis passion, gratin de fruits rouges ou crème brûlée à la vanille pour les douceurs. Autres plaisirs de l'Azimuth 45, une salade repas à 16 €, le burger maison ou le chili con carne maison lui aussi, les deux à 23 €. Le soir et le week-end, le choix se fait sur la carte avec, par exemple, un duo de gambas et saint-jacques ou un pavé de cerf et son jus aux morilles. Carte des vins à la hauteur et de belles harmonies à composer. Toujours l'un des -sinon le- meilleurs rapports qualité/prix d'Annecy.



BISTROT VIGNES ET BOEUF 12, faubourg des Annonciades

☎ 04 50 51 08 41

<http://vignesetboeuf.fr>

bistrot.lentrecote@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. En juillet et août, ouvert le dimanche soir. Formule du jour : Entrée + Plat 14 € et diverses suggestions au gré des saisons. Spécialité : salade verte, tomate, noix et copeaux de parmesan, faux filet, accompagné de notre sauce moutardée aux épices et montée au beurre, frites maison : 25 € avec 200 g de viande, 34 € avec 300 g de viande et 43 € avec 400 g de viande. Menu enfant : 12,50 €.

Une adresse remarquable, qui sait se démarquer, située à l'entrée du faubourg des Annonciades, un pied vers le lac, l'autre vers la vieille ville. Un restaurant pas comme les autres qui a tout compris de nos envies en nous laissant le choix entre une formule décontractée, mode « petite faim et bar à vin », où comment savourer une bonne planche de charcuterie accompagnée de tapenades et olives, un maxi de magret de canard ou un mini-burger, sans oublier les petites suggestions à l'ardoise comme ces fromages d'Alain Michel tout en écoutant de la bonne musique, et une formule restaurant dans le même esprit de convivialité. Une terrasse parmi les plus agréables et plusieurs salles pour choisir son espace. Un superbe comptoir, une première salle façon bistrot à l'éclairage surprenant et véranda largement ouverte sur l'extérieur. Une autre grande salle chaleureuse où les groupes d'amis seront aussi à l'aise que les couples qui profiteront de niches d'intimité. Tout le monde a les yeux rivés sur la magnifique cave remplie d'une sélection de belles bouteilles. La douceur, la chaleur, la bonne humeur, c'est aussi ce qui caractérise l'accueil et le service d'une enseigne créée par Jérôme et Caroline. Caroline que l'on retrouve en cuisine, utilisant principalement des produits locaux, préparant des viandes de haute qualité, dont la fameuse spécialité maison : un faux-filet, dont on peut choisir le poids et la cuisson, accompagné de la fameuse sauce moutardée aux épices montée au beurre inspirée par les souvenirs de voyage des deux propriétaires et de délicieuses frites maison. Autres merveilles de la carte : les escalopes de foie gras de canard poêlées, fruits rouges au porto et blinis de pommes de terre aux épices, l'œuf de Magland en meurette, un risotto de Saint-Jacques et petits légumes, nuage de coco à la badiane, le Bistrot burger 100 % pur bœuf ou la côte de porc prestige Label Rouge, sauce forestière et polenta à l'huile de truffe. Desserts maison au même niveau avec, par exemple, une crème de marron à la mascarpone sur un choco-noisette, biscuit à l'orange. Quant aux vins, ils mériteraient à eux seuls un article ! Une adresse surprenante, toujours accueillante, même par un temps pluvieux, et qui s'inscrit tout naturellement une seconde fois, parmi les plus Futés de la ville.



BRINDEFOLIVRE 5, quai des Cordeliers

☎ 04 50 60 93 74

www.brindefolivre.fr

fdumanoir@yahoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 19h.



Lac d'Annecy.

Mais quel est cet objet magique qui tient dans les mains, amuse les enfants et les parents et rend plus intelligent ? Un livre, un livre ! Un objet qui coûte bien moins cher que tous les jeux électroniques, un objet bien plus divertissant et bien moins violent qu'une tablette ou un téléphone. Un objet vraiment magique que l'on découvre avec un immense plaisir chez BrindeFolivre, une adresse pas comme les autres. Sur la place des Cordeliers, à deux pas de la vieille ville, cette librairie abrite un monde à part animé par une authentique libraire, toujours souriante, toujours charmante. De celle qui nous font plonger dans les histoires sans même que l'on s'en aperçoive. De celle qui sait transmettre sa passion avant même que l'on ait pu dire que son enfant, normalement, n'aime pas lire. Dans ces univers où se mêlent jouets en bois de qualité, avec les meilleures marques - Djeco, Haba, Janod, Gigamic, Moreira et Sentosphère... - et les ouvrages destinés à la jeunesse, avec les plus grands éditeurs (Gallimard, Actes Sud, Rue du Monde, Nathan, Seuil, EDL) et les « petits éditeurs » comme l'Atelier du Poisson Soluble, Joie de Lire, Autrement, Rue du Monde... -, tous les publics se régalaient des yeux et des oreilles. Car ici, les histoires ne restent pas longtemps enfermées dans les livres. Elles se racontent et les poèmes s'envolent. Un grand coup de chapeau à la créatrice de ce lieu, et un grand bravo pour tous les moments de douceur et de passion, dont les enfants (et les mêmes les parents), en sont les destinataires. Incontestablement l'une des plus belles adresses d'Annecy !



LES CHINEURS DE LA CUISINE

Porte de l'Horloge

26, rue Sainte-Claire

☎ 04 50 10 02 18

www.chineursdelacuisine.com

leschineursdelacuisine@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 28 € à 38 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 17 € (entrée, plat et dessert). Plat du jour hiver : 11 €. Formule 2 plats : 14 €. L'été, la formule du midi est remplacée par une grande salade repas. Terrasse.

Discrètement, mais de moins en moins, l'excellente réputation de l'adresse dépassant largement les frontières de la vieille ville d'Annecy, installés au pied de la porte de l'Horloge et de la montée du château, les Chineurs de la Cuisine brillent autant par la gentillesse de leur accueil, que par l'originalité de leur décor et de leur savoureuse cuisine. A chaque visite, les gourmands peuvent constater l'incroyable qualité d'un ensemble qui a trouvé la bonne formule à tous les niveaux. Agréable terrasse aux beaux jours, salle surélevée aux notes baroques pouvant aussi bien accueillir les grandes tables d'amis que les couples à la recherche d'intimité. Dans cette salle chaleureuse et raffinée (les sièges sont des modèles du genre hyper confortables), Philippe prodigue mille petites attentions pour notre plus grand bien-être. En cuisine, le chef Nicolas a lui aussi trouvé le « bon compromis » (titre du premier menu) en ne travaillant qu'avec des produits frais et de saison en provenance de producteurs locaux. A la carte, les plats affichent leurs belles différences et des saveurs uniques qui nous ensorcellent. Cet hiver, dans un menu Saveur extraordinaire où chaque plat est accompagné d'une suggestion d'un verre de vin : Foie gras frais de canard

aux épices fait maison avec un verre de montbazillac ou une matelote d'escargots et son crumble de trompettes de la mort avec un beaujolais Saint-Amour. A suivre, une dorade farcie au chou rouge et son verre de Petit Chablis ou une déclinaison autour de l'oie à déguster avec un verre de graves. D'autres plaisirs à la carte, comme poêlée de Saint-Jacques en crème d'ail et de persil ou une cassolette de ris de veau avec quenelles et cèpes. Croustillant de reblochon, fromage de chèvre affiné à la myrtille, sans manquer les desserts maison avec un dôme chocolat, marrons et marmelade d'oranges ou un incontournable coulant au chocolat (à commander en début de repas). Parce qu'ils s'échinent tous les jours à nous préparer la meilleure des cuisines, ces Chineurs comptent parmi les adresses les plus Futés de ce guide.



LA CRÈMERIE DU LAC

3, rue du Lac

☎ 04 50 45 19 31

www.cremieriedulac.com

alain.michel@cremieriedulac.com

Ouvert du mardi au jeudi de 7h30 à 12h15 et de 15h à 19h15 ; le vendredi de 7h30 à 13h et de 14h à 19h15 ; le samedi de 7h30 à 19h. Expédition dans toute la France.

La crème de la crème et l'une des toutes meilleures enseignes d'Annecy et de sa région. En effet, la Crèmerie créée par la famille Michel - quatre générations de fromager affineur ! - compte désormais 5 adresses (voir notre rubrique des Nouveautés avec la Crèmerie du Thiou à Cran-Gevrier), mais elle sait rester unique par la qualité des produits et la qualité des services qu'elle propose. La Crèmerie du Lac, ouverte au cœur d'Annecy, est sans doute la meilleure expression d'un passionné, artisan sans compter du bon goût, l'adorable et excellent Alain Michel. Précisons de suite que sélection et service de qualité ne sont pas forcément synonyme de « prix élevés », puisque -vous pouvez comparer- Alain Michel a aussi le bon goût de vendre ses fromages affinés à des prix souvent inférieurs à ceux des grandes surfaces ! Alors, il faut surtout pas hésiter à franchir la porte de cette Crèmerie où vous serez servis par toute une équipe de professionnels compétents et souriants. L'incontournable de la maison, c'est la fameuse Fondue Michel, créée il y a un peu plus de 25 ans. Merveilleuse préparation « prête à l'emploi » de trois grands fromages (Comté Extra du Jura, Gruyère Suisse, Beaufort Chalef d'Alpage), d'ail et de vin blanc à laquelle on peut rajouter de l'Appenzeller ou du Vacherin Fribourgeois, la Fondue Michel s'emporte bien emballée (comme tous les fromages de la maison qui peuvent traverser la France sans problème) pour être savourer dans les meilleures conditions. Pourquoi pas avec un Apremont en accompagnement, vin que l'on aura trouvé à la Crèmerie du Lac sur les conseils avisés du fromager. Autres spécialités de la maison, les fromages aux truffes, le reblochon fermier «Le Michel» ou le comté Marcel Petite. Fromages de nos terroirs, de notre région, fromages de France et fromages d'ailleurs (de vache, de brebis et de chèvre, de France et d'Europe) changent au rythme des saisons et il faut toute la gentillesse et le professionnalisme d'une équipe «entraînée» par Alain Michel pour nous conseiller toute l'année. Une Crèmerie inscrite par le Futé au patrimoine gourmand d'Annecy.

**L'ESQUISSE**
21, rue Royale

☎ 04 50 44 80 59

<http://esquisse-annecy.fr>

1* au guide Michelin. Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 42 € à 71 € (2 à 3 plats, fromage et dessert). Formule du midi : 35 € (formule 3 plats).

Une étoile méritée depuis longtemps vient enfin de couronner le couple talentueux de l'Esquisse. Le discret Stéphane Dattrino, formé dans de belles maisons dont le Clos des Sens chez Laurent Petit, est aux fourneaux tandis que son épouse et associée Magali, sommelière de talent, assure le service du restaurant avec attention et efficacité. Accueillis chaleureusement, on s'installe dans une salle intime d'une vingtaine de couverts, aux murs décorés d'esquisses en hommage au père de Magali, que complète, à l'étage, une salle réservée aux groupes. Les assiettes sont parfaitement dressées pour mettre en valeur des plats recherchés, réalisés avec d'excellents produits. Des goûts et des textures travaillés. Des cuissons justes. En toute confiance, on se laisse porter par le menu l'Inspiration que le chef imagine et concocte sur l'instant pour sublimer les produits de saison. On débute par un fabuleux saumon mi-cuit dans le sel avec son jus de cerfeuil, accompagné de son surprenant pain éponge vert, que suit un savoureux cochon noir cuit de trois façons, pour terminer avec un fromage préparé et un fabuleux Tout Choc' à l'équilibre parfait. Raffiné, inventif et bon ! La carte des vins est particulièrement agréable et les conseils de Magali, pertinents. Une adresse d'un excellent rapport qualité/prix dans cette catégorie. Un incontournable à Annecy !

**FROMAGERIE GAY**
47, rue Carnot

☎ 04 50 45 07 29

www.fromager-annecy.cominfo@fromager-annecy.com

Ouvert le lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 8h à 19h. Anglais et italien parlés couramment. Tickets restaurant.

