

SÒ POSH!

#129

the trendletter

World
of
mouth

Culture

Ξεκινά το πρόγραμμα
«Όλη η Ελλάδα
ένας πολιτισμός 2025»

Prima Mensa

And Just Like That 3: Ποια είναι
τα εστιατόρια της Νέας Υόρκης
που ξεχωρίσαμε μέχρι τώρα

Culture

Θέατρο στο Πάρκο:
Ουίλλιαμ Σαίξπηρ,
Το Ημέρωμα της Στρίγγλας

Gourmet

Il Grano: Ιταλικό street food
στο Χαλάνδρι

#NecNotice

Το modern luxury και η απώλεια της εμπειρίας



Gourmet Τορα! Νέα άφιξη στην Κυψέλη

Μήνες τώρα το ετοίμαζαν το νέο wine bar κι επιτέλους η αναμονή έλαβε τέλος. Το Τορα! έγινε πραγματικότητα, οπότε, πλέον, η **Φωκίωνος Νέγρη** απέκτησε ένα πολύ ενδιαφέρον στέκι. Πίσω από το νέο πρότζεκτ βρίσκονται ο κορυφαίος σομελιέ **Άρης Σκλαβενίτης** και ο **Δάνης Αγαπητός**, μαζί με τον ανήσυχο σεφ **Γιάννη Τσικουδάκη**, που τους ξέρουμε από το **Oinoscent**, οι οποίοι εδώ και πολύ καιρό έψαχναν να κάνουν «κάτι χαλαρό». Στο **Τορα!** η **Κρήτη** συναντά τη **Χώρα των Βάσκων**, καθώς εδώ παντρεύονται συνταγές και γευστικές φιλοσοφίες των δύο περιοχών. Αυτό σημαίνει πως σε αυτό το πρωτότυπο καφενείο (γιατί περί αυτού πρόκειται) θα βρείτε μικρά πιάτα ιδανικά για μοίρασμα και τσίμπημα, δηλαδή βάσκινης φιλοσοφίας **pimientos de padrón, αντζούγιες και χαμόν**, αλλά και ξεκάθαρα κρητικές σπεσιαλιτέ, όπως **τσιγαριαστό**



κρέας, αγκινάρες με λεμόνι και σφακιανή πίτα. Σε ότι αφορά τα γλυκά τους, μην παραλείψετε να δοκιμάσετε το βασικό τσιζκέικ με κρητικά τυριά. Για να συνοδεύσετε όλα τα παραπάνω, θα βρείτε **βερμούτ, μηλίτες από τη Χώρα των Βάσκων, κρητική τσικουδιά, ελληνικά και ισπανικά κρασιά** – η κάβα περιλαμβάνει περίπου 90 ετικέτες- ενώ τα πάντα έχουν κοστολογηθεί όπως πρέπει, πράγμα σπάνιο για την Αθήνα των ημερών μας. Και κάτι τελευταίο, αλλά διαφωτιστικό: στα **Βασκικά**, το Τορα σημαίνει «**στην υγεία μας**», οπότε εξ ου και το γενικότερο κλίμα χαράς που επικρατεί, χωρίς προσχήματα.

World of mouth

Culture Θέατρο στο Πάρκο: Ουίλλιαμ Σαίξπηρ, Το Ημέρωμα της Στρίγγλας

Από τις **06 έως τις 19 Ιουλίου** και για δέκα παραστάσεις, στον **Θόλο του Πάρκου Σταύρος Νιάρχος**, στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος (ΚΠΙΣΝ), παρουσιάζεται «**Το Ημέρωμα της Στρίγγλας**», η διασημότερη, ίσως, κωμωδία του Ουίλλιαμ Σαίξπηρ. Η υπόθεση έχει ως εξής: την Πάντοβα του 1600, ο σιор Μπατίστας αποφασίζει να μην παντρεύει την περιζήτητη κόρη του, τη **δύστροπη Κατερίνα**. Ο γλυκός Λουκέντιος ερωτεύεται παράφορα την Μπιάνκα, ενώ ο αψύς Πετρούκιος, εποφθαλμιώντας και την καλή της προίκα, βάζει σκοπό να «εξημερώσει» την ανυπότακτη Κατερίνα. Πρόκειται για μία από τις πιο **ιδιόρρυθμες και αμφιλεγόμενες κωμωδίες του Σαίξπηρ**, όπου τη θέση του συνήθως ρομαντικού και λυρικού τόνου παίρνουν συχνά η **σκληρότητα** και ο κυνισμός ενός



