

SÒ POSH!

#139

the trendletter

World
of
mouth

Culture

Μάνος Ιωαννίδης: Ο αγαπημένος ζωγράφος
των designers στη Hotel Experience 2025

Prima Mensa

The Best Chef Awards: Οι Έλληνες σεφ ανάμεσα στους
καλύτερους του κόσμου

Gourmet

Δοκιμάσαμε το μενού του Dorios
στην Γλυφάδα

#NecNotice

Dining out: Εισαγωγή, σελίδα 1



Gourmet

Δοκιμάσαμε το μενού του Dorios στην Γλυφάδα

Ο **Dorios** είναι ένα σχετικά νέο γαστρονομικό στέκι στην περιοχή της **Γλυφάδας**, καθώς μετρά μόλις λίγους μήνες από τότε που άνοιξε στην οδό **Λαοδίκης**. Το μενού του περιστρέφεται γύρω από τη **σύγχρονη ελληνική κουζίνα** και αποτελεί το «μικρό αδερφάκι» του ομώνυμου εστιατορίου στο κέντρο της Αθήνας. Ο Dorios των νοτίων προαστίων, λοιπόν, φέρει την υπογραφή του **βραβευμένου chef Χριστόφορου Πέσκια** και ασπάζεται μέχρι κεραίας τη φιλοσοφία των αυθεντικών και ανατρεπτικών εμπειριών **μεζέ**. Θα ξεκινήσετε με τη **ρεγγοσαλάτα**, η οποία έχει ως μπόνους άφθονο καπνιστό φιλέτο και θα περάσετε στις καλοτηγανισμένες **κροκέτες με γραβιέρα και κασέρι**. Επόμενα στη σειρά, τα άψογα **γλυκάδια από αρνάκι γάλακτος**, με spicy σάλτσα πιπεριάς και φυσικά τα περίφημα **κεφτεδάκια**, αφράτα όπως πάντα. Από τα κυρίως, αν έχετε παρέα, πείτε «ναι» στο **κατσικάκι γάστρας**, το οποίο είναι τόσο μαλακό, ώστε μπορείτε να το ξεκοκαλίστε με το κουτάλι, ενώ για το κλείσιμο, η **γαλατόπιτα tres leches** θα γράψει



το γλυκό «τέλος» χωρίς να σας βαρύνει. Οι επιλογές σε **κρασί** είναι προσεγμένες και **ελληνικές**, ενώ το **σέρβις** θα σας αφήσει τις καλύτερες εντυπώ-

σεις χάρη στη **σβελτάδα** και στην **ευγένεια** του προσωπικού.

World
of
mouth

Culture

Η «Προδοσία» του Χάρολντ Πίντερ στο θέατρο Άβατον

Η **Προδοσία**, που ανεβαίνει στο θέατρο **Άβατον**, είναι θεατρικό έργο του Χάρολντ Πίντερ, που αφηγείται ένα **ερωτικό τρίγωνο**, χρησιμοποιώντας μια ευρηματική αντίστροφη χρονολογική αφήγηση, ώστε να αποκαλύπτει σταδιακά την ιστορία μιας **παράνομης σχέσης** και τη **φθορά των σχέσεων**. Το έργο του **νομπελίστα συγγραφέα** εξερευνά τα ψέματα, τις αυταπάτες και τις αντιφάσεις στις σχέσεις, με τους τρεις χαρακτήρες να ισορροπούν ανάμεσα στην αλήθεια και την «ασφάλεια» των ψευδαισθήσεων. Είναι αφιερωμένο στη μνήμη – όπως η **«Νεκρή ζώνη»** και οι **«Παλιοί καιροί»** – και γράφτηκε το **1978**, αφού ο **Πίντερ** χώρισε με την πρώτη του γυναίκα, **Βίβιεν Μέρ-**



τσαντ, οπότε, στην ουσία, εξιστορεί την **εξωσυζυγική** σχέση του με την **τηλεπαρουσιάστρια του BBC Τζόαν Μπέικγουελ**. Ερμηνεύουν: Β. Κολάσης, Κ. Μπίγαλης, Έμ. Δημητρακοπούλου. Μετάφρ.: Μ. Πλωρίτης. Σκην.-κοστ.: Μπ. Λυρίτη. Φωτ.: Κ. Αναγνώστου.

