

World
of
mouth



Culture

Η Miss Julie στο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά

Prima Mensa

Meghan Markle:
Από τη βασιλική
οικογένεια
σε... cooking show

Travel

Πώς να ξεπεράσετε
τον φόβο
της πτήσης

Culture

Οι "Ιστορίες
Καλοσύνης"
του Γιώργου
Λάνθιμου πάνε
στις Κάννες

Gourmet

La Pantera Negra
2.0: Ο Δημήτρης
Κατριβέσης
και η νέα εποχή

Fashion

Η Emily
Ratajkowski
και το revenge dress
της Celia Kritharioti

#NecNotice

Το άνοστο dry dirty martini και οι περιπέτειες ενός βαριεστημένου bartender



Gourmet

Φάγαμε στην Ταβέρνα των Φίλων στον Κολωνό

Mια παλιά ταβέρνα στον Κολωνό, έγινε η στέγη για το όνειρο που είχαν στο μυαλό τους ο Γιάννης Μούσιος (Σεϋχέλλες) και ο Γιώργος Κοντοριζός (σομελιέ στη Σπονδή και στο VeriTable). Και το όνειρό τους δεν ήταν να κάνουν άλλο ένα fine dining εστιατόριο, ούτε να φέρουν στη γειτονιά ένα ακόμη hip στέκι για τους influencers. Η Ταβέρνα των Φίλων είναι ένα περιποιημένο γαστροκαφενείο, με την αύρα του παρελθόντος, στο όνομα, στον χώρο και στις μουσικές επιλογές, που επενδύει σε απλές γεύσεις με σπιτικά μαγειρεμένο φαγητό και στο καλό κρασί (η φιλική κοστολογημένη λίστα περιλαμβάνει ψαγμένες ετικέτες του ελληνικού αμπελώνα) με τα κατάλληλα ποτήρια - δεν μπορείτε να φανταστείτε πόσο συμβάλει αυτό στην απόλαυση. Επίσης, έχουν στρωμένα τα τραπέζια τους με λευκά τραπεζομάντηλα, άλλη μια φαινομενικά μικρή λεπτομέρεια, που αποδεικνύεται ουσιαστική στο κομμάτι της φιλοξενίας. Ο κατάλογος με την εξαιρετικά καλή σχέση ποιότητας-τιμής αλλάζει συχνά, βλέπετε επενδύουν στη



φρέσκια ύλη που βρίσκουν, με τα πιάτα να είναι κλασικά, αλλά με ένα twist. Εμείς, διαλέξαμε για τα πρώτα μια σαλάτα με ντοματάκια, λαδοπαξιμάδα και μπουρνιά (ανδρώτικο τυρί), μελανούρι με παραπούλια στα κάρβουνα, χταποδάκι με κοφτό μακαρόνι και μαντζουράνα (το μαγικό συστατικό) και κλασική ταραμοσαλάτα και συνεχίσαμε με πικάντικο χοιρινό λουκάνικο Τρικάλων με αλοιφή πάπρικα και σουτζουκάκια με πικάντικο βούτυρο και ξινοτύρι Νάξου, όλα ψημένα επίσης στα κάρβουνα. Απέναντι υπάρχει ένα μικρό αυλιδάκι, που φτιάχνεται για να φιλοξενήσει κόσμο τα καλοκαίρια. Βάλτε το στη λίστα σας, αν εκτιμάτε την αυθεντικότητα και την ειλικρίνεια. Δεν θα χάσετε.

World of mouth

Fashion

Άνοιξε το νέο κατάστημα του εμβληματικού οίκου Georg Jensen

Mε μια λαμπερή εκδήλωση, που πραγματοποιήθηκε την προηγούμενη εβδομάδα, ο Οίκος Georg Jensen εγκαινίασε το νέο Georg Jensen Boutique Store στην Γλυφάδα. Εκλεκτοί καλεσμένοι από τον χώρο της μόδας και της τηλεόρασης, αλλά και εκπρόσωποι των σημαντικότερων Μέσων, περιηγήθηκαν στον κόσμο της σκανδιναβικής αισθητικής, σε ένα ολοκαίνουριο κατάστημα, που συνδυάζει τη διαχρονικότητα του οίκου με την καινοτομία. Με πηγή έμπνευσης τις μπλε αποχρώσεις της νέας σειράς κοσμημάτων "Daisy", η οποία αποτελεί ωδή στη μεγάλη ιστορία του οίκου Georg Jensen και τη βασιλική οικογένεια της Δανίας, το opening event του νέου καταστήματος στην Γλυφάδα ήταν «ντυμένο» με



μπλε λεπτομέρειες γεμάτες κομψότητα. Το παρών στην εκδήλωση έδωσε ο Πρέσβης της Δανίας, Per Fabricius Andersen, ο οποίος τέλεσε και τα εγκαίνια του καταστήματος μαζί με τον

Βασίλη Πανταζάκο, CEO του ομίλου Fashion Brands, σε Ελλάδα και Κύπρο. Οι προσκεκλημένοι είχαν την ευκαιρία να θαυμάσουν τις μοναδικές δημιουργίες κοσμημάτων και home deco, αλλά και να μνηθούν στη φιλοσοφία του οίκου Georg Jensen, του οποίου η ιστορία ξεκίνησε στην Κοπεγχάγη, στις 19 Απριλίου το 1904 και ήταν πάντα συνυφασμένη με την καινοτομία στην τέχνη και τον σχεδιασμό. Με την New York Herald Tribune να τον κατατάσσει ως τον σπουδαιότερο αργυροκόο των τελευταίων 300 ετών, ο Οίκος συνεχίζει μέχρι σήμερα να δικαιώνει τη μακρά του παράδοση, στο πρωτοποριακό design. Τα προϊόντα Georg Jensen αποτελούν εθνική κληρονομιά του κράτους της Δανίας και έχουν από τη βασιλική οικογένεια το διακριτικό τίτλο: "By Appointment To Her Majesty The Queen of Denmark".



