

Nos professionnels ont des talents insoupçonnés... Pasta !!



Difficile de rater cette information relayée par de nombreux médias locaux : Willy DINALLE, infirmier libéral, installé depuis 12 ans au Havre et toujours en activité, vient de remporter le Prix Spécial du Jury, lors du premier championnat national de Pâtes auquel il a participé le 12 avril dernier au côté de 19 autres participants, dont 16 chefs Italiens !!

Entre deux tournées de soins infirmiers, Willy qui exerce au cabinet des Palmiers, dans le cadre de la MSP LH Nord Est, passionné de cuisine, se perfectionne au fil de formations chez les grands (Ducasse et Tartarin). Pour finir, il choisit de se tourner vers le métier très spécifique de « pastier ». « J'adore l'Italie et j'adore leur culture et évidemment leur cuisine, je la trouve saine », explique Willy.

Si Willy reste pour le moment, infirmier, il lance début mai, *Pasta Pazza*, son entreprise de spécialités italiennes centrée autour de la fabrication de pâtes fraîches et des recettes uniques qu'il proposera aux professionnels de la région (épicerie fines, restaurateurs...), dans un laboratoire flambant neuf aux Anciens Abattoirs du Havre. « Je vais continuer ma profession d'infirmier en réduisant bien entendu et en espérant petit à petit me consacrer pleinement à cette passion. »

Retrouver aussi l'édition du 11 avril, sur France 3 Baie de Seine (à 2'25 »)

<https://www.france.tv/france-3/normandie/19-20-baie-de-seine/4814332-emission-du-mardi-11-avril-2023.html>

Pour suivre l'avancée du projet : <https://pasta-pazza.com/> et sur les réseaux sociaux