



DOSSIER DE PRESSE

NICOLAS PACIELLO

PÂTISSERIE

« Et réveiller les pâtisseries que l'on a au fond du cœur »



Après une belle carrière dans des pâtisseries et palaces réputés, Nicolas Paciello ouvre son nouveau chapitre sucré. Avec cette aventure entrepreneuriale, le chef pâtissier réinvente l'art de la gourmandise et réveille les gâteaux que l'on a au fond du cœur depuis l'enfance. Bien au-delà de simplement raviver des sentiments ou des souvenirs, Nicolas — avec sa touche personnelle mêlée de surprise, d'originalité et d'élégance — donne une nouvelle dimension toute contemporaine à ces gâteaux que l'on croyait connaître par cœur.

LE NOUVEAU CHAPITRE SUCRÉ DE NICOLAS PACIELLO

Nicolas Paciello grandit en Moselle et se lance avec conviction dans une carrière de chef pâtissier dès l'adolescence. Sa détermination et son exigence le poussent rapidement à quitter l'Est pour Paris. Il entame alors son chemin vers l'excellence, intégrant d'abord la maison Fauchon auprès de Christophe Adam, puis l'Hôtel de Crillon et la pâtisserie Cyril Lignac. Il rejoint Jérôme Banctel au restaurant La Réserve puis Stéphanie Le Quellec au Prince de Galles, où il contribue au rayonnement de l'offre sucrée : les deux établissements obtiennent leur deuxième étoile au guide Michelin lorsqu'il en est le chef pâtissier.

En 2019, il intègre le Fouquet's en tant que chef pâtissier, une dernière expérience en tant que salarié avant de se lancer en 2020 dans l'aventure entrepreneuriale en co-crédant la marque CinqSens.



En 2024, il aborde un nouveau chapitre de sa carrière avec sa première pâtisserie en nom propre : Nicolas Paciello Pâtisserie. Une marque proche de sa personnalité généreuse et enthousiaste, qu'il a déjà donnée à voir dans ses deux ouvrages Le carnet de recettes qui déchire puis Ma pâtisserie qui déchire aux éditions Robert Laffont respectivement en 2018 et en 2021.

LE BONHEUR À CROQUER DE NICOLAS PACIELLO

De son enfance, Nicolas Paciello garde en mémoire le marbré au chocolat. Le gâteau que sa mère préparait pour les moments de partage et de convivialité en famille, et le bonheur qu'il provoquait lorsqu'il le dégustait. C'est aussi le premier gâteau qu'il a appris à cuisiner à ses côtés.

Au fil des années, cette image joyeuse et généreuse de la pâtisserie ne l'a pas quittée. Elle devient aujourd'hui le fil conducteur de Nicolas Paciello Pâtisserie. Symbole de cette nouvelle identité, le marbré vient se nicher subtilement



dans son logo entre ses initiales, avec ses courbes stylisées. Comme un profond désir, ce retour aux pâtisseries que l'on a au fond du cœur, un lien avec celles que chacun a pu connaître enfant. Nicolas Paciello ravive les souvenirs heureux, en une bouchée. Car faire un gâteau, c'est créer du bonheur.

