



De innerlijke
energie van de
plantaardige
wereld

Xavier Pellicer

Denk groenten of denk fruit is allesbehalve een trend, het is een beweging, een manier van denken en doen. Het kan zich manifesteren op verschillende manieren: voor sommigen is het puur een kwestie van ethiek in combinatie met alle dieren en hoe ze meestal geslacht zijn, voor anderen, zoals Xavier Pellicer, is het een soort kruistocht die uiteindelijk leidde naar een gezondere manier van leven, maar ook van kennisdelen. Het traject van Xavier is een verhaal vol wendingen. Geboren in Barcelona, in de Sarrià area, van een Spaans Catalaanse vader en een Franse moeder, ontdekt Xavier al jong verschillende eetculturen, ook al stimuleerde van thuis uit niemand hem om kok te worden, vader was een chemicus en moeder biologe. Maar de roots dringen door in zijn genen als hij in aanraking komt met de cultuur van zijn moeder en bekend raakt met specerijen. Echt compleet wordt het wanneer vaders cultuur in beeld komt en hij de Frans-Catalaanse keuken leert doorgronden. Is dat voldoende om kok te worden? Xavier: *“Vanaf mijn dertiende wist ik dat ik kok wilde worden, omdat eten mij echt raakte, zelfs beroerde. Neem gewoon het stomme voorbeeld van een omelet. Het zijn altijd dezelfde ingrediënten, eieren, maar als je een ander vet gebruikt, olijfolie of boter, wordt het resultaat totaal anders. Dat soort details fascineerden mij en maakten voor mij de keuken zo interessant. Zelfs in de tijd toen we met mijn moeder en oma in Zuid-Frankrijk woonden. We woonden op de zevende verdieping van een gebouw, maar bij de ingang wist ik al wat oma aan het koken was. Ik had toen al een echt gevoelige neus, wat zich in de loop der jaren heeft ontwikkeld tot een gave. Ik ruik zelfs wanneer een jus meer zout nodig heeft.”*

Echte luxe

Tijdens de hotelschool in Barcelona loopt Xavier stage bij Juan Mari Arzak in San Sebastian. Spanje is rond die tijd in opmars, maar Frankrijk positioneert zich nog steeds als de nummer één van de wereldgastronomie. *“Toen ik daar stage liep, had ik op een gegeven moment genoeg gespaard om in een top Frans restaurant te gaan eten. Het was mijn allereerste bezoek aan een bekroonde zaak, Michel Guérard in Eugénie-les Bains. Ik kan me vandaag de dag nog exact alles herinneren. De geuren staan in mijn geheugen gegrift net als de ontvangst en de manier hoe je behandeld werd als gast. Nu begreep ik wat echte culinaire luxe betekende.”* Werkend voor een Franse

chef in Barcelona zorgt deze chef dat Xavier bij Jacques Maximin bij Negresco in Nice mag werken. Een chef toendertijd bekend om zijn hardheid en keukendiscipline. *“Ik ben daar twee en een half jaar gebleven en het was nog harder dan het leger en op de limiet disciplinair, maar wat een creatieve chef was dat! In die periode focuste iedereen zich op Frankrijk. Het was de tijd van de grote namen die alles in handen hadden, maar eveneens de opkomst van grote talenten zoals Gagnaire, Bras, Veyrat die probeerden het beeld van de Franse gastronomie te veranderen.”* Na Maximin werkt Xavier nog voor Alain Dutournier bij de Parijse Carré des Feuillants en na twee jaar keert hij terug naar Spanje en begint als chef bij Santi Santamaria en zijn restaurant Can Fabes in Catalonië. We zijn in 1993.



Emoties

“Toen ik daar aankwam werkten we met 18 in de keuken, we stonden al hoog bekroond maar hadden nog niet de Heilige Graal behaald, die iets later kwam. Het was een groot event want het was de allereerste keer dat een restaurant in Catalonië de allerhoogste culinaire bekroning kreeg. Ik was een keiharde chef, ik wist niet beter maar het was ook de enige manier om ons doel te bereiken en ik dacht toen dat het enige manier was om respect van iedereen te krijgen. Toen ik in 2000 de zaak verliet stonden er 42 koks in de keuken.” Waarom ben je zo lang in die zaak gebleven terwijl koks normaliter sneller wisselen om ervaring op te doen? *“Omdat het leven nu eenmaal zo loopt.*

