

World
of
mouth

Culture

Τι ξέρουμε μέχρι τώρα για την Οδύσσεια
του Christopher Nolan

Culture

Οι παραστάσεις του χειμώνα
που βγαίνουν σε περιοδεία το καλοκαίρι

Gourmet

Δοκιμάσαμε το μενού
στο ολοκαίνουριο Casa Fish

#NecNotice

Είστε αριστερόχειρας;



Travel

Το NOÛS Santorini υποδέχεται τη φετινή καλοκαιρινή σεζόν

Το **NOÛS Santorini** επιστρέφει φέτος με μια διαφορετική προσέγγιση στη φιλοξενία στη **Σαντορίνη**, δίνοντας έμφαση όχι μόνο στη διαμονή, αλλά και στη γνωριμία με τον πολιτισμό, την ιστορία, τις παραδόσεις και το ιδιαίτερο φυσικό τοπίο του νησιού. Το resort προτείνει μια εμπειρία που επιχειρεί να συνδέσει τον επισκέπτη με τον αυθεντικό χαρακτήρα της Σαντορίνης, μέσα από μια σύγχρονη αντίληψη φιλοξενίας όπου η αρχιτεκτονική, η τέχνη και το design αντλούν έμπνευση από τον ίδιο τον τόπο. Το μεγαλύτερο resort της Σαντορίνης διαθέτει ιδιαίτερα ευρύχωρα δωμάτια, πολλά από τα οποία περιλαμβάνουν ιδιωτικές πισίνες, ενώ για το 2024 δίνει έμφαση στη συνολική εμπειρία εντός και εκτός του ξενοδοχείου. Στο πλαίσιο αυτό, το **NOÛS** προτείνει εξατομικευμένες δραστηριότητες όπως επισκέψεις στον αρχαιολογικό χώρο του **Ακρωτηρίου**, οινογνωσίες σε τοπικά οινοποιεία, hiking διαδρομές και ιστιοπολικές



εξορμήσεις στα νερά του Αιγαίου. Κεντρική θέση στην εμπειρία φιλοξενίας έχει το **NOÛS Spa**, ένας χώρος αφιερωμένος στην ευεξία και στην ισορροπία σώματος και πνεύματος. Το spa διαθέ-

τει πέντε αίθουσες θεραπειών, εσωτερική και εξωτερική πισίνα, sauna, steam room, cold tank και ειδικά διαμορφωμένο εξωτερικό χώρο για yoga. Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται και στη **γαστρονομία**. Το all day εστιατόριο του resort παρουσιάζει ένα μενού εμπνευσμένο από τη γαστρονομική κληρονομιά της Σαντορίνης και τις τοπικές πρώτες ύλες, μέσα από σύγχρονη προσέγγιση. Παράλληλα, το **Elio's**, το νέο Italian American Chophouse του **NOÛS**, σχεδιάστηκε από την **Green Garlic Studios** και τον **Άρη Βεζενέ**, συνδυάζοντας στοιχεία της Σαντορίνης με την ατμόσφαιρα μιας ιταλικής τρατορίας της Νέας Υόρκης. Το **NOÛS** ανήκει στα **YES! Hotels**, το contemporary brand του Ομίλου **DONKEY HOTELS**, και αποτελεί μέλος των **Design Hotels**, του **Marriott Bonvoy Loyalty Program** και του **Virtuoso**. Την αρχιτεκτονική υπογράφουν οι **Diversity Architects** σε συνεργασία με τους **MplusM Architects**, τον σχεδιασμό φωτισμού η **Ελευθερία Ντεκώ**, την αρχιτεκτονική τοπίου η **Doxiadis+**, ενώ art curator του project είναι η **Νάντια Αργυροπούλου**.

World of mouth

Gourmet

Δοκιμάσαμε το μενού στο ολοκαίνουριο Casa Fish

Το **Casa Fish Athens** είναι η καινούργια άφιξη στη **Βούλα** που φιλοδοξεί να γίνει σημείο αναφοράς για τη σύγχρονη θαλασσινή κουζίνα στα νότια προάστια. Το εστιατόριο βρίσκεται στον χώρο όπου παλαιότερα λειτουργούσε το **Vive Mar**, διατηρώντας τη σύνδεση με τη θάλασσα και την αίσθηση καλοκαιρινής εξόδου με τη ταπιστεϊ με τη συγκεκριμένη τοποθεσία της **Αθηναϊκής Ριβιέρας**. Ο χώρος διακοσμητικά κινείται σε ήρεμους και κομψούς τόνους, με **γήινες αποχρώσεις**, διαθέτοντας **ατμοσφαιρικό φωτισμό** και μια **cool αύρα** που παραπέμπει ξεκάθαρα στη Μεσόγειο. Υπάρχει κίνηση, μουσική, άνεση και μια αίσθηση κοσμοπολιτισμού, η οποία ταιριάζει απόλυτα με τα νότια προάστια. Το menu, που υπογράφει ο **έμπειρος σεφ Γιώργος Οικονομίδης**, δίνει έμφαση στο **φρέσκο**



ψάρι και στα **θαλασσινά**, μέσα από μια **σύγχρονη μεσογειακή προσέγγιση** που βασίζεται κυρίως στην πρώτη ύλη. Ξεχωρίζουν τα **carpaccio** και τα **ceviche** ημέρας, οι **premium γαρίδες** και τα **φιλέτα ψαριών**, αλλά και οι **seafood pasta** προτάσεις που συνδυάζουν ελληνικές γεύσεις με πιο σύγχρονες τεχνικές. Ανάμεσα στα πιάτα που τραβούν την προσοχή βρί-

σκεται το **carpaccio γαρίδας Σύμης** με ελαιόλαδο Μυτιλήνης, λεμόνι και κόλιανδρο και το **ταρτάρ τόνου** με τη βελουδίνη υφή. Στις πιο comfort επιλογές, σημειώστε το ιδιαίτερο **ψητό κουνουπίδι** και το πραγματικά **τρυφερό ψητό καλαμάρι**. Η εμπειρία συμπληρώνεται από μια ενημερωμένη λίστα ελληνικών κρασιών και signature cocktails, με το **Casa Fish Athens** να επενδύει συνολικά σε μια πχαλαρή αλλά προσεγμένη εκδοχή της βραδινής εξόδου δίπλα στη θάλασσα. Φυσικά, το σέρβις χάρη στον general manager **Δημήτρη Γκορίλα** και την ομάδα του ξεπερνά τις προσδοκίες.