Travel

Πώς να ξεπεράσετε τον φόβο της πτήσης

Οι φοβίες είναι περίεργο πράγμα. Μπορούν να μείνουν αδρανείς στον ψυχισμό μας, κρυμμένες ή μπορεί να είναι πανταχού παρούσες, επηρεάζοντας σοβαρά την καθημερινότητά σας, εάν η φοβία σας σχετίζεται με κάτι συνηθισμένο. Η φοβία είναι ένας «συντριπτικός και εξουθενωτικός φόβος», που μπορεί να σχετίζεται με οτιδήποτε, από ένα αντικείμενο, ένα ζώο ή ένα μέρος, έως μια κατάσταση ή ένα συναίσθημα. Ωστόσο όταν πρόκειται για ταξίδια, ο φόβος της πτήσης μπορεί να είναι βαθιά εξουθενωτικός, καθώς θεωρούμε παράλογο ότι το αεροπλάνο είναι ένα επικίνδυνο περιβάλλον που πρέπει να αποφευχθεί. Τα συμπτώματα είναι υπερβολική ανησυχία, άγχος, κρίσεις πανικού, υπερεπαγρύπνηση και ακραία συναισθηματική δυσφορία. Όλα αντιμετωπίζονται φυσικά, αρκεί να απευθυνθούμε σε ειδικό. Η γνωσιακή συμπεριφορική θεραπεία (Cognitive Behavioural Therapy) και η υπνοθεραπεία έχουν πολύ καλά αποτελέσματα, ενώ αν θέλουμε να το αντιμετωπίσουμε μόνοι μας, η δημιουργία προσωπικών τελετουργιών (Creating rituals) λειτουργεί ικανοποιητικά σε κά-



ποιους. Τα τελετουργικά μπορούν να παρέχουν μια αίσθηση ελέγχου, άνεσης και προβλεψιμότητας, σε καταστάσεις που προκαλούν άγχος. Επίσης, έχει παρατηρηθεί ότι για, μερικούς ανθρώπους, το να μιλούν με τους υπεύθυνους για την ασφάλειά τους πριν την πτήση έχει βοηθήσει πολύ. Η British Airways έχει δημιουργήσει για αυτόν τον σκοπό το πρόγραμμα, Flying with Confidence Course, (σεμινάριο μιας ημέρας από τους πιλότους και το πλήρωμα καμπίνας), ενώ η EasyJet αντίστοιχα, το Fearless Flyer (δύο ειδικοί εκπαιδεύουν τους επιβάτες με άγνωστους ήχους και διάφορα, διδάσκοντας διαφορετικές τεχνικές, για να αντιμετωπίσει κανείς τη νευρικότητα μέσα στο αεροσκάφος, ενώ στο πρόγραμμα περιλαμβάνεται και μια ώρα πτήσης με ζωντανό σχολιασμό). Και τα δύο έχουν ξεπεράσει τις προσδοκίες των διοργανωτών, καθώς το πρώτο έχει ποσοστό επιτυχίας 98% και το δεύτερο 95%.

World
of
mouth

Fashion

Η Diptyque συναντά το Café Verlet

Η Diptyque εμπλουτίζει την γκάμα της με νέες, λαχταριστές ευωδιές, πραγματοποιώντας μια αποκλειστική gourmet συνεργασία με το Café Verlet. Να θυμίσουμε πως το 1963, δύο χρόνια μετά τα εγκαίνια της πρώτης boutique στο 34 boulevard Saint Germain, η Diptyque παρουσίασε τα πρώτα της αρωματικά κεριά: Thé (Τσάι), Cannelle (Κανέλα) και Auberine (Κράταιγος). Έκτοτε, τα κλασικά κεριά της Diptyque κράτησαν την υπόσχεσή τους να προσφέρουν ένα μοναδικό οσφρητικό ταξίδι ανακάλυψης από την άνεση του σπιτιού μας, προσθέτοντας στην ήδη υπάρχουσα gourmet παλέτα της τη συγκεκριμένη limited edition συλλογή. Η συνεργασία με το Café Verlet - τον παλαιότερο προμηθευτή καφέ στο Παρίσι και το πρώτο καβουρδιστήριο της πόλης - υμνεί την ευτυχή συνάντηση δύο «αδελφών ψυχών». Τα αρώματα αυτής της συλλογής - Café, Chantilly, Biscuit και Fruits Confits - είναι εμπνευσμένα από το μενού του Café Verlet, γνωστό για τις τριάντα pure-origin ποικιλίες καφέ που διαθέτει. Το κερί Café μας μεταφέρει στη ζεστή ατμόσφαιρα του Café Verlet, με τις νότες από καβουρδισμένους κόκκους



καφέ, που τονίζονται από ψημένα δημητριακά, σαν την πρώτη γουλιά ενός τέλει espresso. Το κερί Chantilly είναι απαλό και αέρινο, με μια ιδέα βανίλια και παραπέμπει στη γλύκα της σαντιγί. Το κερί Biscuit αναμειγνύει τη γεύση των signature «gateaux de voyage» του Café Verlet με τις πληθωρικές νότες του πατσουλί. Τέλος, το κερί Fruits Confits, διαθέσιμο μόνο στις μπουτίκ της Diptyque, αποπνέει την ευωδιά ενός ζουμερού δαμάσκηνου αρωματισμένου με σανδαλόξυλο, πατσουλί και βαλσαμικές νύξεις. Φυσικά, καμία συλλεκτική έκδοση δεν θα ήταν ολοκληρωμένη χωρίς το άγγιγμα ενός καλλιτέχνη. Τα ευφάνταστα σχέδια του Βρετανού illustrator, Clym Everden, δίνουν ζωή στις ετικέτες, τους περιέκτες και τα κουτιά της Diptyque, μέσα από μια σειρά αυθόρμητων, δημιουργικών σχεδίων, σαν ένα παιχνιδιάρικο παρισινό παραμύθι.

