

SÒ POSH!

#152

the trendletter

Culture

Η κωμική όπερα Φάλσταφ για έξι μοναδικές παραστάσεις στην ΕΛΣ



Prima Mensa

Αλλάζουν το fine dining
οι θεραπείες αδυνατίσματος;

Gourmet

Πόσο στοιχίζει το μενού
του Noma στο Λος Άντζελες;

#NecNotice

Abi Rouge: Νεοπλουτισμός και show off στο menu χωρίς λόγο



Gourmet

Πήγαμε για παιδάκια στον Άγ(ρ)ιο

Στον **Agrio** η έννοια της **χασαποταβέρνας** μεταφέρεται στο σήμερα, χωρίς εξωραϊσμούς. Πίσω ακριβώς από το The Ilisian, ο χώρος λειτουργεί ταυτόχρονα ως ψησταριά και σκηνικό: ανοιχτή φωτιά, πάγκος κοπής, κρέατα σε κοινή θέα. Εδώ, το προϊόν προηγείται της αφήγησης και το φαγητό δεν χρειάζεται εξηγήσεις. Την κουζίνα έχει αναλάβει ο **Γιάννης Κουστένης**, χασάπης και ψήστης με μακρά εμπειρία, γνωστός από το **Γίδι της Μεταμόρφωσης**. Στον Agrios επιστρέφει σε μια πιο ωμή, **old-school** λογική, όπου οι κοπές δουλεύονται επιτόπου και σερβίρονται με ακρίβεια και μέτρο. **Αρνί, πρόβατο, μοσχάρι και χοιρινό** αποτελούν τον βασικό άξονα, χωρίς προσπάθεια εκσυγχρονισμού της γεύσης. Ξεχωρίζει το **μπιφτέκι προβατίνα**, ζουμερό και έντονο, όπως



και τα **αρνίσια παιδάκια**, ενώ πιάτα όπως τα **αρνίσια μυαλά πανέ**, η συκωταριά λαδορίγανη, τα **νεφράκια**, τα **αμελέτητα**, το ελληνικό αρνί με δεντρολίβανο στη γάστρα και τα **αυγά μάτια με corn beef** δηλώνουν ξεκάθαρα τη «dirty» πλευρά του εγχειρήματος. Τα συνοδευτικά — **κεφτεδάκια**, το **μοσχάριςιο καρπάτσιο** (άψογα κομμένο) και το **χειροποίητο chorizo**— λειτουργούν υποστηρικτικά, χωρίς να αποσπούν την προσοχή από το κρέας. Ο χώρος, λιτός αλλά ζωντανός, γεμίζει από νωρίς με παρέες και μουσικές που κινούνται σε λαϊκό, γνώριμο τόνο.

World
of
mouth

Travel

Project VORIA: Στην MGallery του Ομίλου ACCOR, η διαχείριση του Ξενοδοχείου 5* στο Μαρούσι

Η **North Star Entertainment** του Ομίλου **Regency Entertainment** υπέγραψε **μακροχρόνια στρατηγική συμφωνία διαχείρισης** με τη διεθνή αλυσίδα πολυτελών ξενοδοχείων **MGallery Collection** του Ομίλου **ACCOR** για το **Ξενοδοχείο 5 αστέρων** που θα λειτουργήσει στο υπό κατασκευή συγκρότημα **VORIA**, στο **Μαρούσι Αττικής**. Η συνεργασία εντάσσει το έργο σε ένα διεθνές δίκτυο **boutique ξενοδοχείων**, ενισχύοντας το επενδυτικό του προφίλ. Το ξενοδοχείο θα διαθέτει **170 δωμάτια και σουίτες, spa 2.000 τ.μ.**, χώρους **εστίασης και αναψυχής, meeting venues**, καθώς και **εσωτερική και εξωτερική πισίνα**, με σχεδιασμό που προβλέπει την εφαρμογή



καινοτόμων λύσεων και βέλτιστων διεθνών πρακτικών φιλοξενίας. Το **VORIA**, συνολικού **προϋπολογισμού άνω των 380 εκατ. ευρώ**, αποτελεί τη **μεγαλύτερη στρατηγική επένδυση στα**

βόρεια προάστια της Αττικής εδώ και δεκαετίες. Οι εργασίες κατασκευής έχουν ήδη ξεκινήσει, με **ορίζοντα ολοκλήρωσης τον Μάιο του 2028**. Πέραν του ξενοδοχείου, το συγκρότημα θα περιλαμβάνει **χώρους ψυχαγωγίας και εστίασης, πολιτιστικές υποδομές, χώρους εκδηλώσεων και καζίνο**. Το **MGallery στο Μαρούσι** θα είναι το **τρίτο της αλυσίδας στην Αττική**, μετά τα **Athens Capital – MGallery** και τα **Athens Capital Suites – MGallery Collection** του Ομίλου **Λάμψα**. Η **MGallery Hotel Collection** διαθέτει **πάνω από 120 boutique ξενοδοχεία σε 110 χώρες** και αποτελεί μέρος του Ομίλου **ACCOR** και του προγράμματος **ALL Accor**. Αξίζει να σημειωθεί πως η **Regency Entertainment** διαχειρίζεται χαρτοφυλάκιο **Φιλοξενίας και Ψυχαγωγίας** που περιλαμβάνει το **Regency Casino Mont Parnes** (μετεγκατάσταση στο Μαρούσι), το **Regency Casino Thessaloniki** και το **Hyatt Regency Hotel Thessaloniki**.

