

SO POSH! #096

the trendletter



Culture

Πρεμιέρα για την
οσκαρική «Φάλαινα»



Prima Mensa

Γιατί το "The Substance" της Ντέμι Μουρ είναι ένα γαστρονομικό θρίλερ

Gourmet

Τι κάνει ο Αριστοτέλης Μέγκουλας στο Ίδρυμα Β&Ε Γουλανδρή

Culture

«Κόκκαλο»: Ο Γεράσιμος Γεννατάς επιστρέφει για 4η χρονιά

#NecNotice

Jerár: Δημιουργικό gourmet στην Δάφνη



Fashion

EME ESE: Αρώματα χώρου με υπογραφή

Σημείο συνάντησης δύο πολιτισμών, της **Ελλάδας** και του **Μεξικού**, η **EME ESE** γεννήθηκε μέσα στην οικογένεια της Mega Systems -που κυριαρχεί στον χώρο του **οσφρητικού marketing**, με εμπειρία και τεχνογνωσία 32 ετών- για να παρουσιάσει μια νέα αντίληψη για τον προσωπικό μας χώρο. Ακολουθώντας τις τελευταίες επιστημονικές εξελίξεις στην αρωματοποιία, η EME ESE είναι ένα από τα λίγα **brands** που δεν «ταλαιπωρούν» τα άνθη και τα φυτά. Υιοθετεί **προηγμένες τεχνικές** στη συλλογή των χυμών τους και καινοτομεί στη σύνθεση αρωματικών συνδυασμών, βάζοντας στο επίκεντρο της φιλοσοφίας του τα υψηλής ποιότητας υλικά, την προηγμένη σύσταση της κάθε φόρμουλας, το αφαιρετικό design και τις σοφιστικέ συσκευασίες. Αγκαλιάζοντας την ελληνική και μεξικάνικη καταγωγή της, η EME ESE κάνει την πρώτη της εμφάνιση με μια **exclusive** συλλογή **επτά** μοναδικών **αρωμάτων**, που περιλαμβάνουν



αρωματικά χώρου, κεριά και fabric mists. Από τα **άνθη πορτοκαλιάς** με το **θαλασσινό αλάτι** μέχρι τα **ντοματόφυλλα** με το **ρόδι** και από το **τριαντάφυλλο** με τους **κόκκους του καφέ** μέχρι το **palo santo** με τη **ρίγανη**, η συλλογή αιχμαλωτίζει τη μεσογειακή φύση και τη λατινοαμερικάνικη κουλτούρα στους πιο δημιουργικούς συνδυασμούς και μας μυεί στην ανθολογία του αρώματος.

World
of
mouth

Gourmet

50 Χρόνια έκλεισε το Spiros & Vasilis

Το **Spiros & Vasilis** αποτελεί μακράν ένα από τα πιο ιστορικά εστιατόρια της Αθήνας. Από το μακρινό **1974**, παραμένει σταθερά προσανατολισμένο στις αξίες της **κλασικής γαλλικής κουζίνας**. Πίσω από την Αμερικανική Πρεσβεία, το κομψό εστιατόριο του **Βασίλη** και του **Σπύρου Πολυμέρη** δεν σταμάτησε ποτέ να προσφέρει γαστρονομικές εμπειρίες εμπνευσμένες από την **Προβηγκία**: σε σημείο αναφοράς έχουν αναδειχθεί η αυθεντική **entrecôte Café de Paris**, το σπιτικό **pâté foie gras**, τα **μπουτάκια βατράχων**, η **magret de canard à l'orange et Grand Marnier** (πάπια με πορτοκάλι και Grand Marnier) και τα **σαλιγκάρια Βουργουνδίας** του chef **Δημήτρη Φύτρου**, ο οποίος βρίσκεται στο τιμόνι της κουζίνας περισσότερο από μια τριακονταετία. Για τον **εορτασμό** των **50 χρόνων** από την πρώτη ημέρα λειτουργίας του εστιατορίου, οι ιδιοκτήτες διοργάνωσαν πριν λίγες ημέρες



για δεξίωση για φίλους και συνεργάτες. Κατά τη διάρκεια της βραδιάς, οι καλεσμένοι δοκίμασαν εδέσματα, όπως **tartare, foie gras, salmon blinis, χτένια Saint Jacques** και **τυρί Tête De Moine**, πίνοντας εκλεκτές ετικέτες του **ελληνικού αμπελώνα**. Αξίζει να σημειωθεί πως στο πλαίσιο του εορτασμού της επετείου των 50 χρόνων, το εστιατόριο αποφάσισε να στηρίξει το **Ίδρυμα Έλενα Ηλιοπούλου Γιαμά** - Έρευνα & Υποτροφίες για τη Θεραπεία και Πρόληψη του Καρκίνου - με κάθε παραγγελία της φημισμένης πάπιας με πορτοκάλι, το **Spiros & Vasilis** δωρίζει €1,00 στο Ίδρυμα.



