



«Ο ΑΝΤΡΑΣ ΠΟΥ ΚΑΤΑΠΙΑΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΑΣΚΕΙ ΜΕΓΑΛΗ ΓΟΗΤΕΙΑ ΣΤΟΝ
ΓΥΝΑΙΚΕΙΟ ΠΛΗΘΥΣΜΟ!»

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ Ο MASTER ΤΗΣ "ΛΟΥΚΟΥΛΛΕΙΑΣ" ...ΓΟΗΤΕΙΑΣ

ΗΤΑΝ ΕΝΑΣ ΕΚ ΤΩΝ ΤΡΙΩΝ -Ο ΠΙΟ ΓΟΗΤΕΥΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑ ΚΟΙΝΗ ΟΜΟΛΟΓΙΑ- ΚΡΙΤΩΝ ΤΟΥ "MASTER CHEF". ΑΠ' ΕΚΕΙ ΜΑΘΑΜΕ ΠΩΣ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ ΛΑΤΡΕΥΕΙ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙ ΟΤΙ Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΑΠΑΙΤΕΙ ΥΦΟΣ ΚΑΙ ΣΤΥΛ! ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΤΗΛΕΟΡΑΣΗ ΕΧΕΙ ΚΑΙ ΔΙΚΟ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ, ΣΤΟ ΟΠΟΙΟ ΑΦΙΕΡΩΝΕΙ ΤΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΤΟΥ ΕΝΩ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ ΚΑΤΑΠΙΑΣΤΗΚΕ ΚΑΙ ΜΕ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΒΙΒΛΙΟ.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΝΑΤΑΣΑ ΜΙΤΣΗ



Ο

Ο Γιάννης Λουκάκος κατάφερε το τελευταίο χρόνο να είναι στο προσκήνιο της life style επικαιρότητας και το όνομά του έχει συζητηθεί αρκετά. Τον γνωρίσαμε μέσα από την εκπομπή Master Chef όπου κατέκτησε και το τίτλο του γοητευτικού κριτή ωστόσο στον κόσμο της κουζίνας ήταν ήδη αρκετά καταξιωμένος. Το εστιατόριό του Ψωμί και Αλάτι είναι ανάμεσα στα «must» για όποιον ζει ή επισκέπτεται την Αθήνα! Πρόσφατα βρέθηκε στα Ιωάννινα για την παρουσίαση του βιβλίου του με τίτλο Ψωμί και Αλάτι.



Ακούγοντας το τίτλο ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΑΛΑΤΙ αναρωτιέμαι, από πού τον εμπνευστήκατε;
Η αρχική του έμπνευση ήταν για το εστιατόριο και οφείλω να πω ότι δεν ήταν δική μου. Ήταν του συνεταίρου μου. Είμαστε εγώ, ο αδερφός μου και ένας καλός φίλος. Αυτό που μας ταίριαζε με το όνομα αυτό είναι ότι έχουμε φάει Ψωμί και Αλάτι μαζί, δηλαδή έχουμε περάσει πολλές δύσκολες στιγμές. Συμβολίζει τη φιλία μας. Γι' αυτό μας άρεσε σαν concept τίτλου. Εφόσον το βιβλίο ταυτίζεται με το εστιατόριο η καταλληλότερη ονομασία ήταν αυτή.

Αυτό σημαίνει ότι στο βιβλίο θα διαβάσουμε και μυστικά από τα πιάτα στο εστιατόριο;
Ναι, είναι τα πιάτα του εστιατορίου. Είναι τα πιάτα που έχουμε σερβίρει, όχι όλα βέβαια. Ταυτόχρονα ο στόχος του βιβλίου είναι να περάσει την εικόνα του εστιατορίου χρησιμοποιώντας ως εργαλείο τις συνταγές. Επίσης περνάμε και το τρόπο λειτουργίας του εστιατορίου, το πόσο δύσκολη είναι η δουλειά, κάποιες προσωπικές φιλοσοφίες που έχω εγώ πάνω στη μαγειρική και γενικότερα στην εστιατορική ατμόσφαιρα μέσω περιγραφών,

φωτογραφικού υλικού κλπ.

