

SÒ POSH!

#120

the trendletter

Travel

Katikies Santorini:
Ξανά στη λίστα
του Travel + Leisure

World
of
mouth



Culture

Έρχεται η Diana Ross
στο Καλλιμάρμαρο

Gourmet

Το CTC Restaurant του Αλέξανδρου
Τσιοτίνη γιορτάζει 10 χρόνια

Prima Mensa

Ο κόσμος της μόδας επενδύει
στην εστίαση

#NecNotice

“Λυπάμαι, αλλά αυτός είναι ο κανονισμός του εστιατορίου”: Η οδύσσεια μιας κράτησης, part 2



Fashion

Η MARC JACOBS παρουσιάζει τη Συλλογή Γυαλιών Άνοιξη/Καλοκαίρι 2025

H **MARC JACOBS** – η διάσημη αμερικανική διεθνής μάρκα – παρουσιάζει τη Συλλογή Γυαλιών Άνοιξη/Καλοκαίρι 2025 με νέα γυαλιά ηλίου και οράσεως, που εκφράζουν ακριβώς το απροσδόκητο και ανατρεπτικό πνεύμα του brand. Οι cool και τολμηροί σκελετοί αναδεικνύονται μέσα από εντυπωσιακές λεπτομέρειες: Τα λογότυπα **THE SUNGLASSES** και **THE GLASSES**, το **εμβληματικό J MARC** λογότυπο στη σειρά **Contemporary** και το χαρακτηριστικό **διπλό μεταλλικό φινίρισμα** στην ανδρική σειρά **Premium**. Τα καινούρια, νεανικά και ευκολοφόρετα γυαλιά ηλίου και οράσεως διατίθενται σε εκλεπτυσμένες χρωματικές παλέτες, αναδεικνύοντας τον σχεδιασμό τους μέσα από μονοχρωμίες, φυσικούς τόνους ταρταρούγας ή συνδυα-



σμούς διπλών επιστρώσεων. Η συλλογή διακρίνεται στις ενότητες **The Item** (με το λογότυπο THE SUNGLASSES στους βραχίονες), **Contemporary** (με γυαλιά διακοσμημένα με τους μοναδικούς κώδικες του brand, αντλώντας έμπνευση από τις Ready to Wear συλλογές και τα Marc Jacobs αξεσουάρ), **Premium** και **Metal J Marc**, η οποία περιλαμβάνει τα μοντέρνα, unisex γυαλιά ηλίου που διαθέτουν μικροσκοπικό, έντονο σχήμα από μέταλλο και το λογότυπο MARC JACOBS χαραγμένο στους βραχίονες. Υπάρχει και μια ακόμη **ανδρική ενότητα** με τον τίτλο **Premium** με τολμηρό σχεδιασμό, πολυτελείς λεπτομέρειες και απροσδόκητες αρχιτεκτονικές γραμμές. Η συγκεκριμένη σειρά περιλαμβάνει νέα μοντέλα από **τιτάνιο**, ένα κορυφαίο και εξαιρετικά ελαφρύ υλικό.

World
of
mouth

Gourmet

Το CTC Restaurant του Αλέξανδρου Τσιοτίνη γιορτάζει 10 χρόνια

Tο εστιατόριο **CTC** του chef **Αλέξανδρου Τσιοτίνη** γιορτάζει τη **10η επέτειό** του με μια αποκλειστική σειρά **four-hands** και **six-hands** δείπνων, καλωσορίζοντας μερικούς από τους πιο καταξιωμένους σεφ παγκοσμίως στην κουζίνα του. Είναι γνωστό πως από την ίδρυσή του το **2015**, το CTC έχει διαμορφώσει εκ νέου τη γαστρονομική σκηνή της **Αθήνας**, κατακτώντας παράλληλα και **ένα αστέρι Michelin**. Προς τιμή αυτής της δεκαετούς πορείας, ο chef Αλέξανδρος Τσιοτίνης προσκαλεί κορυφαίους διεθνείς chefs, προκειμένου να κάνουν μαζί έναν μοναδικό, γευστικό διάλογο γύρω από τους πολιτισμούς, τις τεχνικές και το πάθος. Η αρχή έγινε πριν λίγες ημέρες με καλεσμένο τον chef **Adam Smith** από το βραβευμένο με ένα αστέρι Michelin αγγλικό εστιατόριο **Woven**. Τον



Μαΐο, θα υποδεχτούν τον chef **Sang Hoon Degeimbre**, από το διάσημο **Air du Temps** του **Βελγίου**, ενώ τον **Ιούνιο** τους chef **Andreas Selvaggini** από το μισελενάντο **Savage** της **Ρώμης** και τον chef **Ulrik Jepsen** από το **À L'aise** (Νορβηγία). Τα menu θα συνοδεύεται από επιλεγμένα κρασιά και ποτά που έχουν σχεδιαστεί για να αναδείξουν κάθε πτυχή τους, ενώ το οινικό πανόραμα έχει την επιμέλεια του τμήματος **Oenothèque** της **AMBYE** με επιλογές κρασιών από το **Κτήμα Παλυβού** και από τα **Wine Estates** της **Moët Hennessy**. Φυσικά, δεν θα λείπει από τα δείπνα η εμβληματική σαμπάνια **Veuve Clicquot**.