κόσμου, που αντιμετωπίζει τις γυναίκες ως προϊόντα προς εμπορική εκμετάλλευση ή/και ως άγρια θηρία προς εξημέρωση. Πρόκειται, άραγε, για κωμική εκμετάλλευση -από την πλευρά του ποιητή- των κοινωνικών στερεοτύπων της εποχής του; Ή μήπως είναι μια καυστική σάτιρα του μισογυνισμού και της πατριαρχίας; Η σκηνοθέτις,

Εύα Βλασσοπούλου και ένας εξαιρετικός θίασος ηθοποιών (**Βαγγέλης Αμπατζής, Μάνος Βαβαδάκης, Στέλλα Βογιατζάκη, Παναγιώτης Εξαρχέας, Γρηγόρης Μπαλάς, Κατερίνα Πατσιάνη, Αινείας Τσαμάτης**), μετά την επιτυχημένη παρουσίαση της σκηνικής ανάγνωσης του έργου στο πλαίσιο της σειράς «**Παραβάσεις**» του **ΚΠΙΣΝ** πριν δύο χρόνια, ξαναπιάνουν το νήμα της ενασχόλησής τους με τη διάσημη αυτή ερωτική ιστορία και -με λιτά μέσα και φρέσκια θεατρική ματιά- ανεβάζουν μια καλοκαιρινή παράσταση που απευθύνεται σε όλους. Η εμβληματική μετάφραση είναι της **Κατερίνας Αγγελάκη-Ρουκ** και η διασκευή του **Έκτορα Λυγίζου**.

A circular logo with a brown background and white text. The text reads "myMykonos Villa" in a serif font, with "LUXURY PROPERTY" in a smaller sans-serif font below it.

myMykonos Villa

LUXURY PROPERTY

A villa made for memories



www.mymykonosvilla.gr info@mymykonosvilla.gr
Platis Gialos, 846 00, Greece
+30 211 212 1860



Travel

Rua Augusta: Φιλοξενία με ιστορία στο κοσμοπολίτικο Ηράκλειο

Στεγασμένο σε ένα επιβλητικό νεοκλασικό του 1911, στην οδό 25ης Αυγούστου, το **Rua Augusta**, μέλος της **MK Hotel Collection**, ανοίγει ένα νέο κεφάλαιο σε ένα κτίριο που έχει διαδραματίσει σημαντικό ρόλο στην ιστορία του Ηρακλείου. Το όνομα του συνδέεται με την τοποθεσία του: παλαιότερα γνωστή ως Rouga Maistra ή "Κεντρική Οδός", υπήρξε βασικός άξονας που ένωνε το **Ηράκλειο** με το λιμάνι ήδη από τα βυζαντινά χρόνια. Στους **βενετσιάνικους χρόνους**, εξελίχθηκε σε έναν κοσμοπολίτικο δρόμο με **αρχοντικά**, που αντανakλούσαν την άνθηση της πόλης, ενώ και κατά την οθωμανική περίοδο διατήρησε τον σημαντικό ρόλο στην αγορά και την καθημερινότητα. Το 1898, τα γεγονότα της 25ης Αυγούστου σημάδεψαν την ιστορία της πόλης, δίνοντας το όνομά τους στην κεντρική αυτή οδό, ενώ στις αρχές του 20ού αιώνα, ο συγκεκριμένος δρόμος ανανεώθηκε με νεοκλασικά κτίρια, τράπεζες, προξενεία και ξενοδοχεία. Το **ξεκίνημα του 21ου αιώνα** τη μετέτρεψε σε έναν σύγχρονο χώρο περιπάτου. Το Rua Augusta αποτελείται από επτά μοναδικές σουίτες. Καθεμία αντλεί έμπνευση από το παρελθόν και φέρει το όνομα ενός από τα ιστορικά ξενοδοχεία που δέσποζαν στην οδό