Gourmet

Η παλιά αγορά της Ερμούπολης αναβιώνει στην Σύρο

Η Hermoupolis Heritage συναντά τους φίλους γαστρονομίας της Σύρου, και μαζί συνδιοργανώνουν την πρώτη από μια σειρά εκδηλώσεων, στο φάσμα της αναβίωσης τοπόσημων του νησιού, χαρακτηριστικά σημεία καίριας ιστορικής και πολιτιστικής σημασίας. Πυρήνας και ορμητήριό τους, η πολυδιάστατη τοπική γαστρονομία, που αναπτύχθηκε και εξελίχθηκε με τις δεκάδες επιρροές που δέχτηκε κυρίως στη διάρκεια του περασμένου αιώνα η Σύρος. Το Μουσείο Κλωστοϋφαντουργίας Ερμούπολης - Hermoupolis Heritage και μια μεγάλη ομάδα ανθρώπων, που ασχολείται με τη γαστρονομία, καθένας από το δικό του μετερίζι, ενώνουν τις δυνάμεις τους με την κοινωνία του νησιού, που συντονίζεται και εργάζεται για τον κοινό σκοπό εθελοντικά, έτσι ώστε να αναβιώσουν παρέα αυτό που μέχρι και σήμερα θεωρούν "στομάχι της πόλης" τους. Έτσι, η πρώτη από αυτές τις δράσεις έχει ως σημείο αναφοράς "τα μανάβικα", όπως έλεγαν οι παλιοί την αγορά της Ερμούπολης, τον δρόμο που ενώνει το λιμάνι με την κεντρική πλατεία Μιαούλη. Σε μια προσπάθεια αναπαράστασης της καθημερινής ζωής και της λειτουργίας της και μεταφέροντας την εμπειρία μέσα στους χώρους του Μουσείου Κλωστοϋφαντουργίας, οι τυχεροί επισκέπτες του νησιού θα μουν στη χρονοκάψουλα και θα "περπατήσουν" τα μανάβικα



κα στην περίοδο της άνηθης τους. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιπέλειας, θα ακούσουν διηγήσεις από τα τελευταία εν ζωή παραγούδια της αγοράς, για τους ψωνιστές και

τις υπηρέτριες των αστικών σπιτιών, για τους εισπράκτορες, που μάζευαν τα βερεσέδια, για τον γραφιά της αγοράς, και θα δουν να ζωντανεύουν ξανά επαγγέλματα, που σήμερα έχουν εκλείψει, όπως ο ορνιθοπώλης-αυγουλάς, ο κοκορετσάς, ο νερούλας με τις βαρέλες και τα ζύγια. Παράλληλα, η εμπειρία της αγοράς θα περιλαμβάνει τους μεζέδες και τα ποτά, που συνήθιζαν να σερβίρουν οι σχετικοί επαγγελματίες στο πλαίσιο της λειτουργίας της. Αν βρισκεστε αυτό το Σαββατοκύριακο 20-21 Απριλίου στην Σύρο, μην το χάσετε.



Culture

"Και λέγε λέγε" της Λένας Κίτσοπούλου, στο Θέατρο Τέχνης

Το Θέατρο Τέχνης, μετά το επιτυχημένο Cry, μόλις ανακοίνωσε το άνοιγμα της προώλησης της νέας παράστασης της Λένας Κίτσοπούλου «Και λέγε λέγε», με τους Λένα Κίτσοπούλου, Γιάννη Κότσιφα, Ιωάννα Μαυρέα, Πάνο Παπαδόπουλο, Θοδωρή Σκουφτούλη, Γαλήνη Χατζηπασχάλη επί σκηνής. Πρεμιέρα θα κάνει στις 15 Μαΐου στη σκηνή της Φρυνίχου (Φρυνίχου 14, Πλάκα) και αναμένεται με μεγάλη ανυπομονησία από το θεατρόφιλο κοινό. Η αιρετική καλλιτέχνης, άλλωστε, έχει μάθει να ξεσηκώνει τα πλήθη - η προσέγγισή της στους «Σφήκες» του Αριστοφάνη ξεσήκωσε σάλο - από τις πιο οργισμένες αντιδράσεις που έχουμε



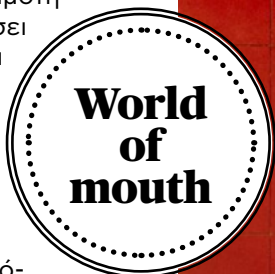
δει μέχρι σήμερα για παράσταση, που ανέβηκε στο Αρχαίο Θέατρο της Επιδαύρου. «Ένα έργο εποχής για τον έρωτα μόνο μόνο μόνο μόνο. Ό,τι έχει γραφτεί και θα γραφτεί για τον έρωτα μόνο. Από μένα για σένα, με αγάπη Λένα», γράφει ανάμεσα στα άλλα η ίδια η δημιουργός για το έργο της. Η τη λατρεύεις ή τη μισείς- μέση οδός δεν υπάρχει για την Λένα Κίτσοπούλου, που παραμένει ένα μοναδικό φαινόμενο στον χώρο του ελληνικού θεάτρου, με τις καλές και τις κακές της στιγμές.



