

SO POSH!

#148

the trendletter

World
of
mouth

Culture

Τριήμερο Φεστιβάλ Σύγχρονου Ελληνικού
Έργου, στη σκηνή Ωμέγα του ΔΘΠ

Gourmet

Michelin Grapes: Ο διάσημος οδηγός μπαίνει
στον κόσμο του κρασιού

Prima Mensa

Όταν το ψωμί έγινε "concept":
Πώς χάσαμε το πιο βασικό μας τρόφιμο

#NecNotice

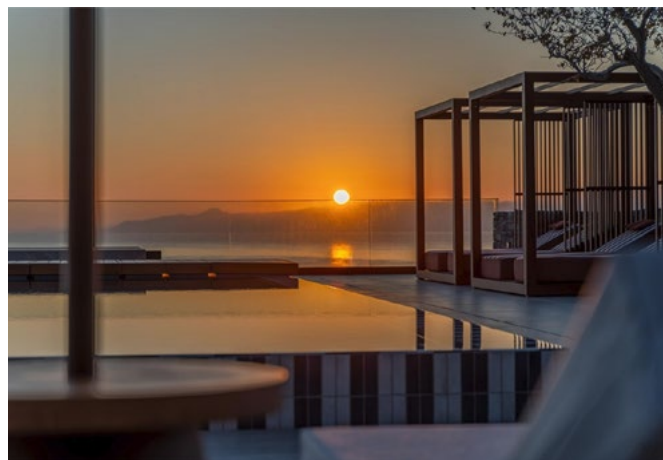
Internet mayday: Η οδύσσεια της εν πτήση διαδικτυακής σύνδεσης



Travel

Τον Μάιο του 2026 ανοίγει το INNSiDE Elounda

Το ντεμπούτο του brand **INNSiDE by Meliá** στην **Ελλάδα** σηματοδοτεί το άνοιγμα του **INNSiDE Elounda** τον **Μάιο του 2026**, στις βορειοανατολικές ακτές της Κρήτης. Το νέο 5* lifestyle resort ανήκει και διαχειρίζεται από τη Zeus Hotels και εντάσσεται στο διεθνές χαρτοφυλάκιο της Meliá Hotels International. Η επίσημη έναρξη λειτουργίας έχει προγραμματιστεί για την **1η Μαΐου 2026**. Το resort βρίσκεται σε προνομιακή τοποθεσία, μόλις **5 λεπτά από την Ελούντα** και **10 λεπτά από την Πλάκα**, με άμεση πρόσβαση στη θάλασσα και πανοραμική θέα από την **infinity πισίνα**. Απέχει περίπου **μία ώρα από το αεροδρόμιο Ηρακλείου**, γεγονός που το καθιστά εύκολα προσβάσιμο. Διαθέτει **84 δωμάτια και σουίτες**, εκ των οποίων το **70% με θέα στη θάλασσα**, καθώς και **18 μονάδες με ιδιωτική πισίνα**. Ξεχωρίζουν οι κατηγορίες **The Loft** και **The Beach House**, με ιδιωτικές βεράντες, πισίνες και επιλεγμένες παροχές ευεξίας. Στον τομέα της **γαστρονομίας**, λειτουργούν δύο **à la carte εστιατόρια**, με ναυαρχίδα το **Calydon**, που φέρει την υπογραφή του chef Λευτέρη Σουλτάτου. Το μενού βασίζεται σε **ελληνικές και μεσογειακές συνταγές**, με



συνοδεία **τοπικών κρασιών**. Το resort διαθέτει επίσης **lobby bar** και **pool bar** με εστίαση στα **cocktails**. Η **βιωσιμότητα** αποτελεί βασικό άξονα λειτουργίας, με **ενεργειακά αποδοτικά συστήματα**, **eco-friendly amenities** και συνεργασίες με **τοπικούς παραγωγούς**. Παράλληλα, το INNSiDE Elounda υιοθετεί **pet friendly φιλοσοφία**, προσφέροντας οργανωμένες παροχές για φιλοξενία κατοικίδιων. Στις εγκαταστάσεις περιλαμβάνονται **σύγχρονο γυμναστήριο**, **υπαίθριες συνεδρίες yoga**, καθώς και εύκολη πρόσβαση σε πολιτιστικά σημεία όπως η **Σπιναλόγκα**, η **Κνωσός** και το **Αρχαιολογικό Μουσείο Ηρακλείου**. Οι τιμές ξεκινούν από **120 ευρώ ανά διανυκτέρευση με πρωινό**, ενώ προσφέρεται και επιλογή **ημιδιατροφής**.

World
of
mouth

Gourmet

Τα εστιατόρια Barbarossa αναλαμβάνει ο Αθανάσιος Κακαράς

Ο όμιλος **Barbarossa** ανακοίνωσε μια σημαντική αλλαγή στον γαστρονομικό του προσανατολισμό: Επικεφαλής όλων των εστιατορίων του, στην Πάρο και στην Αθήνα, αναλαμβάνει ο σεφ **Αθανάσιος Κακαράς**. Με εμπειρία άνω των 18 ετών σε κορυφαία εστιατόρια εντός και εκτός Ελλάδας, μεταξύ των οποίων ο όμιλος **OneLife**, με εστιατόρια στο Παρίσι και το Saint-Tropez, ο Κακαράς φέρνει στο Barbarossa έναν νέο, μεσογειακό αέρα. Η νέα κουζίνα θα επικεντρώνεται στην **μεσογειακή παράδοση**, στην εκλεκτή **πρώτη ύλη** και στον **προσεγμένο σχεδιασμό**



πιάτων, με σεβασμό στις νησιώτικες ρίζες της **Πάρου**. Σύμφωνα με τη διοίκηση του ομίλου, η επιλογή του Κακαρά αντανακλά πλήρως τη φιλοσοφία του **Barbarossa** να μετατρέπουν απλά, παραδοσιακά υλικά σε γεύσεις εκλεπτυσμένες, χωρίς να χάνεται ο χαρακτήρας της **αγαιοπελαγίτικης κουζίνας**.

