

THE PENINSULA

P A R I S

ANNE CORUBLE ÉLUE CHEFFE PÂTISSIÈRE DE L'ANNÉE 2026 PAR GAULT & MILLAU

Le prestigieux guide gastronomique Gault & Millau a dévoilé son palmarès et distingue cette année Anne Coruble, Cheffe Pâtissière du Palace The Peninsula Paris, en lui attribuant le titre de Cheffe Pâtissière de l'Année 2026. Une reconnaissance majeure qui vient couronner le parcours singulier, sensible et maîtrisé de cette jeune Cheffe talentueuse.



Entre racines normandes et excellence parisienne : le parcours d'Anne Coruble

Originaire de Normandie, Anne Coruble cultive dès son plus jeune âge une passion pour la précision, les sciences et la gourmandise. Diplômée d'un CAP pâtissier puis chocolatier-confiseur à Ferrandi Paris, elle affine son savoir-faire au sein de maisons artisanales et d'établissements de renom.

Le 1^{er} mars 2022, elle rejoint The Peninsula Paris en tant que Cheffe Pâtissière, aux côtés du Chef Exécutif **David Bizet**, avec qui elle partage une complicité artistique et un goût commun pour l'innovation.

Depuis son arrivée, Anne Coruble multiplie distinctions et reconnaissances confirmant la singularité de son style :

- **2021** – Lauréate de la sélection *Passion Dessert* du Guide Michelin
- **2022** – Prix de l'Excellence Gastronomique du guide Lebey, Meilleur Dessert de l'année
- **2024** – Éluée *Cheffe Pâtissière de l'Année* par La Liste
- **2026** – *Cheffe Pâtissière de l'Année* Gault & Millau

« Cette distinction vient saluer la finesse du geste d'Anne Coruble, la précision avec laquelle elle travaille les saveurs et la sensibilité poétique qu'elle insuffle à chacune de ses créations »

— Vincent Pimont, Directeur Général de The Peninsula Paris.

« Être nommée Cheffe Pâtissière de l'Année 2026 est un immense honneur. La pâtisserie est pour moi un langage fait de passion, de transmission et de partage. Je suis très heureuse de vivre ce moment avec mon équipe. »

— Anne Coruble

THE PENINSULA

P A R I S

Une pâtisserie qui allie finesse, caractère et créativité

Anne Coruble imagine une pâtisserie émotionnelle, à la fois raffinée et audacieuse, qui raconte une histoire et convoque des souvenirs. Inspirée par la nature, les matières et les détails qui échappent souvent au regard, elle compose des desserts où la précision technique dialogue avec une poésie délicate.

Sa dernière création festive, une bûche de Noël sculptée comme un élément de sous-bois hivernal, illustre parfaitement cette approche : textures minutieuses, jeu de reliefs, élégance du geste et contrastes gourmands. Véritable composition en deux actes, elle révèle 13 couches en hommage aux 13 desserts provençaux, une célébration de la générosité et du partage.



Une vision engagée : conjuguer excellence et responsabilité

Très attachée à son terroir, la Cheffe sélectionne des produits français, locaux et de saison, avec une attention particulière pour les producteurs de sa Normandie natale : crème crue AOP, cidre biologique, miels du Perche... Une démarche durable qu'elle porte avec sincérité.

« Notre rôle évolue. Nous devons protéger ce qui nous entoure, soutenir les producteurs et veiller à l'empreinte de nos créations. La gourmandise n'exclut pas la responsabilité. »

— Anne Coruble



THE PENINSULA

P A R I S

Cette nouvelle distinction vient consacrer une Cheffe dont chaque création révèle une sensibilité rare : celle de transformer une idée, un souvenir ou une émotion en une pâtisserie juste, élégante et profondément sincère. À travers son travail, Anne Coruble rappelle que la haute pâtisserie est un art à part entière, où la maîtrise technique se mêle à la poésie du geste.

THE PENINSULA

P A R I S

À propos de l'hôtel The Peninsula Paris

The Peninsula Paris est une joint-venture entre Katara Hospitality et The Hongkong and Shanghai Hotels Limited (HSH). L'hôtel The Peninsula Paris est idéalement situé au cœur de la capitale, à deux pas de quelques-uns des monuments, musées et boutiques de luxe les plus célèbres au monde. Le bâtiment iconique haussmannien se compose de 200 chambres luxueuses, dont 93 suites qui comptent parmi les plus spectaculaires de la capitale.

À propos de The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited (HSH)

Constituée en 1866 et cotée à la Bourse d'Hong Kong (00045), The Hongkong and Shanghai Hotels Limited, est la société holding d'un groupe d'investissements spécialisé dans l'acquisition, le développement et la gestion d'hôtels de prestige et de propriétés commerciales et résidentielles en Asie, aux Etats-Unis et en Europe. Elle est également active dans l'industrie des Loisirs et du Tourisme, ainsi que dans la gestion de clubs et d'autres services. Le portefeuille de The Peninsula Hotels comprend les établissements de Hong Kong, Shanghai, Pékin, Tokyo, New York, Chicago, Beverly Hills, Bangkok, Manille, Paris, Londres et Istanbul. Le Groupe est également propriétaire des complexes de : The Repulse Bay, The Peak Tower, The Peak Tramways et The St. John's Building à Hong Kong ; The Landmark à Ho Chi Minh-Ville, Vietnam, The Quail Lodge & Golf Club à Carmel, Californie ; Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising et Tai Pan Laundry à Hong Kong.

Au sujet de Katara Hospitality

Katara Hospitality est à la fois propriétaire, développeur et gérant hôtelier, basé au Qatar. Avec plus de quarante-cinq ans d'expérience dans le secteur, Katara Hospitality concrétise ses plans de développement en investissant dans des établissements incroyables au Qatar tout en enrichissant sa collection d'hôtels emblématiques dans des marchés clés à l'étranger. Katara Hospitality possède ou gère actuellement 40 hôtels et a pour objectif d'en avoir 60 dans son portefeuille d'ici 2026. En tant qu'emblème national du secteur hôtelier, Katara Hospitality soutient la vision économique à long terme du Qatar.

