



NICOLAS PACIELLO PÂTISSERIE, LA NOUVELLE ÉPOPÉE GOURMANDE DE NICOLAS PACIELLO



NICOLAS PACIELLO
PÂTISSERIE

NICOLAS PACIELLO DÉVOILE EN SEPTEMBRE PROCHAIN SA PROPRE MAISON : NICOLAS PACIELLO PÂTISSERIE. AVEC CETTE MARQUE ÉPONYME, LE CHEF-PÂTISSIER RENOUVE AVEC UNE PÂTISSERIE AUTHENTIQUE, ARTISANALE ET JOYEUSE QUI LUI RESSEMBLE ET RÉVEILLE LES SOUVENIRS GOURMANDS QUE L'ON A TOUS AU FOND DU CŒUR. UNE NOUVELLE AVENTURE ENTREPRENEURIALE SYNONYME DE RETOUR AUX SOURCES.

Né à Sarreguemines et ayant grandi à Forbach en Moselle, Nicolas Paciello se destine dès l'adolescence à une carrière de pâtissier. Rapidement, il quitte sa région natale pour Paris, chef-lieu des grandes maisons pâtisseries. Il rejoint Fauchon auprès de Christophe Adam, poursuit son parcours au Crillon et à la Pâtisserie Cyril Lignac. Il forme ensuite un duo d'excellence avec Jérôme Bancetel au restaurant La Réserve puis avec Stéphanie Le Quellec au Prince de Galles. En 2020, il est chef-pâtissier du Fouquet's et se lance avec la marque CinqSens en tant qu'associé-pâtissier. Entre-temps, il partage son savoir-faire et révèle sa personnalité enthousiaste dans deux ouvrages qui font date : Le carnet de recettes qui déchire puis Ma pâtisserie qui déchire aux éditions Robert Laffont.

En septembre prochain, Nicolas Paciello revient aux fondamentaux. Clôturant l'aventure CinqSens, il ouvre à présent un nouveau chapitre avec Nicolas Paciello Pâtisserie. Comme beaucoup, Nicolas Paciello tient sa passion pour la pâtisserie d'une figure familiale. Nourrice de métier, sa mère prépare régulièrement pour les enfants (lui compris) un marbré au chocolat qui devient pour lui synonyme de bonheur... et de gourmandise ! Comme eux, beaucoup d'autres enfants devenus grands ont encore en mémoire un gâteau associé dès la première bouchée à un moment heureux. Nicolas Paciello reprend ces recettes sucrées chéries de tous, en ajoutant sa touche personnelle et inattendue. Des plaisirs réconfortants et une dose de surprise : telle est sa recette du bonheur.



Nicolas Paciello Pâtisserie s'installe en lieu et place des anciennes boutiques CinqSens de Boulogne et de Pantin. Dans leurs vitrines, **le marbré de son enfance** - emblème de la marque présente jusque sur son nouveau logo - est rejoint par d'autres intemporels de la pâtisserie parmi lesquels **le flan**, **le Paris-Brest**, **la tarte au citron** ou **la tarte aux fruits de saison**, réinventés avec créativité par Nicolas Paciello... Et le dessert et le goûter (re)deviennent les moments les plus importants de la journée !



NICOLAS PACIELLO
PÂTISSERIE

50, boulevard Jean Jaurès, Boulogne-Billancourt
16, rue de Méhul, Pantin

Du mardi au vendredi - 11h à 19h30
Samedi - 10h à 20h
Dimanche - 10h à 15h