Gourmet

Πόσο στοιχίζει το μενού του Noma στο Λος Άντζελες;

Στο **Λος Άντζελες**, το εμβληματικό **Noma**, που καθόρισε την **παγκόσμια fine dining κουλτούρα**, ετοιμάζεται να παρουσιάσει μια ιδιαίτερη **16-εβδομάδων residency** στην περιοχή **Silver Lake** από **11 Μαρτίου έως 26 Ιουνίου 2026**. Καθιερωμένο ως ένα από τα πιο σημαντικά εστιατόρια του κόσμου, το **Noma** ταξιδεύει τώρα εκτός Κοπεγχάγης, φέρνοντας τη δική του ανάγνωση **σύγχρονης γαστρονομίας** στη δυτική ακτή των ΗΠΑ. Το **tasting menu** που θα σερβίρεται στο **Noma Los Angeles** έχει οριστεί στα **\$1.500 ανά άτομο**, ένα ποσό που περιλαμβάνει το ίδιο το μενού, τα **αλκοολούχα ποτά**, τους φόρους και το **hospitality fee**. Η τιμή αυτή αντικατοπτρίζει το κόστος μετακίνησης και φιλοξενίας **περισσότερων από 130 μελών της ομάδας** από την Κοπεγχάγη, συμπεριλαμβανομένων εξόδων διαμονής και υποστήριξης των οικογενειών τους, στοιχεία που ο ίδιος ο **René Redzepi** έχει θέσει στο επίκεντρο της επιλογής αυτής της τιμολογιακής πολιτικής. Οι **κρατήσεις** για το residency θα ανοίξουν στις **26 Ιανουαρίου 2026**, με τους συνδρομητές στο newsletter του Noma να λαμβάνουν πρόσβαση και link για προτεραιότητα εγγραφής από τις **23 Ιανουαρίου**. Η αποκλειστική τοποθεσία στο **Silver Lake** θα αποκαλυφθεί μόνο σε όσους έχουν επιβεβαιώσει κράτηση, ενισχύοντας το στοιχείο της εμπειρίας και της επιλεγμένης πρόσβασης. Πέρα από το ίδιο το δείπνο, το residency θα συνοδεύεται από πρωτοβουλίες όπως ένα **industry table** για ανερχόμενους επαγγελματίες φιλοξενίας κάτω των 25



ετών, δωρεάν πρόσβαση σε πλήρες μενού για όσους επιλεγούν, καθώς και μια σειρά εκδηλώσεων και συνεργασιών με οργανισμούς που εστιάζουν στη **βιωσιμότητα** και στη νεωτερική προσέγγιση της κουζίνας. Η παρουσίαση του **Noma** στο Λος Άντζελες δεν είναι απλώς ένα pop-up. Πρόκειται για μια **προσέγγιση υψηλής γαστρονομίας**, η οποία επιχειρεί να συναντήσει και να επηρεάσει το δυναμικό τοπίο της Καλιφόρνια, προτείνοντας κάτι εντελώς ξεχωριστό για τον ταξιδιώτη και τον local gourmand

World of mouth

Gourmet

Ramen Weekends στο AbraOvata

Στο **AbraOvata**, το **ramen** αντιμετωπίζεται όχι ως σταθερό πιάτο αλλά ως μια **διαδικασία σε εξέλιξη**. Με φόντο τη **Λίμνη Βουλιαγμένης**, τα **Ramen Weekends** δίνουν ρυθμό στο σαββατοκύριακο, με **νέα ramen κάθε εβδομάδα**, σχεδιασμένα από την αρχή και προσαρμοσμένα στη συνολική γαστρονομική λογική του εστιατορίου. Δεν υπάρχει μία σταθερή εκδοχή. Κάθε **ramen** χτίζεται πάνω σε **προσεκτικά δουλεμένους ζωμούς**, μελετημένες εντάσεις και επιλεγμένες πρώτες ύλες, με στόχο την ισορροπία και όχι την επανάληψη. Το πιάτο λειτουργεί αυτόνομα για μία μόνο εβδομάδα και στη συνέχεια δίνει τη θέση



του σε μια νέα πρόταση. Την επιμέλεια της κουζίνας υπογράφει ο **Τζον Σκοτίδας**, επικεφαλής της δημιουργικής ομάδας του **AbraOvata**. Η προσέγγισή του στο **ramen** βασίζεται στη λογική της **διαρκούς ανανέωσης**, με έμφαση στην τεχνική συνέπεια και στη συνοχή του μενού στο σύνολό του.

