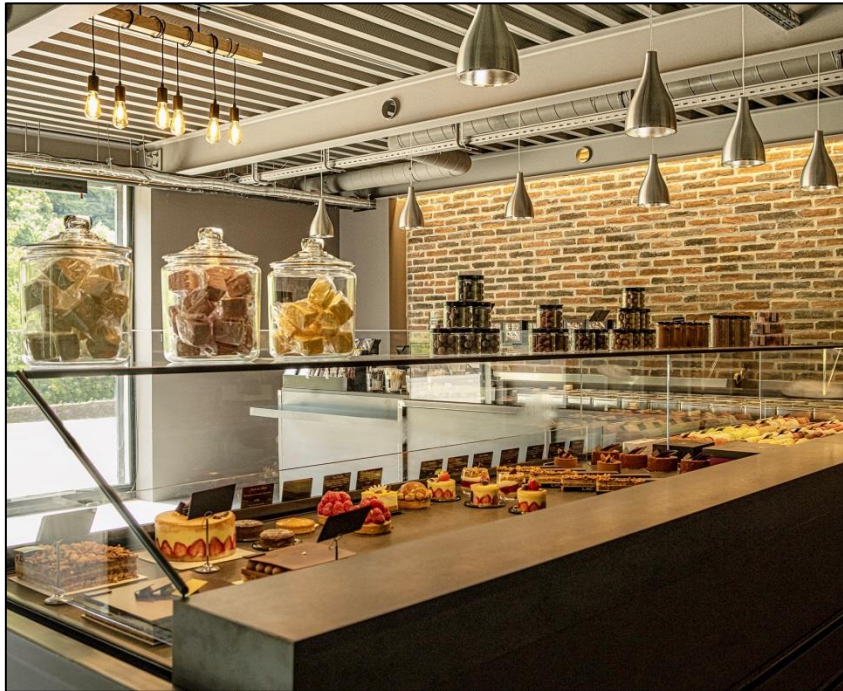


La Maison LAC à Nice dévoile sa Collection de Noël dans sa nouvelle boutique

- Communiqué de presse du 13/11/2019 par Mickaël Mugnaini -



Quelques semaines après avoir présenté ses Calendriers de l'Avent, l'emblématique Maison LAC dévoile sa toute nouvelle collection de Noël 2019 qui se promet des plus gourmandes. Comme chaque année, Pascal LAC et son équipe regorgent d'imagination pour proposer des desserts originaux qui émerveillent les 5 sens.

Pour Noël, les grands classiques du chocolatier comme la bûche CRAQUELIN, la DESIR, la PERLE et la GLACEE MANDARINE orneront les tables aux côtés de créations originales qui vont titiller les palais des niçois. Parmi les nouveautés, les gourmands se laisseront certainement tenter par l'ANDOA qui, avec son sablé au praliné croustillant, sa dacquoise moelleuse aux amandes et noisettes et sa mousse au chocolat noir Pérou 70%, promet un tourbillon de saveurs à faire exploser les papilles. D'autres se jetteront sur le TRAINAU GLACE composé de nougatine, crème glacée vanille, chocolat pistache, sorbet abricot, fraise, framboise et meringues ... à moins qu'ils ne craquent pour l'entremet FORET NOIRE ou la bûche EKLAVYA qui rejoignent également la nouvelle Collection 2019.

Aux desserts viennent s'ajouter un sapin en chocolat noir Caraïbes 66% garni d'un praliné amande noisette aux éclats d'amandes caramélisées, ainsi que le désormais célèbre SAPIN MENDIANTS ... de quoi célébrer des fêtes de fin d'année chocolatées.

Bûches & Forêt Noire (taille unique, 6 personnes) : 37€

Sapin Mendiants (2 tailles différentes) : 37€ / 63€ - Sapin Praliné : 40€

Journée portes ouvertes à la boutique LAC LA TRINITE

A l'aube de ses 25 ans, la Maison LAC ouvre une nouvelle boutique à la Trinité attenante au laboratoire dans lequel sont réalisées les créations. Ce nouvel espace de vente s'ouvre sur une salle d'atelier où des cours de confection de desserts et chocolats seront dispensés en début d'année par Pascal Lac et son équipe.