LA RENCONTRE DES SOUVENIRS D'ENFANCE ET DE LA PÂTISSERIE D'EXCELLENCE

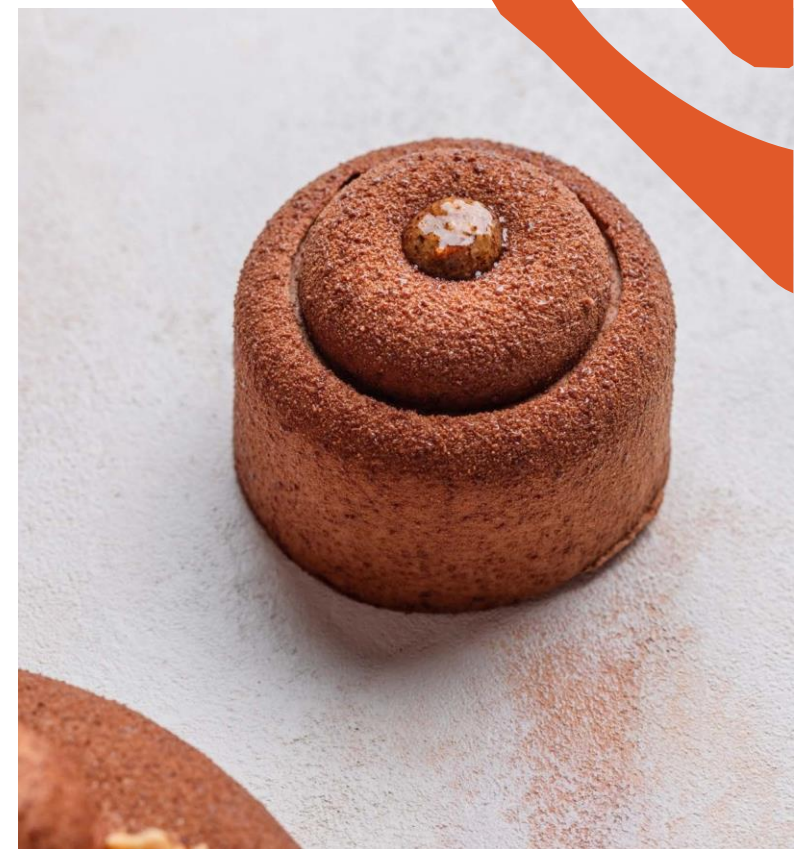
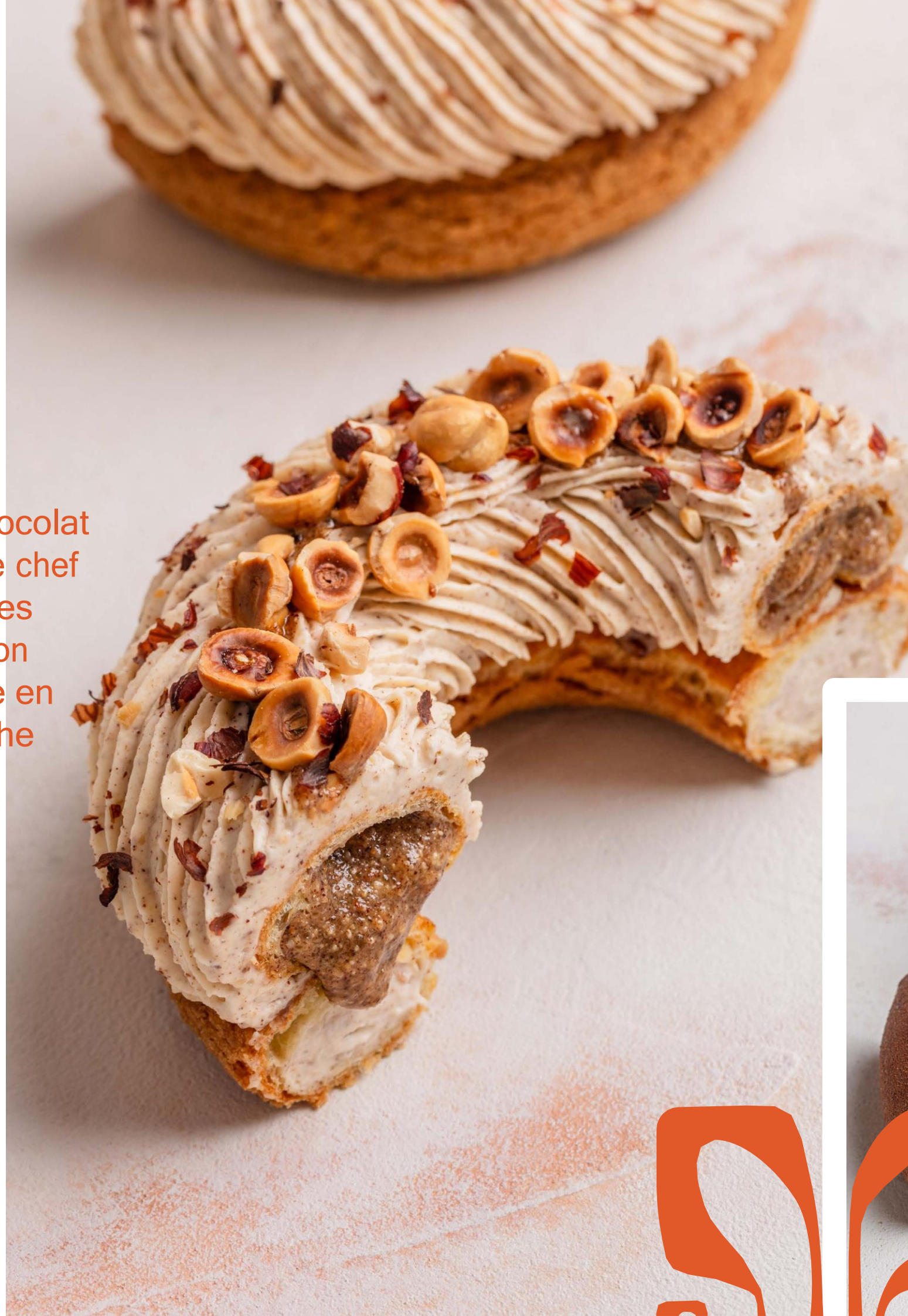
Nicolas Paciello propose sa propre vision de la pâtisserie : de la joie, de la gourmandise, une touche de surprise et beaucoup d'élégance.