25ης Αυγούστου - **Μίνως, Κνωσός, Παλλάς, Ελλάς, τα ξενοδοχεία της Γαλλίας και της Αγγλίας και Ιδαίο Άντρο**. Όλες τους διαθέτουν **king-size κρεβάτι** και είναι πλήρως εξοπλισμένες με όλες τις σύγχρονες παροχές, όπως πλυντήριο και στεγνωτήριο, προσφέροντας άνεση και ευκολία σε κάθε επισκέπτη. Στον κάτω όροφο του Rua Augusta λειτουργεί ένα **πλήρως εξοπλισμένο και σύγχρονο γυμναστήριο**. Ξεχωριστό στοιχείο του χώρου αποτελεί η **εντυπωσιακή μεγάλη πύλη του παλιού θησαυροφυλακίου**, που διασώζεται από την εποχή που το κτίριο στέγαζε τράπεζα, συνδέοντας το σήμερα με το πλούσιο ιστορικό παρελθόν του κτιρίου. Σε απόσταση αναπνοής βρίσκονται τα **σημαντικότερα αξιοθέατα, τα καλύτερα εστιατόρια και τα πιο δημοφιλή σημεία της πόλης**, κάνοντας το Rua Augusta ιδανική αφετηρία για την εξερεύνηση του Ηρακλείου.

World
of
mouth

Fashion

Elie Top: Υψηλή κοσμηματοποιία με παριζιάνικη υπογραφή

Την **Πέμπτη 3** και την **Παρασκευή 4 Ιουλίου**, το κατάστημα **i-D FINE JEWELLERY** του Κολωνακίου, μεταμορφώθηκε σε **σκηνή υψηλής κοσμηματοποιίας**, όπου ο διάσημος **Γάλλος δημιουργός** παρουσίασε τις πιο πρόσφατες **συλλογές του - κοσμήματα** με αριστοτεχνικό συνδυασμό ιστορικών επιρροών και σύγχρονης αισθητικής. Η φυσική παρουσία του **Elie Top** στην Αθήνα, πρόσφερε μια σπάνια ευκαιρία για προσωπική γνωριμία με τον σχεδιαστή και τις ιστορίες που "υφαίνει" μέσα από τα κοσμήματά του. Από τις 12:30 έως τις 19:30, οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να ανακαλύψουν την **οπτική** του Elie Top για την **κομψότητα**, αλλά και να περιηγηθούν σε έργα που θυμίζουν μικρά αριστουργήματα με αναφορές σε **κειμήλια**,



θρύλους και τον **ρομαντισμό** περασμένων εποχών. Η τελευταία συλλογή του **«Liaisons Dangereuses»** αντλεί έμπνευση από την εποχή του **Διαφωτισμού**, μια εποχή όπου η

πολυτέλεια καθοριζόταν από την ισορροπία, τις έντονες αντιθέσεις και τις περίτεχνες λεπτομέρειες. **Διαμάντια** παλαιάς κοπής, με τη φυσική τους ατέλεια, αιωρούνται σαν σταγόνες φωτός πάνω σε περίτεχνα ασημένια και χρυσά πλέγματα. Κάθε κόσμημα αφηγείται μια ιστορία γεμάτη ρομαντισμό και μυστήριο, εμπνευσμένη από το διαχρονικό αριστούργημα **Επικίνδυνες Σχέσεις**. Με εμπειρία δίπλα σε ιστορικούς οίκους, όπως οι **Yves Saint Laurent** και **Lanvin** και με καθοριστική συνεργασία με τον **Alber Elbaz**, ο Elie Top έχει δημιουργήσει ένα **ξεχωριστό δημιουργικό σύμπαν**.

