

SO POSH!

#151

the trendletter

World
of
mouth

Culture

Η πιο ανατρεπτική «Αλίκη στη χώρα των θαυμάτων» στο Θέατρο Ροές

Gourmet

Τα καλύτερα γλυκά
του κόσμου για το 2026

Prima Mensa

Τρία εστιατόρια για να καταλάβεις
τη νέα γαστρονομία του Παρισιού

#NecNotice

Αποχαιρέτα το σέρβις που κάνεις...



Gourmet Έρχεται η έκθεση Ελληνικό Απόσταγμα

Το **Ελληνικό Απόσταγμα** επιστρέφει για **9η φορά** την **Κυριακή 18 Ιανουαρίου 2026**, στον **Φάρο του Κέντρου Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος**. Η διοργάνωση πραγματοποιείται σε δύο χρονικές ζώνες, **12:00–15:30** και **16:00–19:30**, και απευθύνεται σε καταναλωτές που αναζητούν **ούζα, τσίπουρα, τσικουδιές, μπράντι, λικέρ** και αποστάγματα από κάθε γωνιά της χώρας. Στη φετινή έκθεση συμμετέχουν **34 ποτοποιίες**, παρουσιάζοντας περισσότερα από **150 αποστάγματα**. Οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να γνωρίσουν από κοντά τους **αποσταγματοποιούς**, να δοκιμάσουν καθιερωμένες ετικέτες αλλά και μια ευρεία γκάμα **premium εμφιαλωμένων αποσταγμάτων, νέα προϊόντα, σπάνια παλαιωμένα τσίπουρα, αποστάγματα φρούτων, ελληνικά τζιν και λικέρ** που αναδεικνύουν τη σύγχρονη δυναμική του κλάδου. Τα συγκεκριμένα ποτά



αποτελούν σταθερή πηγή έμπνευσης για **bartenders** και **mixologists** στην Ελλάδα και το εξωτερικό, οι οποίοι τα αξιοποιούν σε πρωτότυπες και ευρηματικές δημιουργίες. Την έκθεση πλαισιώνουν **παράλληλες εκδηλώσεις** με θεματικό άξονα τα **«Νέα & Καινοτόμα Προϊόντα»**, όπου παρουσιάζονται αποστάγματα που ξεχωρίζουν για την πρωτοτυπία τους, όπως **τσίπουρο αρωματισμένο με μαστίχα ή τσίπουρο παλαιωμένο σε βαρέλια ελληνικής καστανιάς**. Η είσοδος επιτρέπεται αποκλειστικά σε άτομα **άνω των 18 ετών** και η διοργάνωση πραγματοποιείται από τη **Vinetum**.

World
of
mouth

Gourmet Δοκιμάσαμε το μενού στο Garum

Το **Garum** είναι το πρώτο προσωπικό εστιατορικό εγχείρημα του **chef Χρήστου Γλωσσίδη**, το οποίο άνοιξε μαζί με τη σύζυγό του, την τεχνολόγο τροφίμων **Θέμιδα Στυλιανουδάκη**. Πρόκειται για μια σαφώς διατυπωμένη και εντελώς διαφορετική πρόταση κουζίνας στην **περιοχή του Μετς**. Το όνομά του παραπέμπει στον αρχαίο **γάρο** -το προϊόν **ζύμωσης** ψαριών της αρχαιότητας- και λειτουργεί ως κλειδί για τη φιλοσοφία του εστιατορίου: ζυμώσεις, οξύτητα, βάθος και γεύση με διάρκεια. Ο χώρος στεγάζεται σε μια μικρή μονοκατοικία, με τρεις σάλες και αυλή που λειτουργεί όλο τον χρόνο. Η αίσθηση είναι οικεία, ενώ το **μπαρ** στην είσοδο, με συλλογή από **ιαπωνικά σάκε και ουίσκι**, δηλώνει εξαρχής την κατεύθυνση της κουζίνας. Από μια δεύτερη πιο ιδιωτική σάλα, η κουζίνα φαίνεται μέσα από ένα μεγάλο άνοιγμα, δίνοντας στον επισκέπτη άμεση επαφή με τον τρόπο δουλειάς του **chef**. Το **μενού** κινείται με άνεση ανάμεσα σε ελληνικές αναφορές και **ασιατική fusion** δημιουργικότητα. Το **στρείδι** με πράσι-



νο μήλο, τσίλι και γρανίτα σάκε ανοίγει τον ουρανό με λεπτή οξύτητα. Το **Tartare γαρίδας** με μανταρίνι σε ζύμωση και **crispy shiso** έχει ένταση και ισορροπία, ενώ το **Bao tartare** και η **gyoza με κόκκινη γαρίδα Κοιλιάδος** δείχνουν τεχνική ακρίβεια χωρίς περιττές επιδείξεις. Το **dim sum μανιταριών** και το **μπουρδέτο πεσκανδρίτσας** ενσωματώνουν τη λογική της ζύμωσης σε πιο βαθιές, σύνθετες γεύσεις, ενώ τα πιάτα με κάρυ και yuzu κλείνουν τον κύκλο με καθαρή umami ένταση. Συνολικά, το **Garum** δεν στηρίζεται στο concept αλλά στη συνέπεια. Οι **ζυμώσεις** λειτουργούν ως βάση και όχι ως τέχνασμα, η **ασιατική fusion** προσέγγιση συνομιλεί ουσιαστικά με ελληνικά υλικά και το **μενού** παραμένει σφικτό και ευαγάνωστο. Πρόκειται για μια κουζίνα που δεν ζητά εντυπωσιασμό, αλλά χρόνο και αυτό είναι ίσως το πιο καθαρό της στίγμα.

