- Success Stories

Άκης Πετρετζίκης: Ο πιο δημοφιλής σεφ της Ελλάδας αφηγείται τη ζωή του

20 Απριλίου 2020

Τα πρώτα βήματα, η τηλεόραση, η ελληνική κουζίνα, τα βιβλία, το website που συμβουλεύεται ένας στους τρεις Έλληνες για το φαγητό της ημέρας, τα μαγαζιά, η προσαρμογή της επιτυχίας σε συνθήκες καραντίνας και τα «Μελομακάρονα του Άκη» που μετρούν 2,7 εκατομμύρια page views

Γεννήθηκα στη Θεσσαλονίκη, όπου και μεγάλωσα. Θυμάμαι ένα σπιτικό το οποίο συχνά-πυκνά πλημμύριζε από μυρωδιές φαγητών και γλυκών, πράγμα το οποίο με έκανε να αγαπήσω τη μαγειρική και να θέλω να ανακαλύψω από πού προέρχονται και πώς συνδυάζονται υλικά και γεύσεις. Θυμάμαι να τρυπώνω στην κουζίνα την ώρα που η γιαγιά μου ζύμωνε τσουρέκια και να την παρακολουθώ – αυτή η μυρωδιά αναστάτωνε όλο μου το «είναι». Φυσικά, μετά τα τσάκιζα! Κανείς δεν μπορούσε να αντισταθεί σε αυτά τα τσουρέκια.

• Η μαγειρική ήταν το πρώτο πράγμα που ονειρεύτηκα να κάνω. Γιατί μέσα από αυτήν θα είχα την ευκαιρία να ταξιδέψω σε κάθε γωνιά της Γης και να ανακαλύψω νέες γεύσεις. Μάλιστα, έλεγα ότι αν δεν γινόμουν μάγειρας, θα γινόμουν φωτογράφος, έχοντας πάντα στο μυαλό μου την αφορμή για ταξίδια. Στην Αθήνα κατέβηκα για να σπουδάσω. Ήμουν 18 χρονών και τότε ήταν που συνειδητοποίησα ότι αυτό που πάντα ήθελα να κάνω ήταν να μαγειρεύω. Μέχρι εκείνη τη στιγμή σπούδαζα λογιστική. Η πραγματική μου αγάπη, όμως, δεν βρισκόταν στους αριθμούς αλλά στη γεύση των φρέσκων φρούτων, στις μυρωδιές των μεσογειακών μπαχαρικών και στους ήχους των ακονισμένων μαχαιριών. Κάπως έτσι πήρα την απόφαση να ασχοληθώ με τη μαγειρική.

Η πρώτη μου επαφή με το φαγητό έγινε μέσα από δύο πολύ αγαπημένα μου πρόσωπα, τη μητέρα μου και τη γιαγιά μου. Ήταν και οι δύο δεινές μαγείρισσες. Λες και κατάφερναν να κλείνουν όλη τους την αγάπη για εμάς μέσα στα φαγητά τους. Αυτό ήταν κάτι που με έκανε να θέλω να τους μοιάσω. Δύο μάγειρες τους οποίους είχα ως πρότυπα και πάντα θαύμαζα τη δουλειά τους είναι ο Yotam Ottolenghi και ο David Lebovitz. Σίγουρα άλλαξαν τον τρόπο με τον οποίον αντιλαμβάνομαι κάποια πράγματα στη μαγειρική. Η μαγειρική είναι η ζωή μου. Οπότε, θα μπορούσα να πω ότι σε κάποιον βαθμό επηρέασαν και τη ζωή μου.

ΣΤΗ ΖΩΗ ΜΟΥ ΕΧΩ ΜΑΘΕΙ ΝΑ ΠΑΛΕΥΩ ΓΙΑ ΟΣΑ ΘΕΛΩ ΝΑ ΠΕΤΥΧΩ ΚΑΙ ΝΑ ΜΗΝ ΕΠΑΝΑΠΑΥΟΜΑΙ. ΝΑ ΒΑΖΩ ΔΙΑΡΚΩΣ ΝΕΟΥΣ ΣΤΟΧΟΥΣ ΚΑΙ ΝΑ ΔΟΥΛΕΥΩ ΓΙ' ΑΥΤΟΥΣ. Η ΣΚΛΗΡΗ ΔΟΥΛΕΙΑ ΣΕ ΚΑΝΕΙ ΝΑ ΕΚΤΙΜΑΣ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΕΙΣ ΟΣΑ ΕΧΕΙΣ ΠΕΤΥΧΕΙ ΑΚΟΜΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ.

