

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

Απλά μεν, ελαφρά όχι

Με σπουδές στη σχολή μαγειρικής Culinary Institute of America και προϋπηρεσία σε μεγάλο ξενοδοχείο της Νέας Υόρκης, ο υποδειγματικά οργανωτικός σεφ και συνιδιοκτήτης του εστιατορίου Ψωμί και Αλάτι προτιμά να σερβίρει στους πελάτες του καθημερινά φαγητά, νόστιμα, αν και με λίγα λιπαρά παραπάνω. Αλλωστε, «δεν ισχυρίστηκα ποτέ ότι κάνω πιάτα διαίτης», δηλώνει κατηγορηματικά.

ΑΠΟ ΤΗ ΔΑΦΝΗ ΚΑΡΑΠΙΠΕΡΗ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΑΜΠΙΤΗ

Δεν υπάρχει περίπτωση. Εχουμε χαθεί για... πάντα», είπα με απελπισία στην Κατερίνα τη φωτογράφο που καθόταν στη θέση του συνοδηγού. «Άλλη φορά θα μου λες να έχω ψάξει εγώ το σπίτι στο χάρτη πριν ξεκινήσουμε. Θα σου λέω τις οδηγίες και εσύ θα τις ακολουθείς». «Αφού δεν μπορείς να προσανατολιστείς με τίποτα», ήρθε η πληρωμένη απάντηση. Σάββατο πρωί και δεν φτάνει που είχαμε καθυστερήσει στο ραντεβού μας με τον σεφ Γιάννη Λουκάκο, κάναμε και άσκοπους γύρους χωρίς να μπορούμε να εντοπίσουμε το σπίτι. Ήταν μια από εκείνες τις ημέρες...

Και όμως οι οιωνοί ήταν καλοί. Ακριβώς το προηγούμενο βράδυ είχα επισκεφτεί, χωρίς ο ίδιος να το γνωρίζει, το Ψωμί και Αλάτι, το εστιατόριο που έχει ανοίξει με τον αδελφό του και έναν ακόμα συνεταίρο στο Χαλάνδρι. Φάγαμε καλά σε ένα καθημερινό προσεγμένο εστιατόριο, που προς το παρόν δεν έχει επηρεαστεί από την κρίση.

Όταν πλέον παρκάραμε στην είσοδο, συνειδητοποίησα ότι μου άρεσε που βρέθηκα αναπάντεχα στην εξοχή. Πήραμε μια βαθιά ανάσα, χτυπήσαμε το κουδούνι και, μόλις άνοιξε η πόρτα, τα πράγματα ήταν σαφώς καλύτερα.

Ο Γιάννης Λουκάκος μάς υποδέχτηκε ήρεμος και απόλυτα προετοιμασμένος να θέσει σε εφαρμογή όσα είχαμε συμφωνήσει. Οι συνταγές ήταν αναρτημένες στην πόρτα του ψυγείου και τα υλικά, καθαρισμένα και ψιλοκομμένα, βρίσκονταν τοποθετημένα σε μικρά ξεχωριστά μεταλλικά σκεύη. Ε-



ξαιρετική οργάνωση. Ίσως δεν είναι τυχαίο που η πρώτη του δουλειά μετά την αποφοίτηση από τη σχολή μαγειρικής Culinary Institute of America το 1999 ήταν στο Waldorf Astoria στο Μανχάταν της Νέας Υόρκης, μεγάλο ξενοδοχείο με εκατοντάδες πελάτες καθημερινά. Σίγουρα πάντως η καλή οργάνωσή του έπαιξε ρόλο αφού, όταν ήρθε στην Ελλάδα, ανέλαβε την οργάνωση των εστιατορίων των ξενοδοχείων του ομίλου Yes

hotels and restaurants (Σεμίραμις). Αλλωστε, όπως ο ίδιος θα επεσήμανε αργότερα: «Ένας καλός σεφ πρέπει να συνδυάζει και άλλες αρετές εκτός από το να μαγειρεύει καλά. Αν για να φτιάξεις ένα εξαιρετικό πιάτο χρειάζεσαι όλη την ημέρα, δεν είσαι χρήσιμος σε μια επαγγελματική κουζίνα».

Πριν καλά-καλά το συνειδητοποιήσουμε, ο Γιάννης είχε ξεκινήσει το... μαγείρεμα ή καλύτερα τη ζαχαροπλαστική. Μας προτείνει πανακότα «εύκολο, γρήγορο και νόστιμο γλυκό». Οσο λοιπόν η πανακότα «ξεκουράζεται» στην κατάψυξη για να πήξει, προχωράμε στο επόμενο βήμα. Κόκκινες και κίτρινες ντομάτες για τη σαλάτα, ψιλοκομμένος βασιλικός, πιπεριές Φλωρίνης... Δεν θυμάται πότε ακριβώς του γεννήθηκε η επιθυμία να αρχίσει να ανακατεύει υλικά, ίσως από τις διηγήσεις για τα εστιατόρια του πατέρα του στην Ουάσιγκτον, ίσως από τις μυρωδιές που έβγαιναν από την κουζίνα της μητέρας του. Από την αρχή πάντως ήξερε ότι ήθελε ένα δικό του εστιατόριο, το οποίο τελικά και άνοιξε τον Απρίλιο του 2009. Το Ψωμί και Αλάτι.