Culture

Η Miss Julie στο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά

Mια ανατρεπτική σκηνική σύνθεση του κλασικού αριστουργήματος «Δεσποινίς Τζούλια» του Αύγουστου Στρίντμπεργκ από τον σκηνοθέτη Πάνο Κούγια ανεβαίνει στο Φουαγιέ του Δημοτικού Θεάτρου Πειραιά από τις 18 Απριλίου και μόνο για έξι παραστάσεις. Η δράση του έργου λαμβάνει χώρα στη κουζίνα της έπαυλης της Δεσποινίδας Τζούλια, σε μια από της σημαντικότερες νύχτες του Σουηδικού ημερολογίου, εκείνη του θερινού ηλιοστασίου, γνώστου και ως «γιορτή της γονιμότητας». Η Τζούλια, προσπαθώντας να διασκεδάσει τη μοναξιά και την ανία της, αναπτύσσει ένα άνευ προηγουμένου πάθος για τον υπηρέτη της Ζαν, ο οποίος διαμένει στην έπαυλη μαζί με τη μνηστή του και μαγείρισσα, Κριστίν. Αφού η ερωτική επαφή της Τζούλια και του Ζαν ολοκληρωθεί, στη συνέχεια εκτροχιάζεται υπό το βάρος της αποκάλυψης του μυστικού τους, συμπαρασύροντας ένα γαϊτανάκι αναπόφευκτων συμφορών. Η παράσταση επιχειρεί μια νέα, πρωτότυπη Δραματουργία, βασισμένη στο εμβληματικό έργο του Άουγκουστ Στρίντμπεργκ, ιδωμένη μέσα από τον κώδικα της σιωπής. Όλοι οι ήρωες του έργου παρουσιάζονται ως πτηνόμορφα όντα, τα οποία προσπαθούν να επικοινωνήσουν, άλλοτε με κραυγές και ήχους και άλλοτε με μαγικά κόλπα και φυσική ομιλία στη πρωτότυπη γλώσσα του έργου. Ενορχηστρωτής αυτής της νύχτας, μια μεταθεατρική αφηγηματική φιγούρα της Σουηδικής βασιλικής αυλής, η οποία επικοινωνώντας απευθείας με το κοινό, πασχίζει να μετατρέψει το ιδιωτικό αυτού του οίκου σε δημόσιο. Πρόθεση της παράστασης είναι μέσα από μια πειραματική ματιά, να επαναδιαπραγματευτεί τα παρακάτω ερωτήματα: Πώς μιλάμε για τον έρωτα σε μια εποχή όπου οι περισσότερες σχέσεις προκύπτουν μέσα από εφαρμογές γνωριμιών; Πώς για την «ταξικότητα» αυτού, στη καρδιά ενός νεοφιλελεύθερου και α-ταξικού αιώνα; Τέλος, μήπως ο έρωτας, είναι τελικά ένα ανθρώπινο αυτοάνοσο;





Culture

"Ο κόσμος στο σώμα μου" - Εργαστήριο χορού για παιδιά

Τις ημέρες των διακοπών του Πάσχα, το Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης υποδέχεται τα παιδιά με ένα τριήμερο εντατικό εργαστήριο χορού, με τίτλο «Ο κόσμος στο σώμα μου» της Βιτόριας Κοτσάλλου. Το τριήμερο εργαστήριο θα πραγματοποιηθεί δύο φορές για παιδιά 4-6 ετών και δύο φορές για παιδιά 7-12, 29/4-1/5 και 8-10/5. Το εργαστήριο εξερευνά το σώμα ως «κόσμο» και εφαρμόζει τις πρακτικές του χορού, της ζωγραφικής και της γλυπτικής ως εκφραστικά μέσα, αλλά και ως αλληλένδετα εργαλεία εξερεύνησης, επικοινωνίας, έκφρασης και αφομοίωσης της μάθησης. Με άξονα το πώς μπορούμε να αποκτήσουμε μια πιο σφαιρική εικόνα της σύνθετης σχέσης μας με αυτό που καταλαβαίνουμε ως σώμα, θα παίξουμε με το πώς μια ιδέα μεταφέρεται στις διαφορετικές πρακτικές της τέχνης, του χορού, της γλυπτικής, της ζωγραφικής και του σχεδίου. Κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου τα παιδιά θα έχουν την ευκαιρία να αναπτύξουν κινητικές δεξιότητες, να εκφράσουν πώς



βιώνουν το σώμα τους, το σώμα του άλλου ή το σώμα μιας ομάδας, καθώς και να ανακαλύψουν πώς το σώμα είναι αλληλένδετο με το περιβάλλον του. «Πώς μια κίνηση γίνεται ζωγραφιά, πώς μια ζωγραφιά γίνεται γλυπτό ή πώς ένα γλυπτό γίνεται χορός; πώς αποτυπώνουμε την κίνηση του σώματος, πώς χορεύουμε ένα ζωγραφικό ίχνος και

πώς ζωγραφίζουμε τον χορό μας» είναι τα ερωτήματα που θα απαντηθούν. Κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου, η ομάδα θα διαμορφώσει μια έκθεση ή παράσταση, η οποία θα παρουσιαστεί στους γονείς και στους φίλους την τελευταία μέρα. Το εργαστήριο είναι ανοιχτό σε όλους, ανεξαρτήτως προηγούμενης χορευτικής εμπειρίας και στοχεύει στη δημιουργία ενός ασφαλούς κοινού χώρου.