Si vous habitez Annecy, vous l'avez déjà croisé avec sa casquette sur la tête, sa bonne humeur affichée sur un visage avenant, tirant sa petite charrette en livraison dans les meilleurs restaurants de la ville. Pierre Gay est un MOF heureux. De ceux qui aiment naturellement partager leur passion au quotidien. Meilleur conseiller avec ses clients gourmards, Pierre Gay - un des Meilleurs Ouvriers de France fromager 2011 - est aussi un formateur hors pair pour toute son équipe. La preuve ? La 3^e place (et meilleure jeune) remportée par Adélie Nanche au Concours National des Fromagers au Sirha 2017. Une récompense parmi bien d'autres - on pourrait aussi parler de Chantal qui fait des sculptures sur les caquelons de fromages, Jean-Philippe ou Angélique en formation...), à commencer par celles que les clients décernent chaque jour lors de leurs visites dans ce lieu unique. Pierre Gay représente le meilleur de la tradition dans une fromagerie créée en 1935 (3^e génération) qui a su se transformer pour dévoiler un décor unique, notamment avec sa cave d'affinage centenaire en sous-sol, visible par le sol vitré ! Splendide de gourmandise. Mais les vraies vedettes, ce sont les fromages, au sommet de leur qualité

selon les saisons. Fromages de notre terroir montagnard, fromages de toutes les régions de France et d'ailleurs, la centaine de fromages présentés est tout simplement remarquable et il nous faut les meilleurs conseils pour faire notre choix, composer notre plateau. Tomme de Savoie, vacherin des Bauges, chevroton, bleu de Termignon, reblochon fermier, beaufort de nos alpages, abondance, comté des meilleures fruitières, un savoureux mélange maison pour préparer une fondue sans se fatiguer, sans oublier les camemberts de Normandie ou un délicieux fromage de brebis des Pyrénées. La passion du fromage se complète avec un rayon vin portant la signature de Bertrand Rabusseau, sommelier spécialiste des vins bio. Une adresse en tête de notre palmarès.

**LITERIE CHAVANNE**
50, avenue de Genève

☎ 04 50 67 60 58

www.literie-chavanne.comcontact@literie-chavanne.com

Ouvert le lundi de 14h30 à 19h ; du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h. Parking privé clients rue des Alpes. Literie Chavanne, c'est plus de 60 ans d'expérience (troisième génération d'artisans tapisseries) à votre service. Installée dans l'avenue de Genève, non loin du centre-ville, facile d'accès et de parking, Literie Chavanne est à l'opposé des grandes surfaces où l'on vous vend une literie comme un autre produit de grande consommation. Chez ces artisans du sommeil, de véritables professionnels vous proposent les produits les mieux adaptés à vos nuits, à votre morphologie, à votre bien-être. Literie Chavanne vous propose la literie la plus adaptée, la plus grande qualité, du véritable sur-mesure, tant au niveau budget qu'au niveau confort. Ecoute et conseil sont un véritable crédo afin de vous offrir un sommeil réparateur dans les meilleures conditions. Dans ce bel espace dédié à la literie, les marques de références sont bien représentées : Lattoflex, André-Renault, Davilaine, Lunely, Sonje... Literie Chavanne, artisan de votre sommeil, présente également des accessoires literie indispensables : oreillers classiques et ergonomiques, prêts pour un essai, ou draps « BSensible » en Tencel, produit 100% naturel, technique imperméable et respirant pour une protection totale du matelas. Le plaisir de la relaxation se prolonge quand on s'assoit dans un confortable siège relax manuel ou électrique signé Hukla, du fauteuil sur mesure (taille, confort d'assise) dans une large gamme de cuir et de micro-fibres. Canapés fixes et convertibles vous sont proposés pour l'agencement de votre salon. Quant à l'atelier de tapisserie d'ameublement, il permet d'offrir une seconde vie aux fauteuils et sièges de tout style, sur les conseils avisés du tapissier décorateur. Avec un accueil toujours convivial, ces véritables professionnels assurent un service efficace et sérieux. Une adresse de référence fidèle à notre palmarès.

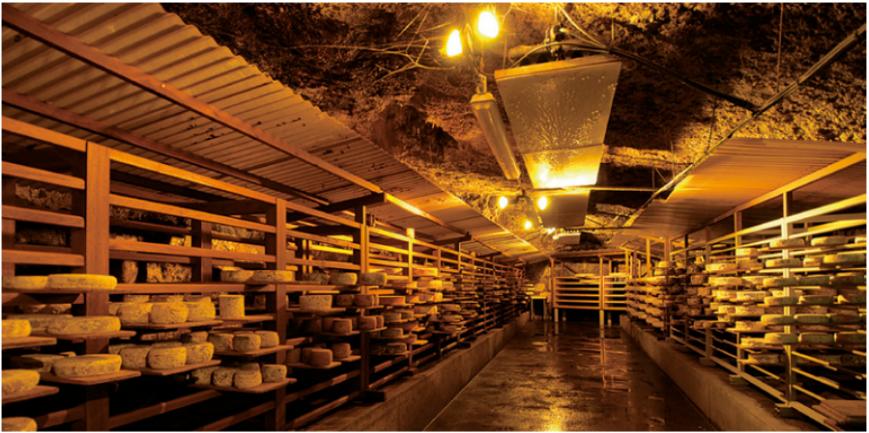
**AU PAYS DES MINIZ**
11, rue de la Paix

☎ 04 50 32 44 14

www.aupaysdesminiz.comaurelie@aupaysdesminiz.com

Ouvert le lundi de 14h30 à 19h ; du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h ; le samedi de 10h à 19h.

Parce qu'on a tous été « Miniz » un jour (entre 0 et 10 ans), on est Miniz pour toujours. Et si vous ne connaissez pas encore ce pays merveilleux, direction la rue de la Paix pour



© Alain Michel

Cave d'affinage de la crèmerie du Lac.

découvrir une authentique boutique taillée sur mesure pour tous ceux et toutes celles qui en franchissent le seuil. Bien loin des vilaines franchises sans âme, Le Pays des Miniz assure un accueil personnalisé, des objets exclusifs, de véritables conseils données par des fées -Aurélié et Manue en boutique, avec la complicité de Chacha pour les ateliers- qui réalisent tous vos souhaits. Au temps dire que l'on devient vite des fidèles de l'adresse. Comme Lou qui, devenue pré-adolescente aujourd'hui, participe depuis toujours à l'atelier de couture d'une adresse qui fête ses 7 ans. Ici, tous les enfants apprennent en jouant, à moins qu'ils ne jouent en apprenant, peu importe. Ils s'amuse. Et ce sont les parents qui prennent la carte de fidélité pour ne manquer une occasion de revenir avec les enfants trouver de belles idées pour aménager leurs espaces : des petits fauteuils exclusifs et tendrement chou de la marque Anuka, une light box aux lettres choisis pour afficher nos messages, des petits coffrets de maquillage «Nailmatic» sans produits chimiques afin de concourir pour le meilleur maquillage, des bougies Pyropet qui se consomment en révélant le squelette d'un animal, des «Happy coffrets» et des «Happy Kits» pour, par exemple, fabriquer son propre attrape-rêve. Joyeux luminaire, coloriage, calligraphie, cadeaux de naissance, doudous, cartes originales, livres... Les belles idées sont nombreuses à retrouver en ligne sur le site marchand de la boutique et en grandeur nature sur place, au Pays des Miniz. Un pays où les enfants deviennent également « citoyens » actifs en participant à des ateliers passionnants adaptés à leur âge. Loin du pays des enseignes franchisées et des jouets formatés, Le Pays des Miniz est la patrie de tous les Petits Futés.



PHILIPPE RIGOLLOT
1, place Georges-Volland

☎ 04 50 45 31 35

<http://philipperigollot.com>
contact@philipperigollot.com

Ouvert le lundi, le mardi et le jeudi au samedi de 8h à 19h ; le dimanche de 8h à 13h. Fermeture le mercredi. Fermeture annuelle les 3 dernières semaines d'août et les 2 semaines après Pâques. Formule midi : 16 € (plat du jour, boisson et un dessert au choix). Terrasse.

C'est une chance et une fierté pour Annecy d'abriter dans sa vieille ville la boutique gourmande de Philippe Rigollot. Alors profitez de votre séjour pour découvrir et venir savourer les meilleures pâtisseries du monde, sans exagération, en prenant le temps de découvrir ce petit passage sous immeuble et cette petite place à l'arrière de l'agitation des rues piétonnes. Mais qui est Philippe Rigollot pour que le Petit Futé vous recommande cette adresse parmi les meilleures de la région (et de France), comme faisant déjà partie -après 7 ans- du patrimoine gourmand de la ville ? Philippe Rigollot, passé par Lenôtre, le Pré Catelan ou la triple étoilée Anne-Sophie Pic (où il a croisé Fabien Carré, son fidèle second) a quelques titres : Champion du monde de pâtisserie en 2005, un des Meilleurs Ouvriers de France en 2007 (d'où le col bleu, blanc, rouge à sa veste), élu meilleur pâtissier de l'année en 2008, il a aussi remporté l'Award du savoir-faire en chocolat en 2015 ! Un palmarès remarquable pour un homme qui a su rester humble et proche de ses clients gourmards pour lesquels il prépare des chef-d'œuvre fondant sous le palais. Dans une boutique aux courbes élégantes, lumineuse aux touches bleutées, Philippe Rigollot -par l'intermédiaire de la charmante Elodie, son épouse- nous présente ses «incontournables» comme la fameuse Tarte Pomme Granny (Mr et Mrs Smith, la spécialité de la maison, nappage manzana pour les hommes et nappage à la rose pour les dames), le Choco-chocolat (notre péché mignon), le Crunchy framboise, le Caracas, la Pirouette ou la Religieuse au caramel qui se déguste en individuel. Mais chaque saison a sa carte éphémère, permettant de varier les plaisirs en toute occasion. Et pour les «grandes» occasions, Philippe Rigollot propose des pièces uniques, pièces montées ou wedding cake d'exception. Les macarons sont à tomber, les pâtes à tartiner maison autant de raison d'oublier toutes les autres, tout comme les «Finger» chocolat noir ou au lait et les guimauves. A noter qu'une nouvelle boutique verra prochainement le jour (cet été) rue Jean-Jacques Rousseau pour l'emporter (petites pâtisseries, rose des neiges, glaces...). Il ne reste plus qu'à fondre pour tous les chocolats maison (du lait gingembre au yuzu en passant par le Piémont), notamment lors des fêtes de Pâques. Ajoutons naturellement au palmarès de Philippe Rigollot de figurer parmi nos adresses les plus Futé.



LE P'TIT PRIMEUR
38, avenue du Parmelan

☎ 04 50 51 60 97

Ouvert du mardi au samedi de 6h à 12h30 et de 15h à 19h30. Ouvert le dimanche matin.

La primeur, c'est ce qui arrive en premier. C'est donc tout naturellement que Le P'tit Primeur s'affiche en premier dans notre palmarès des adresses Futé. Manger des fruits et des légumes, c'est bon pour la santé. Mais ajoutons de suite qu'il est encore meilleur de manger de bons fruits et légumes frais... de saison ! Avec les importations et la stockage en chambre froide, les français avaient oublié que fruits et légumes -même pour les fruits exotiques- étaient des produits saisonniers. Heureusement, ce P'tit Primeur est un véritable passionné du bon goût et sur son étal vous ne trouverez que de délicieux produits issus d'une agriculture de qualité : travail en pleine terre, utilisation raisonnée de produits sanitaires et d'engrais, cultures au rythme des saisons... Et qui achète des bons produits réalise de bons plats savoureux, sains et équilibrés, ainsi que de belles économies en cuisinant «maison» plutôt que d'acheter tout préparé ou de jeter des produits de supermarché qui se conservent mal. Un P'tit Primeur envoutant quand l'œil perçoit les couleurs, enivrant quand l'odorat capte chaque senteur. Oranges amères, abricots, fraises, melon, mais. Un P'tit Primeur tellement gentil qu'on l'écouterait pendant des heures nous expliquer comment cuisiner tel légume, comment associer les saveurs d'une soupe exceptionnelle, nous donner une recette miracle pour faire aimer les épinards aux enfants ou imaginer une salade selon nos envies du moment. Et si vous n'avez vraiment pas le temps de cuisiner -ce qui serait dommage-, le P'tit Primeur vous a préparé des plats maison autour du légume et du fruit. Qui n'a pas mangé une ratatouille du P'tit Primeur ne connaît pas encore le bonheur ! Dans cette boutique qui nous régale depuis 36 ans maintenant, les gourmands trouvent encore des produits d'épicerie fine : des champignons séchés (trompettes, cèpes), une soupe aux morilles, du gingembre confit, des chips de légumes secs en nouveauté, de la fleur de sel ou du vinaigre de

Xérés. Pour suivre le calendrier gourmand des saisons, direction Le P'tit Primeur, l'ambassadeur des bons produits, première source de bien-être.



ZOOM 28
28, rue Carnot

☎ 04 50 45 55 58

www.phox.fr
contact@zoom28.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 19h15. Ouvert le lundi en période estivale et fêtes.

