

Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce

**L'Hôtellerie
Restauration**
L'HOTELLERIE - RESTAURATION.FR

Journal
Archives
S'abonner

Emploi
Fonds de commerce
Petites annonces

Blogs des experts
Derniers messages
Inscription à la newsletter

Juridique et social
Gestion et marketing
Formation - écoles

Equipements et hygiène
Produits et boissons
Recettes

Annuaire
Salons - Agenda
Sondages

Rechercher OK

Aeforest
01 42 96 09 27

Formation & Conseil Hôtels • Cafés Restaurants • Traiteurs

Droit social Qualité de service Langues Gestion/Rentabilité Permis d'exploitation
Création d'entreprise/CAP cuisine RH Hygiène/HACCP Normes de classement hôtelier

hotellerie-restauration.com

Fiches pays et offres d'emploi pour travailler à l'étranger

RESTAURATION PIZZA

Pascal Lac, douceurs et créativité
mardi 4 mai 2010 15:00

Nice (06) Il est le pâtissier-chocolatier qui monte sur la Côte d'Azur, avec deux magasins ouverts à Nice et un troisième en projet.

T+ T- Print

BLOGS DES EXPERTS

Le vin et les vins étrangers

Paul Brunet

- Les 40 blogs des experts
- Vin de Madaba en Jordanie : qu'en dire ?
- Derniers messages postés

Pascal Lac.

Les chocolats Pavés Masséna, inspirés de la place principale de Nice.

Les nouveaux étoilés Michelin 2010

BOCUSE D'OR 2011

Suivez les sélections du BOCUSE d'Or

Nouvel accord social

Prime TVA, grille de salaires, jours fériés...

H

Nouveau classement hôtelier

Architecture d'intérieur

Design hôtelier

"À huit ans, j'ai découvert le monde des gâteaux et du chocolat chez un oncle pâtissier-boulangier et j'ai su que mon métier serait centré sur le chocolat." **Pascal Lac**, 43 ans, natif de Lyon - le royaume de **Bernachon**, qui l'a inspiré - a aujourd'hui réalisé son rêve. Après des études au lycée hôtelier Rabelais de Dardilly (69), il devient chef pâtissier à l'Alpenrose à Schönried (Suisse) puis s'installe en 1988 sur la Côte d'Azur à Beaulieu-sur-Mer où il tient un hôtel durant sept ans.

Mais le métier manque à ce "chocolatier-né". En 1995, il reprend Les Gourmandises de Beaulieu qu'il rebaptise à son nom. Six ans plus tard, il achète une 2e boutique à Nice, et en 2006, il transfère son laboratoire de Beaulieu vers La Trinité. Enfin, en 2007, il ouvre une nouvelle boutique près de la place Masséna, au cœur de Nice, son épouse **Valérie** gérant les deux unités. Aujourd'hui, la SARL Pâtisseries Lac, qui a investi 1,15 M€ dans la production et la vente (dont 380 000 € pour le laboratoire de 500 m²), emploie 28 personnes et a réalisé en 2009 1,6 M€ de chiffre d'affaires.

Le goût avant le design

Membre de Relais dessert international, considéré comme l'un des artisans français les plus créatifs et travaillant en exclusivité avec Valrhona, Pascal Lac est devenu une signature du chocolat. En 2008 et 2009, seul professionnel du sud de la France, il a obtenu l'Award des meilleurs des meilleurs décerné à neuf artisans par le Club des croqueurs de chocolat. Il a collaboré pour certaines opérations avec des chefs de palaces de la Côte d'Azur (**Garault, Delacourt, Guillon**) et participe aux salons du chocolat de Paris, Shanghai et Tokyo. Admirateur de **Pierre Hermé** et **Christophe Michalak**, il dit "travailler le goût, avant le design". "Mes produits favoris sont le praliné, le chocolat, le caramel, la noisette, les amandes. J'aime un chocolat très typé, de pure origine, pour obtenir des desserts francs en bouche, de textures agréables avec du croustillant, du fondant, du moelleux, peu sucrés".

D'autres étapes attendent Pascal Lac, qui aimerait mener des actions de consultant à l'étranger et a en projet d'ouvrir, "peut-être à Antibes", une 3e boutique sur la Côte d'Azur.

Jacques Gantié