

Bûches et créations chocolatées, Pascal Lac dévoile sa Collection de Noël 2021

Communiqué de presse du 10/11/2021

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas ... Après avoir présenté ses Calendriers de l'Avent, le chocolatier azuréen Pascal Lac dévoile sa toute nouvelle Collection de Noël. Au menu, une douzaine de sublimes créations gourmandes et savoureuses qui défilent élégamment sur les tables au moment du dessert le 25 décembre.

Aussi inventive que délicieuse, la Collection 2021 reprend les grands classiques de la Maison LAC revisités dans un tout nouveau design. Les habitués vont donc se réjouir de retrouver les saveurs de la bûche ANDOA, la CRAQUELIN, la PERLE ou encore la DÉSIR qui ont fait la réputation des pâtisseries LAC depuis de nombreuses années. A celles-ci viendront s'ajouter deux nouveautés. La bûche PASSION offrira une légère touche de douceur après le repas de Noël avec son biscuit cuillère imbibé passion et mangue rôtie, sa mousse vanille et son biscuit aux amandes. La bûche MARGOT quant à elle régaler les plus gourmands avec sa mousse chocolat Pérou 63% et crème gianduja sur un sablé croustillant.

En réel passionné du chocolat, Pascal Lac ne pouvait pas imaginer Noël sans douceurs à croquer. Il a donc créé une forêt de sapins en chocolat noir Caraïbes 66% à dévorer sans modération. Pour encore plus de gourmandise, l'un des sapins est garni d'un praliné amande-noisette aux éclats d'amandes caramélisées. A ses côtés, les inconditionnels retrouveront le traditionnel Sapin Mendiants disponible en version chocolat noir Caraïbes 66% ou chocolat au lait 40%.

La Collection de Noël 2021 est à découvrir à partir du 23 novembre 2021 dans les boutiques de la Maison LAC.

Bûches : 40€ / Vacherins : 45€ - taille unique, 6 personnes. Sapin Mendiants (2 tailles différentes) : 39€ - 67€ / Sapin Praliné : 44€.



ANDOA

Sablé au praliné croustillant, dacquoise moelleuse amande-noisette, mousse au chocolat noir Pérou 70%.



PERLE

Cake vanille, coulis de fraise-framboise, biscuit cuillère, mousse à la vanille de Madagascar.



MARRONS

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



PASSION

Biscuit cuillère imbibé passion et mangue rôtie, mousse vanille, biscuit aux amandes.



CRAQUELIN

Mousse au chocolat noir Caraïbes 66%, praliné amandes-noisettes croustillant, biscuit moelleux chocolat.



VACHERIN

4 parfums au choix : marrons, mandarine, framboise ou chocolat.



DÉSIR

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



MARGOT

Mousse au chocolat Pérou 63%, crème gianduja, sablé chocolat croustillant.



FORÊT NOIRE

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



SAPIN MENDIANT

*Chocolat noir Caraïbes 66%
ou chocolat au lait 40%.
(2 tailles au choix)*



SAPIN PRALINÉ

*Chocolat noir Caraïbes 66% garni d'un praliné
amande-noisette aux éclats d'amandes
caramélisées.*



A propos de Pascal Lac

Depuis plus de 25 ans, le chocolatier Pascal Lac développe un savoir-faire d'exception et une créativité unique sur la Côte d'Azur. Véritable référence pour les azuréens mais également les touristes venus du monde entier, il ne cesse de se réinventer d'année en année, pour le plus grand plaisir des gourmands et des gourmets.

Son amour pour les meilleurs crus de cacao et sa fibre artistique lui ont valu de nombreuses récompenses. Après avoir obtenu à 4 reprises le Prix du « meilleur des meilleurs », il est 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.

En plus du chocolat décliné sous toutes ses formes (en bouchée, en poudre, en pâte à tartiner, en truffe et en tablette à croquer), la Maison LAC se démarque par ses entremets et desserts à partager : des génoises moelleuses, des mousses onctueuses, des biscuits croquants ... Un délice pour le palais qui se retrouve également dans les macarons aux couleurs et saveurs des plus originales. Pascal Lac aime Nice et lui rend hommage dans certaines de ses créations. Les plus emblématiques ? Les Pavés Masséna créés en 2008 qui s'inspirent du dallage 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 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.





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 - CAP 3000

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

LAC LA TRINITÉ

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

www.patisseries-lac.com

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

Crédit photos © Marc Laurin