• Ξεκίνησα να σπουδάζω μαγειρική σε μια σχολή, ολοκληρώνοντας ταυτόχρονα και τις σπουδές μου στη λογιστική, γιατί καλό είναι, όταν ξεκινάμε κάτι, να το τελειώνουμε. Στη συνέχεια άρχισα να εργάζομαι ως σεφ σε διάφορα εστιατόρια και ξενοδοχεία της Ελλάδας. Αυτό, μέχρι τη στιγμή που αποφάσισα πως είχε έρθει η ώρα να ανακαλύψω τα μονοπάτια της διεθνούς κουζίνας. Μάζεψα, λοιπόν, τα πράγματά μου και μετακόμισα στην Αγγλία.

• Έχω κάνει το όνειρό μου πραγματικότητα διαφυλάσσοντας στοιχεία του χαρακτήρα μου τα οποία εύκολα θα μπορούσαν να έχουν αλλοιωθεί. Αυτό, πιστεύω, είναι κάτι για το οποίο αξίζει να είμαι περήφανος. Δεν έχω μετανιώσει για κάτι. Είμαι της άποψης «κάθε εμπόδιο για καλό». Δεν χρειάζεται να γυρίσουμε πίσω για να αλλάξουμε τα πράγματα. Μπορούμε να τα αλλάξουμε και στο παρόν. Στο χέρι μας είναι και, πολλές φορές, στο μυαλό μας.

Η **πιο πετυχημένη συνταγή μου από άποψη επισκεψιμότητας είναι τα μελομακάρονα, by far. Τα «Μελομακάρονα του Άκη» μετρούν, προς το παρόν, 2,7 εκατομμύρια page views!**

• Έκανα αυτό που αγαπώ επάγγελμα. Δεν υπάρχει μεγαλύτερο πράγμα από αυτό. Οι μέρες μου είναι γεμάτες από στιγμές στις οποίες καλούμαι να κάνω αυτό που αγαπάω. Εντάξει, δεν είναι όλα ρόδινα, υπάρχουν και μέρες που γκρινιάζω, αλλά, κακά τα ψέματα, δεν υπάρχει πιο όμορφο πράγμα από το να μπορείς να κάνεις επάγγελμα αυτό που αγαπάς.

• Επιτυχία σημαίνει να νιώθεις καλά με αυτό που κάνεις. Όταν βλέπεις ότι μέσα από αυτό που κάνεις νιώθουν και οι γύρω σου καλά, τότε η χαρά διπλασιάζεται. Αυτό είναι η επιτυχία και το τίμημά της είναι ένα, το άγχος. Το άγχος να συνεχίσεις να κάνεις καλά αυτό που κάνεις, να εξελίσσεσαι και να ξεπερνάς καθημερινά τον εαυτό σου. Να βάζεις στόχους, να δουλεύεις σκληρά για να τους πετύχεις και ξανά από την αρχή…

• Καλό φαγητό για μένα είναι το φαγητό που ξυπνάει αναμνήσεις. Το φαγητό που είναι συνδεδεμένο με ευχάριστες αναμνήσεις. Το μαμαδίστικο φαγητό είναι, δίχως αμφιβολία, το καλύτερο φαγητό του κόσμου αλλά και το πιο δύσκολο να το πετύχει κανείς. Η πεποίθησή μου είναι ότι η ομορφιά κρύβεται στα απλά πράγματα. Ωστόσο, υπάρχουν φορές που η δημιουργική κουζίνα οδηγεί σε γαστριμαργικά θαύματα.

• Η ελληνική κουζίνα βρίσκεται στο σπίτι κάθε Έλληνα. Στα χωριάτικα ταβερνάκια και στα μεζεδοπωλεία των νησιών. Στις ολόφρεσκες πρώτες ύλες του τόπου μας που, ευτυχώς για εμάς, είναι αμέτρητες και πεντανόστιμες. Γι’ αυτό, άλλωστε, η ελληνική κουζίνα είναι μία από τις καλύτερες του κόσμου.