Culture

Η κωμική όπερα Φάλσταφ για έξι μοναδικές παραστάσεις στην ΕΛΣ

Η Εθνική Λυρική Σκηνή επαναφέρει στη σκηνή την κωμική όπερα **Φάλσταφ** του **Τζουζέππε Βέρντι**, σε μια **αναβίωση** που επιστρέφει για **έξι παραστάσεις** τον **Φεβρουάριο και Μάρτιο 2026** στην **Αίθουσα Σταύρος Νιάρχος** στο **ΚΠΙΣΝ**. Πρόκειται για το κύκνειο άσμα του Βέρντι, ένα έργο που συμπυκνώνει την ωριμότητα και το παιγνιώδες πνεύμα του συνθέτη, βασισμένο στις **Εύθυμες κυράδες του Ουίνζορ** του Σαίξπηρ. Η σκηνοθεσία του **Στήβεν Λάνγκκριτς**, που είχε ξεχωρίσει ήδη από την πρώτη της παρουσίαση, μεταφέρει τη δράση στην **Αγγλία της δεκαετίας του '30**, σε μια κοινωνία αυστηρών ιεραρχιών και εύθραυστης ηθικής. Την **αναβίωση της σκηνοθεσίας** υπογράφει η **Κατερίνα Πετσατώδη**, ενώ τη μουσική διεύθυνση αναλαμβάνει ο Ιταλός αρχιμουσικός **Πάολο Καρινιάνι**, γνώριμος στο κοινό της ΕΛΣ από σημαντικές προηγούμενες συνεργασίες. Στον ρόλο του **Σερ Τζων Φάλσταφ** εμφανίζεται ο **Τάσσης Χριστογιαννόπουλος**, σε μια ερμηνεία που εστιάζει στη σύνθετη, αντιφατική φύση του ήρωα: γοητευτικός, ματαιόδοξος, τελικά βαθιά ανθρωπίνος. Μαζί του, ένα ισχυρό σύνολο μονωδών της ΕΛΣ, **Διονύσης Σούρμπης**, **Βασίλης Καβάγιας**, **Ανδρέας Καραούλης**, **Γιάννης**



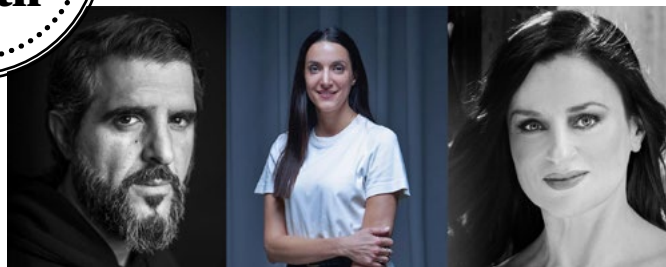
Καλύβας, **Χάρης Ανδριανός**, **Τσέλια Κοστέα**, **Μαριλένα Στριφτόμπολα**, **Νεφέλη Κωτσέλη** και **Χρυσάνθη Σπιτάδη**), καθώς και η **Ορχήστρα**, η **Χορωδία** και η **Παιδική Χορωδία** της. Ο **Φάλσταφ** παραμένει ένα έργο εξαιρετικής **μουσικής οικονομίας** και ρυθμικής ζωντάνιας, που καταλήγει σε μια ειρωνική αλλά διαχρονική διαπίστωση: **«Όλα στον κόσμο είναι μια φάρσα»**. Πρόκειται για μια όπερα που, περισσότερο από έναν αιώνα μετά την πρεμιέρα της, εξακολουθεί να συνομιλεί άμεσα με το σήμερα. Θα ανέβει για **έξι παραστάσεις** στην **Αίθουσα Σταύρος Νιάρχος** της ΕΛΣ στο **ΚΠΙΣΝ: 15, 18, 21, 26 Φεβρουαρίου και 1, 5 Μαρτίου 2026**. Η έναρξη είναι στις **19:30** (τις **Κυριακές: 18:30**).

World
of
mouth

Culture

Με τον ΜΑΚΜΠΕΘ επιστρέφει στο Αμφι-Θέατρο η Κατερίνα Ευαγγελάτου

Η Κατερίνα Ευαγγελάτου επιστρέφει από τη σεζόν **2026-2027** στο **Αμφι-Θέατρο Σπύρου Α. Ευαγγελάτου**, αναλαμβάνοντας την **καλλιτεχνική διεύθυνση** του ιστορικού θεάτρου. Η νέα αυτή φάση σηματοδοτείται από μια περίοδο έντονης διεθνούς δραστηριότητας: μετά την ολοκλήρωση της θητείας της στο **Φεστιβάλ Αθηνών Επιδαύρου**, η Ευαγγελάτου βρίσκεται στην **Κίνα**, όπου, προσκεκλημένη του **Εθνικού Θεάτρου Σανγκάης**, σκηνοθετεί τη **Λυσιστράτη** του Αριστοφάνη με θίασο αποκλειστικά Κινέζων ηθοποιών. Η επιστροφή της στο Αμφι-Θέατρο συνοδεύεται από την υποστήριξη του πολιτιστικού οργανισμού **Λυκόφως** του **Γιώργου Λυκιαρδόπουλου**, και ανοίγει με μια εναρκτήρια παράσταση υψηλού συμβολισμού. Τον