World
of
mouth

Gourmet

La Pantera Negra 2.0: Ο Δημήτρης Κατριβέσης και η νέα εποχή

Το La Pantera Negra, ο εμβληματικός «μαύρος πάνθηρας» του Δημήτρη Κατριβέση, επιστρέφει δυναμικά με ένα νέο concept, με χειροποίητες γεύσεις όχι σε ένα κλασικό εστιατόριο, αλλά στην πόρτα κάθε foodie. Φρέσκιες πρώτες ύλες και απρόσμενες μίξεις αναβαθμίζουν την εμπειρία delivery στο σπίτι ή στο γραφείο, για να απολαμβάνουμε πιάτα με άποψη και χαρακτήρα, που δεν προϋποθέτουν «κράτηση», αλλά λίγα μόνο clicks. Με παρουσία σε όλες τις πλατφόρμες φαγητού, καθώς και μέσα από το site www.lapanteranegra.gr, το μόνο, που έχουμε να κάνουμε εμείς, είναι να επιλέξουμε τις γεύσεις. Ο συνδυασμός ιαπωνικής και περουβιανής κουζίνας του La Pantera Negra είναι μια γαστρονομική «mistura», που ξεπερνά τα σύνορα και ενώνει κόσμους. Βασιζόμενος στην πολυετή του εμπειρία σε high-end εστιατόρια παγκοσμίως, ο Δημήτρης Κατριβέσης δίνει στο μενού του La Pantera Negra τη δημιουργική του «τρέλα», με αποτέλεσμα πιάτα που είναι ταυτόχρονα



τολμηρά και εκλεπτυσμένα. Όπως Nikkei ceviche, Japanese smash burger ή το signature dish Orzo La Pantera Negra. Η δημιουργική «κάρτα» που έχει σχεδιάσει ο Δημήτρης Κατριβέσης ξεδιπλώνεται μέσα από 30 επιλογές σε ορεκτικά, σαλάτες, κυρίως πιάτα και γλυκά. Στα highlights περιλαμβάνονται τα περίφημα ceviche του σεφ, τα

Peruvian bowls, τα signature bao buns, αλλά και πηληθωρικό burnt cheesecake με dulce de leche. Και δύο ακόμη εκπλήξεις: τα μαγικά «μπουκαλάκια», που κλείνουν μέσα τους τις τρεις σάλτσες, που για πρώτη φορά υπογράφει ο Δημήτρης Κατριβέσης (Beetroot ketchup, Pineapple Sriracha Mayo, Lemon Honey Miso) και τα tailor made συσκευασμένα cocktails του La Pantera Negra.





Gourmet

Ο Οίκος Rémy Martin γιορτάζει φέτος τα 300 χρόνια του

Ο Οίκος Rémy Martin γιορτάζει φέτος 300 χρόνια εξαιρετικής παραγωγής cognac. Για τον εορτασμό της τριακοσιοστής επετείου του, ο Οίκος έχει σχεδιάσει μια σειρά δραστηριοτήτων με θέμα 'We Dream Forward', συνδέοντας το παρελθόν με το παρόν και το μέλλον. Από το 1724 και για τρεις αιώνες, ο Οίκος Rémy Martin συνδυάζει την τέχνη με την καινοτομία, μεταλαμπαδεύοντας την παράδοση και χτίζοντας ένα βιώσιμο μέλλον. Οι εορτασμοί της επετείου θα πραγματοποιηθούν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους σε όλες τις γωνιές του πλανήτη. Μερικά από τα highlights που ξεχωρίζουν, είναι η επαναλειτουργία του ιστορικού κτιρίου του Οίκου στην καρδιά του Cognac. Την Άνοιξη του 2024, το ιστορικό κτίριο του Οίκου θα ανοίξει και πάλι τις πόρτες του μετά από χρόνια ανακαινίσεων. Παράλληλα, μια σειρά από εκδηλώσεις θα πραγματοποιηθούν διεθνώς, προς τιμήν των 300 χρόνων. Σε επιλεγμένα αεροδρόμια παγκοσμίως, από την Άνοιξη του 2024, ο Οίκος θα προσφέρει στους λάτρεις του cognac μια εντυπωσιακή



εμπειρία ταξιδιού στον χρόνο, μέσα από την καμπάνια "Rémy Martin Dream Forward". Η χρήση της τεχνολογίας της εικονικής πραγματικότητας θα επιτρέψει στους επισκέπτες να εξερευνησουν τα αμπελοτόπια του Grande και Petite Champagne και να ανακαλύψουν το terroir του Rémy Martin, καθώς και να ονειρευτούν για το μέλλον κάνοντας εκδρομές. Η εμπειρία αυτή θα περιλαμβάνει μαγευτικές γευστικές δοκιμές, που θα απογειώσουν όλες τις αισθήσεις, μοναδικές συλλεκτικές εκδόσεις κ.α. Τέλος, με την τέχνη του mixology να βρίσκεται στην καρδιά του Οίκου και χάρη στον διαγωνισμό Rémy Martin Bartender Talent Academy, διεθνείς μπάρμαν θα γιορτάσουν τα 300 χρόνια cocktail και καινοτομίας. Οι 24 κορυφαίοι θα συγκεντρωθούν σ' έναν παγκόσμιο τελικό στην Γαλλία, τον Σεπτέμβριο.

