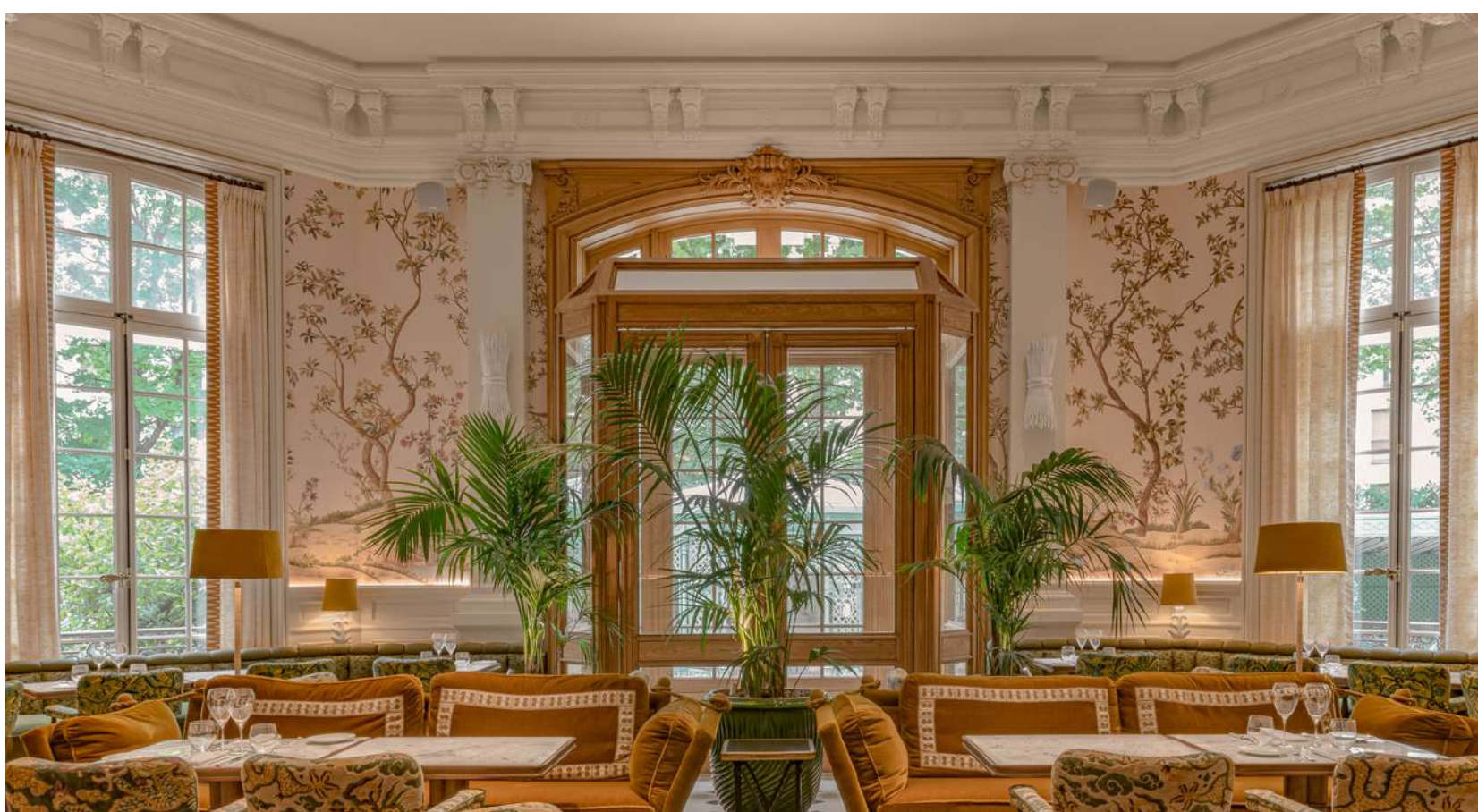




COLINE DOUSSIN, CHEFFE PÂTISSIÈRE DU SAINT JAMES PARIS, RÉCOMPENSÉE PAR LE PRIX PASSION DESSERT DU GUIDE MICHELIN 2026

Le Saint James Paris est fier d'annoncer que sa Cheffe pâtissière, Coline Doussin, a été distinguée par le Guide Michelin, qui lui a décerné le Prix Passion Dessert 2026.



Attribué depuis 2019, ce prix met à l'honneur les pâtisseries de restaurants et palaces dont les créations sucrées se distinguent par leur créativité, leur exigence et leur engagement, au même titre que les plats salés.

Arrivée au Saint James Paris en mars 2024, Coline Doussin s'est rapidement imposée par son talent et sa vision singulière de la pâtisserie. À seulement 27 ans, elle propose une approche audacieuse et contemporaine, mettant en avant les saveurs naturelles, les produits de saison et des associations subtiles.

En étroite collaboration avec le Chef Grégory Garimbay, elle signe les desserts du restaurant gastronomique Bellefeuille*, où elle excelle dans l'art du dessert à l'assiette.



**« COLINE A UNE RÉELLE SENSIBILITÉ
SUR L'APPROCHE DE LA PÂTISSERIE.
EXIGEANTE, TRAVAILLEUSE, D'UNE
INTELLIGENCE RARE, ELLE EST LA
CONTINUITÉ DE MA CUISINE. JE SUIS
TRÈS FIER DE L'AVOIR À MES CÔTÉS. »**

*GRÉGORY GARIMBAY, CHEF DE
BELLEFEUILLE, SAINT JAMES PARIS**

Originaire de Lambesc, près d'Aix-en-Provence, Coline Doussin découvre sa vocation dès l'âge de 15 ans lors d'un stage auprès du chef Patrick Nice. Formée à l'école Ferrandi Paris, elle enrichit son parcours au sein de maisons prestigieuses telles que le Park Hyatt Paris Vendôme, la Maison Pic*** ou encore le restaurant Edem*.

Elle poursuit ensuite son parcours dans plusieurs établissements reconnus, notamment au Cheval Blanc Paris, avant de devenir Cheffe pâtissière à l'Auberge Nicolas Flamel, aux côtés du Chef Grégory Garimbay, qu'elle rejoint ensuite au Saint James Paris.

POIRE COMICE, CASCARA, BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, SORBET POIRE

La Cheffe se distingue par une pâtisserie précise et engagée, privilégiant le sucre naturel des fruits et explorant des associations aromatiques singulières, autour des épices, des herbes ou encore des poivres.

Parmi ses créations signature, son dessert autour de la poire illustre parfaitement son univers : la poire comice y est travaillée avec précision et associée au cascara, tandis qu'une brioche façon pain perdu et un sorbet poire viennent apporter rondeur et fraîcheur. Une composition équilibrée, entre douceur et intensité aromatique.



Avec cette distinction, le Guide Michelin vient saluer le travail, la créativité et l'engagement de Coline Doussin, confirmant sa place parmi les talents les plus prometteurs de la scène pâtissière française.

PRESS KIT