Gourmet

Τα καλύτερα γλυκά του κόσμου για το 2026

Ο παγκόσμιος οδηγός **TasteAtlas** δημοσίευσε τη λίστα με τα **100 καλύτερα γλυκά του κόσμου για το 2026**. Παρά το γεγονός ότι στις πρώτες θέσεις δεν βρίσκονται ελληνικά παραδοσιακά γλυκά, η εικόνα της πρώτης δεκάδας δίνει μια ενδιαφέρουσα τάση στην παγκόσμια ζαχαροπλαστική. Στην **1η θέση** αναδείχθηκε το παραδοσιακό **Antakya künefe** από την **Τουρκία**, ένα γλυκό με **ψιλοκομμένο κανταΐφι** και μαλακό τυρί, σιροπιασμένο και συχνά σερβιρισμένο με παγωτό, το οποίο εκφράζει με τον καλύτερο τρόπο τη μακρά παράδοση της Ανατολικής Μεσογείου. Στη **2η θέση** βρίσκεται το **Clotted cream ice cream** από την **Κορνουάλη** του **Ηνωμένου Βασιλείου**, μια πλούσια παραλλαγή παγωτού με πλήρες γάλα και πηχτή κρέμα, γνωστό για τη βελούδινη υφή του και την έντονη, καραμελένια γεύση. Την **3η θέση** καταλαμβάνει το **Gelato al pistacchio** από την **Ιταλία**, μία από τις πιο αγαπημένες εκδοχές του παγωτού που βασίζεται σε υψηλής ποιότητας φιστίκι, ιδιαίτερα της Σικελίας. Στην **4η θέση** εμφανίζεται το **Strudel di mele** από την **Ιταλία** (Τρεντίνο-Άλτο Άντιτζε), με λεπτές στρώσεις ζύμης και μήλα, ενώ στην **5η θέση** βρίσκεται ο **Gaziantep baklavasi** από την **Τουρκία**, δηλαδή ο κλασικός μπακλαβάς της γείτονος με φύλλο, φιστίκι και σιρόπι. Ακολουθούν στις υψηλές θέσεις κι άλλα παραδοσιακά



γλυκά, όπως το **Fistikli sarma** (Τουρκία), το **Templeque** (Πουέρτο Ρίκο), οι **Crêpes sucrées** (Γαλλία), το **Tinginy** (Λιθουανία) και το **Pão de Ló de Ovar** (Πορτογαλία), δίνοντας ένα δείγμα της τεράστιας ποικιλίας, που χαρακτηρίζει τη διεθνή ζαχαροπλαστική. Στο ίδιο πλαίσιο αξιολόγησης, έξι **ελληνικά γλυκά** κατέκτησαν θέσεις μέσα στη λίστα — από τα **μελομακάρονα** στην **32η θέση** και τη **σφακιανόπιτα** στην **35η** μέχρι τη **μελόπιτα** (39η), το **γιαούρτι με μέλι** (46η), τους **λουκουμάδες** (76η) και το **γαλακτομπούρεκο** (81η) — αποτυπώνοντας το πώς παραδοσιακές ελληνικές γλυκές εκφράσεις τελικά καταφέρνουν και βρίσκουν θέση ανάμεσα σε μερικές από τις πιο αγαπημένες του κόσμου. Αυτή η κατάταξη δεν λειτουργεί απλώς ως κατάλογος νοστιμιών, αλλά αποτελεί έναν τρόπο να διαβάσουμε τον τρόπο που οι παραδόσεις και οι τεχνικές από διαφορετικές κουλτούρες συνεχίζουν να επηρεάζουν και να εμπνέουν το σήμερα.

World
of
mouth

Culture

Θέατρο Αποθήκη: Ο Άνθρωπος Χωρίς Όνομα

Η παράσταση «**Άνθρωπος χωρίς Όνομα**», βασισμένη στη νουβέλα «**Ο Συνταγματάρχης Σαμπέρ**» του **Ονορέ ντε Μπαλζάκ**, συνεχίζει για **δεύτερη χρονιά** στο **Θέατρο Αποθήκη**. Παίζεται κάθε **Δευτέρα και Τρίτη**, σε **θεατρική δασκευή και σκηνοθεσία** της **Κωνσταντίνας Νικολαΐδης**. Στο επίκεντρο βρίσκεται ένα από τα πιο διαχρονικά ερωτήματα του Μπαλζάκ: πώς επιβιώνει η **εντιμότητα** μέσα σε έναν κόσμο **διαφθοράς, αδικίας και ψεύδους**. Ο συνταγματάρχης **Σαμπέρ**, ήρωας των Ναπολεόντειων πολέμων και τιμημένος με τη **Λεγεώνα της Τιμής**, επιστρέφει το **1817** στο **Παρίσι** ύστερα από δέκα χρόνια περιπλάνησης, για να ανακαλύψει ότι θεωρείται νεκρός. Αγνώριστος και απογυμνωμένος από την **ταυτότητά** του, ζητά τη βοήθεια του δικηγόρου **Ντερβίλ**, σε μια πορεία όπου οι ρόλοι εξουσίας και αδυναμίας αντιστρέφονται



και το ερώτημα της **ύπαρξης** τίθεται εκ νέου. Τους κεντρικούς ρόλους ερμηνεύουν οι **Θανάσης Κουρλαμπάς**, **Ορέστης Τρίκας**, **Ντορέττα Παπαδημητρίου** και **Φώτης Κουτρουβίδης**. Τη **μετάφραση** υπογράφει ο **Δημήτρης Στεφανάκης**, τη **σκηνική επιμέλεια** η **Μαρία Φιλίππου**, τα **κοστούμια** η **Μαντώ Ψυχουντάκη**, τους **φωτισμούς** ο **Περικλής Μαθιέλης** και την **πρωτότυπη μουσική** ο **Γιάννης Οικονόμου**, ενώ η **παραγωγή** είναι της **A-Priori**. Πρόκειται για μια λιτή αλλά πυκνή σκηνική ανάγνωση που αναμετρείται με τη **μνήμη**, την **απώλεια** και την ανθρώπινη αντοχή απέναντι στην ιστορία.