Gourmet

Το brunch επιστρέφει στο Bungalow 7

Η επιστροφή του **brunch** στο **Bungalow 7** στα **Αστέρια Γλυφάδας** σηματοδοτεί την **αναβίωση** ενός αγαπημένου **τελετουργικού** της αθηναϊκής **γαστρονομικής σκηνής**. Ήδη, από το προηγούμενο Σάββατο, ο χώρος άνοιξε ξανά τις πόρτες του, προσκαλώντας ένα **κοινό** που εκτιμά την **αισθητική**, την **ποιότητα** και τη **λεπτομέρεια**. Η **αρχιτεκτονική**, το **design** και η **χαλαρή κομψότητα** δημιουργούν ένα περιβάλλον όπου το brunch μετατρέπεται σε **εμπειρία**, όχι απλώς σε γεύμα. Την **υπογραφή** του μενού φέρει ο **chef Ντίνος Φωτεινάκης**, γνωστός για τη **δημιουργικότητά** του και την ικανότητά του να ισορροπεί ανάμεσα σε **μεσογειακές γεύσεις** και **διεθνείς επιρροές**. Στον κατάλογο συναντάμε από **αυγά** και **pancakes** μέχρι **tacos**, **sliders** και **sandwiches**, όλα με τη δική του **προσωπική σφραγίδα**. Οι **κοπές κρέατος** στην **ανοιχτή φωτιά** προσθέτουν βάθος, ενώ τα **γλυκά** της ημέρας –άλλοτε ελαφριά, άλλοτε πιο **απολαυστικά**– ολοκληρώνουν τη γαστρονομική εμπειρία. Ανάμεσα στα **best sellers** που επιστρέφουν, ξεχωρίζουν τα **scrambled eggs** με **αβοκάντο**, **γαλοπούλα** και **ανθότυρο**, καθώς και το **hot dog** με **λουκάνικο μαύρου χοίρου**, **πικάντικη μουστάρδα** και **chilli-onion jam**. Τα



cocktails αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της εμπειρίας, με τη **bartending ομάδα** να υπογράφει δημιουργίες, όπως το κλασικό **Bloody Mary**, που θυμίζει πως το brunch είναι εξίσου **υπόθεση ποτού** όσο και φαγητού. Με **μουσική επιμέλεια** από **resident DJs**, **θέα θέλασσα**, **άνετο parking** και **ωράριο** από **11:00 έως 16:00** κάθε **Σαββατοκύριακο**, το **Bungalow 7** παραμένει **προορισμός εμπειρίας**, όπου το **lifestyle**, η **γεύση** και η **ατμόσφαιρα** συναντιούνται ιδανικά.

World
of
mouth

Gourmet

«Ίαμβος»: Το νέο εστιατόριο του Πανεπιστημίου Αθηνών

Πρόσφατα, στο ιστορικό νεοκλασικό κτήριο «**Κωστής Παλαμάς**» του **Εθνικού & Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών**, στη συμβολή των οδών **Ακαδημίας** και **Σίνα**, άνοιξε τις πόρτες του το εστιατόριο **Ίαμβος**. Το όνομά του μόνο τυχαίο δεν είναι, καθώς στεγάζεται σε έναν χώρο με βαθιά ιστορική και πολιτιστική αξία, που αποτέλεσε σημείο αναφοράς για την **πνευματική ζωή** της **πόλης**. Ο χώρος, λοιπόν, όπως ήταν αναμενόμενο, διατηρεί τη **νεοκλασική ατμόσφαιρα**, καθώς μιλάμε για ένα εστιατόριο σε **ακαδημαϊκό περιβάλλον**. Το μενού, που επιμελείται το Δειπνοσοφιστήριο, βασίζεται στην **ελληνική κουζίνα**, μέσα από μια πιο δημιουργική ματιά που την τοποθετεί στο σήμερα. Αυτό σημαίνει πως εδώ θα βρείτε **μελιτζάνες ιμάμ**, **μουσακά**, **αρνί φρικασέ**, **κριθαρότο με μοσχάρι κοκκινιστό** και **φιλέτο λαβράκι με ρεβιθάδα**, αλλά και **παραδοσιακούς ντοματοκεφτέδες με γιαούρτι** ή **μπατζίνα με κολοκύθι**, **φέτα** και **φρέσκα**