Culture

«Κόκκαλο»: Ο Γεράσιμος Γεννατάς επιστρέφει για 4η χρονιά

Μετά από δύο σεζόν στο **Υπόγειο του Θεάτρου Τέχνης** και πραγματοποιώντας **22 sold out** παραστάσεις τη **σεζόν 2023-2024** στο **Θέατρο Σημείο**, αποσπώντας εξαιρετικές κριτικές, έχοντας πραγματοποιήσει τριπλό ιστορικό sold out στο περίφημο **The Tank Theatre** της **Νέας Υόρκης** και ταξιδεύοντας σε φεστιβάλ στην **Σόφια** και την **Φιλιππούπολη**, το πολυσυζητημένο **Κόκκαλο**, σε σκηνοθεσία **Ιόλης Ανδρεάδη**, επιστρέφει για λίγο στην **Αθήνα**. Οι παραστάσεις ήδη ξεκίνησαν στις 16 Οκτωβρίου και θα πραγματοποιούνται κάθε **Τετάρτη** και **Πέμπτη** στις 20.00. Το «Κόκκαλο» είναι ένα πρωτότυπο θεατρικό έργο της **Ιόλης Ανδρεάδη** και του **Άρη Ασπρούλη** για τη ζωή και το έργο του **Αντονέν Αρτώ**, με τον **Γεράσιμο Γεννατά** σε ένα ανεπανάληπτο ερμηνευτικό σόλο και τον ιδιοφυή μουσικό περφόρμερ **Γιώργο Παλαμιώτη** ζωντανά, μαζί του



επί σκηνής. Το έργο ξεκινάει με την φανταστική υπόθεση ότι μετά την έξοδό του από το **φρενοκομείο**, που νοσηλευόταν, ο Αρτώ αρνείται την **ελευθερία** του και επιστρέφει οικειοθελώς στο κελί του, αποφασίζοντας να ξυπνήσει τα εκφραστικά του μέσα για να μεταμορφωθεί ο ίδιος στον πιο **βιρτουόζο περφόρμερ** και να δώσει ένα τελευταίο σόλο. Απομονωμένος στο άσυλο, ο Αρτώ φέρνει την **ψυχή** του στο προσκήνιο και την ξεγυμνώνει. Σε ένα τοπίο μνήμης και με τον ρυθμό της μουσικής, ακολουθεί την κάθοδο μιας βαθιάς και ανείπωτης **εξομολόγησης**.



Gourmet

Νέο Μπαρ Μπεε Κιου στο Πασαλιμάνι

Το **brand**, που αποτέλεσε ένα από τα πρώτα **viral** σημεία για **burgers** στην Αθήνα, ανοίγει το πέμπτο του κατάστημα, αυτή τη φορά στο **Πασαλιμάνι**. Ο καινούριος χώρος απλώνεται σε δύο ορόφους και ξεχωρίζει για τη μεταμοντέρνα αισθητική του: οι άνετοι καναπέδες και η χαρακτηριστική casual ατμόσφαιρα συνδυάζονται με **πόρτες container** στους τοίχους, **graffiti**, καθώς και «αγάλματα» διακοσμημένα με neop. Σήμα κατατεθέν του νέου καταστήματος είναι το μπαρ, όπου μπορεί κανείς να απολαύσει το **cocktail** του, χαζεύοντας την ανοιχτή κουζίνα, ενώ στον πρώτο

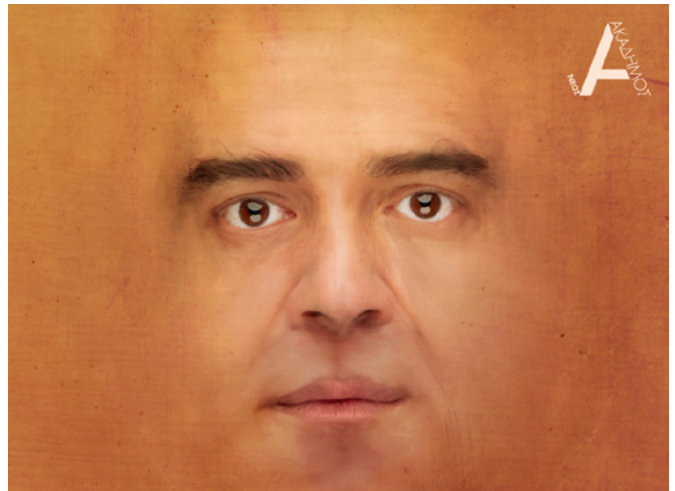


όροφο, τις εντυπώσεις κερδίζει η μεγάλη κόκκινη επιγραφή **«Μπαρ Μπεε Κιου»**. Το μενού έχει επίσης ανανεωθεί, καθώς δίπλα στα κλασικά **signature burgers**, υπάρχουν εξολοκλήρου νέες προτάσεις σε **smashed burgers, cocktails και milkshakes**. Για την ιστορία, το πρώτο Μπαρ Μπεε Κιου άνοιξε τις πόρτες του στη Φρεαττύδα πριν **δέκα χρόνια** και γρήγορα απέκτησε φήμη για τις πληθωρικές μερίδες του, ενώ η αλυσίδα έχει κατακτήσει μια θέση στη **List25** των **«New York Times»** με τα καλύτερα **burgers** στον κόσμο.