Culture

Η πιο ανατρεπτική «Αλίκη στη χώρα των θαυμάτων» στο Θέατρο Ροές

Η ομάδα **κι όμως κινείται** επιστρέφει στο **Θέατρο Ροές** με μια σκηνική ανάγνωση της **Αλίκης στη Χώρα των Θαυμάτων**, παρουσιάζοντας την παράσταση «**Ξεκίνα από την Αρχή και συνέχισε μέχρι να φτάσεις στο Τέλος – Μετά σταμάτα**» για **τέσσερις μόνο παραστάσεις**, στις **5, 6, 7 και 8 Φεβρουαρίου 2026**. Η δουλειά της ομάδας, που κινείται ανάμεσα στον **χορό** και την **ακροβασία**, αντλεί αφορμή από το κλασικό μυθιστόρημα του **Λιούις Κάρολ** και το μεταφέρει σε ένα σύγχρονο, σωματικό σύμπαν. Η παράσταση επιχειρεί μια σκηνική αφήγηση της περιπέτειας της **Αλίκης**, εστιάζοντας στο στοιχείο του **nonsense**, στο λογικό παράδοξο και στη ρευστότητα μεταξύ ονείρου και εφιάλτη. Το έργο του Κάρολ, που εκδόθηκε το **1865**, αντιμετωπίζεται ως ένας μύθος με πολλαπλές αναγνώσεις, γεμάτος **συμβολισμούς** και **μεταφορές**, όπου το παράλογο γεννιέται



από τη συνύπαρξη του σύμπαντος και του ανθρώπινου νου. Η **σκηνοθεσία** και **χορογραφία** φέρουν την υπογραφή της ομάδας **κι όμως κινείται** με ερμηνευτές τους **Αναστάση Καραχανίδη, Αντιγόνη Λινάρδου, Ιωάννα Παρασκευοπούλου, Χριστίνα Σου-**

γιουλτζή και **Λία Χαμηλοθώρη**. Τη μουσική υπογράφει ο **Κλέων Αντωνίου** (ηλεκτρική κιθάρα), τα **σκηνικά** η ομάδα, τους **φωτισμούς** η **Μαρία Αθανασοπούλου**, τα **κοστούμια** η **Φανή Μουζάκη**, ενώ την **ηχοληψία** ο **Federico Bustamante**. Την **επικοινωνία** έχει αναλάβει ο **Άρης Ασπρούλης**, τις **φωτογραφίες** η **Χριστίνα Γεωργιάδου**, την **αφίσα** η **Μυρτώ Αλτάνη** και το **video trailer** η **Μαρία Αθανασοπούλου**. Η παράσταση συνομιλεί, έμμεσα, με τη σκέψη του **Τζων Λίτλγουντ**, καθηγητή του Πανεπιστημίου του Κέμπριτζ γύρω από το «θαύμα» ως στατιστικά απίθανο γεγονός, προτείνοντας ότι το παράλογο και το εξαιρετικό δεν είναι σπάνια, αλλά κρυμμένα στην καθημερινότητα.

World
of
mouth

Fashion

Οι καλύτερες εμφανίσεις στις Χρυσές Σφαίρες 2026

Στις **Χρυσές Σφαίρες 2026**, τα looks που κυριάρχησαν στα **social media** δεν ήταν απαραίτητα τα πιο «ασφαλή», αλλά εκείνα που είχαν **σαφή αφήγηση**. Η **Emma Stone**, με το butter-yellow φόρεμα **Louis Vuitton**, έγινε αμέσως viral χάρη στη φωτεινή χρωματική επιλογή και τη σχεδόν κινηματογραφική απλότητα της εικόνας της. Αντίστοιχα, η **Ariana Grande** με couture **Vivienne Westwood** κυριάρχησε σε TikTok και Instagram για τη δραματική σιλουέτα και τη θεατρικότητα του styling, ενώ η **Miley Cyrus** συγκέντρωσε εκατομμύρια interactions για το πιο ανεπιτήδευτο, almost-rock attitude **Saint Laurent** look. Στην κατηγορία των πιο συζητημένων εμφανίσεων, η **Teyana Taylor** με **Schiaparelli** επιβεβαίωσε ότι το **avant-garde** παραμένει εξαιρετικά shareable, ενώ η **Selena Gomez** με **Chanel** λειτούργησε ως το απόλυτο σημείο αναφοράς για το σύγχρονο **classic glam**. Η **Selena Gomez** επέλεξε **Chanel**, αποδίδοντας τη δική της εκδοχή στο κλασικό glam και ο **Connor Storrie** έδωσε το δικό του στίγμα με ένα **mod mullet** look, εμπνευσμένο από τις ρίζες του grunge, που συνοδεύτηκε από tuxedo Saint Laurent και διακοσμητικά από **Tiffany & Co.**, μια αντισυμβατική αλλά



επιτυχημένη ανάγνωση του κόκκινου χαλιού. Σε επίπεδο **trend forecasting**, το κόκκινο χαλί έδειξε καθαρά προς τα πού κινείται η μόδα των βραβείων. Πρώτον, η επιστροφή του **χρώματος** — butter yellow, παστέλ αποχρώσεις και βαθιά μονοχρωμία αντικαθιστούν το διαρκές μαύρο. Δεύτερον, η έμφαση στη **σιλουέτα**: κορσέδες, sculptural γραμμές και φορέματα που «κτίζουν» σώμα και παρουσία. Τρίτον, η απομάκρυνση από το υπερβολικό styling υπέρ μιας πιο **προσωπικής εικόνας**, όπου το look μοιάζει προέκταση χαρακτήρα και όχι απλή επιλογή οίκου. Οι **Χρυσές Σφαίρες 2026** επιβεβαίωσαν ότι το κόκκινο χαλί δεν λειτουργεί πια ως βιτρίνα τάσεων, αλλά ως χώρος ταυτότητας και αυτό ακριβώς είναι που το κάνει τόσο ισχυρό ψηφιακά.