Quel est votre objectif ? Gardez les plus beaux souvenirs sur écran ou sur papier de votre séjour à Anney ? Faire de la photo d'art, saisir les plus beaux paysages, capturer l'image d'un animal sauvage ? Photographe professionnel, amateur, novice ou passionné, une seule adresse pour se faire plaisir : Zoom 28. Une enseigne de référence dans le monde de la photo, non seulement en raison du choix -à travers une sélection rigoureuse des produits- que l'on y trouve, mais surtout en raison d'une équipe passionnée par son métier. Loin des sites marchands ou des grandes surfaces, Zoom 28 vous propose du véritable «sur mesure» pour choisir avec vous le produit qui vous correspond vraiment. Philippe Oundjian et toute son équipe se mettent à votre écoute pour comprendre vos besoins. Ici, chacun prend son temps pour vous conseiller personnellement et vous faire tester tous les appareils. Ils peuvent même vous les prêter pour les essayer en conditions réelles d'utilisation ! De la qualité à tous les coups, une technique adaptée à votre pratique, toutes les grandes marques de la photographie sont à votre disposition. Du Compact basique aux Reflex les plus performants, le tout à des tarifs raisonnables qui n'ont rien à envier à d'autres enseignes nationales du marché, le conseil et l'expertise en plus. Prises de vue spectaculaire avec les fameuses GoPro qui nous suivent partout. Superbes photos dans la nature, actions ou portraits avec les reflex Nikon et Canon, Pentax et Sony. Hybrides pratiques dans toutes les situations avec Olympus, Fuji, Lumix, Nikon et Sony. Des bridges et compacts de haute qualité pour réussir toutes ses sorties et en ramener les meilleurs souvenirs. Sans oublier les incontournables Leica qui font rêver tous les amoureux de photographie.



Canal de Thiou.

Objectifs Sigma pour les plus exigeants. Des boîtiers nus, des cartes mémoire, des sacs de transport, des pellicules et produits de laboratoire de développement – l'argentique a encore toute sa place chez Zoom 28 –, des albums photos et des cadres numériques, sans oublier les piles que l'on ne trouve nulle part ailleurs, le catalogue est large et les conseils précieux. Zoom 28, une adresse qui ne peut pas se trouver ailleurs que dans notre Palmarès Futé.



LE CISELIN
8, rue du Pré-d'Avril

ANNECY-LE-VIEUX

☎ 04 50 09 93 77

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation impérative. Menus de 29 € à 36 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 18 € (formule 2 plats : 14 €). Plat du jour : 9,50 €. Le mercredi : gambas à volonté. Chèque Restaurant. Terrasse.

Eloignez-vous un peu de la vieille ville et du lac, mais pas trop, pour découvrir le Ciselin. Entre les immeubles récents du quartier d'Albigny, le Ciselin est une maison charmante qui a su conserver son caractère d'autrefois (tout en étant accessible aux personnes à mobilité réduite), une maison gourmande qui s'impose comme l'un des phares de la cuisine locale. Le cuisinier «ciseleur», c'est Patrice Vagnoux. Un véritable artisan culinaire depuis 16 ans qui, travaillant avec des produits frais de qualité, réalise des plats mêlant recettes traditionnelles et créativité personnelle pour une cuisine maison équilibrée et savoureuse. Dans un décor actuel ravissant -rénové il y a peu-, à la fois lumineux et chaleureux, accueil adorable et service prévenant pour faire son choix sur une carte qui change trois fois par an. Morceaux choisis : Nougat de foie gras et pieds de cochon, pain d'épices perdu ou un Bouillon de bœuf en pot-au-feu, légumes et champignons noirs pour commencer. A suivre, côté mer des Joux de lotte, coulis curry banane, purée de panais ou un Filet d'omble chevalier au chignin bergeron. Côté terre, une côte de sanglier sauce poivrade, choux farci aux châtaignes ou un ris de veau braisé aux trompettes, julienne de céleri rave. Les menus offrent d'autres envolées gourmandes, mais les gourmands peuvent aussi rester «dans le coin» avec une Fondue Savoyarde ou une Berthoud. Grande tuile aux amandes, semifreddo noix de coco, ananas caramélisé ou une Aumônière croustillante aux poires et pruneaux quenelle de sérac de chèvre pour terminer. Carte des vins dans le même esprit d'exigence. Un Ciselin raffiné parmi les tout meilleurs rapports qualité/prix de notre guide. Difficile de choisir une autre classification.



PAN & GÂTO
6, rue du Pré-d'Avril

ANNECY-LE-VIEUX

☎ 04 50 23 25 03

<http://pan-et-gato.fr>

Ouvert tous les jours de 6h30 à 19h30.

Facile d'accès dans le quartier d'Albigny, pratique pour se garer avec un parking face à la boutique, Pan & Gâto est une boulangerie pâtisserie de grande qualité où l'on affirme sa passion pour les bons produits. Le pain n'est pas tout à fait un produit comme les autres. De consommation courante, les Français en mangent à tous les repas, le pain doit être d'une qualité parfaite pour donner toute sa dimension à un rituel, le repas traditionnel français,

classé au Patrimoine Mondial de l'Humanité. Chez Pan & Gâto, qui sert par ailleurs d'excellents restaurants de la région, on ne trouve que de bons produits. Ici, pas d'additifs, mais des produits sains, parfois estampillés bio, pour des résultats qui donnent de la saveur à nos repas : baguette de tradition française, pain complet bio ou tourte de meule, un délicieux Gaulois (farine blanche et farine de châtaigne) à ne pas manquer, un pain d'alpage, un pain d'épeautre ou un pain de mie idéal pour tartiner autrement sa confiture au petit déjeuner. Un conseil pour vos pizzas maison, venez prendre votre pâte à cette adresse dont l'enseigne nous vient du patois savoyard. Les viennoiseries 100% pur beurre sont autant de régals et l'on ne parle même pas des cookies aux noix de pécan ou des cake aux fruits confits... Un adresse comme on les aime !



LES 3 CAESARS
2, rue de l'Euro

MEYTHET

☎ 04 50 22 35 20

les3caesars@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Plat du jour : 9,90 €. Formule 2 plats : 13,90 €. Formule du jour (entrée, plat et dessert) : 15,50 €. Menus : 26 € et 34 €. Terrasse. Ces 3 Caesars sont de véritables artistes. Artistes gourmands à tous les services, mais aussi artistes dans l'art de recevoir, d'assurer l'ambiance ou d'organiser des soirées musicales inoubliables. Depuis 6 ans maintenant, les 3 Caesars se sont imposés comme l'une des meilleures adresses du Grand Annecy. Pour s'y rendre, et puisque tous les chemins mènent à Rome (enfin à Meythet) et aux Caesars, rien de plus simple et quelques petites minutes suffisent depuis le centre d'Annecy et les bords du lac. Un parking gratuit permet de laisser son carrosse tranquillement le temps d'un repas qui se prolonge volontiers. Car au côté de Tony Delauney et de toute son équipe, tellement adorable, le temps s'arrête comme suspendu à des notes de jazz (instruments joyeusement détournés dans l'immense salle entièrement refaite) et à des assiettes gourmandes. A la carte, pour toutes les envies, des plats d'inspiration bistro-bonomique composés à partir de produits frais (fruits et légumes bio) de saison. Des produits de qualité, comme pour ces nouvelles galettes et crêpes bretonnes biologiques ou ces moules de bouchot servies à volonté. Excellentes viandes du boucher accompagnées de leur sauce, un Italy Burger surprenant aux saveurs terre et mer, un filet de fêra à la plancha, un pavé de saumon laqué au miel, un tartare de saumon frais et fumé aux herbes, des lasagnes maison... Sans oublier les délices du menu du jour : Tiramisu du jour, tarte citron façon crumble pour terminer en douceur. Carte des vins sans fausse note. Musique live certains soirs avec un programme à suivre sur la page Facebook du restaurant. 3 Caesars, une adresse impériale et sans doute l'un des tout meilleurs rapports qualité/prix de la ville.



DOMAINE DES ORCHIS
705, route de l'École-d'Agriculture

POISY

☎ 04 50 46 46 06

www.domainedesorchis.fr

webmaster@domainedesorchis.fr

Accueil au Domaine les mercredis et vendredis de 17h30 à 19h30, les samedis de 9h à 12h30 ou sur RV.

Qui sait qu'aussi près d'Annecy – on est à 15 min du lac –, on peut trouver d'excellents produits du terroir : des vins de qualité, réalisés avec des cépages locaux (Altesse et Mondeuse) élevés sans engrais, et des escargots. Sur son superbe Domaine, Philippe Héritier élève donc raisins et escargots pour le bonheur de tous les gourmands qui peuvent se régaler de l'un avec l'autre ! Comme le raisin grandit dans une démarche bio, les escargots sont élevés dans les meilleures conditions sur l'exploitation. Des Hélix Aspersa Maxima, appelés plus communément gros gris, nourris à l'herbe et aux céréales pour garantir les meilleures saveurs en cuisine. Car les escargots sont cuisinés sur place avec, là encore, d'excellents produits : beurre de fruitière locale, légumes frais, sel marin non raffiné... Il ne reste plus qu'à les emporter (en surgelé ou en bocaux) pour les déguster à la maison (on les trouve également dans de nombreux restaurants de la région) avec une bonne bouteille du Domaine des Orchis. Une vraie découverte gourmande du Futé.



L'ATELIER DE SARALINE
4, impasse Saint-Jean

Le Polyèdre

SEYNOD

☎ 06 28 04 10 17

www.lepolyedre.fr

polyedre-communication@orange.fr

Ouvert toute l'année.

« Quand j'étais petit garçon, je repassais mes leçons... en chantant ! Et bien des années plus tard... » Une chanson qui dépeint parfaitement le parcours de Saraline, mais au féminin ! On peut dire, qu'elle aussi est tombée dedans, depuis son enfance ! Grandir dans un environnement musical et artistique, et un jour, vouloir faire partager sa passion. Ce n'est d'ailleurs pas étonnant de constater que le nombre des élèves de l'atelier ne cesse d'augmenter, depuis l'ouverture en février 2008. Quand on a eu la chance d'assister à une représentation, il est bien difficile de ne vouloir rester qu'un simple spectateur ! Chanteuse et pianiste au sein de la troupe de Pierre Lemarchal (le papa de Grégory), et au sein de l'orchestre « No Stress » dirigé par M. Batardon, on n'a de cesse d'admirer ses prestations, dans différents cabarets, casinos, ou salles de spectacles dans lesquelles elle se produit, au rythme des applaudissements. La création de l'atelier de Saraline, est une merveilleuse occasion de profiter de ses talents artistiques, (cours de chant individuels ou collectifs à partir de 7 ans, tous niveaux, tous styles musicaux, technique vocale, placement de voix, respiration, présence scénique, cours de piano, organisation de spectacle, studio d'enregistrement...) auquel s'ajoute celui de la pédagogie ! Et pourquoi ne pas gérer son quotidien... en chantant ?

Les pas futés de l'année



Une rubrique qui attire inmanquablement tous les regards, et qui remporte toujours un vif succès aussi bien auprès de nos fidèles lecteurs qu'auprès des professionnels. Nos équipes tiennent toutefois à préciser que cette rubrique n'a pas vocation à déstabiliser telle ou telle entreprise, mais uniquement de pointer du doigt des dysfonctionnements qui nous paraissent démesurés. L'objectif étant d'apporter un regard extérieur pour espérer engendrer une amélioration que nos lecteurs apprécieraient. Nous avons donc choisi de faire état de lieux, qui n'en font pas trop ni pour le client, ni pour le produit, alors qu'ils pourraient donner une image plus valorisante. Qu'ils ne le prennent pas trop mal, c'est avant tout un encouragement à faire mieux, et à vite sortir de cette rubrique l'année suivante.



LE 7 BISTROT PERRIÈRE
7, rue Perrière

☎ 04 50 45 79 90

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Service en continu le week-end. Menu Les Aravis : 16,50 €.

La vieille ville d'Annecy dessine les contours d'une cuisine mêlant spécialités régionales savoyardes, cuisine traditionnelle française et quelques adresses, parmi les meilleures, plus contemporaines où la bistronomie prend le devant de la scène. Et puis, il y a encore des adresses comme

Le 7 Bistrot Perrière dont il est impossible de définir à quel genre il appartient. Il suffit de jeter un coup d'œil sur les ardoises dont les murs de façade sont recouverts pour comprendre que la carte est à rallonge. Des moules marinières au tartare de bœuf, des filets de perche aux tartiflettes, du gratin de crozet aux burgers, des pizzas aux pâtes, le 7 Bistrot Perrière, paraît avoir bien des difficultés à se positionner dans une catégorie. Si les plats savoyards manquent souvent de saveurs, la carte du terroir reste encore à définir. On se consolera, face à une tartiflette catastrophique, avec une excellente bière de la Brasserie du Mont-Blanc (sic). A moins de conclure sur un café à 2,20 € (!)...



LA BASTILLE
3, quai des Vieilles Prisons

☎ 04 50 45 09 37

<http://labastille-annecy.com>

labastille@bbox.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu enfant : 10,90 €. Repas montagnard : 15,90 €. Formule des Aravis : 24,90 €. Sans appeler à la «révolte» (pour le jeu de mot) contre les adresses qui attendent les touristes dans les plus beaux lieux d'Annecy pour leur servir une cuisine imitant le terroir savoyard, le Futé appelle à la prudence avant de choisir son

restaurant de spécialités. La Bastille profite sans aucune doute de l'un des plus beaux cadres d'Annecy, avec sa petite terrasse comme suspendue au-dessus du canal face aux Vieilles Prisons, le monument le plus emblématique de la ville. L'accueil et le service, notamment en haute saison, laissent trop souvent à désirer, ne reflétant pas forcément la meilleure image d'Annecy, auprès des gens de passage qui ne feront que « goûter » à quelques notes -parfois fausses- de nos montagnes, mais qui ne se régaleront pas forcément d'un véritable concert gourmand. Et c'est bien triste que la cuisine ne soit pas à la hauteur de ce décor de carte postale, malgré le choix de certains produits régionaux, car le charme opérerait facilement.