Culture

Ξεκινά το πρόγραμμα «Όλη η Ελλάδα ένας πολιτισμός 2025»

Εκίνησε το **καλλιτεχνικό πρόγραμμα** του Υπουργείου Πολιτισμού «**Όλη η Ελλάδα ένας πολιτισμός 2025**», προσκαλώντας το κοινό να βιώσει μια ξεχωριστή εμπειρία σε μοναδικούς **αρχαιολογικούς χώρους, μνημεία και μουσεία** σε κάθε γωνιά της **Ελλάδας**. Το πρόγραμμα της πρώτης εβδομάδας περιλάμβανε τις εξής εκδηλώσεις: Στις 1 και 2 Ιουλίου, η μουσική παράσταση **Χίος, Aller / Retour**, σε σύλληψη, μουσική και σκηνοθετική επιμέλεια Λευτέρη Βενιάδη, παρουσιάστηκε στο Οθωμανικό Λουτρό στο Κάστρο Χίου. Τις ίδιες ημέρες, η **μουσική παράσταση Μεταμορφώσεων το ανάγνωσμα**, σε μουσική Αναστασίας Γιαμούζη, σκηνοθεσία Μάγδας Δήμου και μουσική διδασκαλία κρουστών Γιάννη Παπατζανή, παρουσιάστηκε στο Αρχαίο Θέατρο Απτέρας, στα Χανιά. Στις 3 και 4 Ιουλίου, η διαδραστική μουσικοθεατρική παράσταση για παιδιά και εφήβους **Το στέμμα του πρίγκιπα και άλλες ιστορίες**, σε σκηνοθεσία



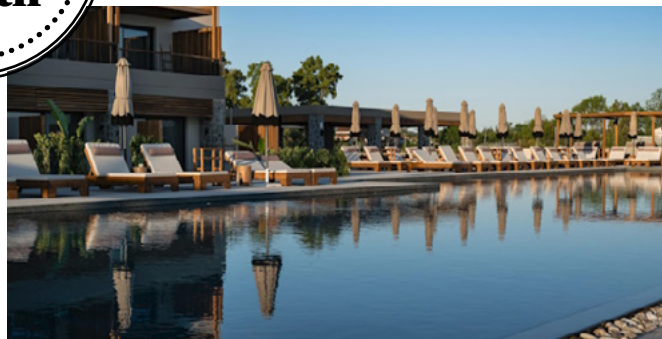
Γιώργου Τζαβάρα, ανέβηκε στο **Βυζαντινό Μουσείο Αργολίδας**. Στις 5 και 6 Ιουλίου, η θεατρική παράσταση **Αισχύλου Πέρσες – Ο θρήνος των Άλλων**, σε σκηνοθεσία και έρευνα Κωνσταντίνου Ντέλλα, κάνει πρεμιέρα στο Αρχαίο Θέατρο Φιλίππων στην Καβάλα. Οι εκδηλώσεις της πρώτης εβδομάδας ολοκληρώθηκαν με την παράσταση χορού **Hero Unplugged**, σε σύλληψη και χορογραφία Βαρβάρας Μπαρδακά, στο **Ρωμαϊκό Ωδείο Κω**. Όλες οι εκδηλώσεις και αυτές που θα ακολουθήσουν προσφέρονται δωρεάν από το Υπουργείο Πολιτισμού, αλλά η προκράτηση θέσης είναι υποχρεωτική, ενώ καταβάλλεται μόνο το αντίτιμο εισόδου του αρχαιολογικού χώρου, όπου υπάρχει.

World of mouth

Travel

Unda: Νέο παραθαλάσσιο boutique resort 5* στην Ρόδα Κέρκυρας

Η **Mayor** πρόσφατα ανακοίνωσε την έναρξη λειτουργίας του νέου παραθαλάσσιου **boutique resort Unda**, εγκαινιάζοντας ένα ακόμα σημαντικό project στο πλαίσιο του στρατηγικού επενδυτικού της πλάνου στην **Κέρκυρα**. Καθοριστική για την επιτυχή ολοκλήρωση του έργου υπήρξε η συμβολή της κατασκευαστικής εταιρείας **Ergopraxis** και του **Λάμπρου Χύτα**, οι οποίοι ανέλαβαν τον σχεδιασμό και την κατασκευή του resort. Το Unda βρίσκεται στην **Ρόδα Κέρκυρας**, σε προνομιακή παραθαλάσσια τοποθεσία, προσφέροντας υψηλού επιπέδου υπηρεσίες διαμονής σε ένα **boho-chic περιβάλλον**, εμπνευσμένο από τη φύση και τη γαλήνη της θάλασσας. Το Unda διαθέτει διαφορετικούς τύπους διαμονής, από **Superior** και **Deluxe** δωμάτια έως **Junior Suites** με ιδιωτικές πισίνες ή Swim-Up πρόσβαση, προσφέροντας φιλοξενία υψηλού επιπέδου. Ανάμεσα στις κεντρικές παροχές του resort περιλαμβάνονται το **Phýō Restaurant**, με γαστρονομικές δημιουργίες βασισμένες στη μεσογειακή κουζίνα



