

Γιάννης Λουκάκος

Από τα γρανάζια της μηχανής, στα ελιξίρια της κουζίνας. Ο Γιάννης Λουκάκος, φέρελλης σεφ του ξενοδοχείου Semiramis, εξηγεί πώς το design έρχεται στο πιάτο.

Συνέντευξη: Ήρα Σινιγάλη

-Πώς από μηχανολόγος περάσατε στην κουζίνα και γίνετε σεφ;

Δεν υπάρχει άνθρωπος που να μη μου έχει κάνει αυτή την ερώτηση (γέλια). Όταν έφυγα για να σπουδάσω, μαζί μου πήρα την αγάπη μου για τη μαγειρική. Προηγουμένως, πολύ συχνά ρωτούσα τη μητέρα μου για κάποια συνταγή και της έλεγα να φύγει από το σπίτι, διότι δεν γινόταν να ήμαστε και οι δύο μαζί. Την έφτιαχνα μεν, αλλιά μετά από δύο μήνες ξεκόλληγα... τα ζυμαράκια που είχαν ξεμείνει. Στην πορεία μου επηρεάστηκα επίσης από τον πατέρα μου ο οποίος ήταν ιδιοκτήτης εστιατορίου και είχε αρκετές ιστορίες να μου δώσει. Εντούτοις, με το brainwashing που γινόταν στο σχολείο σχετικά με το πανεπιστήμιο, σκεπτόμουν ότι η μαγειρική δεν θα μπορούσε να ξεπεράσει ποτέ το όριο του χόμπι. Έτσι πήρα την απόφαση να γίνω μηχανικός. Στην Αμερική, όμως, όπου βρέθηκα, συνέχισα να μαγειρεύω για την παρέα.

Παράλληλα, δούλευα για το χαρτζιλίκι σε φαστ φουντ, αλλιά σταδιακά στο τρίτο έτος άρχισα να διαπιστώνω ότι δεν ήταν για μένα η μηχανολογία. Αισθανόμουν ότι δεν θα ήμουν τίποτα παραπάνω από μέτριος σε αυτό το αντικείμενο. Σημειωτέον, δεν είχα πιάσει να βιδώσω ούτε μία βίδα στη διάρκεια των σπουδών μου, ενώ οι άλλοι συμφοιτητές μου είχαν δέσει και λύσει το αυτοκίνητό τους ήδη μία φορά! Εγώ, αντίθετα, ήμουν πάνω από την κατασρόφη. Στο διάστημα που μεσοδήβησε για το μεταπτυχιακό, το σκέφτηκα καλύτερα και όταν ήρθε η ώρα να γραφτώ, την επομένη πήγα και τους είπα ότι τα παρατάω. Αμέσως γράφτηκα σε μια σχολή μαγειρών.

-Ονειρεύεστε τον εαυτό σας μετά από χρόνια;

Ναι, γιατί όταν νιώθεις κάτι τόσο δυνατό, μπορείς και βλέπεις τον εαυτό σου στο χρόνο άσχετα αν μερικές φορές δεν θέλεις να το δεις. Από την αρχή ξέρεις περί τίνος πρόκειται...

-Τι σας έκανε να αισθανθείτε πραγματικά περήφανος στην επαγγελματική σας ζωή;

Το γεγονός ότι σήμερα διευθύνω μια κουζίνα και έχω κερδίσει το σεβασμό 25 ανθρώπων που δουλεύουν σε αυτή.

-Τι χρειάστηκε να ξεπεράσετε, να παλέψετε, προκειμένου να φτάσετε ως εδώ;

Τις εννοχές, γιατί είμαι 31 ετών και ζω μια ζωή με κοινωνικές

επαφές που μειώνονται εξαιτίας της δυσκολίας του επαγγέλματος. Οπότε έπρεπε να φέρω σε ισορροπία το γεγονός ότι κάνω κάτι που μου αρέσει, αλλιά συγχρόνως δεν αποτραβιέμαι από φίλους και εξόδους, εξάλλου πιστεύω ότι δεν είναι μόνο δουλειά η ζωή. Εντούτοις, κοιτάω να χτίσω κάτι με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον.

-Το Semiramis είναι ένα design ξενοδοχείο. Είναι εξίσου design και η κουζίνα του;

Και ναι και όχι. Το ντιζάιν του συγκεκριμένου χώρου που δημιούργησε ο Ρασίντ, έχει μια αισθητική που προκαλεί ευεξία. Ας πούμε, χαλαρώνεις στον καναπέ που κάθεσαι να φας. Εμείς, όμως, δεν προσφέρουμε τόσο ντιζάιν, αλλιά θέλω να πιστεύω ότι δίνουμε κάτι που λείπει από την Αθήνα. Ένα φαγητό εύγεστο, όχι ιδιαίτερα πρωτότυπο για κάποιον που έχει ταξιδέψει πολύ, εντούτοις άριστα εκτελεσμένο με άψογη πρώτη ύλη και τεχνική. Ο κόσμος φαίνεται ότι το εκτιμά, διότι στην Ελλιάδα πηδήξαμε από την ταβέρνα σε εστιατόρια με όλες τις κουζίνες του κόσμου, χωρίς υποδομή, τεχνική και εγκυκλοπαιδική γνώση.