World of mouth

Fashion

Η Emily Ratajkowski και το revenge dress της Celia Kritharioti

Το παγκοσμίου φήμης μοντέλο και ηθοποιός, Emily Ratajkowski, έκλεψε όλα τα βλέμματα με μία αποκαλυπτική μαύρη δημιουργία Celia Kritharioti, στο ετήσιο φιλανθρωπικό gala "Save Venice Ball", που πραγματοποιήθηκε στην Νέα Υόρκη, το βράδυ της Παρασκευής 12 Απριλίου. Η συγκεκριμένη δημιουργία της Celia Kritharioti θα μπορούσε εύκολα να είναι η συνέχεια του revenge ring, που είχε πρόσφατα φορέσει η Emily Ratajkowski μετά τον χωρισμό της, καθώς είχε cut out λεπτομέρειες, που τόνιζαν υπέροχα το σώμα της και έκοβαν την ανάσα. Η Emily Ratajkowski ήταν η επίσημη καλεσμένη της Σίλιας Κριθαριώτη, η οποία κάθισε μαζί με τη διεθνώς αναγνωρισμένη σχεδιάστρια στο κεντρικό τραπέζι του gala. Την Σίλια Κριθαριώτη συνόδευε και ο σύζυγος της Νίκος Τσάκος, μαζί με τις κόρες τους Ειρήνη και Ελισάβετ, ενώ το gala διοργάνωσε ο κορυφαίος αμερικανικός



μη κερδοσκοπικός οργανισμός, Save Venice, με στόχο τη διατήρηση της καλλιτεχνικής κληρονομιάς της Βενετίας. Μία λαμπερή δημιουργία Celia Kritharioti σε μπλε και γαλάζιους τόνους επέλεξε για το ίδιο event και το γνωστό μοντέλο, Alena Florova. Το συγκεκριμένο φόρεμα είχε αποκαλυπτικό ντεκολτέ και ανοιχτή πλάτη, ενώ στο τελείωμα του γινόταν see through, αναδεικνύοντας την καλλίγραμμη σιλουέτα του μοντέλου. Το μοντέλο και DJ Rachel Winters, η οποία επίσης παρευρέθηκε στο "Save Venice Ball", επέλεξε για άλλη μια φορά δημιουργία Celia Kritharioti. Αυτή τη φορά, έλαμψε μέσα σε ένα μακρύ λευκό strapless φόρεμα με κρύσταλλα στο μπούστο και εντυπωσιακό άνοιγμα στη μία πλευρά.



Gourmet

Το σοκολατένιο αυγό της Madame Fraise

Mε ένα λαχταριστό σοκολατένιο αυγό σαν έργο-τέχνης κι ένα αυθεντικό τσουρέκι, φτιαγμένο με οικογενειακή πατροπαράδοτη συνταγή, το ζαχαροπλαστέιο Madame Fraise υποδέχεται το φετινό Πάσχα, ενώ επιστρέφει για λίγες μόνο μέρες και το limited-edition Noble panettone με γεύση τσουρέκι και πορτοκάλι confit, που πέρυσι έγινε πραγματικά ανάρπαστο. Οι ταλαντούχοι pastry chef πίσω από την Madame Fraise, ο Ευγένιος Βαρδακαστάνης και η Γεωργία Τσαμπάνη, μας έχουν συνηθίσει σε ένα ευφάνταστο παιχνίδι μεταξύ αυθεντικότητας και πρωτοτυπίας, παράδοσης και έκπληξης. Επενδύουν, έτσι, σε δοκιμασμένες συνταγές παρασκευής με μικρά twists, που δεν μας αφήνουν να βαρεθούμε τα γλυκά τους. Φέτος, μας παρουσιάζουν το μεγάλο σοκολατένιο αυγό της Madame Fraise: η πλούσια σοκολάτα γάλακτος λιώνει στο στόμα μαζί με τη χειροποίητη πραλίνα φουντουκιού, ενώ οι καραμελωμένοι ξηροί καρποί θρυμματίζονται σε κάθε δάγκωμα, προσθέτοντας υφή και ένταση. Φτιαγμένο σε σχήμα τούρτας και διακοσμημένο με μια σοκολατένια «φωλιά πουλιών», αυτό το πασχαλινό αυγό θα είναι σίγουρα η πιο εντυπωσιακή γλυκιά κατάληξη στο φετινό πασχαλινό



τραπέζι. **K**ι επειδή Πάσχα χωρίς τσουρέκι δεν γίνεται, οι δύο pastry chefs της Madame Fraise προτείνουν τη δική τους, άψογα εκτελεσμένη, εκδοχή για το παραδοσιακό μας τσουρέκι, προσθέτοντας απλά το προσωπικό τους φινίρισμα, τη ζαχαροπλαστική τους εμπειρία και τα πιο γνήσια ποιοτικά υλικά σε μια οικογενειακή παραδοσιακή συνταγή, η οποία έχει αλλάξει πολλά χέρια, περνώντας από γενιά σε γενιά, όμως έχει μείνει ουσιαστικά αναλλοίωτη μέσα στα χρόνια.

World
of
mouth

Culture

Οι "Ιστορίες Καλοσύνης" του Γιώργου Λάνθιμου πάνε στις Κάννες

Tο πρόγραμμά του ανακοίνωσε το 77ο Φεστιβάλ Καννών, το οποίο θα πραγματοποιηθεί 14-25 Μαΐου. Όπως φυσικά αναμενόταν, οι "Ιστορίες Καλοσύνης" του Γιώργου Λάνθιμου επιλέχθηκαν στο διαγωνιστικό τμήμα και μάλιστα, αποτελούν και ένα από τα μεγάλα φαβορί, καθώς ο διάσημος Έλληνας σκηνοθέτης δεν μας έχει συνηθίσει στο να συμμετέχει σε κάποιο διαγωνισμό χωρίς να κερδίσει. Και σε αυτή την ταινία βρίσκουμε γνωστούς πρωταγωνιστές, που τους θαυμάσαμε και στο Poor Things. Ο λόγος, φυσικά, για τους Έμα Στόουν, Γουίλεμ Νταφόε, οι οποίοι έχουν στο πλάι τους, τους Τζέσι Πλέμονς, Χάντερ Σκάφερ και Μάργκαρετ Κουόλι. Στο σενάριο, ο Λάνθιμος συνεργάζεται για μια ακόμη φορά με τον Ευθύμη Φιλίππου, με τον οποίο είχαν δημιουργήσει τον Κυνόδοινα, που συ-