Culture

Πρεμιέρα για την οσκαρική «Φάλαινα»

Στον **Νέο Ακάδημο**, ο **Πυγμαλίων Δαδακαρίδης** σκηνοθετεί και πρωταγωνιστεί στη θεατρική μεταφορά της οσκαρικής ταινίας «**Η φάλαινα**», η οποία μόλις έκανε **πρεμιέρα**. Ο συγγραφέας **Σάμιουελ Ντι Χάντερ** έγραψε αυτό το έργο το **2012** για το **θέατρο**, αλλά τη μεγάλη επιτυχία τη γνώρισε το **2022**, όταν προβλήθηκε η **κινηματογραφική μεταφορά** του **Ντάρεν Αρονόφски**, η οποία και θριάμβευσε στα **Όσκαρ** – ποιος, άλλωστε δεν συγκινήθηκε με τον **Μπρένταν Φρέιζερ** στον ρόλο του αυτοκαταστροφικού, παχύσαρκου **Τσάρλι**; Την ταινία μεταφέρει για **πρώτη φορά** στην ελληνική σκηνή ο ταλαντούχος ηθοποιός, **Πυγμαλίων Δαδακαρίδης**, σε μια παράσταση που αναμένεται να σπάσει ταμεία, καθώς το κοινό την περίμενε με ανυπομονησία. Συμπρωταγωνιστούν **οι Ευσταθία Τσαπαρέλη**,



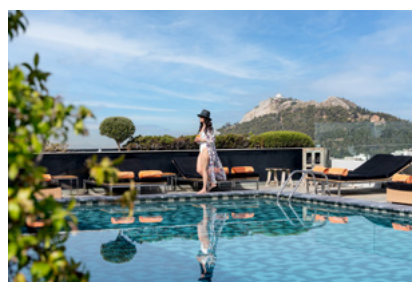
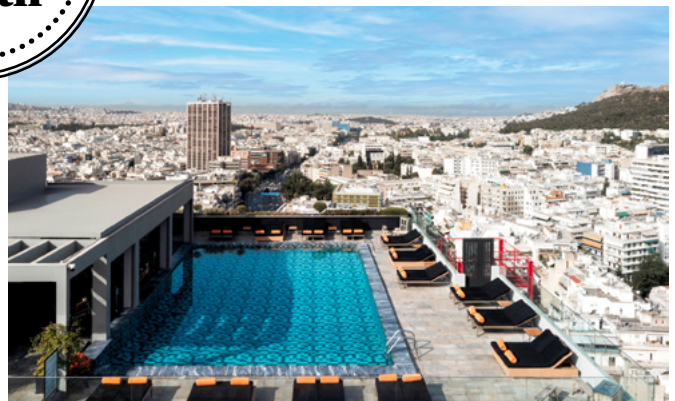
Γιώργος Μπένος, Ασημένια Βουλιώτη και Τζωρτζίνα Παλαιοθόδωρου. Την θεατρική απόδοση του έργου έκανε ο **Αντώνης Γαλέος**, η πρωτότυπη μουσική σύνθεση ανήκει στον **Θοδωρή Οικονόμου**, τα σκηνικά της υπογράφει η **Αθανασία Σμαραγδή** και τα κοστούμια ο **Άγης Παναγιώτου**, ενώ οι φωτισμοί είναι δουλειά της **Μελίνας Μάσχα**.

World
of
mouth

Travel

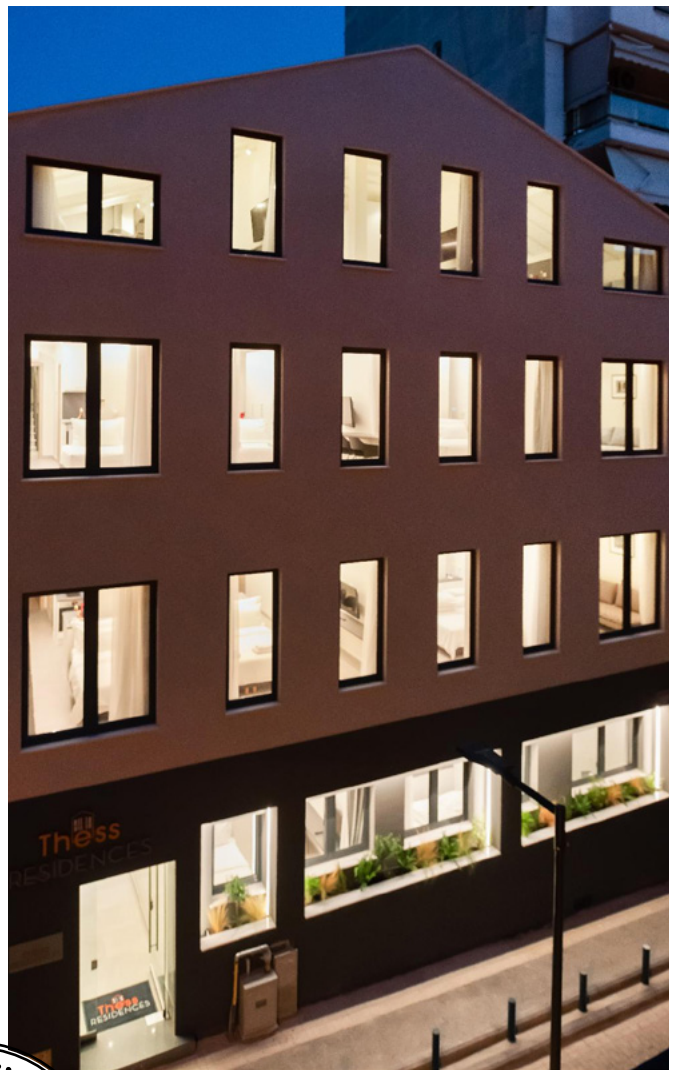
Γαστρονομική ανανέωση για το Penthouse 21 Rooftop του President

