



## LE CHOCOLATIER AZURÉEN PASCAL LAC REVISITE LES GRANDS CLASSIQUES DE PÂQUES

Que dégusterez vous en premier, l'œuf ou la poule ? Pour Pâques, Pascal Lac revisite les grands classiques de notre enfance en imaginant près d'une douzaine de créations chocolatées qui feront le plaisir des petits gourmands mais également des grands gourmets.

Que ce soit le chaton malicieux, l'ourson tout mignon ou le lapin facétieux, ils sont tous à croquer. Proposés au chocolat noir Caraïbes 66% ou au lait, certains d'entre eux sont même garnis de délicieuses fritures maison nature, gianduja, praliné et maïs soufflé au chocolat noir, lait et blond. En plus de cette collection de personnages amusants, Pascal Lac a décliné le traditionnel œuf de Pâques sous 4 différentes formes.



L'œuf traditionnel de Pâques (2 tailles)



L'œuf à la texture drapée (6 tailles)



L'œuf drapé mendiants serti de fruits secs croquants (6 tailles)



L'œuf signature LAC garni d'un praliné amande / noisette à l'ancienne avec des éclats d'amandes caramélisées (taille unique)

En plus de ces créations traditionnelles, Pascal Lac réserve une surprise de taille. Pour satisfaire les envies de ses fidèles clients qui raffolent des desserts à partager (*ou pas*), il a concocté un tout nouvel entremet moelleux spécialement pour l'occasion. Imaginé autour du nougat et de la fraise, les gourmands devront laisser aller leur imagination encore quelques temps car celui-ci ne sera dévoilé qu'à quelques jours de Pâques ...

La Collection de Pâques est à découvrir dans les 5 boutiques LAC (*La Trinité, Barla, Vieux Nice, Gioffredo, Cap 3000*) ou en livraison à vélo (*Nice centre et littoral*). Mini oeufs à partir de 3.20€, personnages en chocolat à partir de 9€, œufs de Pâques à partir de 16€, friture mixtes à 13€.

## LA POULE

Chocolat noir Caraïbes 66% ou lait 40%.  
Garni de fritures nature, gianduja, praliné et maïs soufflé au chocolat noir, lait et blond.

*4 tailles.*



## LE LAPIN

Chocolat noir Caraïbes 66% ou lait 40%.  
Garni de fritures nature, gianduja, praliné et maïs soufflé au chocolat noir, lait, et blond.

*4 tailles.*



## LE CHATON

Chocolat noir Caraïbes 66% ou lait 40%.  
Garni de fritures nature, gianduja, praliné et maïs soufflé au chocolat noir, lait et blond.

*Taille unique.*



## LE CANARD

Chocolat noir Caraïbes 66% ou lait 40%.  
Garni de fritures nature, gianduja, praliné et maïs soufflé au chocolat noir, lait et blond.

*Taille unique.*



## L'OURSON

Chocolat noir Caraïbes 66% ou lait 40%.  
Garni de fritures nature, gianduja, praliné et maïs soufflé au chocolat noir et lait et blond.

*Taille unique.*



## LES MINI OEUFS

Chocolat noir Caraïbes 66% ou lait 40%.  
Garni de fritures nature, gianduja, praliné et maïs soufflé au chocolat noir, lait et blond.

*2 tailles.*



## L'OEUF DE PÂQUES

Chocolat noir Caraïbes 66% ou lait 40%.  
Garni de fritures nature, gianduja, praliné et maïs soufflé au chocolat noir, lait et blond.  
*2 tailles.*



## L'OEUF DRAPÉ

Chocolat noir Caraïbes 66% ou lait 40%.  
Garni de fritures nature, gianduja, praliné et maïs soufflé au chocolat noir, lait et blond.  
*6 tailles.*



## L'OEUF DRAPÉ MENDIANT

Chocolat noir Caraïbes 66% ou lait 40%.  
Garni de fritures nature, gianduja, praliné et maïs soufflé au chocolat noir, lait et blond.  
*6 tailles.*



## L'OEUF SIGNATURE LAC

Chocolat noir Caraïbes 66% ou lait 40%.  
Garni d'un praliné amande noisette à l'ancienne avec des éclats d'amandes caramélisées.  
*Taille unique.*



## FRITURE MIXTE

Assortiment de fritures maison  
nature, gianduja et praliné.



## 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, la « Chaise de SAB » en chocolat imaginée en collaboration avec l'artiste Sabine Géraudie en 2017 ou encore les Calissons de Nice qui font le bonheur des gourmands depuis 2022.

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  
Laboratoire - Ecole - Boutique  
113 route de Laghet, 06340 La Trinité  
[www.patisseries-lac.com](http://www.patisseries-lac.com)

-----

**CONTACT PRESSE**

Mickaël Mugnaini - Agence AZ Nice  
Tél : +33 (0)6 25 08 77 09  
[mickael@agence-az.com](mailto:mickael@agence-az.com)



[Télécharger les visuels d'illustration](#)