μπωματικά ξεκίνησε την καριέρα του στις Κάννες. Οι "Ιστορίες Καλοσύνης" ως υπόθεση, σύμφωνα με αυτά που έχουμε διαβάσει για την ταινία, έχουν τρεις ήρωες: μια γυναίκα, που ψάχνει κάποιον με τις απαραίτητες ικανότητες για να γίνει πνευματικός ηγέτης, έναν αστυνομικό ο οποίος συμπεριφέρεται διαφορετικά από τότε που βρήκε τη σύζυγό του, που είχε χαθεί στη θάλασσα, και έναν εργαζόμενο, εντελώς καταπιεσμένο από το αφεντικό του, ο οποίος προσπαθεί να κερδίσει πίσω τη ζωή του. Πέρα από τις «Ιστορίες Καλοσύνης» τον Χρυσό Φοίνικα θα διεκδικήσουν άλλες τουλάχιστον 18 ταινίες, οι οποίες θα κάνουν παγκόσμια πρεμιέρα στην Κρουαζέτ. Περισσότερα προσεχώς.





Meghan Markle: Από τη βασιλική οικογένεια σε... cooking show

Mόλις έναν μήνα μετά την ανακοίνωση των σχεδίων της να λανσάρει το lifestyle brand της με το όνομα, American Riviera Orchard, η Meghan Markle, γνωστή και ως Meghan, Δούκισσα του Sussex, ετοιμάζεται να εδραιώσει περαιτέρω τον νέο της ρόλο ως foodie influencer, με μια ολοκαίνουργια εκπομπή μαγειρικής, που πρόκειται να κάνει το ντεμπούτο της στο Netflix τους επόμενους μήνες. Η τηλεοπτική εκπομπή, που δεν έχει ακόμη τίτλο, σύμφωνα με το Deadline, θα «γιορτάζει τις χαρές της μαγειρικής, της κηπουρικής, της ψυχαγωγίας και της φιλίας».

Με αυτήν την ανακοίνωση, η Markle μπαίνει σε μια ομάδα από διασημότητες που ασχολούνται με θέματα μαγειρικής, αλλά μπορεί σύντομα να τις ξεπεράσει όλες.

Η Markle δεν είναι καινούργια στον κόσμο του φαγητού. Μπορεί να μην έχει επίσημη εκπαίδευση ως σεφ, αλλά στην «προηγούμενη» ζωή της ως ηθοποιός και lifestyle influencer, μοιραζόταν τακτικά συνταγές για πιάτα στο πλέον ανενεργό ιστολόγιο της με τίτλο, Tig. Στην πραγματικότητα, η μαγειρική ήταν πάντα μέρος της βασιλικής ιστορίας αγάπης, που τράβηξε την προσοχή του κόσμου – να σας θυμίσω πως όταν η Markle και ο πρίγκιπας Χάρι αρραβωνιάστηκαν το 2018, η ίδια δήλωσε αργότερα στους δημοσιογράφους ότι γονάτισε για να της κάνει πρόταση γάμου, ενώ εκείνη του μαγείρευε ένα ψητό κοτόπουλο.

Δεν είναι ξεκάθαρο τι ακριβώς μπορούν να περιμένουν οι θεατές από την εκπομπή, πέρα από τη «μαγειρική» και τη «φιλία» -πιθανόν το δεύτερο σημαίνει ότι θα φέρει μαζί της διάσημους φίλους της - αλλά είναι ενδιαφέρον, χωρίς να προκαλεί έκπληξη, το γεγονός ότι η Markle επέ-

λεξε το φαγητό ως την επόμενη πράξη της τηλεοπτικής της ζωής. Η νέα σειρά προσφέρει στην Markle την ευκαιρία να αποστασιοποιηθεί από το δράμα και τα (συχνά ρατσιστικά) κουτσομπολιά που την ταλαιπώρησαν, έστω και λίγο, ως μέλος της βρετανικής βασιλικής οικογένειας, ενώ την ξανα-συστήνει στο αμερικανικό κοινό ως κάτι περισσότερο από αυτό το κορίτσι της σειράς Suits, από την οποία έφυγε, για να παντρευτεί έναν πρίγκιπα. Τώρα, που η Markle έχει την ευκαιρία να εφεύρει ξανά τον εαυτό

της, μια εκπομπή μαγειρικής μπορεί τελικά να είναι ο καλύτερος τρόπος, για να κάνει τους ανθρώπους να θυμούνται ότι είναι πραγματικός άνθρωπος, όχι απλώς τροφή για τα κουτσομπολιά. Διότι το φαγητό είναι το απόλυτο όχημα για την αξιοπιστία. Επιπλέον, μπορεί να μην έχετε τη δυνατότητα να αποκτήσετε τα άψογα ρούχα της ή το όμορφο σπίτι των Sussexes στο Montecito, αλλά σίγουρα μπορείτε να ψήσετε ένα κοτόπουλο όπως αυτή.

