

# Γιάννης Λουκάκος - Λευτέρης Λαζάρου - Δημήτρης Σκαρμούτσος

## Ποιος θα τους κερδίσει στη ΜΑΧΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ;



**Γι' αυτούς η μαγειρική είναι κάτι παραπάνω από επάγγελμα. «Κουλτούρα», «πάθος» και «τρόπος ζωής» είναι οι πρώτες λέξεις που τους έρχονται στο νου, όταν μιλούν για την κουζίνα. Την ίδια αφοσίωση περιμένουν κι από τον επόμενο Έλληνα «Master chef»...**

**ΓΙΑΝΝΗΣ Λουκάκος**

**Ποιους τηλεοπτικούς σεφ του εξωτερικού ξεχωρίζετε;**

Επιτρέψτε μου πρώτα να διευκρινίσω κάτι. Κάθε εκπομπή μαγειρικής δεν είναι αποκλειστικό έργο ενός σεφ, αλλά αποτέλεσμα της δουλειάς πολλών και διαφορετικών επαγγελματιών. Ξεχωρίζω, λοιπόν, ένα σεφ, ξεχωρίζεις ουσιαστικά μια εκπομπή μαγειρικής που έχει στήσει μια ομάδα ανθρώπων. Ποιον ξεχωρίζω εγώ; Θα πω τον Τζέιμι Όλιβερ. Έχει ένα επικοινωνιακό χάρισμα που τον έχει αναδείξει τόσο ως σεφ όσο και ως τηλεοπτικό πρόσωπο. **Θα λέγατε «ναι» και σε ένα τρίτο κύκλο του παιχνιδιού;** Φυσικά, αλλά υπό μερικές προϋποθέσεις. Θα ήθελα να συμμετάσχω σε ένα ακόμα «MasterChef», εφόσον όμως αυτό θα είχε να προτείνει κάτι διαφορετικό. Για να επαναληφθεί ο διαγωνισμός, θα πρέπει να ανανεωθεί και να εξελιχθεί, ώστε να έχει να προσφέρει νέα πράγματα, τόσο ως προς το θέαμα όσο και ως προς τη μαγειρική.

**Η μαγειρική στην τηλεόραση είναι μόδα ή θα έχει πάντα κοινό;** Η μαγειρική είναι μια καθημερινή δραστηριότητα, για μια μεγάλη μερίδα του κοινού. Αφορά πάρα πολύ κόσμο, ανεξαρτήτως ηλικίας, φύλου και επαγγέλματος, οπότε θεωρώ ότι δεν θα λείψει ποτέ από την τηλεόραση. Αν κάτι είναι μόδα, είναι μάλλον η προβολή πολλών εκπομπών μαγειρικής. **Μια ευχή για τους διαγωνιζόμενους του δεύτερου κύκλου;** Εύχομαι να πραγματοποιήσουν τα όνειρά τους -όσοι δεν τα έχουν ήδη καταφέρει, αφού έχει περάσει καιρός από τα γυρίσματα της εκπομπής- να προχωρήσουν μπροστά και να εξελιχθούν σε επαγγελματι-

τικούς και προσωπικό επίπεδο, όπως επιθυμεί καθένας τους ξεχωριστά.

**ΛΕΥΤΕΡΗΣ Λαζάρου**

**Είχατε μεγαλύτερες προσδοκίες από τους συμμετέχοντες στο δεύτερο κύκλο του παιχνιδιού;** Είναι λογικό να περιμένεις κάτι παραπάνω. Η δεκάδα από τον πρώτο κύκλο λίγο-πολύ έχει κάνει μια καριέρα, άρα είναι λογικό ο δεύτερος να προσελκύσει ανθρώπους πιο προχωρημένους, οι οποίοι έχουν τελειώσει και κάποιες σχολές και ίσως είναι πιο ξεκάθαροι στο τι θέλουν να ακολουθήσουν.

