

¡Y de una cosa a otra, y de otra a la una, y vuelta a empezar... nada le complacía a Aleix, hasta que un buen día entró en una cocina, esto!! Esto es lo que quiero hacer: cocer, cocinar, inventar, crear platos... y ya no ha salido de ella.

Estudia en la Escola Joviat de Manresa, primero Cocina y después Pastelería y Panadería, donde recibe la mención honorífica de 2008, 2009 y 2010. El entusiasmo lo lleva a ganar el premio a la mejor destreza y técnica en la elaboración, en el XXIII Concurso de Cocina Joven de Catalunya, celebrado el 2009 en Sant Pol de Mar, y el Concurso de Jóvenes Cocineros de la II Feria de la Trufa en el mismo año. En el X Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros de la Semana de la cocina de Segovia, queda clasificado en 5ª posición, y en el Campeonato de Catalunya de Formación Profesional Catskills, en la especialidad de pastelería, también consigue hacer podio en la 2ª posición.

Se incorpora al mundo laboral en el 2009, en el Restaurante Lluçanès, desde donde pasa a El Celler de Can Roca, después al Insòlit de Sabadell, como cocinero y jefe de partida, más tarde como ayudante de pastelería en el Restaurant Evo de Barcelona, para continuar como jefe de partida en el Hotel Mas de Torrent (Relais&Chateaux).

En 2012 inicia su periplo internacional, que no fue para nada fácil, joven, solo y sin mentores, pero fortalecido por el taekwondo, del que es cinturón marrón, la valentía del carácter, y la constancia del buen trabajador, lo llevan a París. Donde, después de ir de aquí para allá, entra a trabajar como jefe de partida del restaurante Atelier de Joël Robuchon.

Ni un año más tarde, en 2013 realiza un salto a oriente. Explica que la experiencia fue durísima y suerte de la práctica del deporte, ahora no para de correr maratones, triatlones o lo que más le tienta, y de su espíritu competitivo, que lo han llevado a desarrollar el método personal 8x8, como fórmula de equilibrio físico y mental. Así desembarca en Pekín, y se incorpora como jefe de cocina del restaurante Migas, y como tal más tarde en Oilab Pekín by Carles Tejedor, hasta el 2015.

Con este bagaje de chef y experiencia profesional, en 2016, año en el que se constituye DESIGN COOK, S.L. , bajo la marca OILMOTION, como no podía ser de otra manera, pasa a ser miembro de su equipo humano.

En OILMOTION-DESIGN COOK inicia una nueva trayectoria, en el ámbito del asesoramiento y de la consultoría, cocinando y evolucionando con nuevas herramientas y tecnologías, y alternando la cocina y el escritorio, aliándose con los programas y las aplicaciones informática para transformar la gastronomía en ciencia e ingeniería.