Travel

To Four Seasons Astir Palace Hotel Athens αποκαλύπτει το εορταστικό του σύμπαν

Με αφορμή την έναρξη της εορταστικής περιόδου, το **Four Seasons Astir Palace Hotel Athens** παρουσιάζει ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα **γαστρονομικών εμπειριών, εκδηλώσεων, ευεξίας και δραστηριοτήτων για όλες τις ηλικίες**, έως και την Πρωτοχρονιά. Το ξενοδοχείο, που πρόσφατα διακρίθηκε στη λίστα **The World's 50 Best Hotels 2025** κι έχει κερδίσει **τρία Michelin Keys το 2025, καθώς και Forbes Five-Star**, επενδύει φέτος σε ένα πυκνό πρόγραμμα με σαφή προσανατολισμό στην **ποιότητα, την οργάνωση και τη βιωσιμότητα**. Φέτος, το επιβλητικό χριστουγεννιάτικο δέντρο αποκτά μια ποιητική, βιώσιμη πινελιά: χειροποίητα γυάλινα στολίδια από τους δημιουργούς του **Soul Studio**, φτιαγμένα από ανακυκλωμένο γυαλί που συλλέγεται εντός του ξενοδοχείου. Στον τομέα της **γαστρονομίας**, η **Taverna 37** παρουσιάζει έως τις **31 Δεκεμβρίου** ειδικό **παραδοσιακό μενού θηραμάτων και πουλερικών**, ενώ το **Astron** προτείνει **panettone, signature γλυκά** και εορταστικά **takeaway**. Το **Anvra Bar** λειτουργεί με **DJ sets** κάθε Σαββατοκύριακο, ενώ στις **14 Δεκεμβρίου** φιλοξενεί συνεργασία με το **LINE Bar**, στο πλαίσιο φιλανθρωπικής βραδιάς. Η **Παραμονή Χριστουγέννων** στο Pelagos συνοδεύεται από **ειδικό μενού**, ενώ το **Mercato** κινείται σε ιταλικούς ρυθμούς με **live μουσική** και **brunch** ανήμερα των Χριστουγέννων. Αντίστοιχα, η **Παραμονή**



Πρωτοχρονιάς περιλαμβάνει **μενού επτά πιάτων, wine pairings, live μουσική**, θεματικά δείπνα και **DJ μέχρι το πρωί** στο **Anvra Bar**. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται και στην **ευεξία**, με **signature θεραπείες στο Spa**, στα **HIIT sessions** στο **Fitness Centre** και σε δράσεις που συνδέονται με **περιβαλλοντική προσφορά** (κάθε κράτηση στο σραστηρίζει την αναδάσωση της **We4All** στην Αττική, ένα δώρο που αγκαλιάζει τόσο τον άνθρωπο όσο και το περιβάλλον). Παράλληλα, το ξενοδοχείο φιλοξενεί **festive pop-ups** και οργανωμένο πρόγραμμα για **παιδιά**, με κινηματογραφικές προβολές, εργαστήρια και δραστηριότητες δημιουργικής απασχόλησης. Αν ψάχνετε επιμελημένα δώρα, το **Festive Boutique** στο **Nafsika Lobby** προσφέρει εκλεκτές λικουδιές, προϊόντα ομορφιάς και ευρηματικές προτάσεις, στο **Spa**, **signature κεριά** και **λευκά είδη Four Seasons**, μαζί με εορταστικά **pop-ups**, φέρνουν την αισθητική της Ριβιέρας στο σπίτι, ενώ οι **designer boutiques** του **Astir Marina** βρίσκονται μόλις λίγα βήματα μακριά. Η φετινή γιορτινή περίοδος στο **Four Seasons Astir Palace Hotel Athens** διαμορφώνεται ως μια **πλήρης εμπειρία φιλοξενίας**, με σαφές πρόγραμμα και πολλαπλές επιλογές με σούπερ εορταστικό περιεχόμενο.

World
of
mouth

Gourmet Τα ΒορΟινά των Χριστουγέννων

Τη Δευτέρα 8 Δεκεμβρίου πραγματοποιήθηκαν στη Θεσσαλονίκη τα **ΒορΟινά των Χριστουγέννων**, η καθιερωμένη φιλανθρωπική οινική συνάντηση της ένωσης Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος. Στους εορταστικά διαμορφωμένους χώρους του **Electra Palace**, 29 οινοποιοί παρουσίασαν στο κοινό μια σπάνια συλλογή από **παλιές σοδειές, μεγάλες φιάλες, πειραματικούς οίνους** και **ακυκλοφόρητες ετικέτες**, αρκετές από τις οποίες δεν διατίθενται στην αγορά. Η δοκιμή εξελίχθηκε άψογα, με τα **κρασιά** να εναλλάσσονται στο ποτήρι και τα συνοδευτικά εδέσματα να λειτουργούν υποστηρικτικά, χωρίς να παρεμβαίνουν στον χαρακτήρα των οίνων. Οι επισκέπτες είχαν τη



δυνατότητα να συνομιλήσουν απευθείας με **οινοποιοούς** και εκπροσώπους των κτημάτων, μέσα σε ένα περιβάλλον, που διατήρησε τον επαγγελματικό του προσανατολισμό, παρά τον γιορτινό του χαρακτήρα. Τα έσοδα της εκδήλωσης διατέθηκαν στο Σώμα Φίλων ΑμεΑ «Δράση για το Κάτι Άλλο», ενισχύοντας τον **φιλανθρωπικό χαρακτήρα** του θεσμού, που πραγματοποιείται ανελλιπώς από το 2016.

Culture

Τριήμερο Φεστιβάλ Σύγχρονου Ελληνικού Έργου, στη σκηνή Ωμέγα του ΔΘΠ

Το Δημοτικό Θέατρο Πειραιά από τις **12 έως τις 14 Δεκεμβρίου 2025**, φιλοξενεί στη **Σκηνή Ωμέγα** το **Φεστιβάλ Σύγχρονου Ελληνικού Θεάτρου**, με κεντρική **θεματική τη ΜΗΤΕΡΑ**. Πρόκειται για ένα τριήμερο αφιερωμένο στη **σύγχρονη ελληνική δραματουργία**, σε μορφή **δραματοποιημένων αναλογιών**, σε **σκηνοθετική επιμέλεια της Αναστασίας Ρεβή**. Το φεστιβάλ προκύπτει από τη σύμπραξη του Δημοτικού Θεάτρου Πειραιά με το ελληνόφωνο τμήμα της **Theatre Lab Company**, μιας ομάδας με σταθερή παρουσία σε Λονδίνο και Οξφόρδη. Στο πρόγραμμα περιλαμβάνονται **14 νέα θεατρικά έργα**, που προσεγγίζουν τις έννοιες της **μητρότητας**, της **μητρικής φιγούρας** και των σύγχρονων προεκτάσεών τους,



