



© Julien Viller

NICOLAS PACIELLO

PRINCE DE GALLES HOTEL - PARIS (75)

Vous nous proposez pour ce Hors-série Pâtisserie spécial Cédric Grolet une réalisation autour des fruits. Que représentent-ils pour vous ?

Je vous propose pour ce hors-série la recette d'un dessert servi au restaurant gastronomique. Il s'intitule « La fraise ciflorette, en fin carpaccio, parfum de shiso et meringue craquante ». Je l'ai créé à partir de très bonnes fraises que j'avais reçues un matin, il fallait que j'arrive à les sublimer bien qu'elles étaient déjà très succulentes. C'est un de mes plus beau/bon dessert aux fruits, aujourd'hui c'est sur celui-là que je me base quand j'en crée d'autres.

D'ailleurs, est-ce que les réalisations de Cédric Grolet sont une source d'inspiration pour vous ? Pouvez-vous nous raconter le lien qui existerait entre vous deux ?

Pour moi Cédric à une rigueur intransigeante, j'ai envie de vous dire que c'est surtout ça qui m'inspire le plus dans son travail, être capable de sortir 2000 noisettes toutes aussi belles les unes que les autres... j'adore ! Je ne m'inspire pas vraiment des chefs pâtisseries pour faire un gâteau car ça doit venir de nous, de ce qu'on a dans le cœur et de ce qu'on a envie de faire découvrir. Le lien qui existe entre nous... On est potes avant toutes choses. On a fait les coups tous les deux quand nous sommes arrivés à Paris, à 20 ans. Même âge, même passion, mêmes envies... Je pourrais vous écrire un livre sur notre amitié. En tout cas il y a une chose dont je suis sûr c'est que notre rencontre n'est pas le fruit du hasard...

Dans le cas où vous travailleriez dans un restaurant, qu'apporterait un chef pâtissier dans son travail à un chef de cuisine et réciproquement ?

Aujourd'hui je m'adapte toujours à la cuisine de mon/ma Chef car c'est elle qui donne le « LA » tout au long de la soirée. Elle m'apporte de l'excellence et me pousse à aller toujours plus loin. Moi je lui apporte beaucoup de tranquillité au niveau du sucré, elle me laisse carte blanche pour la création et moi je lui fais toujours goûter mes desserts, c'est un vrai « ping pong » entre nous quand on débat sur un dessert ou une mignardise et parfois c'est ce qui fait la différence.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune pâtissier pour évoluer dans ce métier ?

Le conseil que je donnerais à un jeune qui veut évoluer c'est d'être extrêmement patient, de travailler avec le cœur et surtout de travailler, travailler et encore travailler...

Enfin, quels sont vos saveurs ou produits fétiches et quel dessert proposeriez-vous à quelqu'un qui n'aime pas les desserts ?

J'ai tout le temps avec moi de la fleur de sel, c'est un peu l'ingrédient secret car souvent je ne l'annonce pas et pourtant c'est elle qui fera parfaire l'équilibre goût d'un dessert. C'est un parfait exhausteur de goût ! Si je devais conseiller un dessert à quelqu'un qui n'aime pas ça, je lui ferais goûter ma « Vanille d'origine dans l'esprit d'une omelette norvégienne ».

Qu'est-ce que le goût selon vous ?

Pour moi le goût permet de transmettre une émotion s'il est bien équilibré. Il doit avoir cette sensation de gras mais en même temps de douceur, subtilement sucré avec une pointe d'acidité. Dans tous les métiers de la bouche il devrait occuper la première place. Maintenant je préfère créer à partir du goût d'un produit, plutôt que de chercher l'extravagance d'une forme. Au Prince de Galles j'ai la chance de pouvoir travailler des produits d'exception jour après jour, Stéphanie m'aide et me pousse à sculpter mes desserts autour de goûts très francs. Aujourd'hui il est important de faire goûter à nos convives le vrai bon goût des produits.

Comment votre goût a-t-il évolué depuis votre enfance et votre apprentissage ? Pensez-vous qu'il continuera à s'affiner avec le temps ?

Je pense que le goût doit se cultiver. Ma mère s'est toujours battue pour nous faire goûter des bonnes choses. Je suis moi-même très gourmand et la gourmandise passe par le goût dès les premiers pas. Pendant mon apprentissage j'ai continué à sculpter mon palet mais toujours petit à petit en découvrant des alliances de parfums, des infusions, certaines torrifications etc... Toutes ces techniques servent à pousser les saveurs au maximum. Aujourd'hui j'en apprend encore tous les jours quand je passe en cuisine, quand je voyage, quand je vais découvrir la cuisine d'autres chefs. Ça en devient même un travail d'aller chercher des choses nouvelles.

DATES CLÉS

- 18 octobre 2005 – Arrivée à Paris chez Fauchon aux côtés de Christophe Adam. Ça a été le départ d'une nouvelle vie.
- 6 décembre 2012 – Rencontre avec Stéphanie Le Quellec pour la réouverture du Prince de Galles. Rencontre qui a fait qu'en 2016 j'ai obtenu la place de Chef que j'occupe actuellement.
- 15 décembre 2015 – 1^{er} place de chef pâtissier aux côtés de Jérôme Banctel à la Réserve Paris.