

INTERVIEW



Θεωρείται ένας από τους καλύτερους σεφ της χώρας, κάτι που μπορεί κανείς να καταλάβει όχι μόνο από την τηλεοπτική του παρουσία στο “Master Chef”, αλλά τρώγοντας στο εστιατόριο που διατηρεί στο Χαλάνδρι. Και επειδή, όπως λένε, “τρώγοντας έρχεται η όρεξη”, τελειώνοντας το πιάτο μας είπαμε να κάνουμε μια χαλαρή κουβέντα μαζί του.

Από τον **Τάσο Μεργιάννη**

Πώς αποφασίσατε να κάνετε το κόμπι σας επάγγελμα; Το κάνατε για λόγους βιοποριστικούς ή ήταν συνειδητή απόφαση;

Η ενασχόληση με τη μαγειρική μου άρεσε πολύ από όταν ήμουνα παιδί. Δεν την ακολούθησα για βιοποριστικούς λόγους, το αντίθετο μάλιστα. Σε πρώτη φάση την απέφυγα και επέλεξα να σπουδάσω κάτι άλλο, γιατί μου έμοιαζε αβέβαιη και ασταθής από άποψη επαγγελματικής αποκατάστασης. Ωστόσο, στην πορεία συνειδητοποίησα ότι η μαγειρική τελικά μου ταίριαζε περισσότερο από καθετί άλλο και έτσι πήρα το ρίσκο να ακολουθήσω επαγγελματικά αυτό που αγαπάω.

Έχετε σπουδάσει μηχανολόγος μηχανικός στο Pennsylvania State University. Θα μπορούσατε να σκεφτείτε τον εαυτό σας να εργάζεται σε κατασκευαστική εταιρεία με ωράριο 8-4;

Ναι, θα μπορούσα. Αλλά μετά σίγουρα θα πήγαινα σε μια δεύτερη δουλειά όπου θα μαγείρευα. Πιστεύω ότι δεν θα ήμουν καλά ως άνθρωπος αν άφηνα τη μαγειρική έξω από τη ζωή μου. Ο καθένας μας μπορεί να εργαστεί οπουδήποτε όταν υπάρχουν βιοποριστικοί λόγοι. Το θέμα όμως είναι πού του αρμίζει να εργαστεί, ώστε να νιώθει δημιουργικός και ευτυχής. Για μένα αυτός ο χώρος είναι η επαγγελματική κουζίνα. Και ευτυχώς τον ανακάλυψα σχετικά νωρίς.

Ζήσατε και εργαστήκατε για χρόνια στην Αμερική. Τι κρατάτε από την εμπειρία σας εκεί;

Τον οργανωμένο και μελετημένο τρόπο δουλειάς, τον επαγγελματισμό και την αξιοκρατία.

Θυμάστε την πρώτη φορά που δημιουργήσατε το δικό σας πιάτο;

Δεν θυμάμαι τη συγκεκριμένη στιγμή, καθώς, στα πρώτα βήματά μου, ο ενθουσιασμός μου ήταν τόσο μεγάλος που το καθετί καινούργιο που μάθαινα ή έκανα, μου φάνταζε σπουδαίο.

Έχετε δημιουργήσει τον δικό σας χώρο στο Χαλάνδρι, το εστιατόριο “Ψωμί & Αλάτι”. Νιώθετε ότι έχετε πραγματοποιήσει ένα από τα μεγαλύτερά σας όνειρα;

Ναι, όντως έχω πραγματοποιήσει ένα από τα όνειρά μου. Το μεγαλύτερο επαγγελματικό σχέδιο είναι –και θα είναι πάντα– το να διατηρήσουμε αυτόν τον χώρο υψηλά στις προτιμήσεις και τις αξιολογήσεις του κόσμου. Να κερδίζουμε συνεχώς νέους πελάτες και να κρατάμε πάντα ικανοποιημένους όσους ήδη έχουμε. Μελλοντικά θα με ενδιέφερε να δημιουργήσω ακόμα ένα τέτοιο εστιατόριο. Έχω και κάποια άλλα σχέδια όμως, που σχετίζονται με το site μου www.giannisloukacos.gr. Αυτός ο ιστότοπος είναι ακόμα ένα όνειρό μου που υλοποιήθηκε. Μου δίνει την ευκαιρία να μοιράζομαι συνταγές, τεχνικές και συμβουλές για την κουζίνα με οποιονδήποτε ενδιαφέρεται για τη μαγειρική. Μου αρέσει και με γεμίζει το να μεταδίδω τις γνώσεις μου στον κόσμο, ώστε να απτάχνουν όλοι ωραία πιάτα. Γι’ αυτό και σκέφτομαι την πιθανότητα να δημιουργήσω έναν δικό μου χώρο σεμιναρίων, αλλά και να κάνω μια εκπομπή μαγειρικής στην τηλεόραση.

