

Communiqué de presse

21 novembre 2023

ANNE CORUBLE ÉLUE CHEFFE PÂTISSIÈRE DE L'ANNÉE 2024 PAR LA LISTE

Guide gastronomique et de voyage de référence, La Liste dévoile son palmarès des prix de la pâtisserie et nomme Anne Coruble Cheffe Pâtissière de l'année 2024



Un parcours brillant, jalonné de belles réussites et de grands accomplissements

Native de Normandie, Anne Coruble rejoint les équipes du Peninsula Paris en 2019 en tant que seconde en pâtisserie en charge de la conception. Déployant ses talents aux côtés du Chef Exécutif David Bizet, avec qui elle partage une complicité pleine de créativité, elle est nommée Cheffe Pâtissière du palace de l'Avenue Kléber le 1^{er} mars 2022.

Depuis son arrivée au Peninsula Paris, Anne Coruble ne cesse de surprendre. Chaque année, récompenses et honneurs décernés viennent confirmer le talent évident de cette jeune Cheffe.

En 2021, elle est lauréate de la sélection Passion Dessert du prestigieux Guide Michelin, distinction mettant en avant les jeunes talents du monde de la pâtisserie, une reconnaissance importante venant attester de ses capacités.

THE PENINSULA

P A R I S

En 2022, elle remporte le Prix de l'Excellence Gastronomique du guide Lebey avec le prix du meilleur dessert, grâce à sa création Vanille de Tahiti grillée glacée et feuille de tabac caramélisée.

Cette année, Anne Coruble est une nouvelle fois mise à l'honneur par le guide La Liste et remporte le titre de Cheffe Pâtissière de l'année 2024, reconnaissant son engagement, son audace et sa capacité à se réinventer et à porter les valeurs de la gastronomie française.

« Remporter le prix de Cheffe Pâtissière de l'année 2024 est une très belle récompense et un grand honneur que j'ai hâte de partager avec toute mon équipe. Le métier de pâtissier est avant tout un métier de passion, de partage et de transmission. Des valeurs qui me sont chères et m'animent au quotidien. » déclare Anne Coruble.

Des créations raffinées et audacieuses empreintes de poésie

Anne Coruble prend plaisir à créer des pâtisseries aussi extraordinaires qu'innovantes qui réservent à ses invités de douces surprises. En cette fin d'année, sa dernière création festive vient éblouir une nouvelle fois ses convives par son esthétisme singulier et sa douce poésie. Sa bûche de Noël rend en effet cette année hommage au « Perce-Neige », cette fragile petite fleur blanche bravant le froid et le gel en plein cœur de l'hiver.

Trois grands pétales de chocolat craquant, garnis de praliné noisette du Piémont, s'ouvrent harmonieusement afin de laisser entrevoir le cœur de la bûche, qui rappelle par sa forme le traditionnel sapin de Noël. Sur une base croustillante à la noisette torréfiée et cardamome noire se dévoilent un délicieux marbré vanille-noisette, un gourmand biscuit creusois, ainsi qu'un crémeux noisette aux notes fumées. Une crème de yaourt stracciatella au chocolat au lait du Pérou et un praliné fumé à la fleur de sel viennent parfaire ce véritable chef-d'œuvre, qui se déguste accompagné d'une réduction à la cardamome noire acidulée.



Conjuguer gourmandise et éco responsabilité

Attachée à la nature qui nous entoure, Anne Coruble s'applique à sélectionner des produits locaux, en circuit-court, et tient à respecter la saisonnalité. Elle a à cœur de soutenir les producteurs de sa Normandie natale (crème crue AOP, miels de la région du Perche ; cidre biologique, ...), sans pour autant délaissier le terroir des autres belles régions de France.

« Il est primordial aujourd'hui de prendre en compte dans nos métiers les différents enjeux environnementaux : utiliser des produits locaux, des produits de saison, des aliments frais et des matériaux recyclés et recyclables dans le but de réduire au maximum notre empreinte écologique. » s'engage la jeune Cheffe Pâtissière.

À l'occasion du fameux Tea Time de Noël disponible pendant tout le mois de décembre au restaurant Le Lobby, Anne Coruble mettra à l'honneur des produits de saison tels que la châtaigne, les agrumes et le chocolat, tandis que mignardises sucrées et salées se réinventeront pour faire vivre aux convives un délicieux moment de partage et de convivialité.



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.