μυρωδικά, ενώ δεν λείπουν και τα πιάτα ημέρας. Για το κλείσιμο, προτείνουμε το **αστικό προφιτερόλ**, σάλτσα μαύρης σοκολάτας ή την **πάστα αμυγδάλου** με κρέμα πατισερί, άφθονα αμύγδαλα και σάλτσα καραμέλας. Η **λίστα κρασιών** περιστρέφεται κυρίως γύρω από τον **ελληνικό αμπελώνα**.

Culture

Μάνος Ιωαννίδης: Ο αγαπημένος ζωγράφος των designers στη Hotel Experience 2025

Μπορεί κανείς να φανταστεί ένα **ξενοδοχείο** χωρίς έργα **τέχνης**; Στη φετινή Hotel Experience 2025, η απάντηση είναι ξεκάθαρη: η τέχνη αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της φιλοξενίας. Για αυτόν τον λόγο, η διοργάνωση υποδέχεται στο δυναμικό της τον ζωγράφο και χαράκτη **Μάνο Ιωαννίδη**. Η μεγαλύτερη γιορτή του hospitality πραγματοποιείται στις **18 και 19 Οκτωβρίου στην Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων**, με τον Μάνο Ιωαννίδη να ξεχωρίζει ως ο μοναδικός ζωγράφος που επιλέχθηκε να συμμετέχει στην έκθεση. Γνωστός για την **pop art αισθητική** που χαρακτηρίζει τις δημιουργίες του και την εστίασή του στη λεπτομέρεια, ο Μάνος Ιωαννίδης είναι ο καλλιτέχνης, έργα του οποίου κοσμούν **δημοφιλή ξενοδοχεία** σε όλο τον κόσμο. Ο ίδιος αντιμετωπίζει κάθε ξενοδοχείο ως «έναν **διαφορετικό χώρο τέχνης**», φροντίζοντας τα έργα του να συμπληρώνουν αρμονικά την αρχιτεκτονική και το **interior design του χώρου**, προσαρμόζοντας κάθε φορά τα υλικά που χρησιμοποιούνται, την πρακτική που θα ακολουθήσει, το μέγεθος και τους παράγο-



ντες, όπως ο **φωτισμός** και η τοποθέτηση των επίπλων, που καθορίζουν το τελικό αποτέλεσμα. Είτε πρόκειται για έργα του που έχουν παρουσιαστεί σε **μουσεία και γκαλερί**, είτε για **custom εικαστικές δημιουργίες**, οι επιλογές του Μάνου Ιωαννίδη έχουν αγαπηθεί από τα μεγαλύτερα ονόματα του design και της αρχιτεκτονικής, κοσμώντας εμβληματικά ξενοδοχεία και ιδιωτικές πολυτελείς κατοικίες σε όλο τον κόσμο. Η συμμετοχή του στη **Hotel Experience 2025** έρχεται να φωτίσει μία διαφορετική οπτική της ξενοδοχειακής εμπειρίας, ενισχύοντας τον διάλογο ανάμεσα στην **τέχνη**, στην εικαστική δημιουργία, στην αισθητική αναβάθμιση και στην tailor-made φιλοξενία.