-Αν η κουζίνα χωριζόταν σε τρεις φάσεις, την κλασική, την αναγεννησιακή, τη σύγχρονη, η Ελλιάδα της γεύσης πού βρίσκεται;

Χμ, δύσκολη ερώτηση, μάλλον φάση διάλυσης (γέλια).

-Σώζεται;

Σίγουρα! Πάντως ζούμε σε μια μπασταρδεμένη κατάσταση. Περάσαμε από το μουσικά και τα γεμιστά σε ένα βομβαρδισμό ξενόφερτων πραγμάτων, κυρίως από την ιταλική κουζίνα.

-Το θεωρείτε αρνητικό αυτό;

Κακή είναι η απομίμηση της απομίμησης, δηλαδή έρχεται μια μόδα, βλέω στην τύχη, ρόκα παρμεζάνα, εκτελείται εντελώς στραβά και γίνεται το σάνταρ. Έτσι δημιουργούνται κλωνοποιημένα εστιατόρια που σερβίρουν απαράδεκτο φαγητό!

-Μήπως, όμως, και κάποιοι πολιτικώς ορθοί εκπρόσωποι της ποιοτικής κουζίνας τσιμπάνε τις τιμές;

Σαφώς και η έννοια του value for money σπανίως ισχύει. Στο Semiramis, θέλω να πιστεύω ότι το επιτυγχάνουμε διότι, λόγω του μπαρ και του εν γένει χαλαρού ύφους, αποφεύγουμε



“Σημειώστε όνειρο: «Στο μέλλον θέλω να μαζέψω μια ομάδα και να φτιάξω ένα καλό σουβηλατζίδικο, ευφυέστατη ιδέα να είναι όλη σε ένα χαρτί!». ”

να χαρακτηριζόμαστε εστιατόριο υψηλής γαστρονομίας. Παρατηρώ πάντως ότι στα δύο άκρα, δηλαδή στα ακριβά εστιατόρια και στα φθηνότερα, δηλαδή στις ταβέρνες, έχουμε καλύψει τις ανάγκες. Στο μεσαίο επίπεδο υπάρχει ένα τεράστιο κενό, με εστιατόρια που πρέπει να τα ψάξεις με μεγεθυντικό φακό. Ένας λόγος είναι ότι δεν υπάρχει γνώση για το πώς να κατέβει το κόστος.

-Τι είναι αυτό που σας αρέσει περισσότερο στη δουλειά σας;
Η διαδικασία του μαγειρέματος με συναρπάζει για λόγους ανεξήγητους. Θέλω να τονίσω ότι μου αρέσει ο χώρος της κουζίνας, θεωρώ ότι είμαι μέλος μιας ομάδας όπως σε ένα σπορ, για παράδειγμα, στο ποδόσφαιρο. Σπουδαίο, επιπλέον, είναι να δίνω και ευχαρίστηση στον κόσμο.

-Σε ποια θέση παίζετε;
Κόουτς (γέλια).

-Εσχάτως, αρκετοί συνάδελφοί σας έχουν γίνει σταρ. Είναι υπερτιμημένο ή φυσιολογικό φαινόμενο;

Υπερτιμημένο είναι, στο κάτω-κάτω για μαγείρεμα πρόκειται.

-Ποιον Έλληνα σεφ θεωρείτε αξιόλογο;

Τον Πέσκια στο 48, ο οποίος, μετά από τα ταξίδια του στο ηλίαι του Αντριά και του Ρομπουσόν, απογειώθηκε.

-Πού θα πηγαίνατε, αν βγαίνατε στην Αθήνα;

Για σουβηλάκι. Ένα όνειρό μου είναι να μαζέψω μια ομάδα και να φτιάξω ένα καλό σουβηλατζίδικο, ευφυέστατη ιδέα να είναι όλη σε ένα χαρτί!

-Τι είδους φαγητά σας αρέσουν;

Απλά, με πολύ ιδιαίτερο χαρακτήρα. Κι αυτόν προσπαθώ να προσδώσω στα φαγητά μου. Απεχθάνομαι τις γεύσεις που σε αφήνουν αδιάφορο.

-Η "ανακάλυψη" της ελληνικής κουζίνας πώς σας βρίσκει;

Μου αρέσει που έγινε ένας κύκλος και καταλήξαμε να δούμε αυτό που ήταν τόσα χρόνια μπροστά μας. Τώρα είναι η ώρα να αναδείξουμε τις τοπικές κουζίνες και τα τοπικά υλικά. Το μέλλον βρίσκεται εκεί.