**Η νέα δεκάδα, θα έχει ανάλογες ευκαιρίες μέσα σε τέτοια κρίση;** Δεν μπορώ να σας το πω αυτό, αλλά σίγουρα θα έχουν περισσότερες από κάποια άλλα παιδιά που ξεκινούν από διαφορετική αφετηρία. **Για εσάς, τους κριτές, παίζει ρόλο η εμφάνιση του πιάτου, τη στιγμή που για εμάς προέχει η νοστιμιά.** Αυτό το πιάτο, όμως, δεν το φτιάχνουμε για εμάς στο σπίτι μας, αλλά βγαίνουμε να το πουλήσουμε. Είναι μια πολύπλοκη τέχνη το να είσαι μάγειρας. Για να ξεχωρίσεις, πρέπει να κάνεις κάτι διαφορετικό και μέσα σε αυτό είναι και το στήσιμο του πιάτου. Φανταστείτε ένα αξιόλογο έργο τέχνης μέσα σε ένα χαρτόκουτο στο σαλόνι μας. Η μαγειρική είναι κουλτούρα, είναι πολιτισμός, είναι τέχνη.

**Προσωπικά, αλλάξατε μενού στο δικό σας εστιατόριο;** Η κρίση είναι μέσα στο σπίτι μας και στις δουλειές μας και σίγουρα έχει επηρεάσει και μένα γιατί υπάρχει μια ψυχολογία που δεν είναι καλή. Η χώρα μας έχει κάθε δυνατότητα να είναι δωδεκάμηνος προορισμός, αλλά στα νησιά, στα οποία έχουμε πρώτη ζήτηση το καλοκαίρι, το χειμώνα μάς ξεχνάνε. Αυτά δεν τα έχουμε φροντίσει τόσα χρόνια, ώστε να ζούμε τώρα μια πολύ πιο ήπια κρίση.

**Τι σας δίνει αισιοδοξία;** Δύναμη αντλώ από το παραμικρό και κυρίως από τους ίδιους τους ανθρώπους που συναντώ στο δρόμο. Όλοι έχουμε την καλή διάθεση να πάμε καλύτερα. Χρειάζεται να αλλάξει λίγο και η ψυχολογία και πιστεύω ότι όλα θα βελτιωθούν. **Έχοντας πάρει βραβεία, και προσωπικά και για το εστιατόριό σας, πόση αξία καταλήξατε ότι έχουν αυτά, τελικά;** Δεν είναι τόσο η αξία όσο η αναγνώριση. Είναι η ικανοποίηση που δίνουν σε έναν άνθρωπο, ο οποίος αισθάνεται ότι έχει βάλει ένα λιθαράκι στο χώρο της γαστρονομίας, στο χώρο της γεύσης και της απόλαυσης. Είναι η καταξίωσή του στα μάτια του κόσμου. Ουσιαστικά, η μεγαλύτερη επιβράβευση για ένα μάγειρα είναι ο κόσμος που έρχεται στο μαγαζί του. Απλώς, οι διακρίσεις έρχονται να επιβεβαιώσουν κάποια πράγματα, είτε προέρχονται από εξωτερικό είτε από το εσωτερικό.

**Στη βαθμολογία έχει τύχει να πέτε ποτέ ήμουν πιο αυστηρός ή πιο ελαστικός απ' ό,τι έπρεπε;** Σίγουρα, κανείς δεν είναι αλάθητος. Κι εγώ έχω κάνει κάποια λάθη, όχι μόνο στη βαθμολόγηση των παιδιών, αλλά και γενικότερα στις αποφάσεις μου για την