Culture

Έρχεται η Diana Ross στο Καλλιμάρμαρο

Η Diana Ross έρχεται αυτό το καλοκαίρι στην **Αθήνα**, για μια και μοναδική συναυλία στο **Καλλιμάρμαρο Παναθηναϊκό Στάδιο**, την **Τετάρτη 16 Ιουλίου 2025**. Μετά από μια σειρά sold out συναυλιών στην **Ευρώπη**, η ντίβα της soul επέλεξε την **Αθήνα** ως τον τελευταίο σταθμό της περιοδείας της κι έτσι, οι παλαιότεροι θα θυμηθούν τα αξέχαστα τραγούδια της, που σημάδεψαν γενιές, και οι νεότεροι θα έχουν την ευκαιρία να θαυμάσουν από κοντά έναν **ζωντανό θρύλο** της soul. Να πούμε σε αυτό το σημείο, πως η DIANA ROSS ξεχώρισε ως βασική τραγουδίστρια του γκρουπ των **"Supremes"**, που μεσουρανούσε τη δεκαετία των **60's**. Η solo καριέρα της ξεκίνησε το 1970 με τεράστιες επιτυχίες, όπως το **"Upside down"**, το **"Endless Love"** και πάρα πολλά άλλα. Ηχογράφησε **26 albums**, με πωλήσεις πάνω από **100.000.000** αντίτυπα παγκοσμίως. Οι αναρίθμητες βραβεύσεις της περιλαμβάνουν ένα **Golden Globe Award**, μία υποψηφιότητα **Όσκαρ** για την ερμηνεία της στην ταινία **"Lady sings the blues"**, **βραβείο Γκίνες** για τα περισσότερα τραγούδια της που έφτασαν στα charts, δύο βραβεία **Grammy** (το ένα για την συνολική προσφορά της στη μουσική), καθώς και το **Προεδρικό Μετάλλιο της Ελευθερίας**, την υψηλότερη πολιτική διάκριση των **Ηνωμένων Πολιτειών**. Το 1976, το περιοδικό **Billboard** την χαρακτήρισε ως την **"Καλλιτέχνηδα του Αιώνα"** και υπήρξε το πρότυπο στο οποίο βασίστηκαν πολλοί τραγου-



διστές, όπως ο **Michael Jackson**, η **Beyonce**, η **Madonna** και άλλοι. Η καριέρα της, που διαρκεί περισσότερα από **60 χρόνια**, σε συνδυασμό με την επιμονή και τον δυναμισμό της, είναι πηγή έμπνευσης για πολλές νεαρές μαύρες γυναίκες που θέλουν να δημιουργήσουν τις δικές τους καριέρες. Για εκείνη, η μουσική παραμένει η καλύτερη συνταγή ενάντια στα δεινά των ανθρώπων. Τη συναυλία θα ανοίξει η δική μας **Έλενα Παπαρίζου**. Μέρος των εσόδων θα διατεθεί για την ενίσχυση των σκοπών του Σωματείου **"ΕΛΠΙΔΑ"-Σύλλογος Φίλων Παιδιών με καρκίνο"**.

World
of
mouth

Culture

Η νέα δράση του Μουσείου της Πόλεως των Αθηνών

Το Μουσείο της Πόλεως των Αθηνών - Ίδρυμα Βούρου -Ευταξία ετοιμάζει μια νέα πολιτισμική δράση για τα **ελληνικά νησιά με ζωγραφική, φωτογραφία, μουσική, προβολές, performance, συζήτηση** για «το κόψιμο» των καϊκιών και ένα εργαστήριο για παιδιά με θέμα το **Αιγαίο**. Ο τίτλος της δράσης είναι **«Τα νησιά της Ελλάδας: αρχιπέλαγος έρωτα και ελευθερίας»** και αποτελεί φόρο τιμής στον **Μπάιρον** και στον **Παπαδιαμάντη**. Ο πρώτος με το ομότιτλο ποίημά του, το οποίο περιέλαβε στο έργο του **Δον Ζουάν** (1819-1824), καλεί τους Έλληνες να ξεκινήσουν την Επανάσταση της Ανεξαρτησίας, στην οποία ο ίδιος επρόκειτο να χαρίσει τη φήμη, την περιουσία και την ζωή του. Ο δεύτερος -συγγραφέας πολλών μυθιστορημάτων, ανάμεσά τους και του έργου **Οι έμποροι των εθνών-**



μετέφρασε το ποίημα του **Βύρωνα**, υπογραμμίζοντας ότι πρόκειται για αγωνιστικό μήνυμα **ελευθερίας και ανεξαρτησίας** από κάθε δυνάστη. Και οι δύο ανέδειξαν με το έργο τους τα **νησιά της Ελλάδας** ως τη σκηνή όπου παίζεται αέναα το δράμα της **ελευθερίας**, του **έρωτα** και του **θανάτου**. Οι εκδηλώσεις

θα ξεκινήσουν από την **Δευτέρα 5 Μαΐου** και θα ολοκληρωθούν στις **12 Μαΐου**.

