



## λαγός ανδρέας

chef

συνεργάτης του προγράμματος '4yourfamily'

Γεννήθηκε σε μία αγροτική οικογένεια και μεγάλωσε μέσα στα μπιστόνια, τα χωράφια και τα περιβόλια γεγονός που έχει σημαδέψει τον τρόπο που εκτιμά και χρησιμοποιεί τις εξαιρετικές ελληνικές πρώτες ύλες, τα λαχανικά, τα φρούτα, τα μυρωδικά.

Σπούδασε στην Αθήνα Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική στη σχολή Le Monde. Ήδη από τον πρώτο χρόνο έκανε πρακτική στο 5 αστέρων ξενοδοχείο Doryssa, στη Σάμο. Έμαθε ότι «όποιος δουλεύει, κάνει λάθη» κάτι που θυμάται ακόμα και τώρα όταν ηγείται σε μια κουζίνα και μεταφέρει τις γνώσεις του στην μπριγάντα του. Στα 19 του

κέρδισε το χρυσό μετάλλιο στον Πανευρωπαϊκό Διαγωνισμό Μεσογειακής Μαγειρικής στην Κρήτη. Η συνεργασία του με την ομάδα του εστιατορίου Αριστερά-Δεξιά καθόρισε την εξέλιξη του και του έδωσε την ευκαιρία να δουλέψει σε σημαντικά εστιατόρια όπως η Τομάτα στη Σαντορίνη και ο Αστερίας στο Sani Resort της Χαλκιδικής όπου ήταν ο head chef. Θέλει να βλέπει και να σπουδάζει δια βίου τη μαγειρική πολύπλευρα - και στους... ματωμένους πάγκους της κρατικής Σχολής Κρέατος και στην... κουζίνα-χειρουργείο του Ritz στο Παρίσι, κάνοντας σεμινάρια γαλλικής παραδοσιακής μαγειρικής.

Η ανάγκη του σαν chef να βγαίνει από τον μικρόκοσμο της κουζίνας του και μοιράζεται την αγάπη του και τις γνώσεις του για το φαγητό τον οδήγησαν στο concept, Ανδρέας Λαγός nomad chef. Με την υπογραφή του nomad συνεχίζει δυναμικά να μαγειρεύει για private high-tea parties, brunches ή dinners και να μεταδίδει στους λάτρεις της δημιουργικής κουζίνας την εμπειρία του και τις γνώσεις του μέσα από μαθήματα μαγειρικής τόσο για ιδιώτες όσο και για εταιρείες που δραστηριοποιούνται στον χώρο των τροφίμων. Ασχολήθηκε επίσης με την οινολογία παρακολουθώντας διετές πρόγραμμα.

Συνεργάζεται σε συμβουλευτικό και οργανωτικό επίπεδο με εστιατόρια, ξενοδοχεία, delicatessen. Όταν δεν μαγειρεύει, γράφει συνταγές για περιοδικά και sites γαστρονομίας.

Συμμετέχει σε προγράμματα εταιρικής κοινωνικής ευθύνης και κοινωνικής ευαισθητοποίησης εταιριών και οργανισμών όπως πρόληψης και ενημέρωσης κατά της

παιδικής παχυσαρκίας και σίτισης κοινωνικά ευπαθών ομάδων.

Ετοιμάζει το πρώτο του βιβλίο και ταξιδεύει συνεχώς στην Ελλάδα αλλά και σε άλλες χώρες, όπως στην Τουρκία, στην Τυνησία, στην Αίγυπτο, στην Ιταλία, εξερευνώντας το μεγάλο κεφάλαιο της ιστορίας της μαγειρικής που ονομάζεται Μεσογειακή Κουζίνα.

Αγαπά να ασχολείται με τον κήπο στη βεράντα του, να παρακολουθεί σινεμά, να ακούει μουσική, να ταξιδεύει στο νησί του.

Για τους στενούς του φίλους, είναι πάντα ο "Ανδρέας Λαγός, chef de Paris", έτσι όπως υπέγραφε μικρός στα βιβλία μαγειρικής της μητέρας του... ενώ δεν έχει ακόμα ιδέα ποιο είναι το αγαπημένο του φαγητό.