

Master Chefs

ΚΑΙ ΟΙ 3 ΕΙΝΑΙ... ΝΟΣΤΙΜΟΙ!

Κρατάνε στα χέρια τους την τύχη του επόμενου «MasterChef». Αν και θα προτιμούσαμε κάποια από τα υπέροχα πιάτα που κρίνουν κάθε βράδυ, ο λόγος τους είναι εξίσου... χορταστικός!

Συνέντευξη στη **Μάρτζυ Λαζάρου**

Μπορεί να άργησε να βγει στη μικρή οθόνη, ωστόσο στο δεύτερο κύκλο του «MasterChef» τίποτα δεν έχει αλλάξει. Με χαλαρή διάθεση, ευφρόδεια λόγου και την απαραίτητη αυστηρότητα που απαιτεί ο ρόλος τους, βγάζουμε το καλό μας σερβίτσιο και υποδεχόμαστε τους Λευτέρη Λαζάρου, Γιάννη Λουκάκο και Δημήτρη Σκαρμούτσο σε μια εφ' όλης της ύλης συζήτηση. Σιγά μην δεν κάνετε όρεξη να διαβάσετε αυτά που είπαν!

Επειτα από δύο χρόνια, το «MasterChef» κατάφερε να βγει για δεύτερη φορά στον αέρα. Πώς αισθανθήκατε;

Λευτέρης Λαζάρου: Χάρηκα πάρα πολύ, γιατί είναι μια δουλειά, καλή, όμορφη και η οποία έγινε με πολύ κέφι και θα ήταν κρίμα να μην έβγαινε. Για να πω την αλήθεια, ανακουφιστήκα. Με στενοχώρησε, βέβαια, αυτή η αναβολή.

Γιάννης Λουκάκος: Πολύ ωραία. Υστερα από τόση δουλειά που είχε γίνει, δεν μπορείς παρά

να θέλεις να δεις το αποτέλεσμα. Μάλιστα, λόγω του ότι είχε μεσολαβήσει τόσος καιρός από τα γυρίσματα έως την προβολή, ένιωθα την περιέργεια και την ανάγκη να θυμηθώ στιγμιότυπα και διαδικασίες, πρόσωπα και καταστάσεις του διαγωνισμού που έζησα αλλά είχαν αρχίσει να ξεθωριάζουν στο μυαλό μου.
Δημήτρης Σκαρμούτσος: Η αλήθεια είναι ότι δεν έχω προλάβει να το παρακολουθήσω, γιατί εκείνη την ώρα δουλεύω. Όσο για την καθυστέρηση, πραγματικά δεν με πείραξε η αναβολή. Μου ζήτησαν να κάνω μια δουλειά και την έκανα, από και και πέρα το πότε θα βγει στον αέρα αυτό αφορά το κανάλι και όχι εμένα.

Τι σχόλια έχετε εισπράξει μέχρι στιγμής; Λ.Λ.: Προσωπικά, έχω ακούσει πάρα πολύ θετικά σχόλια. Ο κόσμος που συναντώ έξω είναι πολύ πρόσχαρος απέναντί μου. Δεν έψαχνα την αναγνωρισιμότητα, ήταν αρκετά γνωστό το πρόσωπό μου, αλλά πλέον μπήκα στο σπίτι, στο σαλόνι, αλλά και στην κουζίνα του. Όλοι μου λένε ότι είναι ένα πολύ ωραίο παιχνίδι.

MEGA
22.20
ΔΕ-ΠΑ



ΟΙ ΣΕΦ À LA CARTE

Λευτέρης Λαζάρου

- Γεννήθηκε το 1952 ● Ταξίδεψε σε διάφορες χώρες, δουλεύοντας σε πολλές και διαφορετικές κουζίνες ● Το 1987 δημιούργησε το διάσημο εστιατόριο «Βαρούλκο» ● Πρωτοστάτησε στην εκστρατεία προώθησης του ελληνικού ελαιολάδου μέσα από γαστρονομικές εκδηλώσεις σε όλο τον κόσμο ● Έχει διδάξει ελληνική κουζίνα στο Culinary Institute of America
- Από το 1993, βραβεύεται κάθε χρόνο με «Χρυσό Σκούφο» ● Το 2000 βρέθηκε στους Ολυμπιακούς Αγώνες του Σίδνεϊ για να δώσει το στίγμα της σύγχρονης ελληνικής κουζίνας με θαλασσινά
- Έχει ανακηρυχθεί Chef της Χρονιάς το 2007 και το 2009