Travel

Katikies Santorini: Ξανά στη λίστα του Travel + Leisure

Πριν λίγες ημέρες ο Όμιλος Katikies ανακοίνωσε ότι το εμβληματικό Katikies Santorini συγκαταλέγεται, για τρίτη συνεχή χρονιά, στην πολυαναμενόμενη λίστα με τα **500 καλύτερα ξενοδοχεία στον κόσμο**, όπως αυτή προκύπτει από την ψήφο των αναγνωστών του διεθνώς αναγνωρισμένου ταξιδιωτικού περιοδικού **Travel + Leisure**. Η λίστα **T+L 500** αποτελεί έναν **θεσμό** στον ταξιδιωτικό κλάδο, αναδεικνύοντας κάθε χρόνο κορυφαία ξενοδοχεία, που προσφέρουν εμπειρίες που ξεπερνούν τις προσδοκίες. Η επιλογή γίνεται μέσα από τη μεγάλη συμμετοχή των αναγνωστών του Travel + Leisure, ενός από τα πιο μεγάλα και επιδραστικά ταξιδιωτικά μέσα **παγκοσμίως**. Τα ξενοδοχεία, που περιλαμβάνονται, έχουν ξεχωρίσει όχι μόνο για τις υψηλού επιπέδου υπηρεσίες και παροχές τους, αλλά και



για τη διαχρονική τους απήχηση στους επισκέπτες που συνεχίζουν να τα επιλέγουν ξανά και ξανά. Η φετινή έκδοση βασίζεται στα αποτελέσματα της περσινής ψηφοφορίας **World's Best Awards** και είναι κατανεμμένη αλφαβητικά και ανά γεωγραφική περιοχή, αποτελώντας πολύτιμο οδηγό για εκατομμύρια ταξιδιώτες που στρέφονται στο T+L, αναζητώντας έμπνευση και καθοδήγηση για την επόμενη απόδρασή τους. Η πλήρης T+L 500 λίστα για το **2025** θα δημοσιευτεί στο τεύχος **Travel + Leisure Μαΐου 2025** και επιλεγμένα **highlights** θα αναρτηθούν στο travelandleisure.com.

World
of
mouth

Culture

Τουραντότ του Τζάκομο Πουτσίνι στο Ηρώδειο

Με μια νέα μεγαλειώδη παραγωγή της αριστουργηματικής **Τουραντότ** θα ανοίξει η **Εθνική Λυρική Σκηνή** το **Ηρώδειο**, στις **1, 3, 5, 6 και 8 Ιουνίου 2025**, σε μουσική διεύθυνση **Πιερ Τζόρτζιο Μοράντι**, σκηνοθεσία Αντρέι Σερμπάν και σκηνικά – κοστούμια Χλόης Ομπολένσκι. Η Τουραντότ, η τελευταία όπερα του **Τζάκομο Πουτσίνι**, είναι η μεγαλοπρεπέστερη όλων. Η παρτιτούρα συνδυάζει το ανάλαφρο στοιχείο της **κομέντια ντελ άρτε**, τον βαθύ λυρισμό, που χαρακτηρίζει όλες τις όπερες του κορυφαίου συνθέτη και επιπλέον το στοιχείο της μεγαλοπρέπειας, που αντανακλά τη φανταστική αυτοκρατορική Κίνα. Η όπερα έμεινε ημιτελής, καθώς ο **Πουτσίνι** πέθανε το 1924 πριν την ολοκλήρωσή. Με βάση τα προσχέδιά του, την Τουραντότ ολοκλήρωσε ο συνθέτης **Φράνκο Αλφάνο** (1926), ενώ ένα δεύτερο φινάλε πρότεινε το 2001 ο συνθέτης **Λουτσάνο Μπέρνιο**. Για τη νέα παραγωγή της **Τουραντότ** –17 χρόνια μετά την τελευταία παρουσίαση του έργου στην Ελλάδα– η Εθνική Λυρική Σκηνή συνεργάζεται με καλλιτέχνες υψηλού κύρους και διεθνούς καταξίωσης. Η υπόθεση της Τουραντότ διαδραματίζεται σε άλλες εποχές, στη μακρινή και εξωτική **Κίνα**, όπου η πριγκίπισσα **Τουραντότ** θα παντρευτεί μόνον όποιον λύσει τα τρία αινίγματα που του θέτει. Όσοι



