

Ο Γιάννης Λουκάκος à la carte

● Ο Γιάννης Λουκάκος γεννήθηκε στη Βιρτζίνια των ΗΠΑ στις 19 Νοεμβρίου 1973. Μεγάλωσε στην Αθήνα και τελειώνοντας το Λύκειο επέστρεψε στις ΗΠΑ για σπουδές ως μηχανολόγος-μηχανικός.

● Το 1997 φοίτησε στο Culinary Institute of America, μια από τις καλύτερες σχολές μαγειρικής στον κόσμο.

● Αργότερα, εργάστηκε μεταξύ άλλων στο ξενοδοχείο «Waldorf Astoria» και στο εστιατόριο «Park Avenue Café» στο Μανχάταν της Νέας Υόρκης.

● Επιστρέφοντας στην Ελλάδα, το 2000, δούλεψε στο «Boschetto».

● Παράλληλα, την περίοδο 2002-2004, συνεργάστηκε με τον εκπαιδευτικό όμιλο «Le Monde». Το 2004 ξεκίνησε να εργάζεται στον όμιλο «Yes Hotels & Restaurants», στη θέση του executive chef.

● Ακολουθώντας το όραμά του να αποκτήσει δικό του εστιατόριο, αποχώρησε από τα ξενοδοχεία τον Ιούλιο του 2008 και άρχισε να ψάχνει για κατάλληλο χώρο στην περιοχή του Χαλανδρίου. Το «Ψωμί & Αλάτι» άνοιξε τις πόρτες του στις 2 Απριλίου 2009.

● Το 2010 ο Γιάννης Λουκάκος επιλέχθηκε για να συμμετάσχει ως κριτής στο τηλεοπτικό πρόγραμμα «MasterChef». Συνέχισε με τον ίδιο ρόλο στο «Junior MasterChef» και τη νέα τηλεοπτική χρονιά θα βρεθεί στο «MasterChef 2».



«Ψωμί & Αλάτι»
Πλατεία Ελευθερωτών
8, Χαλάνδρι, τηλ.: 210
6848178 (για κρατήσεις,
μετά τις 18:00 καθημερινά).
www.psomialati.gr

Υπάρχει η ικανότητα, η διάθεση. Η εκπαίδευση πρέπει να πάει ένα βήμα παρακάτω. Όταν μιλάω για εκπαίδευση, δεν αναφέρομαι μόνο σε αυτή των επαγγελματιών βέβαια.

Και σε ποιων άλλων;

Σε αυτή του κόσμου. Πρέπει να αλλάξουμε τη λανθασμένη άποψη, για παράδειγμα, του ότι πηγαίνουμε να φάμε έξω για να «σκάσουμε». Να σταματήσουμε να έχουμε στο μυαλό μας ότι πρέπει να γεμίζουμε ένα τραπέζι με φαγητά. Καλά είναι αυτά, δεν λέω, αλλά δεν μένουμε μόνο εκεί. Όταν έρχονται οι ξένοι, που έχουν άλλη παιδεία στο φαγητό, στη χώρα μας, πρέπει να έχουμε κάτι να τους δείξουμε.

Στο εστιατόριό σας, «Ψωμί & Αλάτι», τι μπορούμε να δοκιμάσουμε;

Γεύσεις οικείες και γνώριμες στο ελληνικό κοινό. Ελληνικά πιάτα που παρουσιάζονται λίγο αλλιώς, καθώς και συνταγές από άλλες κουζίνες που εντυπωσιάζουν μεν, δεν ξενίζουν τον κόσμο δε. Γι' αυτό προσπαθούμε να χρησιμοποιούμε υλικά και προϊόντα της χώρας μας.

Τάσσετε δηλαδή υπέρ των εγχώριων προϊόντων;

Είναι μία καλή πρακτική που προσπαθώ να εφαρμόζω, θέλω να στηρίξω την ελληνική παραγωγή. Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι είμαι και υπέρ της δαιμονοποίησης των ξένων.

Μήπως ξαναγυρίζουμε σιγά σιγά λόγω κρίσης στις πρώτες ύλες του τόπου μας;

Αυτό συμβαίνει σε μεγάλο βαθμό, ιδίως τα τελευταία χρόνια που έχουν πέσει οι προβολείς πάνω στους σεφ και αυτοί προσπαθούν να αναδείξουν την ελληνική κουζίνα. Στα εστιατόρια υπήρξε μία τάση να χρησιμοποιούμε κατά κόρον ξένα υλικά, για παράδειγμα μοσαρέλα αντί για φέτα, προσούτο αντί για σύγκλινο. Αυτό έκανε τον κύκλο του, την έκρηξή του και επιστρέψαμε στα εγχώρια αγαθά. Φυσικά αυτό έχει να κάνει και με την κρίση.