Γιάννης Λουκάκος

- Γεννήθηκε στη Βιρτζίνια των ΗΠΑ ● Μεγάλωσε στην Αθήνα και επέστρεψε στις ΗΠΑ για σπουδές ως μηχανολόγος-μηχανικός ● Το 1997 φοίτησε στο Culinary Institute of America, μία από τις καλύτερες σχολές μαγειρικής στον κόσμο ● Εργάστηκε, μεταξύ άλλων, στο ξενοδοχείο «Waldorf Astoria» και στο εστιατόριο «Park Avenue Café» στο Μανχάταν της Νέας Υόρκης. ● Επιστρέφοντας στην Ελλάδα, το 2000, δούλεψε στο «Boschetto» ● Παράλληλα, την περίοδο 2002-2004, συνεργάστηκε με τον εκπαιδευτικό όμιλο «Le Monde» ● Το 2004 ξεκίνησε να εργάζεται στον όμιλο «Yes Hotels & Restaurants», στη θέση του executive chef ● Αποχώρησε από τα ξενοδοχεία τον Ιούλιο του 2008 και άρχισε να ψάχνει για κατάλληλο χώρο στην περιοχή του Χαλανδρίου, για να ανοίξει το «Ψωμί & Αλάτι»

Δημήτρης Σκαρμούτσος

- Γεννήθηκε στην Αθήνα ● Σε ηλικία 18 ετών πήγε στην Αμερική, όπου σπούδασε Οικονομικά στο UCLA και κατόπιν φοίτησε στο Culinary Institute of America ● Το 1993 ξεκίνησε τα πρώτα του επαγγελματικά βήματα και το 1996 άρχισε να εργάζεται σε μεγάλα ξενοδοχεία και εστιατόρια των ΗΠΑ ● Από το 2005 είναι σεφ στο βραβευμένο εστιατόριο «Αλάτι» ● Συνεργάζεται και με το παντοπωλείο «Εργον» στη Θεσσαλονίκη ● Το 2010 έγινε ευρέως γνωστός συμμετέχοντας στην κριτική επιτροπή του τηλεοπτικού παιχνιδιού «MasterChef»

Γ.Λ.: Εχω δεχτεί μέχρι στιγμής μόνο θετικά σχόλια από τον κόσμο που συναντώ στο «Ψωμί & Αλάτι». Αυτό που διαπιστώνω επίσης μέσα από τα σχόλιά τους για το ρόλο μου είναι ότι βλέπουν διαφορετικά τη στάση μου ως κριτή στο «MasterChef». Μου επισημαίνουν ότι με βρίσκουν πιο χαλαρό, αυστηρό μεν και με υψηλές απαιτήσεις, αλλά όχι τόσο έντονο και σκληρό στην κριτική μου όπως πριν.

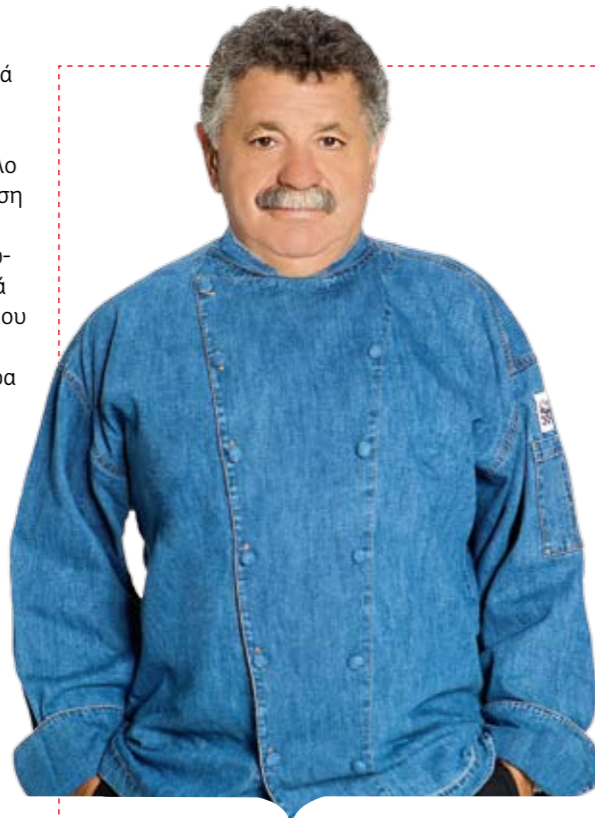
Δ.Σ.: Εχω εισπράξει θετικά σχόλια. Σίγουρα όμως θα υπάρχουν και άλλοι που δεν θα τους αρέσει.