• Όσο για το πόσο απαραίτητο είναι το θεωρητικό background για κάποιον που ασχολείται με το φαγητό, θα σου πω το εξής: η γιαγιά μου θεωρητικό background δεν είχε. Μαγείρευε υπέροχα όμως. Φυσικά, οι εποχές αλλάζουν. Καλό είναι να γνωρίζει κανείς τη θεωρία. Η θεωρία, σίγουρα, δεν θα σε χορτάσει αλλά θα σε βοηθήσει να κάνεις κάποια βήματα πιο σταθερά. Στη μαγειρική η πράξη είναι που μετράει. Οι

σχολές μαγειρικής θα σου μάθουν αυτά που πρέπει να σου μάθουν. Υπάρχουν αυτές οι σχολές στην Ελλάδα. Από κει και πέρα, όμως, εκεί έξω βρίσκεται ένας απέραντος κόσμος γεμάτος υλικά, συνδυασμούς και γεύσεις. Αυτή είναι η πρόκληση για έναν σεφ, να πάρει όσα μπορεί να πάρει από τη σχολή και στη συνέχεια να δοκιμάζει ξανά και ξανά τις συνταγές του, να δουλεύει μοναχικά, να συνεργάζεται και, γενικά, να κάνει ό,τι περνά από το χέρι του και το μαχαίρι του για να γίνεται καλύτερος μέρα με τη μέρα.

• Όταν ακούω τη φράση «ελληνικό φαγητό», στο μυαλό μου έρχεται ένας ελαιώνας. Ένας απέραντος ελαιώνας με γέρικες ελιές γεμάτες καρπούς που θα προσφέρουν μία από τις καλύτερες πρώτες ύλες ενός ελληνικού πιάτου, το αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Αυτό που, μαζί με λίγο αλάτι και ψωμί, μπορεί να δημιουργήσει μια έκρηξη γεύσης στο μυαλό σου. Η μαγειρική δεν ξέρω αν μπορεί να σε κάνει καλύτερο άνθρωπο, μπορεί να σε κάνει σίγουρα καλύτερο μάγειρα.

• Η σοκολάτα, το ταχίνι, το μέλι, το ελαιόλαδο, το φιστικοβούτυρο και όλα τα φρέσκα μυρωδικά είναι κάποια από τα πιο αγαπημένα μου υλικά. Η αλήθεια είναι ότι δεν έχω αγαπημένο φαγητό. Έχω αγαπημένα υλικά.

Σε μια σκοτεινή περίοδο δεν μένει παρά να κάνουμε λίγο πιο… φωτεινές σκέψεις.

• Η δουλειά μου θα έλεγα ότι είναι περισσότερο αγχωτική παρά σκληρή. Αυτό γιατί θέλω ο κόσμος που κάνει τις συνταγές μου να χαίρεται, να τις απολαμβάνει. Να πιάνουν τόπο ο χρόνος, τα χρήματα και τα υλικά του. Για εμένα, είναι μεγάλη ευθύνη αυτή.

• Ανέκαθεν, τις συνταγές μου τις κρατούσα καλά φυλαγμένες στο μυαλό μου. Για να τις μοιραστώ με τον κόσμο χρειάστηκε να δημιουργήσω μια ιστοσελίδα. Πλέον, μετά από περίπου έξι χρόνια

λειτουργίας, ένας στους τρεις Έλληνες συμβουλεύεται το akispetretzikis.com για να ετοιμάσει το φαγητό ή το σνακ της ημέρας. Όταν ξεκινούσα την καριέρα μου, δεν είχα ιδέα πώς μπορεί να στηθεί μια τηλεοπτική εκπομπή. Πλέον, έχω τη δική μου εταιρεία παραγωγής. Αγαπούσα πάντα τα βιβλία μαγειρικής, αλλά δεν ήξερα πόσο κόπο, υπομονή και επιμονή χρειάζεται για να τυπωθεί ένα καλό βιβλίο. Τώρα πια, στην εταιρεία μου υπάρχει μια ομάδα η οποία αναλαμβάνει όλο αυτό το κομμάτι, με αποτέλεσμα να έχω τη χαρά να κρατάω κάθε χρόνο ένα ολοκαίνουριο βιβλίο με τις συνταγές μου στα χέρια μου!

