

Coline Doussin, Cheffe pâtissière de talent, rejoint le Saint James Paris

Paris, le 02/04/2024



Le Saint James Paris est ravi d'accueillir Coline Doussin en tant que nouvelle Cheffe pâtissière. À seulement 25 ans, Coline apporte une passion débordante et un talent exceptionnel, promettant de ravir toutes les papilles. Originaire de Lambesc, près d'Aix-en-Provence, son parcours académique et professionnel témoigne de sa détermination et de son engagement envers sa passion. En effet, c'est à l'occasion d'un stage en immersion effectué à l'âge de 15 ans, auprès du Chef Patrick Nice, qu'elle développe son amour pour la pâtisserie.

Après avoir obtenu son baccalauréat ES avec option internationale au Lycée Georges Duby à Luynes, Coline a suivi un Bachelor en Entrepreneuriat et Arts culinaires à l'école hôtelière Ferrandi Paris. Son expérience professionnelle, comprend des stages prestigieux au Park Hyatt Paris Vendôme, auprès de Jimmy Mornet, puis au restaurant Edem* à Chassagne Montrachet, sous la houlette d'Émilie Rey ou encore à la Maison Pic*** à Valence, encadrée par le talentueux Éric Verbauwhebe. Elle a ensuite accumulé une précieuse expérience dans d'autres établissements gastronomiques en tant que demi-Cheffe de partie chez MAM, au sein de la boutique, aux côtés de Pierre Chirac puis au restaurant La Scène**, en tant que Cheffe de partie, ainsi qu'une nouvelle fois en tant que demi-Cheffe de partie au Cheval Blanc Paris, sous la tutelle d'Arnaud Donckele et de Maxime Frédéric. Elle devient par la suite Cheffe pâtissière à l'Auberge Nicolas Flamel aux côtés du Chef Gregory Garimbay et du sous-Chef Maxime Nourissat, tous deux également à la tête des cuisines du Saint James Paris, à ce jour.

« 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

La Cheffe se distingue par son approche culinaire audacieuse, utilisant subtilement des marqueurs forts tels que le poivre, les épices et les herbes pour créer des desserts uniques. Privilégiant les saveurs naturelles des fruits, elle évite le sucre raffiné au profit du sucre naturel apporté par ces derniers. Son dessert signature, *Chocolat et aiguilles de pins*, révèle un savant équilibre de saveurs et de textures. Cette création d'exception met en lumière le chocolat de Madagascar, sélectionné avec soin chez son producteur attitré Nicolas Berger, affichant un taux de cacao de 65%. Dans ce dessert, elle utilise les aiguilles de pin sylvestre sous différentes formes : brûlées, pour fumer le chocolat et fraîches, pour rafraichir le sorbet au fromage blanc. Cette création incarne l'excellence dans l'art de la pâtisserie.

« Travailler l'entièreté du produit que j'utilise est primordial. À l'image du Chef, je suis constamment à la recherche de l'assaisonnement simple mais juste qui le mettra en valeur. »
Coline Doussin, Cheffe pâtissière du Saint James Paris

Le Saint James Paris accueille chaleureusement Coline Doussin et se réjouit de voir ses créations sucrées éblouir la clientèle de l'hôtel.