



Le chocolatier Pascal LAC dévoile sa Collection de Noël 2022

Avis aux gourmands : le meilleur dessert des fêtes est arrivé ! Après nous en avoir mis plein les papilles avec ses Calendriers de l'Avent, le chocolatier niçois Pascal Lac dévoile un nouveau chapitre de sa collection de Noël. Une farandole de délicates gourmandises qui orneront les tables pour les fêtes de fin d'année.

La Maison LAC donne une touche de modernité à ses grands classiques toujours aussi délicieux et savoureux. Les amateurs pourront donc retrouver les traditionnelles bûches qui brillent au sein des vitrines des pâtisseries LAC depuis plusieurs années. Au menu : la PERLE, la MARRON, l'ANDOA, la DÉsir, la CRAQUELIN ou encore les VACHERINS proposés aux parfums marrons, mandarine, framboise ou chocolat.

Cette collection 2022 fait entrer 3 nouvelles créations :

- ◆◆ La bûche **GOA** : biscuit soufflé accompagné de sa mousse vanille de Madagascar et de ses onctueuses mangues poêlées vanillées à la passion.
- ◆◆ La bûche **CARACHOC** : biscuit chocolat sans farine sur son croustillant aux éclats de fèves de cacao, mousse chocolat noir, caramel fondant et finition crumble cacao.
- ◆◆ La **COURONNE** : sablé gianduja reconstitué, pommes rôties caramel et mousse au chocolat noir.

Passionné du chocolat, Pascal Lac a également imaginé des douceurs à croquer et à dévorer sans modération. Le traditionnel Sapin Mendiant se décline en version chocolat noir Caraïbes 66% ou chocolat au lait 40%. Nouveauté 2022 : Le ROND POINT DES PISTES, une forêt de sapins en chocolat noir caraïbes 66% sur son socle de riz soufflé croustillant au chocolat au lait et ses bûchettes gianduja.

La Collection de Noël est à découvrir à partir du 23 décembre 2022.

Bûches : 42€ / Couronne : 45€ / Vacherins : 48€ - taille unique, 8 personnes.
Sapin Mendiant (2 tailles différentes) : 40€ - 70€ / Rond Point Des Pistes : 39€.

ANDOA

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



GOA ✨

Biscuit soufflé, mousse vanille de Madagascar, mangues poêlées vanillées à la passion.



MARRON

Biscuit moelleux aux amandes, crème de marron, chantilly au marron, éclats de marron.



VACHERIN

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



PERLE

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



CRAQUELIN

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



DÉSIR

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



CARACHOC ✨

Biscuit chocolat sans farine, croustillant aux éclats de fèves de cacao, mousse chocolat noir, caramel fondant, finition crumble cacao.



ROND POINT DES PISTES ✨

Chocolat noir Caraïbes 66%, croustillant riz soufflé chocolat au lait, bûche gianduja.



SAPIN MENDIANT

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



COURONNE ✨

Sablé gianduja reconstitué, pommes rôties caramel, mousse chocolat noir.



À propos de Pascal Lac



Depuis 27 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 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

LAC 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



Maison LAC

113 route de Laghet, 06340 La Trinité

www.patisseries-lac.com

Contact presse : Mickaël Mugnaini

Agence AZ Nice

Tél : +33 (0)6 25 08 77 09

mickael@agence-az.com

[Télécharger les visuels d'illustration](#)