



Ο Γιάννης Λουκάκος μιλά στον «Τηλεθεατή» για την εμπειρία του στο «Master Chef», σχολιάζει την πορεία των παικτών και παραδέχεται ότι νιώθει άβολα με τα σχόλια που περιορίζονται στην εξωτερική του εμφάνιση.

- Τελικά το «Master Chef» ήταν αυτό που είχατε στο μυαλό σας όταν είπατε το «ναι» στο Mega;

«Ναι, προσωπικά είμαι πολύ ευχαριστημένος με το αποτέλεσμα που βγήκε επί οθόνης, γιατί θεωρώ ότι είναι κάτι αξιοπρεπές που έχει ενδιαφέρον και αυτό φαίνεται και από την ανταπόκριση του κόσμου».

- Για σας ποια ήταν η πρόκληση;

«Αρχικά ήταν να ξεπεράσω το τρακ με τις κάμερες, αυτό ήταν το μεγαλύτερο άγχος που είχα».

ΔΥΣΚΟΛΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ

- Η πιο δύσκολη στιγμή στη διαδικασία του παιχνιδιού είναι όταν πρέπει να ανακοινώσετε σε ένα παίκτη ότι αποχωρεί από το παιχνίδι;

«Σίγουρα είναι από τα δύσκολα κομμάτια της εκπομπής, όμως, τα τελευταία επτά χρόνια που έχω υπάρξει σε επιτελικές θέσεις, έχω περάσει πολύ πιο δύσκολες στιγμές. Υπάρχουν φορές που καλείσαι να πάρεις μια σκληρή απόφαση για το γενικότερο καλό. Έχει τύχει να καθίσω στο τραπέζι έχοντας απέναντί μου ένα φίλο και συνεργάτη για πολλά χρόνια και να τον απολύσω. Το «Master Chef» είναι ένα παιχνίδι και μόνο ▶

«**Ν' ΑΡΕΣΩ ΓΙΑ ΤΗ ΔΟΥΛΕΙΑ ΜΟΥ, ΟΧΙ ΓΙΑ ΤΗΝ... ΟΜΟΡΦΙΑ ΜΟΥ!**»

Έκλεψε από την πρώτη στιγμή τις εντυπώσεις, ο ίδιος όμως συνεχίζει να κρατά χαμηλούς τόνους και να είναι αφοσιωμένος στην τέχνη του, τη μαγειρική...

Γράφει η
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΣΤΑΥΡΙΔΟΥ



► καλό μπορεί να βγει από αυτό. Ακόμη κι αυτός που αποχωρεί, κάνει μια αξιολόγηση στο μυαλό του και προχωράει παρακάτω. Σίγουρα είναι δύσκολο να λες στον άλλον ότι τελειώνει μια ωραία κατάσταση, αλλά δεν είναι και κάτι τραγικό».

- Είστε ικανοποιημένος από τις επιδόσεις των παικτών;

«Θεωρώ ότι η εξέλιξη των περισσότερων ήταν αρκετά καλή. Οι παίκτες έδειξαν ότι ακούν αυτά που τους λέμε και ακολουθούν όσα τους δείχνουμε στο master class. Για κάποιους η βελτίωση ήταν θεαματική για κάποιους άλλους σε μικρότερο βαθμό. Και οι ίδιοι όμως παραδέχονται πως μέσα από αυτή τη διαδικασία έμαθαν πολλά».

- Μπορεί μια κακή στιγμή να στοιχίσει την παρουσία κάποιου στο παιχνίδι ή ακόμη και τη νίκη;

«Πάντα υπάρχει αυτή η πιθανότητα, εξαρτάται όμως και από το πόσο καταστροφικό θα είναι το αποτέλεσμα. Σίγουρα όμως στην κρίση και στη βαθμολογία μας συνυπολογίζουμε και την πορεία του καθενός. Αυτό μπορεί να συμβεί και σε ένα εστιατόριο, είναι απεικόνιση μιας πραγματικής κατάστασης. Μπορεί να κάνω εγώ ένα λάθος στο μαγαζί μου και ο γευσινγώστης που έρχεται να με κρίνει, αντί για 15, που μου έβαζε τις προηγούμενες φορές, να μου βάλει 12. Αν όμως έχει έρθει 10 φορές και το λάθος αυτό δεν το έχει ξαναδεί, μπορεί να μου δώσει μια δεύτερη ευκαιρία. Εγώ έχω πάντα στο μυαλό μου ότι είμαι πελάτης εστιατορίου που μου σερβίρεται αυτό το πιάτο και αναλόγως το αξιολογώ».