έχουν δοκιμάσει έχουν αποτύχει και το έχουν πληρώσει με τη ζωή τους... Τα σκηνικά και τα κοστούμια σχεδιάζει –στην πρώτη της συνεργασία με την ΕΛΣ– η σπουδαία διεθνής Ελληνίδα σκηνογράφος και ενδυματολόγος **Χλόη Ομπολένσκι**, η οποία έχει υπογράψει εμβληματικές παραγωγές όπερας, θεάτρου και κινηματογράφου, μέσα από τις συνεργασίες της με τους **Πήτερ Μπρουκ**, **Φράνκο Τζεφινέλλι**, **Ντέμπορα Γουόρνερ**, **Φίονα Σο**, **Αμπάς Κιαροστάμι**, **Λεωτέρη Βογιατζή** κ.ά. Διευθύνει ο διεθνώς αναγνωρισμένος Ιταλός αρχιμουσικός **Πιερ Τζόρτζιο Μοράντι**. Στον ρόλο της Τουραντότ, η Αμερικανίδα **Λιζ Λίντστρομ** και η Βρετανίδα **Κάθριν Φόστερ**. Τον **Καλάφ** ερμηνεύουν δύο σπουδαίοι τενόροι, ο **Αρσέν Σογκομονιάν** και ο **ΡΙκκάρντο Μάσσι**. Λιου θα είναι η **Τσέλια Κοστέα** και η **Μαρία Κοσοβίτσα**, ενώ στον ρόλο του Τιμούρ ο διακεκριμένος βαθύφωνος της ΕΛΣ, **Τάσος Αποστόλου**. Τη σκηνοθεσία υπογράφει ο **Αντρέι Σερμπάν**.

Fashion

LeBron James, τώρα και σε κούκλα από την Mattel

H Mattel, Inc. παρουσιάζει μια κούκλα εμπνευσμένη από τον θρύλο του μπάσκετ, συγγραφέα, ακτιβιστή και φιλάνθρωπο, LeBron James. Πιο συγκεκριμένα, η Barbie συνεργάζεται με το **LeBron James Family Foundation**, για να κυκλοφορήσει την πρώτη κούκλα Ken αθλητή, τιμώντας τον LeBron James για τη θετική του επίδραση στον πολιτισμό, το στυλ και την κοινωνία. Είναι γεγονός πως η ταινία **Barbie το 2023**, δημιούργησε ένα **παγκόσμιο πολιτιστικό φαινόμενο**, επαναπροσδιορίζοντας τον κόσμο της Barbie, συμπεριλαμβανομένου του Ken. Οι **ενήλικες** αποτελούν το ταχύτερα αναπτυσσόμενο καταναλωτικό κοινό στη **βιομηχανία παιχνιδιών**. Η Barbie απευθύνεται σε συλλέκτες και σήμερα παρουσιάζει τον Ken με τον πιο απροσδόκητο τρόπο. Ενόψει του εορτασμού των 65 χρόνων του εμβληματικού χαρακτήρα το 2026, η μάρκα τιμά τους **Kenbassadors**, άτομα που εμπνέουν και συμβάλλουν σε έναν καλύτερο κόσμο για όλους. Ο LeBron James είναι γνωστός όχι μόνο για τις θρυλικές του επιδόσεις στο γήπεδο, αλλά και για την επιρροή του στον πολιτισμό και το



στυλ. Η κούκλα δεν αποτυπώνει μόνο την ανεπιτήδευτη κομψότητά του, αλλά και το ύψος του, καθώς **είναι μία ίντσα ψηλότερη** από τις κλασικές φιγούρες Ken. Ο ίδιος ο James συνεργάστηκε με την ομάδα της **Barbie**, για να σχεδιάσει τα ρούχα της κούκλας, τα οποία περιλαμβάνουν ένα ειδικά σχεδιασμένο jacket, το χαρακτηριστικό μπλουζάκι **"We Are Family"** του ιδρύματός του, αθλητικά παπούτσια **Nike Terminator High**, ακουστικά Beats, γυαλιά ηλίου, τσαντάκι μέσης, ρολόι και το κλασικό βραχιόλι του LeBron James **"I Promise"**. Το jacket έχει επίσης, ένα patch **"We Are Family"** προς τιμήν του LeBron James Family Foundation, ένα patch με το **νούμερο 23**, που αντιπροσωπεύει τη φανέλα του και ένα **patch Ohio**, ως φόρο τιμής στην **πατρίδα** του.

World
of
mouth

Gourmet

Η Granikal μπαίνει στον κόσμο του κρασιού με το Κτήμα Μπριντζίκη

H Granikal, η εταιρεία διανομής premium αλκοολούχων ποτών στην **Ελλάδα**, με παρουσία από το **2009**, εγκαινιάζει την είσοδο της στον κόσμο του κρασιού με το **Κτήμα Μπριντζίκη** κι έτσι επεκτείνει τη γκάμα των προϊόντων της. Για όσους δεν γνωρίζουν, το Κτήμα Μπριντζίκη βρίσκεται στην καρδιά της **Ηλείας** και παράγει κρασιά, συνδυάζοντας την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία και την οικολογική συνείδηση. Πρόκειται για ένα **βιοκλιματικό οινοποιείο**, το οποίο λειτουργεί αποκλειστικά με το σύστημα της **γεωθερμίας**, εφαρμόζοντας καινοτόμες πρακτικές στην **οινοπαραγωγή**. Μια από τις σημαντικότερες στιγμές στην πορεία του, ήταν η **αναβίωση** της σπάνιας, λευκής ποικιλίας **Τινακτορώγος**, ενώ στους αμπελώνες του καλλιεργούνται επίσης, οι ποικιλίες **Ασύρτικο**, **Αγιωργίτικο** και **Αυγουστιάτης**.