Νοέμβριο ανεβαίνει ο **Μάκβεθ** του **Ουίλλιαμ Σαίξπηρ**, η πιο σκοτεινή και αδυσώπητη τραγωδία του έργου του, σε σκηνοθεσία **Κατερίνας Ευαγγελάτου**. Στους πρωταγωνιστικούς ρόλους συναντώνται ο **Γιώργος Γάλλος** και η **Καρυοφυλλιά Καραμπέτη**, σε μια συνεργασία που προδιαθέτει για μια ανάγνωση έντασης και ψυχολογικού βάθους. Η **διανομή** και οι υπόλοιποι **συντελεστές** της παράστασης, όπως και ο συνολικός **προγραμματισμός** του θεάτρου για τη νέα σεζόν, θα ανακοινωθούν το επόμενο διάστημα. Η νέα αρχή αποκτά ιδιαίτερο βάρος, καθώς συμπίπτει με τη συμπλήρωση **50 χρόνων** από την ίδρυση του Αμφι-Θεάτρου από τον **Σπύρο Α. Ευαγγελάτο** και τη **Λήδα Τασοπούλου** — μια ιστορική διαδρομή που συναντά ξανά το παρόν.

Fashion

Η HUGO Eyewear παρουσιάζει τη συλλογή γυαλιών Φθινόπωρο/Χειμώνας 2025-2026



Για τη σεζόν **Φθινόπωρο/Χειμώνας 2025-2026**, η **HUGO Eyewear** σε συνεργασία με τον **Safilo Group** παρουσιάζει μια νέα συλλογή **γυαλιών ηλίου και οράσεως**, σχεδιασμένη για όσους κινούνται με αυτοπεποίθηση, πειραματίζονται με το στυλ και αντιμετωπίζουν την εμφάνιση ως προσωπική δήλωση. Η συλλογή εστιάζει στη δυναμική αισθητική, στα σύγχρονα υλικά και στη λειτουργικότητα, χωρίς περιττές υπερβολές. Κεντρικό σημείο αναφοράς αποτελεί η σειρά **HUGO Eyewear x Visa Cash App Racing Bulls**, αφιερωμένη στη συνεργασία με την ομάδα Formula One™ **Visa Cash App Racing Bulls**. Τα σχέδια αντλούν έμπνευση από τον κόσμο των αγώνων, με καθαρές γραμμές, έντονες χρωματικές λεπτομέρειες και **ρυθμιζόμενες άκρες** για άνετη εφαρμογή. Οι σκελετοί κατασκευάζονται είτε από **Tenite™ Renew** – με **38% υλικό βιολογικής προέλευσης και 20% ανακυκλωμένο περιεχόμενο** – είτε από **ανα-**

κυκλωμένο ανοξείδωτο ατσάλι, ενώ οι **λεπτομέρειες καουτσούκ βιολογικής βάσης** στους βραχίονες ενισχύουν τον τεχνικό χαρακτήρα της σειράς. Στη συλλογή ξεχωρίζουν τα **HG 1368/S**, γυαλιά ηλίου τύπου **Caravan** από ανακυκλωμένο ανοξείδωτο ατσάλι, συμβατά με οφθαλμικούς φακούς, σε αποχρώσεις εμπνευσμένες από τους αγώνες, καθώς και τα **HG 1370/G**, τετράγωνοι οπτικοί σκελετοί από **Tenite™ Renew** σε μαύρο, γκρι και μπλε. Η ενότητα **Metal Temple Sunglasses** φέρνει στο προσκήνιο σύγχρονα γυαλιά ηλίου από **ανακυκλωμένο μέταλλο, ανακυκλωμένο ανοξείδωτο ατσάλι ή Acetate Renew**, με κομμένους βραχίονες και λογότυπο **HUGO** με επίστρωση καουτσούκ. Τα **HG 1384/S** και **HG 1383/S**, και τα δύο τύπου **Caravan** και κατάλληλα για οφθαλμικούς φακούς, ολοκληρώνουν τη συλλογή με διακριτική ποιικιλία χρωμάτων και υφών. Η συλλογή **HUGO Eyewear Φθινόπωρο/Χειμώνας 2025-2026** είναι ήδη διαθέσιμη παγκοσμίως σε επιλεγμένα καταστήματα οπτικών.

World
of
mouth

Gourmet

Zappa: Τη νέα εποχή του Ζαππείου υπογράφει ο Χρύσανθος Καραμολέγκος

Στο **Zappa**, η ιστορία ενός από τα πιο εμβληματικά σημεία της Αθήνας παίρνει μια νέα γαστρονομική μορφή υπό την καθοδήγηση του **Χρύσανθου Καραμολέγκου**, που επιστρέφει στην **αθηναϊκή σκηνή** μετά από περίπου 15 χρόνια σημαντικών συνεργασιών εντός και εκτός Ελλάδας. Με γενέτειρα την **Αθήνα** και σαντορινιές ρίζες, ο Καραμολέγκος έχει διαμορφώσει μια πορεία όπου η **προσωπική του μαγειρική φωνή** αποτελεί σημείο αναφοράς για τη σύγχρονη ελληνική κουζίνα, με πιο πρόσφατο επίτευγμα το πολυβραβευμένο **Anama** στη Γιάλοβα. Το project σηματοδοτεί την **πρώτη φορά** που το κεντρικό εστιατόριο του ιστορικού συγκροτήματος αλλάζει όνομα και ταυτότητα: από την Αίγλη Ζαππείου γεννιέται το **Zappa**, ένα **all-day fine dining restaurant-bar**. Η δημιουργική ομάδα του Καραμολέγκου περιλαμβάνει τον **Βίκτωρα Κουρούπη**, την **Ντενίσα Βαρχόλοβα** και τη **Γεωργία Παπαιωάννου**,