Έχουμε ακούσει ότι ετοιμάζετε μια νέα εκπομπή μαγειρικής στο Mega με την συμμετοχή επωνύμων. Έχετε ξεκινήσει τα γυρίσματα;

Οχι ακόμα. Το περιεχόμενο της εκπομπής προκύπτει από την πεποίθησή μου ότι δεν υπάρχουν δύσκολες συνταγές, υπάρχουν συ-

“ΔΕΝ ΕΧΩ ΝΙΩΣΕΙ

ΑΥΤΗΝ ΤΗΝ

ΑΝΑΓΚΗ ΝΑ ΕΙΜΑΙ

ΑΟΡΑΤΟΣ. ΔΕΝ

ΕΙΜΑΙ ΚΑΠΟΙΟΣ

ΣΤΑΡ ΠΟΥ ΤΟΝ

ΚΥΝΗΓΟΥΝ ΟΙ

ΠΑΠΑΡΑΤΣΙ.

ΣΕΦ ΕΙΜΑΙ

ΚΑΙ ΕΥΤΥΧΩΣ

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΟΜΑΙ

ΩΣ ΤΕΤΟΙΟΣ”.

νταγές που δεν έχουν κατανοηθεί και εκτελεστεί σωστά. Οπότε, θα προσπαθήσω με απλό και κατανοητό τρόπο, να δείξω πώς μπορούν τελικά όλοι να δημιουργήσουν πιάτα που συχνά θεωρούν δύσκολα ή και έξω από τις δυνατότητές τους. Λίγο-πολύ, αυτή είναι η φιλοσοφία που διαπερνά επίσης τα βιβλία και το site μου.

Περισσότερο λαμβάνετε υπόψη σας τις κριτικές του κοινού που δοκιμάζει τα πιάτα σας ή των ειδικών; Και των δύο. Πρόκειται για διαφορετικές κριτικές, που οφείλεις να λαμβάνεις εξίσου υπόψη σου. Σε άλλη βάση και με άλλα κριτήρια κρίνει τα πιάτα ένας πελάτης και αλλιώς ένα ειδικός. Οι απαιτήσεις τους διαφέρουν, οπότε και τα σχόλια κάθε πλευράς έχουν κάτι διαφορετικό να σε μάθουν. Γενικώς, για μένα, η κριτική είναι καλοδεχούμενη και χρήσιμη, ανεξαρτήτως ποιος την ασκεί. Αρκεί να είναι καλοπροαίρετη.

Ποιο είναι το ωραιότερο σχόλιο που σας έχουν πει για κάποιο πιάτο ή το μενού σας;

Έχω ακούσει αρκετές φορές να λένε για διάφορα πιάτα μου ότι είναι από τα καλύτερα και πιο νόστιμα που έχει δοκιμάσει ποτέ κάποιος. Έχω ακούσει επίσης από κάποιους πως το φαγητό μου τους έχει ξυπνήσει αναμνήσεις από την παιδική ηλικία. Αν και τέτοιου είδους σχόλια σου φέρνουν χαρά, δεν χρειάζεται να ακούσεις κάτι ιδιαίτερα φαντασμαγορικό για να νιώσεις ικανοποίηση. Οποιαδήποτε απλή επικοινωνία, που δείχνει ότι κάποιος έλαβε ευχαρίστηση από το φαγητό σου, είναι αρκετή για να σου δώσει το κίνητρο να προσπαθείς να γίνεσαι καλύτερος.

Με την τηλεόραση πώς και ασχοληθήκατε;

Εντελώς ξαφνικά! Μια ωραία μέρα η παραγωγή του “Master Chef” επικοινωνήσε μαζί μου, γιατί έβλεπε διάφορους σερ αναζητώντας κριτές για το πρόγραμμα. Κάναμε μερικές συναντήσεις, με ενημέρωσαν πλήρως για το concept και αφού ηπίστηκα ότι θα συμμετείχα σε μια αξιόλογη εκπομπή με ποιότητα και όφελος, έκανα και το απαραίτητο δοκιμαστικό. Τελικά, τους έκανα, μου έκαναν και προέκυψε μια πολύ καλή συνεργασία.

Το επίπεδο των συμμετεχόντων στο “Master Chef 2” είναι ανώτερο από τον πρώτο κύκλο της εκπομπής;

Ναι. Σε μαγειρικό επίπεδο, ο δεύτερος κύκλος ξεκινάει από εκεί που σταμάτησε ο πρώτος. Στο “Master Chef 2” ανεβαίνουμε στο επόμενο σκαλοπάτι, συνεχίζουμε να εξελισσόμαστε, δεν γυρνάμε πίσω εκεί απ’ όπου ξεκινήσαμε. Το επίπεδο των διαγωνιζόμενων λοιπόν είναι ανώτερο γιατί δεν θα μπορούσαν αλλιώς να ανταποκριθούν στις ήδη υψηλές απαιτήσεις μας.