Travel

Odera Tinos: Δεύτερη σεζόν με γαστρονομικές αλλαγές

Το **Odera Tinos** ανοίγει τις πόρτες του για δεύτερη χρονιά. Συγκεκριμένα, στις **9 Μαΐου 2025**, θα προσπαθήσει να μας συστήσει ξανά την ανεξερεύνητη πλευρά της **Τήνου** μέσα από μία εμπειρία φιλοξενίας, που τιμά την απλότητα, τη φυσικότητα και την ομορφιά του κυκλαδίου νησιού. Σκαρφαλωμένο σε έναν λόφο με θέα στην παραλία Βουρνή, το ξενοδοχείο φέρνει κοντά την παράδοση με τη σύγχρονη αισθητική και φέτος, ανανεώνεται γαστρονομικά. Η ομάδα του **Odera**, της οποίας ηγείται ο **Δημήτρης Σκαρμούτσος**, θα υποδεχθεί τον chef **Σταμάτη Μαρμαρινό**, έναν διακεκριμένο Έλληνα, γνωστό για την εξειδίκευσή του στη



μεσογειακή κουζίνα και ιδιαίτερα στην **ελληνική** με μια σύγχρονη προσέγγιση. Έμπειρος και ταλαντούχος, έχει διανύσει μια εντυπωσιακή πορεία, έχοντας εργαστεί σε κορυφαίες κουζίνες στην **Ελλάδα** και στο **εξωτερικό**. Αναδεικνύοντας τον πλούτο της δικής μας γαστρονομικής παράδοσης, ο Σταμάτης Μαρμαρινός έχει αποφασίσει να δώσει έμφαση στην **εποχικότητα** των πρώτων υλών στα **δύο εστιατόρια** του ξενοδοχείου. Το **à la carte Eos Bar & Restaurant**, εμπνευσμένο από τη θεά της αυγής, αποτελεί μία σύγχρονη ελληνική μπρασερί εμπλουτισμένη με τηγνακές πινελιές, σε ένα ζεστό και κομψό περιβάλλον. Εδώ, **κρέατα, θαλασσινά** και μοναδικά **cocktails**, συνθέτουν ένα μενού που απολαμβάνεται με αργούς ρυθμούς. Στο **Nosti Beach Bar & Restaurant**, η λιτή κομψότητα της μεσογειακής κουζίνας αποτυπώνεται σε δροσερά **crudo, finger food** και **αλμυρά σνακ** με φόντο το γαλάζιο του **Αιγαίου**.

World
of
mouth

Travel

Το One&Only Κέα Island ανάμεσα στα κορυφαία resorts του κόσμου

Με την έναρξη της **σεζόν**, που σηματοδοτεί και τη **δεύτερη χρονιά** λειτουργίας του, το **One&Only Κέα Island** κατακτά τη διεθνή προσοχή, συγκεντρώνοντας σημαντικές διακρίσεις από κορυφαία διεθνή μέσα, που αναδεικνύουν τα πιο ξεχωριστά resorts στον κόσμο. Πιο συγκεκριμένα, το One&Only Κέα Island περιλαμβάνεται στην **"It List 2025"** του **Travel + Leisure**, τη λίστα που παρουσιάζει τα **100 καλύτερα νέα ξενοδοχεία παγκοσμίως**, αλλά και στη θεματική επιλογή του ίδιου τίτλου με τα 26 καλύτερα νέα resorts στον κόσμο. Παράλληλα, το resort επιλέχθηκε και για την **"Hot List 2025"** του **Condé Nast Traveler** – μια από τις πλέον αναγνωρισμένες λίστες του διεθνούς ταξιδιωτικού τύπου, που κάθε



χρόνο αναδεικνύει τις πιο ξεχωριστές αφίξεις στον παγκόσμιο ξενοδοχειακό χάρτη με βάση τον σχεδιασμό, την εμπειρία και τη μοναδικότητα της τοποθεσίας. Τέλος, το One&Only Κέα Island ξεχώρισε και από τη βρετανική εφημερίδα **The Telegraph**, η οποία το συμπεριέλαβε στη λίστα της με τα καλύτερα παραθαλάσσια ξενοδοχεία της **Ελλάδας**, ως **Best Luxury Beach Hotel**, ενισχύοντας περαιτέρω το αποτύπωμά του στη διεθνή σκηνή πολυτελούς φιλοξενίας.

