



## À NICE, LES FÊTES S'ANNONCENT GOURMANDES AVEC LA COLLECTION DE NOËL 2023 DE PASCAL LAC

Alors que les premiers frimas de l'hiver arrivent à grands pas, le chocolatier Pascal LAC dévoile un univers féérique de délices sucrés qui promet de sublimer les tables de fêtes et ravir les papilles des plus gourmands.

Après de magnifiques calendriers de l'Avent en 3D, le pâtissier-chocolatier niçois dévoile une collection de desserts savoureux ainsi que des douceurs chocolatées à déguster et à partager. Toujours à la recherche de nouvelles saveurs et de créativité, Pascal Lac a décidé de ravir une nouvelle fois les fins palais en proposant 3 nouvelles créations qui viennent s'ajouter aux grands classiques de la Maison.

Cette année encore, il nous invite à redécouvrir les traditionnelles bûches de Noël – **la PERLE, la MARRON, l'ANDOA, la DÉsir, la CRAQUELIN** – ainsi que les **VACHERINS**, desserts glacés aux saveurs marrons, mandarine, framboise ou chocolat. Le traditionnel **SAPIN MENDIANTS** sera quand à lui à croquer sans modération durant tout le mois de décembre.

La collection de Noël 2023 vient se compléter avec 3 nouveautés :

- ✦ ✦ ✦ **La bûche MANDARINE** : un délicieux biscuit accompagné de sa mousse au nougat avec insert clémentine corse.
- ✦ ✦ ✦ **La COURONNE** : un pain de gêne au chocolat avec crème brûlée à la vanille de Tahiti et mousse au chocolat Ouganda (Cameroun).
- ✦ ✦ ✦ **PIÈCE CHOCOLATÉE** : Une nouvelle pièce 100% chocolatée qui inspire à une balade en montagne.



La Collection de Noël est à découvrir à partir du 23 décembre 2023.  
Bûches : 43€ / Couronne : 45€ / Vacherins : 49€ - taille unique, 8 personnes.  
Sapin Mendant (2 tailles différentes) : 40€ - 70€ / Pièce chocolatée : 40€.

## MANDARINE ✨

Un pain de gène au chocolat avec crème brûlée à la vanille de Tahiti et mousse au chocolat Ouganda (Cameroun)



## ANDOA

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



## 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.



## LA COURONNE ✨

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



## PIÈCE CHOCOLATÉE ✨



## SAPIN MENDIANT

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



**LAC**<sup>®</sup>  
CHOCOLATIER

## À PROPOS DE PASCAL LAC



Depuis 1995, 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](#)