

COMMERCE ET ENTREPRISES

NICOLAS PACIELLO

« J'ai toujours voulu être pâtissier. Ma mère faisait des gâteaux qui étaient dévorés en quelques heures. »

Publié le 01 mars 2021



© ville de Pantin

Rue Méhul, non loin des anciennes usines Marchal, les mini choux ont volé la vedette aux phares de voiture. Et c'est à Nicolas Paciello, l'un des chefs pâtissiers les plus doués de sa génération, que l'on doit l'installation de CinqSens La Manufacture, une pâtisserie haut de gamme qui ne laisse personne indifférent.

Portrait de Tiphaine Cariou, publié dans Canal n°294, mars 2021.

Derrière la longue vitrine donnant directement sur l'espace de vente et le laboratoire de production, une brigade d'une dizaine de commis parachèvent de coquettes tartes aux poires. Non loin de là, dans deux fours flambant neufs, blondissent les petits choux qui font la renommée de l'enseigne. Sœur jumelle de CinqSens Paris, implanté dans le XV^e arrondissement, La Manufacture pantinoise produit ainsi 500 douceurs par jour, dont une partie rejoint directement l'ouest de la capitale.

À seulement 35 ans, Nicolas Paciello a déjà plus de 20 ans de pâtisserie derrière lui. Fort d'un parcours professionnel sans accroc, il affiche une décontraction à toute épreuve : « J'ai toujours voulu être pâtissier. Ma mère faisait des gâteaux, notamment des marbrés qui étaient dévorés en quelques heures. J'ai naturellement pris le relais. Ce que j'aimais, c'était créer quelque chose qui fasse plaisir aux autres. C'est toujours le cas aujourd'hui », explique-t-il.

Un chef au top

Après avoir fait ses classes chez Fauchon et être passé chez Cyril Lignac, Nicolas Paciello évolue huit ans durant dans l'hôtellerie de luxe. Entre le Crillon, La Réserve et le Prince-de-Galles, il apprend à faire de l'excellence la norme, ce qui le conduit directement au Fouquet's. Dans l'ambiance feutrée de la mythique brasserie des Champs-Élysées, il supervise l'intégralité de la carte du sucré, laquelle est, de Saint-Barthélemy à Abou Dabi, dupliquée dans les autres établissements du groupe.

En 2018, il publie *Le Carnet de recettes qui déchire* dont le deuxième opus doit sortir en avril. Cette année-là, il arrive également en finale du concours du Meilleur ouvrier de France. « Pour y participer, je me suis préparé intensément pendant deux ans. C'est une compétition hors du commun qui m'a beaucoup appris. Rien que pour la demi-finale, dont les épreuves durent 16 heures, on nous a demandé de créer des sculptures en sucre et en chocolat de plus d'un mètre de haut. »

Le goût des choses simples

Aujourd'hui, Nicolas Paciello a trouvé un laboratoire à la taille de ses ambitions et souhaite proposer une approche plus simple de la pâtisserie. Passionné par la vanille et le chocolat, il privilégie les goûts authentiques. « Dans le milieu de l'hôtellerie de luxe, on apprend à sourcer les bons produits. C'est devenu important pour moi. Je suis très attentif aux saveurs. Je n'en mélange jamais trop car je veux qu'on retrouve des goûts francs », conclut celui qui a eu un coup de cœur pour Pantin.

Informations pratiques

<https://www.pantin.fr/la-ville/ils-font-pantin/nicolas-paciello-3582?>

16, rue menui

Téléphone : 01 48 10 10 78

Ouvert du mardi au vendredi de 15.00 à 20.00, le samedi de 10.00 à 19.00 et le dimanche de 10.00 à 15.00

Commander sur le site internet de la pâtisserie [CinqSens](#)

CENTRE ADMINISTRATIF

84/88 AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC

93507 PANTIN CEDEX

 01 49 15 40 00

HORAIRES D'OUVERTURE :

DU LUNDI AU VENDREDI : 8H30 - 12H30 ET 13H30 - 17H30