CRÊP'EAT
65, rue Carnot

NOUVEAU

Centre commercial Courier

☎ 04 50 62 10 61

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h30. Service continu. Menu Classique à partir de 9,90 €. Menu Grande Faim à partir de 13,90 €. Vente à emporter.

C'est moderne de vouloir faire du traditionnel. Pourquoi pas, si c'est bien fait... Et que l'on respecte une autre valeur traditionnelle en matière de restauration, celle de bien recevoir ses clients (enfin, en France, l'inverse est aussi une « tradition » dans certains restaurants...). Au cœur des allées du centre Courier s'est installée une franchise Crêp'Eat. Pour le côté marketing, il est écrit en gros sur ce qui pourrait être une ardoise, mais qui n'en est pas une, que « les crêpes et les galettes sont élaborées chez nous, tous les jours, à partir de produits frais, rigoureusement sélectionnés » (dont une farine de blé en provenance d'un moulin en Bretagne sans plus de précision). Tout cela est bien mystérieux, encore plus quand on nous annonce que « leur composition reste un secret bien protégé ! ». Crêp'Eat joue donc la carte « composition secrète ». On s'agace un peu devant tant de marketing inutile, qui chasse l'authentique et on commande une traditionnelle « beurre sucre ». Peu de commentaire sur une crêpe sans intérêt pour presque 3 €, quoique « convenablement » assis sur des chaises... en plastique, on esquisse la mauvaise humeur du service pour déguster des spécialités bretonnes, avec nos ustensiles, en plastique, aussi. L'air Breton est bien absent, l'authenticité, elle, n'y est certainement pas, même si la franchise, elle, tente de s'en emparer !



LA CRÊPE PERRIÈRE
3, côte Perrière

☎ 04 50 51 76 36

Basse saison : ouvert du jeudi au mardi de 18h à 22h. Haute saison : tous les jours le soir de 18h à 22h. Terrasse. Vente à emporter.

Quand un établissement est situé au cœur d'un des quartiers les plus touristiques de France, la vieille ville d'Annecy, la qualité première de ses propriétaires, c'est d'être le plus accueillant possible. Bien sûr, on peut comprendre l'exaspération de certains devant le comportement de certains visiteurs, mais l'accueil, en toutes circonstances, doit être tout d'abord gentil, avenant, prévenant et, si possible, international (il faut au moins quelques notions d'anglais). Tel n'est pas le cas à la Crêpe

Perrière, une adresse recommandée naguère par le Futé pour ses crêpes savoureuses et son caractère traditionnel. Il faut croire que plus de 30 ans d'existence usent les meilleurs établissements ! Tant dans l'accueil, que dans le service ou même dans la qualité des plats avec des galettes mêlant spécialités bretonnes et savoyardes comme ces galettes au reblochon ou celles qui nous emmènent tant bien que mal vers l'ouest de la France avec la Guéméné ou la Lindarette au fromage de chèvre pour des résultats peu enthousiasmants. Une adresse qui fut, mais qui n'est plus, une adresse Futé.



GRILL COURTEPAILLE
131, avenue de Genève

☎ 04 50 67 04 84

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Samedi et dimanche ouverture en continu. Formule du midi : 8,90 € (plat, café, eau minérale). Menu Petit Grill à partir de 12,90 €. Menu Grillardin à partir de 18,90 €.

Pas vraiment fan des adresses « grillades », le Futé apprécie pourtant certains restaurants qui ont fait de leur parfaite maîtrise de la cuisson des mets à la flamme, leur marque de fabrique. D'ailleurs, en lisant bien notre guide, vous n'aurez aucune difficulté à choisir une adresse de bon goût dans cette spécialité. Mais chez Courtépaille (appartenant à un fonds d'investissement britannique, no comment !), nous avons bien des difficultés à retrouver la même qualité de produit, de cuisson et de service de celle que nous apprécions temps, chez un véritable artisan. Dans la salle, l'organisation du service fait paniquer un personnel vite débordé. Au service toujours, la confusion des noms des pièces de viande servies (est-ce une entrecôte, un onglet ou un pavé de bœuf ???) laisse perplexé le client qui peut douter du professionnalisme de l'équipe. Allez, un atout pour terminer : l'amplitude des horaires, même le dimanche ! Mais au détriment d'une équipe... pas toujours performante.



HÔTEL DE SAVOIE
1, place Saint-François

☎ 04 50 45 15 45

www.hoteldesavoie.fr
hotel@hoteldesavoie.fr

23 chambres. Chambre double à partir de 69 € ; chambre triple à partir de 85 €. Petit déjeuner buffet : 9 €. Animaux acceptés (7 €/jour). Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite. C'est vrai que l'hôtel jouit d'un emplacement privilégié. En plein cœur de la vieille ville et du quartier touristique, à quelques pas du lac et du canal du Thiou. L'établissement est implanté dans une maison historique, d'anciennes cellules monacales de Saint-François au XVII^e siècle. Toutes les conditions géographiques et historiques sont réunies pour passer un week-end paradisiaque et romantique... Si le premier contact d'accueil se fait parfois au lieu d'un tableau qui mentionne l'arrivée du réceptionniste dans 30 min, l'accueil du gérant reste très convivial. Malheureusement, l'état des lieux, lui, nous a paru bien triste et sombre. Des chambres vétustes aux meubles dégradés, des dysfonctionnements répétitifs de certains équipements, l'aspect général manque d'attention et d'entretien... Des travaux seraient à prévoir afin que cette adresse située dans un lieu pourtant magique, puisse s'accorder aux images du week-end romantique que l'on avait imaginé.

**LE P'TIT ZINC****11, rue du Pont-Morens**

☎ 04 50 51 12 93

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours. Menu enfant : 13,50 €. Formule du midi : 19 € (entrée, plat et dessert). Plat du jour : 11 €. Formule 2 plats : 16 €.

Difficile de faire des choix. Surtout quand on est un «client» à la recherche d'une adresse gourmande parmi tant d'autres dans un périmètre «touristique» à la forte densité de «restaurants de spécialités savoyardes». Difficile aussi de faire un choix quand on est un restaurateur et que l'on a tant de monde à contenter... Faut-il uniquement choisir la carte de spécialités fromagères ? Faut-il élargir le choix ? Certains se demandent probablement s'il est bien nécessaire d'être convivial... Au P'tit Zinc, installé dans la belle Maison de Charmoisy (à l'emplacement de ce qui fut certainement le plus ancien restaurant de la ville), on a bien du mal à se positionner dans tous les domaines. Pour être dans le ton des vieux murs, la décoration est un peu désuète. Dans le style d'un bistrot parisien, comptoir en zinc tenant la vedette, le P'tit Zinc aligne ses tables rondes sous un faible éclairage, sans doute pour tamiser l'ambiance. Si les spécialités savoyardes n'ont ni consistance ni saveur, vous pourrez toujours vous rabattre sur une carte toutefois variée.

**RESTAURANT PIZZERIA DEL ARTE****65, rue Carnot**

☎ 04 50 57 66 26

www.delarte.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu enfant : 6,50 €. Menu Primo : 11,70 €. Menu Maestro : 16,70 €.

Une enseigne qui n'a rien d'italienne (puisqu'elle appartient au groupe Le Duff - que l'on retrouve également derrière la Brioche Dorée...) a eu la bonne idée de s'installer au carrefour stratégique du centre commercial Courier, s'ouvrant sur la place vers la très passante rue Carnot. C'est un véritable filet tendu en direction des nombreux visiteurs. Un filet de très belle apparence avec sa surface vitrée et ses salles lumineuses. Toutefois, l'accueil et service diffèrent selon les personnes et l'humeur du jour... Quant à la nourriture (!) servie par le «leader de la restauration italienne en France», elle relève presque de l'injure à l'authentique cuisine italienne. Des pizzas sans saveurs, des plats surgelés, des viandes indigestes et des desserts de cantine. La situation géographique reste le meilleur atout.

**TUTTI SPAGHETTI****84, rue Carnot**

☎ 04 50 67 42 32

www.tutti-spaghetti.com

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Formule du midi : 14,90 €. Formule Loisir : 22,90 € (avec une place de cinéma).

Comme le signale bien le nom de l'enseigne qui se veut italienne : des pâtes, des pâtes, des pâtes... Ah non, il y a aussi des pizzas et quelques plats. Depuis plus d'une dizaine d'années, Tutti Spaghetti propose un air d'Italie à deux pas du centre Courier et du cinéma Pathé, dans une rue Carnot qui se prolonge, et on l'oublie trop souvent, en direction de la place des Romains. Terrasse aux beaux jours et une salle qui se veut contemporaine tout en affichant quelques classiques de l'art italien. Mais la

faute de goût n'est pas dans le décor, ni dans un service qui sait se montrer dynamique, courtois et complaisant. La faute vient plutôt de la cuisine avec des pâtes qui contenteront celles et ceux qui les préfèrent trop cuites, toutes molles, ou celles et ceux qui les apprécient noyées dans des sauces sans saveurs dites «maison», sans trop s'interroger de quelle «maison» il s'agit. Des assiettes généreuses, peut-être pour faire oublier la qualité. Allez, pour les vrais amoureux de l'Italie, il existe bien d'autres adresses à retrouver dans notre guide.

**L'OASIS – AUBERGE DU BESSARD****525, route d'Albertville****SÉVRIER**

☎ 04 50 52 40 45

www.oasis-bessard.cominfo@oasis-bessards.com*Ouvert de mars à octobre.*

Depuis bientôt 70 ans, l'Oasis est une guinguette des bords du lac d'Annecy. Trois générations après sa création par Alice et P'tit Louis, l'Oasis continue de nous attirer dans ses filets bien tendu pour découvrir les spécialités composées de poissons du lac. Mais depuis quelques années, elle nous attire davantage pour la beauté d'un site exceptionnel que pour la qualité de l'accueil et de la restauration. Autrefois, il fallait venir jusqu'ici et les clients qui avaient fait «cet effort» étaient bien reçus et savouraient une cuisine familiale simple, généreuse, et conviviale. Aujourd'hui, est-ce l'afflux des touristes en quête d'une table au bord du lac, la facilité de nos déplacements, qui a fait que le service n'a plus la même sérénité que le paysage ? Est-ce la lassitude après tant d'années de métier, de nouvelles contraintes dans le monde de la restauration, qui ont fait que les assiettes de l'Oasis ont perdu leur saveur ? Une guinguette qui semble passée, dépassée, alors que le décor naturel qui l'entoure tient toujours ses promesses...

**BOULANGER****55, boulevard Costa-de-Beauregard****Zone commerciale Arcal'Oz****SEYNOD**

☎ 08 25 85 08 50

www.boulangier.fr*Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30.*

Du choix, il y en a dans cette grande surface qui semble s'étendre à perte de vue. Des vendeurs, il y en a aussi, même si chacun semble avoir un peu de mal à se retrouver dans le secteur qui lui a été attribué. Leur atout principal ? Le sourire qui leur permet de combler leurs lacunes techniques face à nos interrogations. Au final, ils nous orientent vers le produit «maison», Essentiel b (marque de distributeur, Boulanger appartenant au groupe Mulliez), dont le Service Après-Vente est entièrement géré par l'enseigne... Et c'est là que ça coïncide vraiment ! Parce qu'après avoir téléchargé le mode d'emploi sur Internet pour répondre aux nombreuses questions restées en suspens, si vous voulez de nouveau joindre un vendeur vous allez «tomber» sur un plateau d'appel situé on-ne-sait-où dont vous pourrez apprécier l'inefficacité. A quoi cela sert-il de proposer des produits avec un bon rapport qualité/prix, s'il n'y a aucun suivi après la vente ? Les grandes enseignes ont encore du mal à respecter le client.

Les nouveautés de ma ville



Restaurants → 24

S'amuser – Sortir → 27

Shopping – Mode – Cadeaux → 29

Produits gourmands – Vins → 30

Beauté – Bien-être → 32

Maison – Déco – Jardin → 32



Restaurants

■ L'ALEXIE

36, avenue de Chambéry

☎ 04 50 02 83 80

www.gardencooking.fr

contact@gardencooking.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Plat du jour : 9,50 €. Formule du jour : 16 €. Formules à l'ardoise de 26 € à 34 €.