Fashion

Ο Bad Bunny και η Zara παρουσιάζουν το BENITO ANTONIO

Η Zara και ο **Bad Bunny** παρουσιάζουν το **BENITO ANTONIO**, μια νέα συλλογή 150 κομματιών εμπνευσμένη από το προσωπικό στιλ, τη δημιουργική ταυτότητα και τον οπτικό κόσμο του καλλιτέχνη **Benito Antonio Martínez Ocasio**. Η συλλογή είναι διαθέσιμη παγκοσμίως από τις 21 Μαΐου μέσω του **zara.com** και σε επιλεγμένα καταστήματα Zara. Το project είχε ήδη αρχίσει να αποκλύπεται σταδιακά μέσα από δημόσιες εμφανίσεις του καλλιτέχνη. Στις 8 Φεβρουαρίου, ο **Bad Bunny** εμφανίστηκε στο **Apple Music Super Bowl LX Halftime Show** στο Σάντα Κλάρα μπροστά σε περισσότερους από 100 εκατομμύρια θεατές, φορώντας custom εμφανίσεις σχεδιασμένες σε συνεργασία με τη Zara. Ακολούθησε η παρουσία του στο **Met Gala** στις 4 Μαΐου, όπου επέλεξε ένα custom μαύρο tuxedo δικής του σχεδίασης, που δημιουργήθηκε επίσης μαζί με τη Zara. Λίγες ημέρες αργότερα, στις 16 Μαΐου, το κατάστημα Zara στο **Plaza Las Américas** στο Σαν Χουάν μετατράπηκε σε αποκλειστικό pop-up αφιερωμένο στη συλλογή, με τον ίδιο τον Benito να πραγματοποιεί αιφνιδιαστική εμφάνιση. Η συλλογή δημιουργήθηκε σε συνεργ-



γασία με τον επί χρόνια creative director του καλλιτέχνη, **Janthony Oliveras**, και κινείται ανάμεσα σε tailoring, oversized essentials, textured separates, graphic statements και καλοκαιρινά κομμάτια. Σύμφωνα με τη φιλοσοφία του project, κάθε λεπτομέρεια, από τις σιλουέτες και τα υφάσματα μέχρι τα χρώματα και τα γραφικά, σχεδιάστηκε με στόχο να αποτυ-

πώνει τον τρόπο με τον οποίο ντύνεται ο ίδιος ο Benito: ανεπιτήδευτα, προσωπικά και με έντονη αίσθηση ατομικότητας. Την οπτική ταυτότητα του **BENITO ANTONIO** υπογράφουν οι **M/M Paris**, αντλώντας έμπνευση από στοιχεία της καθημερινότητας και της αστικής κουλτούρας του **Πουέρτο Ρίκο**, όπως ηλεκτρικές κολόνες, χειροποίητες υφές και εικόνες της τοπικής ζωής. Την καμπάνια φωτογράφησε στο Πουέρτο Ρίκο ο **STILLZ**, στενός συνεργάτης του καλλιτέχνη, παρουσιάζοντας τον Benito δίπλα στη θάλασσα και σε ένα χειροποίητο ξύλινο σκάφος με πανί φτιαγμένο από κομμάτια της ίδιας της συλλογής. Παράλληλα, επιλεγμένα καταστήματα **Zara** σε όλο τον κόσμο έχουν μεταμορφωθεί ώστε να αποτυπώνουν τη visual γλώσσα και την ατμόσφαιρα της συλλογής, επεκτείνοντας τον κόσμο του **BENITO ANTONIO** πέρα από τα ίδια τα ρούχα.

World of mouth

Gourmet

Natu: japanese fusion γεύσεις και sushi στον κήπο

Το **Natu** εμπλουτίζει φέτος το γαστρονομικό του προφίλ, παρουσιάζοντας μια νέα sushi εμπειρία στον καταπράσινο κήπο του, μέσα στο **Εθνικό Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Γουλιέλμου** στην Κηφισιά. Ο χώρος, που τα τελευταία χρόνια έχει εξελιχθεί σε σταθερό σημείο συνάντησης για brunch, lunch και βραδινές εξόδους στα βόρεια προάστια, προσθέτει πλέον στο βραδινό του setup live sushi και **japanese fusion** επιρροές, ενισχύοντας ακόμη περισσότερο τον κοσμοπολίτικο χαρακτήρα του. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, ο μεγάλος κήπος του **Natu** αποκτά μια πιο χαλαρή, σχεδόν resort ατμόσφαιρα, δημιουργώντας ένα σκηνικό που διαφοροποιείται αισθητά από την αστική εικόνα της Αθήνας. Μέσα σε αυτό το περιβάλλον εντάσσεται η νέα γαστρονομική πρόταση του χώρου, με **sushi** που ετοιμάζεται live μπροστά στους επισκέπτες και ένα menu που κινείται γύρω από τη λο-



γική της ισορροπίας και της καθαρής γεύσης. Στο νέο menu πρωταγωνιστούν επιλογές όπως **nigiri**, **sashimi**, rolls και signature συνθέσεις, με έμφαση στις προσεγμένες πρώτες ύλες και στην προσεκτική εκτέλεση. Η προσέγγιση δεν βασίζεται σε **υπερβολικά στοιχεία** ή έντονες **fusion** τεχνικές, αλλά σε μια πιο ήρεμη και προσεγμένη ανάγνωση της ιαπωνικής κουζίνας, η οποία ενσωματώνεται οργανικά στη συνολική αισθητική και

