

ΤΗΛΕΚΡΙΤΙΚΗ
ΓΙΑΤΙ ΠΕΦΤΟΥΝ ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ
ΤΑ ΝΟΥΜΕΡΑ ΤΗΣ
ΦΑΙΗΣ ΣΚΟΡΔΑ
Ο ΚΟΣΜΟΣ ΑΜΑΖΕΙ, ΤΑ ΠΡΩΙΝΑ ΟΧΙ.

DOWN TOWN

№ 97 • 28/09/2017 €2,50



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΑΚΡΥΝΙΟΤΗΣ

**ΑΥΤΑ ΠΟΥ ΔΕΝ ΞΕΡΕΙΣ
ΑΛΛΑ ΘΕΛΕΙΣ
ΝΑ ΜΑΘΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ
ΠΑΝΥΨΗΛΟ SEXY
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ**
(ΕΧΟΥΜΕ ΚΑΙ ΓΥΜΝΗ ΦΩΤΟ ΤΟΥ
ΓΙΑ ΝΑ ΣΕ ΠΕΙΣΟΥΜΕ)

TEST

**ΠΟΙΟΣ
ΠΑΝΕΔΙΣΤΑΣ
ΕΙΣΑΙ;**
ΜΑΘΕ ΠΟΥ ΘΑ ΤΑ 'ΛΕΓΕΣ
ΚΑΛΥΤΕΡΑ

**Η ΜΑΡΙΑ ΜΠΕΚΑΤΟΡΟΥ
ΚΑΝΕΙ ΑΠΟΚΑΛΥΨΕΙΣ
ΕΙΜΑΙ**

«Οι ψηλές γυναίκες είναι
για την παρέλαση και
οι κοντές για το κρεβάτι»
(πες τα Μαρία)

ΣΥΝΕΤΕΥΞΗ
**Η ΕΛΕΝΗ
ΡΑΝΤΟΥ**
ΑΝΑΡΩΤΙΕΤΑΙ
ΣΕ ΤΙ ΚΟΣΜΟ
ΖΟΥΜΕ

**35 ΕΤΩΝ
ΚΑΙ ΝΙΩΘΩ 35!**

PLUS

**Ο ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ
ΠΟΥ ΤΡΑΒΗΣΕ
ΤΗ VIRAL ΦΩΤΟ
ΤΗΣ ΓΥΝΑΙΚΑΣ
ΜΕ ΤΗΝ ΠΙΣΣΑ
ΣΤΟ DOWNTOWN**
«ΑΠΟ ΑΥΤΗΝ ΤΗ ΦΩΤΟ
ΠΗΡΑ ΜΟΝΟ 50 ΕΥΡΩ»



ISSN 1108-586X



9 771108 586000

QUIQUE Dacosta CHEF ΤΡΙΩΝ ΑΣΤΕΡΩΝ

Ένας από τους μεγαλύτερους chef του κόσμου εξηγεί στο DT πώς είναι να κερδίζεις τρία αστέρια Michelin και ποια σχέση μπορεί να έχει με το παγκόσμιο πρωτάθλημα.

ΑΠΟ ΤΗ ΝΑΝΣΥ ΦΑΦΟΥΤΗ



Λεν είναι και λίγο να έρχεται στη χώρα σου ένας από τους σπουδαιότερους chef του κόσμου. Ο Ισπανός Quique Dacosta επισκέφθηκε τη Μύκονο και το Kenshō Fine Dining Restaurant, του ξενοδοχείου Kenshō Boutique Hotel&Suites, για να προσφέρει στον κόσμο μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία. Και αυτό δεν είναι υποκειμενικό, καθώς το εστιατόριο του chef, στην Denia της Ισπανίας, με το όνομά του, το Quique Dacosta, έχει πάρει την απόλυτη διάκριση, δηλαδή έχει βραβευτεί με τρία αστέρια Michelin. Ο Dacosta λοιπόν, με τον executive chef του Kenshō Restaurant, Γιώργο Στυλιανουδάκη, και τον pastry chef, Δημήτρη Χρονόπουλο, παρουσίασαν ένα μενού 16 πιάτων που έγραψε τη δική του ιστορία. Λίγο μετά, μίλησε στο DT για τη ζωή και τις διακρίσεις του.