και στη βιολογική πρώτη ύλη, υπό την επιμέλεια του **chef Μίλτου Αρμένη**, το **Thállō Yoga & Meditation Retreat**, ένας ειδικά διαμορφωμένος χώρος holistic ευεξίας, που προσφέρει προσωποποιημένα προγράμματα yoga, διαλογισμού και breathwork, **wellness & spa εγκαταστάσεις**, οι οποίες περιλαμβάνουν ένα πλήρως εξοπλισμένο γυμναστήριο και εξωτερικές πισίνες και τέλος **υπηρεσίες concierge, 24ωρη ρεσεψιόν, room service και προγράμματα ψυχαγωγίας**. Αξίζει να σημειωθεί ότι η συνολική επένδυση για την ανάπτυξη και την επέκταση του Unda, η οποία θα υλοποιηθεί σε επόμενη φάση μετά τη φετινή σεζόν, αναμένεται να ξεπεράσει τα **30 εκατ. ευρώ**, ενισχύοντας την τουριστική ανάπτυξη του νησιού και δημιουργώντας νέες θέσεις εργασίας, ενώ η Mayor συνεχίζει δυναμικά την αναπτυξιακή της πορεία στην **Κέρκυρα**, όπου δρομολογεί ήδη την ανάπτυξη και άλλων **boutique projects** εντός της επόμενης διετίας.

Gourmet

Air France: Άνοιξε ξανά το pop-up εστιατόριο της στο The Rooftop των Galeries Lafayette

Η Air France παρουσιάζει το νέο της εστιατόριο στο **The Rooftop των Galeries Lafayette Paris Haussmann** - έχει φυσικά προηγηθεί η επιτυχία του πρώτου pop-up εστιατορίου της στο **Palais de Tokyo**, το περασμένο καλοκαίρι. Αυτή τη σεζόν, λοιπόν, και μέχρι τις **20 Αυγούστου 2025**, η γαλλική αεροπορική εταιρεία θα προσφέρει σε όσους επισκεφτούν το Παρίσι την ευκαιρία να απολαύσουν τα μενού της **Business Class** στις πτήσεις μεγάλων αποστάσεων **"ακριβώς όπως εν πτήση"**. Το μενού θα περιλαμβάνει πιάτα και επιδόρπια ειδικά δημιουργημένα για τους πελάτες της Air France από τον πολυβραβευμένο **chef Régis Marcon**, του τριάστερου, μισελενάντου εστιατορίου **Restaurant Marcon** και τη διάσημη **pastry chef Nina Métayer**. Κάθε γευστική πρόταση παρασκευάζεται με την τεχνογνωσία της **Servair**, της κορυφαίας εταιρείας catering αεροπορικών εταιρειών και προσφέρεται όπως ακριβώς στο αεροσκάφος, σε σερβίτσια ειδικά δημιουργημένα για την Air France από τον σχεδιαστή Jean-Marie Massaud και αξιο-



ποιώντας τον δίσκο της Business Class. Με **κρέας, πουλερικά, ψάρι και χορτοφαγικά πιάτα**, το μενού à la carte είναι πανομοιότυπο με τις επιλογές που διατίθενται στο αεροσκάφος, ενώ οι γαστρονομικές δημιουργίες αφηγούνται την ιστορία της κουζίνας του σεφ, εμπνευσμένες από τη φύση και την περιοχή καταγωγής του, την **Auvergne-Rhône-Alpes**. Σε ότι αφορά τα επιδόρπια και τα αρτοσκευάσματα, αυτά είναι δημιουργίες της Nina Métayer, η οποία βραβεύτηκε με τον τίτλο της **Καλύτερης Σεφ Ζαχαροπλαστικής στον Κόσμο το 2023**, ενώ στο κεφάλαιο κρασί, τη λίστα με τα γαλλικά κρασιά και τις σαμπάνιες έχει δημιουργήσει ο επικεφαλής οινοχόος της Air France, **Xavier Thuizat**, ο οποίος είναι επίσης επικεφαλής sommelier και στο Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel και στέφθηκε **Καλύτερος Σομελιέ στην Γαλλία το 2022**.