ίδια τη ζωή. Αυτό, όμως, δεν έχει γίνει εσκεμμένα, αλλά με κριτήριο τη στιγμή, έπειτα από σκέψη. Και σε ό,τι αφορά το παιχνίδι, θεωρώ ότι δεν έχω αδικήσει κανένα. **Μπορεί κάποιος που γνωρίζει την τεχνική της μαγειρικής να γίνει μεγάλος σεφ, παρότι δεν διαθέτει το μεράκι που απαιτεί αυτή η δουλειά;** Ο αρχιμάγειρας είναι μια μεγάλη κουβέντα. Πρέπει να έχει διοικητικές ικανότητες, δημιουργία, οπότε αν δεν έχει το μεράκι δεν μπορεί να ξεχωρίσει. Ο πατέρας μου έλεγε ότι ο μάγειρας ξεκινά με το να φτιάχνει ψωμί και τελειώνει με το γλυκό. Αν, λοιπόν, δεν είσαι ταγμένος σε αυτή τη δουλειά, καλύτερα να μην το αποφασίσεις. Και από την άλλη, δεν μπορούν να γίνουν όλοι αρχιμάγειροι. Πρέπει να στερηθείς πολλά πράγματα στη ζωή σου για να φτάσεις ψηλά. Δεν κατάλαβα πότε πήγε το ένα μου παιδί στα 20 εικοσι, το άλλο στα 22 και το άλλο στα 34. Και φυσικά, πρέπει να έχεις ένα σύντροφο που να σε περιμένει.

**ΔΗΜΗΤΡΗΣ Σκαρμούτσος**

**Ποια είναι η δική σας συμβουλή στους παίκτες του «MasterChef» ή σε όσους θέλουν να ασχοληθούν επαγγελματικά με τη μαγειρική;** Το επάγγελμα δεν έχει καμία σχέ-

ση με αυτό που βλέπουν στην τηλεόραση και πρέπει να προσέχουν πάρα πολύ και να το σκεφτούν πολύ καλά. Και αν όντως το θέλουν, να προσπαθήσουν πάρα πολύ. **Ήταν δύσκολο να καταλήξετε στη δεκάδα που θα δούμε κάποια στιγμή;** Και την πρώτη φορά και τη δεύτερη και στο παιδικό είναι πάντα δύσκολο να καταλήξεις. Γιατί μιλάς για ανθρώπους οι οποίοι για να βρίσκονται εκεί έχουν το ταλέντο. Όταν, λοιπόν, είναι σχεδόν στο ίδιο επίπεδο, κάνουν τη δουλειά σου εξαιρετικά δύσκολη - αλλά αυτό είναι και το ενδιαφέρον. **Τι κερδίσατε από αυτό το παιχνίδι;** Χρήματα, άμεσα ή έμμεσα -γι' αυτό άλλωστε και το κάναμε-, και αναγνωρισιμότητα. Η οποία στους δύσκολους καιρούς που ζούμε είναι αρκετά σημαντική, γιατί σου εξασφαλίζει κάποιες δουλειές που ίσως δεν θα τις έπαιρνες. Χωρίς αυτό να σημαίνει ότι δεν πρέπει να δουλέψεις προσωπικά. Κανείς πλέον δεν σε πληρώνει για να κάθεται. **Στο εξωτερικό υπάρχουν σεφ που κάνουν καριέρα και στην τηλεόραση.** Όπως βλέπεις, φέτος υπάρχουν κι εδώ πολλοί σεφ που κάνουν καριέρα στην τηλεόραση ή μόνο στην τηλεόραση. Η δική μας δουλειά είναι να είμαστε στις κουζίνες. Έτσι μεγαλώσαμε, αυτό το

επάγγελμα διαλέξαμε, οπότε δεν πρέπει να αποπροσανατολιζόμαστε. Εκτός αν αποφασίσεις ότι θέλεις να γίνεις τηλεοπτικός μάγειρας, οπότε ακολουθείς αυτό. **Φέτος μοιράζετε το χρόνο σε ανάμεσα σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Πώς είναι αυτή η εμπειρία;** Είναι εξαιρετικά δύσκολη, γιατί έχει πολύ ταξίδι. Είναι και οι δυο πανέμορφες πόλεις, δεν μπορώ να ξεχωρίσω καμία από τις δύο, αλλά είναι εξαιρετικά δύσκολο. Το καλό είναι ότι υπάρχει μεγάλη αποδοχή από τον κόσμο, οπότε αυτό με κάνει ιδιαίτερα χαρούμενο και μου δίνει τη δύναμη για να συνεχίσω. **Υπάρχει κάποιο πιάτο στο οποίο δεν μπορείτε να αντισταθείτε;** Είναι δύσκολο να ξεχωρίσω κάποιο. Θεωρώ πως οτιδήποτε φτιάχνουμε ή δημιουργούμε πρέπει να μπαίνει στο ίδιο επίπεδο με όλα τα άλλα. **Αν και κρητικός, είστε λάτρης κάποιων διεθνούς κουζίνας;** Της γαλιανέζικης και της ταϊλανδέζικης. Μου άρεσαν από τότε που έκανα τα πρώτα μου βήματα, μου ταιριάζει αυτό το φαγητό, μου αρέσει η φρεσκάδα του, ο γρήγορος τρόπος μαγειρέματος και το πώς διατηρούνται τα υλικά μετά. Δεν μπορείς να τα πειράξεις πολύ και αυτό είναι το ωραίο. ■