ενώ ο στόχος είναι να δημιουργηθεί μια κουζίνα όπου η **ελληνική ψυχή** αναμειγνύεται με επιρροές από τη **Μέση Ανατολή και την Ασία**, χωρίς να χάνει την ισορροπία της. Τα πιάτα χαρακτηρίζονται από **φρεσκάδα και περιέχουν άφθονα μυρωδικά**, ενώ οι ιδιαίτερες σάλτσες αποτελούν το σήμα κατατεθέν μιας προσέγγισης του νόστιμου πέρα από το επιτηδευμένο. Ο χώρος του **Zappa** συμπληρώνεται με μια λίστα κοκτέιλ επιμελημένη από τον **Θοδωρή Πύριλλο** και ένα **wine bar** με επιλεγμένες ετικέτες ελληνικών και διε-

θνών κρασιών, ενισχύοντας τον all-day χαρακτήρα του εγχειρήματος.

Gourmet

Ανοίγει το Amphibian στη Στέγη του Ιδρύματος Ωνάση

Στον 6ο και 7ο όροφο της Στέγης Ιδρύματος Ωνάση κάνει την εμφάνισή του το **Amphibian**, ένα νέο εγχείρημα που τοποθετεί τη σύγχρονη γαστρονομία σε μια ζώνη συνειδητής μετάβασης. Εστιατόριο και **rooftop bar** συνυπάρχουν, χωρίς να αναιρούν το ένα το άλλο, προτείνοντας μια εμπειρία που αλλάζει ρυθμό όσο προχωρά η βραδιά. Η φιλοσοφία του Amphibian αντλεί το όνομά της από την έννοια του **αμφίβιου**: κίνηση ανάμεσα στη φύση και την πόλη, ανάμεσα στη συγκροτημένη εμπειρία ενός εστιατορίου και την πιο ελεύθερη ενέργεια ενός bar. Την κουζίνα υπογράφουν ο **Τάσος Μαντής**, ο **Άλεξ Μουρίδης** και η ομάδα του **Soil**, με μια προσέγγιση που περιγράφεται ως **transitional gastronomy**. Το **à la carte μενού** κινείται ανάμεσα στη **Μεσογειακή** και τη **διεθνή κουζίνα**, με σταθερή αναφορά στις **εποχές** και στις πρώτες ύλες από **επιλεγμένους τοπικούς παραγωγούς**. Κρέας, ψάρι, αλλά και **vegetarian** και **vegan πιάτα** συνθέτουν μια πρόταση χωρίς αυστηρές κατηγορίες. Η ανοιχτή κουζίνα φέρνει τη διαδικασία στο προσκήνιο, ενώ το φαγητό σερβίρεται σε **custom κεραμικά του MudLab**, σχεδιασμένα ειδικά για τον χώρο. Την εμπειρία πλαισιώνουν **γαστρονομικά cocktails** και μια **σύγχρονη λί-**



στα κρασιών, που κινείται ελεύθερα ανάμεσα σε διαφορετικές εκφράσεις του **terroir**. Ο χώρος, με αναφορές στο **Japandi minimalism** και το **art-house**, προσφέρει ανεμπόδιστη **θέα στην**

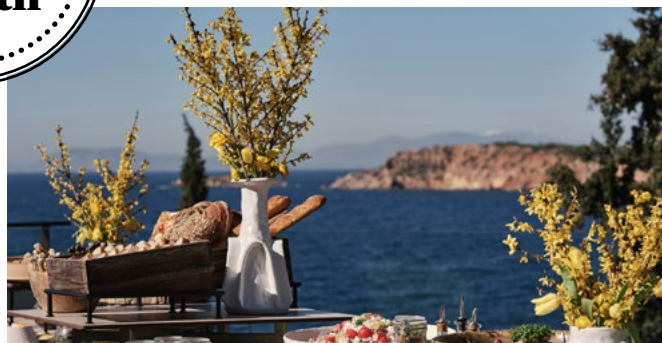
Ακρόπολη, ενώ τα **curated ηχοτοπία** μεταβάλλονται από τις **18:30 έως τη 01:00**.