Στον 21ο όροφο του ξενοδοχείου **President**, το **Penthouse 21 Rooftop Pool Bar Restaurant** ανοίγει μια νέα γαστρονομική σελίδα. Αντλώντας έμπνευση από την παράδοση της Ελλάδας και της Μεσογείου, ο **chef Θανάσης Δορμοίρης** ετοίμασε ένα μενού εμπνευσμένο από κλασικά και αγαπημένα πιάτα, αλλά προσαρμοσμένο στο σήμερα, το οποίο περιλαμβάνει ανάμεσα στα άλλα, όπως **κερκυραϊκή παστιτσάδα, φιλέτο μπούτι κοτόπουλου με χειροποίητες χυλοπίτες και αρνί στιφάδο με πουρέ παστινάκι και σάλτσα κόκκινου κρασιού**. Από τον κατάλογο δεν λείπουν φυσικά το **brunch**, οι επιλογές σε **finger food** και τα **signature cocktails**, με τα τελευταία να αποτελούν την απαραίτητη επιλογή όταν ο ήλιος αποχωρεί, αφήνοντας στη θέση του τη νύχτα και τη φωτισμένη **Αθήνα**. Η **πανοραμική θέα** από τον **21ο όροφο** του ξενοδοχείου **President** είναι πραγματικά εντυπωσιακή. Να πούμε σε αυτό το σημείο, πως πρόκειται για ένα από τα πλέον **εμβληματικά ξενοδοχεία της Αθήνας**, με την ξεχωριστή αρχιτεκτονική υπογραφή του **Ιωάννη Βικέλα**, το οποίο λειτουργεί αδιάκοπα από το **1978**. Βρίσκεται σε διαδικασία εκτεταμένης ανακαίνισης από το **2019**,



η οποία περιλαμβάνει την **πλήρη αναβάθμιση των δωματίων** και των **συνεδριακών χώρων**, ενώ στόχος είναι να ολοκληρωθούν οι εργασίες στις αρχές του **2025**, με

την ανακαίνιση των εξωτερικών όψεων, που θα πληρούν τις προδιαγραφές πράσινου κτιρίου. **To President Hotel Athens** διαθέτει ιδιαίτερη διακόσμηση, που συνδυάζει έργα τέχνης από διάφορους πολιτισμούς, ευρύχωρα και άνετα δωμάτια, καθώς και κορυφαίες εγκαταστάσεις, όπως **πισίνα, γυμναστήριο και 7 πλήρως εξοπλισμένες αίθουσες συνεδριάσεων**, με χωρητικότητα από 6 έως 600 άτομα, ενώ και το **Avenue** – το δεύτερο εστιατόριό του- προσφέρει μεσογειακή και ελληνική κουζίνα.



Travel To Thess Residences γιορτάζει τα πέμπτα του γενέθλια

Στο κέντρο της Θεσσαλονίκης, το **Thess Residences** γιορτάζει **πέντε χρόνια** επιτυχημένης λειτουργίας, συνεχίζοντας να προσφέρει μοναδική **εμπειρία φιλοξενίας**, που συνδυάζει αρμονικά την **ιστορική κληρονομιά** με τη **σύγχρονη πολυτέλεια**. Στεγασμένο σε ένα κτίριο του **1951**, το οποίο κάποτε φιλοξενούσε εργοστάσιο οικιακών σκευών, που ανήκε σε οικογένεια με ρίζες από τη Σμύρνη, το Thess Residences έχει μεταμορφωθεί σε ένα σύγχρονο **καταφύγιο αστικής κομψότητας**. Κατά τη διάρκεια αυτών των πέντε ετών, το Thess Residences έχει καθιερωθεί όχι μόνο ως ένας εξαιρετικός **προορισμός για σύντομες διακοπές**, αλλά και ως η ιδανική επιλογή για όσους αναζητούν **μακροχρόνια διαμονή**. Πολλοί επισκέπτες, μάλιστα, έχουν επιλέξει το Thess Residences ως την προσωρινή τους κατοικία, αναγνωρίζοντας τα μοναδικά **πλεονεκτήματα** που προσφέρει για παρατεταμένες διαμονές, όπως οι **υπερμεγέθεις ντουλάπες**, οι **πλήρως**

**World
of
mouth**

εξοπλισμένες κουζίνες, η **ολοκληρωμένη υπηρεσία Laundry** και το **Residence Host**, που είναι πάντα διαθέσιμο για να καλύψει κάθε ανάγκη των επισκεπτών κατά τη διάρκεια της διαμονής τους. Στα συν προσθέστε και το **πλούσιο πρωινό με τοπικά προϊόντα** και παραδοσιακές γεύσεις της **Θεσσαλονίκης**, που σερβίρεται καθημερινά στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο του ξενοδοχείου, καθώς και το **πλήρως εξοπλισμένο γυμναστήριο**.