Έφη Θεοδωρίδου

### Τι άλλο... «μαγειρεύουν» στην τηλεόραση;

**» Τι άλλο θα σας ενδιέφερε να κάνετε στην τηλεόραση;**

**Γιαν. Λουκ.:** Τι άλλο εκτός από μαγειρική; Αυτή είναι η δουλειά μου, αυτό είναι το αντικείμενο που κατέχω και για το οποίο έχω να μεταδώσω πράγματα στο κοινό. Δεν μπορώ να φανταστώ τον εαυτό μου να κάνει κάτι άλλο στην τηλεόραση. Αν επιζητούσα απλώς την προβολή, ίσως και να ήμουν ανοιχτός σε οτιδήποτε, αλλά δεν το βλέπω έτσι. Για μένα η τηλεόραση έχει αξία ως μέσο για να μεταδώσω πράγματα. Οπότε, αυτό που πραγματικά με

ενδιαφέρει είναι να κάνω μια εκπομπή μαγειρικής, μέσω της οποίας να παρέχω ωφέλιμη γνώση σε όποιον με παρακολουθεί. Σε αυτή την κατεύθυνση είναι και οι συζητήσεις μου με το MEGA για μια νέα εκπομπή, στην οποία θέλω να παρουσιάσω τεχνικές και διαδικασίες μαγειρικής που θα βοηθήσουν τους τηλεθεατές να μαγειρεύουν πιο εύκολα, πιο σωστά, πιο αποτελεσματικά. **Τι γίνεται με την άλλη εκπομπή που θα κάνετε στο MEGA;** **Λευτ. Λαζ.:** Έχει γίνει η πρόταση αλλά, όπως όλοι

γνωρίζουμε, υπάρχουν οικονομικά προβλήματα που προσπαθεί και πρέπει να λύσει το κανάλι. Εμένα με ενδιαφέρει να κάνω κάτι, παρότι θα ήθελα να το κάνουμε και οι τρεις μαζί, γιατί θεωρώ ότι έχει δέσει πολύ ωραία η τριπλέτα μας. **Το «MasterChef», πάντως, είναι ένα τηλεοπτικό πρόγραμμα που βλέπεται ευχάριστα...** **Λ.Λ.:** Έτσι μου λέει ο κόσμος. Εγώ δεν το βλέπω, όχι μόνο λόγω ώρας προβολής, αλλά και γιατί δεν θέλω να με βλέπω, θέλω να είμαι πιο αυθόρμητος. **Έχετε πει ότι νιώθετε**

**αμηχανία στην τηλεόραση. Τώρα την έχετε ξεπεράσει;** **Δημ. Σκαρμ.:** Όχι, το ίδιο πράγμα είναι και τώρα. Για μένα η τηλεόραση είναι κάτι που το κάνω ερασιτεχνικά και όχι επαγγελματικά, οπότε δεν νομίζω να ξεπεραστεί ποτέ αυτή η αμηχανία. Αμηχανία, για παράδειγμα, δεν νιώθω όταν μαγειρεύω, γιατί η μαγειρική είναι το επάγγελμά μου, η τηλεόραση όχι.

