

La Maison LAC à Nice dévoile sa Collection de Noël 2018

- Communiqué de presse du 12/11/2018 par Mickaël Mugnaini -



Samedi 24 novembre 2018, la Maison LAC dévoilera sa toute nouvelle collection de Noël lors d'un événement réunissant quelques clients privilégiés.

Chaque année, Pascal Lac et son équipe mettent en commun leur savoir-faire et leur imagination débordante pour proposer une fin d'année gourmande à travers une collection originale. Aux grands classiques comme la bûche CRAQUELIN, la DESIR, la MARRON et la PERLE, s'ajouteront des nouveautés qui surprendront une fois de plus les niçois.

L'ATOÛT CHOC, l'une des créations 2018 s'annonce d'ores et déjà comme le « best-seller » de Noël avec son savoureux mélange de biscuit croustillant au chocolat, pain de gènes, mousse chocolat noir 70% et crémeux gianduja. Deux couronnes viendront compléter cette collection, l'une sera un entremet composé d'un biscuit croustillant praliné, compotée d'abricot et crémeux praliné noisette. L'autre, une sculpture réalisée en chocolat tel le sapin mendiant, création phare de la Maison LAC. Elle sera réalisée en chocolat noir 66% origine Caraïbes et agrémentée de confiseries : sablé noisette enrobé, truffes gianduja aux éclats de noisettes, mendiants, rochers, perles amande, rondelles d'oranges confites, pâte d'amande.

Les bûches seront proposées en taille unique (6 personnes) pour 36€. Le sapin mendiant existe en 2 tailles différentes, à 35€ et 60€. La couronne chocolat est quant à elle disponible à 65€.

La collection de Noël de la Maison LAC sera présentée samedi 24 novembre 2018 lors d'un événement privé sur invitation qui se tiendra au mythique Hôtel Negresco de Nice. Les heureux participants pourront par la même occasion assister au palmarès du Concours du Macaron Amateur.

L'ATOUT CHOC'

*Biscuit croustillant au chocolat, pain de gènes
chocolat, mousse chocolat noir 70% origine Pérou,
crèmeux gianduja.*



CRAQUELIN

*Mousse chocolat noir 66%, praliné amande
noisette croustillant, biscuit moelleux chocolat*



DESIR

*Biscuit moelleux aux noisettes, praliné croustillant,
ganache et chantilly au chocolat lacté.*



MARRON

*Biscuit moelleux aux amandes, crème de marron,
chantilly au marron et éclats de marron*



PERLE

*Biscuit cuillère, cake vanille, coulis de
fraise/framboise, mousse vanille de Madagascar.*



CITRON

*Biscuit aux amandes, biscuit linzer, confit et
crèmeux citron, chantilly mascarpone vanille.*



CHEESECAKE

Biscuit shortcake, cheesecake cuit, compotée de myrtille, biscuit moelleux imbibé de coulis de myrtille, sabayon cheesecake



LA COURONNE

Biscuit croustillant praliné, compotée d'abricot, crémeux praliné noisette.



GLACEE MANDARINE

Biscuit aux amandes, sorbet mandarine, cœur de crème glacée vanille de Madagascar



GLACEE FRAISE

Biscuit aux amandes, sorbet fraise, glace vanille de Madagascar et cœur de meringue



LE SAPIN MENDIANTS

Chocolat noir ou chocolat au lait



LA COURONNE CHOCOLAT

Chocolat noir 66% d'origine Caraïbes, agrémenté de confiseries



La Maison LAC en quelques dates

1995 : acquisition d'une première boutique à Beaulieu qui à l'époque ne compte que deux personnes : Pascal Lac à la production et son épouse Valérie Lac à la vente.

2001 : ouverture de la boutique 18 rue Barla à Nice avec un espace de vente et un laboratoire plus spacieux permettant de centraliser la production de chocolats et macarons.

2004 : rénovation complète de la boutique rue Barla à Nice dans un style épuré et contemporain devenu désormais l'image reconnaissable de la Maison LAC.

2006 : ouverture d'un laboratoire de 500m² à la Trinité.

2007 : fermeture de la boutique située à Beaulieu sur Mer et ouverture d'une nouvelle boutique au 49 rue Gioffredo à Nice.

2008 : création de « Pavé Masséna », pièce phare de la Maison LAC inspirée par le dallage bicolore de la Place Masséna et obtention de la récompense « meilleurs des meilleurs » chocolatiers de France par le Club des Croqueurs de Chocolat.

2009 : obtention d'une seconde récompense « meilleurs des meilleurs » chocolatiers de France par le Club des Croqueurs de Chocolat.

2012 : ouverture de la boutique située au 12 rue de la Préfecture et création d'un espace gourmandise aux Galeries Lafayette Gourmet à Cap 3000, Saint-Laurent-Du-Var.

2013 : arrivée de Julien Lac au sein de la Maison LAC. Obtention d'une troisième récompense de « meilleurs des meilleurs » chocolatiers de France par le Club des Croqueurs de Chocolat.

2014 : obtention de la récompense « Incontournable » parmi les 20 meilleurs chocolatiers de France par le Club des Croqueurs de Chocolat.

2017 : création de « La Chaise de SAB en chocolat » en collaboration avec l'artiste Sabine Géraudie.



Julien Lac, Valérie Lac, Pascal Lac



LAC BARLA

18 rue Barla, 06300 Nice - Tél : 04 93 55 37 74

Ouverture du lundi au vendredi 9h-12h30 et 15h-19h30, le samedi 9h-13h30 et 16h-19h, le dimanche 9h-13h et 16h-19h

LAC GIOFFREDO

49 Rue Gioffredo, 06000 Nice - Tél : 04 93 82 57 78

Ouverture du lundi au samedi 9h45-19h15 (fermé le dimanche)

LAC VIEUX-NICE

12 rue de la Préfecture, 06300 Nice - Tél : 04 93 53 60 69

Ouverture du lundi au samedi 9h30-19h30, le dimanche 9h30-13h30 et 15h-19h

GALERIES LAFAYETTE - CENTRE COMMERCIAL CAP 3000 (1^{er} étage)

Avenue Eugène Donadeï, 06700 Saint-Laurent-du-Var – Tél : 04 93 26 97 92

Ouverture du lundi au samedi 10h-20h30, le dimanche 11h-19h



Contact presse : Mickaël Mugnaini

Tél : 06 25 08 77 09

mickael.mugnaini@gmail.com