De la tarte au chocolat au Paris-Brest, le chef pâtissier twiste les classiques que l'on croyait connaître en ajoutant sa touche personnelle.

Avec imagination et exigence, Nicolas Paciello mêle dans chaque création des saveurs familières (chocolat, vanille, citron...) à d'autres parfums plus audacieux (bergamote, sésame noir...). Il n'oublie pas de soigner le final avec des dressages gracieux qui attirent le regard, instantanément. Une recette efficace pour faire opérer la magie et réveiller les classiques, que l'on croit connaître.

Même avec un dessert aussi populaire que la tarte au citron, le chef pâtissier réussit à surprendre. Composée d'un biscuit cuillère, d'une crème onctueuse aux deux citrons (jaune et vert) et d'un sablé croustillant chocolat blanc-avoine, elle se mue dans cette version "sablé aux deux citrons", sans jamais perdre son essentialité.



UN SOURIRE DANS CHAQUE GOURMANDISE : UNE GAMME ÉLÉGANTE ET GOURMANDE

PÂTISSERIES & ENTREMETS PERMANENTS

Entremets chocolat-noisette 1

Un entremets gourmand autour du chocolat et de la noisette, deux fidèles de la pause goûter. Une généreuse mousse au chocolat noir 65 % enrobe un crémeux au chocolat noir et un croustillant au praliné noisette maison.



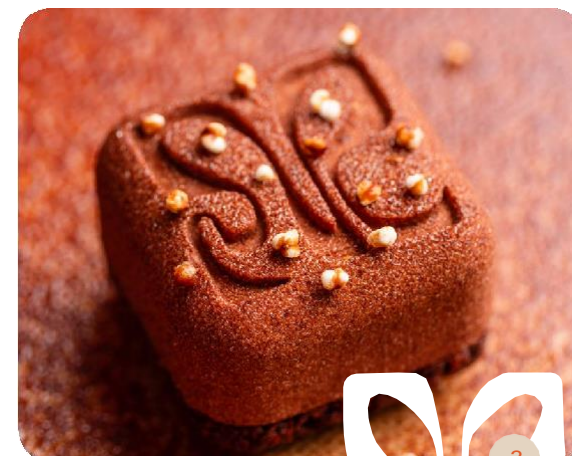
Entremets vanille-exotique 2

La vanille retrouve les tropiques dans un entremets vanille-exotique composé d'un biscuit moelleux sans gluten, d'un crémeux et d'un coulis mangue-passion et d'une ganache montée à la vanille de Madagascar.



Sablé chocolat-sarrasin 3

Sur un croustillant chocolat-sarrasin, se pose un mystérieux palet gourmand. Derrière son glaçage chocolat, un biscuit cuillère à la farine de sarrasin, un crémeux chocolat noir 65 % et une mousse chocolat noir 65 %.



La Saisonnière 4

Au fil des saisons et des fruits du moment, des créations éphémères font leur apparition. Chaque mois s'ajoute ainsi une pâtisserie classique réinterprétée par Nicolas Paciello et une pâtisserie aux fruits de saison. Des plaisirs gourmands et créatifs, qui viennent ponctuer l'année de gourmandises - par exemple la tarte figues et noix ou encore le baba aux agrumes.