Gourmet

Τι κάνει ο Αριστοτέλης Μέγκουλας στο Ίδρυμα Β&Ε Γουλανδρή

Ποιος είπε ότι η **Γαστρονομία** δεν συνδυάζεται με την **Τέχνη**; Αντλώντας έμπνευση από το έργο του **Vincent van Gogh «Η συγκομιδή της ελιάς»**, που εκτίθεται στον πρώτο όροφο της μόνιμης **Συλλογής του Ιδρύματος Β&Ε Γουλανδρή**, στις **30 Οκτωβρίου** εγκαινιάζεται μια ξεχωριστή δράση γευσιγνωσίας ελαιόλαδου, μέσα από την ιδιαίτερη ματιά του chef **Αριστοτέλη Μέγκουλα**. Αυτή η γευσιγνωσία θα πραγματοποιείται μια φορά τον μήνα στο **Café-Restaurant** του Ιδρύματος, μέχρι τα τέλη Απριλίου. Έχοντας ως αφηγηρία τους γαλλικούς ελαιώνες, που ενέπνευσαν τον **Van Gogh**, οι επισκέπτες «ταξιδεύουν» στον κόσμο του **ελληνικού ελαιόλαδου** με ξεναγό τον Αριστοτέλη Μέγκουλα. Μαζί με τον διακεκριμένο chef, θα μάθουν πώς να αναγνωρίζουν ένα ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας μέσα από τα **γευσιγνωστικά του χαρακτηριστικά** και θα μυηθούν σε ένα από τα σημαντικότερα συστατικά της ελληνικής γαστρονομίας. Επίσης, θα ανακαλύψουν τους **τρόπους**, που μπορεί να χρησιμοποιηθεί το ελαιόλαδο, δοκιμάζοντας **βραβευμένες ποικιλίες** από όλα τα μέρη της **Ελλάδας** μαζί με φρέσκο ζυμωτό ψωμί από το



εστιατόριο Άκρα, ψημένο στον ξυλόφουρνο, αλλά και φρεσκοψημένα καρβελάκια χωρίς γλουτένη από τον **φούρνο Asterisque** και θα γνωρίσει διαφορετικούς **Έλληνες ελαιοπαραγωγούς**. Το κόστος συμμετοχής είναι **€60** και αν αποφασίσετε να δηλώσετε συμμετοχή, να θυμάστε πως θα πρέπει να φροντίσετε να μην έχετε **πιε καφέ** πριν από τη γευσιγνωσία, να μην φοράτε έντονα **αρώματα** και να μην έχετε πλύνει τα χέρια σας με αρωματικό **σαπούνι**.

World
of
mouth

Fashion

Η Haralas στο River West Mall

Η **Haralas** διευρύνει το δίκτυο καταστημάτων της με ένα νέο κατάστημα με ανοιχτή αρχιτεκτονική διάταξη στο **River West Mall**, στο **Αιγάλεω**. Η γυάλινη είσοδος αποκαλύπτει έναν φωτεινό, μοντέρνο εσωτερικό χώρο, όπου οι καθαρές γραμμές και οι **minimal** σχεδιαστικές λεπτομέρειες δένουν με κομψά υλικά και χρωματικούς τόνους, όπως το **λευκό**, το **γαλάζιο** και το **ζωηρό πορτοκαλί**, συμβάλλοντας στη δημιουργία μιας φιλικής ατμόσφαιρας. Έμφαση έχει δοθεί επίσης, στον **φωτισμό** και στην **τοποθέτηση προϊόντων**, με γνώμονα την αισθητική και τη λειτουργικότητα. Χαρακτηριστικό παράδειγμα το κεντρικό, φωτιζόμενο σημείο, που παραπέμπει σε **catwalk**. Στο κατάστημα θα βρείτε τις τελευταίες συλλογές από κορυφαία lifestyle brands, όπως **DKNY**, **Dr. Martens**, **Ugg**, **Nine West**, **Carrano**, **Tous**, **Plein Sport**, καθώς και πολλά άλλα ακόμη.



Fashion

Η Beyoncé είναι η νέα πρωταγωνίστρια της Levi's

Η Levi's ανακοίνωσε τη νέα της καμπάνια, όπου συνεργάζεται με ένα **global icon**, την **Beyoncé**. Μετά την κυκλοφορία του μουσικού κομματιού **Levi's Jeans** - από το **Cowboy Carter**, το άλμπουμ που απέσπασε εξαιρετικές κριτικές και επαναπροσδιόρισε το μουσικό είδος της **Americana** - η **Beyoncé** παίρνει τον ρόλο της πρωταγωνίστριας στο **Reimagine**, μιας καμπάνιας εμπνευσμένης από την ιστορία της Levi's και το όραμα της καλλιτέχνιδας, που τοποθετεί το brand στο κέντρο της σύγχρονης κουλτούρας. Αντλώντας έμπνευση από την προσέγγιση της Beyoncé **στην τέχνη, τον πολιτισμό και το storytelling**, η καμπάνια επαναπροσδιορίζει **κλασικά look** και **σποτ** της Levi's, φέρνοντάς τα στο σήμερα υπό το πρίσμα της σκηνοθέτιδας **Melina Matsoukas**. Η πρώτη ταινία - εμπνευσμένη από το **Launderette**, τη διαφήμιση του **1985**, που επανέφερε το **I Heard It**



