

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

«Δεν μπορούμε να δείχνουμε στους τουρίστες μόνο μουςακά, παστίτσιο και σουβλάκι»

Φαινομενικά αυστηρός, αλλά ουσιαστικά αφοσιωμένος στην τέχνη της κουζίνας, ο Γιάννης Λουκάκος, ο «σκληρός» κριτής του «MasterChef», αποκαλύπτεται!

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΥ

Από μηχανολόγος-μηχανικός σεφ, πώς προέκυψε αυτή η απόφαση;

Κατά τη διάρκεια των σπουδών μου στην Αμερική, ξεκίνησα να εργάζομαι σε κάποια εστιατόρια ασκώντας με αυτό τον τρόπο το αγαπημένο μου χόμπι. Τελικά όμως αποδείχθηκε ότι η μαγειρική ήταν κάτι πολύ σημαντικότερο από αυτό που είχα στο μυαλό μου και έτσι αποφάσισα να την ακολουθήσω επαγγελματικά.

Δουλεύοντας και σε εστιατόρια της Αμερικής, έχετε καταλήξει στα σημεία που υπερτερεί και μειονεκτεί η ελληνική κουζίνα;

Καμία κουζίνα δεν υπερτερεί από καμία άλλη. Ειδικά όταν αναφερόμαστε στις παραδοσιακές. Όλες έχουν τα θετικά τους, έχουν και τα αρνητικά τους. Το

ίδιο ισχύει και στη δική μας περίπτωση. Καταφέραμε και δημιουργήσαμε μία κουζίνα εύρωστη, γευστική, που βασίζεται σε απλά υλικά.

Σίγουρα όμως έχει και αδύναμα σημεία...

Δεν ευθύνεται η ίδια η κουζίνα αλλά η νοοτροπία του Έλληνα που θεωρεί ότι στα πάντα είναι καλύτερος από τον άλλον. Νομίζουμε ότι είμαστε φοβεροί και αυτό σταματά την εξέλιξή μας. Ακόμα, δεν μπορούμε να δείχνουμε στους τουρίστες μόνο μουςακά, παστίτσιο και σουβλάκι. Πρέπει να ξεφύγουμε λίγο από αυτά.

Θεωρείτε ότι το νέο αίμα στους σεφ είναι σε θέση να προχωρήσει σε αυτή την εξέλιξη;