World
of
mouth

Fashion

Η MISSONI παρουσιάζει τα γυαλιά ηλίου από το Fashion Show Άνοιξη/Καλοκαίρι 2026

Η MISSONI παρουσιάζει τα **γυαλιά ηλίου** από το **Fashion Show Άνοιξη/Καλοκαίρι 2026**: ως φόρος τιμής στη σύγχρονη **θηλυκότητα**, που εκφράζει η **ουσία του brand**, τα νέα γυαλιά ηλίου ξεχωρίζουν χάρη στον **μοντέρνο** και **κομψό σχεδιασμό** τους, εμπλουτισμένο με διακριτικές λεπτομέρειες. Τα ορθογώνια αυτά γυαλιά ηλίου διαθέτουν **εύχρηστο σχήμα**, το οποίο αναδεικνύεται από πολυτελή ανάγλυφα ασετάτ, με φινιρίσμα σε λοξές επιφάνειες και επεξεργασμένες υφές. Ο **σκελετός** κοσμεύεται με ένα **μεταλλικό στοιχείο** που εκτείνεται από το μπροστινό μέρος έως τους βραχίονες, χαραγμένο με το



λογότυπο MISSONI με λείζερ, ενώ η χαρακτηριστική λεπτομέρεια από κολλητό ασετάτ με το εμβληματικό μισό μοτίβο **Zig Zag** διακρίνεται στα τελειώματα. Τα νέα αυτά γυαλιά ηλίου διατίθενται σε εκλεπτυσμένους χρωματικούς συνδυασμούς: **μαύρο** με γκρι φακούς, **Havana** με καφέ ντεγκραντέ φακούς, **ριγέ μαύρο/μπεζ** με γκρι φακούς. Το **νέο μοντέλο (style MIS 0289/S)** θα είναι διαθέσιμο από τον **Φεβρουάριο** του 2026 στα καταστήματα MISSONI και σε επιλεγμένα καταστήματα οπτικών.

Culture

Η Ξένια Καλογεροπούλου εμπιστεύεται πρώτη φορά έργο της στο κουκλοθέατρο

Μπαίνοντας με μεγάλη επιτυχία και ανταπόκριση στην τρίτη χρονιά λειτουργίας του, ο πολυχώρος πολιτισμού **PARAGA** παρουσίασε το **πρόγραμμα της νέας σεζόν 2025-2026**, συμπεριλαμβάνοντας μια μεγάλη **έκπληξη**: η σπουδαία **Ξένια Καλογεροπούλου** εμπιστεύεται για πρώτη φορά έργο της στο κουκλοθέατρο. Πιο συγκεκριμένα, ο «**Μίλτος**» της σηκώνει αυλαία στις **19 Οκτωβρίου** από το **Κουκλοθέατρο της Αλεξίας Αλεξίου**, με το τραγούδι της παράστασης να υπογράφεται από την **Ηρώ**. Η Αλεξία Αλεξίου, με βαθιά **ενσυναίσθηση**, δημιουργεί μία παράσταση, όπου ηθοποιός και κούκλες συνυπάρχουν επί σκηνής, προσφέροντας τον τέλειο συνδυασμό της αμεσότητας και της θεατρικής εμπειρίας γεμάτης **γέλιο, συγκίνηση, σεβασμό και τρυφερότητα**, συστατικά απαραίτητα για τις πρώτες θεατρικές εμπειρίες των **μικρών θεατών**. Ο **Μίλτος** είναι ένας **αδέσποτος σκύλος**, που θα μας κάνει να αλλάξουμε την άποψή μας για τα ζώα. Μία ιστορία για την αγάπη, την προσφορά, τη φιλία, τη μοναξιά, τη συνύπαρξη και



την απώλεια, η οποία ακολουθεί τη **ζωή των αδέσποτων ζώων**, αλλά και εκείνη των ανθρώπων που δεν είχαν την τύχη να συμπαθήσουν τα ζώα. Παράλληλα με την ιστορική αυτή σύμπραξη, η χρονιά για τον πολυχώρο **PARAGA** είναι επετειακή, καθώς ο **Καραγκιόζης του Τάσου Κώνστα** γιορτάζει φέτος τα τριάντα του χρόνια πίσω από το πανί. Φυσικά, καλλιτεχνικές δράσεις και εργαστήρια για παιδιά που διοργανώνονται από τους δημιουργούς του **PARAGA**, αλλά και παραστάσεις από φιλοξενούμενους θιάσους, πλαισιώνουν όπως κάθε χρόνο και το **φετινό πρόγραμμα**.