Τις αρνητικές κριτικές που γίνονται για το ριάλιτι μαγειρικής πώς τις αντιμετωπίζετε;

Λ.Λ.: Δεν ασχολούμαι με αυτά τα πράγματα και ξέρετε γιατί, στην Ελλάδα έχουμε συνηθίσει ό,τι πάει καλά να θέλουμε να το καταστρέψουμε. Τι να απαντήσω σε αυτούς που τα βγάζουν; Εμένα έρχονται γονείς και μου λένε: «Μας βάλατε ως οικογένεια ξανά στο τραπέζι», «έμαθες στο παιδί μου να ακούει κριτική», «μας μάθατε να τρώμε αλλιώς». Εχω, λοιπόν, και εγώ πράγματα να τους πω. Από την πρώτη δεκάδα του πρώτου κύκλου, τα 7 παιδιά κάνουν καριέρα και συντηρούν τις οικογένειές τους. Στην ανεργία, την οποία βιώνουμε, γίνονται και κάποια καλά πράγματα που δεν τα λέει κανείς.

Γ.Λ.: Αν οι κριτικές αυτές έχουν να κάνουν με την επαγγελματική μου ιδιότητα, που είναι αυτή του σεφ, τότε θα με ενδιέφερε πολύ να τις ακούσω και να τις αξιολογήσω ανάλογα. Τις μελετάω και προσπαθώ να δω τι μπορώ να μάθω από αυτές, ώστε να βελτιωθώ. Αν πρόκειται για τηλεοπτικές κριτικές, που με αντιμετωπίζουν ως πρόσωπο του θεάματος, δεν δίνω ιδιαίτερη προσοχή. Είναι γνωστό ότι δεν είχα καμία τηλεοπτική εμπειρία πριν ασχοληθώ με το «MasterChef» και ούτε είχα τη φιλοδοξία να αναδειχτώ σε τηλεοπτικό πρόσωπο και να κάνω αντίστοιχη καριέρα.

Δ.Σ.: Είμαι ένας ερασιτέχνης άνθρωπος της τηλεόρασης. Το επάγγελμά μου είναι μάγειρας. Την αρνητική κριτική την αντιμετωπίζω θετικά. Βέβαια, εξαρτάται πάντα από το ποιος την κάνει. Αν είναι γνώστης του αντικειμένου, προφανώς κάτι έχει δει που δεν κάνω σωστά. Αρα, πρέπει να το δω και να το διορθώσω. Την τηλεοπτική μου παρουσία δεν θα έμπαινα ποτέ μα ποτέ στη διαδικασία να τη σχολιάσω και αυτό γιατί δεν με ενδιαφέρει. Δεν βλέπω, δεν διαβάζω και έτσι ίσως είναι καλύτερα, γιατί έτσι ακολουθώ το δικό μου δρόμο. Δεν με ενδιαφέρει η τηλεόραση



«Η κ. Μανωλίδου στάθηκε στο ύψος της, αλλά της ταιριάζει τηλεοπτική καριέρα σε κάτι άλλο παρά στο «MasterChef»»

Λευτέρης Λαζάρου

αυτή καθαυτήν, γιατί δεν πληρώνομαι από εκεί. Από τη μαγειρική πληρώνομαι, την οποία υπηρετώ 25 χρόνια. Εδώ άνθρωποι της τηλεόρασης και δεν πληρώνονται.

Έχετε ξεχωρίσει τον νικητή του «MasterChef 2»;

Λ.Λ.: Εχω ξεχωρίσει κάποια παιδιά που έχουν περισσότερη γνώση αλλά μέχρι εκεί και αυτό γιατί πολλές φορές το άγχος μπορεί να σου δημιουργήσει θέματα. Κάποιο παιδί μπορεί να έχει γνώση αλλά να κάνει κάποια αστοχία και αυτό να του κοστίζει. Οπότε, όλα ανατρέπονται.

Γ.Λ.: Τα γυρίσματα έχουν τελειώσει εδώ και πολύ καιρό, οπότε γνωρίζω τους δύο διαγωνιζομένους που έφτασαν στον τελικό.



«Με ενδιαφέρουν οι κριτικές που έχουν να κάνουν με την επαγγελματική ιδιότητα του σεφ»

Γιάννης Λουκάκος

Ανάμεσά τους, δεν μπορώ να ξεχωρίσω νικητή, γιατί είναι δύο εξίσου καλοί μάγειρες και ο τίτλος θα κριθεί στις δοκιμασίες. Είναι δύσκολο να διακρίνεις όμως κάποιον ως νικητή τόσο νωρίς. Δεν έχει ακόμα αποδείξει πλήρως τις δυνατότητές του.