• Έπρεπε να μάθω –όχι στη θεωρία αλλά στην πράξη– τι χρειάζεται για να στηθεί ένας χώρος εστίασης. Πλέον, μετά τη δημιουργία των τριών καταστημάτων μου (των Kitchen Lab Café Bistro σε Αγία Παρασκευή και Γλυφάδα και το Burger AP στην Αγία Παρασκευή), μπορώ να πω ότι αυτό είναι ένα κομμάτι το οποίο γνωρίζω αρκετά καλά. Όλα τα παραπάνω συνέβησαν όταν αποφάσισα να ασχοληθώ μόνο με τη μαγειρική. Όταν βγήκα από την κουζίνα μου, όπου μαγείρευα στην αρχή μόνος μου, για να πάω σε μια μεγαλύτερη μαζί με άλλους τέσσερις ανθρώπους. Μετά από περίπου έξι χρόνια οι άνθρωποι αυτοί έχουν φτάσει αισίως τους 152. Χωρίς την ομάδα μου, λοιπόν, τίποτε απ' όλα αυτά δεν θα είχε συμβεί.

• «Συνταγή που δεν βγαίνει, δεν τη δίνεις!», αυτή είναι η Νο1 αρχή μου! Τι σημαίνει αυτό; Ότι καθημερινά στο Kitchen Lab δοκιμάζουμε αμέτρητες συνταγές και παραλλαγές μέχρι να καταλήξουμε σε αυτήν που θα μοιραστούμε με τον κόσμο μέσω του site, των περιοδικών, των βιβλίων, των εκπομπών ή των καταστημάτων μας. Μπορεί να περάσουν και μήνες δοκιμών. Η συνταγή που θα πάρει ο κόσμος, όμως, ξέρω ότι θα του βγει, υπό την προϋπόθεση, βέβαια, πως θα ακολουθήσει πιστά τα βήματά της.

• Η πιο πετυχημένη συνταγή μου από άποψη επισκεψιμότητας είναι τα μελομακάρονα, by far. Τα «Μελομακάρονα του Άκη» μετρούν, προς το παρόν, 2,7 εκατομμύρια page views!

• Αυτή η τόσο μεγάλη επιτυχία σε κοινό κάθε ηλικίας και background οφείλεται στο γεγονός ότι οι συνταγές μου πετυχαίνουν. Ο κόσμος ξέρει ότι μπορεί να με εμπιστευτεί. Μπορεί να επενδύσει στις ιδέες μου τον χρόνο και τα υλικά του. Επιπλέον, θα δει από εμένα κάθε είδους συνταγή. Κάποιες απλές, εύκολες, καθημερινές, άλλες λίγο πιο δύσκολες, με περισσότερα υλικά. Υπάρχει κάτι για όλους και αυτό το «κάτι» είναι το καλύτερο που θα μπορούσε να βρει.

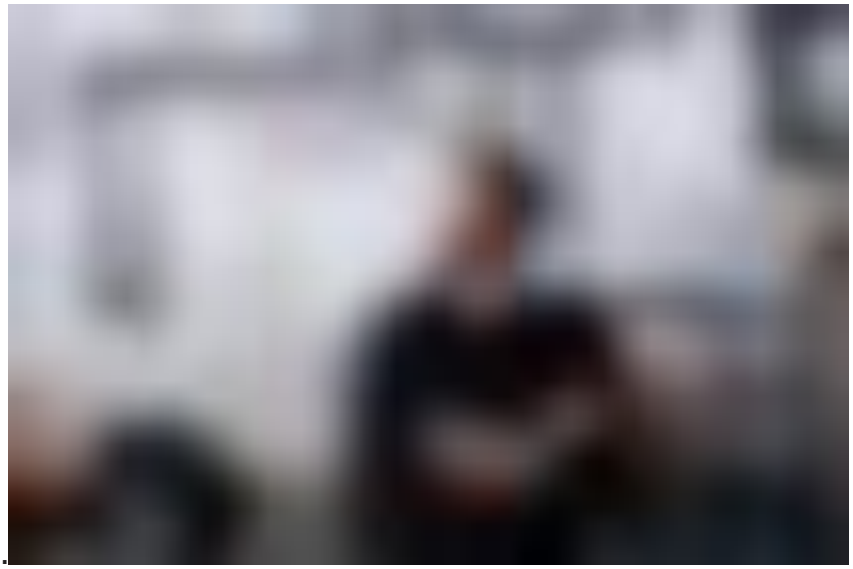
• Όσο έχω την υγειά μου και οι άνθρωποι που αγαπώ είναι κι εκείνοι υγιείς δεν φοβάμαι τίποτα. Τα εμπόδια είναι για να τα ξεπερνάμε, φτάνει να είμαστε γεροί και δυνατοί. Μου αρέσει να μαγειρεύω. Να δοκιμάζω τις συνταγές μου και να τις εξελίσσω. Μου αρέσει να βάζω διαρκώς νέους στόχους. Δεν μου αρέσει να βαλτώνω. Ο εχθρός του καλού είναι το καλύτερο, λένε, κι εγώ το πιστεύω ακράδαντα αυτό.