φιλοσοφία του χώρου. Η νέα αυτή προσθήκη έρχεται να ενισχύσει ακόμη περισσότερο το all day concept του **Natu**, το οποίο έχει ήδη διαμορφώσει μια σταθερή παρουσία στην περιοχή της **Κηφισιάς**, συνδυάζοντας φαγητό, cocktails και ατμόσφαιρα μέσα σε ένα περιβάλλον με έντονο στοιχείο πρασίνου. Με τις νέες **japanese fusion** αναφορές και το live sushi station, το **Natu** επιχειρεί φέτος να δώσει μια διαφορετική κατεύθυνση στις καλοκαιρινές βραδινές εξόδους στα βόρεια προάστια.



Culture

Τι ξέρουμε μέχρι τώρα για την Οδύσσεια του Christopher Nolan

Η νέα κινηματογραφική μεταφορά της «**Οδύσσειας**» από τον **Christopher Nolan** εξελίσσεται ήδη σε μία από τις πιο πολυσυζητημένες παραγωγές του 2026, όχι μόνο λόγω της κλίμακας και του cast της, αλλά και εξαιτίας της συζήτησης γύρω από τις δημιουργικές επιλογές και την ιστορική προσέγγιση του έργου. Ο βραβευμένος με Όσκαρ σκηνοθέτης του **Oppenheimer** μίλησε στο περιοδικό **Time** για τη νέα του ταινία, με τον **Matt Damon** στον ρόλο του Οδυσσέα, περιγράφοντας μια εκδοχή του ομηρικού έπους που εστιάζει περισσότερο στην πολυπλοκότητα και την ευφυΐα του ήρωα παρά στη σωματική δύναμη. Ο Nolan πρόσφατα απάντησε και στις αντιδράσεις σχετικά με το casting και την αισθητική της ταινίας, εξηγώντας ότι οι επιλογές του ήταν απολύτως συνειδητές. Όπως ανέφερε, οι πρώτες απεικονίσεις των ομηρικών χαρακτήρων γίνονταν με βάση την εποχή του ίδιου του Ομήρου και όχι τη μυκηναϊκή περίοδο, υποστηρίζοντας πως αυτή η ανάγνωση παραμένει θεμιτή και σήμερα. Ανάμεσα στα πρόσωπα που έχουν ήδη επιβεβαιωθεί ξεχωρίζει η **Lupita Nyong'o**, η οποία θα υποδυθεί τόσο την **Ελένη της Τροίας** όσο και την **Κλυταιμνήστρα**, με τον Nolan να δηλώνει ότι «η δύναμη και η αξιοπρέπεια» της ηθοποιού ήταν κα-

World
of
mouth

θοριστικά στοιχεία για την επιλογή της. Η **Zendaya** θα εμφανιστεί ως **Αθηνά**, ενώ ο **Tom Holland** θα υποδυθεί τον **Τηλέμαχο** και η **Anne Hathaway** την **Πηνελόπη**.

Στο cast συμμετέχουν επίσης οι **Robert Pattinson** ως **Αντίνοος**, **Charlize Theron** ως **Καλυψώ**, **Jon Bernthal** ως **Μενέλαος**, **Ben Safdie** ως **Αγαμέμνωνας**, **John Leguizamo** ως **Εύμαιος**, **Himesh Patel** ως **Ευρύλοχος**, **Mia Goth** ως **Μελανθώ**, ο **Will Yun Lee** ως μέλος του πληρώματος του Οδυσσέα και ο **Jimmy Gonzalez** στον ρόλο του **Κηφέα**. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχει προκαλέσει και η συμμετοχή του **Travis Scott**, ο οποίος θα ενσαρκώσει έναν βάρδο. Ο Nolan εξήγησε ότι επέλεξε τον μουσικό επειδή ήθελε να δημιουργήσει μια σύνδεση ανάμεσα στην προφορική παράδοση της ομηρικής ποίησης και τη σύγχρονη κουλτούρα της rap. Στην ταινία συμμετέχουν ακόμη οι **Elliot Page**, **Bill Irwin**, **Samantha Morton**, **Jesse Garcia**, **Rafi Gavron**, **Shiloh Fernandez**, **Corey Hawkins**, **Nick E. Tarabay**, **Maurice Compte**, **Michael Vlamis**, **Iddo Goldberg**, **Josh Stewart**, **Ryan Hurst**, **Anthony Molinari**, **Jovan Adepo**, **Logan Marshall-Green**, **James Remar**, **Sean Avery** και **Ian Casselberry**, συνθέτοντας ένα από τα μεγαλύτερα και πιο πολυσυλλεκτικά ensemble casts των τελευταίων ετών.





Travel

ALL Accor: νέα καλοκαιρινή προσφορά σε ξενοδοχεία στην Ευρώπη

H **ALL Accor**, η πλατφόρμα κρατήσεων και πρόγραμμα επιβράβευσης της **Accor**, παρουσιάζει τη νέα καλοκαιρινή της προσφορά για ταξίδια στην Ευρώπη και σε δημοφιλείς διεθνείς προορισμούς, προσφέροντας έκπτωση έως 25% σε συμμετέχοντα ξενοδοχεία για διαμονές δύο ή περισσότερων διανυκτερεύσεων. Παράλληλα, τα μέλη του προγράμματος **ALL Accor** επωφελούνται από επιπλέον έκπτωση έως 10%, ανάλογα με τη διαθεσιμότητα. Η προσφορά ισχύει για κρατήσεις που θα πραγματοποιηθούν έως και την 1η Ιουλίου 2026 και αφορά διαμονές από τις 3 Ιουλίου έως τις 7 Σεπτεμβρίου 2026, σε επιλεγμένα ξενοδοχεία από το διεθνές χαρτοφυλάκιο της **Accor**, όπως τα **Mercure**, **Mövenpick**, **Novotel**, **Pullman**, **Swissôtel**, **TRIBE**, **ibis budget** και **ibis Styles**. Η ελάχιστη διάρκεια διαμονής είναι δύο διανυκτερεύσεις και η μέγιστη επτά. Ανάμεσα στους προορισμούς που συμμετέχουν στην καμπάνια ξεχωρίζει η



