

LA MARQUE “SOURCES DU LAC D'ANNECY”

LE LIEN ENTRE DESTINATION, PRODUCTEURS, ARTISANS ET VISITEURS

Destination reconnue pour sa nature préservée et son **authenticité**, les Sources du lac d'Annecy développent leur marque éponyme.

« **Sources du lac d'Annecy – Terroir** », c'est la reconnaissance et la valorisation de **produits très locaux** d'exception et la mise en lumière de savoir-faire uniques.

Cette marque est une invitation à découvrir les saveurs et les traditions de ce territoire d'exception.



LES CONFITURES ET GELÉES

(prunes, coings et pommes)
ATELIER REBOND



LE SEL DES MONTAGNES

(mélange de sel des Alpes, épices, herbes aromatiques et plantes sauvages locales)
LA VALSE DES ARÔMES



LES BIÈRES

(verveine, mélisse et citronnelle, de Noël)
ALCHIMIE BREWERY



LE SAVON DU SPORTIF

(drèche de bière, huile essentielle de gaulthérie, menthe poivrée et arnica)
LES SAVONS DE MALABULLE



LES RILLETTES DE CABRI

CHÈVRERIE DE VESONNE



HYPOCRAS À LA SAUGE

(vin blanc, miel, épices et feuilles de sauge)
LA TAVERNE DE L'ARBRE NOIR



LA TISANE DRAINANTE

(myrtilles, pâquerettes, vigne rouge, coucou, citronnelle)
LA BOÎTE À MÉLISSE

UNE GAMME VARIÉE DE PRODUITS LOCAUX

La marque « Sources du lac d'Annecy – Terroir » réunit 10 producteurs locaux et plus de 15 produits mêlant gourmandise et artisanat.

Fromages, miel, bières ou encore savons reflètent le savoir-faire unique des producteurs et artisans locaux.

Chaque produit incarne l'engagement du producteur pour un terroir vivant et des traditions revisitées ou préservées.

 [En savoir +](#)

LE DÉLICE ET LES YAOURTS

(fromage type reblochon)
LA FERME DES DÉLICES SAVOYARDS



LA PYRAMIDE CENDRÉE

(fromage de chèvre)
LES ESTIVES DE BANC PLAT



MIEL DE MONTAGNE

(fleurs locales : aubépines, tilleuls, framboises, ronces et sapins)
MIELLERIE DU BOUT DU LAC

CONTACTS

OFFICE DE TOURISME DES SOURCES DU LAC D'ANNECY - 04 50 44 60 24

Marine Chiffolleau - promotion@sources-lac-annecy.com

Site web : www.sources-lac-annecy.com