Είναι ένα βιβλίο που μπορεί να απευθυνθεί και στην καθημερινή νοικοκυρά ή οι εκτελέσεις απαιτούν πιο εξειδικευμένους chef;

Υπάρχει ένα επίπεδο πολυπλοκότητας που ποικίλλει στις διάφορες συνταγές. Οι περισσότερες είναι προσιτές και υπάρχουν και κάποιες πιο χρονοβόρες. Κάποιες που γίνονται σε πιο ειδικές στιγμές, γιατί η καλή μαγειρική δεν μπορεί να γίνεται πάντα σε χρόνο μικρό. Σκοπός του βιβλίου είναι να μας βάλει σε μια νοοτροπία. Αν κάποιος αγκαλιάσει τη φιλοσοφία αυτή ακόμα και οι δύσκολες συνταγές θα γίνουν εύκολες στην πορεία. **Πόσο απολαμβάνετε τη δημοσιότητα που σας έδωσε το Master Chef;**

Την απολαμβάνω εισπράττοντας ένα εξαιρετικό ενδιαφέρον και προσέλκυση κόσμου στο εστιατόριό μας.

Παρόλα αυτά η δημοσιότητα επεκτείνεται και στην προσωπική σας ζωή. Πώς το διαχειρίζεστε αυτό;

Δεν δίνω σημασία. Οι λόγοι συμμετοχής αφορούσαν στο να δώσω και να πάρω πράγματα και όχι το με ποιον έφαγα, με ποιον βγήκα κλπ. Σίγουρα αυτά θα κυκλοφορήσουν αλλά όχι επειδή εγώ συμμετείχα σε αυτό.

Ποια η μεγαλύτερη δυσκολία στην καριέρα σας ως chef και ποια η μεγαλύτερη επιβράβευση;

Η δυσκολία είναι οι απαιτήσεις στο χρόνο. Η προσωπική ζωή είναι σχεδόν ανύπαρκτη. Όταν ασχολείσαι με την κουζίνα σημαίνει πως θα δουλεύεις όταν οι φίλοι σου διασκεδάζουν στις γιορτές. Πολλοί δεν μπορούν να ξεπεράσουν αυτή τη δυσκολία. Η μεγαλύτερη επιβράβευση αν τελικά γίνει το Master Chef 2 και είμαι στην κριτική επιτροπή είναι ότι μπορώ να εξελισσώμαι και ότι μπορεί να μου δοθεί η ευκαιρία να κάνω κάτι τηλεοπτικό.

Να περιμένουμε δηλαδή να σας δούμε και στο Master Chef 2;

Αν τελικώς γίνει, ναι!

Ποια είναι η αγαπημένη σας κουζίνα;

Δεν έχω αγαπημένη κουζίνα, διότι πιστεύω ότι το φαγητό είναι κάτι που εξαρτάται από τη διάθεση της στιγμής, από τη τοποθεσία, τον καιρό, τις εποχές. Αν μπορέσεις να καλύψεις τη διάθεση της στιγμής, αυτή είναι και η αγαπημένη σου κουζίνα. Για τη συγκεκριμένη στιγμή. Την άλλη μέρα μπορεί να είναι κάτι άλλο.

Πώς βλέπετε την κουζίνα των Ιωαννίνων;

Είναι μόλις η δεύτερη φορά που έρχομαι και δε γνωρίζω πολλά. Την πρώτη φορά που ήρθα μου έκαναν εντύπωση οι πίτες στα χωριά.



Αισθάνεστε δηλαδή ότι έχει πιο παραδοσιακό προφίλ η κουζίνα της πόλης;

Σαφώς, αν και δε γνωρίζω την εστιατορική σκηνή της πόλης αλλά φαντάζομαι ότι θα πρέπει να έχει ένα αρκετά μεγάλο κομμάτι που να είναι παραδοσιακό. Σίγουρα σε κάθε πόλη πλέον υπάρχουν και κάποια εστιατόρια που κάνουν νέα πράγματα, δηλαδή υποθέτω πως θα βρούμε κάποιο ασιατικό ή ιταλικό.

Είναι το φαγητό τελικά πολυτέλεια των προνομιούχων μόνο;

Όχι. Θεωρώ ότι το φαγητό είναι άμεσα προσιτό και προσβάσιμο σε όποιον μπορεί να το εκτιμήσει. Η γαστρονομική απόλαυση δεν έγκειται μόνο στα ακριβά υλικά. Μπορεί να φας έναν αστακό και με τον ίδιο τρόπο να απολαύσεις και ένα ρεβίθι εάν είναι σωστά μαγειρεμένο.

