

# Yves THURIÈS



**Yves Thuriès** est une grande figure de la gastronomie française,

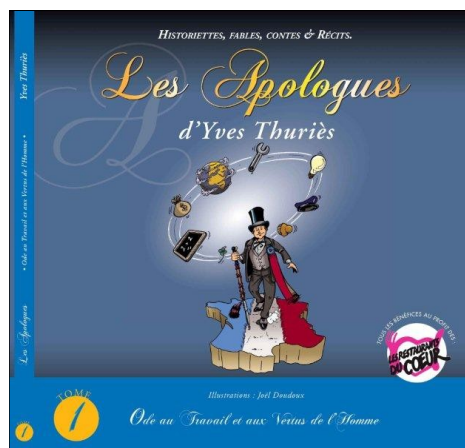
## CUISINIER - PÂTISSIER CHOCOLATIER

Compagnon du Tour de France,  
Maître cuisinier de France,  
Membre de l'Académie culinaire  
de France,  
Membre de l'Académie française  
du chocolat,  
Meilleur ouvrier de France  
pâtissier-traiteur,  
Meilleur ouvrier de France  
confiseur-glacier

et un passeur de connaissances ! Sa bibliographie offre une grande variété de documents... gastronomiques.

**Yves Thuriès** est l'auteur d'une importante encyclopédie culinaire en 12 volumes : **Le Livre de Recettes d'un compagnon du Tour de France**. C'est un impressionnant ensemble de recettes dans toutes les composantes de la cuisine et de la pâtisserie.

Dans un autre domaine, en 2011, **Yves Thuriès**, a fait paraître le premier tome de ses **Apologues, Ode au travail et aux vertus de l'Homme**.



En écrivant ses apologues : « *Courts récits en prose ou en vers, imaginaires ou vécus, souvent présentés sous forme allégorique et comportant un enseignement ou une morale* », comme Jean de la Fontaine qui dans ses fables, a pris les animaux pour instruire les hommes, **Yves Thuriès** a pris les histoires des hommes, pour en tirer ses conclusions et en donner ses vérités.

Ce qu'il a recherché dans tous ses apologues, c'est mettre en évidence, dans des textes « Journalistico et humoristico-poétiques », les règles et les lois du simple savoir-vivre dans le respect de notre République. En s'appuyant pour cela, sur sa vie d'auteur éditorialiste, sur son expérience professionnelle et, surtout, sur ses enseignements compagnonniques, qui ont toujours guidé sa ligne de conduite.

**Les bénéfices des Apologues sont entièrement reversés aux Restos du Cœur.**

**1977** : Création par Yves Thuriès de la **Société Éditar** puis publication au fil des années des 12 tomes de sa collection « **Le Livre de Recettes d'un compagnon du Tour de France** » :



- 1977 - Tome 1 - La pâtisserie française
- 1978 - Tome 2 - Les glaces et sorbets, entremets et petits fours glacés, les chocolats et la confiserie.
- 1979 - Tome 3 - La nouvelle pâtisserie, les pièces montées, le décor et le travail du sucre.
- 1983 - Tome 4 - Traiteur, buffets, cocktails, réceptions.
- 1984 - Tome 5 - Cuisine, poissons, coquillages et crustacés.
- 1985 - Tome 6 - Cuisine, viandes, volailles et gibier.
- 1986 - Tome 7 - Légumes, garnitures et décors de cuisine.
- 1987 - Tome 8 - Pâtisseries et desserts de cuisine. Premier livre sur les desserts à l'assiette, un ouvrage d'anthologie et de référence, qui contribua à l'évolution de la pâtisserie de cuisine, en France et dans le monde.
- 1990 - Tome 9 - Cuisine moderne : poissons, coquillages et crustacés.
- 1991 - Tome 10 - Cuisine moderne : viandes, volailles et gibier.
- 2001 - Tome 11 - Spécialités, créations et techniques modernes de la cuisine française.
- 2007 - Tome 12 - Goûtisme en Trilogie, le concept de la cuisine en petits plats, sa carte et son service.

*Avec son encyclopédie en 12 volumes, Yves Thuriès a écrit l'encyclopédie culinaire la plus importante et la plus vendue de tous les temps, toujours considérée aujourd'hui comme une **Bible des Professionnels**.*

**1988** : Création de la Société de presse **Sopresco** et parution du premier numéro de **Thuriès Gastronomie Magazine**. Revue mensuelle qui s'adresse aux professionnels des métiers de bouche, elle est diffusée tous les mois à 32 000 exemplaires en moyenne, en France et dans plus de 100 pays.

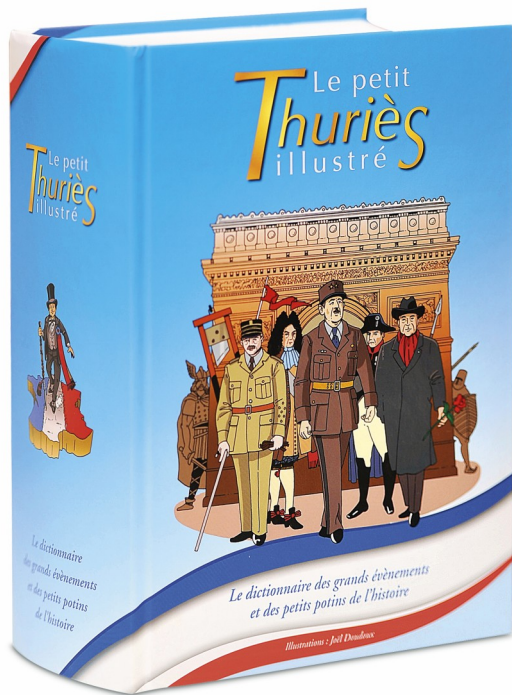
**2006** : Publication de son livre **Caractère Chocolat**. Anecdotes, astuces et recettes.

Plus qu'un livre sur le chocolat, un hommage aux artisans chocolatiers, à leur passion, leur univers, leur métier et leur caractère. Autour du grand maître chocolatier Yves Thuriès, partons à la découverte d'un savoir-faire, d'un regard et d'un terroir, où virtuosité se conjugue toujours avec générosité et authenticité. Infos, anecdotes, astuces, recettes. Un livre simple et savoureux, pour apprécier dans toutes ses dimensions, le plaisir de croquer dans un bel et bon chocolat.



**2008** : Yves Thuriès reçoit le **Grand Prix du Livre des Meilleurs Ouvriers de France**, un prix spécial décerné pour l'ensemble de son œuvre. Une grande reconnaissance par ses pairs, les Meilleurs Ouvriers de France !

**2011** : Parution du Tome 1 des **Apologues**, **Ode au travail et aux vertus de l'Homme**, dont les bénéfices sont entièrement reversés aux **Restos du Cœur**.



**2016** - Après avoir écrit de nombreux ouvrages sur son métier, dont la « *plus grande encyclopédie culinaire de tous les temps* » en 12 volumes, Yves THURIÈS, passionné des grands événements et des petits potins de l'histoire, a voulu avec cet ouvrage, mettre ses lectures et ses connaissances à la portée de tous.

Convaincu que ce sont les textes les plus courts qui sont toujours les mieux compris, Yves THURIÈS, compagnon du Tour de France, 2 fois Meilleur Ouvrier de France, a choisi de s'exprimer dans des textes concis, résumés en 25 lignes et abondamment illustrés, faisant de cet ouvrage *technico-culturel* une des grandes originalités littéraires.

[www.thuries.fr](http://www.thuries.fr)