

Patience jusqu'à Noël avec les Calendriers de l'Avent de Pascal Lac

- Communiqué de presse du 04/11/2019 par Mickaël Mugnaini -



Tic tac ! Moins de 2 mois avant les fêtes de fin d'année et l'explosion des papilles qui va avec ... Cela paraît encore long ? Pour patienter, la Maison LAC propose un compte à rebours gustatif pour préparer petit à petit son palais jusqu'au jour de Noël où bûches et entremets clôtureront ce mois gourmand.

Cette année, Pascal Lac qui a fondé la Maison LAC en 1995 et compte à ce jour 5 boutiques azuréennes, a imaginé non pas un mais deux Calendriers de l'Avent pour nous accompagner jour par jour durant tout le mois de décembre. Chaque calendrier cache 24 douceurs qui font de la Maison LAC une valeur sûre chez les fins gourmets.

Le premier, le traditionnel Calendrier de l'Avent LAC dont le design inspiré par le dallage bicolore de la Place Masséna renferme, dans un écrin doré, 24 boîtes noires et blanches. À l'intérieur ? Des fritures au chocolat noir 66%, au lait 40% ou encore au chocolat blond aux notes caramélisées, de quoi plaire à toute la famille.

Le second est la surprise 2019 proposée par Pascal Lac, un Calendrier de l'Avent sous la forme d'un sapin de Noël en 3D sur lequel sont suspendues 24 boîtes-cadeaux. Chaque présent rappelle les pièces phares de la Maison LAC : rochers, friture, pralinés, orangettes ou encore les célèbres Diabolix qui font fureur chez les gourmands.

Les Calendriers de l'Avent seront proposés à partir du 15 novembre 2019 dans les cinq boutiques de la Maison LAC (*Barla, Gioffredo, Vieux-Nice, Cap3000 et la toute nouvelle boutique de la Trinité*).



Prix de vente : 19€



Prix de vente : 43€

A propos de la Maison LAC

Reconnu par ses pairs, Pascal Lac sublime depuis presque 25 ans le palais des azuréens tout comme 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 pour lesquels les génoises moelleuses et les biscuits croquants forment un mariage parfait avec les saveurs fruitées ou chocolatées, on fait des Pâtisseries LAC une Maison emblématique de la Côte d'Azur. Le chocolat en est évidemment l'une des pièces phares et se 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 boutique 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 © 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