μέσα από διαφορετικές γραφές και θεατρικές φόρμες. Κάθε ημέρα χωρίζεται σε δύο μέρη και πλαισιώνεται από **ομιλίες, πάνελ συζητήσεων και διαλόγους με τους συγγραφείς**, με στόχο την **ανοιχτή ανταλλαγή απόψεων** γύρω από τις σύγχρονες αναγνώσεις του μητρικού ρόλου. Θεματικές όπως η **βιολογική σχέση μητέρας-παιδιού**, η **μητρότητα εκτός στερεοτύπων** και η **κοινωνική διάσταση της μητρικής φιγούρας** βρίσκονται στον πυρήνα του προγράμματος. Το Φεστιβάλ Σύγχρονου Ελληνικού Θεάτρου στον Πειραιά έρχεται να δώσει βήμα στη σημερινή ελληνική θεατρική γραφή νέα γραφή με έμφαση στη **θεματική**, τη **δομή** και τη **διάδραση** και να ανοίξει τη συζήτηση γύρω από ένα από τα πιο διαχρονικά και σύνθετα κοινωνικά ζητήματα.

World
of
mouth

Travel

Ντεμπούτο στην Ελλάδα για τα LXR Hotels & Resorts με το Sandblu Santorini

Το ντεμπούτο των **LXR Hotels & Resorts** στην **Ελλάδα** γίνεται επισήμως το **καλοκαίρι του 2026** με το άνοιγμα του **Sandblu Santorini**, ενός νέου **πολυτελούς resort** στους πρόποδες της **Αρχαίας Θήρας**, στο **Καμάρι**. Η επένδυση υλοποιείται μέσα από τη συνεργασία της Hilton με την RMKA Private Company και σηματοδοτεί τη δυναμική είσοδο του brand **LXR Hotels & Resorts** στην ελληνική αγορά φιλοξενίας. Το **Sandblu Santorini** θα διαθέτει **66 δωμάτια, σουίτες και βίλες**, εκ των οποίων οι **29 με ιδιωτική πισίνα**, και θα αναπτύσσεται αμφιθεατρικά με ανεμπόδιστη **θέα στο Αιγαίο**. Η αρχιτεκτονική του ακολουθεί τη **κυκλαδίτικη γραμμή**, με έντονη την παρουσία του λευκού, της πέτρας και των σύγχρονων υλικών. Όλα τα δωμάτια προσφέρουν **ιδιωτικές βεράντες**, ενώ οι τρεις βίλες απευθύνονται σε επισκέπτες που αναζητούν αυξημένη **ιδιωτικότητα**. Οι **παροχές** του resort περιλαμβάνουν **ιδιωτική παραλία, δύο infinity pools, spa με εσωτερική πισίνα και σάουνα, διώροφο γυμναστήριο, χώρο yoga**, καθώς και **Kids Club**. Στον πυρήνα της εμπειρίας τοποθετείται και η **γαστρονομία**, με **δύο**



εστιατόρια, ένα **all-day dining concept, wine bar, κελάρι, αρτοποιείο** και επιλεγμένα **high-end καταστήματα**. Η τοποθεσία του Sandblu επιτρέπει άμεση πρόσβαση στην **παραλία Καμαρίου**, ενώ τα **μονοπάτια προς την Αρχαία Θήρα** προσφέρονται για πεζοπορία και εξερεύνηση. Το resort απέχει λίγα μόλις λεπτά από το **αεροδρόμιο και το λιμάνι της Σαντορίνης**, εξασφαλίζοντας εύκολη σύνδεση με την Ελλάδα και το εξωτερικό. Η άφιξη των **LXR Hotels & Resorts** στην Ελλάδα προσθέτει έναν νέο παίκτη στην κατηγορία της **υψηλής φιλοξενίας**, ενισχύοντας το τουριστικό αποτύπωμα της Σαντορίνης με ένα project που συνδυάζει **τοποθεσία, παροχές και διεθνές brand κύρος**.

Gourmet

Michelin Grapes:

Ο διάσημος οδηγός μπαίνει στον κόσμο του κρασιού

Ο Michelin Guide κάνει ένα ιστορικό άνοιγμα πέρα από τη **γαστρονομία** και τη **φιλοξενία**, ειςσερχόμενος για πρώτη φορά στον κόσμο του **κρασιού**. Ανακοίνωσε επίσημα τη δημιουργία του **Michelin Grapes**, ενός νέου συστήματος αξιολόγησης για **αμπελώνες** και **οινοποιεία**. Πρόκειται για την τρίτη μεγάλη πρωτοβουλία του Οδηγού, μετά τα **Αστέρια** για τα εστιατόρια και τα **Κλειδιά** για τα ξενοδοχεία. Οι πρώτες επίσημες επιλογές θα παρουσιαστούν το 2026, με τη **Βουργουνδία** και το **Μπορντό** να αποτελούν το σημείο εκκίνησης. Η νέα διάκριση θα ακολουθεί τη γνωστή λογική των αστεριών, απονέμοντας **ένα, δύο ή τρία "σταφύλια"**, ενώ η κατηγορία **Selected** θα αφορά οινοποιεία με σταθερή ποιότητα και δυναμική εξέλιξης. Οι αξιολογήσεις θα βασίζονται σε πέντε σφαείς πυλώνες: **Αμπελουργική φροντίδα, τεχνική αρτιότητα, ταυτότητα, ισορροπία και συνέπεια**



μεταξύ εσοδειών. Οι επιθεωρητές — πρώην σομελιέ, ειδικοί παραγωγής και έμπειροι κριτικοί — θα λειτουργούν **ανώνυμα** και **συλλογικά**, με την ίδια μεθοδολογία, που εφαρμόζεται εδώ και δεκαετίες στα εστιατόρια. Η ανακοίνωση έχει ήδη προκαλέσει συζητήσεις. Ορισμένοι εκφράζουν επιφυλάξεις για το αν ο Michelin μπορεί να αποκτήσει άμεσα το απαιτούμενο **κύρος** στον κόσμο του κρασιού, ενώ άλλοι βλέπουν στο νέο σύστημα μια ευκαιρία για μια πιο **σταθερή και συγκρίσιμη διεθνή αξιολόγηση**. Σε κάθε περίπτωση, το 2026 αναμένεται καθοριστικό για τη θέση που θα καταλάβει το **Michelin Grapes** στον παγκόσμιο οινικό χάρτη.