Δ.Σ.: Δεν μπορώ να πω με σιγουριά για το ποιος μπορεί να είναι ο νικητής, αλλά σίγουρα αυτοί που έχω ξεχωρίσει είναι σε καλύτερη κατάσταση από κάποιους άλλους. Πάντως, το επίπεδο είναι το ίδιο όπως και στο πρώτο ριάλιτι. Είναι όλοι άνθρωποι που θέλουν να πάνε μπροστά στη μαγειρική, απλώς έχουν επιλέξει έναν ανορθόδοξο τρόπο. Η τηλεόραση δεν είναι ο σωστός τρόπος για να ακολουθήσεις τη μαγειρική.



«Δεν θα συμμετείχα σε έναν καινούργιο κύκλο του «MasterChef»»

Δημήτρης Σκαρμούτσος

Υπάρχει μεταξύ σας σύγκρουση απόψεων;

Λ.Λ.: Υπάρχει διαφωνία, σύγκρουση δεν θα την έλεγα. Πολλές φορές διαφωνούμε σε αποτελέσματα, βαθμολογίες και αυτό γιατί τα κριτήριά μας είναι πολύ διαφορετικά. Αλλά μέχρι εκεί. Λογικό δεν είναι; **Γ.Λ.:** Οχι, δεν θυμάμαι να έχει συμβεί ποτέ κάτι τέτοιο. Μικροδιαφωνίες ναι, αλλά τόσο μεγάλες που να χαρακτηριστούν συγκρούσεις απόψεων, όχι. Είναι, πιστεύω, επειδή κρίνουμε τα πάντα των διαγωνιζομένων, όχι βάσει του προσωπικού μας γούστου, αλλά, κυρίως, έχοντας υπόψη μας αντικειμενικά μαγειρικά κριτήρια.

Δ.Σ.: Σύγκρουση σε βαθμό να μη συμφω-

νούμε καθόλου, όχι. Οι διαφωνούμε σε κάποια πράγματα και αυτό φαίνεται στις κριτικές, ναι, όπως όλοι οι άνθρωποι.

Μετά το «MasterChef» η καριέρα σας απογειώθηκε. Ακούστηκε ότι ο καθένας ξεχωριστά θα αναλάβει εκπομπή μαγειρικής.

Λ.Λ.: Ισχύει, όντως. Εχει γίνει μια συζήτηση με το κανάλι αλλά ακόμα δεν έχει οριστικοποιηθεί. Ξέρω ότι το πρότζεκτ είναι σε καλό σημείο και «τρέχει» για να υλοποιηθεί. Ήταν μια ιδέα από κοινού με το κανάλι. Βέβαια, γνωρίζουμε όλοι τα προβλήματα που υπάρχουν στα ιδιωτικά κανάλια όσον αφορά στη χρηματοδότηση. Δεν είναι πλέον εύκολο, αλλά προσπαθώ να σκέφτομαι θετικά και ελπίζω να πάνε όλα καλά. Θα είναι μια εκπομπή μαγειρικής τελείως διαφορετική. Θέλω ο κόσμος που βλέπει να μάθει να κάνει αυτά που κάνω και εγώ. Θα ήθελα αυτή η εκπομπή να είναι μια κληρονομιά την οποία θα αφήσω...

Γ.Λ.: Και οι τρεις μας είχαμε μια πορεία στη μαγειρική πριν από το «MasterChef» και είχαμε αναγνωριστεί στο χώρο μας. Υπάρχει ένας προγραμματισμός για υλοποίηση μιας δικής μου εκπομπής, αλλά, λόγω των δύσκολων συγκυριών, δεν μπορώ να πω με απόλυτη σιγουριά ότι θα πραγματοποιηθεί τελικά. Εχουν γίνει συζητήσεις και έχουμε καταλήξει στον άξονα περιεχομένου της, που θα είναι να μεταδώσω γνώσεις και τεχνικές μαγειρικής χρήσιμες σε κάθε οικιακό μάγειρα, με τον πιο απλό και κατανοητό τρόπο.

Δ.Σ.: Αυτά τα λέτε εσείς οι δημοσιογράφοι, εγώ δεν έχω ακούσει κάτι. Αλλά ούτε και έχω να πω κάτι. Το έχουν αυτό οι Έλληνες, νομίζουν πάντα ότι τα ξέρουν όλα.