Και κάτι τελευταίο. Η σύνδεση της Markle με τη βασιλική οικογένεια προσφέρει ένα πλεονέκτημα, το οποίο οι υπόλοιποι influencers απλά δεν μπορούν να αναπαράγουν. Μπορεί, για παράδειγμα, να τοποθετηθεί ως ειδικός στη διασκέδαση, επειδή έχει μάθει τις καλύτερες συμβουλές από τους οργανωτές βασιλικών πάρτι. Ή πιθανόν να έχει συζητήσει εκτενώς τη βιολογική κηπουρική με τον βασιλιά Κάρολο, έναν γνωστό λάτρη του χόμπι. Την ίδια στιγμή, που επιδιώκει μια «κανονική» ζωή στις Ηνωμένες Πολιτείες, η Markle μπορεί να αξιοποιήσει τις βασιλικές της εμπειρίες με τρόπο που να εξισορροπήσει την επιθυμία της να δείχνει προσιτή - όσο είναι δυνατόν, βέβαια, αυτό για κάποια που παντρεύτηκε τον πραγματικό πρίγκιπα κι όχι εκείνον του παραμυθιού.





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

Το άνοστο *dry dirty martini* και οι περιπέτειες ενός βαριεστημένου bartender

Πόσες φορές δεν έχουμε όλοι βρεθεί σε ένα bar και ο bartender, απέναντί μας, είτε μας αντιμετωπίζει με ύφος εκατό καρδιναλίων – θεωρώντας ότι είμαστε υποδεέστεροί του και ότι μας κάνει χάρη, που μας σερβίρει -, είτε βαριέται τόσο πολύ τη δουλειά του, ώστε κουράζεται και μόνο με τη σκέψη ότι πρέπει να κόψει μια φλούδα πορτοκάλι για να τη βάλει στο gin tonic μας. Ή, ακόμα χειρότερα, να ανακατέψει όση ώρα χρειάζεται και να βάλει ελιές και άλμη στο αγαπημένο μου extra extra dry dirty martini (αν πετύχετε τον Σπύρο στο GB rooftop, ζητήστε το με κλειστά μάτια).

Σε κάθε περίπτωση, το αποτέλεσμα είναι το ίδιο:

Δεν απολαμβάνουμε την εμπειρία, που θα θέλαμε και που αναζητούμε, όταν επισκεπτόμαστε ένα τέτοιο κατάστημα.

Και, δυστυχώς, αυτό συμβαίνει και σε πολύ γνωστά και φημισμένα bar.

Διότι πολλοί bartender δεν κατανοούν – ή αρνούνται να καταλάβουν – ότι η επιτυχία ενός ανθρώπου πίσω από την μπάρα πηγαιίνει πέρα και πάνω από τις βασικές οδηγίες παρασκευής ποτών. Απαιτεί εξαιρετικό service στον πελάτη, προσοχή στη λεπτομέρεια και – κυρίως – δέσμευση σε διαρκή βελτίωση.

Με άλλα λόγια, κύριοι, δεν είστε εκεί απλά για να σερβίρετε ποτά, άλλα και για να δημιουργείτε αξέχαστες εμπειρίες και να χτίζετε σχέσεις διαρκείας με τους πελάτες.

Τι χρειαζόμαστε λοιπόν;

Φιλική και προσιτή αντιμετώπιση.

Να θυμάστε τα ονόματά μας, να συμμετέχετε – όταν σας ζητείται – στη συζήτηση, και – πάνω απ' όλα – να ακούτε και να λαμβάνετε σοβαρά υπόψη τις προτιμήσεις μας.

Διότι, αν αφιερώνετε χρόνο στο να κατανοείτε τις γεύσεις, που θέλουμε, και να προσφέρετε προσωποποιημένες προτάσεις, και θα ενισχύσετε την εμπειρία και την πιστότητα του πελάτη, και θα κάνετε μεγαλύτερο τζίρο στο πόστο σας, και θα πάρετε υψηλότερα φιλοδοκώματα.

Μαζί με αυτό και η προσοχή στη λεπτομέρεια.

Σε κάθε ποτό και cocktail, που φτιάχνετε, πρέπει να διασφαλίζετε την ακρίβεια στις ποσότητες και στην παρουσίαση: Από τις τεχνικές γαρνιρίσματος έως την επιλογή των ποτηριών, η σχολαστικότητα σε κάθε πλευρά της

προετοιμασίας ποτού θα ανεβάσει τη συνολική εμπειρία για εμάς.

Τελευταίο, αλλά εξίσου σημαντικό: Σε συνθήκες υψηλής πίεσης, με πολύ κόσμο και απαιτητικούς πελάτες, δεν πρέπει να νιώθουμε ότι είστε σε πανικό. Ο έμπειρος

bartender χειρίζεται τέτοιες καταστάσεις με ευγένεια, αυτοέλεγχο και ψυχραιμία.

Συνεπώς, κύριοι και κυρίες, που δεν ακολουθείτε όλα τα παραπάνω, αλλά θεωρείτε εαυτούς ανωτέρους όλων, μια επίσκεψη στα κλασσικά bar – ποτάδικα της Αθήνας και του Λονδίνου, θα σας κάνει να καταλάβετε πόσο πρέπει να σέβεστε αυτό που κάνετε, και αυτούς που σερβίρετε. Στην υγεία μας !



#NecNotice

SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

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

Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Γενικός Επιχειρησιακός Διευθυντής: **Δέσποινα Βασιλοπούλου**

Γενικός Εμπορικός Διευθυντής: **Γιάννης Παντελιάδης** • Εμπορικός Διευθυντής: **Ματίνα Βελάνη**

Office Manager - Συνδρομές: **Διονυσία Αγγέλου** • Sales Coordinator: **Άννα Παπουτσόγλου**

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

NOTICE

CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι

T. 210 3634061

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



10