Travel

Τα 8 ξενοδοχεία που έγιναν διάσημα από ταινίες

Ο κινηματογράφος δεν χρησιμοποίησε απλώς αυτά τα ξενοδοχεία ως σκηνικά. Τα μετέτρεψε σε **χώρους μνήμης**, σε σημεία όπου η αρχιτεκτονική, το φως και η ατμόσφαιρα γίνονται μέρος της αφήγησης. Ορισμένα από τα πιο αναγνωρίσιμα **ξενοδοχεία του κόσμου** απέκτησαν διαχρονική λάμψη ακριβώς επειδή η κάμερα τα αντιμετώπισε σαν χαρακτήρες. Στο **Park Hyatt Tokyo**, το **Lost in Translation** κατέγραψε τη σιωπηλή μοναξιά και την αστική μελαγχολία μέσα από τα παράθυρα που κοιτούν το Τόκιο από ψηλά. Στην άλλη άκρη του φάσματος, το **Beverly Wilshire** στο Λος Άντζελες έγινε συνώνυμο της **χολιγουντιανής πολυτέλειας** χάρη στο **Pretty Woman**, μετατρέποντας το lobby και τις σουίτες του σε σύμβολα μεταμόρφωσης. Το ιστορικό **Hotel del Coronado** στο Σαν Ντιέγκο, με τη βικτωριανή του αρχιτεκτονική, φιλοξένησε τη **Marilyn Monroe** στο **Some Like It Hot**, ενώ το απομονωμένο **Timberline Lodge** στο Όρεγκον απέκτησε σκοτεινή κινηματογραφική ταυτότητα ως εξωτερικό του **Overlook Hotel** στο **The Shining**. Στη Νέα Υόρκη, το **The Plaza Hotel** έχει πρωταγωνιστήσει σε ταινίες όπως **North by Northwest** και **Home Alone 2**, αποτυπώνοντας την έννοια της **αστικής μεγαλοπρέπειας**. Στο Λας Βέγκας, το **Bellagio** έγινε αναπόσπαστο κομμάτι της εικόνας του **Ocean's Eleven**, όπως και τα σιντριβάνια του έγιναν παγκόσμιο σήμα κατατεθέν. Το **Fontainebleau Miami Beach** «έντυσε» τη δύναμη και την υπερβολή στο **Scarface** και το **The Bodyguard**, ενώ στο **Λονδίνο**, το **The Savoy**, ένα από τα πιο εμβληματικά **ξενοδοχεία** της πόλης, είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με το **Notting Hill** (1999). Εκεί γυρίστηκε η σκηνή-κλειδί της ταινίας, όταν ο Γουίλιαμ του **Hugh Grant** διακόπτει τη συνέντευξη Τύπου για να διεκδικήσει την Άννα της **Julia Roberts**, μέσα στο επιβλητικό **Lancaster Ballroom**. Στους ίδιους χώρους έχουν γυριστεί και σκηνές από το **The Crown**, επιβεβαιώνοντας ότι το συγκεκριμένο ξενοδοχείο δεν λειτουργεί απλώς ως σκηνικό, αλλά ως φορέας της ίδιας της βρετανικής κινηματογραφικής και πολιτισμικής μνήμης. Σε όλες αυτές τις περιπτώσεις πάντως, το ξενοδοχείο

World
of
mouth



δεν είναι απλώς τόπος διαμονής. Λειτουργεί ως φορέας **ιστορίας** και **αισθητικής**, καθώς και τρανταχτή απόδειξη ότι ο κινηματογράφος μπορεί να χαρίσει σε έναν χώρο την **αιωνιότητα**.



Gourmet

To Athens Gastronomic Forum έρχεται στην Τεχνόπολη

Το Athens Gastronomic Forum έρχεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα στις 9 και 10 Φεβρουαρίου 2026, φιλοξενούμενο στην Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων, συστήνοντας το πρώτο διεθνές συνέδριο γαστρονομίας της χώρας, στα πρότυπα αντίστοιχων θεσμών του εξωτερικού. Πρόκειται για μια πρωτοβουλία του δημοσιογράφου και κριτικού γεύσης Δημήτρη Αντωνόπουλου, η οποία φέρνει στην Αθήνα κορυφαίες προσωπικότητες του παγκόσμιου γαστρονομικού χάρτη. Για πρώτη φορά θα βρεθούν μαζί στην ελληνική πρωτεύουσα Joan Roca (El Celler de Can Roca, Χιρόνα, 3 αστέρια Michelin, no.1 στα The World's 50 Best Restaurants το 2013 και 2015), Rasmus Munk (Alchemist, Κοπεγχάγη, 2 αστέρια Michelin, no.5 στα The World's 50 Best Restaurants 2025*), Andoni Aduriz (Mugaritz, Σαν Σεμπασιάν, 2 αστέρια Michelin, Icon Award 2023), Albert Adrià (Enigma, Βαρκελώνη, 2 αστέρια Michelin, World's Best Chef Patissier και Chefs' Choice Award 2025), René Frank (Coda, Βερολίνο, 2 αστέρια Michelin, World's Best Chef Patissier 2022), Konstantin Filippou (Βιέννη, 2 αστέρια Michelin), Carlo Cracco (Cracco, Μιλάνο, 1 αστέρι Michelin) και Zineb Hattab (Kle, Ζυρίχ, 1 αστέρι Michelin, πρωτοπόρος της vegan