World
of
mouth

Culture

Θεσσαλονίκη: «Η αγάπη άργησε μια μέρα» σε σκηνοθεσία Ένκε Φεζολλάρι

Από την **Παρασκευή 12 Δεκεμβρίου 2025**, στη σκηνή «Σωκράτης Καραντινός» της Μονής Λαζαριστών, το Κρατικό Θέατρο Βορείου Ελλάδος παρουσιάζει την παράσταση **«Η αγάπη άργησε μια μέρα»**, βασισμένη στο ομώνυμο μυθιστόρημα της **Λιλής Ζωγράφου**. Τη **σκηνοθεσία** υπογράφει ο **Ένκε Φεζολλάρι**, ενώ τη **διασκευή και δραματοποίηση** επεξεργασία συνυπογράφει με τη **Ροδή Στεφανίδου**. Στον πυρήνα της ιστορίας βρίσκεται μια **οικογένεια εγκλωβισμένη στην πατριαρχία**, στην **καταπίεση των ρόλων** και στη **σιωπή της κοινωνικής υποκρισίας**. Η ηρωίδα, παγιδευμένη ανάμεσα στην υποχρέωση και την προσωπική επιθυμία, γίνεται το κεντρικό πρόσωπο μιας σύγκρουσης, που εξελίσσεται όχι με εκρήξεις, αλλά με **σταδιακή διάβρωση των σχέσεων**. Η σημασία του έργου έγκειται στην **καθαρή πολιτική του ματιά** πάνω στην ιδιωτική ζωή και στη διαχρονική του αναφορά στην



καταστολή της γυναικείας ελευθερίας. Στους **ρόλους** εμφανίζονται οι **Υρώ Λούπη, Ιωάννα Παγιατάκη, Λίλιαν Παλάντζα, Πολυξένη Σπυροπούλου, Δανάη Σταματοπούλου, Άννη Τσολακίδου και Μαρία Χατζηιωαννίδου**. Τα **σκηνικά και κοστούμια** υπογράφει η **Δανάη Πανά**, τη **μουσική** ο **Κωνσταντίνος Ευαγγελίδης**, τους **φωτισμούς** η **Σερίνα Παπαλεξανδροπούλου** και το **βίντεο** η **Άντα Λιάκου**. Οι παραστάσεις δίνονται **Παρασκευή-Σάββατο-Κυριακή**, με **διάρκεια 130 λεπτά**, και απευθύνονται σε κοινό άνω των **13 ετών**.

Culture

Χριστούγεννα στο Μουσείο Μπενάκη

Αυτόν τον Δεκέμβριο, το Μουσείο Μπενάκη στην Πειραιώς 138 ανοίγει τις πόρτες του για την εκδήλωση **Χριστούγεννα στο Μουσείο Μπενάκη**, μια ολοήμερη γιορτινή εμπειρία για **όλες τις ηλικίες**, από τις **10:00 έως τις 22:00**. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει **ξεναγήσεις** στις εκθέσεις του μουσείου, **δραστηριότητες για παιδιά**, **performance**, αλλά και ευκαιρίες για **πρωτότυπα δώρα** και **χειροποίητα αντικείμενα** από το πωλητήριο, ιδανικές επιλογές για γιορτινές αγορές. Στα εργαστήρια συμμετέχουν παιδιά ηλικίας **6 έως 10 ετών**, με δραστηριότητες που συνδυάζουν **ζωγραφική** και **τυπογραφία**, εμπνευσμένα από την έκθεση «ΠΡΩΤΟΛΕΙΑ. Από την πρώιμη γραφή στο ώριμο έργο». Παράλληλα, το πρόγραμμα περιλαμβάνει **ξεναγήση** στη σημαντική έκθεση για τον αρχιτέκτονα/πολεοδόμο, Δημήτρη Πικιώνη, και την παρουσίαση της performance **Bolero** σε χορογραφία του Αντώνη Φωνιαδάκη. Πρόκειται για μια καλλιτεχνική πρόταση που συνδέει μουσική, κίνηση και ενήλικη αισθητική εμπειρία. Οι επισκέπτες θα βρουν επίσης στο χώρο του café-εστιατορίου **γιορτινό μενού**, με ζεστά ροφήματα και κρασί, και στο πωλητήριο του μουσείου χειροποίητα δώρα και αναμνηστικά εμπνευσμένα από τις συλλογές του. Συνολικά, τα «Χριστούγεννα



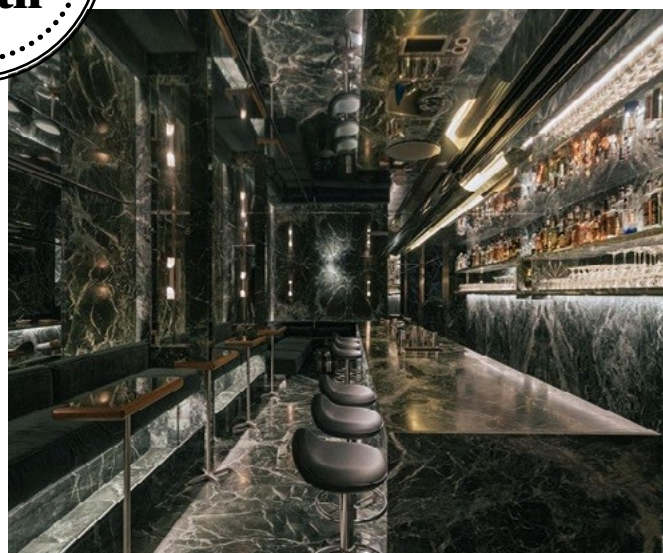
στο Μουσείο Μπενάκη» προσφέρουν μια **ολόκληρη εμπειρία** που συνδυάζει **τέχνη, πολιτισμό, δημιουργία και γιορτή** κατάλληλη για οικογένειες, παρέες, αλλά και μεμονωμένους λάτρεις της τέχνης. (Η εκδήλωση Χριστούγεννα στο Μουσείο Μπενάκη ξεκινά το Σάββατο 13 Δεκεμβρίου 2025, με ωράριο από 10:00 π.μ. έως 10:00 μ.μ.).