Σεβίλλη, όπου το **ibis Styles Sevilla City Santa Justa** διαθέτει rooftop πισίνα, patio με πορτοκαλιές και πιστοποίηση **Green Key**, σε μια πόλη

που συνδυάζει την ανδαλουσιανή ατμόσφαιρα με tapas bars, flamenco και ιστορικά αξιοθέατα όπως το **Alcázar** και η **Giralda**. Στη **Βαλένθια**, το **Novotel Valencia Lavant** προσφέρει rooftop πισίνα, σύγχρονο fitness centre και το εστιατόριο **PAPÚA VALENCIA**, με ισπανικές γεύσεις όπως croquettes και χταπόδι Γαλικίας, αλλά και cocktails με πανοραμική θέα από το Sky Bar. Στη **Χάγη**, το design ξενοδοχείο **TRIBE Den Haag Centraal** ξεχωρίζει για το εστιατόριο **HITCHHIKE** με Cali-Baja inspired κουζίνα και για την τοποθεσία του κοντά στο Ολλανδικό Κοινοβούλιο και το Παλάτι Noordeinde. Παράλληλα, το **Mercure Paignton** στην **Αγγλική Ριβιέρα** αντλεί έμπνευση από τα παραθαλάσσια σπίτια του 19ου αιώνα και το κοντινό **UNESCO Global Geopark**, διαθέτοντας το εστιατόριο **Latitude 50** με εποχικά πιάτα βασισμένα σε τοπικά προϊόντα και cocktail lounge με θέα στη θάλασσα. Το **ALL Accor** δίνει πρόσβαση σε περισσότερα από 45 brands της Accor σε 110 χώρες, ενώ το πρόγραμμα επιβράβευσης συνδέεται με περισσότερες από 7.000 εμπειρίες παγκοσμίως κάθε χρόνο, από masterclasses με καταξιωμένους chefs μέχρι μεγάλες αθλητικές διοργανώσεις και συναυλίες.

World of mouth

Culture

To Qualco Foundation στηρίζει την ελληνική συμμετοχή στη 61η Biennale της Βενετίας

Tο **Qualco Foundation** στηρίζει την ελληνική συμμετοχή στην **61η Διεθνή Έκθεση Τέχνης της La Biennale di Venezia**, έναν από τους σημαντικότερους θεσμούς σύγχρονης τέχνης παγκοσμίως, ενισχύοντας την παρουσία της σύγχρονης ελληνικής δημιουργίας σε έναν διεθνή πολιτιστικό διάλογο υψηλού κύρους. Στο **Ελληνικό Περίπτερο** στα **Giardini della Biennale**, από τις 9 Μαΐου έως τις 22 Νοεμβρίου 2026, παρουσιάζεται το έργο «**Δωμάτιο Απόδρασης / Escape Room**» του εικαστικού και αρχιτέκτονα **Ανδρέα Αγγελιδάκη**, σε επιμέλεια του **Γιώργου Μπεκιράκη** και με Εθνικό Επίτροπο το **MOMUS**. Η εγκατάσταση διερευνά ζητήματα ιστορίας, συλλογικής μνήμης, ταυτότητας και σύγχρονης πολιτικής πραγματικότητας, μετατρέποντας το Ελληνικό Περίπτερο σε ένα σύγχρονο «Πλατωνικό Σπήλαιο», που επανερμηνεύει την αλληγορία του Πλάτωνα υπό το πρίσμα της εποχής της μετα-αλήθειας και



της ανόδου του εθνικιστικού λαϊκισμού. Όπως σημειώνει ο δημιουργός, «το εθνικό περίπτερο χωρίζεται στα δύο», λειτουργώντας ως ένας μηχανισμός αντίληψης και συμβολισμών, ενώ ο επιμελητής του

έργου, **Γιώργος Μπεκιράκης**, περιγράφει την εγκατάσταση ως «ένα κατοικήσιμο ερείπιο μέσα στο ψηφιακό πανοπτικό». Μέσα από διαφορετικά αφηγηματικά και εικαστικά στοιχεία, το έργο δημιουργεί έναν χώρο εμπειρίας και προβληματισμού γύρω από τις σύνθετες κοινωνικές και πολιτικές συνθήκες του σύγχρονου κόσμου. Η ελληνική συμμετοχή έχει ήδη προσελκύσει σημαντικό διεθνές ενδιαφέρον, με αναφορές σε μέσα όπως τα **Observer**, **Designboom**, **ArtReview**, **The Art Newspaper**, **e-flux Criticism**, **Wallpaper**, **Financial Times**, **The Guardian** και **The World of Interiors**. Ο Πρόεδρος του Ομίλου Qualco και του **Qualco Foundation**, **Ορέστης Τσακαλώτος**, δήλωσε ότι η τέχνη αποτελεί ουσιαστικό τρόπο κατανόησης του κόσμου και ενίσχυσης του δημόσιου διαλόγου, ενώ ο Πρόεδρος του **MOMUS**, **Επαμεινώνδας Χριστοφιλόπουλος**, υπογράμμισε τη σημασία της υποστήριξης του Υπουργείου Πολιτισμού για την υλοποίηση ενός απαιτητικού έργου σε σύντομο χρονικό διάστημα. Μέσα από τη στήριξη πολιτιστικών δράσεων και θεσμών, το **Qualco Foundation** συνεχίζει να ενισχύει την εξωστρέφεια της σύγχρονης ελληνικής δημιουργίας και την παρουσία Ελλήνων καλλιτεχνών σε διεθνείς διοργανώσεις.