World
of
mouth

Travel

To Four Seasons Astir Palace Hotel Athens παρουσιάζει το Off-Site Event Experiences

Tο **Four Seasons Astir Palace Hotel Athens** επεκτείνει τη φιλοξενία του πέρα από τη χερσόνησο της **Αθηναϊκής Ριβιέρας**, παρουσιάζοντας ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα **Off-Site Catering and Events**. Μια **λατινοαμερικανική βραδιά σε roof terrace**, **εμβληματικές ελληνικές γεύσεις σε ιδιωτικό σκάφος**, μια **λαμπερή δεξίωση σε ballroom** ή **εταιρικές συναντήσεις** που αποκτούν νέο νόημα σε ένα κομψό **penthouse**: Κάθε περίπτωση αντιμετωπίζεται ως μοναδική αφήγηση. Η ομάδα των events επιμελείται την ατμόσφαιρα και τη ζεστή φιλοξενία που αποτελεί σήμα κατατεθέν των **Four Seasons**. Στο επίκεντρο βρίσκεται η γαστρονομία. Υπό την καθοδήγηση του **Executive Chef Αποστόλη Δήμου**, τα **tailor-made μενού** αντλούν έμπνευση από τα έξι **signature εστιατόρια και bars** του ξενοδοχείου. **Land-to-table πρώτη**



ύλη και ο πλούτος της θάλασσας συνδυάζονται με τη φιλοσοφία του **μεράκι**, μέσα από αναφορές στη δημιουργική κουζίνα του **Michelin-starred Pelagos**, την ελληνική απλότητα του **Taverna 37**, τη ζωνρή ιταλική έκφραση του **Mercato**, τη λατινοαμερικανική ενέργεια του **Helios**, τα **refined bites** και τα εποχιακά **cocktails του Avra Lounge & Bar**, καθώς και την υψηλή **pâtisserie του Astron**. Από **bespoke tableware** και ανθοσυνθέσεις μέχρι **food stations**, ατμοσφαιρικό φωτισμό, **live μουσική** και **DJs**, κάθε off-site εκδήλωση —είτε πρόκειται για **γάμο, επέτειο, corporate gala, παρουσίαση προϊόντος, ιδιωτική συναυλία ή soirée σε yacht**— σχεδιάζεται από εξειδικευμένους επαγγελματίες παρόντες από την πρώτη επαφή έως την υλοποίηση.

Αλλάζουν το fine dining οι θεραπείες αδυνατίσματος;

Mέχρι πρόσφατα, το **fine dining** όριζε τον εαυτό του μέσα από τη διάρκεια: μενού πολλών σταδίων, πιάτα που διαδέχονταν το ένα το άλλο, μια εμπειρία που ζητούσε χρόνο, συγκέντρωση και –πάνω απ’ όλα– όρεξη. Σήμερα, όλο και περισσότεροι επισκέπτες κάθονται στο τραπέζι χωρίς αυτή την προϋπόθεση. Όχι επειδή άλλαξαν απλώς οι συνήθειες, αλλά επειδή η ίδια η βιολογία της όρεξης μετακινείται, μέσα από **θεραπίες αδυνατίσματος** όπως το **Ozempic**, το **Wegovy** και το **Mounjaro**, φαρμακευτικές αγωγές τύπου **GLP-1** που μειώνουν την όρεξη και παρατείνουν το αίσθημα κορεσμού. Η διάδοση αυτών των θεραπειών δεν επηρεάζει μόνο το πόσο τρώμε. Επηρεάζει το πώς φτάνουμε στο δείπνο, με τι προσδοκίες και με ποια αντοχή. Σε διεθνές επίπεδο, τα **εστιατόρια** αρχίζουν να αντιλαμβάνονται ότι το κοινό τους τρώει λιγότερο, πιο επιλεκτικά και συχνά με διαφορετικό ψυχολογικό βάρος απέναντι στο φαγητό. Και αυτό μεταφράζεται σε συγκεκριμένες αλλαγές στη δομή της **γαστρονομικής εμπειρίας**. Αλλά ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή. Τα φάρμακα απώλειας βάρους που κυριαρχούν σήμερα στον δημόσιο διάλογο μιμούνται την ορμόνη που σχετίζεται με το αίσθημα κορεσμού, καταστέλλοντας την όρεξη και οδηγώντας τους ανθρώπους στο να τρώνε λιγότερο, συχνά χωρίς συνειδητή προσπάθεια. Το φαινόμενο δεν είναι περιθωριακό. Οι παγκόσμιες δαπάνες για τέτοιου είδους **θεραπίες αδυνατίσματος** έφτασαν περίπου τα **54 δισεκατομμύρια δολάρια το 2024** και προβλέπεται να αυξηθούν περαιτέρω. Στις Ηνωμένες Πολιτείες, **περίπου ένας στους οκτώ ενήλικες** έχει ήδη λάβει φαρμακευτική αγωγή για απώλεια βάρους, ενώ **ένα 14% των Αμερικανών** δηλώνει ότι ενδιαφέρεται να δοκιμάσει τέτοιου είδους φάρμακα. Στη Βρετανία, οι χρήστες αντιστοιχούν σε **4%–7% του ενήλικου πληθυσμού**, ποσοστό συγκρίσιμο με εκείνο των χορτοφάγων ή των ατόμων με τροφικές αλλεργίες. Την ίδια στιγμή, ο **Donald Trump** έχει ανακοινώσει συμφωνίες με φαρμακευτικές εταιρείες για τη **μείωση των τιμών** αυτών των φαρμάκων, γεγονός που σημαίνει ότι οι ενέσεις απώλειας βάρους ενδέχεται σύντομα να γίνουν προσβάσιμες σε ακόμη περισσότερους Αμερικανούς. Η **φαρμακευτικοποίηση της όρεξης** δεν είναι πλέον υπόθεση λίγων. Διαμορφώνει μαζικά τη σχέση με το φαγητό. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο, τα **εστιατόρια** καλούνται να απαντήσουν όχι σε μια διατροφική μόδα, αλλά σε μια δομική αλλαγή. Χαρακτηριστική είναι η περίπτωση του **Otto's** στο Λονδίνο, ενός εστιατορίου γνωστού για τις γενναιόδωρες **μερίδες** του. Όταν ένας τακτικός πελάτης ενημέρωσε τον ιδιοκτήτη, **Otto Tepassé**, ότι ακολουθούσε φαρμακευτική αγωγή για απώλεια βάρους και θα έτρωγε πλέον λιγότερο συχνά έξω, η απάντηση δεν ήταν η απώλεια του πελάτη, αλλά η προσαρμογή. Το εστιατόριο λάνσαρε ένα μενού «εξαιρετικών εδεσμά-