Πρώτη φορά έρχεσαι στην Ελλάδα;

Ναι, για την ακρίβεια πήγα στη Μύκονο και σε μερικά νησιά.

Και πώς σου φαίνεται η ελληνική κουζίνα;

Έχει πολλά να πει στον κόσμο. Και αυτό είναι το καλύτερο από όλα. Πρέπει να μάθουμε βαθιά την κουλτούρα της, τα υλικά της, τις τεχνικές της.

Υπάρχει κάποιος Έλληνας chef που εκτιμάς;

Τους εκτιμώ όλους. Το να σέβομαι όλους τους συναδέλφους μου για μένα είναι αρχή. Επιπλέον, έχω μια τρομερή συμπάθεια για τον Γιώργο Στυλιανουδάκη. Είναι σαν μέλος της ομάδας μου. Κάνει τρομερή δουλειά. Πάντως, γενικά θαυμάζω πολλούς συναδέλφους από τον χώρο, νεότερους και μεγαλύτερους. Δανείζομαι στοιχεία από τον καθένα, θαυμάζω τις αντιθέσεις του και προσπαθώ να καταλάβω τον τρόπο με τον οποίο βιώνουν την εμπειρία της κουζίνας. Μου αρέσει να μαθαίνω από όλους.

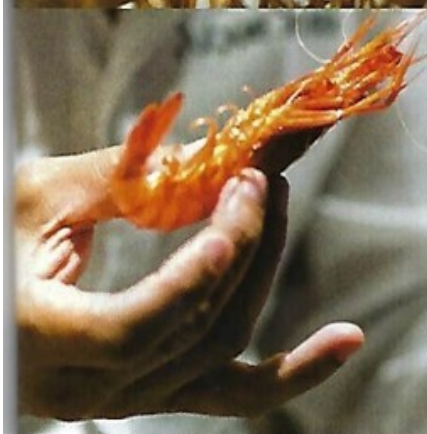
Αλήθεια, πώς αποφάσισες να γίνεις chef;

Το αποφάσισα όταν δούλευα στη λάντζα ενός απλού εστιατορίου, χωρίς να έχω φιλοδοξίες να ασχοληθώ με την υψηλή μαγειρική. Έπλενα τα πιάτα. Ξεκίνησα να εργαζομαι στο εστιατόριο για να υποστηρίξω την οικογένειά μου και να πληρώσω τις σπουδές μου. Όταν ορθοπόδησα, μου γεννήθηκε η επιθυμία



INFO

Ο Decosta με την ομάδα του δημιούργησαν οκτώ πιάτα αντιπροσωπευτικά της ιστορίας του. Καλωσόρισε τον κόσμο με ένα «ροδοπορικό στο δάσος», από αφυδατωμένα μανιτάρια και ρίζες, και συνέχισε με το ρύζι iberico μέσα σε στάχι, το αμύγδαλο πουσαί και τη διάσημη γαρίδα του, παρουσιασμένη σαν ένα δώρο της θάλασσας.



να αποκτήσω το δικό μου εστιατόριο. Οπότε αποφάσισα να ξεκινήσω, μαθαίνοντας για αρχή να μαγειρεύω.

Ισχύει ότι είσαι αυτοδίδακτος;

Ναι, ισχύει. Έμαθα την τέχνη μαγειρεύοντας και διαβάζοντας βιβλία. Για την ακρίβεια, ακόμα αυτό κάνω.