Fashion

Η Zara Home συνεργάζεται με την Otzi

Η Zara Home συνεργάστηκε με την **Otzi**, το φημισμένο **ατελιέ** που ίδρυσε ο **Otis Ingrams**, για τη δημιουργία μιας **μοναδικής καρέκλας περιορισμένης έκδοσης**. Αυτό το εξαιρετικό κομμάτι αναδεικνύει παραδοσιακές τεχνικές επεξεργασίας **δέρματος** και **ξύλου**. Με μόλις **30 τεμάχια** στην παραγωγή, κάθε καρέκλα αποτελεί ένα δείγμα υψηλής δεξιοτεχνίας και διαχρονικού σχεδιασμού. Αυτή η δημιουργική συνεργασία αναδεικνύει τις παραδοσιακές τεχνικές και την ομορφιά των φυσικών, βιώσιμα παραγόμενων υλικών, δουλεμένων στο χέρι με ακρίβεια και δεξιοτεχνία στο **εργαστήριο της Otzi**. Ο σχεδιασμός αποτελεί μια σύγχρονη έκδοχή ενός κλασικού κομματιού από το αρχείο της Otzi, επανερμηνευμένου μέσα από την αισθητική της **Zara Home**. Η λιτή γραμμή και η εργονομική μορφή του δημιουργούν ένα άνετο αλλά και **εντυπωσιακό αντικείμενο**, που ενσωματώνεται αρμονικά σε κάθε χώρο. Ο συνδυασμός της επιμελούς επεξεργασίας δέρματος, της ξυλοδεσίας και των εξαρτημάτων από συμπαγή ορείχαλκο, δημιουργεί ένα κομμάτι που αποπνέει διακριτική **κομψότητα** και **ποιότητα**. Τα προσεκτικά επιλεγμένα υλικά, όταν συνδυάζονται, τιμούν τη φθορά του χρόνου και εξασφαλίζουν ένα άσπογο φινιρίσμα και αντοχή που βελτιώνεται με τα χρόνια. Η καρέκλα **παρουσιάστηκε αποκλειστικά** στο flagship κατάστημα της **Zara Home**, στην οδό Corso Matteotti 12, στο **Μιλάνο**, στο πλαίσιο της έκθεσης **Salone del Mobile**.



World
of
mouth

Gourmet

Ο chef Παύλος Κυριάκης μετακομίζει στο Odori

Αν αγαπάτε το **βερμούτ** και όλα τα υπέροχα **cocktails**, που παρασκευάζονται με βάση αυτό, όπως το **negroni**, σίγουρα έχετε περάσει από το **Odori**, το γνωστό στέκι της πλατείας **Αγίων Θεοδώρων**. Μετά από αρκετά χρόνια, φέτος, αποφάσισε να αλλάξει, να αναπτύξει περισσότερο τη γαστρονομική του πλευρά και να δείξει τη συνπαθεία του στις **ιταλικές τρατορίες**. Για αυτόν τον λόγο, ανέθεσε την κουζίνα του στον πολυβραβευμένο chef **Παύλο Κυριάκη**, ο οποίος, από ότι μαθαίνουμε, θα κρατήσει την **πίτσα**, την **cacio e pepe** και τη **σαλάτα του Καίσαρα**, τα δυνατά χαρτιά του προηγούμενου μενού, και θα προσθέσει κι άλλα δικά του. Στόχος είναι η ανάδειξη μιας πιο φινετσάτης πλευράς που, από ότι μαθαίνουμε, θα περιλαμβάνει μερικές κλασικές ιταλικές σπεσιαλιτέ, όπως το **vitello tonnato** -αλλά με καπνιστό φιλέτο τό-



νου- και **κοπές**. Φυσικά, αυτή η στροφή θα συνοδευτεί και από μια σοβαρή επένδυση στο **κελάρι**, με ετικέτες του **ελληνικού** και του **ιταλικού** αμπελώνα. Αλλαγές θα γίνουν και στο ωράριο, καθώς το **Odori** θα ανοίγει τις πόρτες του πλέον στη μία το μεσημέρι. Αυτό που σίγουρα δεν θα αλλάξει βέβαια, είναι η λογική της **vermuteria** και η **αγάπη** για τα καλοφτιαγμένα cocktails.



