



Ouverture de la boutique CinqSens à Paris

Novembre 2020 ; le chef pâtissier Nicolas Paciello et l'entrepreneur William Assouline viennent d'installer la boutique CinqSens Paris dans le XVe arrondissement et CinqSens la manufacture à Pantin.

Deux adresses complémentaires, modernes et épurées, marquées par des inspirations naturelles et minérales (bois, métal, incrustation de laiton) qui font écho aux matières premières employées par le chef pâtissier **Nicolas Paciello** : vanille, fruits à coque, fruits & agrumes, café et chocolat.

« Les émotions viennent des cinq sens : le goût, l'odorat, le toucher, l'ouïe et la vue. Les sensations qu'ils dégagent sont complémentaires. C'est ce qui me guide pour créer et développer ce projet. » **Nicolas Paciello**



Au travers de ces deux adresses, une boutique et un labo-boutique, **CinqSens Paris** propose une nouvelle approche de la pâtisserie. L'idée ? Offrir une expérience inédite et immersive au coeur du processus créatif de Nicolas Paciello, de la découverte de ses ingrédients signature à ses créations gourmandes. Un cheminement qui passe nécessairement par l'exploration des cinq sens...

La pâtisserie CinqSens



Située dans une rue commerçante du Village Saint-Charles, la pâtisserie **CinqSens Paris dispose d'un espace de 50 m²**, agréable et lumineux. Ici, la vitrine des pâtisseries partage la vedette avec le mur d'expériences.

L'équipe se compose de personnes recrutées pour leur passion des produits, du service et spécialement formées pour accompagner, guider et échanger avec les clients.

À noter, la présence de **8-10 places assises et d'une terrasse** pour permettre à ceux qui le souhaitent de déguster leur pâtisserie sur place, accompagnée d'un café de spécialité, d'un thé d'exception ou d'un jus de fruits.

À la carte, tarte tatin à l'ancienne twistée à la fève tonka, éclair au Chocolat du Venezuela et Mont-Blanc, sans oublier le « gâteau-cadeau » : le célèbre chou que le chef remet au goût du jour présenté dans son écrin. D'apparence délicat, il révèle un croustillant incomparable et une crème pâtissière résolument gourmande, ni trop ferme, ni trop liquide, déclinée dans dix parfums aux goûts subtils et équilibrés.

La manufacture CinqSens

Implantée en plein cœur de la ville, La Manufacture combine à la fois le lieu de production centralisé de CinqSens Paris, un espace pour l'organisation d'ateliers et événements, et un espace de vente.

Sur les 192 m² de superficie, 27 m² sont destinés à l'accueil du public avec vue imprenable sur le labo. **8 à 10 places assises** sont prévues pour ceux qui souhaitent se faire plaisir sans attendre.



Le chou de Nicolas Paciello, le « gâteau-cadeau »

Les desserts signature du chef

Chaque mois, **Nicolas Paciello** réalisera trois desserts signature qui ont contribué à sa notoriété. Et il y aura toujours :

- **Une tarte**, telle que la tarte tatin à l'ancienne twistée à la fève tonka.

- **Une mousse ou un entremet**, comme son fameux sablé chocolat sarrasin ou son entremet figue et noix.
- **Un dessert « intemporel »**, comme le millefeuille, la religieuse ou l'éclair chocolat du Guatemala.

Format individuel 5,50 € à 6,20€

4/6 personnes – 8/10 personnes – Sur-mesure à la demande



nformations pratiques

CinqSens Paris

114 rue Saint-Charles
75015 PARIS

CinqSens Manufacture

16 rue Méhul
93500 Pantin