



CINQSENS

PARIS

Nicolas Paciello

Cofondateur de CinqSens Paris - en charge de la création

Certaines carrières s'imposent comme une vocation. C'est le cas de celle de Nicolas Paciello, Chef pâtissier de sa propre maison CinqSens Paris.

Après le succès de son premier livre sorti en 2018, « Le carnet de recettes qui déchire », il publie l'année de ses vingt ans de métier « Ma pâtisserie qui déchire », propose 60 recettes inédites et invite des prestigieux chefs qui ont jalonnés son parcours.

Très tôt ce passionné, multiplia les expériences au sein de grandes maisons telles que Fauchon auprès de Christophe Adam, l'Hôtel du Crillon dans la brigade de Jérôme Chaucesse, à La Réserve Paris au côté du Chef Jérôme Banctel, chef doublement étoilé ou encore avec Benoît Couvrant et Cyril Lignac lancés dans l'ouverture d'une pâtisserie parisienne.

En 2013, il retrouva le travail des desserts à l'assiette, au sein de l'Hôtel Prince de Galles jusqu'à l'obtention avec la Chef Stéphanie Le Quellec d'une 2eme étoile au guide Michelin pour le restaurant La Scène. En 2019, après une sélection en finale du concours du Meilleur Ouvrier de France, il rejoint l'Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris en tant que Chef Pâtissier au coté du Chef Pierre Gagnaire.

Avec l'ouverture de CinqSens Paris fin 2020, Nicolas Paciello qui privilégie le goût à l'extravagance des formes, continue à faire rayonner la pâtisserie française en proposant un concept unique en son genre, une invitation à un voyage sensoriel, depuis la découverte des matières premières jusqu'à la dégustation des créations raffinées. Un nouveau défi pour ce Chef dont les maîtres mots sont : partage, gourmandises et créativité !