PM: Ο κόσμος της μόδας επενδύει στην εστίαση

Aν ανήκετε στην κατηγορία των **ανθρώπων**, που πιστεύουν πως το **φαγητό** και η **μόδα** δεν συμβαδίζουν, ετοιμαστείτε να αλλάξετε γνώμη, καθώς η αγορά δείχνει το αντίθετο. Είναι γεγονός, πλέον, πως τα **ηχηρά ονόματα** της μόδας επενδύουν στον χώρο της εστίασης συνεχώς, οπότε επιβεβαιώνεται η άποψη πως τα αντίθετα τελικά έλκονται. Και αυτή η τάση δεν είναι κάτι καινούριο: το μακρινό **1998**, ο **Giorgio Armani** «έδειξε τον δρόμο», ανοίγοντας το πρώτο **Armani Ristorante** στο **Παρίσι**, ενώ το **2006**, η **Chanel**, ακολουθώντας τον, εγκαινίασε το εστιατόριο **Beige** στο **Τόκιο**, με τον **Alain Ducasse** να υπογράφει το μενού. Από τότε πέρασαν αρκετά χρόνια, αλλά το trend φούντωσε, παρά το γεγονός ότι ο πλανήτης βίωσε στο ενδιαμέσο τους περιορισμούς και τη μαυρίλα της πανδημίας. Αυτή τη στιγμή, ο κόσμος της **haute cuisine** δεν δείχνει να είναι και τόσο διαφορετικός από εκείνον της **haute couture**, καθώς όλο και περισσότερα fashion brands ασπάζονται την επιθυμία να αντιπροσωπεύουν το στυλ ως τρόπο ζωής - και το φαγητό, όπως καταλαβαίνετε, είναι μια **πτυχή της ζωής** που τους ενδιαφέρει πολύ. Ανάμεσα στα πιο ηχηρά ονόματα, ξεχωρίζει η **Gucci**. Ο Οίκος συνεργάστηκε με τον διάσημο **Massimo Bottura**, δημιουργώντας αρχικά, στο ιστορικό **Palazzo della Mercanzia**, έδρα του Μουσείου Gucci, την **Gucci Osteria da Massimo Bottura**, και πιο πρόσφατα, την **Gucci Osteria** στην **Σεούλ**, με το μενού εκεί να συνδυάζει τις ιταλικές ρίζες του brand με τις σύγχρονες τοπικές γεύσεις και τεχνικές. Στη γειτονιά **Seongsu-dong** της Σεούλ υπάρχει, επίσης, το άκρως ινσταγκραμικό και εννοείται υπέρκομψο **Dior Cafe**, το οποίο σερβίρει καφέ και τσάι, αλλά και γλυκές δημιουργίες του διάσημου **Pierre Herme**. Στο **Παρίσι**, τώρα, θα βρείτε το **Café Alaia Da Rosa** του



Οίκου **Azzedine Alaia**, το all-day **Café Citron** και το **Oursin** του **Jacquemus**, αλλά και το εντελώς αμερικάνικο εστιατόριο **Ralf's**, του **Ralph Lauren**, που «επενδύει» σοβαρά σε **burgers**, **steaks** και **κυριακάτικο brunch**. Φυσικά, από το παιχνίδι δεν λείπει η **Louis Vuitton**, η οποία έχει ανοίξει δύο **Le Café V** στην **Οσάκα** και στο **Τόκιο** αντίστοιχα, ενώ μέσα στο πρώτο εγκαινίασε το πειραματικό εστιατόριο **Sugalabo**. Εξυπακούεται πως δεν περιορίστηκε στη χώρα του Ανατέλλοντος Ηλίου: στο εστιατόριο της **Louis Vuitton** στο ξενοδοχείο **White 1921** στο Σεν Τροπέ, ο Γάλλος chef **Mory Sacko** προτείνει πιάτα, τα οποία συνδυάζουν τις κουζίνες της **Αφρικής** και της **Ιαπωνίας** με την υψηλή γαστρονομία της **Γαλλίας**. Θα μπορούσα να γράφω δεκάδες σελίδες με τέτοιες συνεργασίες: από το νέο καφέ της **Prada** και το pop-up εστιατόριο της **Lacoste**, μέχρι το νέο σουσι στέκι του **Saint Laurent** στο Παρίσι (το **Sushi Park**), που λειτουργεί εντός του καταστήματος της **Rive Droite** και αποτελεί προϊόν της συνεργασίας του οίκου με τον sushi chef **Peter Park** από το **Λος Άντζελες**. Η λίστα με τις πρόσφατες κινήσεις των εμπορικών σημάτων που σχετίζονται με το φαγητό μοιάζει να μην τελειώνει ποτέ. Αλλά, κάπως έτσι βρισκόμαστε μπροστά στο εξής παράδοξο φαινόμενο, όπως πολύ σωστά επισημαίνει το **Outlander Magazine** στο **IG**: την ίδια στιγμή που όλοι στη μουσική, στον αθλητισμό, ακόμη και στον κινηματογράφο, θέλουν να ασχοληθούν με τη μόδα - πάρτε για παράδειγμα τη συνεργασία μεταξύ **Fenty** και **Rihanna**, αυτή της **Jaylen Brown** με την **Bobbie Brown**, ακόμη και το partnership του **Dior** με τον **Lewis Hamilton** - η μόδα προσπαθεί απεγνωσμένα να μπει στον τομέα της εστίασης και της φιλοξενίας. Αλλά τα πράγματα είναι απλά: **όλοι πρέπει να φάνε**, αλλά δεν χρειάζονται όλοι μια τσάντα **Louis Vuitton**.



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

“Λυπάμαι, αλλά αυτός είναι ο κανονισμός του εστιατορίου”: Η οδύσσεια μιας κράτησης, part 2

Πριν από τέσσερις μήνες, έγραφα για το πόσο πιο **δύσκολη** έχουν κάνει πολλά εστιατόρια τη διαδικασία **κράτησης**, χρησιμοποιώντας αποκλειστικά και μόνο τις γνωστές **εφαρμογές**.