Street Food, Εκδόσεις Ψυχογιός• Στο νέο βιβλίο μου πρωταγωνιστής είναι το φαγητό στην πιο αγνή, αυθεντική μορφή του. Ο τίτλος του είναι «Street Food» και στις σελίδες του μιλάμε ακριβώς γι' αυτό. Το new age street food μπορεί να κρατά την πολυπολιτισμική ταυτότητά του, αλλά ξεφεύγει από το γνωστό πλαίσιο hot dog – κουλούρι – σουβλάκι και μπέργκερ. Στο παιχνίδι μπαίνουν κι άλλες γεύσεις και παίζουν δυνατά. Γεύσεις από κάθε γωνιά της Γης σε κάθε γωνιά της Γης. Γεύσεις που χαράσσουν μνήμες και συνδέονται αυτόματα με τους τόπους προέλευσής τους. Αυτή είναι, άλλωστε, η δύναμη του street food, τόσο του φαγητού όσο και του βιβλίου: να ταξιδεύει και να σε ταξιδεύει. Το πού θα το βρει, ο κόσμος

το γνωρίζει καλά: σε πολυσύχναστους δρόμους και σε ψαγμένα στενά. Σε εστιατόρια, τώρα πια, και υπαίθριες παραδοσιακές αγορές. Στις πιο upper γειτονιές και σε εργατικές συνοικίες. Αυτό που ίσως δεν γνωρίζει είναι το πώς μπορεί να το φτιάξει. Η απάντηση κρύβεται στις σελίδες του βιβλίου. Χωρισμένες σε 12 ενότητες, ανάλογα με το βασικό χαρακτηριστικό τους, οι συνταγές καλύπτουν ένα μεγάλο φάσμα επιλογών σε κρέας, ψάρι, ζυμαρικά, ψωμιά, γλυκά κ.λπ., από διάφορες περιοχές του πλανήτη, ενώ ο μικρός βαθμός δυσκολίας και η αναλυτική περιγραφή τους τις καθιστά προσιτές σε μάγειρες όλων των δυνατοτήτων.

• Από το 2018 δίνω ραντεβού κάθε Σαββατοκύριακο με τον κόσμο στον Alpha για να μαγειρέψουμε παρέα αλμυρές και γλυκές συνταγές στην καλύτερη δυνατή εκδοχή τους. Πρόκειται για μια κλασική εκπομπή μαγειρικής που την έχει αγαπήσει πολύ ο κόσμος και νιώθω πολύ χαρούμενος γι' αυτό. Ωστόσο, αυτήν τη χρονιά, στην ίδια τηλεοπτική συχνότητα προβλήθηκε μία ακόμα εκπομπή μου, το «Akis' Food Tour». Το θέμα της; Οδοιπορικά σε κάποιες από τις πιο ξεχωριστές γωνιές της Ελλάδας, όπου εξερευνούσα τις ομορφιές και τη γαστρονομία κάθε τόπου, ενώ δεν παρέλειπα να μοιράζομαι νέες συνταγές με τους τηλεθεατές, τις οποίες ετοίμαζα επιστρατεύοντας παραδοσιακά προϊόντα από κάθε περιοχή.

Για την εκπομπή «Ready Steady Cook», η οποία προβλήθηκε φέτος από τον βρετανικό τηλεοπτικό σταθμό BBC One, μόνο καλά έχω να πω! Ήταν μια υπέροχη παραγωγή, με αξιόλογους επαγγελματίες, κάτι το οποίο με έκανε να αισθανθώ πραγματικά περήφανος που συμμετείχα σε αυτήν. Το καλύτερο όλων; Η συνεργασία μου με τους υπόλοιπους σεφ εξελίχθηκε σε δυνατή φιλία, γεγονός που με έκανε διπλά

ευτυχισμένο. 
Δύναμη μου δίνει το ότι εκεί έξω υπάρχουν ακόμα αμέτρητα υλικά και συνταγές να ανακαλύψω! Είμαι αποφασισμένος, λοιπόν, να προσφέρω ακόμα περισσότερες γευστικές εκπλήξεις στον κόσμο.

