



加泰罗尼亚的美食实践者: 客厨 Xavier Pellicer

Chef Xavier Pellicer 来自巴塞罗那，在他一生的美食追寻与实践中，尝试用尽可能优质的有机食材和现代烹饪手法，诠释加泰罗尼亚料理。Chef Xavier的父亲是加泰罗尼亚人，母亲是法国人，他自己从13岁起，就在加泰罗尼亚、巴黎和尼斯学习烹饪，有25年烹饪经验。在成为巴塞罗那米其林三星餐厅*Can Fabes*主厨前，他曾在西班牙海港城市圣塞瓦斯蒂安的米其林三星餐厅*Arzak*工作。之后，Xavier自己在巴塞罗那开设的餐厅*ABac*，2010离开时，餐厅获得米其林二星。

之后，Xavier 花了更多时间来思考美食对自身和社会的意义，他大量旅游，吸收新的知识和品嚐各种滋味，不断挑战自己的美食版图和视野：在2013年开设了*Barraca* 和 *Barracuda*，前者着重在有机餐饮，后者则是善用所在地巴塞罗那的海港而主打新鲜海产。

但这些都比不上Chef Xavier在2016年成立的*Celeri* 对他来说的私密和独特，在*Celeri* 餐厅，食客可品嚐最贴近大厨内心和口腹之味，并从中感受到这位佳泰隆纳尼亚人的源源不绝的美食创意和毫不做作的真诚。