κουζίνας). Στη Συμβουλευτική Επιτροπή συμμετέχουν οι Σωτήρης Ευαγγέλου, Λευτέρης Λαζάρου, Έκτορας Μποτρίνι και Γιώργος Παπαζαχαρίας, οι οποίοι θα πραγματοποιήσουν και παρουσιάσεις. Στο πρόγραμμα εντάσσονται επίσης οι Παναγιώτης Για-

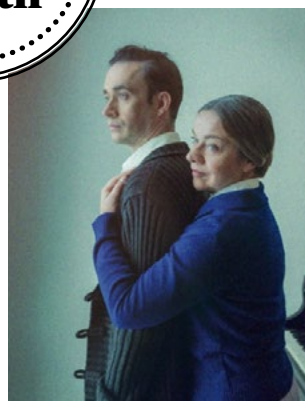
καλής, Σταυριανή Ζερβακάκου, Κρυσταλλία Καραγεώργου, Άνταμ Κοντοβάς, Σπύρος Κουγιός, Αστέριος Κουσουδής, Αθηναγόρας Κωστάκος, Νίκος Λειβαδιάς, Τάσος Μαντής, Θοδωρής Μωυσιάδης, Χριστόφορος Πέσκιος, Γιώργος Σαμοΐλης, Γιώργος Τρουμούχης, Αλέξανδρος Τσιοτίνης και Γεωργιάννα Χιλιαδάκη. Παράλληλα, πραγματοποιούνται Masterclasses γευσιγνωσίας με θεματικές όπως καφές (από λουλούδι και φύλλο έως το αφέψημα), ιταλικά ζυμαρικά, Future Menus 2026 by Unilever, καθώς και τέσσερις ειδικές γευσιγνωσίες κρασιού σε συνεργασία με τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη MW: Cristal Roederer, Château Canon 1er Grand Cru Classé, Ρομπόλα & Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς και παλιές χρονιές Νάουσας. Το Athens Gastronomic Forum φιλοδοξεί να λειτουργήσει ως διεθνές forum ανταλλαγής γνώσης, ενισχύοντας τη Μεσογειακή Διατροφή, την Ελληνική Κουζίνα και τη συνεργασία γαστρονομίας, γεωργίας και τουρισμού υψηλής αξίας, απευθυνόμενο σε σεφ, restaurateurs, επαγγελματίες του industry και ενεργούς foodies.

World
of
mouth

Culture

«Μπεν και Ίμο» του Μαρκ Ρέιβενχιλ στην Εναλλακτική Σκηνή ΕΛΣ

Η Εναλλακτική Σκηνή της Εθνικής Λυρικής Σκηνής ανοίγει το 2026 με την πρώτη πανελλήνια παρουσίαση του θεατρικού έργου «Μπεν και Ίμο» του Μαρκ Ρέιβενχιλ, σε σκηνοθεσία και μετάφραση του Γιώργου Σκευά. Η παράσταση παρουσιάζεται στο ΚΠΙΣΝ, από τις 22 Ιανουαρίου έως τις 14 Φεβρουαρίου 2026, σε δεκαπέντε παραστάσεις, με ώρα έναρξης 20:30 (και 19:30 τις Κυριακές). Το έργο φωτίζει την πραγματική, σύνθετη σχέση ανάμεσα στον Μπέντζαμιν Μπρίττεν και την Ίμοτζεν Χολστ, δύο εμβληματικές μορφές της μουσικής του 20ού αιώνα. Η δράση τοποθετείται στο 1952, λίγο πριν τη στέψη της Ελισάβετ Β', όταν ο Μπρίττεν καλείται να συνθέσει την όπερα, Γκλοριάνα, μέσα σε ασφυκτικό χρονικό πλάι-



σιο. Η είσοδος της Ίμοτζεν Χολστ —συνθέτριας, μουσικοπαιδαγωγού και κόρης του Γκούσταβ Χολστ— λειτουργεί καταλυτικά: από επαγγελματική συνεργασία, η σχέση εξελίσσεται σε έναν βαθύ, συχνά συγκρουσιακό δεσμό δημιουργίας και αφοσίωσης. Ο Ρέιβενχιλ, σε μια στροφή προς τον ψυχολογικό ρεαλισμό, αντλεί υλικό από τα ημερολόγια της Χολστ και

αρχεία του Ιδρύματος Μπρίττεν Πήαρς, εξετάζοντας το τμήμα της καλλιτεχνικής πίεσης και της αμφιβολίας. Τους ρόλους ερμηνεύουν ο Άρης Μπαλής (Μπεν) και η Αγγελική Παπαθεμελή (Ίμο), με τη συμμετοχή της Παιδικής Χορωδίας της ΕΛΣ, υπό τη διεύθυνση της Κωνσταντίνας Πιτσιάκου. Την πρωτότυπη μουσική και μουσική επιμέλεια υπογράφει η Σήμη Τσιλαλή, το σκηνικό και τα κοστούμια ο Γιάννης Κατρανίτσας και τους φωτισμούς ο Χρήστος Τζιόγκας. Η παράσταση παρουσιάζεται με αγγλικούς υπέρτιτλους.

