



## ÉPIPHANIE 2025 : PASCAL LAC DÉVOILE SA COLLECTION DE GALETTES DES ROIS EN COLLABORATION AVEC L'ARTISTE MOYA

L'année 2025 commence sur une note gourmande ! Après avoir enchanté nos papilles durant les fêtes avec ses bûches et ses créations chocolatées, le pâtissier niçois Pascal Lac présente sa désormais traditionnelle collection de Galettes des Rois pour l'Épiphanie.

Celle-ci se compose de 6 créations : 1 brioche des rois moelleuse et 5 frangipanes. En effet, en plus de la galette classique, le Maître Chocolatier a décliné une frangipane au chocolat, une à la pistache et à la framboise, la Miss Tatin aux pommes caramel rôties au four ainsi qu'une toute nouvelle : la frangipane façon Calisson, à base de délicieux calissons de Nice. Un régal pour les yeux, un délice pour les papilles ! Cette année encore, les galettes signées Pascal LAC renferment une collection de fèves originales et en édition limitée.

Après les chaises de SAB par Sabine Géraudie ou encore les fèves inspirées de l'œuvre de Stéphane Cypre, Pascal LAC fait appel au célèbre artiste niçois Moya qui a imaginé 8 fèves à collectionner. Celles-ci seront dissimulées dans les délicieuses galettes, à déguster tout au long du mois de janvier 2025.



La Brioche des Rois, proposée sous différentes tailles, est en vente à partir de 18€ pour 2/3 personnes. La Frangipane traditionnelle, quant à elle, est à partir de 19€ sous différentes tailles également, et les Frangipanes Chocolat, Pistache-Framboise, Miss Tatin et Calisson à 38€ sont disponibles en taille unique (5/6 personnes).

À découvrir tout au long du mois de janvier dans les 5 boutiques LAC (Barla Gioffredo, Vieux Nice, CAP 3000, La Trinité) et sur [www.patisseries-lac.com](http://www.patisseries-lac.com)

### PATRICK MOYA : DANS L'UNIVERS ENCHANTÉ DE L'ARTISTE NIÇOIS

*Patrick Moya, artiste niçois né en 1955, est une figure majeure de la création contemporaine. Influencé par l'École de Nice, il développe une œuvre éclectique mêlant peintures, sculptures, céramiques, installations, performances et créations numériques. Inspiré par les médias modernes, il imagine l'artiste comme une "créature" intégrée à son art, incarnée par un personnage poétique, croisement entre lui-même et Pinocchio. Moya privilégie des couleurs vives et des figures joyeuses dans un univers fantastique avec moutons, ours en peluche et diables ailés. L'artiste s'associe aujourd'hui au pâtissier Pascal LAC avec la création de magnifiques fèves en édition limitée, inspirées de ses œuvres emblématiques.*

### 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%.



### FRANGIPANE PISTACHE FRAMBOISE

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



### MISS TATIN

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



**Nouveau !**

### FRANGIPANE FAÇON CALISSON

Feuilletage croustillant garni d'une crème frangipane réalisée à base de calissons de Nice



## 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

# LAC

CHOCOLATIER

## Maison LAC

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](#)