L'Alexie, une nouvelle invitation à suivre le Petit Futé dans une partie de la ville où vous ne seriez sans doute pas allé si vous n'aviez pas lu cet article. Venez donc avec nous découvrir l'Alexie, l'adresse «fixe» d'un chef -l'excellent David Mirailles- croisé à l'Alouette (où il nous avait fait très forte impression) et dans divers restaurants «éphémères» créés en parallèle d'une activité de traiteur (Garden Cooking). Avec l'Alexie, prénom d'une petite fille d'un an qui bouleverse l'existence du chef, David Mirailles se lance donc un nouveau défi afin d'exprimer son art -ici, on cuisine vraiment, on lave, on épluche, on coupe, on taille, on cuit...- et sa philosophie du bon produit. Des valeurs humaines et professionnelles portées par un chef qui réalise au quotidien un travail impressionnant pour nous livrer des plats savoureux plein de fraîcheur dans un esprit bistrannique parfaitement au goût du jour. Les menus du midi sont autant d'aubaines gourmandes à ne surtout pas manquer : Taboulé pour commencer, à suivre une cuisse de canard confite au foie gras accompagné de pomme au four et sa purée de légumes 4 saveurs -une merveille à un prix plus que raisonnable ! -, pour terminer avec une soupe de fruits rouges. Tous les week-ends, tapas maison, planches apéro et cocktails pour partager de bons moments. Garden Cooking, c'est aussi un traiteur qui s'invite à votre table (chef à domicile), célèbre vos événements familiaux, et propose des cours de cuisine. Suivez-nous avenue de Chambéry (en direction de Cran-Gevrier) à la découverte de l'Alexie, et appréciez à votre tour... Une adresse à consommer sans modération.

■ LA BICYCLETTE ROSE

29, rue Sommeiller

☎ 06 21 69 69 09

Ouvert du mardi au dimanche de 7h30 à 18h. Brunch : 20 €. Barnabé s'en est allé et une bicyclette rose est arrivée. Entre temps, cette adresse de la rue Sommeiller a bien changé. En bien, notamment le décor qui s'est enveloppé de teintes chaudes et de bois clair pour un ensemble «naturel et cosy» des plus réussis. Charmant, l'accueil et le service le sont également à cette Bicyclette Rose qui est l'une des sensations de l'année. La recette ? Réaliser des plats «simples», de bonnes choses préparées avec amour à partir de bons produits, locaux, de saison et bio si possible. Alors, il faut découvrir cet espace de convivialité où l'on peut venir seul, à deux ou bien entre amis avec la possibilité de s'installer -seul, à deux ou entre amis- autour d'une grande table façon table d'hôtes.

Cuisine faite entièrement maison pour bien manger du petit déjeuner, particulièrement gourmand, au goûter en passant par l'incontournable brunch. Tartes salées et sucrées faites par des doigts de fée, salades bien composées de produits de qualité, lasagnes et autres petits plats de saison, jusqu'aux desserts bien entendu maison. Une Bicyclette Rose où l'on vient faire du tricot comme on vient surfer sur Internet, où l'on mange bien, vite et sain, où l'on se fait de nouveaux copains... Pas étonnant que cette bicyclette emporte tous les suffrages, y compris le nôtre.

■ LA BRASSERIE DU THÉÂTRE

1, rue du Paquier

☎ 04 50 45 11 02

Ouvert tous les jours de 8h à 23h.

Anancy est une ville en mouvement. D'ailleurs, le Vizir installé depuis fort, fort longtemps à cet angle stratégique entre les rues piétonnes et commerçantes de l'hyper-centre, le lac, le Paquier et le centre Bonlieu... Bref, le Vizir historique a pris son tapis volant vers d'autres cieux pour laisser la place à la Brasserie du Théâtre, dont on devine aisément pourquoi elle s'appelle ainsi. Terrasse sur les pavés, mais surtout terrasse «panoramique» en étage qui a pris belle allure, à l'image d'une salle plus élégante et raffinée (la salle de l'étage peut également accueillir les groupes et les réunions). Une carte de brasserie classique avec ses salades repas, ses burgers et ses tartares, rien de bien original, mais avec l'envie de bien faire, sourire compris. Une adresse que nous retrouverons l'année prochaine avec plus de commentaires, mais vous pouvez -en attendant- nous envoyer les vôtres. A découvrir avec le Futé.

■ LES BURGERS DE PAPA

11, rue du Président-Favre

☎ 04 56 34 73 48

www.lesburgersdepapa.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Samedi et dimanche ouvert en continu de 12h à 22h30. Menus burger à partir de 12,40 €.

Ils ont déchiré leur mère à Lyon (où ils sont nés) et ils débarquent à Anancy pour en faire autant. Une nouvelle -Futé avait annoncé une vague burger, c'est un raz-de-marée- enseigne de burgers qui sait se prendre au sérieux tout en s'amusant, à moins que ça ne soit l'inverse. Lieu délicieusement décalé, façon vintage, pour des burgers dont on retient vite les noms. De la Tête de Lard au Daron, du Fils à papa au Gaillard, ils sont tous fait maison à partir de bons produits bien d'chez nous. Si vous les trouvez trop petits à votre goût (nous non), vous pouvez toujours les agrandir en version «affamé». Si vous les trouvez sévèrement carnés, vous pouvez aussi les commander en version végétarienne. On peut même faire un «combo» affamé et végétarien. Qualité du bun, de la viande, des ingrédients, des frites maison et des nuggets, aucune faute de goût.

Les Burgers de Papa, c'est aussi un esprit jeune et souriant dans un corps bien fait. Bref, maman a intérêt à bien se tenir, Papa arrive à Annecy.

■ EMPORIO CHILIENNE

1, avenue de Loverchy

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h.

D'Annecy à la Patagonie, il y a un monde. Et parfois, entre les mondes, il y a des portes. Il suffit de franchir celle du faubourg Sainte-Claire vers l'avenue de Loverchy pour découvrir une nouvelle adresse dont on ne sait pas trop bien s'il faut l'appeler Emporio Chilien ou Chilienne. Peu importe, l'enseigne est assez explicite pour nous emmener en Amérique du Sud sur des terres inconnues. Quelques tables hautes, un grand meuble pour conserver les produits frais et une adresse insolite tenue par Pamela. Chaque jour, un plat fait maison et les spécialités du Chili, les «yoguis» et les fameux empanadas, chaussons fourrés avec des farces salées. Sans doute pour satisfaire l'appétit des nombreux étudiants du secteur, cette adresse de restauration rapide propose également des paninis salés et au Nutella... Une nouveauté qui permet de varier les plaisirs à toute heure de la journée et d'aller à la découverte des spécialités chiliennes. Quand la «street food» élargit ses horizons, le Futé aime.

■ AU FIL DU THIOU

5, passage des Bains

Place des Cordeliers

☎ 04 50 05 42 81

Ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 22 € à 39 €. Plat du jour : 12,50 €. Chaises bébé. Terrasse.

Au fil du Thiou, il ne faut pas s'arrêter aux adresses les plus évidentes le long du canal et continuer son chemin jusqu'à la place des Cordeliers, peu connue des touristes et même des Annéciens qui gagneront à lire notre guide. C'est sur cette place paisible et superbe (magnifique terrasse en saison) que le Futé a découvert un nouveau petit bijou de gourmandise dont l'enseigne s'est inspirée naturellement de son environnement. Depuis août 2016, le jeune chef Freddy Costil s'est installé à Annecy afin de partager un savoir-faire, fruit de son parcours et de son expérience à de belles adresses, dont certaines étoilées (Atelier Gourmand en pâtisserie en 2003, les Airelles à Courchevel, Château de Brignon dans le Beaujolais ou le Chabichou à Courchevel). Un chef normand d'origine, dont les parents tenaient un restaurant, travaillant et préparant le poisson à la perfection. Ce spécialiste du homard (il a remporté 3 fois le prix national en Normandie) sélectionne ses produits frais avec une grande exigence de qualité afin de créer d'harmonieuses et succulentes associations de saveurs. A l'ardoise de saison : une trilogie d'huîtres ou « le foie gras de canard poêlé, poire au vin et raisin pour commencer. A suivre, un pavé de bar de ligne breton grillé sur peau, quinoa de légumes et agrumes ou un filet et ris de veau, espuma de pommes de terre truffées. Sans oublier le « trou normand » entre des plats tous mieux dressés les uns que les autres. Toutes les semaines, un choix de poissons parmi les meilleurs de la région. En salle, l'adorable Caroline Boutet apporte son sourire et ses bons conseils, créant une ambiance des plus agréables dans une salle chaleureuse. A l'heure du dessert, un paris-brest revisité en paris-annecy et une tatin elle aussi revisitée. Intéressante carte des vins. Une nouveauté remarquable.

■ KAMOURASKA

6, passage de la Cathédrale

☎ 09 50 78 82 96 – www.kamouraska.fr

Ouvert le mercredi de 10h à 19h ; du jeudi au samedi de 10h à 22h ; le dimanche de 10h à 15h. A partir de 16 €.

Annecy n'a pas fini de nous étonner et c'est aussi pour ça qu'on l'aime. En plein cœur de la ville, le passage de la Cathédrale évite le brouhaha de la ville. Même la petite terrasse profite d'une rue piétonne au calme. Oui, au calme. Si l'enseigne peut vous faire croire à la Russie et à une marque de vodka (ou à un recueil hindou traitant de la vie privée... si vous avez l'esprit mal placé) et bien pas du tout ! Kamarouska, c'est une localité canadienne et la nouvelle adresse annécienne de Jérôme Bigot et Marie-Hélène Tardif, cette dernière étant originaire de la Belle Province. Ambiance bistrot vivant autour d'une belle table avec son plateau de marbre pour 13 convives (14 pour les superstitieux qui demanderont à rajouter une chaise à l'autre bout de la table). Goût de la provocation et de l'humour, mais surtout goût des belles choses et des bons produits. Contre le mur, une grande vinothèque avec une sélection à faire pâlir plus d'un amoureux de la dive bouteille. Harmonies vins et mets garantis. Mais on ne parle pas que du vin, parce qu'il y a bien d'autres alcools – comme ce saké – pour accompagner des plats étonnants réalisés à partir de produits de saison. Une véritable aventure gustative à chaque visite qu'il faut souvent renouveler. Annecy n'a pas fini de nous étonner et de nous ravir. A tester d'urgence.

■ LE SALON FRANÇAIS

26, rue Royale

☎ 04 56 72 62 73

www.lesalonfrancais.fr

contact@lesalonfrancais.fr

Ouvert du mardi au samedi de 18h à 1h.

Bar à fromages, bar à vins, le Salon Français n'est pas vraiment un restaurant, même si le Futé a décidé de l'inscrire dans cette rubrique. Un lieu cosy, élégant, charmant où l'on peut venir en soirée pour savourer, déguster les meilleurs produits du terroir dans une atmosphère à la fois raffinée et décontractée. Des canapés comme dans un salon, une ambiance feutrée qui laisse toute la place aux plaisirs gourmands, voilà le Salon Français qui selon sa propre formule « affine les papilles, aiguise l'esprit ». Il faut se laisser tenter par les planches « initiation », mariage de 3 vins et de 3 fromages pour découvrir des harmonies gustatives, mais encore par des plateaux découverte et dégustation à partager. Plutôt que de présenter de manière exhaustive la carte des produits, la carte des artisans en dit bien plus sur la qualité de ces produits. Pour les fromages, le Salon Français a naturellement fait appel à la référence locale en la matière, Pierre Gay. Pour les pains, c'est Michaël Rispe de Pan & Gato qui nous régale. Côté chocolat et pâtisserie, c'est Patrick Agnellet qui prend le relais. Et pour les vins, Jean-Paul Richard du château de la Mar à Jongieux et Gérard Lambert à Seyssel fournissent de merveilleux nectars. Selon les saisons et les inspirations du jour, bien d'autres découvertes surprenantes. A noter que le Salon Français se prête admirablement à la privatisation pour les groupes (tous les jours de la semaine pour déjeuner, afterwork ou dîner). Du bon sens plein d'élégance pour une adresse qui remet le meilleur de la France au centre du plateau (de fromage bien sûr).

**CRÊP'EAT****65, rue Carnot****Centre commercial Courier**☎ **04 50 62 10 61**

Voir page 21.

■ **LA PIADA****2, faubourg Sainte-Claire**☎ **09 81 67 21 32***Ouvert tous les jours de 12h à 23h. Formule étudiante (piadina et boisson) : 5,90 €. Piadina de midi : 8 €.*

En matière de restauration rapide, les italiens n'ont pas attendu que les français inventent le sandwich ou les américains le hamburger pour proposer aux véritables gourmands la « piadine ». Une recette originale qui nous vient de la belle région d'Emilie-Romagne, au nord de l'Italie autour de Bologne, mais encore avec des villes qui évoquent la gourmandise comme la délicieuse Parme. Ce sont toutes les couleurs et surtout toutes les saveurs de cette Italie que l'on retrouve à cette nouvelle et discrète adresse du faubourg Sainte-Claire. Mais qu'est-ce qu'une « piadine » allez-vous nous demander l'eau à la bouche ? Sans être un spécialiste, nous dirons que c'est une sorte de petit pain plat -la pâte est faite maison- garni de tout plein de bonnes choses selon plusieurs recettes. A l'ardoise, la Piada nous propose la Chèvre (chèvre, miel, roquette, tomates fraîches, noix), la Gorgonzola (gorgonzola, jambon blanc, tomates fraîches, noix) ou la Végétarienne (aubergines grillées, courgettes grillées, tomates, mozzarella) qui peut aussi se décliner en version Vegan (farine sans gluten. Et, régulièrement, des piadines originales, comme cette Italienne. Autre découverte, les « Rotoli » pour rouler ses ingrédients de qualité (en provenance directe d'Italie) dans son pain. Déjà un beau succès auprès des jeunes pour une adresse pas bien grande et plutôt destinée à « l'emporter » qu'au sur place. Une nouveauté bienvenue dans le paysage annécien de la restauration rapide.