World
of
mouth

Gourmet

Το εστιατόριο Koumkan υποδέχεται τη γιορτινή περίοδο

Ο Δεκέμβριος στο **Koumkan** κινείται σε ξεκάθαρα **εορταστικό** κλίμα, με αφορμή τα πρώτα του γενέθλια. Το εσωτερικό του Koumkan παραμένει βασικό στοιχείο της εμπειρίας: **High-end design**, πράσινο **μάρμαρο Τήνου**, ψηλοτάβανοι χώροι, καθρέφτες και πολυέλαιοι συνθέτουν δύο διαφορετικά περιβάλλοντα, τα οποία εναλλάσσονται ανάμεσα στο πιο σκοτεινό και το πιο φωτεινό. Ένα αστικό σκηνικό, που λειτουργεί εξίσου για δείπνο, ποτό και βραδινή έξοδο. Στο επίπεδο της **κουζίνας**, το μενού κινείται στη λογική του σύγχρονου **comfort-fine dining**, με σταθερές προτάσεις, όπως το **τηγανητό κοτόπουλο με χαβιάρι**, το **τραγανό ρύζι με τόνο**, τα **linguini με τρούφα και χαβιάρι**, αλλά και επιλογές από **premium κρέατα** και



επιδόρπια. Τις παραμονές των γιορτών, το Koumkan θα κινηθεί σε ρυθμούς **ρεβεγιόν**, με **DJ** και ειδικά διαμορφωμένο **μενού** βασισμένο στις πιο δημοφιλείς επιλογές του εστιατορίου. Ανήμερα των Χριστουγέννων και την Πρωτοχρονιά, θα λειτουργήσει κανονικά με **à la carte** επιλογές.

Fashion

COMME DES GARÇONS: Το πέμπτο κατάστημα CDG POCKET στην Ευρώπη ανοίγει στο ATTICA CITY LINK

Tο COMME des GARÇONS εγκαινιάζει τον Δεκέμβριο το **POCKET** concept του στην Αθήνα, με το νέο **shop-in-shop** στο Attica City Link. Πρόκειται για το **πέμπτο CDG POCKET στην Ευρώπη**, μετά το Παρίσι και το Λονδίνο, και για ένα άνοιγμα που συμπίπτει με την **20ή επέτειο** από το πρώτο **Guerrilla Store** του οίκου στην πόλη. Το **POCKET** αποτελεί μια συμπυκνωμένη εκδοχή του σύμπαντος του brand: **μικροί χώροι**, σχεδιασμένοι από τη Rei Kawakubo, που λειτουργούν σαν σύγχρονα «παντοπωλεία» μόδας και φιλοξενούν **προσιτά, καθημερινής χρήσης αντικείμενα**, χωρίς να χάνεται ο αντισυμβατικός πυρήνας του οίκου. Στο νέο σημείο του Attica παρουσιάζονται οι τρεις βασικές σειρές: **PLAY COMME des GARÇONS**, **COMME des GARÇONS WALLET** και **COMME des GARÇONS PARFUMS**. Η **PLAY** εί-



ναι η πιο αναγνωρίσιμη σειρά του brand, με έμφαση σε **T-shirts, φούτερ** Η **PLAY** είναι η πιο αναγνωρίσιμη σειρά του brand, με **T-shirts, φούτερ και πλεκτά** διακοσμημένα με το εμβληματικό logo της καρδιάς. Η σειρά **WALLET** περιλαμβάνει **δερμάτινα πορτοφόλια και αξεσουάρ** με ισχυρή χρωματική ταυτότητα και γεωμετρία, ενώ τα **PARFUMS** προτείνουν nonbinary **οσφρητικές συνθέσεις**, με ανατρεπτικό χαρακτήρα και αντισυμβατικό packaging. Το άνοιγμα εντάσσεται στη μακρόχρονη πορεία του NUMBER 3, που από το 2008 λειτουργεί ως σημείο αναφοράς για το σύμπαν της CDG στην Ελλάδα.

World
of
mouth

Fashion

Ένα γιορτινό Trunk Show με την υπογραφή της Francesca Villa

Aπό την **Πέμπτη 11 έως και το Σάββατο 13 Δεκεμβρίου**, το i-D FINE JEWELLERY φιλοξενεί στην Αθήνα ένα ξεχωριστό **trunk show** με την υπογραφή της Francesca Villa. Στον χώρο του καταστήματος στο Κολωνάκι, το κοινό θα έχει τη δυνατότητα να δει από κοντά συλλεκτικά **κοσμήματα υψηλής κοσμηματοποιίας**, σχεδιασμένα αποκλειστικά από τη διακεκριμένη Ιταλίδα δημιουργό. Η Francesca Villa παρουσιάζει **μοναδικά κομμάτια** από **χρυσό 18 καρατίων, σμάλτο** και **πολύτιμους λίθους**, στα οποία ενσωματώνει **objets trouvés** από τα ταξίδια της: αντίκες, μινιατούρες, μάρκες καζίνο και vintage παιχνίδια. Κάθε κόσμημα λειτουργεί ως **αυθύπαρκτο αντικείμενο**, με προσωπικό αποτύπωμα και σαφή καλλιτεχνική ταυτότητα. Γεννημένη στη Λιγουρία, η Villa διαμόρφωσε το αισθητικό της λεξιλόγιο μέσα από παιδικές μνήμες



και τη μακρά θητεία της ως **creative director** σε κορυφαίους οίκους όπως **Bulgari, Louis Vuitton, Tiffany** και **Mikimoto**. Το 2007 ίδρυσε το προσωπικό της brand, με στόχο τη δημιουργία κοσμημάτων που δεν λειτουργούν μόνο ως **πολυτελή αξεσουάρ**, αλλά και ως **φορείς ιστορίας** και προσωπικής σύνδεσης.