Dimanche 24 novembre 2019 de 14h à 18h30, les azuréens sont invités lors d'un après-midi portes ouvertes à découvrir ces nouveaux espaces, les coulisses des créations ainsi que la nouvelle collection Noël 2019 en exclusivité (*entrée et visite gratuites*).

CRAQUELIN

Mousse chocolat noir 66% origine Caraïbes, praliné amande, noisette croustillant, biscuit moelleux chocolat.



ANDOA

Sablé au praliné croustillant, dacquoise moelleuse aux amandes et noisettes et mousse au chocolat noir Pérou 70%.



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 crémeux citron, chantilly mascarpone vanille.



EKLAVYA

Dacquoise noisette, praliné noisette croustillant, crème praliné noisette, cœur ananas et poivre du Timut



FORET NOIRE

Génoise au chocolat, confit de griotte, chantilly vanille de Madagascar, mousse chocolat noir. .



GLACEE MANDARINE

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



TRAINEAU GLACE

Nougatine, crème glacée vanille, chocolat pistache, sorbet abricot, fraise, framboise, meringues



LE SAPIN MENDIANTS

Chocolat noir ou chocolat au lait



LA SAPIN PRALINE

Chocolat noir caraïbes 66% garni d'un praliné amande noisette aux éclats d'amandes caramélisées



A propos de la Maison LAC

Reconnu par ses pairs, Pascal Lac sublime depuis presque 25 ans le palais des azuréens et des touristes venant en nombre se délecter de gourmandises à la française. Un savoir-faire d'exception ayant fait la renommée de ce «chocolatier-né» alliant si majestueusement le subtil mélange des meilleurs crus de cacao à la perfection d'un design élégant. Après avoir obtenu à 4 reprises le Prix du «meilleur des meilleurs» chocolatiers de France, La Maison LAC a été récemment sacrée «Incontournable» parmi les 20 meilleurs chocolatiers de France, par le fameux Club des Croqueurs de Chocolat. Reconnue dans le milieu de sa profession, la marque est membre de la prestigieuse Association «Relais Desserts International» depuis 2006.

Les macarons aux mille et une saveurs ainsi que les entremets dans lesquels les génoises moelleuses et les biscuits croquants forment un mariage parfait avec les saveurs fruitées ou chocolatées, ont fait des Pâtisseries LAC une Maison emblématique de la Côte d'Azur. Le chocolat s'y décline sous toutes ses formes : en bouchée, en poudre, en truffes ou tout simplement à croquer. Ses pièces phares ? Les Pavés Masséna créés en 2008 et s'inspirant du dallage bicolore de la Place Masséna, ainsi que la «Chaise de SAB» en chocolat imaginée en collaboration avec l'artiste Sabine Géraudie en 2017.

Aujourd'hui, la Maison LAC compte 5 boutiques situées dans des points stratégiques de Nice (rue Barla, Vieux Nice et rue Gioffredo) et Saint Laurent du Var (Centre Commercial Cap 3000), ainsi qu'une toute nouvelle qui vient d'ouvrir ses portes au Laboratoire LAC situé à la Trinité. Cette dernière est attenante à une salle de cours où des ateliers seront régulièrement proposés à partir du début de l'année 2020.

Télécharger les visuels : [La Maison LAC](#)

Crédit photos : Collection de Noël © Marc Laurin



LAC BARLA

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

LAC GIOFFREDO

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

LAC VIEUX-NICE

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

GALERIES LAFAYETTE - CENTRE COMMERCIAL CAP 3000

Avenue Eugène Donadeï, 06700 Saint-Laurent-du-Var – Tél : 07 85 51 97 94

LAC LA TRINITE

113 route de Laghet, 06340 La Trinité – Tél : 04 93 85 44 56



Contact presse : Mickaël Mugnaini

Tél : 06 25 08 77 09

mickael.mugnaini@gmail.com