

Nacido en Barcelona el primer día del mes de mayo de 1975, se ha convertido recientemente en empresario, asesor y diseñador de conceptos gastronómicos.

Después de su intensa trayectoria profesional en el mundo: abrió el primer restaurante de Tapas del Hotel Savoy en Londres, trabajó en EEUU, Baja California y China. Lució durante 8 años una estrella Michelin al frente de los fogones del Restaurante Via Veneto de Barcelona- propiedad de la familia Monge.

A través del conocimiento de las culturas del mundo y las diferentes cocinas, fruto de su inquietud investigadora y de crecimiento, Carles Tejedor, de raíces mediterráneas, ha descubierto en uno de los elementos más primarios y naturales, la aceituna, el eje vital entorno al cual se ha reinventado. Desarrolla su propio proyecto alrededor del aceite a través de oilab.info, laboratorio donde canaliza su creatividad con el aceite como origen y como base para diferentes productos, platos, combinaciones y para nuevas creaciones como el OilJelly.

Así durante 5 años ha ejercido como experto del aceite en el máster de Cocina y Ciencia de Harvard y un año en MIT University. Colabora activamente con la Universidad de Barcelona en la investigación sobre los aceites y dirige su Oilab de Terrassa.

Es dentro de su marca profesional, **OILMOTION, DESIGN COOK**, que arranca proyectos de asesoramiento, docencia, relaciones públicas y de todo aquello que pueda interesar y que tenga como centro y núcleo la cocina, la gastronomía, el paladar y la cata.

Participa y asiste activamente a conferencias, mesas redondas, seminarios cursos, show cooking y encuentros de gastronomía en todo el mundo. Des de Singapur, Pequín, Toquio, Hong Kong, Nova York, Chicago, Londres, y en especial, en año tras año, en Alimentaria en Barcelona, Madrid Fusión, Basque Culinary, HIP, así como en escuelas de cocina como Cett y Hofmann.

Actualmente, lidera el ambicioso proyecto de remodelación del Hotel Princesa Sofia, ahora **SOFIA**, un importante hotel de cinco estrellas de Barcelona, perteneciente a **Selenta Group**, y que, abriendo las puertas del hotel a la ciudad, ofertará 5 propuestas gastronómicas diferentes, que irán desde una singular cafetería-pastelería a un gastronómico, pasando por una sala de fiestas con espectáculo y cena de degustación.

También para el mismo grupo, está diseñando una nueva oferta gastronómica, concretamente para el Hotel Don Carlos de Marbella y el complejo vacacional Mare Nostrum Resort de Tenerife.

Uno de los últimos proyectos en el que está “enfrascado” es la implantación de un nuevo concepto de restaurante, exclusivo y especializado en carnes de bovino, con el mismo estilo y propiedad de El Nacional Barcelona. El **LOMOALTO**, que así se llama, es un espacio único y singular, incluido entre los 30 mejores steakhouse del mundo, y que se erige como un referente especialista por la amplia gama de su oferta, según la maduración de cada pieza de carne y el tipo de brasa idóneo. Diseñado en colaboración con Jospers, experto en brasas, aunando los conocimientos gastronómicos y tecnológicos que contribuyen a una mayor calidad en el plato. Un nuevo espacio y concepto, que dispone de la versión en bocadillería, el **LOMOBAJO**.

De la misma propiedad, gestiona y dirige gastronómicamente **EL NACIONAL**, un singular e innovador multiespacio gastronómico en el centro de Barcelona, en el que trabaja incansablemente en nuevos conceptos de gastronomía, como el **ALMACÉN**, el clandestino ideal para albergar grupos y celebraciones especiales de los más exigentes gourmets, con unos originales y elaborados menús.

A la vez está desarrollando la calificación y aplicación gastronómica de una nueva gama de productos para una primera marca de lácteos, como es **DANONE**.

Como asesor gastronómico de I+D colabora con la división de pan de **EUROPASTRY**, cuyo primer lanzamiento ha sido la reinención gastronómica del *Rock&Roll*, en Madrid Fusión 2018 i HIP 2018.

Para el grupo **EAT-OUT**, ha creado recientemente un nuevo concepto de restauración, *Fire&Bread*, para el establecimiento del Centro Comercial de La Roca Village, en la provincia de Barcelona. Y definió la estructura de la nueva carta para la cadena nacional **Taberna Santamaría**, antes Dehesa de Santamaría, combinando en el concepto tradición y actualidad gastronómica.

Hasta finales del 2015 como Chef Ejecutivo del **Speakeasy** y **The Academy**, restaurantes del empresario **Javier de las Muelas**, relanzó la nueva oferta gastronómica del primero, el clandestino por excelencia de Barcelona, y transformó el segundo en un **Bar Kook**, de cocina de fusión china y peruana, con clara influencia chifa, pero con producto local como protagonista.

Sin dejar la investigación y el desarrollo, ejes en los que fundamenta su conocimiento, en 2017 Design Cook, S.L. ha firmado convenio de colaboración con la Universidad de Barcelona, por el que participará en acciones de ámbito de la formación, innovación y desarrollo. Promoviendo un Doctorado Industrial, que tiene como objetivo de investigación “El aceite de oliva en gastronomía, desde la congelación hasta los 180°”, comprobando la viabilidad de obtener un nuevo aceite de oliva virgen congelado de uso alimentario que mantenga y garantice la calidad y las características del propio aceite. Poniendo en valor el sector del aceite de oliva en la gastronomía y dieta mediterránea.