

# ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΑΤΡΙΒΕΣΗΣ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Σπούδασε την τέχνη της μαγειρικής το 1996 στην Αθήνα και ξεκίνησε τότε να εργάζεται σε διάφορα εστιατόρια και ξενοδοχεία. Η επιθυμία να ανακαλύψει διαφορετικές γεύσεις και υλικά του κόσμου προκειμένου να δημιουργήσει το δικό του παγκόσμιο στυλ μαγειρικής χωρίς σύνορα, τον έκανε να ταξιδέψει. Η πρώτη του στάση ήταν οι Κανάριοι Νήσοι το 2003 όπου εργάστηκε ως σεφ σε ένα μικρό ελληνικό εστιατόριο.

Αφού πέρασε δυο χρόνια στην Ισπανία, εντάχθηκε στην ομάδα του “El bulli” το 2005, που ήταν ήδη το καλύτερο εστιατόριο του κοσμου, και δούλεψε μαζί με το Ferrà Adria για ένα χρόνο.

Το 2006, μετά από μια μικρή στάση στο Λουξεμβούργο για να συμβουλέψει ένα μικρό εστιατόριο πολυτελείας, γύρισε στην Τενερίφη όπου άνοιξε το πρώτο του εστιατόριο, το “Alkimia”, ένα μικρό πρότζεκτ με 4 τραπέζια και καθόλου σερβιτόρους. Ο Δημήτρης ήταν πίσω από το μπαρ δημιουργώντας τις αλχημείες του συνοδευόμενες από ποιοτικά πιάτα, σέρβιρε και καθάριζε το μαγαζί: ήταν ένα one-man show για ένα χρόνο. Το δεύτερο εστιατόριο ήρθε μέσα στο 2007, οπότε και άνοιξε το “Siphon”. Ο Δημήτρης, πλέον πιο έμπειρος ως μάγειρας, δημιούργησε μία μοντέρνα ελληνική κουζίνα, μαγειρεύοντας σχεδόν τα πάντα στο λεπτό.

Το 2010 δέχτηκε πρόταση του Albert Raurich – πρώην σεφ του “El bulli” να ενταχθεί στην ομάδα του “Dos Palillos”, ένα πολύ καινοτόμο Ασιατικό tapas bar στο κέντρο της Βαρκελώνης, με ένα αστέρι Michelin.

Ο σεφ επέστρεψε στην Ελλάδα για να ηγηθεί της ομάδας του “Sea You”, στο Sani marina resort στη Χαλκιδική, κατά τη διάρκεια του 2011 με 2013, προσφέροντας μία προσωπική Japanese fusion κουζίνα.

Το Φεβρουάριο του 2012, ο Δημήτρης, αναζητώντας ακόμα καινούρια υλικά και γνώσεις και συνεχίζοντας να διαμορφώνει το στυλ του, ταξίδεψε στο Τόκυο της Ιαπωνίας και εντάχθηκε στο εστιατόριο “Ryugin”, τότε #21 ανά τον κόσμο με δύο αστέρια Michelin.

Το 2013 ο Δημήτρης μετακόμισε στο Λονδίνο προκειμένου να ολοκληρώσει την έρευνα του για την κουζίνα Nikkei παγκοσμίως.

Το 2014 ο σεφ πρωτο-παρουσίασε την κουζίνα Nikkei στην Αθήνα, στο εστιατόριο “Oozora”.

Τότε μεταφέρθηκε στο “Cinco” στο Κολωνάκι της Αθήνα, όπου παρουσίασε το concept της JSP (Japan – Spain – Peru / Ιαπωνία – Ισπανία – Περού), μία πρωτοποριακή παρουσίαση της κουζίνας Nikkei αναμειγμένης με ισπανικές και ελληνικές επιρροές.

Από το 2015 ο Δημήτρης αναπτύσσει γαστρονομικές ιδέες ανά τον κόσμο.

Τώρα, είναι ιδιοκτήτης και σεφ στο La Pantera Negra, ένα περουβιανό εστιατόριο στην Αθήνα, καθώς και ιδιοκτήτης του brand “Mistura”, ενός εστιατορίου με γεύσεις Nikkei.