Iedereen vond dat ik er op mijn plaats was en er kwamen geen andere passende uitdagingen. Tot de dag dat ik de beslissing nam om weg te gaan en dat ik de opportuniteit kreeg om het restaurant ABaC in Barcelona met enkele partners te openen.” Elf maanden na de opening wordt Xavier voor het eerst bekroond en 5 jaar later voor de tweede keer. De buurt in Barcelona waar het restaurant gevestigd is lijkt te klein voor de groei die zijn partners met ABaC voor ogen hebben. Er komt dus een hotel bij, de intrede bij Relais & Châteaux en hij krijgt een keuken met alles waar hij maar van kan dromen. *“De vorige keuken met 24 vierkante meter was te klein voor onze ambities. In die periode kookte ik al veel met groenten maar op een veel klassieker wijze. Tot op de dag van vandaag hoor ik van veel gasten dat het mijn meest creatieve periode was en hoe gek we toen waren. Wat altijd onveranderd is gebleven in die periode, is de kwaliteit van het product. Wanneer je kookt zoals ik het doe, best eenvoudig met slechts twee of drie elementen op een bord, dan moet de kwaliteit van het product grotendeels het werk doen. Het is de energie die je erin steekt die het verschil maakt. Ik was enorm veranderd, van een serieuze eikel, zelfs een klootzak, was ik bedaard en herkende mezelf soms niet meer. Als ik mensen over mij hoor praten van 20 jaar geleden en nu, gaat het niet over dezelfde persoon. Het was de enige weg die ik kende en had geleerd om een groot chef te worden. Het probleem wanneer je zo bent, is dat alles draait rond precisie en er geen enkele emotie meer in je gerechten zit. Eigenlijk het tegenovergestelde van dat wat ik echt ben, want waar voor mij de essentie van mijn vak ligt is zien, ruiken en voelen; emoties, dus.”*

Totaal andere perceptie

In 2010, het jaar waar de culinaire onderscheiding waarschijnlijk zou komen, zijn er problemen tussen hem en zijn partners en hij verlaat ABaC. Santi Santamaria belt hem toevallig op dat moment en stelt voor als chef terug te komen en partner te worden met 50 % aandelen van het gastronomisch restaurant. Santi heeft veel satellietzaken en het gastronomische restaurant gaat niet zo goed. Een jaar later overlijdt Santi aan een hartinfarct tijdens de voorstelling van zijn zaak in Singapore. *“Op dat moment verandert mijn leven compleet en neemt het een totaal andere wending. We waren teruggevallen in de gidsen, Santi was er niet meer terwijl het zijn restaurant was. Ik woog zelf 110 kilogram en*



had een stressniveau tot de max. In die periode kwam ik in mijn vrije tijd in contact met biodynamische groentetelers en direct zag ik het onderscheidende karakter van dat type groenten en de conventionele die we meestal gebruikten. Ik begon Rudolf Steiner te bestuderen, de oprichter van de biodynamie, die schreef over de vitale energie binnen een groente, dat we onze planeet aan het vermoorden waren en dat we deze moesten beschermen op de meest natuurlijke manier. In die tijd heb ik ayurveda leren kennen en heb ik een meester in Spanje ontmoet. Na een controle van al mijn organen kwam we erachter dat ik helemaal niet goed in mijn vel zat. Ze konden mij wel verder helpen, maar het leeuwendeel van het werk moest van mij komen. Ik begon met mijn eerste detox en werd vegan vegetarisch. Door mijn ander manier van eten en leven ben ik in vijf weken dertien kilo kwijtgeraakt. Mijn lichaam en geest veranderen en ik had ineens een totaal ander perceptie. Dat was het begin van hoe ik vandaag de dag in het leven sta. Het heeft mijn visie op de keuken totaal veranderd en specerijen hebben mijn gezonde keuken de richting gegeven. Dat waren de eerste stappen naar de gezonde keuken die ik bied."

Untouchable

Xavier verlaat Can Fabes twee en een half jaar na de dood van Santi Santamaria en gaat verder met consulting binnen Barcelona. Ondertussen ontmoet hij een iemand met dezelfde visie en samen openen ze het restaurant Celeri in 2015. De zaak wordt bekroond maar ook nu, door misverstanden tussen partners, verlaat Xavier de zaak in 2017. "Het was een totaal nieuw concept met een open keuken en de chef die bereidde en serveerde. In 2018 heb ik een andere plek gevonden, waar we nu gevestigd zijn onder



mijn eigen naam. Het is nu dik acht jaar dat ik een gezondere keuken aanbied en ik denk dat, vanaf de beginperiode van Celeri, Frank Fol wel 11 keer is komen eten. In 2018 en 2019 werd ik uitgeroepen tot het Beste Groentenrestaurant ter Wereld en een jaar later werd ik de allereerste Untouchable binnen de beweging van We're Smart. Dat is uiteindelijk allemaal een optelsom van moeilijke periodes, maar ik denk dat een mens sterk genoeg is om te kunnen veranderen. Het is niet makkelijk maar als je positief en optimistisch ingesteld bent, kan je je gedrag en je manier van leven veranderen." Natuurlijk heeft de verandering van keukens voor- en tegenstanders en sommige vaste gasten haken af terwijl andere nieuwe gasten het waarderen. Die verandering is voor de chef het "opbouwen van wat gaat volgen". Achteromkijken heeft voor hem geen zin. Wel vooruitkijken en vooral als je weet dat je in de goede richting zit. "Je moet vooral oprecht blijven en dat kan bij mij niet anders omdat mijn keuken aan mijn geschiedenis is verbonden. En als de gidsen me niet meer zien staan zoals momenteel het geval is, so be it, ook al het blijft aangenaam om bekend te zijn. Als je enkel aan erkenning denkt, kom je in een soort competitie