Gourmet

Το S.Pellegrino ανακοινώνει την παγκόσμια συνεργασία του με τη Ferrari

Ο διεθνής κόσμος της **γαστρονομίας** και της **ταχύτητας** συναντήθηκαν επίσημα στις 4 Δεκεμβρίου 2025, με το S.Pellegrino να ανακοινώνει τη νέα **παγκόσμια συνεργασία** του με τη Ferrari, επισφραγίζοντας μια σύμπραξη που βασίζεται στην κοινή ιταλική **κληρονομιά**, τη **δεξιότητα** και την επιδίωξη της **αριστείας**. Στο πλαίσιο της συμφωνίας, το S.Pellegrino συνδέεται επίσημα με τη Scuderia Ferrari HP και το Ferrari Challenge Trofeo Pirelli, ενισχύοντας τη φυσική του παρουσία σε κορυφαία διεθνή γεγονότα υψηλών επιδόσεων. Η συνεργασία εντάσσεται στον διαχρονικό στόχο του brand να καλλιεργεί την **τέχνη της εκλεπτυσμένης ζωής**, μεταφέροντας τη φιλοσοφία αυτή σε νέα, νεότερα κοινά. Όπως επισημάνθηκε επίσημα, η σύμπραξη των δύο ιταλικών οίκων δεν περιορίζεται στο επίπεδο της εικόνας. Προβλέπεται ένα ευρύ πρόγραμμα **παγκόσμιων εκδηλώσεων**, όπου θα συναντηθούν προσωπικότητες της **Formula 1**, δημιουργοί, σχεδιαστές και εκπρόσωποι της σύγχρονης **γαστρονομικής σκηνής**. Για το S.Pellegrino, η συνεργασία αυτή σηματοδοτεί την έναρξη ενός νέου κεφαλαίου



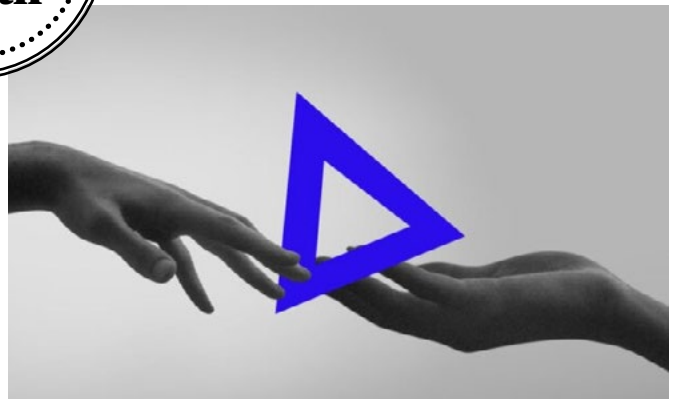
ου στην **125χρονη πορεία** του, παραμένοντας πιστό στη μοναδική του προέλευση από τις ιταλικές Άλπεις και στον ρόλο του ως σταθερού συνοδοιπόρου της υψηλής **γαστρονομικής εμπειρίας**. Από την πλευρά της, η Ferrari ενισχύει με τη συνεργασία αυτή μεταφέροντας τις αξίες της **απόδοσης**, της **ακρίβειας** και της **συνέπειας** σε ένα διαφορετικό, αλλά εξίσου απαιτητικό πεδίο.

World
of
mouth

Culture

D-Athens Διονύσια 2025: Η Αθήνα γιορτάζει το σύγχρονο Θέατρο

Από τις **12 έως τις 14 Δεκεμβρίου**, στο Υπόγειο του Θέατρου Τέχνης Καρόλου Κουν, η Αθήνα φιλοξενεί το **D-Athens Διονύσια 2025**, μια τριήμερη διοργάνωση αφιερωμένη στο **σύγχρονο ελληνικό θέατρο** και στη **νέα δραματουργία**. Ο θεσμός υλοποιείται από την πολιτιστική πρωτοβουλία Αθήνα Παγκόσμια Πρωτεύουσα Θεάτρου, σε συνεργασία με τον Δήμο Αθηναίων. Στον πυρήνα του προγράμματος βρίσκονται **σκηνικές αναγνώσεις νέων έργων**, **pitches**, **masterclasses**, **συζητήσεις** και δράσεις **δικτύωσης**, με στόχο τη μετάβαση των κειμένων από τη **σελίδα στη σκηνή** και τη διασύνδεση δημιουργών με φορείς και παραγωγούς. Το τριήμερο ανοίγει με το **διαγωνιστικό τμήμα «Μικρά Νέα Διονύσια»**, όπου τρία νέα έργα παρουσιάζονται σε μορφή **Πρώτης Ανάγνωσης**,



μπροστά σε επιτροπή και κοινό. Η δεύτερη ημέρα είναι αφιερωμένη στη **Διασύνδεση**, με ομιλίες και εργαστήρια γύρω από τη **δραματουργία**, τη **σύνταξη θεατρικών φακέλων**, το **pitching** και τη **χρηματοδότηση παραγωγών**. Το τριήμερο ολοκληρώνεται με τη **Δικτύωση**, την **απονομή των διακρίσεων** και παρουσιάσεις νέων θεατρικών προτάσεων. Κεντρικός άξονας του προγράμματος είναι η **στήριξη της νέας γραφής**, η **επαγγελματική ανάπτυξη** και η διαμόρφωση ενός σταθερού **κόμβου ανταλλαγής ιδεών**. Η **είσοδος σε όλες τις εκδηλώσεις είναι ελεύθερη**, με σειρά προτεραιότητας.

Gourmet Κατεβαίνει στο κέντρο το Temps Perdu, the dough lab

Ο νέος φούρνος-εργαστήριο Temps Perdu άνοιξε πρόσφατα και στο κέντρο της Αθήνας, στην οδό Αξαρλιάν 2, επεκτείνοντας την πορεία του εκτός Πειραιά. Το concept παραμένει συνεπές: Μια σύγχρονη ερμηνεία της γαλλικής παράδοσης στη ζύμη, σε industrial-style περιβάλλον, με κυρίαρχη τη λογική της **ποιότητας πρώτης ύλης**, της **τεχνικής ακρίβειας** και της **σταθερής παραγωγής**. Στο μενού ξεχωρίζουν τα **βουτυράτα κρουασάν**, τα **pastéis de nata**, **σφολιάτες** σε πλεξούδα με κανέλα, γλυκές και αλμυρές προτάσεις, **bagels**, καθώς και **signature sandwiches**, όπως μπαγκέτα με χοιρομέρι και οινόσπεριτη, λαδένια (φοκάτσια) και bagel με καπνιστό κοτόπουλο. Όλα γίνονται με ψωμιά από σιτηρά της Λήμνου, αλεσμένα στο δικό τους πετρόμυλο. Η διαρρύθμιση του χώρου, μίνιμαλ σε στυλ με εκτεθειμένα υλικά, μέταλλο και μια τζαμαρία, που αφήνει ορατή την παραγωγική διαδικασία, παραπέμπει σε design studio πιο πολύ, παρά σε παραδοσιακό φούρνο. Με την άφιξη του στο κέντρο, το Temps Perdu στοχεύει να φέρει την **artisan ζύμη** και την **καλή baking κουλτούρα** πιο κοντά



σε όσους αναζητούν ψωμί και viennoiserie, πέρα από τις συνηθισμένες επιλογές. Με τη νέα του διεύθυνση στο κέντρο, το Temps Perdu μεταφέρει την παραγωγή του πιο κοντά στην καθημερινή ροή της πόλης, διατηρώντας την ίδια προσήλωση στη ζύμη.