Gourmet Peloponnese Wine Festival Athens 2026: Η Πελοπόννησος στην Αθήνα

Το **Peloponnese Wine Festival** επιστρέφει στην **Αθήνα** τη **Δευτέρα 19 Ιανουαρίου 2026**, φιλοξενούμενο στην **Αίγλη Ζαππείου**, από τις **13:00 έως τις 21:00**, επιβεβαιώνοντας τον ρόλο του ως σταθερό σημείο αναφοράς για τους οινόφιλους. Το βλέμμα στρέφεται, για ακόμη μία χρονιά, στους **παραγωγούς της Πελοποννήσου**, στις ιστορικές ζώνες της και στα κρασιά που εκφράζουν τον μεγαλύτερο και πιο εμβληματικό **αμπελώνα της Ελλάδας**. Η φετινή διοργάνωση καταγράφει αριθμούς-ρεκόρ: **55 οινοποιεία** δίνουν το “παρών”, προσφέροντας μια συμπυκνωμένη αλλά αποκαλυπτική εικόνα της σημερινής **οινοποιητικής ταυτότητας της Πελοποννήσου**. Για τον επισκέπτη, το φεστιβάλ λειτουργεί ως ζωντανός χάρτης: διαφορετικά ύψη, μικροκλίματα, ποικιλίες και φιλοσοφίες συνυπάρχουν στον ίδιο χώρο, επιτρέποντας άμεσες συγκρίσεις και ουσιαστική επαφή με το παρόν



της περιοχής. Στα ποτήρια θα συναντήσουμε τις χαρακτηριστικές **ποικιλίες** του πελοποννησιακού αμπελώνα — **Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο, Ροδίτης, Μαυροδάφνη, Κυδωνίτσα** — σε

εκδοχές που ισορροπούν ανάμεσα στη γνώση της παράδοσης και στη σύγχρονη ανάγνωση. Η **νέα γενιά παραγωγών** έχει ισχυρή παρουσία, φέρνοντας μαζί της διαφορετική αισθητική, φρέσκες ιδέες και νέες οινοποιητικές προσεγγίσεις. Ανάμεσα στους εκθέτες συναντά κανείς και **οινοποιεία που εμφανίζονται για πρώτη φορά** μπροστά στο αθηναϊκό κοινό, προσφέροντας μια ακριβή, σε πραγματικό χρόνο αποτύπωση του πού βρίσκεται σήμερα το πελοποννησιακό κρασί. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει και η φετινή **παράλληλη δράση**, με τίτλο **Unfolding the Value: A Selection Under 12€**. Πρόκειται για μια επιμελημένη επιλογή κρασιών με **λιανική τιμή έως 12€**, που φωτίζει το πιο προσιτό κομμάτι της αγοράς χωρίς εκπτώσεις στον χαρακτήρα. Ετικέτες με ισορροπία, σαφής έκφραση **terroir** και καθαρή οινική ταυτότητα αποδεικνύουν ότι η Πελοπόννησος διαθέτει δυναμική όχι μόνο στις εμβληματικές, αλλά και στις καθημερινές επιλογές. Συνολικά, το **Peloponnese Wine Festival** συνδυάζει το γνώριμο με το αναπάντεχο και λειτουργεί ως η πιο ολοκληρωμένη, επίκαιρη εικόνα της οινικής Πελοποννήσου σήμερα.

World
of
mouth

Gourmet National Restaurant Association: Ποιες είναι οι τάσεις στο φαγητό το 2026

Σύμφωνα με την ετήσια πρόβλεψη της **National Restaurant Association** για το **2026**, η παγκόσμια εστιατορική σκηνή στρέφεται ξεκάθαρα προς πιάτα που συνδυάζουν **γεύση, άνεση και προσιτότητα**, απαντώντας σε ένα κοινό που αναζητά λιγότερη επιτήδευση και περισσότερη ουσία στο καθημερινό του φαγητό. Στην κορυφή των τάσεων βρίσκονται τα **smash burgers**, όχι ως πρόσκαιρη μόδα αλλά ως σταθερή επιλογή με έντονη γεύση, απλά υλικά και χαμηλό κόστος. Δίπλα τους, τα **global comfort foods** — οικείες συνταγές με διεθνείς αναφορές — επανέρχονται δυναμικά, φέρνοντας στο ίδιο πιάτο τη νοσταλγία και το ταξίδι. Η πρόβλεψη δείχνει ότι το κοινό θέλει πιάτα που θυμίζουν «σπίτι», αλλά με καθαρή, σύγχρονη εκτέλεση. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στο **value**: μενού που προσφέρουν **ικανοποιητικές μερίδες** και ξεκάθαρη σχέση ποιότητας-τιμής, χωρίς εκπτώσεις στη γεύση. Τα εστιατόρια



καλούνται να ισορροπήσουν ανάμεσα στο κόστος και την εμπειρία, επενδύοντας σε **comfort επιλογές** όπως σούπες, ζυμαρικά, bowls και πιάτα κατσαρόλας που λειτουργούν καθησυχαστικά για τον πελάτη. Παράλληλα, η έρευνα καταγράφει αυξημένη απαίτηση για **διαφάνεια στα μενού**, με σαφείς πληροφορίες για **θερμίδες, αλλεργιογόνα** και πρώτες ύλες, καθώς και περισσότερες επιλογές φιλικές προς ειδικές διατροφικές ανάγκες, όπως παρασκευές **χωρίς γλουτένη, χωρίς γαλακτοκομικά ή χωρίς ξηρούς καρπούς**. Τέλος, η πρόβλεψη υπογραμμίζει τη σημασία του **τοπικού προϊόντος** και της σύνδεσης με την κοινότητα, όχι ως αφήγημα βιωσιμότητας, αλλά ως πρακτική που ενισχύει τη φρεσκάδα και τη γευστική αξιοπιστία. Το **2026**, το φαγητό που ξεχωρίζει δεν επιδιώκει να επιβεβαιώσει τάσεις, αλλά να ανταποκριθεί ουσιαστικά στον τρόπο που τρώμε σήμερα.