terecht. Je moet zorgen dat je de beste bent. Wanneer je die energie hebt en je focust je alleen op wat goed is voor jou, dan leef je veel gemakkelijker. Je slaapt beter, de leiding over je zaak en je team loopt beter en je accepteert veel meer, ook wat de natuur voor je in petto heeft. Iets dat je niet kan controleren. Hoe zou het ook anders kunnen in de wetenschap dat wij mensen maar 0,3% van het complete pakket zijn. De rest is alleen maar natuur?"

Natuurlijke invloed

Het product is zeer belangrijk voor Xavier, maar is dat niet het geval bij alle types keukens? Neem bijvoorbeeld een zeebaars, zal het vlees hetzelfde zijn als het in de Middellandse zee of in de Atlantische oceaan gevestigd wordt? Neen. In de winter of in de zomer uit het water gehaald? Neen. Zo werkt Xavier met verschillende groentelers op verschillende plekken en hoogten. Wat voor invloed heeft dat? In de biodynamie veel meer dan in de conventionele wereld. Dit is duidelijk de bepaling van de grond, de ligging, vlakbij zee of in de bergen, maar ook de invloed van de sterren. Men weet bijvoorbeeld dat bij volle maan de temperatuur kan dalen. Om de groenten te beschermen krijgen ze revitaliserend water met silicapoeder. Dat is een van de voorbeelden van biodynamische teelt. Dat betekent ook dat aubergines, afhankelijk van wanneer en waar geoogst, verschillen in smaak of textuur. Telers voor Xavier zijn geen leveranciers, maar partners. Xavier bezoekt vaak hun velden om te kijken en te leren, de telers komen in zijn restaurant om te ervaren en te begrijpen wat Xavier met hun groenten doet. "Natuur is levend en als je dat accepteert worden de zaken eenvoudiger. Al deze natuurlijke invloeden verplichten ons om dagelijks alles te herzien want geen enkele groente is uniform en door te werken met levende materie moeten we ons menu vaak aanpassen. Uiteindelijk is het een zeer intellectuele manier van koken. Iets dat we soms moeten uitleggen omdat niet iedereen dat direct doorheeft."

Waar ik vandaan kom

We verdiepen ons verder in de ayurveda bij, de Indiase manier van koken die bepaalde producten en specerijen combineert afhankelijk van het seizoenen. Je krijgt, volgens onze chef, zeer mooie proeverij-menu's waardoor je je later ook beter voelt; lekker, vol energie en vooral licht verteer-

baar. "Ayurveda zegt: er zijn hersenen in je kop maar zeker ook in je maag, en de eerste hersenen zijn die in je maag." In het restaurant van Xavier worden er geen geraffineerde producten gebruikt als het om zout, suiker of bloem gaat. Ook is er reductie van gluten en lactose. Hij geeft het voorbeeld van een gnocchi, waarvan wij het recept hebben, die hij 24 uur laat rusten, tijd genoeg om zetmeel A om te zetten in zetmeel B en daarna veel verteerbaarder wordt. Dat zijn dingen die aan de gasten niet worden uitgelegd. "Gasten zijn hier om plezier te hebben en niet om een cursus te volgen. Langs mijn kant ben ik heel technisch en houd ik van nauwkeurigheid. Dus al deze technieken passen zeer goed bij me." Toen Xavier zijn moeder inlichtte over zijn nieuwe concept om een basis van vier à vijf groenten te verwerken in drie keuzes aan de gasten, vegan, vegetarisch of omnivoor, en er niet meer dan dertig procent dierlijke proteïne op een bord geserveerd wordt, verklaarde ze hem voor gek. Niemand wil groenten in een restaurant eten. Ze had het helemaal mis. "Het was een lang parcours, maar chefs kijken naar groenten als een proteïne. Wanneer je zegt: denk groenten moet je ook gelijk nadenken over hoe je de groente gaat bereiden afhankelijk van de staat van de groente. Want zoals we weten varieert die nogal. Het is een lang traject en vraagt veel geduld van een chef zoals ook in mijn geval toen ik rigoureux overstag ging. Toen ik groenten en specerijen in de juiste combinatie begon te gebruiken, werd het magisch. Voeg dan de eenvoud en de juiste cuisson met een link naar traditionele bereidingen toe, en je hebt een formule waar mijn gasten naar op zoek zijn. Mijn keuken is niet meer dan waar ik vandaan kom, wat ik geleerd heb en wat ik vandaag ben." Hoe kijkt de chef naar zijn toekomst? "Op een eiland in de zon met een hutje en een grill?" lacht hij, "neen, ik ben nu betrokken bij een culinaire universiteit waar ik masterclasses in groenten geef. In ayurveda zegt men dat je leven is opgedeeld in sessies van zeven jaar. Op je negenenveertigste heb je de zeven sessies afgerond en dan begin je met aftellen. Men zegt dan dat het de periode is waar je moet teruggeven aan jongeren wat je geleerd hebt. Dat is precies wat ik vandaag doe."