World
of
mouth

Gourmet

Both Burgers and Buns: Για μπέργκερ στη Νέα Πεντέλη

Η **Νέα Πεντέλη** απέκτησε το δικό της **burger spot**: το **Both Burgers and Buns** αποτελεί ένα νέο σημείο συνάντησης για όσους αγαπούν τα ζουμερά **burgers**, τα αφράτα χειροποίητα **buns** και τις **φρέσκες πρώτες ύλες**. Με έμφαση στη γεύση, την ποιότητα και τη φιλική ατμόσφαιρα, το ολοκαίνουριο πρότζεκτ επιχειρεί να φέρει μια νέα φιλοσοφία στο **comfort food**, συνδυάζοντας τη δημιουργικότητα με την απλότητα – από τα κλασικά **cheeseburgers** μέχρι τις πιο ιδιαίτερες προτάσεις για απαιτητικούς **foodies**. Πέρα όμως από τα burgers, αξίζει να δοκιμάσετε το **hot-dog**, τα **crunchy strips** από κοτόπουλο και φυσικά το **combo** με **τηγανιτές πατάτες και γλυκοπατάτες**. Μην παραλείψετε στο τέλος να παραγγείλετε τους **φρεσκοτηγανισμένους λουκουμάδες**. Το Both Burgers and Buns αγαπά και τα **cocktails**, οπότε δεν χρειάζεται να «κολλήσετε» μόνο στις κλασικές επιλογές, δηλαδή



μπύρα ή αναψυκτικό. Ο χώρος **μοντέρνος** και **λιτός**, έχει σχεδιαστεί για να φιλοξενεί **οικογένειες, φίλους και παρέες**, προσφέροντας μια **casual εμπειρία** φαγητού που θα σας κάνει να νιώσετε «σαν στο σπίτι σας», ενώ διαθέτει και μια όμορφη, κρυμμένη **αυλή** στο πίσω μέρος.

Culture

Το Δημοτικό Θέατρο Πειραιά παρουσιάζει τη μουσικοθεατρική παράσταση «Μέριλιν»

Στις 2 Νοεμβρίου, στο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά, θα κάνει πρεμιέρα η μουσικοθεατρική παράσταση **Μέριλιν**, βασισμένη στο παιδικό βιβλίο της **Τασούλας Επτακοίλη** με τίτλο «Μέριλιν, η γουρουνίτσα», που κυκλοφορεί από τις εκδόσεις **ΜΕΤΑΙΧΜΙΟ**. Πρόκειται για μια ιστορία για τη **φιλία**, τη **συνύπαρξη**, την **αλληλεγγύη**, την **αγάπη**, καθώς και την αξία της **αποδοχής** και του **σεβασμού** για την αρμονική συμβίωση όλων των πλασμάτων. Η παράσταση παρεμβαίνει στο **φλέγον ζήτημα του σχολικού εκφοβισμού**, αναδεικνύοντας τη σοβαρή έκταση του **μπούλινγκ** και των **διακρίσεων** στις μέρες μας, αντιπροτείνοντας τη **συμφιλίωση** και τη **βαθιά αποδοχή** του άλλου, μέσα από τη μεγάλη καρδιά της μικρής γουρουνίτσας Μέριλιν. Η υπόθεση εκτυλίσσεται ως εξής: από την κτηνοτροφική μονάδα του **Πολύβιου Μπριζολόπουλου**, η Μέριλιν η γουρουνίτσα βρίσκεται στη φάρμα



της **Μαργαρίτας Φιλοζωίδου** και της **Βίκυς Χορτοφαγούλου** με διάφορα άλλα ζώα. Πώς θα είναι η ζωή της από εδώ και πέρα; Πώς θα της φερθούν οι άνθρωποι και τα ζώα της φάρμας; Τι θέλουν τελικά από εκείνη; **Τα ζώα έχουν τόσες ιστορίες να μας πουν, τόσα να μας μάθουν. Αρκεί να τα ακούσουμε..** Τη σκηνοθεσία υπογράφει ο **Τάσος Πυργιέρης**, τις μουσικές συνθέσεις ο **Θέμης Καραμουρατίδης**, τη θεατρική διασκευή η **Σοφιάννα Θεοφάνους** και τις χορογραφίες η **Φρόσω Κορρού**.

