



ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΛΑΖΑΡΟΥ

Σεφ & ιδιοκτήτης του εστιατορίου ΒΑΡΟΥΛΚΟ SEASIDE

Ο Λευτέρης Λαζάρου γεννήθηκε από πατέρα караβομάγειρα. Η πορεία του στη ζωή είχε ήδη προδιαγραφεί από νωρίς: από δεκαπέντε χρονών άρχισε να συνοδεύει τον πατέρα του σε ταξίδια σε όλο τον κόσμο, ανακαλύπτοντας από κοντά έναν μεγάλο πλούτο από εθνικές κουζίνες. Ακόμα περισσότερο όμως τον διαμόρφωσε η δική του επαγγελματική εμπειρία αργότερα στα καράβια, όταν μαγειρεύοντας για ανθρώπους διαφορετικών εθνικοτήτων και πολιτισμών άρχισε να επεμβαίνει στις συνταγές της ελληνικής κουζίνας και να τις προσαρμόζει στις διαφορετικές προτιμήσεις και διατροφικές συνήθειες.

Τον Οκτώβριο του 1987 πραγματοποίησε το όνειρό του και το εστιατόριό του, ΒΑΡΟΥΛΚΟ, στην οδό Διστόμου στον Πειραιά άνοιξε τις πόρτες του στο κοινό. Ο Λ. Λαζάρου όχι μόνο έβαλε για πρώτη φορά τη θαλασσινή κουζίνα σε εστιατόριο υψηλής μαγειρικής, αλλά γνώρισε στο κοινό άσημα και ταπεινά ψάρια, δίνοντάς τους πρωταγωνιστικό ρόλο στις δημιουργίες του. Πολλά πιάτα γνώρισαν τέτοια μεγάλη επιτυχία ώστε αναγνωρίζονται πλέον ως κλασικά.

Το 1994 μετακομίζει σε μεγαλύτερο χώρο στην οδό Δεληγιώργη στον Πειραιά και οι επιβραβεύσεις έρχονται η μία μετά την άλλη.

Ο Λ. Λαζάρου έχει κατακτήσει μεγάλο αριθμό βραβείων και διακρίσεων στην καριέρα του.

Έχει ψηφιστεί 2 φορές ως "Σεφ της Χρονιάς" από τους αναγνώστες έγκυρων περιοδικών.

Έχει κερδίσει 27 χρυσούς Σκούφους.

Το 2000 καλέστηκε από την Ολυμπιακή Επιτροπή της Ελλάδας να εκπροσωπήσει την ελληνική κουζίνα στην Ολυμπιάδα του Σύνδευ.

Η πιο σημαντική διάκριση ήρθε το 2002 με τη μορφή **αστεριού Michelin**—το πρώτο που δόθηκε ποτέ σε σεφ που σερβίρει ελληνική κουζίνα- το οποίο διατηρεί έως σήμερα.

Η κουζίνα του Λ. Λαζάρου όμως συνεχίζει να είναι ανήσυχη και να εξελίσσεται, και το ίδιο εξελίσσεται και το μαγαζί το οποίο μετακομίζει στην οδό Πειραιώς το 2004.

Το 2014 το Βαρούλκο επιστρέφει στον Πειραιά, στον τόπο όπου γεννήθηκε. Και η δημιουργία συνεχίζεται.

Οι δραστηριότητές του δεν σταματούν εδώ. Κατά τα προηγούμενα χρόνια ταξίδεψε στην Αργεντινή, την Ιαπωνία, τις Η.Π.Α. και την Αυστραλία, αλλά και σε πολλές ευρωπαϊκές πρωτεύουσες, ως πρεσβευτής της ελληνικής κουζίνας, έχοντας ενεργό ρόλο σε πρωτοβουλίες προώθησής της στο εξωτερικό. Στις Η.Π.Α. παρέδωσε μαθήματά της στο Culinary Institute of America (CIA).

Εκτός από όλα τα παραπάνω, ο Λ. Λαζάρου έχει συνεργασίες με ξενοδοχεία της Ελλάδας, αλλά και του εξωτερικού στα οποία αναλαμβάνει την επιμέλεια των μενού των εστιατορίων τους. Τα μενού που δημιουργεί είναι βασισμένα στις διατροφικές συνήθειες της κάθε χώρας και του εκάστοτε πολιτισμού.

Παράλληλα, έχοντας δημιουργήσει και λειτουργήσει με απόλυτη επιτυχία αρκετούς διάσημους χώρους εστίασης, διαθέτει βαθειά γνώση και μεγάλη εμπειρία στην δημιουργία πολύ λειτουργικών και επιτυχημένων εστιατορίων.

Ο πολύπλευρος σεφ δεν σταμάτησε ποτέ να εξελίσσει τη μαγειρική του. Με υλικά τη δημιουργικότητά του, τις επιρροές από τα ταξίδια του, την παθιασμένη αναζήτησή του για εξαιρετικές πρώτες ύλες και την άρτια τεχνική του, συνθέτει πιάτα που διακρίνονται για τις εμπνευσμένες και αρμονικές γεύσεις τους, συνδυάζοντας το κλασικό με το ανανεωτικό.