Gourmet

Nice n Easy: Στροφή σε γαστροταβέρνα

Tο **Nice n Easy Kolonaki** περνά σε μια νέα εποχή, παρουσιάζοντας μια πλήρως ανανεωμένη ταυτότητα έπειτα από 18 χρόνια παρουσίας στο Κολωνάκι. Το εστιατόριο, που για χρόνια αποτέλεσε ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα all-day bistro της Αθήνας με διεθνείς αναφορές και αισθητικές επιρροές από το Hollywood, αλλάζει κατεύθυνση και επανασυστήνεται ως μια σύγχρονη ελληνική **gastro tavern**. Από την πρώτη του εμφάνιση, το **Nice n Easy** συνδέθηκε με μια πιο κοσμοπολίτικη εκδοχή της αθηναϊκής εστίασης, λειτουργώντας ως σημείο συνάντησης για ένα πολυσυλλεκτικό κοινό και καλλιεργώντας μια πιο ανεπιτήδευτη λογική εξόδου στο κέντρο της πόλης. Σήμερα, το brand αφήνει πίσω το διεθνές **bistro** ύφος και στρέφεται πιο ουσιαστικά προς την ελληνική **γαστρονομία**, μέσα από μια νέα δημιουργική προσέγγιση που δίνει έμφαση στην πρώτη ύλη, την τοπικότητα και τις γνώριμες γεύσεις. Υπό την επιμέλεια του σεφ **Δημήτρη Βλάχου**, το νέο μενού βασίζεται σε πρώτες ύλες από διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας και επιχειρεί να επαναπροσεγγίσει την ελληνική κουζίνα μέσα από μια σύγχρονη, πιο καθαρή και ισορροπημένη ματιά.



Η φιλοσοφία της νέας εποχής του **Nice n Easy** κινείται ανάμεσα στην παράδοση και τη δημιουργικότητα, αποφεύγοντας τις υπερβολές και διατηρώντας έναν πιο άμεσο και φιλόξενο χαρακτήρα.

Αντίστοιχη αλλαγή έχει πραγματοποιηθεί και στον χώρο του εστιατορίου, ο οποίος επανασχεδιάστηκε πλήρως ώστε να αποκτήσει πιο γήινη και σίγουρα πιο αθηναϊκή ατμόσφαιρα. Η **νέα αισθητική** επιχειρεί να διατηρήσει τη γνώριμη αίσθηση οικειότητας του χώρου, αντανakλώντας παράλληλα τη νέα κατεύθυνση του brand και τον σύγχρονο ρυθμό της πόλης. Στο πλαίσιο της νέας ταυτότητας κάνει την εμφάνισή του και ένα νέο σύμβολο, το μικρό αγγελάκι, που λειτουργεί ως έκφραση της πιο ανάλαφρης και ανθρώπινης φιλοσοφίας του ανανεωμένου **Nice n Easy**. Η νέα αυτή περίοδος δεν επιχειρεί να διαγράψει την **ιστορία** του εστιατορίου, αλλά να την επαναπροσδιορίσει, διατηρώντας τη σχέση του με όσους το γνωρίζουν και προσεγγίζοντας ταυτόχρονα σε μια νέα γενιά επισκεπτών που αναζητούν ποιότητα και γεύση με ελληνικό πρόσημο.

World
of
mouth

Gourmet

To Ronnie's Pizza Detroit Style άνοιξε στη Γλυφάδα

Tο **Ronnie's Pizza** στη **Γλυφάδα** έρχεται να προστεθεί στη συνεχώς αυξανόμενη τάση της **Detroit style pizza** στην Αθήνα, επιχειρώντας όμως να διαφοροποιηθεί μέσα από μια πιο προσεγμένη εκδοχή του είδους. Πίσω από το νέο εγχείρημα βρίσκεται ο **Στέλιος Τσουμπανίδης**, ο πισαιόλο που είχε συνδεθεί με το **Roadslice** στο Χαλάνδρι, μεταφέροντας πλέον τη φιλοσοφία του στα Νότια Προάστια. Το νέο κατάστημα βρίσκεται στη Σοφίας Βέμπο στη **Γλυφάδα** και κινείται γύρω από την αυθεντική λογική της Detroit style pizza: αφράτο ζυμάρι, γενναιόδωρη χρήση τυριού και η χαρακτηριστική τραγανή κρούστα στις άκρες, γνωστή ως **frico**, που δημιουργείται όταν το τυρί ακουμπά στο ταψί κατά το ψήσιμο. Ο χώρος είναι πιο άνετος σε σχέση με το προηγούμενο project του δημιουργού, με ανοιχτή κουζίνα, λίγα τραπέζια εσωτερικά και εξωτερικά, αλλά και ξεχωριστό χώρο όπου φαίνεται η διαδικασία παρασκευής της ζύμης. Ο κατάλογος περιλαμβάνει **δέκα πίτσες**, με επιλογές που κινούνται από



πιο κλασικούς συνδυασμούς μέχρι πιο πληθωρικές εκδοχές. Η **Og Motorcity** λειτουργεί ως μια