Στο εστιατόριο σας έχουν γίνει προσαρμογές ένεκα της οικονομικής κρίσης;

Όχι, δεν έχουν γίνει προσαρμογές, διότι το Ψωμί και Αλάτι είχε φτιαχτεί με αυτό το γνώμονα στο μυαλό. Δηλαδή θέλαμε να προσφέρουμε κάτι τίμιο, μια σωστή σχέση ποιότητας-τιμής. Οπότε επειδή η κρίση διαφαινόταν, υπήρχε μια κάμψη από τα προηγούμενα χρόνια. Δημιουργήσαμε το εστιατόριο με αυτή τη

λογική και άρα δεν χρειάστηκε να κάνουμε καμμία "υποχώρηση".

Έχετε αγαπημένο συστατικό;

Σίγουρα. Αν έχω ένα «βίτσιο» είναι τα φρέσκα μυρωδικά δηλαδή φρέσκο θυμάρι, δεντρολίβανο, ρίγανη, άνηθο, εστραγκόν τα χρησιμοποιώ αρκετά.

Μαγειρεύετε συχνά στο σπίτι για φίλους;

Όχι ποτέ! (γέλια). Έρχονται όλοι στο εστιατόριο. Είναι κάτι που μου αρέσει απλά είναι δύσκολο να το κάνω όταν είμαι ξεθεωμένος. Είναι πιο εύκολο να έρχονται τμηματικά στο εστιατόριο να τρώμε και να τα λέμε.

Ποιο είναι για σας το ιδανικότερο μενού για ένα ρομαντικό δείπνο;

Για μένα είναι στη διάθεση. Αν είναι να μαγειρέψω εγώ θα πρέπει να γνωρίζω κάποια πράγματα για τον άνθρωπο για τον οποίο μαγειρεύω ιδίως αν πρόκειται για ρομαντικό δείπνο. Δεν μπορώ ας πούμε να μην αρέσουν οι γαρίδες και να φτιάξω φαγητό με γαρίδες.

Ο έρωτας για εσάς περνάει από το στομάχι;

Αυτό είναι κάτι που τις μισές φορές ισχύει, τις μισές δεν ισχύει. Αυτό που σίγουρα έχω βιώσει και με ακρίβεια μπορώ να πω είναι ότι ο γυναικείος πληθυσμός γοητεύεται από έναν άντρα που μαγειρεύει κι αυτό είναι λογικό, γιατί είναι η αντιστροφή των ρόλων, όταν ήταν αδιανόητο ο άντρας να μαγειρεύει.

Εσάς θα σας γοήτευε μια γυναίκα να έχει μαγειρικές ικανότητες;

Ναι, μου αρέσει. Η αλήθεια είναι ότι με γοητεύει σε έναν άνθρωπο, γιατί το φαγητό είναι τόσο σημαντικό για τη ζωή μας και μου αρέσει κάποιος να ασχολείται με αυτό που θα φάει. Χώρια που εμένα η διαδικασία του μαγειρέματος με γοητεύει ούτως ή άλλως. Βέβαια, το χειρότερο είναι κάποιος να μη θέλει να μαγειρεύει από το να μην ξέρει, γιατί αν δεν ξέρει μπορεί να το κάνει αν θέλει.

Ψωμί και Αλάτι με θέα τη λίμνη των Ιωαννίνων σας ακούγεται ωραία ιδέα;

Όχι (γέλια). Σαν ιδέα καλή είναι, σαν πράξη είναι δύσκολο. Αν κάνω άλλο ένα στην Αθήνα ή δυο και μέσα από αυτό ανακάλυπτα ένα τρόπο λειτουργίας ώστε να μπορώ να είμαι ασφαλής ότι κάνοντας ένα εστιατόριο στα Ιωάννινα θα μπορώ να το έχω όπως πρέπει, τότε ναι!

«ΜΠΟΡΕΙΣ ΝΑ ΦΑΣ ΕΝΑΝ ΑΣΤΑΚΟ ΚΑΙ ΜΕ ΤΟΝ ΙΔΙΟ ΤΡΟΠΟ ΝΑ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΝΑ ΡΕΒΙΘΙ, ΕΑΝ ΕΙΝΑΙ ΣΩΣΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ.»

