



PASCAL LAC LANCE LES FESTIVITÉS DE FIN D'ANNÉE AVEC SA COLLECTION DE NOËL 2024

À l'approche des fêtes de fin d'année, la Maison Lac vous propose de vivre une expérience gustative unique avec sa nouvelle collection de Noël.

En effet, le maître chocolatier Pascal LAC annonce le grand retour de ses bûches emblématiques – la **PERLE**, la **MARRON**, la **MANDARINE**, la **DÉSIR**, la **CRAQUELIN** – ainsi que ses **VACHERINS**, desserts glacés aux saveurs marrons, mandarine, framboise ou chocolat. Et sans oublier le désormais traditionnel **SAPIN MENDIANT**, décliné en chocolat noir, lacté et en 2 tailles. Cette année, quatre nouveautés font leur apparition : la bûche TAHA, la COURONNE, la POMME DE PINS et le CENTRE DE TABLE, des créations raffinées qui sublimeront les fêtes de fin d'année.

À PARTAGER SANS MODÉRATION !

Nouveau ! Pour cette édition 2024, découvrez quatre créations inédites :

- ✦ ✦ ✦ **La bûche TAHA** : biscuit chocolat, croustillant praliné, crème brûlée vanille et mousse chocolat Cameroun.
- ✦ ✦ ✦ **La COURONNE** : biscuit sans farine au chocolat noir 70%, praliné noix de pécan, caramel et mousse au chocolat noir Pérou 70%.
- ✦ ✦ ✦ **La POMME DE PINS** : chocolat caraïbes 66%, socle gianduja.
- ✦ ✦ ✦ **Le CENTRE DE TABLE** : socle praliné de noisettes, chocolat caraïbes 66%, perle amandes, noisette, maïs, lait et dulcey.



Que les gourmands préfèrent un voyage intense ou réconfortant, chaque création promet un moment de pure évasion pour plonger dans la magie des fêtes et se régaler.

La bûche de Noël, autrefois un morceau de bois brûlé pendant les fêtes, est devenue un dessert incontournable. Cette tradition se prolonge en 2025 pour le retour des galettes des rois. La Maison LAC sublimera une fois de plus ses créations pâtisseries avec des fèves exclusives, imaginées en édition limitée par un artiste niçois dont le nom sera bientôt révélé ...

CHAQUE BÛCHE INCARNE EXPERTISE ET PASSION

MANDARINE

Pain de gène, croustillant aux amandes, biscuit moelleux aux amandes avec insert mandarine, mousse vanille



TAHA ✨ ✨

Biscuit chocolat, croustillant praliné, crème brûlée vanille de Tahiti, mousse chocolat Cameroun



MARRON

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



VACHERIN

4 parfums au choix : marrons, mandarine, fraise ou chocolat



PERLE

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



CRAQUELIN

Mousse chocolat noir 66 % origine Caraïbes, praliné amande/noisette crouillant, biscuit moelleux chocolat



DÉSIR

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



LA COURONNE ✨

Biscuit sans farine chocolat noir 70%, praliné noix de pécan, caramel, mousse au chocolat noir Pérou 70%



POMME DE PINS ✨

Chocolat Caraïbes 66%, socle gianduja



CENTRE DE TABLE ✨

Socle praliné de noisettes, chocolat Caraïbes 66%, perle amandes, noisette, maïs, lait et dulcey



SAPIN MENDIANT

Disponible au chocolat noir 66% origine Caraïbes ou chocolat lacté 40 % (2 tailles au choix)



La Collection de Noël est disponible à partir du 23 décembre 2024.

Bûches : 45€ - taille unique, 6 personnes.

Couronne : 46€ - taille unique, 6 personnes.

Vacherins : 49€ - taille unique, 8 personnes.

Sapin Mendant : 42€ (petit format) - 74€ (grand format).

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

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



Télécharger les visuels d'illustration