Detroit style παραλλαγή της Margherita, με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, σκόνη σκόρδου, ρίγανη, βασιλικό και παρμεζάνα. Η **Pepperoni** εστιάζει στο πικάντικο αλλαντικό, ενώ η **2112** συνδυάζει πεπερόνι και πικάντικο τσορίθο με μπούκοβο και παρμεζάνα. Από τις πιο ιδιαίτερες επιλογές ξεχωρίζει η **Big Bacon in Little China**, με κοτόπουλο, μπέικον, φρέσκο κρεμμυδάκι, sweet chilli sauce και σουσάμι. Στα ορεκτικά περιλαμβάνονται τηγανητό κοτόπουλο πάνω σε βάφλα με maple syrup και μπέικον, αλλά και τα **Grandma's Meatballs**, μοσχαρίσια κεφτεδάκια με μαρινάρα, παρμεζάνα και βασιλικό, που συνοδεύονται από ψωμάκια φτιαγμένα με τη ζύμη της πίτσας. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται και στις **craft μπύρες**, με ετικέτες όπως η **Κυρά Τούλα** από τη **Sourmena Brew**, η **Five Twenty APA**, αλλά και οι **Chloe**, **Tropiki**, **Jasmine** και **Gardenia** της **Strange Brew**, συμπληρώνοντας μια εμπειρία που κινείται ξεκάθαρα γύρω από το comfort food αμερικανικής λογικής.



Culture

Οι παραστάσεις του χειμώνα που βγαίνουν σε περιοδεία το καλοκαίρι

Δεκατέσσερις παραστάσεις που ξεχώρισαν τη θεατρική σεζόν 2025-26 ετοιμάζονται να ταξιδέψουν αυτό το καλοκαίρι στα ανοιχτά θέατρα της Αθήνας και της περιφέρειας, δίνοντας στο κοινό μια δεύτερη ευκαιρία να δει παραγωγές που συζητήθηκαν έντονα τον χειμώνα. Ανάμεσά τους βρίσκονται μεγάλες εμπορικές επιτυχίες, μουσικοθεατρικές παραγωγές, πολιτικά έργα και σύγχρονες ελληνικές κωμωδίες. Τα «**Ανεξάρτητα κράτη**» των Αντώνη Τσιοτσιόπουλου και Γιώργου Παλούμπη, μετά από δύο sold out σεζόν, βγαίνουν σε περιοδεία με πρωταγωνιστές τους Άλκηστις Ζιρώ, Μάκη Παπαδημητράτο και Στάθη Σταμουλακάτο, μεταφέροντας επί σκηνής την ιστορία του γιατρού Βασίλη Τσιρώνη και του «ανεξάρτητου κράτους» στο Παλαιό Φάληρο. Η **Νένα Μεντή** επιστρέφει με το «**Μια ζωή – ο μονόλογος μιας μοδίστρας**» του Πέτρου Ζούλια, ενώ το «**Sexy Laundry**» με τον **Σπύρο Παπαδόπουλο** και τη **Ρένια Λουιζίδου** συνεχίζει την επιτυχημένη του πορεία, τρεις σεζόν μετά



την πρεμιέρα του. Ξεχωρίζει επίσης η μουσικοθεατρική παραγωγή «**Νίκος Ξυλούρης, ο Αρχάγγελος της Κρήτης**», που παρακολούθησαν περισσότεροι από 40.000 θεατές τον χειμώνα, με τον **Αιμιλιανό Σταματάκη** στον πρωταγωνιστικό

ρόλο και τη **Μελίνα Κανά** στην αφήγηση και το τραγούδι. Το **Εθνικό Θέατρο** περιοδεύει με την «**Καρυάτιδα**» του **Γιώργου Καπουτζίδη**, σε σκηνοθεσία της **Κατερίνας Μαυρογεώργη**, με την **Αγορίτσα Οικονόμου** στον ρόλο της έκτης Καρυάτιδας που επιστρέφει από το Βρετανικό Μουσείο. Στο πρόγραμμα περιλαμβάνεται ακόμη η πολυβραβευμένη «**Μια άλλη Θήβα**» του **Σέρχιο Μπλάνκο** με τους **Θάνο Λέκκα** και **Δημήτρη Καπουράνη**, το «**Θέλω να σου κρατάω το χέρι**» των **Τάσου Ιορδανίδη** και **Θάλειας Ματίκα**, αλλά και η νέα κωμωδία του **Τόλη Παπαδημητρίου**, «**Οικογένεια Τσεκμέ**». Ανάμεσα στις παραστάσεις που συνεχίζουν το καλοκαίρι βρίσκονται επίσης τα «**Χάσαμε τη θεία στοπ**» του Γιώργου Διαλεγμένου με τον **Χρήστο Τριπόδη**, οι «**Αι γυμνισταί**» του **Γιώργου Σίμωνα**, οι «**Στρακαστρούκες**» του **Δημήτρη Σαμόλη**, η μαύρη κωμωδία «**Η γυναίκα που μαγειρεύε τον άντρα της**» με την **Άννα-Μαρία Παπαχαραλάμπους** και τον **Λασέρτη Μαλκότση**, αλλά και οι πολιτικοί μονόλογοι «**Δεκαοχτώ Ενάτου**» και «**Εκτός ύλης reloaded**», που επιστρέφουν για περιορισμένες παραστάσεις στα Θέατρα Βράχων.

