



«Γιατί διάλεξες να φτιάξεις ένα “κοινό” εστιατόριο;» τον ρωτάω. Αλατοπιπερώνοντας τα κομμάτια του κοτόπουλου και χωρίς να με κοιτάξει, απαντά κοφτά: «Δεν θεωρώ ότι είναι ένα “κοινό” εστιατόριο σε σχέση με τα πράγματα που προσφέρει. Είναι ένα καθημερινό εστιατόριο, που απευθύνεται στον πολύ κόσμο. Για να κάνεις σωστά ένα εστιατόριο υψηλής γαστρονομίας χρειάζεσαι πολλά χρήματα. Οι εποχές είναι για πιο απλά πράγματα». Η επόμενη αποστροφή του λόγου του, ειπωμένη σχεδόν ψιθυριστά, βάζει μια αναπάντεχη παράμετρο στο προφίλ του πειθαρχημένου επιχειρηματία που έχω σχηματίσει για τον Γιάννη Λουκάκο. «Ένα καθημερινό εστιατόριο σου δίνει την ευκαιρία να αγγίζεις περισσότερους ανθρώπους. Έχει μεγαλύτερη αξία να ακούς καλά λόγια και να βλέπεις κόσμο ευχαριστημένο όταν φαινομενικά κάνεις “κάτι απλό”». Η συζήτηση αναπόφευκτα οδηγείται στην υψηλή γαστρονομία, στους πειραματισμούς, στην εικόνα και την εντύπωση στο όνομα των οποίων μερικές φορές θυσιάζεται η ίδια η πεμπτουσία του φαγητού. «Είναι πολύ συναρπαστικό να δημιουργείς ωραίες εικόνες, αλλά συχνά το

γευστικό αποτέλεσμα σε ένα πιάτο υψηλής γαστρονομίας δεν είναι και τίποτα σημαντικό. Τα εστιατόρια όπου πληρώνεις πολλά χρήματα πρέπει να προσφέρουν μια ξεχωριστή εμπειρία. Να θυμάσαι τι έφαγες και να θέλεις να ξαναπάς», λέει ο Γιάννης Λουκάκος.

Έχει περάσει από το τηγάνι τα κομμάτια του κοτόπουλου για να ξεροψηθούν και τώρα τα βάζει στο φούρνο σε ένα ταψάκι. Οι γαλλικές πατάτες έχουν ήδη ψηθεί με τη φλούδα πασπαλισμένες με μυρωδικά και λίγο λάδι. Όταν τον βλέπω να τις περνά και αυτές από το τηγάνι μαζί με τα σπαράγγια, όπου μάλιστα προσθέτει και βούτυρο, δεν κρατιέμαι. «Πολλά λιπαρά δεν βάζουμε;». Η απάντηση έρχεται αφοπλιστική. «Δίνουν καλύτερη γεύση. Δεν ισχυρίστηκα ποτέ ότι σερ-

Κάτω, η σαλάτα με τις κόκκινες και πράσινες ντομάτες είναι έτοιμη για σερβίρισμα, ενώ (αριστερά) τα σπαράγγια με τις πατάτες “ξεκουράζονται” στο τηγάνι πριν πάρουν το δρόμο τους για το τραπέζι.

βίρω πράγματα διαίτησης. Αν θέλει, όμως, κάποιος μπορεί να βάλει λιγότερα λιπαρά».

«Γιατί βούτυρο, όμως» επιμένω. «Γιατί δίνει διαφορετικό άρωμα. Πρέπει όμως να το βάζεις στο τέλος, γιατί τα μόρια γάλακτος καίγονται σε υψηλές θερμοκρασίες». Στο μεταξύ έχει αρχίσει την παρασκευή της σάλτσας για το κοτόπουλο. «Πετάμε το λάδι που έχουμε τσιγαρίσει το κοτόπουλο, αλλά κρατάμε τα υπολείμματα στο τηγάνι που έχουν γεύση. Με αυτά και ζωμό κοτόπουλου φτιάχνουμε τη σάλτσα», μας εξηγεί. Στο μεταξύ η Κατερίνα με



το φωτογραφικό μέρος αντιμετωπίζει προβλήματα. Γίνονται όλα πολύ γρήγορα. Η άποψη περί απόδοσης του μάγειρα σε λίγο χρόνο επί του πρακτέου.

Αποκαλύπτω στον Γιάννη ότι επισκέφτηκα το εστιατόριο και ότι βρήκα το φαγητό καλό. «Ομως, τα κρασιά ήταν ακριβά», παρατηρώ. «Τα εμφιαλωμένα», μου επισημαίνει.

«Οι περισσότεροι που έρχονται σε εμάς πίνουν χύμα. Τα εμφιαλωμένα, τα αγοράζουμε ακριβά», επιμένει. Ξέρω ότι η συζήτηση αυτή μπορεί να συνεχιστεί για ώρες και έτσι, ενώ εκείνος σερβίρει το κοτόπουλο, ρωτάω για τα υλικά που χρησιμοποιεί στα πιάτα που προτείνει στο εστιατόριο. Μου εξηγεί ότι πρέπει να προσαρμόζεσαι ανάμεσα σε αυτά που εσύ έχεις στο μυαλό σου και στην πραγματικότητα, γιατί οι θαμώνες δεν είναι πολύ ανοιχτοί. «Όταν βγήκε ο φρέσκος αρακάς φτιάξαμε ένα πιάτο με αρακά και κουκιά. Λοιπόν, πουλάμε δύο την εβδομάδα το πολύ».

Τα εδέσματα βρίσκονται πλέον στο τραπέζι. Καθώς δοκιμάζω το κοτόπουλο με την κρατοανιστή πετσούλα, παραδέχομαι ότι το βούτυρο προσθέτει... δυστυχώς όμως, σε όλα.