• Δύναμη μου δίνει το ότι εκεί έξω υπάρχουν ακόμα αμέτρητα υλικά και συνταγές να ανακαλύψω! Είμαι αποφασισμένος, λοιπόν, να προσφέρω ακόμα περισσότερες γευστικές εκπλήξεις στον κόσμο. Την ευτυχία μπορείς να τη βρεις στους ανθρώπους που αγαπάς και, φυσικά, σε ένα πιάτο καλομαγειρεμένο φαγητό, φτιαγμένο με περισσή προσοχή και αγάπη.

• Οι φίλοι μου έχουν παίξει τον πιο βασικό ρόλο στη ζωή μου. Με στηρίζουν, με συμβουλεύουν και με ανέχονται. Θα τσακωθούμε, θα γελάσουμε, θα αναζητήσει ο καθένας τον χώρο του, αλλά και πάλι θα είμαστε μαζί σαν να μην έγινε τίποτα. Δεν είναι τυχαίο, άλλωστε, ότι οι φίλοι μου αποτελούν σημαντικό κομμάτι και στο πλαίσιο της δουλειά μου. Δουλεύουμε μαζί. Μιλάμε την ίδια γλώσσα, ακόμα κι αν κάποιες φορές ο ένας δυσκολεύεται να καταλάβει τον άλλο. Αυτό, όμως, είναι κάτι που συμβαίνει και στις καλύτερες οικογένειες. Ε, αυτό είναι οι φίλοι για μένα. Μέρος της οικογένειάς μου.

• Θα ήταν ψέμα να πω ότι δεν με έχει επηρεάσει ή ότι δεν με έχει προβληματίσει όλο αυτό που ζούμε τον τελευταίο καιρό. Ένα σενάριο επιστημονικής φαντασίας, το οποίο κατέληξε να είναι η

καθημερινότητά μας. Πώς το αντιμετωπίζω; Προσδοκώ το happy end και όσο το περιμένω (γιατί αργά η γρήγορα θα έρθει!), μαγειρεύω live για τους φίλους μου μέσα από την επίσημη σελίδα μου στο Facebook και στο Instagram.

Τα πράγματα από δω και πέρα δεν θα είναι εύκολα. Οι αλλαγές θα έρθουν και δεν θα είναι μόνο στον χώρο της εστίασης. Μέσα σε όλα αυτά, όμως, υπάρχει κάτι θετικό. Αυτό είναι η νοοτροπία και το πείσμα μας, στοιχεία τα οποία μας βοηθούν να αντεπεξέλθουμε στην όποια δυσκολία. Σε μια σκοτεινή περίοδο, λοιπόν, δεν μένει παρά να κάνουμε λίγο πιο… φωτεινές σκέψεις.

• Αυτό που θα συμβούλευα έναν νέο σεφ είναι «αγάπησε αυτό που κάνεις. Μην τα παρατάς, βάζε διαρκώς νέους στόχους και εμπιστεύσου τον εαυτό σου και αργότερα την ομάδα σου. Μόνος σου μπορείς να πας μακριά, αλλά με μια καλή και δυνατή παρέα σίγουρα θα φτάσεις πολύ πιο μακριά!».

• Για το μέλλον έχω να σου πω: βλέποντας και κάνοντας. Ναι, υπάρχουν σχέδια, αλλά προς το παρόν #menoumespiti και ευελπιστούμε σύντομα η ζωή και η καθημερινότητά μας να επανέλθουν στους φυσιολογικούς τους ρυθμούς. Τα καλύτερα έρχονται, φτάνει, όπως είπαμε, να είμαστε γεροί και δυνατοί.

Η ζωή με έχει μάθει να μην τα παρατάω. Ναι, ξέρω ότι ακούγεται κλισέ, αλλά είναι αυτό ακριβώς. Στη ζωή μου έχω μάθει να παλεύω για όσα θέλω να πετύχω και να μην επαναπαύομαι. Να βάζω διαρκώς νέους στόχους και να δουλεύω γι' αυτούς. Η σκληρή δουλειά σε κάνει να εκτιμάς και να απολαμβάνεις όσα έχεις πετύχει ακόμα περισσότερο

Πηγη: https://m.lifo.gr/articles/taste_articles/278866/akis-petretzikis-o-pio-dimofilis-sef-tis-elladas-afigeitai-ti-zoi-toy-sti-lifo?utm_medium=Social&utm_source=Facebook#Echobox=1587197607