PM: Τρία εστιατόρια για να καταλάβεις τη νέα γαστρονομία του Παρισιού

Το **Παρίσι** δεν καθορίζει πια τη γαστρονομία του μόνο μέσα από τα μεγάλα fine dining εστιατόρια. Στα πιο ζωντανά τραπέζια της πόλης, εκεί όπου κλείνονται τα πιο σημαντικά ραντεβού και οι ντόπιοι επιστρέφουν ξανά και ξανά, η εικόνα είναι διαφορετική. Εκεί κυριαρχούν οι μαζεμένες, cozy σάλες και τα **μενού της μιας σελίδας**, με πιάτα που δεν συνοδεύονται από κουραστικές **επεξηγήσεις**.

Το φαγητό, άλλωστε μιλά από μόνο του. Στη Rue du Grand Prieuré, για παράδειγμα, το **Le Rigmarole** έχει γίνει σημείο αναφοράς αυτής της νέας παριζιάνικης ενέργειας. Είναι ένα μικρό **μπιστρό**, με κουζίνα που κινείται ανάμεσα στη Γαλλία και την Ιαπωνία και βασίζεται στη σχάρα bûche à feu και σε εποχικά υλικά. Ο κατάλογος είναι απλός και αλλάζει συχνά. Δεν διαβάσεις μακροσκελείς ιστορίες για το κάθε πιάτο και οι μερίδες είναι φτιαγμένες για να θέλεις κι άλλο, όχι για να σε εντυπωσιάσουν με την πολυπλοκότητά τους. Λίγα τετράγωνα πιο πέρα, στο 2ο arrondissement, το **Frenchie Bar à Vins** λειτουργεί σαν αντίβαρο στην ίδια του τη φήμη. Ο **chef Gregory Marchand** άφησε πίσω του το βάρος του fine dining και έφτιαξε έναν χώρο όπου το κρασί και το φαγητό συνυπάρχουν χωρίς ιεραρχία. Τα πιάτα είναι μικρά και προορισμένα για να μοιράζονται, ενώ το **μενού** δεν σου υπαγορεύει πώς να φας, αλλά σου δίνει σίγουρα αφορμές να μείνεις. Στο 20ο arrondissement, το **Le Baratin** κρατά ζωντανό ένα άλλο νήμα της παριζιάνικης κουζίνας: εκείνο του αυθεντικού **μπιστρό**. Ο μαυροπίνακας με τα πιάτα της ημέρας, τα κρασιά μικρών παραγωγών, η κουζίνα που βασίζεται στο ότι βρίσκουν την και όχι σε concept, το έχουν κάνει να ξεχωρίσει. Εδώ έρχονται **σεφ** από όλο το **Παρίσι** κι όχι μόνο για

να φάνε, αλλά για να θυμηθούν για ποιον λόγο μαγειρεύουν. Αυτές οι διευθύνσεις δεν είναι μεμονωμένες. Αποτελούν «κομμάτια» μιας ευρύτερης μετατόπισης που διαπερνά σήμερα τη διεθνή, γαστρονομική σκηνή. Στο **Λονδίνο**, εστιατόρια όπως το **Noble Rot** ή το **Brat** γεμίζουν με τον ίδιο τρόπο: λίγα τραπέζια, πιάτα με ουσία, κρασιά που ζητούν τον χρόνο τους για να τα απολαύσεις. Στην **Κοπεγχάγη**, **μπιστρό** και **wine bar**

με comfort κουζίνα έχουν πάρει τη θέση των πιο fine dining προτάσεων, ενώ κάτι αντίστοιχο συμβαίνει και στη **Νέα Υόρκη** με τα πιο περιζήτητα spots να βρίσκονται σε μικρούς χώρους όπου ο chef μαγειρεύει πραγματικά **λίγα και καλά πιάτα** και δεν κάνει απλά την επιμέλεια. Δεν πρόκειται για επιστροφή στο παρελθόν. Είναι μια νέα μορφή αστικής γαστρονομίας, όπου η εγγύτητα —του chef με

το πιάτο, του χώρου με τον επισκέπτη— γίνεται το πιο σημαντικό πράγμα και το **show off** πάει περίπατο. Στην **Αθήνα**, αυτή η αλλαγή έχει ξεκινήσει, αν και η πόλη εξακολουθεί να επενδύει περισσότερο στο εστιατόριο ως γεγονός, δηλαδή στην έξοδο που οργανώνεται από πριν, στους μεγάλους χώρους, στη βραδιά η οποία πρέπει να μετρήσει. Υπάρχουν μικρά **μπιστρό** και **wine bar** με σοβαρή κουζίνα, που κάνουν τη διαφορά μέσα σε μια σκηνή, η οποία έχει μάθει να ευνοεί την έκταση και όχι τη συγκέντρωση. Ίσως ακριβώς γι' αυτό αυτά τα νέα παριζιάνικα στέκια να έχουν τόση σημασία. Δεν πρόκειται απλώς για εστιατόρια, αλλά για **εργαστήρια** μιας μαγειρικής, η οποία ζει ξανά μέσα στην πόλη κι όχι πάνω από αυτήν. Σε έναν κόσμο κορεσμένο από εικόνες, ένα καλό **μπιστρό**, ένα σοβαρό **wine bar** και ένα σφικτό **μενού** είναι ίσως η πιο σύγχρονη και απαραίτητη πολυτέλεια.





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

Αποχαιρετά το σέρβις που χάνεις...

Ενα από τα πράγματα τα οποία χαρακτηρίζουν **την ελληνική εστίαση**, ήταν ανέκαθεν η **εξυπηρέτηση** του πελάτη. Αυτό γινόταν για δύο λόγους, οι οποίοι είναι πλήρως αλληλένδετοι.