Through the Grapevine στα charts του **Billboard**, φέρει την υπογραφή του βραβευμένου με **Emmy, Marcell Rév**. Η Levi's συνεργάστηκε, επίσης, και με τον φωτογράφο, **Mason Poole**, ο οποίος πρόσθεσε την Beyoncé στη λίστα των icons που έχουν φωτογραφηθεί με τζιν Levi's, όπως ο **Marlon Brando** και η **Marilyn Monroe**. Η καμπάνια ξεκίνησε με ψηφιακές προβολές σε αγορές-κλειδιά, όπως το **Σαν Φρανσίσκο, το Χιούστον, το Σικάγο, η Νέα Υόρκη, η Ατλάντα, το Παρίσι, το Λονδίνο και το Βερολίνο**, προκαλώντας αίσθηση.

World of mouth

Culture

«Μάρτυρας κατηγορίας» στο Θέατρο Δημήτρης Χορν

Το πολυβραβευμένο δικαστικό αριστούργημα της **Αγκάθα Κρίστι** επέστρεψε πριν λίγες ημέρες για δεύτερη χρονιά στη σκηνή, μετά από **185 sold out** παραστάσεις πέρσι. Αυτή τη φορά όμως, ο **Μάρτυρας κατηγορίας** μετακομίζει στο **θέατρο Δημήτρης Χορν** και ο πολυμελής θίασος εμπλουτίζεται με νέους ηθοποιούς. Ένας από αυτούς είναι και ο ίδιος ο σκηνοθέτης της παράστασης, **Νικορέστης Χανιωτάκης**, ο οποίος, μαζί με τους **Όμηρο Πουλάκη, Κώστα Κόκλα, Ευγενία Δημητροπούλου, Γιάννη Δρακόπουλο, Μελίνα Βαμβακά, Χάρη Γρηγορόπουλο, Θανάση Κουρλαμπά και Νίκη Παλληκαράκη**, δίνουν ζωή επί της σκηνής σε μία από τις εκατό καλύτερες νουβέλες όλων των εποχών, σύμφωνα με τη βρετανική **Crime Writers' Association**. Η υπόθεση έχει ως εξής: Ο **Λέοναρντ Βόουλ** κατηγορείται για τη δολοφονία μιας πλούσιας χήρας και οι ενδείξεις λένε πως αυτός είναι ο δολοφόνος. Όμως και ο ποινικολόγος **Ουίλφρεντ Ρόμπαρτς**, ο οποίος αναλαμβάνει την υπεράσπιση, δεν είναι τόσο σίγουρος για την ενοχή του. Μόνη μάρτυρας είναι η αινιγματική σύζυγος του **Βόουλ** - έχει εκείνη τη λύση του γρίφου τελικά;



Γιατί το “The Substance” της Ντέμι Μουρ είναι ένα γαστρονομικό θρίλερ

Η ταινία που ξεσήκωσε το κοινό για τη σπλάτερ διάθεσή της και βραβεύτηκε στις Κάννες για το σενάριό της, θυμίζει λίγο το **Πορτρέτο του Ντόριαν Γκρέι**. Λίγο καιρό μετά τα 50α γενέθλια της **Elisabeth Sparkle (Ντέμι Μουρ)**, το αφεντικό της, ο γλοιώδης **Harvey (Ντένις Κουέιντ)** της μεταφέρει κάποια άσχημα νέα πάνω από ένα **πίατο γαρίδες** - η Elisabeth είναι μια βραβευμένη με **Όσκαρ** ηθοποιός, η οποία έχει περάσει στο δεύτερο κεφάλαιο της καριέρας της, μια πρωινή εκπομπή αεροβικής γυμναστικής. Ο Harvey, λοιπόν, της ανακοινώνει, καθώς ρουφάει τα κεφάλια από τις γαρίδες (**πρώτη σύνδεση με το φαγητό**) ότι τη θεωρεί πλέον πολύ μεγάλη και πως το τηλεοπτικό δίκτυο κινείται γρήγορα για να την **αντικαταστήσει** με μια **νεότερη στάρλετ**. Εκείνη δεν ακουμπά καν το πιάτο της και η ατσάλινη έκφρασή της δείχνει ότι αμφιταλαντεύεται κάπου μεταξύ **απελπισίας και οργής**. Κι έτσι τη σπρώχνει στο **ροζ ολιόθημα**, να κάνει κάτι σαν συμφωνία με τον διάβολο: να **«μπολιάσει»** τον εαυτό της με ένα **φάρμακο**, το οποίο υπόσχεται να την κάνει να μετοικήσει σε ένα νεότερο σώμα, αυτό της εικοσάχρονης **Sue (Μάργκαρετ Κουάλει)**, που, θεωρητικά, είναι ο **Καλύτερος Εαυτός** της. Η **παγίδα** είναι ότι θα πρέπει να ανταλλάσσει σώματα κάθε **επτά ημέρες** κι αν αποκλίνει από την πειθαρχία αυτής της ρουτίνας, το σώμα της ή μάλλον και τα δύο σώματά της, θα **υποφέρουν** για αυτό. **Δεύτερη σύνδεση** με το φαγητό: το κενό σώμα πρέπει να υποστηρίζεται με **πακέτα σίτισης, υποκατάστατα γευμάτων**, των οποίων το γαλακτώδες υγρό μοιάζει με **βρεφική φόρμουλα**. Καθώς η Elisabeth οδηγείται από τη χημική ουσία, που παίρνει, σε έναν καταστροφικό **κύκλο εξάρτησης γεμάτο αίμα**, γίνεται ξεκάθαρο το πόσο αναπόσπαστο είναι το φαγητό στη δήλωση της ταινίας **ενάντια στη βαρβαρότητα** της ισοπέδωσης του γυναι-