■ **LE TANOUÉ****3, rue de la Paix**☎ **09 81 88 83 50**<http://letanoue.com>**contact@letanoue.com***Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h ; le samedi de 8h à 19h. Service continu sur place ou à emporter. Breakfast et goûter : 7,50 €. Menu Complet : 15 €. Menu étudiant : 6 €. Menu enfant : 8,50 €.*

Contre les hamburgers, rien de meilleur qu'une crêpe au beurre ! Marie Kermeur est bretonne, son patronyme la démasque rapidement. Une bretonne qui a décidé de nous faire partager ce qu'il y a de meilleur dans son pays, non pas la pluie, avec une version contemporaine de la traditionnelle crêperie. Et c'est une... totale réussite. Inattendue dans cette partie de la rue de la Paix, ce qu'il faut à l'écart de l'agitation et pourtant au cœur de la ville, dans un cadre moderne complété par une petite terrasse s'ouvrant sur une rue paisible. Première bonne idée, le service en continu à de larges horaires, nous permettant de manger bon et bien du petit déjeuner au goûter, voire un peu plus. Deuxième bonne idée, pouvoir manger sur place ou à emporter, même si l'on trouve dommage de ne pas rester pour profiter du joli cadre qui nous change des

autres crêperies. Troisième bonne idée, la « cidrothèque et brasserie » qui nous permet de varier les plaisirs et de découvrir, par exemple, l'excellente Maison Sassy. Enfin, derrière les fourneaux du Tanoué, Marie prépare de délicieuses crêpes et galettes réalisées à base de bons produits du terroir de saison. A l'ouverture, au mois de juin, le Futé se rappelle encore d'une galette à la fourme d'Ambert, jambon cru, melon, salade comme il en avait peu goûtée jusqu'à présent. Quelques suggestions salées avec du saumon fumé, œuf brouillé, crème crue ou sucrées avec l'incontournable caramel beurre salé, pommes dorées ou chocolat maison, glace vanille, éclat de crêpe dentelle. Belle sélection de thés et d'autres produits que l'on peut également acheter à emporter. Gourmands, à vos fourchettes et à vos doigts !

■ **THE ROSTER****2, rue Joseph-Blanc**<http://theroster.fr>**info@theroster.fr***Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Burgers : 8 €. Combo (burger, frites ou coleslaw) : 10 €. Sur place ou à emporter.*

Le Petit Futé avait découvert l'adresse d'Annecy-le-Vieux l'an passé et avait déjà dit tout le bien qu'il pensait de cette enseigne dédiée au « lifestyle burgers ». Nous avons donc quitté le Roster avec deux adresses et cette année nous le retrouvons avec quatre, dont une à Chambéry, mais surtout une toute nouvelle (et c'est pour cela que l'enseigne se retrouve dans notre rubrique « Nouveautés de l'année ») en plein cœur de la ville, sous les élégantes arcades de la rue Joseph Blanc en lieu et place d'un « Bistro moderne ». C'est donc là que nous nous sommes rendus pour savourer les fameux burgers frais réalisés à partir de produits frais -pain quotidien du boulanger, viande 100% française de race charolaise, frites maison préparées tous les jours... D'authentiques burgers maison qui ont fait leurs preuves et qui continuent de séduire jeunes et moins jeunes adeptes de la restauration rapide mais de qualité. Toujours peu de choix dans les compositions, mais c'est aussi à ce prix-là que l'on fait du bon ! Le Cheezy, la base pour goûter à la sauce Roster, The Patriot, pour la raclette et le lard fumé, et The Redemption, pour les rösti et la poêlée de champignons, sans oublier le Lunatic qui change chaque semaine pour varier les plaisirs. Ça glisse, ça farte, ça déchire grave et tout le monde se régale à cette nouvelle adresse parfaitement dans l'air du temps.

► **Autres adresses** : 2, route de Frangy – MEYTHET • 2, rue Jean-Mermoz – ANNECY-LE-VIEUX.

■ **L'ATELIER SENS'O****692, route d'Albertville****SEVRIER**☎ **04 50 66 17 71**www.restaurantateliersenso.com**atelier.senso@orange.fr***Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir. Menu Affaire le midi 15 €.*

Une Douce Folie est passée et à la place est arrivé l'Atelier Sens'O. Un atelier culinaire, c'est tendance pour de véritables artisans du goût. Autre tendance ici respectée, celle d'une cuisine fusion qui regarde vers l'Asie pour

nous délivrer des plats épurés aux saveurs étonnantes. Sur les bords du lac, ou tout à côté, une halte zen dans un décor japonais contemporain et chaleureux. Ici l'ombre sublime la lumière, tout comme la qualité des produits, l'originalité des harmonies sublime les plats d'une carte courte pour une fraîcheur remarquable. 5 entrée, 5 plats et 5 desserts, le tout maison réalisé par la chef Christine

Nguyen qui vous emmène en voyage culinaire avec un Tigre qui pleure, le plat signature de l'Atelier, mais encore un superbe tataki de thon, des gambas, des encornets ou une pluma parfumés par des sauces envoûtantes. Carte des vins elle aussi courte mais juste dans ses propositions avec chaque plat. Une nouvelles destination gourmande aux saveurs d'ailleurs particulièrement remarquée par le Futé.

S'amuser – Sortir



■ LE BAR ROUX D'HEURE

9, rue de la Gare

☎ 06 87 26 13 77

Ouvert le lundi et le samedi de 11h à 20h ; le mardi et le jeudi de 9h à 22h ; le mercredi de 11h à 22h ; le dimanche de 11h à 14h.

Si l'enseigne comme les horaires de ce nouveau lieu vous semblent un peu compliqués à retenir, retenez seulement que Le Roux (c'est plus court et plus simple) est ouvert tous les jours (même le dimanche pour bruncher), ce sera plus facile. Dans une rue de la Gare légèrement en retrait des grands axes piétons et touristiques, Ce Bar Roux d'Heure mérite qu'on le découvre à toutes les heures de la journée et du soir certains jours (est-ce clair ?). Ambiance chaleureuse, déco un brin vintage, chinée, pour un endroit à habiter le temps d'un séjour gourmand. Car Le Roux ne se contente pas de nous servir de bons cafés 100% arabica, des thés et des infusions à déguster au fond d'un canapé en velours. Dans une salle qui a une âme, Le Roux propose une cuisine qui n'en manque pas (d'âme). Produits locaux, souvent bio, pour une cuisine simple mais exigeante. Cake sans gluten aux kiwis, quiches également sans ou avec gluten -dont une chorizo chèvre qui nous a régalé le temps d'une pause- et desserts maison dans la même veine. Tout comme la carte des alcools avec des bières locales, dont la Rousse du Mont-Blanc ou la Hors Piste blonde pour varier les plaisirs, à savourer autour d'une grande planche de charcuterie de la maison Baud et de fromages du coin. Entre deux boutiques à n'importe quelle heure, pour le déjeuner, pour l'afterwork, pour la soirée ou pour bruncher, toutes les occasions sont bonnes pour découvrir cette nouveauté remarquée par le Futé.

■ BRUMES

2, passage des Bains

☎ 04 57 09 77 89

www.brumes-annecy.fr

Ouvert le lundi de 12h à 17h ; du mardi au vendredi de 8h à 17h30 ; le samedi de 8h à 18h30.

Le café n'est plus le « p'tit noir » que l'on boit au coin du comptoir. Le café ne doit plus être une dosette que l'on met dans une machine. Depuis quelques années, le café a pris

une autre dimension, devenant une boisson à traiter avec respect, avec gourmandise, avec art. Sont alors apparus les « barista », ces spécialistes du café qui en savent plus que n'importe qui sur les petits grains et toutes les façons d'en extraire un café unique. Brumes est une adresse lumineuse tenue par des personnes adorables qui n'ont qu'une envie, vous faire partager leur passion pour le café. Décor au goût du jour, clair et cosy, pour savourer des cafés du monde entier -en provenance de l'excellente brûlerie Belleville à Paris- selon différentes méthodes d'extraction. Un conseil du Futé, tentez l'AéroPress pour un café comme vous n'en avez jamais bu avant. Pour les amoureux, demandez un petit cœur dans la mousse de lait pour faire craquer votre moitié. Le café autrement pour des amateurs exigeants ou des curieux gourmands. Laissez-vous envelopper dans ces délicieuses Brumes.

■ CAFE BUNNA

17, rue Jean-Jacques-Rousseau

☎ 06 37 85 18 30

www.cafebunna.com

olaf@cafebunna.com

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 17h ; le dimanche de 8h à 13h.

Ce n'est pas tout à fait une nouveauté de l'année (ouverture au printemps 2016), mais le Café Bunna n'était pas encore référencé dans votre Petit Futé préféré. Voilà, c'est fait, nous avons goûté à l'un des meilleurs cafés de la ville, préparé par un barista -Olaf- en provenance d'Amsterdam, dans ce qui est sans aucun doute le plus petit café de la ville (moins de 20 m² à vue d'œil). Mais la taille ne fait pas tout et le charme des lieux est inversement proportionnel dans ce cas. Improbable terrasse avec ses « sièges » en bois gravé sur le trottoir, à deux pas de l'agitation de la vieille ville. Le plus, en plus du sourire et de la gentillesse de Jolanda, d'excellents cafés issus d'une torréfaction italienne préparés avec un soin particulier. Autres plaisirs des lieux, les petites choses à grignoter, comme les fameuses tartes citron..., mais aussi encore une petite restauration rapide avec un « croque California » fait maison à tester dès les premiers rayons de soleil. Encore une belle découverte dans une catégorie Coffee Shop qui ne cesse de nous étonner.

■ LA CLEF DES CHAMPS

6, avenue d'Aléry

☎ 04 50 51 14 75

www.laclefdeschampsannecy.com

contact@laclefdeschampsannecy.com

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 21h. Le vendredi et le samedi, ouverture jusqu'à 22h. Fermé le lundi, sauf pour les groupes sur réservation. Tarifs selon nombre de joueurs et jours (de 18 € à 30 €).

Au cœur d'une Annecy plus mystérieuse que jamais, bienvenue dans le monde fantastique des Escape Game. Plutôt que de rester derrière votre console, vous pouvez désormais vivre de « vraies » aventures en famille ou entre amis (de 3 à 6 joueurs). Mais qu'est-ce qu'un Escape Game ? Le principe est simple. Vous êtes enfermés dans une pièce « thématique » et vous avez 60 min pour en sortir. Comment ? Il vous faudra trouver des indices, réaliser des manipulations et résoudre des énigmes. Allez-vous résister à la pression du temps ? Allez-vous être futés et permettre à votre équipe de sortir avant l'heure fatidique ? C'est tout simplement passionnant et très « prenant ». Accueil adorable pour nous présenter et nous préparer à vivre l'aventure de la Clef des Champs. Trois énigmes et trois salles vont nous mettre au défi : le vol de la Joconde, le trésor de Louis Mandrin et la terrible salle « Contamination ». Cette dernière salle étant moins adaptée au jeune public, celui-ci pourra tous les mercredis (de 10h à 16h) se creuser les méninges dans la salle Mona Lisa adaptée aux « kids ». A noter que l'Escape Game est particulièrement conseillé pour le « team building », renforçant les liens entre « collègues enquêteurs ». Une nouveauté remarquée pour s'amuser et s'échapper de son quotidien.

■ LE RECTO

10, rue de la République

☎ 04 50 52 97 31

www.recto-gastrobar.com

contact@recto-gastrobar.com

Ouvert du lundi au samedi de 17h à 1h.

Bar ? Oui, mais pas que... Le Recto se définit lui-même comme un « gastrobar » ! Une catégorie pas encore réperto-

riée par le Futé - à moins d'étendre les « bars à tapas », mais qui a l'excellente idée de mixer dans un même lieu bons vins, bonnes bières, bons cocktails maison et bonne cuisine tendance gastronomique. A cette entrée de la vieille ville par une rue commerçante, adossé au passage des Bains, le Recto est une invitation de fin de journée à partager de bons moments autour de produits issus de producteurs locaux. Le lieu n'est pas bien grand (mais comme tout ce qui est petit, c'est plus joli), mais parfaitement réaménagé entre bois et pierre pour une chaleur naturelle. Gentillesse de l'accueil et du service qui nous invitent à prolonger la soirée autour d'une bière locale fumée signée Veyrat (rien à voir avec le chef étoilé) ou d'un cocktail « Bonne poire » (nectar de poire, rhum ambré, amaretto, gold strike, bitter). Du bon temps qui se poursuit devant une brioche chaude à la graisse de canard et graines de fenouil, un royal de foie de canard au lard fumé. Mais encore, un tartare de canard pour varier les plaisirs, une truite cuite à basse température, kale, cynorhodon et tomme blanche. Pour terminer en douceur avec le Nid du Recto (alvéole chocolat blanc torréfié, gelée de pin, miel de montagne). Premiers essais très concluants pour une adresse à suivre avec gourmandise.