GÂTEAUX DE VOYAGE & VIENNOISERIES

Les Mini M 1

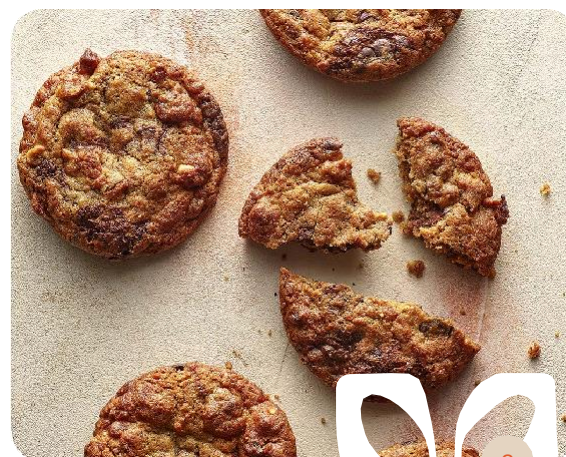
Futurs musts, les Mini M ! M comme moelleux, marbré et madeleine en format bouchée, garnis de crème ou de praliné. Ces petites gourmandises se déclinent en 6 parfums : citron yuzu, chocolat, vanille, caramel, noisette et pistache. Présentées dans leur jolie réglette (de 6 ou 12), les mini M sont les petits gâteaux rêvés à offrir ou à s'offrir.



1

Cookies : choco-pécan 2

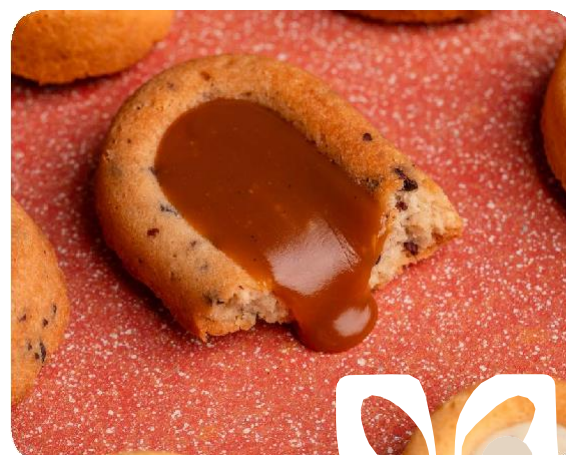
Chocolat noir ou chocolat au lait ? Noisettes ou noix de pécan ? Nicolas Paciello refuse de choisir et rassemble tous ces ingrédients dans une pâte à cookie généreuse et cuite juste ce qu'il faut.



2

Barquette 3

Star des cours de récré, la barquette s'invite ici, avec une base de sablé croustillant, en trois versions : chocolat-noisette, vanille et caramel beurre salé.



3



Meilleurs que les péchés, Nicolas Paciello crée ses sept bonheurs capitaux, pour raviver les émotions et souvenirs personnels sucrés. Définitivement, la gourmandise n'est pas un vilain défaut !

LES SEPT BONHEURS CAPITALS

Marbré 1

Le premier des sept bonheurs. Nicolas Paciello partage son souvenir d'enfance, et prend quelques libertés par rapport à la recette maternelle en ajoutant un cœur ganache chocolat régressif et en proposant une version citron - sésame noir et pistache-fleur d'oranger.

Pâte à tartiner 2

Parfait équilibre entre la noisette, le chocolat au lait, et un ingrédient mystère dont il garde le secret ... À étaler sur une tranche de pain ou à déguster à la cuillère, au choix !

Pain au lait 3

Nicolas Paciello remet au goût du jour le pain au lait, son encas favori, qu'il choisit de garnir d'une barre au chocolat noir. Moment de réconfort garanti.

Flan à la vanille 4

Dessert parisien, Nicolas Paciello crée une pâte sablée croustillante, préalablement cuite, qu'il recouvre ensuite d'une crème au flan infusée à la vanille de Madagascar.

Gâteau au chocolat 5

Parce qu'il en mangeait à chacun de ses anniversaires, Nicolas Paciello repense le traditionnel gâteau au chocolat : intensément chocolaté, avec un cake moelleux, ganache au chocolat noir 65 % et un gruë cacao.





NICOLAS PACIELLO

PÂTISSERIE

50, boulevard Jean Jaurès,
Boulogne-Billancourt

16, rue de Méhul, Pantin

Site web : nicolaspaciello.com
Instagram : [@nicolaspaciellopatisserie](https://www.instagram.com/nicolaspaciellopatisserie)

Du mardi au samedi - 10 h à 20 h
Dimanche - 10 h à 15 h

Pâtisserie individuelle
à partir de 4,90 €
Entremets à partager
à partir de 28 €
Gâteau de voyage individuel
à partir de 2,90 €
Gâteau de voyage à partager
à partir de 26,50 €
Viennoiseries
à partir de 1,70 €