Λύστε μου μια μεγάλη απορία: για ποιο λόγο οι περισσότεροι σεφ είναι άνδρες και όχι γυναίκες;

Πιστεύω ότι έχει να κάνει με το ιδιαίτερα απαιτητικό περιβάλλον της επαγγελματικής κουζίνας. Υπάρχει αυστηρή ιεραρχία, με απόλυτο σεβασμό σε αυτήν, επικρατούν αυστηροί κανόνες, πολύ μεγάλη πίεση και απαιτείται απορρόσηση και πολλές ώρες σκληρής δουλειάς. Ιδιαίτερα ένας σεφ, εκτός από ταλέντο και γνώση, πρέπει να επιδεικνύει καθημερινά ηγετικά προσόντα και επιχειρηματικό μυαλό, να μπορεί να επιβληθεί, να οργανώσει και να εμπνεύσει μια ολόκληρη ομάδα, έχοντας τον σεβασμό και την αναγνώριση της. Η ανδρική φύση δείχνει να αντεπεξέρχεται πιο άνετα μέσα σε ένα τέτοιο περιβάλλον. Δεν είναι ότι οι γυναίκες υστερούν σε ανάλογες ικανότητες, απλά δεν μπορούν να αριερώσουν τόσο χρόνο για την καριέρα τους και μάλιστα σε τόσο σκληρές συχνά συνθήκες. Πιστεύω όμως ότι με τα χρόνια, θα είναι όλο και περισσότερες αυτές που θα διακρίνονται και θα ηγούνται σε επαγγελματικές κουζίνες.

Μαγειρεύουν οι Έλληνες σήμερα περισσότερο λόγω της κρίσης;

Πάντα μαγείρευαν οι Έλληνες. Είναι στοιχείο της κουλτούρας μας η καλή, σπιτική κουζίνα. Απλά τώρα ίσως το κάνουμε ακόμα περισσότερο. Η κρίση έχει περιορίσει τα έξοδά μας και μας στρέφει στη δική μας κουζίνα, που είναι πιο οικονομική από την εναλλακτική της αγοράς έτοιμου φαγητού. Κάθε εμπόδιο για καλό όμως...! Πιστεύω ότι αυτό διατροφικά μας ωφελεί, γιατί καταναλώνουμε και πάλι απλά, θρεπτικά τρόφιμα και υγιεινά μεσογειακά φαγητά, που είχαμε ξεχάσει. Για να μην αναφέρω την αγχωτική και δημιουργική διάσταση της μαγειρικής, που επίσης έχουμε ανάγκη.

Πέραν της ελληνικής, ποια είναι η αγαπημένη σας κουζίνα;

Δεν ξεχωρίζω κάποια. Αγαπημένη κουζίνα είναι οποιαδήποτε ακολουθεί την όρεξή μου. Δοκιμάζω γεύσεις από όλες και τις απολαμβάνω εξίσου, ανάλογα με τη διάθεση της στιγμής...

Η αναγνωρισιμότητα που έχει προέλθει από την τηλεόραση, έχει διευκολύνει τη ζωή σας σε πρακτικό επίπεδο;

Η αναγνωρισιμότητα που μου έχει φέρει η τηλεόραση αφορά στη δουλειά μου. Ο κόσμος έχει μάθει την επαγγελματική μου ιδιότητα και πλέον ένα ευρύ κοινό γνωρίζει τον σεφ Γιάννη Λουκάκο. Χαίρομαι ιδιαίτερα που όλο και περισσότερος κόσμος εκδηλώνει την εκτίμησή του για τη δουλειά μου, επισκέπτεται το site μου για να αντλήσει συνταγές και γνώσεις μαγειρικής από εμένα , και έρχεται στο εστιατόριο να δοκιμάσει τα πιάτα μου και να με αξιολογήσει ως σεφ. Εγώ με τη σειρά μου δέχομαι τα σχόλια και τις παρατηρήσεις όλων και προσπαθώ να εξελιχθώ, για να παρέχω περισσότερες και καλύτερες υπηρεσίες. Σε προσωπικές καθημερινές στιγμές, τώρα, έχουν υπάρξει κάποιες περιπτώσεις στις οποίες με έχει ωφελήσει η αναγνωρισιμότητα έχοντας τύχει μίας πιο άμεσης ή καλύτερης εξυπηρέτησης και σίγουρα έχουν υπάρξει και κάποιες άλλες περιπτώσεις κατά τις οποίες δεν μπορούσα να περάσω όσο απαραίτητος θα ήθελα. Και τις μεν και τις δε όμως, τις βρίσκω απόλυτα λογικές , μέσα στα όρια του φυσιολογικού και αναμενόμενου.

Υπάρχουν στιγμές που θα θέλατε να είστε αόρατος; Να μη σας αναγνωρίζουν;

Δεν έχω νιώσει αυτήν την ανάγκη να είμαι αόρατος. Δεν είμαι κάποιος σταρ που τον κυνηγούν οι παπαράτσι. Σεφ είμαι και ευτυχώς αντιμετωπίζομαι ως τέτοιος.