World
of
mouth

Gourmet

Il Grano: Ιταλικό street food στο Χαλάνδρι

Στον πολυσύχναστο πεζόδρομο της **Ιφικράτους**, στο **Χαλάνδρι**, έχει ανοίξει το **Il Grano**, το οποίο απευθύνεται στους λάτρεις του αυθεντικού **ιταλικού street food**. Εδώ, θα έρθετε γιατί έχουν οι αφράτες, φρεσκοψημένες **pinsas**, **φοκάτσες**, **φρέσκες σαλάτες** και **φυσικά χειροποίητα γλυκά**. Τα πάντα περιστρέφονται γύρω από την **Pinsa Romana**, τη σύγχρονη εκδοχή του παραδοσιακού ιταλικού ζυμαριού. Η ζύμη της αποτελείται από ένα μοναδικό μείγμα από **άλευρα σίτου, ρυζιού και σόγιας**, με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία, η οποία παρασκευάζεται με μια τεχνική **αργής ωρίμασης στο ψυγείο για 24 έως 72 ώρες**. Κι είναι ακριβώς αυτή η διαδικασία, που προσφέρει ένα προϊόν **τραγανό εξωτερικά, αφράτο εσωτερικά και κυρίως ελαφρύ και εύπεπτο** για το στομάχι. Το μόνο που έχετε να κάνετε εσείς, είναι να επιλέξετε το topping - οι δικές μας ψήφοι πάντως, πάνε ξεκάθαρα στην



pinsa amatriciana και σε εκείνη με το **guanciale**, αν και τα **best sellers** είναι αναμφισβήτητη η **margherita** και η **Greek style** με φέτα και ελιές. Πολύ ενδιαφέρον έχουν τα **σάντουιτς με focaccia** και ειδικά αυτό με μορταδέλα, ρόκα και κρέμα παρμεζάνας, ενώ από τα γλυκά ξεχωρίζουν το **carrot cake** τα χειροποίητα **cookies** και τα **muffins**. Η καλύτερη

ώρα για να βρεθεί κανείς εκεί, είναι μεταξύ 18:00 και 21:00, για να απολαύσει το **aperitivo** του, αλλά ακόμη κι αν περάσει το πρωί, θα βρει **καλό καφέ και νόστιμες, χειροποίητες μπάρες δημητριακών**, φουλ στην πρωτεΐνη. Οι τιμές είναι άκρως φιλικές.



And Just Like That 3: Ποια είναι τα εστιατόρια της Νέας Υόρκης που ξεχωρίσαμε μέχρι τώρα

Και έτσι απλά, η σειρά σίκουελ του **HBO Max**, **Sex and the City**, επιστρέφει για την τρίτη σεζόν της. Και το *Just Like That...* επαναφέρει τις παλιές μας Νεοϋορκέζες **Σάρα Τζέσικα Πάρκερ**, **Σύνθια Νίξον** και **Κριστίν Ντέιβις**, καθώς και τις σχετικά νεοφερμένες **Σαρίτα Τσουντούρι** και **Νικόλ Άρι Πάρκερ**, στις τηλεοράσεις και τα λάμπτοφ μας. Τι καλοκαίρι είναι χωρίς τις κοπέλες μας να μιλάνε ειλικρινά για το σεξ, να κάνουν άσχημα λογοπαίγνια και να τρώνε και να πίνουν στην πόλη; Και, αν το καλοσκεφτεί κανείς, μήπως, τελικά, η σειρά θα μπορούσε να έχει ως subtitle το «**Φάτε σε όλη τη Νέα Υόρκη όπως η Κάρι, η Μιράντα, η Σάρλοτ, η Σίμα και η Λίζα**»; Στην έναρξη του τρίτου κύκλου λατρέψαμε το μπαρ **Motel No Tell**, το **Red Rooster** που εξυπηρετεί την Λίζα για το last-minute cocktail reception του συζύγου της, έχοντας ως σήμα κατατεθέν το τηγανητό κοτόπουλο και τα σάντουιτς του celebrity chef **Marcus Samuelsson** και το **The Union League Club**, το οποίο μεταμορφώνεται σε εστιατόριο στην πολιτεία της Βιρτζίνια. Στο **Little Sister Lounge**, ο Χάρυ και η Σάρλοτ αναζητούν μέσα από το ξενύχτι τη χαμένη τους νιότη και στο **Deluxx Fluxx** πάλι, η Σάρλοτ ουρλιάζει πως λατρεύει τα espresso martinis. Στο **Le B**, όλα τα blind dates της Σίμα ναυαγούν, ενώ στο Tatiana συναντά την «προξενήτρα πολυτελείας» για «salmon tartare, wasabi vinaigrette on the side, extra avocado and hold the scallions». Την τιμητική τους είχαν επίσης το ιταλικό εστιατόριο **Bottino**, το μεξικάνικο **Rosa Mexicano**, το **Jac's on Bond** για τα gimlet του, ενώ το τέταρτο επεισό-