Ο ένας είναι ότι τα γκαρσόνια, τουλάχιστον όπως εγώ τα γνώρισα, πριν από 35-40 χρόνια, βγαίνοντας έξω με τους γονείς μου, ήταν **απόλυτα επαγγελματίες**.

Δηλαδή, μπορεί να μην είχαν πάει σε κάποια τουριστική σχολή, αλλά αγαπούσαν πολύ αυτό που έκαναν, το **γούσταραν**, και ο τρόπος με τον οποίο φρόντιζαν τον πελάτη ένιωθες ότι τους έβγαине **φυσικά, Αβίαστα**.

Ο δεύτερος λόγος είναι η αιτία του πρώτου, αλλά και ταυτόχρονα το αποτέλεσμα αυτού. Αναφέρομαι στην επιδίωξη του καλύτερου δυνατού **φιλοδώρηματος**. Του πουρμπουάρ σε απόλυτα ελληνικά.

Γι' αυτό και τα γκαρσόνια εκείνης της εποχής ήξεραν τον τρόπο και έχτιζαν σωστές, **υγιείς** και επικερδείς για τα ίδια σχέσεις με τους πελάτες τους. Η σωστή εξυπηρέτηση περιελάμβανε όχι μόνο το πώς τους **υποδέχονταν** και το πώς τους **σέρβιραν**, αλλά και το γεγονός ότι **θυμούνταν** τις προτιμήσεις τους και ήξεραν τι να σερβίρουν, πότε.

Όταν άρχισα να ταξιδεύω στο **εξωτερικό**, και ειδικά στις μεγάλες πρωτεύουσες, άρχισα να μη νιώθω το ίδιο. Εκεί, υπάρχουν δύο κατηγορίες προσέγγισης στο σέρβις, Η πρώτη είναι αυτή που περιέγραψα μόλις τώρα.

Η δεύτερη, που δυστυχώς γίνεται όλο και πιο συχνή, είναι η εντελώς **μηχανική**. Δηλαδή, σερβίρω απλά για να κάνω το τυπικό της δουλειάς μου, **δεν με απασχολεί** ποιος είναι ο πελάτης, ούτε η ηλικία του, το φύλο του, η διάθεση του.

Πρόκειται για επαγγελματίες – ο Θεός να τους κάνει –, οι οποίοι απλώς περιμένουν να φτάσει η ώρα για να τελειώσει η **βάρδια** τους και να πάνε σπίτι τους.

Πρόκειται για επαγγελματίες – ο Θεός να τους κάνει –, οι οποίοι επιδιώκουν το **μέγιστο δυνατό φιλοδώρημα**, απλά επειδή θεωρούν ότι ο πελάτης **πρέπει** να το δώσει. Εξ'ορισμού.

Χωρίς να προσπαθήσουν για το κάτι παραπάνω.

Χωρίς να έχουν το **μεράκι** για τη δουλειά που κάνουν.

Χωρίς να κάνουν τον πελάτη να νιώθει ότι ο άνθρωπος, που τον σερβίρει, το κάνει με αγάπη, με κέφι, και με θετική διάθεση.

Δυστυχώς, αυτή η προσέγγιση έχει αρχίσει να επικρατεί, αργά αλλά σταθερά, **και στην ελληνική εστίαση**. Πλέον, οι επιχειρήσεις εστίασης δεν λειτουργούν με βάση τις ανάγκες του πελάτη, αλλά με βάση το τί βολεύει τις ίδιες. Έχουμε φτάσει, δηλαδή, στο σημείο να πηγαίνεις για θέατρο στην Αθήνα και να **μην μπορείς** να βρεις παραπάνω από 6-7 εστιατόρια για να φας μετά το έργο.

Ακόμα και αν βρεις κάποιο βράδυ, οι κουζίνες τους κλείνουν ώρες, που σε καμία περίπτωση δεν θυμίζουν, δεν έχουν καν σχέση **με την ελληνική πραγματικότητα**, δηλαδή 11, βαριά βαριά 11:30.

Και, σε αυτές τις περιπτώσεις, τρέμεις για το πώς θα σε αντιμετωπίσει το προσωπικό του καταστήματος.

Τελευταίο παράδειγμα, η επίσκεψη μου στο πολύ γνωστό **Tuk Tuk**, στο Κουκάκι, το οποίο σερβίρει ταϊλανδέζικο street food.

Δεν θα συζητήσω για την πρώτη ύλη του εστιατορίου, την οποία... θυμόταν για **αρκετές ώρες** μετά το στομάχι μου.

Θα μείνω, όμως, στο πώς μας υποδέχτηκαν οι εργαζόμενοι του καταστήματος.

Φτάσαμε εκεί στις 11:20, με τον άνθρωπο, που μας... καλωσόρισε να μας λέει ότι "Ξέρετε, η κουζίνα κλείνει σε 10 λεπτά και μετά **θα μας βλέπετε να μαζεύουμε και να καθαρίζουμε**".

Θα μπορούσε, πολύ άνετα, να μας πει: "**Μην μπείτε, δεν σας θέλουμε**". Ακόμα και αν η κουζίνα είναι ακόμα ανοιχτή, εμείς δεν θέλουμε άλλους στο μαγαζί".

Τίμιο.

Ντόμπρο.

Αντί και της υπόλοιπης κάκιστης εμπειρίας, που βιώσαμε και στη συνέχεια.

Το λοιπόν, αφήστε όλα αυτά τα νέα κόλπα και αφοσιωθείτε – επιχειρηματίες και επαγγελματίες – σε αυτό, που λέγεται σέρβις στην εστίαση.

Ευτυχώς, υπάρχουν ακόμα ολίγα μαγαζιά, που **δείχνουν τον δρόμο**.

Απολαύστε !

#NecNotice

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: **Σύλια Τσιρτσίκου** • Digital Art Director: **ArDiDesign**

Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**



Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

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