κείου σώματος. Το κοντινό πλάνο της εισαγωγής της συγκεκριμένης ουσίας σε έναν **κρόκο αυγού**, ενέργεια που προκαλεί τη γέννηση της «αντικαταστάτριας» Sue, **καθιερώνει την τροφή** σε πρωταγωνιστή της ταινίας, καθώς, σύμφωνα με το σενάριο, αρκεί η παρουσία της για να προκύψει αυθόρμητα ένας άλλος άνθρωπος. Κι αν αυτό δεν αρκεί για να σας αποδείξει πόσο **αξιοσημείωτα food-forward** είναι το The Substance, θα σας περιγράψω ακόμη μια σκηνή που αφορά στο αστέρι της η Elisabeth στο **Hollywood Walk of Fame** και στο πώς εξελίσσεται η πορεία του στο πέρασμα του χρόνου: ενώ στο απόγειο της δόξας της ήταν ένα **τουριστικό αξιοθέατο**, σταδιακά παραμελείται. Θα αναρωτηθείτε που κολλάει εδώ το φαγητό. Λοιπόν, κάποια στιγμή ένας περαστικός ρίχνει κατά λάθος τη **fast food** παραγγελία πάνω του, σπιλώνοντας την πλάκα με **κέτσαπ** που μοιάζει με **αίμα**. Το μήνυμα, νομίζω, είναι σαφές. Και **κάτι ακόμη**. Στην αρχή της ταινίας, δεν βλέπουμε την **Elisabeth** να τρώει πολύ, άντε μια ελιά από το μαρτίνι της. Μπαίνει στην κουζίνα μόνο για να τηγανίσει αυγά, ενώ και το ψυγείο της Sue έχει μόνο κουτάκια **Diet coke**. Στη συνέχεια, όμως, η **όρεξη** της Elisabeth αλλάζει και **μεγαλώνει**, καθώς αισθάνεται ότι τρώγοντας μπορεί να τιμωρήσει τον άλλο της εαυτό για την **τελειότητα** του. Δεν θα κάνω άλλα **spoiler**, αλλά όταν δείτε τη σκηνή με το **μπούτι κοτόπουλου**, καθώς και ότι ακολουθεί, θα καταλάβετε πως για την Elisabeth κάθε γεύμα είναι μια ευκαιρία για **αυτομαστίγωμα** (σπάνια το σινεμά μας δίνει σεκάνς τόσο **φρικτές**, όπως αυτές που αφορούν φαγητό σε αυτή την ταινία) και **ανεξαρτητοποίηση**. Στα δικά της μάτια, είναι ξεκάθαρο πως **το να τρώει ό,τι θέλει** - και με τους δικούς της όρους - είναι ένας τρόπος να διατηρήσει τον έλεγχο του σώματός της σε μια **κοινωνία** αποφασισμένη να της **αρνηθεί αυτό το δικαίωμα...**





Από τον **Νεκτάριο Β. Νότη**
nectarios@notice.gr

Jerár: Δημιουργικό gourmet στην Δάφνη

Πόσες φορές σας έχει τύχει να θέλετε να πάτε σε ένα εστιατόριο και - για διάφορους λόγους - να το αναβάλλετε διαρκώς ;
Εμένα πολλές.

Μια τέτοια περίπτωση είναι το Jerár, στην Δάφνη.

Από την πρώτη στιγμή, που άνοιξε, μου έκανε click.

Και όχι επειδή μπήκε πέρυσι στην Bib Gourmand λίστα του Guide Michelin (στην οποία, παρεπιπτόντως, βρίσκεις συχνά διαμάντια, σε όλο τον κόσμο).

Τελικά, την περασμένη Τρίτη, το έκανα.

Μάλιστα, επέλεξα μία από τις βραδιές εκείνες, που επισκέπτομαι μόνος μου ένα εστιατόριο.

Έκανα κράτηση μισή ώρα πριν και πήγα.

Βρίσκεται σε έναν πεζόδρομο, ανάμεσα σε δύο ψησταριές/σουβλατζίδικα.

Το setting έξω είναι απλό, γειτονιάς, επέλεξα, όμως, να καθίσω μέσα, λόγω της ευρύτερης φασαρίας.