Μήπως η κρίση σχετίζεται και με την απόφασή σας να

σερβίρετε απλά πιάτα και όχι γκουρμέ;

Δεν είναι θέμα κρίσης απαραίτητα. Εξάλλου όταν άνοιξα εγώ το εστιατόριο, δεν είχε σκάσει η βόμβα. Είναι αυτό το κόνσεπτ, γιατί θέλουμε η δουλειά μας να απευθύνεται στο ευρύ κοινό, δεν με αφορά το να κάνω κάτι για λίγους. Θα τονίσω όμως ότι για ένα πιάτο που φαίνεται απλό μπορεί να έχουν χρησιμοποιηθεί περίπλοκες διαδικασίες. Σε εμάς τουλάχιστον αυτό ισχύει. Φτιάχνουμε δικούς μας ζωμούς, παγωτά. Ανήκουμε σε ένα πιο υψηλό επίπεδο από αυτό που συναντάμε συνήθως.

Να υποθέσω ότι το όνομα «Ψωμί & Αλάτι» έχει να κάνει με την επιθυμία τού να έχετε ένα χώρο φιλικό, προσιτό;

Ακριβώς. Οντως παραπέμπει σε μια «προσιτότητα», σε μια φιλικότητα, σε μια συνέπεια, στοιχεία που θέλουμε να χαρακτηρίζουν το μαγαζί.

Βέβαια, το αλάτι μπορεί να σχετίζεται και με τη μανία που έχετε με αυτό στο φαγητό (γέλια). Οι περισσότερες παρατηρήσεις σας στο «MasterChef» αφορούσαν αυτό...

Το αλάτι είναι κάτι βασικό σε ένα φαγητό και δεν νοείται σωστός σεφ που να μην έχει την αίσθησή του. Γι' αυτό με βλέπατε και στο παιχνίδι να το επισημαίνω συχνά. Ενα νόστιμο φαγητό μπορεί να γίνει ακόμα νοστιμότερο με τη σωστή ποσότητα αλατιού.

Για την εμφάνιση ενός πιάτου τι γνώμη έχετε;

Η εμφάνιση είναι επίσης σημαντική, αναμφισβήτητα επηρεάζει την πρώτη εντύπωση



που έχει κάποιος για ένα πιάτο. Εχουμε φτάσει όμως σε σημείο οι περισσότεροι να ασχολούνται με την εμφάνιση και όχι με την ουσία.

Κεφάλαιο «MasterChef», ποιες ήταν οι θετικές του επιπτώσεις;

Σε γνωρίζει ο κόσμος γρήγορα, έρχονται όλο και περισσότεροι στο εστιατόριό σου, σου ανοίγει πόρτες για συνεργασίες. Αυτά θα ήταν δύσκολο να προκύψουν αν δεν υπήρχε η έκθεση στην τηλεόραση.

Υπήρξαν όμως και αρνητικές;

Ναι, οι παρενοχλήσεις στην προσωπική μου ζωή. Δεν δίνω όμως τροφή, οπότε μπροστά στις θετικές οι αρνητικές ήταν αμελητέες.

Είστε ο αυστηρός της υπόθεσης, δεν βάζετε τον εαυτό σας στη θέση των συμμετεχόντων;

Τον βάζω και γι' αυτό είμαι αυστηρός. Οποιος θέλει να μάθει πρέπει να ακούει την αλήθεια, θεωρώ λοιπόν ότι μόνο καλό τούς κάνω. Οποιος μπερδεύει την αυστηρότητα με την κακία ως τα ξεμπερδέψει. Μας αρέσει, ξέρεις, να μην κοπιάζουμε για τίποτα, να είμαστε αραχτοί, να μας καϊδεύουν τα αφτιά, γι' αυτό φτάσαμε κι εδώ.

Τελικά αυτού του είδους τα παιχνίδια εκτόξευσαν κατά πολύ τις μετοχές του επαγγέλματος;

Ναι, κι αυτό είχε τα καλά του, είχε και τα κακά του. Ο κόσμος έμαθε περισσότερα για τη μαγειρική, οι επαγγελματίες στο χώρο της εστίασης εξειδικεύτηκαν. Όμως οι νέοι σεφ πίστεψαν ότι σπουδάζοντας απλά σε μια σχολή θα μπορούσαν να βγάλουν εύκολα χρήματα, χωρίς κόπο. Δεν έχουν στο μυαλό τους το πόσο δύσκολο επάγγελμα είναι.

«Θέλω να στηρίζω την ελληνική παραγωγή»

«Μέσα από το «MasterChef» σε γνωρίζει ο κόσμος, έρχονται περισσότεροι στο εστιατόριό σου, ανοίγονται πόρτες για συνεργασίες»

«Στους Έλληνες μάς αρέσει να μην κοπιάζουμε για τίποτα, να είμαστε αραχτοί, να μας καϊδεύουν τα αφτιά, γι' αυτό φτάσαμε κι εδώ»

«Οι νέοι σεφ πίστεψαν ότι, σπουδάζοντας σε μια σχολή, θα έβγαζαν εύκολα χρήματα, χωρίς κόπο»