των», όπου, όπως εξηγεί ο ίδιος, «απολαμβάνεται όλη η πολυτέλεια», αλλά σε μικρότερες ποσότητες. Στο ίδιο πνεύμα, στο **Fat Duck**, το βραβευμένο με **τρία αστέρια Michelin** εστιατόριο στο **Berkshire**, ο **Heston Blumenthal** εισήγαγε την επιλογή **“Mindful Experience”**, μια εκδοχή του μενού με μειωμένες ποσότητες, που διατηρεί όμως τη δημιουργικότητα και τη θεατρικότητα που ορίζει το **fine dining** αυτού του επιπέδου. Αντίστοιχα,

το **The Banc**, με παρουσία στο **Λονδίνο** και το **Ντουμπάι**, έχει λανσάρει ένα **mini menu** με μικρότερες **μερίδες**, ενώ στις Ηνωμένες Πολιτείες η **Renwick Hospitality Group**, που διαχειρίζεται πολλά **εστιατόρια** στη **Νέα Υόρκη**, έχει προσθέσει επιλογές σε μέγεθος **snack**, δίνοντας μεγαλύτερη ευελιξία και μειώνοντας τη σπατάλη. Όλες αυτές οι κινήσεις δεν αφορούν απλώς τη μείωση της ποσότητας. Αφορούν

το πώς οι επισκέπτες αισθάνονται την ανάγκη για φαγητό, το πώς επενδύουν στο δείπνο και το πώς αντιλαμβάνονται μια **γαστρονομική εμπειρία** όταν η όρεξη δεν πρωταγωνιστεί πια. Η μετατόπιση είναι σαφής: από τη **μερίδα** στην ένταση της εμπειρίας. Το **fine dining** απομακρύνεται σταδιακά από τη λογική της εορταστικής υπερκατανάλωσης και στρέφεται σε μια μορφή συμπυκνωμένης απόλαυσης, όπου κάθε πιάτο καλείται να δικαιολογήσει την ύπαρξή του. Η τάση αυτή δεν είναι αποκλειστικά ζήτημα ποσότητας. Αφορά τη σχέση του σώματος με το φαγητό και την προσδοκία από ένα δείπνο **υψηλής κουζίνας** σε μια εποχή όπου η πείνα δεν είναι δεδομένη — ή, ακριβέστερα, δεν λειτουργεί πια ως οδηγός της εμπειρίας. Το ερώτημα, ωστόσο, δεν είναι αν το **fine dining** προσαρμόζεται στη νέα πραγματικότητα που διαμορφώνουν το **Ozempic**, το **Wegovy** και το **Mounjaro**. Είναι αν κινδυνεύει να παρεξηγήσει αυτή τη μετάβαση. Γιατί υπάρχει μια λεπτή γραμμή ανάμεσα στη συμπύκνωση και στη στέρση. Αν η **υψηλή γαστρονομία** αρχίσει να λειτουργεί ως προέκταση μιας **θεραπείας αδυνατίσματος**, αν φοβηθεί τη γενναιοδωρία, το λίπος και τη διάρκεια, τότε χάνει τον πολιτισμικό της ρόλο. Το **fine dining** δεν είναι –και δεν πρέπει να γίνει– διατροφικό πλάνο. Οι **θεραπίες αδυνατίσματος** τύπου **GLP-1** δεν αλλάζουν το **fine dining** μετωπικά. Το φέρνουν αντιμέτωπο με ένα παλιό αλλά ουσιαστικό ερώτημα: τι σημαίνει να τρως καλά όταν δεν πεινάς πραγματικά; Και ποια είναι η αξία ενός πιάτου όταν δεν βασίζεται στον κορεσμό, αλλά στη μνήμη που αφήνει; Σε αυτή τη νέα πραγματικότητα, το **fine dining** δεν απειλείται από τις **θεραπίες αδυνατίσματος**. Αμφισβητείται. Και αυτή η αμφισβήτηση το υποχρεώνει να επιστρέψει στα θεμελιώδη: στη σκέψη πίσω από το πιάτο, στη σχέση με τον χρόνο και στον ρόλο του ως πολιτισμική πρακτική, όχι ως μέσο κορεσμού. Σε έναν κόσμο όπου το σώμα ζητά λιγότερα, η υψηλή γαστρονομία καλείται να αποδείξει ότι η αξία της δεν μετριέται σε ποσότητα, αλλά σε ακρίβεια, σκέψη και διάρκεια.





