



Pascal LAC invite le Carnaval de Nice dans ses galettes des rois et ouvre une nouvelle boutique à CAP 3000

- Communiqué de presse du 04/01/2022 par Mickaël Mugnaini -

L'année 2022 démarre fort en goût ! Après vous avoir régalé pour les fêtes avec ses bûches et ses entremets, le chocolatier azuréen Pascal LAC présente sa collection de galettes des rois pour l'Épiphanie. Alors craquez-vous plutôt pour la moelleuse brioche ou plutôt l'une des quatre frangipanes ? Parmi elles, la traditionnelle à la crème frangipane à laquelle s'ajoutent trois créations originales : chocolat, pistache framboise et la Miss Tatin avec ses pommes au caramel rôties au four.

Durant tout le mois de janvier, les boutiques de la Maison LAC invitent les rois et pas n'importe lesquels ... les rois du Carnaval de Nice. En collaboration avec la ville de Nice, le chocolatier a inséré dans ses galettes des fèves à l'effigie des chars de l'événement qui célèbrera le règne du Roi des Animaux du 11 au 27 février 2022. La Ratapignatatuille, la commère du Vieux Nice, les animaux en peluche, le babau niçois, au total ce sont 7 fèves originales à collectionner soit 7 bonnes raisons de déguster ces créations gourmandes signées Pascal LAC.

« Depuis des années, nous prenons plaisir à valoriser notre belle Côte d'Azur dans nos créations avec notamment les Pavés Masséna (inspirés par le dallage de la Place Masséna), les chocolats #ILoveNice ou encore la « Chaise de SAB » en chocolat réalisée en collaboration avec l'artiste Sabine Géraudie. Pour l'épiphanie, nous souhaitons continuer à exprimer notre amour pour Nice en rendant hommage au Carnaval de Nice en reprenant sur nos fèves, les dessins des chars de l'édition 2022 ».

Pascal Lac

Les galettes des Rois sont proposées à partir de 16€ sous différentes tailles, pour 2 à 8 personnes, durant tout le mois de janvier 2022 dans les cinq boutiques de la Maison LAC.



BRIOCHE DES ROIS

Délicieuse brioche aux raisins, moelleuse et pleine de saveurs.



FRANGIPANE

Feuilletage croustillant garni d'une savoureuse crème frangipane.



FRANGIPANE CHOCOLAT

Feuilletage croustillant garni d'une crème frangipane truffée de chocolat noir 70%.



MISS TATIN

Feuilletage croustillant garni d'une crème frangipane et de pommes au caramel rôties au four.



FRANGIPANE PISTACHE FRAMBOISE

Feuilletage croustillant garni d'une crème frangipane à la pistache, de framboises et d'éclats de pistaches torréfiées.



COLLECTION DE FÈVES LAC

Coffret de 7 fèves originales à collectionner, à l'effigie des chars du Carnaval de Nice 2022, réalisées en collaboration avec la ville de Nice.



Ouverture d'une nouvelle boutique à CAP 3000

En 2022, la Maison LAC s'agrandit encore ! Après l'ouverture d'une boutique et d'une salle de cours attenantes au laboratoire de la Trinité en 2019, Pascal LAC continue son expansion et s'installe à CAP 3000. Jusqu'à présent, un corner aux couleurs et saveurs de la Maison était disponible aux Galeries Lafayette. A partir du mois de janvier, les clients du centre commercial pourront désormais découvrir une toute nouvelle boutique de 100m², la 5^{ème} du chocolatier. Macarons, entremets, chocolats, un véritable coin de paradis s'ouvre cette année aux gourmands et aux gourmets.

A propos de la Maison 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.



VILLE DE NICE





www.patisseries-lac.com

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

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

LAC CAP 3000 - 06700 Saint-Laurent-du-Var – Tél : 07 85 51 97 94

Contact presse : Mickaël Mugnaini

Tél : 06 25 08 77 09

mickael.mugnaini@gmail.com