

Chef Alex Petricean este un pionier al gastronomiei românești contemporane, un vizionar cu o vastă experiență internațională și un parcurs profesional remarcabil. Înainte de a se dedica bucătăriei, a fost scrimer de performanță și a absolvit Academia de Studii Economice din București. A lucrat în domeniul publicității, iar ulterior a plecat în străinătate pentru a urma un program MBA, moment ce a marcat începutul unei schimbări radicale de carieră. Timp de aproximativ doi ani, Alex a călătorit în jurul lumii pentru a se perfecționa ca chef, lucrând în unele dintre cele mai prestigioase restaurante incluse în ghidul **Michelin** și în topul **World's 50 Best Restaurants**. Printre acestea se numără: **Frantzén** (Stockholm), **Geranium** și **Noma** (Copenhaga), **Central** (Lima) și **Quintonil** (Mexic). Această experiență internațională i-a modelat viziunea culinară și i-a oferit o bază solidă pentru proiectele sale viitoare.

În primăvara anului 2019, Chef Alex Petricean a fondat restaurantul **NOUA. Bucătărie Românească**, proiectul său de suflet și de viață. **NOUA** este un spațiu dedicat reinterpretării gastronomiei tradiționale românești, printr-o abordare contemporană, profundă și autentică, ce pune în valoare ingredientele locale, cultura și tradițiile noastre. Restaurantul a devenit un reper pentru gastronomia națională și o sursă de inspirație pentru tinerii chefi români, onorând identitatea culinară românească în cele mai fine detalii. În 2023, Alex Petricean a început o colaborare cu Beans & Dots Coffee Shop, semnând meniul de sezon al bistroului din incinta Muzeului de Artă Recentă (MARE), din București. Prin acest parteneriat, fondatorul NOUA a creat o serie de preparate speciale și cine tematice, disponibile în spațiul Beans & Dots din cartierul Primăverii.