World of mouth

Gourmet

Ιώδιο: στο ξενοδοχείο Belvedere Mykonos για δεύτερη χρονιά

Για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά, το **Ιώδιο** μεταφέρει το καλοκαίρι την κουζίνα του στη **Μύκονο**, μέσα από ένα pop-up που θα λειτουργήσει από τις 10 Ιουλίου έως και τις 23 Αυγούστου στον χώρο της πισίνας του ιστορικού **Belvedere Hotel**, δίπλα στο εμβληματικό **Matsuhisa Mykonos**. Το βραβευμένο εστιατόριο συνεχίζει να αναπτύσσει τη δική του εκδοχή σύγχρονης θαλασσινής ελληνικής κουζίνας, με έμφαση στο ψάρι, τα θαλασσινά και τις δημιουργικές μεσογειακές αναφορές. Πίσω από το γαστρονομικό concept βρίσκεται η ομάδα της σεφ **Γεωργιάννας Χιλιαδάκη**, οι οποία διαμορφώνουν ένα μενού που κινείται ανάμεσα σε γνώριμες ελληνικές γεύσεις και πιο σύγχρονες τεχνικές. Στη φετινή εκδοχή του pop-up θα παρουσιαστούν τόσο ήδη γνωστές συνθέσεις του εστιατορίου στο Κολωνάκι όσο και νέα πιάτα σχεδιασμένα ειδικά για τη Μύκονο. Ανάμεσα στις γεύσεις που ξεχωρίζουν βρίσκονται το **αυγοτάραχο με λευκή σοκολάτα**, φρέσκο βούτυρο



και ψωμί σικάλης, ο **ταραμάς με bonito flakes** και χειροποίητη λαγόνα, αλλά και οι ωμές συνθέσεις όπως το **μαγιάτικο με τριμμένη**

ντομάτα και ελαιόλαδο και το **γιουβαρλάκι σφυρίδας tartare** με διάφανο πέπλο ρυζιού και αυγολέμονο. Στο μενού θα παρουσιαστούν επίσης η **κερκυραϊκή αλιάδα με ωμή σφυρίδα**, η **στείρα αλά μπιάνκο**, σούπερ λεμονάτη με πατάτες του ονείρου, αλλά και πιάτα όπως οι **ταλιατέλες καλαμαριού** σε στυλ **cacio e pepe** και η **μανιάτικη calamarata** με αυγοτάραχο Μεσολογγίου. Ιδιαίτερη θέση κρατούν και τα επιδόρπια του βραβευμένου pastry chef **Μανώλη Στήθου**, με το signature παγωτό φιστίκι με γλυκό βύσσινο και καραμελωμένα φιστίκια, αλλά και το «Αθηναϊκό Σικάγο», εμπνευσμένο από το ιστορικό παγωτό Σικάγο, να επιστρέφουν και φέτος στο μενού του Belvedere. Το ιστορικό **Belvedere Hotel**, μέλος των **Leading Hotels of the World**, συνεχίζει παράλληλα τη δική του πορεία ανανέωσης, επαναφέροντας φέτος την ιδιωτική είσοδο που οδηγεί απευθείας στη Χώρα της Μυκόνου και ενισχύοντας ακόμη περισσότερο τη σύνδεσή του με την ιστορία και την κοσμοπολίτικη ταυτότητα του νησιού.



Gourmet Το ελληνικό νησί με το καλύτερο φαγητό στον κόσμο

Η Κρήτη συγκαταλέγεται στους κορυφαίους γαστρονομικούς προορισμούς του κόσμου για το 2026, σύμφωνα με τη λίστα **Best of the World** του **National Geographic**, η οποία συγκεντρώνει τα 15 σημαντικότερα μέρη του πλανήτη όπου το φαγητό αποτελεί βασικό κομμάτι της ταξιδιωτικής εμπειρίας. Ο διεθνής τίτλος έρχεται να επιβεβαιώσει τη διαρκώς αυξανόμενη αναγνώριση της κρητικής κουζίνας και της τοπικής γαστρονομικής κουλτούρας, η οποία συνδέεται άμεσα με την εποχικότητα, την πρώτη ύλη και τη βαθιά σχέση του νησιού με τη γη και τη θάλασσα. Για τη δημιουργία της λίστας, το **National Geographic** ζήτησε από συντάκτες του σε όλο τον κόσμο να προτείνουν προορισμούς όπου το φαγητό λειτουργεί ως ουσιαστικό μέρος του ταξιδιού και της συνολικής εμπειρίας του επισκέπτη. Η Κρήτη είναι ο πρώτος ευρωπαϊκός προορισμός που εμφανίζεται στη συγκεκριμένη κατάταξη, με το περιοδικό να σημειώνει πως στο νησί το φαγητό είναι κάτι



πολύ περισσότερο από απλή «τροφή». Το αφιέρωμα εστιάζει στον πλούτο της κρητικής γης, στα περίπου **40 εκατομμύρια ελαιόδεντρα** που παράγουν εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα, αλλά και

στη σύνδεση του τοπίου με την αγροτική παραγωγή και την εποχικότητα. Από τις βραχώδεις πλαγιές των **Σφακίων** μέχρι τα οινοποιεία γύρω από το **Ηράκλειο**, οι νέες γενιές μαγείρων συνεχίζουν να μεταφέρουν οικογενειακές παραδόσεις και τοπικές τεχνικές στη σύγχρονη κρητική κουζίνα. Ξεχωριστή αναφορά γίνεται στα τοπικά προϊόντα και στα παραδοσιακά πιάτα του νησιού, όπως η **στάκα**, η **μυζήθρα**, το **πηχτόγαλο Χανίων** και το **ξίγαλο Σητείας**, αλλά και σε συνταγές όπως το **χανιώτικο μπουρέκι**, η **κρεατότურτα** και οι **χοχλιοί μπουμπουριστοί**, ένα από τα πιο χαρακτηριστικά πιάτα της κρητικής κουζίνας που, σύμφωνα με το αφιέρωμα, υπάρχει στο νησί ήδη από το **3000 π.Χ.** Το άρθρο αναφέρεται επίσης στα γλυκά της κρητικής παράδοσης, όπως τα καλιτσούνια-λυχναράκια με μυζήθρα, μέλι και κανέλα, ενώ υπενθυμίζει ότι η **Κρήτη** ανακηρύχθηκε φέτος και μία από τις **Ευρωπαϊκές Περιφέρειες Γαστρονομίας** από το Διεθνές Ινστιτούτο Γαστρονομίας, Πολιτισμού, Τεχνών και Τουρισμού.