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΟΣ ΜΕ ΤΗ ΔΗΜΟΣΙΟΤΗΤΑ

- Η δημοσιότητα που έφερε το «Master Chef», σας άγχωσε;

«Όχι, γιατί το αντιμετωπίζω αρκετά ψύχραιμα όλο αυτό που συμβαίνει. Μέχρι τώρα στη ζωή μου έχω εστιάσει πολύ στα επαγγελματικά μου, ξέρω πολύ καλά τι θέλω, βάζω στόχους και πολύ δύσκολα παρεκκλίνω από αυτούς. Θέλω να εκμεταλλευτώ, με την καλή έννοια, ό,τι θετικό έχει να μου προσφέρει αυτό και τα αρνητικά να μην τα λάβω υπόψη μου. Ξέρουμε όλοι πως όταν κάποιος εμφανίζεται στην τηλεόραση μπορεί αυτό να σταθεί αφορμή για να αρχίσουν να λένε διάφορα. Προσπαθώ, λοιπόν, να μην ασχολούμαι και να μη δίνω σημασία, όταν ξέρω ότι κάτι προέρχεται από κακεντρέχεια και εμπάθεια».

- Σίγουρα όμως η δημοσιότητα έχει και τα θετικά της...

«Σαφώς, είναι πολύ ωραίο να έρχονται άνθρωποι στο μαγαζί, που θέλουν να σε γνωρίσουν από κοντά, να σου σφίξουν το χέρι και να σου πουν τα σχόλιά τους».

- Πώς νιώσατε όταν μάθατε ότι υπάρχουν group στο Facebook που είναι αφιερωμένα σε σας;

«Το έμαθα τυχαία και στην αρχή μου φάνηκε παράξενο. Η αλήθεια είναι πως το γεγονός ότι κάποιοι εστίασαν στο κομμάτι της εμφάνισης και του γυναικείου πληθυσμού, κάποιες στιγμές με έκανε να αισθάνομαι λίγο άβολα. Σίγουρα είναι πολύ όμορφο αυτό που συμβαίνει, θα προτιμούσα όμως να υπάρχει ανταπόκριση μόνο εξαιτίας της δουλειάς μου».



ΑΝΘΡΩΠΙΝΑ...

- Σας ακούμε να λέτε στους παίκτες να ψηφίσουν με μαγειρικό κριτήριο. Πιστεύετε ότι το έχουν τηρήσει όλοι αυτό;

«Όχι, πολλές φορές ψηφισαν με κριτήριο τη συμπάθεια, όχι όμως βάσει κάποιας συγκεκριμένης στρατηγικής, να βγάλουν τους πιο δυνατούς. Τουλάχιστον στη δική μου αντίληψη δεν έπεσε κάτι τέτοιο».

- Άλλωστε, είναι ανθρώπινο αυτό...

«Μα και σε μια κουζίνα να δουλεύουν είναι πολύ πιθανόν να μην ήταν όλοι αγαπημένοι».

- Όλα αυτά που έχετε καταφέρει είναι αποτέλεσμα σκληρής δουλειάς ή βοήθησε και η τύχη;

Ο ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΑΛΟΥ ΣΕΦ

Στο ερώτημα «ποιος είναι ο ορισμός του καλού σεφ», ο Γιάννης Λουκάκος βάζει τον πήχη πολύ ψηλά και είναι κατηγορηματικός:

■ Σεφ σημαίνει αρχηγός και ό,τι υπαινίσσεται αυτή η λέξη είναι τα χαρακτηριστικά του καλού σεφ.

■ Καταρχήν σίγουρα πρέπει να έχει καλή γνώση του αντικειμένου και εμπειρία.

■ Επίσης πρέπει να είναι οργανωτικός, να μπορεί να διοικήσει μια ομάδα, αλλά και να αποφουκραστεί τις ανάγκες της.

■ Να έχει αντίληψη και κριτική ικανότητα.

■ Να διεκπεραιώνει καταστάσεις, γιατί πολλές φορές είναι ο μεσάζων μεταξύ της κουζίνας και της τραπεζαρίας.

■ Πρέπει να έχει στο μυαλό του τη γενικότερη εικόνα του εστιατορίου και όχι μόνο την εικόνα της κουζίνας.

■ Η δουλειά του σεφ δεν σταματά όταν φεύγει το πιάτο από τα χέρια του, πρέπει να βλέπει και το γίνεται στην πορεία και στην εξέλιξη της όλης διαδικασίας.

«Προσωπικά ποτέ δεν έχω κερδίσει κάτι στη ζωή μου για το οποίο να μην έχω κοπιάσει και να μην έχω προσπαθήσει πολύ. Δουλεύεις σκληρά και κάποια στιγμή έρχονται και σε συναντούν οι καταστάσεις. Όταν έχεις στόχους και προσπαθείς πολύ, κάποια στιγμή κουμπώνουν τα κομμάτια και συμπληρώνεται το παζλ. Για μένα αυτό έγινε μέσα από σκληρή δουλειά».

- Είναι αλήθεια ότι ετοιμάζετε ένα βιβλίο;

«Ναι, και ευελπιστούμε ότι θα κυκλοφορήσει μέσα στο Δεκέμβριο. Θα λέγεται «Ψωμί και αλάτι - the cook book» και θα έχει τις συνταγές από πολλά πιάτα που σερβίρουμε στο εστιατόριο «Ψωμί κι αλάτι», ενώ θα μεταδίδει και την ατμόσφαιρά του».