



Yves Thuriès

De nacionalidad francesa, Yves Thuriès es uno de los chefs más famosos de Francia, destacándose en varios años como "El Chef del Año".

Autor de la única Enciclopedia de cocina del mundo, que consta 12 volúmenes con cinco mil recetas, una obra referente para cocineros, reposteros y servicios de catering.

Varias de sus afamadas recetas serán elaboradas por nuestro Chef Ejecutivo Yves Revelly, a quien lo considera como su mentor.

La trayectoria empresarial de Yves Thuriès inicia en 1968, año en el que Jantou de Toulouse, propietario de una pequeña pastelería en Gaillac (Tarn, Francia) y su último empleador, decide vender esta propiedad a Yves Thuriès, permitiéndole de instalarse definitivamente.

Yves Thuriès desarrolla su negocio, crea un servicio de "traiteur", hace un trabajo fuerte de investigación culinaria. Es la época de los concursos y de los premios.

- En 1976, Yves Thuriès fue nombrado dos veces "Meilleur Ouvrier" de France. Su caso es único, porque recibió este honor por helados, sorbetes, postres helados, pero también por pastelería, confitería y catering.
- En 1977, publicó el primer volumen de La Pâtisserie Française. Su enciclopedia se traduce a varios idiomas y se convirtió en una referencia para más de 200.000 profesionales. La duodécima edición fue lanzada en 2007. Su enciclopedia está reconocida como la más famosa de todas.
- En 1979, recibió el Trofeo Culinario y fue nombrado Chef del Año. Él expande su conocimiento en todo el mundo. Fundó pastelerías, especialmente en los Estados Unidos, donde creó los equipos en Los Ángeles, Dallas y San Francisco. También ha realizado demostraciones en Alemania, España, Suiza, Bélgica, Italia, Japón, Tailandia y China.
- En 1988, lanzó la primera edición de su revista dedicada a la cocina y pastelería: Thuriès Magazine. Además, creó el laboratorio de pastelería «Patiscor», en donde se elaboraron recetas de pastelería, bombones, pan y especialidades.
- En 1989, creó el Musée des Arts du Sucre et du Chocolat.
- En 1991, creó su propia marca de chocolates. También recibió el "Prix du Tourisme Midi-Pyrénées" otorgado por el Musée des Arts du Sucre y el "Prix Trimbetta (Meilleur Livre sur les Métiers de Bouche)".
- 2001: Yves Thuriès crea un «Chocolat macaron»® marca y modelo con propiedad intelectual. Recibe el famoso título de "Líder de la Innovación".
- 2008: Yves Thuriès recibe en Bratislava el «International Gurman Award 2008».
- 2010: Yves Thuriès fue nombrado Presidente Honorífico del Orden Culinario Internacional.

Bajo el nombre Yves Thuriès, se venden chocolates finos en una red de 70 tiendas en toda Francia.