📍 RESTAURANT XAVIER PELLICER
C / Provença 310 – Barcelona
T 0034 93 525 90 02
www.xavierpellicer.com



'Llaminera sperziebonen en aardappelen

INGREDIËNTEN: olijfolie, 20 g groene bonen.

Voor de aardappelgnocchi:

350 g biologische Agria aardappelen,
20 g olijfolie, 8 g kuzupoeder, 2 g zeezout.

Voor de groene bonencrème:

200 g groene bonen, 8 g olijfolie extra
vierge, zout.

Voor de bonenplakjes: 30 g groene bonen.

Was de aardappelen en gaar ze in de oven van 180°C, halveer ze en lepel het kruim eruit. Pureer met een stamper, voeg olijfolie, zout en kuzupoeder toe en kneed tot een gladde pasta. Laat 1 nacht koel rusten, maak er gnocchi van 8 gram van. Maak voor de crème de bonen schoon en snijd in 3en. Gaar 2 minuten in een hoge drukstomer van 116°C en koel terug in ijswater. Blender met het zout en olijfolie gedurende 3 minuten en koel in een omkeerbak. Was de bonen en snijd ze schuin af. Gaar in een hogedrukstomer van 116°C gedurende 20 seconden. Koel terug. Snijd linten van de bonen en zet op ijswater. Lepel de crème warm op bord en dresseer er de warme gnocchi op. Garneer met de bonenplakjes en linten. Werk af met olijfolie.

Salade van eekhoorntjesbrood, pijnboompitten en bloemen

INGREDIËNTEN: 100 g gesnipperde bieslook, bloembladjes van colendula, mosterdscheutjes, grof zout.

Voor de olie van eekhoorntjesbrood: 40 g schil van eekhoorntjesbrood, 200 ml olijfolie, grof zout.

Voor de pijnboompitolie: 30 g mediterrane pijnboompitten, 200 ml olijfolie, grof zout.

Voor de gekonfijte knoflookolie: 8 teentjes knoflook met schil, 200 ml olijfolie, grof zout.

Voor de gerookte olie: 200 ml olijfolie, Sintels steenkool, grof zout.

Voor de bieslookolie: 200 ml olijfolie, 100 g bieslook, grof zout.

Voor het eekhoorntjesbrood: 240 g vers eekhoorntjesbrood, grof zout, vers gemalen zwarte peper.

Vacumeer de schil van het eekhoorntjesbrood met olijfolie en zout en verwarm 3 uur in een waterbad van 70°C. Reserveer 24 uur. Bak de pijnboompitten bruin en verwerk als eekhoorntjesbroodolie. Infuseer de teentjes knoflook 45 minuten in olijfolie op 80°C. Kruid, zeef en reserveer. Laat de olijfolie, gloeiend hete sintels en zout 30 minuten koken en filter het. Blancheer de bieslook en hak fijn. Mix met de olijfolie met de bieslook en het zout en zeef door een kaasdoek. Snijd het eekhoorntjesbrood met de mandoline, schil als een bloem en voeg de oliën toe voor de smaak. Kruid met zout en peper en garneer met bieslook, bloemen, mosterdscheuten en grof zeezout.

Kreukerwten, Shiitake en pil-pil van bieslook

INGREDIËNTEN: erwtenbloemen, erwtscheutjes.

Voor de infusie van erwten:

100 g erwtenpeultjes, 250 ml mineraalwater, zout.

Voor de shiitake en erwten: 4 g verse knoflook, 100 g biologische minishiitake, olijfolie, 320 g kreukerwten.

Voor de pil-pil van bieslook: 5 g kuzu, 100 ml bieslookolie, peper, zout.

Kook de erwtenpeultjes met zout in het mineraalwater gedurende 15 minuten, zeef en reserveer. Hak de knoflook fijn en halveer de shiitakes. Bak in olijfolie, voeg de kreukerwten toe en stoof enkele minuten. Voeg de infusie toe. Verdun de kuzu met 10 g water en verwarm tot dikke structuur. Voeg de bieslookolie toe en kruid af.

