

Le chocolatier Pascal Lac présente sa 25^{ème} Collection de Noël

- Communiqué de presse du 17/11/2020 par Mickaël Mugnaini -



Pour son 25^{ème} anniversaire, Pascal Lac souhaite célébrer les fêtes de fin d'année de la plus délicieuse des façons. Pour cette occasion si spéciale, il a imaginé une Collection de Noël réunissant les grands classiques de ces 25 dernières années ainsi que de nouvelles créations, qui réveillent les papilles.

Au menu, les incontournables CRAQUELIN, DÉSIR ou encore PERLE qui ont fait la renommée de la Maison LAC. Une fois de plus, ces bûches et entremets défileront sur les tablées familiales pour terminer les repas de fête sur une touche exquise. Elles s'accompagnent de nouveautés dont la BO NUAGE, une création originale avec un biscuit soufflé japonais sur lequel se dresse une mousse vanille de Madagascar et une compotée de myrtilles.

La Collection Noël 2020 compte également trois vacherins (*mandarine, framboise, marrons et chocolat*) ainsi qu'une couronne imaginée spécialement pour le 25^{ème} anniversaire. Pour les adeptes du chocolat, le désormais célèbre Sapin Mendiants fera le bonheur des petits mais surtout des grands gourmands. Il s'accompagne d'une nouvelle sculpture de Noël sous la forme d'un sapin et d'un traineau en chocolat noir Caraïbes 66% garni d'un praliné amande noisette aux éclats d'amandes caramélisées ...

La Collection de Noël 2020 de la Maison LAC est à découvrir dès le 23 novembre dans les boutiques de Nice (Barla, Gioffredo et Vieux Nice), la Trinité et CAP 3000.

*Bûches & vacherins : 38€ / Couronne « 25 ans » : 40€ - taille unique, 6 personnes
Sapin Mendiants (2 tailles différentes) : 38€ - 64€ / Sapin Praliné : 48€*

Une couronne « 25ème anniversaire »

A l'occasion de son 25^{ème} anniversaire, Pascal Lac a imaginé une Couronne de Noël à la texture à la fois croquante et onctueuse, composée d'un biscuit au riz soufflé praliné, d'une mousse au chocolat noir Pérou 63%, de meringue et d'un crémeux Gianduja. Un véritable régal qui éveille les 5 sens (et surtout pour les papilles) ...



CRAQUELIN

Mousse chocolat noir Caraïbes 66%, 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%.



DÉSIR

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



MARRON

Biscuit moelleux aux amandes, crème de marron, chantilly aux marrons et éclats de marrons.



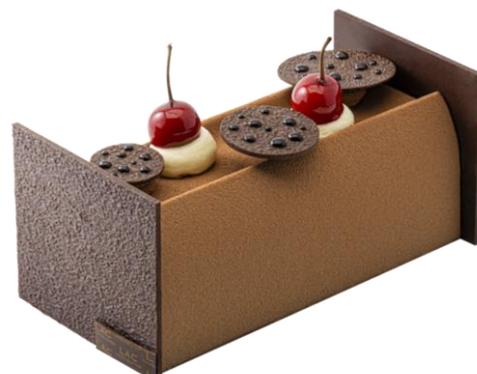
PERLE

Cake vanille, coulis de fraise/framboise, biscuit cuillère et mousse vanille de Madagascar.



FORÊT NOIRE

Biscuit moelleux au chocolat, compotée de griottes, chantilly vanille de Madagascar, mousse au chocolat noir Madagascar 64%.



BO NUAGE

Biscuit soufflé japonais, mousse vanille de Madagascar et compotée de myrtilles.



VACHERIN

4 choix : Marrons, Mandarine, Framboise ou Chocolat.



LE SAPIN MENDIANTS

Chocolat noir 66% Caraïbes ou chocolat au lait 40%.



LA SAPIN PRALINE

Chocolat noir caraïbes 66% garni d'un praliné amande noisette aux éclats d'amandes caramélisées avec perles, rocher et mendiant.



Les boutiques restent ouvertes durant le confinement

Durant toute la durée du confinement, la Maison LAC maintient ses boutiques ouvertes :

- ✓ **LAC BARLA** : du lundi au samedi, 9h-13h et 14h-19h30 / dimanche 9h-13h et 16h-19h
- ✓ **LAC VIEUX NICE** : du lundi au samedi 9h30-18h / dimanche 9h30-13h30 et 15h-18h
- ✓ **LAC TRINITÉ** : du lundi au samedi 9h-19h / dimanche 9h-13h
- ✓ **LAC GIOFFREDO** : du lundi au samedi 9h45-19h15
- ✓ **CAP 3000 – GALERIES LAFAYETTE** : Click & Collect uniquement, du lundi au samedi 10h-18h

Le service livraisons à Nice, La Trinité, Drap, La Turbie, Contes, Saint André de la Roche ainsi que le service expéditions restent inchangés. Consultez les horaires et conditions : [Livraisons & Expéditions](#).

A propos de la Maison LAC

Depuis 25 ans, Pascal Lac sublime 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, Pascal Lac a été sacré « Incontournable » parmi les 20 meilleurs chocolatiers de France, par le fameux Club des Croqueurs de Chocolat. Reconnu dans le milieu de sa profession, il est également 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 se marient parfaitement avec les saveurs fruitées ou chocolatées, ont fait des Pâtisseries LAC une Maison emblématique de la Côte d'Azur. Le chocolat en est évidemment l'un des produits phares et se décline sous toutes ses formes : en bouchée, en poudre, en truffes ou tout simplement à croquer. Quant à ses pièces emblématiques ? Les Pavés Masséna créés en 2008 et s'inspirant du dallage de la Place Masséna, ainsi que la « Chaise de SAB » en chocolat imaginée en collaboration avec l'artiste Sabine Géraudie en 2017.

25 ans après l'ouverture de sa première boutique en 1995, la Maison LAC compte aujourd'hui 5 boutiques situées à Nice (Barla, Vieux Nice, Gioffredo), au Centre Commercial Cap 3000 et à la Trinité. Cette dernière est attenante au laboratoire de production, et possède une salle de cours pour organiser des ateliers chocolatés.

[Télécharger les visuels : Collection de Noël 2020 par 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@afterfive.fr