Και θυμίζω ότι τότε σχολίαζα πως εννοείται ότι **δεν είμαι ενάντια** στην τεχνολογία – το αντίθετο -, αλλά ότι απαιτείται ένας **καλός συνδυασμός** και με την τηλεφωνική/προσωπική επαφή.

Και σχολίαζα ακόμα για το πόσο **πιεστική** και εικόνα **φασόν** δίνουν τα **δώρα slots** ανά κράτηση, τα οποία και χαλάνε την εμπειρία ενός δείπνου (ειδικά, όταν πρόκειται για το τελευταίο slot, όπου το προσωπικό του κατστήματος βιάζεται να φύγει).

Συμβαίνουν, όμως, και τα εξής τραγικά και **ανεξήγητα**:

Από τη μία πλευρά, ζητείται από τους πελάτες να **εγκαταλείπουν** το τραπέζι τους, ακόμα και όταν το μαγαζί έχει **ελάχιστους** πελάτες μέσα – έως **κανένα** ! Και, από την άλλη, μπαίνουν στις εφαρμογές να κάνουν κράτηση, βλέπεις **οριακά ένα** slot στο χρονικό διάστημα, που θέλεις, αλλά όταν πας στο εστιατόριο, τότε διαπιστώνεις πως υπάρχουν **πολλά ελεύθερα** τραπέζια (τα οποία και δεν γεμίζουν στα πολλά επόμενα slots).

Ο από μηχανής θεός-chef/ιδιοκτήτης του Ταμπορο...

Σχετικά με το πρώτο θέμα, όπως μου το εξιστόρησε η Μαριάννα, προέκυψε κατά την επίσκεψή της στο **Ταμπορο**, το ραμενάδικο δηλαδή του **Σωτήρη Κοντιζά**. Η ίδια βρέθηκε εκεί με άλλα δύο άτομα. Και, όπως απολάμβαναν το φαγητό τους και συζητούσαν, λίγο πριν ολοκληρωθεί η δώρη παραμονή τους στον χώρο, ήρθε ο σερβιτόρος να τους θυμίσει ευγενικά ότι η κράτησή τους **ολοκληρώνεται** και πως θα πρέπει σε λίγο να **αποχωρήσουν**.

Το μαγαζί, εκείνη την ώρα, ήταν **άδειο**. Δεν είχε άλλους

πελάτες. Κάτι, το οποίο επισήμαναν στον σερβιτόρο.

“Λυπάμαι, αλλά αυτός είναι ο **κανονισμός** του εστιατορίου”, τους απάντησε. Για καλή τους τύχη, μόλις ξεκίνησε η σχετική συζήτηση μεταξύ των δύο πλευρών, εμφανίστηκε ο Κοντιζάς. Ρώτησε τι συμβαίνει και, μόλις ενημερώθηκε σχετικά, γύρισε **έκπληκτος** στον σερβιτόρο και του είπε το αυτονόητο: Ότι, δηλαδή, αφού το μαγαζί έχει **διαθεσιμότητα** θέσεων, δεν υπάρχει λόγος οι πελάτες να φύγουν ! Μάλιστα, έκασε και συνέφαγε μαζί τους,

ζητώντας – όπως είναι λογικό – συγγνώμη για αυτό (ακόμα μία περίπτωση, όπου το προσωπικό **δεν νιώθει** και αν δεν βρισκόταν εκεί τυχαία ο ιδιοκτήτης, οι εντυπώσεις για την επιχείρηση θα ήταν οι **χειρίστες**).

...και το οξύμωρο του Birdman

Την προηγούμενη εβδομάδα, βρέθηκα στο – αγαπημένο και πάντα εξαιρετικό – **Birdman**, του **Άρη Βεζενέ**.

Είχα μπει στη εφαρμογή να κλείσω για τις 16:00 και, από τις 15:00 έως τις 16:00, υπήρχε **ένα μόνο** slot διαθέσιμο, στις 15:45.

Το οποίο και κράτησα.

Φτάνοντας στο μαγαζί, διαπίστωσα ότι υπήρχαν **πάρα πολλές κενές θέσεις** στην μπάρα, αλλά και 1-2 τραπέζια έξω. Δηλαδή, αυτό πρακτικά σημαίνει πως το εστιατόριο δεν ήταν γεμάτο από τις 15:00 και μετά.

Ούτε και γέμισε στη συνέχεια.

Δεν μπήκα στη διαδικασία να ρωτήσω γιατί συμβαίνει αυτό.

Θα το κάνω, όμως, την επόμενη φορά.

Διότι όλο αυτό **μόνο κακό κάνει** στην εμπειρία του πελάτη, άρα, και στην εικόνα του μαγαζιού – πλέον των **απωλειών στον τζίρο**.

Εκτός και αν γνωρίζουν κάτι, που δεν ξέρω εγώ !

Απολαύστε !

#NecNotice

SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

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

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

Sales Developer: **Μαρία Γαβριλάκη** • Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • 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**