■ SEMPER FI

13, rue Royale

Galerie des Sorbiers

☎ 09 53 70 30 53

Ouvert du lundi au samedi le soir. Ouvert de 18h à 0h30.

Piadina à partir de 7 €. Planches Corses : 16 €. Plateau XXL : 29 €.

Toujours fidèle (ce que peut signifier Semper Fi) à sa mission, le Petit Futé à une nouvelle fois arpenté les rues d'Annecy à la découverte des nouveautés. Galerie des Sorbiers, mais avec une terrasse estivale s'ouvrant sur l'extérieur, le Semper Fi rend hommage à la Corse - à la ville de Calvi en particulier - et à tous les bons produits de l'île de Beauté. Et puisque nous avons choisi de ranger cette adresse parmi les bars à vins, notons que la sélection est 100% corse avec de belles découvertes dans toutes les couleurs. Mais le Futé aurait pu aussi classer le Semper Fi parmi les restaurants, car



INSCRIVEZ-VOUS À L'APPEL CASH SMS

ENVOYEZ "CASH" AU 7 22 33



L'APPEL CASH

7H50

10H50

17H50

0,50€ PAR SMS + PRIX DU SMS

pour être bien entouré d'un verre de vin rien de tel qu'une planche de charcuterie, corse bien entendu, ou de fromage du pays. A noter que l'Italie est aussi au rendez-vous et que si l'on aime se régaler de terrines maison ou un d'un terrible confit d'oignon au miel Corse, il faut goûter les fameuses

«piadine» (galettes originaires de l'Italie du nord) farcies elles aussi de délicieux produits : prosciutto crudo ou cotto, saliscia di Milano, mozzarella di bufala... Des produits en provenance directe d'Italie. Ambiance chaleureuse et conviviale dans ce lieu à découvrir d'urgence.

Shopping Mode – Cadeaux



■ ALOHA SISTER 2, rue Vaugelas ☎ 09 73 25 11 33

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 10h à 19h. Terme hawaïen signifiant à la fois la bienvenue, l'amour, la compassion, Aloha est un sentiment qui fait du bien tout comme cette nouvelle boutique installée à l'angle de la rue Vaugelas s'ouvrant sur le centre Bonlieu. Chez Aloha Sister, le style « ethnique chic » prédomine très largement dans un décor lumineux, voire minimaliste, laissant toute la place aux vêtements et accessoires. Des marques pas forcément très connues, mais reconnues pour un dressing qui s'adapte à toutes les situations et des produits naturels qui vont jusque dans notre salle de bain avec Compagnie de Provence. Parmi nos coups de cœur : Luna Bi, Agenciers Turquoise ou les bijoux signés Mechant Studio. Une nouveauté qui devrait séduire les annéciennes qui mêlent avec bonheur élégance et décontraction, une touche d'exotisme en plus.

■ ART'LOC'HALL 6, faubourg des Annonciades ☎ 09 72 81 90 89 artlochall@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 19h. Fermeture 18h le dimanche.

Consommer local, c'est la grande tendance du moment. Et c'est tant mieux, car plutôt que de voir arriver des porte-containers asiatiques débballant des produits fabriqués on ne sait comment, les consommateurs conscients préfèrent des produits locaux fabriqués par des artisans créateurs régionaux. Sur le même principe que les boutiques de producteurs et agriculteurs locaux, des artisans créateurs «louent» un espace de vente et participent à la gestion de la boutique en recevant, si possible, les clients. A cette entrée du faubourg des Annonciades, Art'Loc'Hall -ouvert au printemps 2016- annonce la couleur avec de nombreux accessoires de mode-bijoux, sacs (avec un atelier de maroquinerie sur place), mais encore des objets de décoration. Du «made in Annelly» pour une véritable caverne aux trésors sachant contenter tous les budgets. Parmi les artisans locaux, on retrouve Vanessa Wallet Hardi, les Bijoux Volutes Mariage, Créacourges, Marcel Bling Bling, Terre de cuir, Aponi, Cislaline, Nell'ymagination Macramé, TIP Crao, Wanderlust, Gilles Teillon, Graine de Kaboche, Bok & Tine, Yoch, Au grès de Pacou ou la Créatoria. Bref, il y a le choix

dans cette boutique qui s'étend jusque sur la rue piétonne. A découvrir pour faire des achats beaux et intelligents.

■ BOUTIQUE JOTT 17, rue Sommeiller ☎ 04 58 10 07 50 <http://justoverthetop.com> jott.annelly@groupestorey.com

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 19h. Si vous ne connaissez pas la marque JOTT, c'est que vous avez vécu sur une autre planète ces dernières années. Créée en 2010 par deux Marseillais, la marque, dont les initiales signifient « Just Over The Top », a littéralement explosé le marché de la doudoune, se plaçant intelligemment dans une gamme abordable pour une qualité correcte avec des lignes très actuelles. Une boutique exclusivement consacrée à la fameuse veste unisexe en duvet, très légère et soigneusement pliée dans son petit pochon ». Toutes les couleurs sont présentes, mais aussi de légères variations notamment au niveau du col qui peut se faire « fourré » pour plus de chaleur lors des rudes hivers à Annelly. On aime aussi le choix des tailles, puisque les vestes vont du S au XXXL. Une adresse pour être dans l'air du temps et faire face au froid avec style.

■ FUSALP 3, rue du Président-Favre ☎ 04 50 60 67 10 – www.fusalp.com info@fusalp.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h. C'est en quelque sorte un retour aux sources, puisque Fusalp, marque qui a révolutionné à sa manière la pratique du ski, est née en 1952 à Annelly. Bien entendu, quand on entend Fusalp, on se rappelle -pour les plus anciens d'entre nous...- son premier fuseau. Reprise par la famille Lacoste, la marque a trouvé une seconde jeunesse, tout en restant fidèle à l'exigence de qualité de ses produits pour le ski et l'après-ski. Dans un cadre contemporain et chaleureux évoquant la montagne, Fusalp nous présente ses collections hiver avec l'élégance de ses coupes et la technicité de ses matières. Le fuseau a été réinventé, les vestes de ski sont superbes et la marque a étendu ses collections avec des pulls et des vestes plus légères, mais encore une collection été composée de polo, t-shirt, chemises, pantalons, shorts pour hommes et femmes. Une nouvelle adresse pour une marque mythique bien installée dans sa ville.

Index

1ER METS.....	12, 46	ANTHONY Z.....	89	BATEAU RESTAURANT LIBELLULE.....	40
1SEPARABLES (LES).....	101	ANTIQUITES BUTTIN.....	241	BAZAR SANS FRONTIERES.....	173
20 / VINS (LE).....	46	APPART DU DIX-SEPT (L').....	12, 40	BD FUGUE CAFE.....	180
231 EAST ST.....	89	APPART CITY ANNECY-SEYNOD.....	129	BEAU SITE TALLOIRES.....	122
3 CAESARS (LES).....	19, 63	AQUARIUS.....	204	BEAU SOLEIL.....	48
4 PATES.....	162	ARAVIS AUTOMOBILES.....	163	BEAUTE ROMAINE.....	235
7 BISTROT PERRIERE (LE).....	20, 71	ARCADIUM (L').....	143	BELLA ITALIA.....	220
7367.....	12, 46	ARMONY SAVEURS.....	78	BELVEDERE (LE).....	41
74 SKATESHOP.....	200	AROMATIK.....	46	BEST WESTERN HOTEL CARLTON.....	108
8 MONT-BLANC.....	272	ART'LOC'HALL.....	29, 182	BEST WESTERN HOTEL INTERNATIONAL.....	108, 276
921 BISTROT.....	70	ARTISAN DU MONDE.....	244	BEXLEY.....	183
98.2 - RADIO FG.....	268	ARTMALTE.....	13, 226	BIBLIOTHEQUE D'AGGLOMERATION BONLIEU.....	261
9E QUAI & MOMIE.....	180	ARTYS.....	158	BICYCLETTE ROSE (LA).....	24, 90
A		ASSIETTE ROUGE (L').....	80	BIENNALE DU CINEMA ESPAGNOL.....	
A-CÔTÉ (L').....	138	ASSOCIATION ALZHEIMER HAUTE-SAVOIE.....	264	ET IMAGES HISPANO-AMERICAINES.....	34
ABBAYE D'ANNECY-LE-VIEUX (L').....	288	ASSOCIATION DEPARTEMENTALE DES INFIRMES.....		BIERE & MONTAGNE.....	226
ABBAYE DE TALLOIRES (L').....	42, 114	MOTEURS CEREBRAUX.....	264	BIOUTERIE PERRILLAT.....	172
ABCD ARTS.....	181	ASSOCIATION DES ECOLES DE SPORTS.....		BILBOUQUET (L').....	41
ACADEMIE ANNECIENNE DE BILLARD.....	140	ANNÉCIENNES.....	146	BIMP.....	196
ACADEMIE ANNECIENNE DE KUNG-FU.....	152	ASSOCIATION DES PARALYSÉS DE FRANCE.....	264	BISTRO DU RHÔNE (LE).....	68
ACC VOYAGES.....	300	ASSOCIATION DES PARENTS D'ENFANTS.....	264	BISTROT DE LA BEAUTE (LE).....	233
ACCALMIE (L').....	90	DÉFICIENTS VISUELS.....	264	BISTROT DU PAQUIER (LE).....	48
ACCUEIL DES VILLES FRANÇAISES.....	264	ATELIER (L').....	245	BISTROT DU PORT (LE).....	64
ACE HOTEL ANNECY.....	124	ATELIER BASTARD-PAYO.....	254	BISTROT VIGNES ET BOEUF.....	14, 68
ACRO-AVENTURES TALLOIRES.....	149	ATELIER DE SARALINE (L').....	20, 159	BLANDINE OPTICIEN.....	188
ACTIVMAG.....	266	ATELIER DES 4 GOURMETS (L').....	87	BLEU BLANC GROS.....	190
ADAGIO.....	130	ATELIER DES ROMAINS.....	13, 186	BLEU DE TOI.....	72
ADELTA.....	83	ATELIER DU 2 (L').....	190	BO-CONCEPT.....	252
ADIDAS ORIGINALS.....	189	ATELIER DU CADRE (L').....	160	BOCAGE.....	183
AÉQUI-LIBRE.....	201	ATELIER DU FLEURISTE.....	13, 250	BOCQUET S.A.....	163
AÉROPORT ANNECY MONT-BLANC.....	301	ATELIER MILLET.....	253	BOÎTE À DRAGÉES (LA).....	213
AÉROPORT D'ANNECY MONT-BLANC.....	301	ATELIER PIZZA (L').....	98	BON LIEU (LE).....	71
AFFAIRE DE GOÛTS (L').....	79	ATELIER SENS'O (L').....	26, 63	BONLIEU SCÈNE NATIONALE.....	144
AGATHE MORALES PARURIÈRE.....	169	ATOUIT POIL.....	162	BONLIEU VOYAGES.....	300
AGENCE NATIONALE DE L'HABITAT.....	274	ATYPIQUE (L').....	138	BORA BORA.....	60
AIGLE.....	190	AU BEUF CHAROLAIS.....	224	BOSTON CAFE.....	90
AJOK COLLECTION.....	244	AU BOUTIER DES PERLES.....	170	BOUCHERIE DERUAZ.....	224
ALB'AGÈNCIEMENT.....	242	AU BUREAU.....	52	BOUCHERIE DU TREIGE.....	225
ALCOOLIQUES ANONYMES - GROUPE ANNECY.....	278	AU FIDÈLE BERGER.....	138, 214	BOUCHERIE VEYRAT.....	224
ALEXIE (L').....	24, 46	AU FIL DU THOU.....	25, 54	BOULLON (LE).....	68
ALICE DELICE.....	240	AU FUSEAU.....	245	BOULANGER.....	22, 250
ALLIANCE PRESSE.....	265	AU PALAIS D'OR.....	140, 217	BOULANGERIE - PÂTISSERIE PERCHAT.....	213
ALLOBROGES PARK HOTEL.....	108	AU PAPILLON.....	182	BOUTIK HOTEL.....	114
ALLSTAR SHOP.....	190	AU PAYS DES MINIZ.....	16, 178, 182, 255	BOUTIQUE COTELAC.....	191
ALMANACH SAVOYARD (L').....	266	AU PÊCHÉ MIGNON.....	216	BOUTIQUE JOTT.....	29, 191
ALOHA SISTER.....	29, 190	AU-DELA DES APPARENCES.....	176	BOWL (LE).....	140, 141
ALP SOL.....	244, 257	AUBERGE À LA FERME DE BAJOLE.....	95	BOWL D'ANNECY (LE).....	148
ALP TAXI.....	306	AUBERGE D'ALEX.....	93	BOWLING INTERNATIONAL D'ANNECY-SÉVRIER.....	141
ALPES COMPOSANTS SERVICES (ACS).....	249	AUBERGE DE JEUNESSE D'ANNECY.....	126	BRASSERIE (LA).....	49
ALPIN (L').....	40	AUBERGE DE L'ÉTANG.....	81	BRASSERIE DE L'ABBAYE.....	49
ALTERNATIF OPTIC.....	188	AUBERGE DE SAVOIE.....	47	BRASSERIE DES EUROPEENS.....	50
ALTIPLANO VOYAGE.....	300	AUBERGE DU CHÂTEAU DE CLERMONT.....	96	BRASSERIE DU PARC.....	70, 137
AMBIANCE SOLEIL.....	244, 254	AUBERGE DU CLOCHER (L').....	102	BRASSERIE DU THEATRE (LA).....	24, 49
AMERICAN VINTAGE.....	190	AUBERGE DU CROIX.....	100	BRASSERIE SAINT-MAURICE (LA).....	50
ANAIS.....	102	AUBERGE DU LAC.....	66	BRASSERIE VEYRAT.....	226
ANAIS MISERY.....	159, 274	AUBERGE DU LYONNAIS.....	47, 122	BRIGITTE CRÉATION.....	230
ANCIENNE.....	38, 146	AUBERGE DU PELLOUX.....	104	BRIN D'ATELIER.....	182
ANCIEN CHALET DU LAC (L').....	96	AUBERGE DU PERE BISE (L').....	44, 112	BRIN D'HERBE.....	277
ANNECY ASSISTANCE DÉPANNAGE.....	165	AUBERGE DU PRALET.....	95	BRINDEFOLVRE.....	14, 181
ANNECY BOARD SHOP.....	190	AUTO SÉCURITÉ SAVOIE.....	164	BRISE-GLACE (LE).....	143
ANNECY BOX.....	274	AUX BOUTS DE BOIS.....	174	BRUCE.....	191
ANNECY CARRÉLAGE TENDANCE.....	257	AUX CYGNES GOURMANDS.....	140	BRUCE ANTIQUITES.....	241
ANNECY CONGRES.....	278	AVF (ACCUEIL DES VILLES FRANÇAISES).....	261	BRUMES.....	27, 134
ANNECY DÉMÉNAGEMENTS GANDOSSI.....	273	AVIS.....	306	BSP AUTO.....	306
ANNECY ET AGGLOMÉRATION.....	284, 285	AXEO.....	278	BUNGALOW GRAPHICS.....	174
ANNECY FOOTBALL CLUB.....	146	AXO.....	265	BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE.....	
ANNECY HOCKEY.....	152	AYA CAFE.....	90	DE SAINT-JORIOZ.....	284
ANNECY HOSTEL.....	125	AZIMUTH 45 (L').....	13, 47	BUREAU INFORMATION JEUNESSE (B.I.J.).....	263
ANNECY LAC PÊCHE.....	148	B		BURGERS DE PAPA (LES).....	24, 91
ANNECY LOISIRS.....	169	BAGEL CORNER.....	90	BURO + EXPRESS.....	174
ANNECY MUSIQUE.....	199	BAMBOULA (LA).....	276	BURO + LA PAPETERIE KAUFMANN.....	279
ANNECY PARKINGS.....	305	BAR DU PONT MORENS.....	134	BUVETTE DU MARCHÉ (LA).....	134
ANNECY PLONGÉE.....	155	BAR L'AGORA.....	137	C	
ANNECY ROLLER.....	148	BAR ROUX D'HEURE (LE).....	27, 134	C.A.U.E. DE HAUTE-SAVOIE.....	261
ANNECY SPORT INFORMATION.....	148	BARISTA CAFE (LE).....	134	C'NOS TERROIRS.....	220
ANNECY TAXI.....	306	BASILIQUE DE LA VISITATION.....	287	CABANE DES PRAZ (LA).....	94
ANNECY VOL DE PENTE.....	147	BASTILLE (LA).....	20, 71	CAFÉ BRUNET.....	58
ANNECYBURO.....	278	BASTRINGE (LE).....	48	CAFÉ BUNNA.....	27, 136

