

PHOTO: ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΙΖΟΜΑΡΚΟΣ



Γιάννης
Λουκάρκος

Μαγειρέματα... Yes!



Είναι νέος, ωραίος και ιδιαίτερα επικοινωνιακός. Ο Γιάννης Λουκάκος, chef του Semiramis και του 21, είναι η σύγχρονη άποψη της υψηλής μαγειρικής τέχνης.

Εχετε κάνει πραγματικά λαμπρές σπουδές στο εξωτερικό. Πώς βρεθήκατε στο χώρο της μαγειρικής;

Λάτρευα από παιδί τη μαγειρική. Ο πατέρας μου είχε εστιατόρια στην Αμερική, όπου γεννήθηκα, αλλά μεγάλωσα στην Αθήνα. Μετά το λύκειο έφυγα για σπουδές στο εξωτερικό –τελείωσα μηχανολόγος-μηχανικός. Στα φοιτητικά φαγοπότια ήμουν ο μάγειρας της παρέας! Τελειώνοντας το πανεπιστήμιο και ενώ βρισκόμουν στο μεταίχμιο για το μεταπτυχιακό μου, άρχισα να δουλεύω σε εστιατόρια για το χαρτζιλίκι μου. Εκεί κόλλησα! Ακύρωσα το μεταπτυχιακό και ακολούθησα το... chef-ικό.

Μόνο εμπειρικά;

Όχι βέβαια! Στην Αμερική, αφού σπούδασα στη Σχολή Μαγειρικής στο C.I.A., δούλεψα αρκετά.

Η κουζίνα σας είναι μεσογειακή...

κή... Πώς το αποφασίσατε;

Εδώ, στο Semiramis, αν και έχουμε ανοιχτή σκοπιά στο κομμάτι της κουζίνας, τα πιάτα είναι ως επί το πλείστον μεσογειακής υφής. Χρησιμοποιώ υλικά από τον τόπο μου, την Ελλάδα.

Πόσο δύσκολο είναι να επιλέξει ο έλληνας το εστιατόριο ενός ξενοδοχείου;

Όσο δύσκολο είναι και στο εξωτερικό. Έξω πάνε σε εστιατόρια που είναι πολύ ονομαστά.

Ο έλληνας ξέρει να φάει;

Τα πράγματα έχουν προχωρήσει τα τελευταία δέκα χρόνια. Παρ' όλα αυτά, είμαστε ακόμη πολύ πίσω. Ξέρει να τρώει σε ικανοποιητικό βαθμό το ελληνικό κομμάτι. Όσο για το κομμάτι του καλού εστιατορίου, εκεί αμφιβάλλω αν ξέρει και αν μαθαίνει.

Γιατί το λέτε αυτό;

Διότι υπάρχουν εστιατόρια που δεν κάνουν καλή δουλειά και

DELICIOUS TIPS

➤ «Στην Ελλάδα φτάσαμε να πληρώνουμε μια σαλάτα με ρόκα... χρυσάφι, τη στιγμή που η ρόκα υπάρχει σε άφθονες ποσότητες στην ελληνική ύπαιθρο.»

➤ «Ο έλληνας είναι πολύ δύσπιστος. Νομίζει συνεχώς ότι θέλεις να τον κοροϊδέψεις, γιατί τον έχουν κοροϊδέψει.»

➤ «Λατρεύω τα φρέσκα μυρωδικά που ανυψώνουν τη γεύση του φαγητού και το διαφοροποιούν.»

➤ «Το ελαιόλαδο είναι το αγαπημένο μου. Μου αρέσει να δουλεύω με το ψάρι. Είναι ντελικάτο υλικό. Στην Ελλάδα τρώμε ψάρι με τον παραδοσιακό τρόπο. Λατρεύω να δημιουργώ πιάτα σε συνδυασμούς με όσπρια. Μαυρομάτικα με πεσκανδρίτσα και ισπανικό λουκάνικο. Λαυράκι με φακές και σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου. Έξω από τα κλασικά πρότυπα. Πρέπει να έχεις την τόλμη να δοκιμάζεις.»

➤ Από το 2004 ξεκίνησε με τη Yes hotel, όπου στα δύο ρεστοράν διοικεί 30-40 άτομα.

εκπαιδεύουν τον κόσμο λάθος.

Πιστεύω ότι ένα καλό πιάτο χρειάζεται προϊόν, τεχνική, φαντασία... Συμφωνείτε;

Μπορούμε να παραμείνουμε στην τεχνική και στο προϊόν. Η φαντασία δεν νομίζω ότι είναι απαραίτητη. Αν μπει και το ταλέντο του μάγειρα, τότε πας ένα σκαλοπάτι πιο ψηλά.

Πόσο βαρύγδουπος είναι ο τίτλος του chef;

Chef σημαίνει αρχηγός –συντομογραφία του chef de cuisine. Εμείς αντί να λέμε αρχιμάγειρας, επικρατεί το ξενόγλωσσο chef, που σου δίνει ιδιαίτερο prestige.

Νέλλη Σπηλιοπούλου
nspiliop@daphne.gr