World
of
mouth

Fashion

Η νέα συλλογή της LYNNE είναι αφιερωμένη στην θηλυκότητα

Η νέα συλλογή της **LYNNE** αφομοιώνει δημιουργικά τις τάσεις της σεζόν, εναρμονίζοντας μοναδικά τον **δυναμισμό**, τη **θηλυκότητα** και την **elegant αισθητική**. Κάθε δημιουργία αποτελεί μία δήλωση πως οι σύγχρονες γυναίκες ορίζουν τους κανόνες. Για τη σεζόν **Φθινόπωρο/Χειμώνας 2025-26**, τα **office looks** αποκτούν νέα δυναμική, τα **denim** αναβαθμίζονται σε **statement εμφανίσεις**, ενώ **δαντέλα**, **σουέντ** και **fur-look** αποκτούν πρωταγωνιστικό ρόλο. Τα φορέματα, ως **διαχρονικά key-pieces** της LYNNE, αναδεικνύουν τη **σιλουέτα** με ακαταμάχητο τρόπο, κάνοντας κάθε εμφάνιση ξεχωριστή. Η **χρωματική παλέτα** περιλαμβάνει μερικές από τις πιο εντυπωσιακές αποχρώσεις της σεζόν. **Γήινα καφέ** και **πράσινα του δάσους**, σε απόλυτη αρμονία με σαγηνευτικό **dark cherry** και **all-time-classic μαύρο**, ενώνονται με τα prints για να συνθέσουν μία γκαρνταρόμπα-δήλωση στυλ,



αισθητικής και χαρακτήρα. Η LYNNE FW25-26 αντλεί έμπνευση από τη **σύγχρονη θηλυκότητα** και δημιουργεί για τη γυναίκα που δεν φοβάται να ξεχωρίσει, που τολμά να αναδείξει τη μοναδικότητά της και αναζητά την ελευθερία της προσωπικής της έκφρασης. Φέτος, η LYNNE κάνει ακόμα ένα τολμηρό βήμα: η συλλογή θα παρουσιαστεί μέσα από το **πρώτο fashion show του brand**, σηματοδοτώντας μια νέα εποχή.

The Best Chef Awards: Οι Έλληνες σεφ ανάμεσα στους καλύτερους του κόσμου

Η Ελλάδα επιβεβαιώνει και φέτος την παρουσία της στο διεθνές γαστρονομικό στερέωμα, με πέντε Έλληνες σεφ να συμπεριλαμβάνονται στη λίστα των **The Best Chef Awards 2025**. Η φετινή τελετή στο Μιλάνο ανέδειξε, για δεύτερη συνεχή χρονιά, τον **Rasmus Munk** του εστιατορίου **Alchemist** στην Κοπεγχάγη ως τον **Καλύτερο Σεφ στον Κόσμο**, αλλά το ελληνικό ενδιαφέρον επικεντρώθηκε στις πέντε ελληνικές παρουσίες που κατακτούν όλο και πιο ορατή θέση στη διεθνή **fine dining** σκηνή. Πρόκειται για τους **Δημήτρη Μουδιό**, **Γιώργο Παπαζαχαρία**, **Τάσο Μαντή**, **Αλέξανδρο Τσιοτίνη** και **Σταμάτη Μισομικέ**, οι οποίοι απέσπασαν από ένα **Knife Award** ο καθένας, αναδεικνύοντας τη δυναμική της αθηναϊκής γαστρονομίας και την εξωστρέφεια μιας νέας γενιάς δημιουργών, που πλέον διαμορφώνουν τάσεις πέρα από τα ελληνικά σύνορα. Ο **Σταμάτης Μισομικέ**, στην πρώτη του εμφάνιση στη λίστα, ξεχωρίζει για το **Nyn Esti**, το πρωτοποριακό project του ομίλου **Nice 'n' Easy** στο **Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης**. Πρόκειται για ένα **conceptual εστιατόριο**, που ενώνει τη γαστρονομία, τις εικαστικές τέχνες και την τεχνολογία, προτείνοντας ένα γευστικό **μανιφέστο** γύρω από την **εντοπιότητα**, την **εποχικότητα** και τη **βιωσιμότητα** βασιζόμενο σταθερά στη **δημιουργικότητα** και στην **τεχνική ακρίβεια**. Από την άλλη, ο μόλις **30χρονος Δημήτρης Μουδιός** αποτελεί ίσως την πιο **διεθνή ελληνική υπογραφή** της νέας γενιάς. Με **εκπαίδευση** στο τριάστερο **Atelier** του **Μονάχου** και **εμπειρία** στα **Alchemist**, **Borago** και **Ernst**, σήμερα δραστηριοποιείται στην **Μπανγκόκ**, με τα **Öre** και **Mitsos**, όπου αναδεικνύει μια **fusion φιλοσοφία**, η οποία παντρεύει τη **μεσογειακή παράδοση** με **ασιατικές τεχνικές** και πρώτες ύλες. Ο σπουδαίος **Τάσος Μαντής** συνεχίζει να εδραιώνει τη θέση του ως ένας από τους πιο **ουσια-**