διο μας «απογοήτευσε» λίγο μιας και η πιο γαστρονομική στιγμή του ήταν η Κάρι να ψαρεύει σολομούς στο ποτάμι. Από τα εστιατόρια που ξεχωρίσαμε στο πέμπτο επεισόδιο, είναι το **Twenty Three Grand** στο Soho, όπου η γυναικοπαρέα μαζεύεται για brunch και το **Pete's Tavern**, ένα από τα παλαιότερα μπαρ της Νέας Υόρκης, στο οποίο η Κάρι μοιράζεται μαζί με τον Ντάνκαν το τέλειο γεύμα με μπριζόλα, πατάτες τηγανητές, κρασί και πιθανόν σκέψεις αναθεώρησης της προσωπικής της ζωής - αλλά αυτό θα το ανακαλύψουμε προσεχώς. Αξίζει να πούμε πως το **Sex and the City** επηρέασε σημαντικά τις τάσεις στο φαγητό και το ποτό, διαδίδοντας είδη, όπως το κοκτέιλ **Cosmopolitan**, το sushi, ακόμη και την τάση του raw food. Η εκπομπή παρουσίασε πολλά εμβληματικά εστιατόρια και μπαρ στη Νέα Υόρκη, πολλά από τα οποία έγιναν δημοφιλείς προορισμοί για τους θαυμαστές, που επιθυμούσαν να βιώσουν τον τρόπο ζωής του *Sex and the City*. Το **Cosmopolitan**, το ροζ κοκτέιλ με βάση τη βότκα ταυτίστηκε με τη σειρά, όντας το αγαπημένο ποτό της Κάρι, ενώ το **sushi** δοξάστηκε από την ίδια τη Σαμάνθα για την **Ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου**. Εξίσου διάσημα έγιναν τα **cupcakes** από το **Magnolia Bakery**, που η Κάρι απολάμβανε στο πάρκο, ενώ το raw food αναδείχθηκε χάρη στην αναζήτηση ενός σερβιτόρου από την Σαμάνθα στο φανταστικό εστιατόριο **RAW**. Στο ιταλικό εστιατόριο **Da Marino**, ο Big αποκαλεί την Κάρι κοπέλα του για πρώτη φορά, ενώ και το **Cipriani** ξεχώρισε στη σειρά χάρη στα Bellini του. Και ναι, Σαμάνθα λείπει αφόρητα και αυτή τη σεζόν.



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

Το modern luxury και η απώλεια της εμπειρίας

Ολο και περισσότεροι πιστεύουν ότι το μέλλον του **luxury** είναι στις **δημιουργικές** εμπειρίες, οι οποίες είναι όσο το δυνατόν περισσότερο **χαλαρές**, χωρίς να θυσιάζουν την έμφυτη **πολυτέλειά** τους.

Πολλές εταιρείες προσπαθούν να το κάνουν, αλλά λίγες το κάνουν καλά.

Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα **πολυτελών resort** στο εξωτερικό, ιδιαίτερα στις **αγγλοσαξονικές** χώρες, όπου εφαρμόζουν αυτό, το οποίο αποκαλείται **modern luxury**, σύγχρονη/μοντέρνα πολυτέλεια.

Δηλαδή, τίποτα δεν είναι επίσημο, αλλά όλα είναι τέλεια !

Οι υπέρμαχοι αυτής της τάσης υποστηρίζουν ότι το modern luxury σημαίνει πως όταν προσπαθείς να δημιουργήσεις κουλτούρα **αυθεντικής φιλοξενίας**, είναι βοηθητικό αν η εμπειρία μοιάζει, ακόμα και στα πιο ασήμαντα, σαν να έχεις προσκαλέσει κάποιον **στο σπίτι σου**.

Για παράδειγμα, όταν καλούμε κάποιον σπίτι μας, δεν τον αποκαλούμε, κύριε Νώτη, αλλά Νεκτάριε, με το μικρό του όνομα.

#NecNotice

Αυτό ακριβώς εφαρμόζουν και τα - πολλά - συγκεκριμένα resort, κυρίως στις **Ηνωμένες Πολιτείες**: Οι υπάλληλοι εκεί, κατευθείαν, χωρίς άλλη συζήτηση, προσφωνούν τους πελάτες με το **μικρό τους όνομα**. Και αυτή η λεπτομέρεια εκτιμάται ότι κάνει τον πελάτη να νιώθει αυτόματα και καθ ολοκληρία σαν το σπίτι του.

Το συζήτησα αυτό σχετικά με ένα έμπειρο στέλεχος του ξενοδοχειακού κλάδου, με θητεία σε μεγάλες αλυσίδες του εξωτερικού, ο οποίος και μου είπε ότι, πράγματι, έτσι νιώθει συχνά ο πελάτης στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού. Και μου αφηγήθηκε μια ιστορία από ένα **high-end** ξενοδοχείο, που είχε δουλέψει παλαιότερα, στις Ηνωμένες Πολιτείες.

Ένας συνηθισμένος πελάτης ζήτησε να τον αποκαλούν με το **παπατσούκλι** του (το οποίο ήταν Καρχαρίας). Η



Διεύθυνση του ξενοδοχείου αρνήθηκε, και έδωσε **οδηγίες** στο προσωπικό να τον προσφωνούν με το επίθετό του (Κύριε...).

Στην ουσία, μιλάμε για το γεγονός ότι έβαλαν μια **πολιτική** πάνω από τους **ανθρώπους**, τους οποίους οι πολιτικές αυτές δημιουργήθηκαν να υπηρετούν. Πολλώ δε μάλλον, όταν ο πελάτης, στη συγκεκριμένη περίπτωση, έκανε δώρο απλόχερα στην επιχείρηση την ανεπισημότητα και αυτή το αρνήθηκε.

Και, όπως λέει ο Will Guidara, "Αν ένας πελάτης σας ζητήσει να τον αποκαλείτε, Καρχαρία, λέγετε τον

Καρχαρία. Σας υπόσχομαι ότι δεν θα κάνει τίποτα από όσα κάνετε **λιγότερο εξαισιο**. Στην πραγματικότητα, το αντίθετο είναι πιθανότερο να προκύψει".

Προσωπικά, δεν είμαι σίγουρος ότι μου αρέσει όλο αυτό. Μάλλον, είμαι **σίγουρος** ότι **δεν** μου αρέσει.

Διότι, κατά την ταπεινή μου γνώμη, **χαλάει** ένα μεγάλο μέρος του **ambience** και της **εμπειρίας**.

Και σκέφτομαι, επιπλέον, πόσο **δύσκολο** θα είναι να εφαρμοστεί ως προσέγγιση σε χώρες, όπως η **Ελλάδα**, όπου τέτοιου είδους... οικειότητα συχνά **παρερμηνεύεται** και το όλο πράγμα παρεξηγείται από τον επαγγελματία του τουρισμού, με πολύ **δυσάρεστα** αποτελέσματα.

Απολαύστε !

SÖ POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

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

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

Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** Sales Developer: **Μαρία Γαβριλάκη** • Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** - **Νίκος Ξύδης** • Executive Assistant: **Μαρία Μούστα**

Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

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