Αν ήταν υποψήφιος οι παρουσιάστριες του «MasterChef», σε ποια θα δίνετε τον τίτλο της Ελληνίδας «MasterChef»;

Λ.Λ.: Της Μαρούλας τής αρέσει πολύ το καλό φαγητό, όπως επίσης της αρέσει να το ψάχνει, όπως και στο σύντροφό της (σ.σ.: τον τραγουδιστή Μύρωνα Στρατή). Αρα, λογικά, θα τον έδινα στη Μαίρη! Είναι ένα παιδί το οποίο έχει εκπαιδεύσει τον ουρανό του και θέλει να μάθει και άλλα. Από την άλλη, η κ. Μανωλίδου ήταν μια εξαιρετική κυρία που στάθηκε στο ύψος της και έκανε καλά τη δουλειά της. Πιστεύω ότι περισσότερο της ταιριάζει να κάνει τηλεοπτική καριέρα σε κάτι άλλο παρά σε αυτό. Όσο για τη Μαρία Μπεκατώρου, είναι μια τρελή Κεφαλονίτισσα. Τη Μαρία θα την έπαιρνα να κάνω διακοπές (γέλια). Θέλω να την πειράζω όλη μέρα.

Γ.Λ.: Η συμμετοχή τους στα «MasterClass» υπό το ρόλο του βοηθού μπορεί να έδινε κάποια δείγματα, αλλά δεν είναι αρκετά. Οπότε, δεν θα «τολμήσω» να δώσω σε κάποια τον τίτλο έτσι εύκολα και πρόχειρα. Δεν ταιριάζει, άλλωστε, και στο προφίλ μου. Αδίκαια θεωρούμαι αυστηρός και δίκαιος κριτής;

Δ.Σ.: Δεν θέλω να κάνω κανένα σχόλιο για καμία από τις κυρίες. Και οι τρεις τους είναι καταπληκτικές με το δικό τους τρόπο η καθεμία. Οι τηλεθεατές είναι αυτοί που κρίνουν.

Θα λέγατε να σε έναν τρίτο κύκλο «MasterChef» ή πιστεύετε ότι δεν υπάρχει κάτι άλλο να δώσετε στο κοινό;

Λ.Λ.: Δεν θα έλεγα όχι, αλλά και δεν θα έλεγα εύκολα ναι. Πρέπει η εκπομπή, για να ξεφύγει από αυτούς τους δύο κύκλους, οι οποίοι είναι πάνω-κάτω ίδιοι, να γίνει διαφορετικά. Για παράδειγμα, ο τέταρτος κύκλος του «MasterChef» της Αυστραλίας γυρίστηκε στο Θιβέτ. Δεν είπα να πάμε εκεί, αλλά πρέπει να είναι κάτι άλλο, το οποίο φυσικά απαιτεί και χρήματα. Η σημερινή κατάσταση δεν το επιτρέπει.

Γ.Λ.: Θα έλεγα ναι, αλλά μόνο εφόσον είχαμε την ευκαιρία να δείξουμε κάτι διαφορετικό από τους δύο προηγούμενους. Σίγουρα μπορώ να προσφέρω και άλλα πράγματα στο κοινό που ενδιαφέρεται για τη μαγειρική, αλλά επειδή το «MasterChef» δεν είναι ένα καθαρά μαγειρικό πρόγραμμα, γνώμη μου είναι πως για να μην κουράσει θα πρέπει να εμπλουτιστεί με νέες εικόνες και ιδέες.

Δ.Σ.: Οχι, δεν θα συμμετείχα. **Η πορεία του Ακη Πετρετζίκη σάς έχει βγάλει ασπροπρόσωπος;**

Λ.Λ.: Είναι ένα παιδί που έχει μελετήσει πολύ και με πολύ καλή θέληση. Πιστεύω ότι, ωριμάζοντας και ο ίδιος ηλικιακά, θα αρχίσει να τα βλέπει διαφορετικά τα πράγματα και θα πάει ακόμα καλύτερα.

Γ.Λ.: Χαίρομαι ιδιαίτερα που ο Ακης εξελίσσεται και συνεχίζει τη μαγειρική του πορεία τόσο στην τηλεόραση όσο και στο χώρο των εστιατορίων. Με την πορεία του βγάζει πρωτίστως ασπροπρόσωπο τον εαυτό του, δείχνοντας ότι μπορεί να αγωνίζεται και να κερδίζει και εκτός του τηλεοπτικού διαγωνισμού, σε ακόμα πιο δύσκολο και απαιτητικό πλαίσιο. Ελπίζω το ίδιο να κάνει και ο επόμενος νικητής του διαγωνισμού.

Δ.Σ.: Ο Ακης είναι ένας εξαιρετικός μάγειρας, έχει φοβερό ταλέντο και ελπίζω να ακολουθεί πάντα τους σωστούς τρόπους και να κάνει ό,τι καλύτερο για τον εαυτό του.