στικούς εκφραστές της **βιώσιμης υψηλής γαστρονομίας**. Το βραβευμένο με ένα **αστέρι Michelin** εστιατόριό του, το **Soil**, παραμένει υπόδειγμα **farm-to-table φιλοσοφίας**, με τον ίδιο να ανοίγει τις πόρτες του **κήπου στο Αλεποχώρι** μέσα από το **Aleporochori Experience**, μια **ολιστική εμπειρία** που συνδέει τη φύση, τον άνθρωπο και το τραπέζι με αυθεντικότητα. Ο **Γιώργος Παπαζαχαρίας**, ο **avant-garde** δημιουργός πίσω από το **Delta**, εναρκώνει τη **σκανδιναβική αυστηρότητα** και την **καλλιτεχνική αμφισβήτηση** της σύγχρονης μαγειρικής. Με δύο **αστέρια Michelin** και ένα **Green Star**, μεταφέρει στην Αθήνα το **πειραματικό πνεύμα** του τριάστερου **Maaemo** και του υποθαλάσσιου **Under** της Νορβηγίας, υπογράφοντας ένα **μενού** που ισορροπεί ανάμεσα στην **επιστήμη** και τη **συγκίνηση**. Τέλος, ο **Αλέξανδρος Τσιοτίνης** του **CTC Urban Gastronomy** συνεχίζει να κινείται με **τόλμη** και **κομψότητα**, επαναπροσδιορίζοντας τη **νεοελληνική κουζίνα** μέσα από **πειραματισμούς** που σέβονται την **παράδοση** και ταυτόχρονα την **υπερβαίνουν**. Με ένα **αστέρι Michelin** και πολλά βραβεία εντός χώρας, παραμένει ένας από τους πιο **πολυδιάστατους** εκπροσώπους της ελληνικής **δημιουργικής κουζίνας**. Η λίστα των **The Best Chef Awards** δεν αποτελεί απλώς ένα **ranking** – είναι ένας **καθρέφτης της παγκόσμιας γαστρονομίας**, όπου η **δημιουργικότητα**, η **καινοτομία** και η **προσωπικότητα** καθορίζουν τη θέση κάθε σεφ. Για δεύτερη συνεχή χρονιά, ο **Rasmus Munk** αποδεικνύει πως η **πρωτοπορία** και η **ταπεινότητα** μπορούν να συνυπάρξουν, οδηγώντας το **Alchemist** σε νέα **σφαίρα επιρροής**. Το σημαντικότερο όμως είναι πως η **Ελλάδα**, μέσα από αυτούς τους πέντε **δημιουργούς**, παύει να είναι **παρατηρητής**. Συμμετέχει πλέον **ενεργά** στον **παγκόσμιο διάλογο** της **γαστρονομίας**, με φωνή **σαφή, συνειδητή** και **αυθεντικά ελληνική**.





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

Dining out: Εισαγωγή, σελίδα 1

Γράφω διαρκώς και τα χώνω στους επαγγελματίες και τους επιχειρηματίες της εστίασης.

Όμως, για να τα λέμε όλα, το πράγμα **έχει ξεφύγει** και από τους **πελάτες** των εστιατορίων.