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

Abi Rouge: Νεοπλουτισμός και show off στο menu χωρίς λόγο

Η περίοδος της ξέφρενης ανόδου του **Χρηματιστηρίου** στην Ελλάδα, στα τέλη του περασμένου αιώνα, ήταν **τραγική** όχι μόνο για την **οικονομία** και τη χώρα συνολικά, αλλά και για την **εστίαση**.

Διότι, τότε, που κάποιοι γίνονταν πλούσιοι σε μία μέρα, με τη γνωστή μέθοδο του αλόγιστου αέρα, ποντάροντας – και όχι επενδύοντας – σε μετοχές εταιριών-κουφάρια, κάποιοι άλλοι άνοιγαν εστιατόρια και άλλα μαγαζιά με καθαρά **νεοπλουτίστικη** προσέγγιση.

Όσοι θυμάστε, αναφέρομαι στα κλασσικά bar/club restaurant, με το ίδιο menu, γεμάτο αστακομακαρονάδες, φιλέτα, καβιάρι, **εξαλλοσύνες** στα υλικά από τους chef και κρασιά και σαμπάνιες, σε τιμές **απλησίαστες** – αλλά απόλυτα... προσιτές για τα αεριτζήδικα λεφτά, που έβγαιναν τότε.

Κι εκεί, που έλεγα ότι αυτή η γενιά εστιατορίων έχει περάσει **ανεπιστρεπτί**, είχα την... έμπνευση (sic) να επισκεφτώ το νεόκοπο, **Abi Rouge**.

Πρόκειται για ένα bar restaurant στην λεωφόρο Συγγρού, στο κτίριο, που στέγαζε το θυρλικό **Mezzo Mezzo** (από τις φωτεινές εξαιρέσεις εκείνης της περιόδου).

Μόνο, που το συγκεκριμένο μαγαζί δεν έχει την **παραμικρή** σχέση με τον προκάτοχό του.

Η αλήθεια είναι ότι, μόλις φτάνεις εκεί, η υποδοχή για να σου πάρουν το αυτοκίνητο, να τσεκάρουν την κράτηση και να σε οδηγήσουν στο τραπέζι σου, είναι **αντίστοιχη των προσδοκιών** σου.

Μέχρι εκεί, όμως.

Ο **χώρος** έχει στοιχεία από το προηγούμενο μαγαζί, ειδικά στη σκεπή και στο πατάρι, ενώ στα υπόλοιπα χαρακτηριστικά του προσπαθεί να δείξει New York Style, εντελώς **ανεπιτυχώς**.

Το **service** είναι **ευγενικό**, χωρίς, όμως, την εμπειρία να διαχειριστεί το γεγονός ότι τα κυρίως πιάτα σερβιρίστηκαν στο τραπέζι μας με **45 λεπτά** καθυστέρηση: -Καθυστερήσαμε αρκετά νομίζω. -Ναι, υπήρχε μια μικρή καθυστέρηση.

Πάμε στο **φαγητό**:

Το **ψητό μπρόκολο** και η λαχανίδα με αβοκάντο, αμύγδαλο και τοματίνια κονφί ήταν **αδιάφορο**, χωρίς να καταλαβαίνεις συγκεκριμένες γεύσεις.

Το **όστρακο γκρατινέ** με χτένι, σφυρίδα, καραβίδα, γαρίδα και καβούρι ήταν μακράν **ότι καλύτερο** φάγαμε.

Διότι τα **κυρίως** ήταν εξίσου **αδιάφορα**:

#NecNotice

Το **μοσχαρίσιο φιλέτο με αστακό** και ψητό ανανά είναι μια απόλυτα ανεπιτυχής προσπάθεια να σερβιριστεί ένα πιάτο surf n turf: Το κρέας έχει περάσει πρώτα sous vide και μετά λίγο στην πλάκα, έχοντας χάσει την ταυτότητα της γεύσης του, ο αστακός απλά ψήθηκε δίπλα στο κρέας, ενώ ο ανανάς – μόλις μια μπουκιά – αναζητείται ακόμα. Σίγουρα, το πιάτο **δεν δικαιολογεί την τιμή του (80 ευρώ)**.

Το **φιλέτο σφυρίδας** με ρατατούιγ και μπουγιαμπέσα ήρθε **στεγνό και άνοστο** – επίσης δεν δικαιολογεί την τιμή του (50 ευρώ).

Το **ριζότο καραβίδας** με χτένια, σπαράγγια και βασιλομανιτάρια ήταν **μέτριο** και μάλλον **με λάθος ρύζι**.

Στη **μουσική**, ο DJ έδινε **καλό ρυθμό** με ωραία πειραγμένα 80s και 90s, μαζί με το ηλεκτρικό βιολί, που συνόδευε κάποια εξ αυτών.

Θα ξαναπάω;
Σίγουρα όχι !

Απολαύστε (κάτι άλλο) !

SÖ POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**
Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** • Senior Business Development: **Μύριαμ Πρίφτη**
Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλvia Τσιρτσίκου** • Digital Art Director: **ArDiDesign**
Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

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