Café des Arts.....	134	Club subaquatique alpin.....	156	Du Pireil au même.....	194
Café des Ducs.....	134	Cochet automobiles.....	163	Duke (Le).....	92
Caisse d'allocations familiales.....	264	Cocktail scandinave.....	247, 255	Dynamic bureau.....	255
California Wine Gallery.....	227	Colmar Lab.....	192	E	
Calipage Faximile.....	279	Colombus Coffée.....	136	Eau vive (L').....	204
Campanile Annecy Centre Gare.....	116	Comas motos.....	167	Echo Lien (L').....	266
Camping La Plage Atc Routes Du Monde.....	127	Comité Départemental De La Ligue.....		Éco Des Pays De Savoie.....	267
Camping Municipal Le Belvédère.....	126	Contre Le Cancer.....	278	École De Danse Catherine Coulon.....	158
Captain Pub.....	136	Comme À La Maison.....	219	École De Karaté Shotokan D'Annecy.....	153
Cargo.....	306	Compagnie Chez Soi.....	91	École Municipale D'Art De La Ville D'Annecy.....	159
Carhartt.....	191	Compagnie Des Ballons.....	147	Écomusée Du Bois Et De La Forêt.....	290
Carnaval Vénitien.....	34	Compagnie Des Bateaux Du Lac D'Annecy.....	156, 284	Écomusée Du Lac D'Annecy.....	290
Carré Blanc.....	244	Comptoir Du Pain (Le).....	213	Écurie De Plein Champs Vieugy – Seynod.....	150
Carrefour Market.....	212	Confidentiel (Le).....	101	Écurie Du Rampignon.....	150
Carrosserie Fontana.....	165	Conforama.....	249, 252	Écuries Du Pré Carré (Les).....	53
Carrosserie Renov Auto.....	165	Conservatoire Régional De L'agglomération.....		Église Notre-Dame-De-Liesse.....	287
Casa.....	247	D'Annecy Et Des Pays De Savoie.....	159	Église Saint-François-De-Sales.....	287
Casino.....	211, 212	Contresens.....	51	Église Saint-Maurice.....	287
Casino Impérial.....	141	Contrôle Technique Des Romains.....	164	Ekyog.....	192
Castorama.....	248	Coquelicot Bleu (Le).....	159	Élan Automobiles.....	164
Cathédrale Saint-Pierre.....	287	Cordonnerie Des Fins.....	186	Emmaüs.....	173
Cave Du Parmelan (La).....	227	Cordonnerie Richard.....	186	Émotion.....	170
Caves De La Chartreuse (Les).....	226	Cosmik Jump.....	277, 279	Emporio Chilienne.....	25, 82
Caves De La Filaterie.....	227	Côte Cadres.....	159, 245	En-Cas Bio (L').....	80
Centre Commercial Carrefour.....	175	Côte Ouest.....	132	Engrenage (L').....	236
Centre Commercial Courrier.....	175	Coqueurs Du Temps (Les).....	182	Entre Ciel Et Terre.....	251
Centre D'information Et D'orientation (C.I.O.).....	263	Couples Et Familles.....	264	Epil Services.....	235
Centre D'information Sur Les Droits.....		Couppole (La).....	52	Espace Culturel Leclerc.....	180
Des Femmes Et Des Familles (C.I.D.F.F.).....	282	Courrette Du Faubourg (La).....	53	Esat Parmelan.....	282
Centre De Culture Scientifique Technique Et.....		Couteau Savoyard (Le).....	240	Espace Montagne.....	202
Industriel (CCSTI).....	297	Cran Cycles.....	166	Espace Revêtements – Arti Sols.....	248
Centre Équestre – Poney Club Sévrier Semnoz.....	150	Cravache D'Annecy (La).....	150	Esquisse (L').....	16, 53
Centre Équestre La Cavale.....	150	Création Parquets.....	257	Essor Savoyard (L').....	265
Centre Hospitalier Annecy Genevois (Change).....	277	Crémérie Des Charmilles.....	208	Estaminet (L').....	53
Centre Intercommunal D'action Sociale.....	277	Crémérie Du Lac (La).....	15, 208	Établissement Français Du Sang.....	277
Centre Nautique L'île Bleue.....	154, 236	Crémérie Du Parc.....	207	Établissement Petitjean.....	242
Cercle De Voile De Sévrier.....	156	Crémérie Du Thiou.....	30, 207	Étage (L').....	54
Cercle Nautique Annecy.....	153	Crepp'eat.....	21, 26, 74	Étagère (L').....	205
Cerise Et Potiron.....	210	Crêpe Perrière (La).....	21, 74	Étoile Cycliste Annécienne.....	150
Cha Yuan.....	204	Cristal Spa.....	237	Eurocave.....	257
Chaise Longue (La).....	244	Croix-Rouge Française.....	282	Euromaster.....	164
Chalet À Crêpes (Le).....	72, 91	Cuir Center.....	252	Eurocar.....	307
Chambre De Commerce Et D'industrie.....		Cuisine De Wadad (La).....	88	Evian Resort Golf Club.....	151
De La Haute-Savoie.....	263	Cuisine Essentiel.....	243	Extravaganta.....	192
Chambre Des Métiers Et De L'artisanat.....	263	Cuisine Plaisir.....	240		
Chambre Interdépartementale Des Notaires.....		Cultura.....	180	F	
De La Savoie Et De La Haute-Savoie.....	262	Culture Trock.....	172	F.A.P. France Auto Pièces.....	164
Chantemur.....	257	Curiozo Loisirs.....	196	Fabbrica Di Gelato (La).....	214
Chapellerie Pochat Cathy.....	182	Cyber Espace.....	168	Faconnable.....	192
Charles Kot.....	191	Cyclable.....	307	Famille Mary.....	205
Charmé.....	191	Cycles Rigobert.....	165	Farto – Coopération Agricole.....	
Château De Coudrée.....	102	Cymbeline.....	275	Des Producteurs De Reblochons.....	
Château De Menthon-Saint-Bernard (Le).....	286			De La Vallée De Thônes (Le).....	208
Château De Montrottier (Le).....	286	D		Favre.....	170
Chauss Avenue.....	183	Darty.....	250	Fédération Française De Ski.....	157
Chaussures Chérie.....	183	Dauphin Libéré (Le).....	265	Ferme De L'angélie (La).....	208
Chémiserie Bocquet.....	191	Dauphins D'Annecy (Les).....	154	Ferme De Vergloz (La).....	128
Chérie Fm.....	270	De La Shoes.....	185	Fermette (La).....	91, 206
Chez Apo.....	90	De Réves En Déco.....	267	Festival Annecy Cinéma Italien.....	36
Chez Ingalls.....	54	Deambule.....	36	Festival International Du Film D'animation.....	
Chez Mammie Lise.....	73	Déathlon.....	200	D'Annecy (Le).....	37
Chez Pauline.....	56	Dechetterie D'Annecy.....	273	Fête De La Musique.....	34
Chineurs De La Cuisine (Les).....	15, 51	Dechetterie D'Annecy-Le-Vieux.....	273	Fête Du Lac.....	38
Christophe Borocco.....	169	Dechetterie D'Épagny.....	273	Feu Vert.....	165
Chuijut ! Gîte Urbain.....	128	Dechetterie De Chavanod.....	273	Feuille De Lotus.....	83
Ciboulette (La).....	42	Dechetterie De Cran-Gévrier.....	273	Filateries (Les).....	127
Cigaverte.....	174	Declaration Sonjon Jp.....	248, 258	Finn Kelly'S.....	136
Cinéma La Turbine.....	143	Déménageurs Bretons (Les).....	273	Flamboyant (Le).....	119
Cinéma Les 4 Némours.....	142	Denti (Le).....	69	Flocons De Sel.....	100
Cinq Sens (Les).....	235	Diabète 74.....	278	Fly.....	252
Ciselin (Le).....	19, 61	Direction De L'économie De L'agglomération.....	279	Fnac.....	179, 196, 198
Cité De L'image En Mouvement – Ctia.....	142	Direction Départementale Jeunesse.....		Foire De La Saint-André.....	36
Citron Vert.....	235	Et Sports.....	260	Folie Royale.....	140
Clé Du Bien-Être (La).....	237	Direction Des Affaires Culturelles.....		Fondation Pour L'art Contemporain :.....	
Clef Des Champs (La).....	28, 141	Communauté De L'agglomération.....		Claudine Et Jean-Marc Salomon.....	177
Clinique De L'aspirateur (La).....	249	D'Annecy (Ca).....	144	Fonderie Paccard.....	298
Clocher (Le).....	61	Direction Des Espaces Verts.....	292	Forêts Du Semnoz (Les).....	294
Clocher Roman.....	286	Domaine Des Avenirès.....	96	Fournier Opticien.....	188
Clos Des Sens (Le).....	44, 112, 160	Domaine Des Orchis.....	19, 220	France Bleu Pays De Savoie.....	272
Clos Du Château (Le).....	63	Droguerie Du Parmelan.....	242		
Club Alpin Français D'Annecy.....	157				
Club D'éducation Canine De La Région.....					
Annécienne.....	162				