World
of
mouth

Gourmet Για μεξικάνικο στο Sanchez Barra & Cantina Mexicana

Το ανανεωμένο Sanchez-Barra & Cantina Mexicana στο Ψυχικό παρουσιάζει μια αλλιώςτική εκδοχή της μεξικάνικης κουλτούρας, πιο **συγκρατημένη**, πιο **προσγειωμένη**, που όμως δεν ξεχνά τις ρίζες της και τον πληθωρικό χαρακτήρα της. Το πρώην Dirty Sanchez Cantina Mexicana, λοιπόν, ανακαινίστηκε κρατώντας τα «Mexican vibes» και δίνοντας, παράλληλα, έμφαση στα **φυσικά υλικά**, στην πιο **ζεστή ατμόσφαιρα** και στην **οικειότητα**. Η σάλα του αποφεύγει τις υπερβολές, καθώς η διακόσμηση είναι πιο ήσυχη, χωρίς να χάνει βέβαια τη λατίν ταυτότητά της. Το μενού υπογράφει ο **chef Σπύρος Μαυροειδής**, ενώ στην κουζίνα, ο **chef-de-cuisine Γιώργος Νίκας** κρατά το δημιουργικό μενού ζωντανό, συνδυάζοντας **παραδοσιακές μεξικανικές συνταγές με σύγχρονες τεχνικές**. Κάπως έτσι δημιουργεί πιάτα που εύκολα αναγνωρίζεις, τα οποία όμως διαθέτουν και μια πιο νεωτεριστική στόφα. Ξεχωρίζουν το φρέσκο **guacamole με**



aji jalapeños πάνω σε nachos, η δροσερή **ensalada de quinoa** με καλαμπόκι, ανανά και ντρέισινγκ ταμάρινθου, οι **veggie quesadillas** και τα **chimichangas με κοτόπουλο**, πολύχρωμες πιπεριές και chipotle sauce. Το **μπαρ** πολύ σωστά εξακολουθεί να παραμένει κεντρικό στοιχείο της εμπειρίας. **Cocktails** με βάση την **τεκίλα**, αλλά και διάφορα αγαπημένα spirits διεκδικούν ισότιμη θέση δίπλα στο φαγητό, αναλαμβάνοντας να πλαισιώσουν αρμονικά το μενού.



Όταν το ψωμί έγινε “concept”: Πώς χάσαμε το πιο βασικό μας τρόφιμο

Κάποτε, το **ψωμί** δεν χρειαζόταν αφήγημα. Ήταν αυτονόητο. Μηροστά στο πιάτο, μέσα στο χέρι, ανάμεσα στους ανθρώπους. Δεν δήλωνε τίποτα. Δεν εξηγούσε τίποτα. Ήταν απλά **χρήσιμο**, ως αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινής διατροφής. Τα πράγματα πλέον έχουν αλλάξει. Σήμερα, το ψωμί **δηλώνει** κάτι. Προζύμι, ωρίμαση, αλεύρι, μικρές φάρμες, υγρασία, χρόνος, όλες αυτές οι λέξεις μας είναι πιο οικείες από ποτέ. Πριν κοπεί σε φέτες, φωτογραφίζεται. Πριν φαγωθεί, απολογείται. Έγινε **προφίλ**. Έγινε **άποψη**. Απέκτησε μια διαφορετική ταυτότητα. Το ψωμί έπαψε να είναι στο φόντο. Διεκδίκησε ρόλο. Μη με παρεξηγήσετε. Προφανώς και δεν είναι η επιπλέον γνώση που αποκτήθηκε το ζήτημα. Το ενοχλητικό είναι αυτή η έντονη προώθηση της **μονοκαλλιέργειας του «σωστού»**.

Αν το ψωμί δεν έχει ωριμάσει αργά, αν δεν είναι μοναδικό, φτιαγμένο από artisanal υλικά, αν δεν έχει διαδρομή, μοιάζει να είναι λάθος το αφήγημα. Έτσι, το πιο απλό τρόφιμο φορτώθηκε με **αξιολογήσεις** και το τραπέζι μας μοιάζει να έχασε κάτι από τη φυσικότητά του. Σε αυτό το τοπίο, οι **μοντέρνοι φούρνοι** της Αθήνας ξεφυτρώνουν ο ένας δίπλα στον άλλον, σαν σφραγίδες μιας **νέας αστικής μόδας**. Βιτρίνες προσεγγμένες, ψωμιά που μοιάζουν περισσότερο με αντικείμενα επίδειξης παρά με καθημερινό τρόφιμο. Από τη μία, καλά κάνουν και υπάρχουν μιας και επαναφέραν στο προσκήνιο την περιέργεια, τη συζήτηση για τον τρόπο παρασκευής και εξελίσσουν διαρκώς τις τεχνικές. Δεν είναι λίγο αυτό. Από την άλλη, όμως, απομάκρυναν το ψωμί από την παλιά αγνότητά του. Ο φούρνος δεν είναι πια στάση, αλλά **προορισμός**. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο το ψωμί άρχισε να μοιάζει λιγότερο αυτονόητο. Την ίδια στιγμή, έγινε και μάλλον **«ύποπτο»**. Να σας θυμίσω τι του προσάπτουμε; **Υδατάνθρακες. Γλουτένη. Αλάτι. Πρόσθετα**



