



*Yves Revelly*

**Chef Pastelero Ejecutivo  
Boutique Gourmandises by Yves Thuriès**

De nacionalidad suiza, Yves Revelly cuenta con una larga trayectoria y galardones.

Ha prestado sus servicios en Nigeria, Guatemala, República Dominicana, México, Chile y Ecuador. Ha trabajado en empresas y hoteles muy prestigiosos.

Experiencia internacional:

- Chef Pastelero - Chocolat Royal (Pastelería N°1, desde 1994) Lagos - Nigeria.
- Chef Pastelero Corporativo - Imperial Hospitality Management Company - Guatemala.
- Director Corporativo - Pastelería Lifestyle Vacations Club. Puerto Plata - República Dominicana.
- Chef Pastelero - The Ritz Carlton Santiago - Santiago - Chile.
- Chef Pastelero Ejecutivo - Grand Coral Beach Fiesta Americana - Cancún - México.

Experiencia nacional:

- Chef Pastelero Consultor - Guayaquil - Ecuador.
- Chef Pastelero - Hilton Colón Guayaquil - Guayaquil - Ecuador.
- Profesor Universidad San Francisco de Quito.

Concursos:

- En 2003, siendo el Chef Pastelero de Chocolat Royal (Atenas) obtuvo el premio International "Star for Quality", premio entregado el 23 de noviembre 2003 en Ginebra a la Señora Saada Moussali, dueña de Chocolat Royal.
- Por cuatro años consecutivos (2010-2011-2012-2013) obtuvo el primer lugar en la Categoría Repostería de Hoteles y Restaurantes Profesionales.
- Recibió medalla de plata en panadería pastelería; en el Concurso de l'Ecole Professionnelle de Fribourg, Suiza 1989.