Ο χώρος είναι πολύ απλός, σχεδόν αδιάφορος και στο όριο του ψυχρού, με τα τραπέζια σε πολύ καλή απόσταση μεταξύ τους.

Κυριαρχεί, στη μία πλευρά, η ανοιχτή κουζίνα, την οποία πάντα εκτιμώ σε ένα μαγαζί, με τις κινήσεις των chef και των συνεργατών τους να βγάζουν μια ηρεμία και αρμονία.

Στο τραπέζι δεν υπήρχε τραπεζομάντηλο - το οποίο μου λείπει γενικά, ειδικά από εστιατόρια τέτοιου τύπου. Ούτε καν σουπλά.

Το προσωπικό πολύ επεξηγηματικό. Ένωθες ότι το menu το είχαν φανταστεί και μαγειρέψει οι ίδιοι.

Μέχρι εκεί, όμως. Διότι, στο τέλος του δείπνου, η απόλυτη αδιαφορία.

Όχι μόνο από τους σερβιτόρους, αλλά και από τους chef, οι οποίοι δεν μπήκαν καν στον κόπο να ρωτήσουν πώς ήταν το φαγητό, έναν πελάτη, ο οποίος πήγε και παρήγγειλε τρία πρώτα, μία πάστα και ένα κυρίως.

Εξαίρεση ο sommelier, ο οποίος και πολύ καλές επιλογές είχε στο pairing, που του ζήτησα, και το πάλευε και ενδιαφερόταν διαρκώς για το αποτέλεσμα.

Πάμε στο φαγητό:

Εκτίμησα πολύ το γεγονός ότι φτιάχνουν μόνοι τους τα αλαντικά, που σερβίρουν.

Επέλεξα το σαλάμι Finocchiona με μάραθο από την Τοσκάνη. Και ήρθε ένα αλλαντικό αφρός, στο οποίο ένιωθε τη γεύση του κρέατος, χωρίς αυτή να σε μπουχτίζει, και χωρίς να βαραίνει το στομάχι σου.

Το στρείδι σαβόρο έβγαζε στο στόμα έναν πολύ καλό συνδυασμό της θαλασσινής γεύσης του οστρακοειδούς από τη μια, και της αγαπημένης μου σάλτσας από την άλλη, σε συνδυασμό και με τις σταφίδες και τα αμύγδαλα, που τη συνόδευαν, σε αυτή της την παραλλαγή.

Το επόμενο πιάτο ήταν πραγματικά αποκάλυψη. Πρόκειται για το αγαπημένο μου, σκουμπρί, το οποίο έρχεται ημικαπνισμένο, με vinaigrette αγγουριού, ακτινίδιο και σταφύλια. Μια γλυκιά γεύση, με τα υλικά να μην κανιβαλλίζουν το ένα το άλλο, και με την tostada με αθηναϊκή σαλάτα

και μια φέτα αγγούρι, που έρχεται σε δεύτερο πιάτο, να συμπληρώνουν γευστικά το εξαιρετικό αποτέλεσμα. Από το ζυμαρικό, η απογοήτευσή μου ήταν, δυστυχώς, μεγαλύτερη και από τις πολύ μεγάλες προσδοκίες που είχε: Casio e Pere με γαρίδες

Μικρολίμανο. Ήρθε ένα πιάτο με το θαλασσινό σε tartare προσέγγιση, την bisque του και ελαιόλαδο δενδρολίβανο. Όλο αυτό έφτανε στον ουρανίσκο ως πλήρη κυριαρχία της γαρίδας - που λατρεύω, αλλά όχι εδώ και όχι έτσι -, και απουσίαζε πλήρως η σπιρτάδα του πιπεριού και του πεκορίνο. Κρίμα.

Για κυρίως, επέλεξα σαλάχι μπουρδέτο. Το ψάρι ήταν πολύ σωστά αχνισμένο, ζουμερό και νόστιμο, η σάλτσα επίσης όπως έπρεπε στην υφή της, και έδενε πολύ καλά με το σαλάχι. Θα την ήθελα, όμως, ένα click πιο κοντά στον πικάντικο χαρακτήρα της.

Από τις επιλογές του pairing, επέλεξα το ξινόμαυρο ροζέ του Μαρκοβίτη και το συχνά δυσεύρετο σισιλιάνικο fior di bianco του Barraco.

Παρά τις αστοχίες, πρόκειται για ένα εστιατόριο, όπου το menu είναι δουλεμένο σε επίπεδο έμπνευσης των πιάτων και συνδυασμού των υλικών. Και θα ξαναπάω, να δοκιμάσω και τα υπόλοιπα.

Απολαύστε !



#NecNotice



SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νότης**

Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Γενική Διεύθυνση: **Δέσποινα Βασιλοπούλου**

Εμπορική Διεύθυνση: **Μαρία Μίλτου** • Office Manager - Συνδρομές: **Θεοδώρα Κατσουλοπούλου** • Sales Coordinator: **Αννα Παπουτσόγλου**

Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

Πληροφορίες - Συνδρομές: sales@notice.gr, Δελτία τύπου: media@notice.gr

NOTICE

CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