Τι θέλω να πω;

Είτε μιλάμε για ταβέρνα, είτε για καλό εστιατόριο, οι **τρόποι** των πελατών **απουσιάζουν** όλο και πιο συχνά, τα τελευταία χρόνια.

Και αυτό δεν είναι κάτι, που αφορά μόνο τους Έλληνες, αλλά και πολλούς άλλους λαούς.

Διότι η **έξοδος σε ένα εστιατόριο** αποτελεί μια διαδικασία, που θυμίζει **ιεροτελεστία** και όχι απλά ένας τρόπος να ικανοποιησουμε το αίσθημα της πείνας.

Δυστυχώς, όμως, σε μια εποχή **ισοπέδωσης** πολλών πραγμάτων στην **καθημερινότητά** μας, όπου έχουμε **ξεχάσει** να **απολαμβάνουμε** τη ζωή μέσω συγκεκριμένων διαδικασιών και πράξεων, έχουμε ξεχάσει και να προσεγγίζουμε το **dine out** όπως του **αρμόζει**.

Ας θυμηθούμε, λοιπόν, κάποια πολύ βασικά.

Εισαγωγή, σελίδα 1.

(Χαρτο-)πετσέτα: Τοποθετήστε τη (χαρτο-)πετσέτα στα πόδια σας μόλις καθίσετε.

Μαχαιροπίρουνα: Χρησιμοποιήστε τα μαχαιροπίρουνα από τα έξω προς τα μέσα. Όταν τελειώσετε, τοποθετήστε τα στο πιάτο σε συγκεκριμένη θέση, για να δείξετε ότι ολοκληρώσατε.

Φαγητό: Μη μιλάτε με γεμάτο στόμα και πάρτε μικρές, εύκολες στη διαχείριση μπουκιές.

Ηλεκτρονικές συσκευές: Αποφεύγετε τη χρήση τηλεφώνων ή άλλων συσκευών κατά τη διάρκεια του γεύματος, καθώς μπορεί να αποσπά την προσοχή των άλλων.

Αποχώρηση από το τραπέζι: Αν χρειαστεί να φύγετε από το τραπέζι, απολογηθείτε διακριτικά στους υπόλοιπους και τοποθετήστε τη (χαρτο-)πετσέτα στην καρέκλα σας.

Προσέλευση προσοχής: Περιμένετε να σας κοιτάξει ο σερβιτόρος ή να πλησιάσει το τραπέζι σας πριν ζητήσετε προσοχή.

Παραγγελία: Όταν παραγγέλλετε, να είστε έτοιμοι να επιλέξετε ή ανοικτοί σε προτάσεις από τον σερβιτόρο. Αν είστε με παρέα, παραγγείτετε **πρώτα** για τις **κυρίες**, εκτός αν υπάρχει εορτάζων/εορτάζουσα, οπότε αυτός/αυτή θα πρέπει να εξυπηρετηθεί πρώτος/πρώτη.

Κομπλιμέντα: Φροντίστε να ευχαριστήσετε τον σερβιτόρο για την εξυπηρέτηση και να δώσετε ένα κομπλιμέντο αν η **εμπειρία ήταν θετική**. Προφανώς και **φιλοδώρημα**.

#NecNotice

Ένταση φωνής: Κρατήστε τη φωνή σας σε λογικό επίπεδο ώστε να μην ενοχλείτε τους άλλους πελάτες.

Παιδιά: Επιβλέπετε τα παιδιά σας ώστε να μην κάνουν υπερβολικό θόρυβο ή προκαλούν αναστάτωση.

Καθαριότητα: Μην είστε απρόσεκτοι όταν τρώτε και φροντίστε να καθαρίζετε άμεσα τυχόν χυμένα υγρά ή ψίχουλα.

Και να θυμάστε αυτό, που έχει πει ο **Ντοστογιέφσκι**:

La beauté sauvera le monde.

Η ομορφιά θα σώσει τον κόσμο.

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 Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Executive Assistant: **Μαρία Μούστα**

Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλβια Τσιρτσίκου** • Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

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

NOTICE

CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