Σε στιγμάτισε κάποια παιδική ανάμνηση φαγητού;

Ακόμα και τώρα χτίζω τις αναμνήσεις μου. Ως παιδί, έτρωγα απλά πράγματα, όπως κάνουν όλα τα παιδιά. Όλες οι αναμνήσεις μου είναι στην επαρχία, στην εξοχή.

Από π εμπνέεσαι;

Βάζω στόχους και απλώς προσπαθώ να βρίσκω έμπνευση. Έχω τα μάτια μου ανοιχτά, έχω τη θέληση να εξελισσομαι, να δημιουργώ και να κάνω πρωτοποριακά πράγματα. Να σκέφτομαι πρωτοποριακά.

Πες μας ένα tip μαγειρικής.

Το να μαγειρεύεις.

Τι σου αρέσει πιο πολύ στη δουλειά σου;

Αγαπώ το να ταξιδεύω και να μοιράζομαι. Να κάθομαι σε τραπέζια συναδελφών και να βλέπω πώς μαγειρεύουν. Αλλά αυτό που με κλητοποιεί και που λατρεύω είναι να δημιουργώ τάσεις. **Πώς είναι να κερδίζεις τρία αστέρια Michelin;**

Είναι η μεγαλύτερη αναγνώριση στον κόσμο του φαγητού. Είναι δύσκολο να το περιγράψει κάποιος, είναι μαγικό. Σαν να κερδίζεις το παγκόσμιο πρωτάθλημα με την ομάδα σου.

Είναι μια από τις πιο ξεχωριστές στιγμές της καριέρας σου;

Δεν θα μπορούσα να σταθώ σε μια συγκεκριμένη στιγμή. Το να κερδίζεις τρία αστέρια, να αναδεικνύεσαι δύο φορές το καλύτερο εστιατόριο της Ευρώπης, είναι όλα τους ξεχωριστές στιγμές. Αλλά κάθε μέρα, πριν αρχίσει οτιδήποτε, πριν έρθει ο πρώτος πελάτης, η εμπειρία είναι πολύ έντονη. Τα πάντα πρέπει να είναι στην εντέλεια. Όπως θέλουμε να είναι.

Γνώριζες ότι μαγειρεύεις για τους επιθεωρητές της Michelin;

Όχι. Είναι πολύ έξυπνοι και ευέλικτοι. Και αυτό είναι μέρος της μαγειρίας των Michelin.

Κάποιοι chefs δεν θέλουν να κερδίζουν αστέρια Michelin γιατί η πίεση είναι μεγάλη. Υπάρχει άγχος ότι μπορεί να τα χάσουν, οι προσδοκίες είναι μεγάλες. Το έχεις νιώσει αυτό;

Το νιώθω κάθε μέρα, αλλά παράλληλα λατρεύω αυτή την ευθύνη και την πίεση. Πίεση ένιωθα ακόμα και όταν δεν είχα κανένα αστέρι. Πίεση νιώθεις με ένα, με δύο ακόμα και με τρία αστέρια. Το θέμα είναι ότι οι πελάτες ταξιδεύουν από όλο τον κόσμο στην Denia για να ζήσουν μια μοναδική στιγμή.

Εσύ έκανες θυσίες γι' αυτά τα αστέρια;

Είμαι chef. Έχω εστιατόρια. Ζω μια απαιτητική ζωή. Αλλά είναι επιλογή μου.

Πιστεύεις ότι η εμφάνισή σου σε βοήθησε στην καριέρα σου;

Για αρχή, σε ευχαριστώ για το κομπλιμέντο. Πιστεύω ότι δεν έχει σημασία η εμφάνιση αλλά η ικανότητα στη μαγειρική.

Ποιο είναι το σημαντικότερο άτομο για το οποίο έχεις μαγειρέψει;

Για τα παιδιά και την οικογένειά μου.

Ποια είναι τα σχέδιά σου για το μέλλον;

Είναι πολλά, προσωπικά και επαγγελματικά. Θα ήθελα να επεκτείνω τις επιχειρήσεις μου σε όλο τον κόσμο. ■