συστατικά. Επιπλέον κιλά. Το ψωμί μοιάζει να μετακινήθηκε από την περιοχή του αναγκαίου στην περιοχή της **ενοχής** κι εμείς από τι φάση του «το αγοράζω» σε εκείνη «σκέφτομαι ΑΝ πρέπει να το αγοράσω». Και το φαγητό, χωρίς ψωμί, χάνει κάτι από τη **ζεστασιά** του, δεν νομίζετε; Σαν να μην ήταν αυτά αρκετά, προκύπτει ένα ακόμη θέμα, πιο «σκληρό» και επίκαιρο που αφορά στο **κόστος του ψωμιού**. Το «καλό» ψωμί είναι ακριβό, δεν απευθύνεται σε όλους. Θέλει χρήμα, χρόνο και τεχνική. Αν κάποτε ήταν ο **αδιαμφισβήτητος παίκτης κάθε γεύματος**, τώρα πια απέκτησε «φίλτρο εισόδου». Δεν τρώμε όλοι την ίδια ποιότητα και δεν βιώνουμε όπως πριν την πρώτη μπουκιά. Μήπως όμως έτσι χάνεται η ουσία; Το ψωμί δεν δημιουργήθηκε για να χωρίζει τους ανθρώπους, αλλά για να τους **ενώνει**. Όταν το ψωμί αφήνεται να πρωταγωνιστήσει, τα πράγματα είναι πιο απλά, ενώ όταν χρειάζεται ένα αφήγημα για να δικαιολογήσει την παρουσία του, έχει ήδη μετακινηθεί από τον λόγο της ύπαρξής του. Δεν τίθεται θέμα επιστροφής στο παρελθόν, φυσικά. Είναι όμως θέμα **μέτρου και ισορροπιών το να δούμε πως θέλουμε να υπάρχει**. Το ψωμί αποτελεί την πιο απλή, αδιαπραγμάτευτη **γέφυρα** ανάμεσα στο φαγητό και στο σώμα. Όταν αυτή η γέφυρα φορτώνεται με περιττή φλυαρία, το **πέρασμα** δυσκολεύει. Όσο το ψωμί συνεχίζει να λειτουργεί ως **δείκτης διάκρισης** —ποιος ξέρει, ποιος πληρώνει, ποιος «ακολουθεί», ποιος τρώει, ποιος έχει πρόσβαση σε αυτό— τόσο θα απομακρύνεται από τον μόνο ρόλο που το έκανε **αναντικατάστατο**: να ανήκει σε **όλους**. Σκέφτομαι πως τελικά να είναι το αγαθό που μας εκθέτει περισσότερο απ' όσο νομίζουμε. Όχι για όσα λέμε για εκείνο, αλλά για όσα έχουμε πάψει να θεωρούμε αυτονόητα γύρω από αυτό. Όταν ακόμα και το ψωμί χρειάζεται ταυτότητα και περγαμηνές, κάτι στη σχέση μας με την **απλότητα** έχει **ραγίσει**.



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

Internet mayday: Η οδύσσεια της εν πτήση διαδικτυακής σύνδεσης

Είχαμε και στο **χωριό μας** internet; Ασφαλώς και **όχι**. Τώρα, όμως, και πιο συγκεκριμένα εδώ και πολλά χρόνια, το διαδίκτυο είναι μέρος της ζωής μας, της καθημερινότητάς μας.

Αλλά και **εργαλείο δουλειάς**.

Γι αυτό και όλο και περισσότερες εταιρείες παροχής υπηρεσιών φροντίζουν, ώστε να έχουν αυτή την υπηρεσία για τους πελάτες τους.

Είτε **δωρεάν**, είτε **επί πληρωμή**...

Το ίδιο συμβαίνει και με τις αεροπορικές.

Θα μου πείτε, κι εκεί θέλεις να είσαι συνδεδεμένος; Δεν θέλεις, την ώρα της πτήσης, να κάνεις ένα **διάλειμμα** από τον χαμό των **e-mail** και των μηνυμάτων στο **whatsapp**;

Και ποιος δεν θέλει; Αυτό είναι το ιδανικό.

Όταν, όμως, η πτήση είναι άνω των **3-4 ωρών**, και ανοίγεις το κινητό μετά την προσγείωση και βρίσκεις έναν **διόλου ευκαταφρόνητο** αριθμό μηνυμάτων, τότε καταλαβαίνετε τον λόγο, για τον οποίο γράφω το σημερινό κείμενο. Διότι, στην πρόσφατη **υπερατλαντική** μου πτήση, προχθές, Πέμπτη, με την εξαιρετική κατά τα άλλα **Emirates** - με service σχεδόν **εφάμιλλο** της business και στην economy και στην premium economy -, τα πράγματα **δεν πήγαν** όπως θα έπρεπε να πάνε.

Για έναν περίεργο λόγο, **καμία** κινητή συσκευή - δύο τηλέφωνα και μία ταμπλέτα - δεν μπορούσε να συνδεθεί με το δίκτυο. Και, παρά τις κάτι παραπάνω από φιλότιμες προσπάθειες των αεροσυνοδών, λύση δεν βρέθηκε στο θέμα (από αυτή την πτήση γράφω αυτές τις σκέψεις μου).

Φταίει η αεροπορική;

Φταίει ο πάροχος;

Ουδείς γνωρίζει.

Σίγουρα, δεν θα έπρεπε να αποτελεί **δικαιολογία** ότι "είναι συνδεδεμένα αυτή τη στιγμή 98 άτομα. Ίσως είναι **φορτωμένο** το δίκτυο", που άκουσα.

Σε κάθε περίπτωση, **το αποτέλεσμα μετράει**.



#NecNotice

Και το αποτέλεσμα μετράει και στην περίπτωση της **Turkish**, η οποία παρέχει **full internet** σε **οποιοδήποτε** ταξίδι, είτε προς Ανατολή, είτε προς Δύση, είτε προς οπουδήποτε (και **σταθερό**

καθ' όλη τη διάρκεια της πτήσης, που είναι εξίσου σημαντικό).

Και μπράβο της.

Η **παροχή υπηρεσιών διαδικτύου** είναι - και ως τέτοια πρέπει να αντιμετωπίζεται από όλες τις σοβαρές αεροπορικές - ως **αυτονόητη**.

Είτε πετάς **εντός**, είτε **εκτός** Ευρώπης.

Διότι αυτή η υπηρεσία αποτελεί πλέον μέρος της **εμπειρίας** μιας πτήσης.

Μετά την **Qatar**, και η **Emirates** θα παίρνει, έως το πρώτο δίμηνο-τρίμηνο της επόμενης χρονιάς, internet από την **Starlink** του Elon Musk.

Ασφαλώς και αυτό θα βελτιώσει κατά πολύ την κατάσταση.

Είτε, όμως, μέσω του Elon, είτε μέσω της **Turk Telekom**, το αποτέλεσμα πρέπει να είναι το ίδιο.

Για να μη χάνεται η εμπειρία.

Τόσο για λόγους **δουλειάς**, όσο και **διασκέδασης**.

Απολαύστε !

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: **syli@notice.gr**, Δελτία τύπου: **media@notice.gr**