Gourmet Άνοιξε το ΚΛΑΚΑΖ στην οδό Αβραμιώτου

Το **ΚΛΑΚΑΖ** είναι το νέο στέκι στο **Μοναστηράκι** που επιχειρεί να επαναφέρει στη γειτονιά έναν χώρο συνάντησης με πιο πολυδιάστατο χαρακτήρα, εκεί όπου άλλοτε βρισκόταν το ιστορικό **six d.o.g.s.** Στην οδό Αβραμιώτου 6-8, λίγα βήματα από την Ερμού και την Αθηνάς, ο νέος πολυχώρος αυτοπροσδιορίζεται ως **«Πολιτιστικό Κέντρο Διασκέδασης»**, συνδυάζοντας φαγητό, cocktails, μουσική, εκδηλώσεις και μια πιο χαλαρή αθηναϊκή αίσθηση που θυμίζει τις παλιότερες εποχές της πόλης. Η εμπειρία ξεκινά κατεβαίνοντας τη χαρακτηριστική σκάλα της **Αβραμιώτου**, η οποία οδηγεί σε έναν σχεδόν κρυφό αστικό κήπο, ανάμεσα σε παλιές πολυκατοικίες, μεγάλα δέντρα και φωτισμένες γιρλάντες. Ο χώρος αλλάζει χαρακτήρα μέσα στη μέρα, λειτουργώντας άλλοτε ως café και σημείο για **brunch** και άλλοτε ως bar και χώρος βραδινών για **events, parties, συναυλίες, stand-up comedy nights** κ.λ.π, μέσα από ένα πρόγραμμα πολιτιστικών δράσεων που εξελίσσεται συνεχώς. Στο γαστρονομικό κομμάτι, το **ΚΛΑΚΑΖ** κινείται γύρω από μια



λογική elevated comfort food με έντονο στοιχείο νοσταλγίας. Πρωταγωνίστρια του menu είναι η **«Καναδέζικου Τύπου»** πίτσα, μια old school συνοικιακή πίτσα με παχιά και αφράτη ζύμη, ενώ στον κατάλογο συναντά κανείς brunch επιλογές με **αυγά, γιαούρτια** με κόλλυβα, **σάντουιτς «παντόφλα»** και **σαλάτες**. Ξεχωρίζει επίσης η κατηγορία **«Παιδικό Πάρτυ Ενηλίκων»**, με updated εκδοχές από **μπόμπες, λου-**

κανικάκια και **κροκέτες** που παραπέμπουν σε παιδικά πάρτι άλλης εποχής. Τα γλυκά φέρουν την υπογραφή του **Μπάμπη Ζιντίλη**, με επιλογές όπως **εκλέρ σοκολάτας, μπισκοτογλυκό καραμέλα** και **τουλούμπα σαντιγί**, ενώ στο bar ο **Δημήτρης Ρούσσο** επιμελείται μια λίστα από **signature cocktails** και **aperitivi**. Κατά τη διάρκεια της ημέρας σερβίρονται επίσης **specialty coffee** από τον **Area 51, kombucha, smoothies, φυσικοί χυμοί** και **matcha lattes**. Την αρχιτεκτονική επιμέλεια του χώρου ανέλαβε το γραφείο **Point Supreme Architects** των **Μαριάννας Ρέντζου** και **Κωνσταντίνου Πανταζή**, ενώ ιδιαίτερη έμφαση έχει δοθεί και στην προσβασιμότητα, καθώς όλοι οι χώροι του **ΚΛΑΚΑΖ** είναι προσβάσιμοι σε ΑμεΑ και διαθέτουν αντίστοιχες υποδομές.





Μήπως η ελληνική κουζίνα έχει κουραστεί να μιλά για την παράδοση;

Ανοίξτε δέκα Δελτία Τύπου νέων εστιατορίων. Ή και λιγότερα. Οι πιθανότητες είναι ότι κάπου ανάμεσα στις πρώτες παραγράφους θα εμφανιστούν οι λέξεις «**παράδοση**», «**μνήμη**», «**γιαγιά**», «**χωριό**», «**ρίζες**» και πιθανότατα κάποια αναφορά σε ένα οικογενειακό τραπέζι που σημάδεψε τη γαστρονομική διαδρομή του σεφ. Αν συνεχίσετε την ανάγνωση, θα βρείτε και μια ξεχασμένη συνταγή, έναν παλιό τσελεμεντέ ή ένα προϊόν που ανακαλύφθηκε ξανά σε κάποιο ορεινό χωριό. Γελάτε, ε; Το ζήτημα δεν είναι αν όλα αυτά έχουν αξία. Έχουν. Το ερώτημα είναι αν η **ελληνική γαστρονομία** έχει αρχίσει να ανακυκλώνει την ίδια ιστορία τόσο συχνά, ώστε να δυσκολεύεται πλέον να μιλήσει για οτιδήποτε άλλο. Για να είμαστε δίκαιοι, η επιστροφή στην παράδοση υπήρξε μία από τις πιο σημαντικές εξελίξεις της ελληνικής κουζίνας τις τελευταίες δύο δεκαετίες. Τη δεκαετία του 2000 και ακόμη περισσότερο μετά την οικονομική κρίση, πολλοί **Έλληνες σεφ** εγκατέλειψαν τη λογική της μίμησης ξένων προτύπων και στράφηκαν στον τόπο τους. Αναζήτησαν τοπικές ποικιλίες, συνεργάστηκαν με μικρούς παραγωγούς, επανέφεραν ξεχασμένες τεχνικές και έδωσαν νέα ζωή σε προϊόντα που μέχρι τότε θεωρούνταν δεδομένα ή αδιάφορα. Χάρη σε αυτή τη διαδικασία, η **ελληνική κουζίνα** απέκτησε ταυτότητα, αυτοπεποίθηση και διεθνή αναγνώριση. Κάπου όμως στην πορεία, η δημιουργική αναζήτηση μετατράπηκε σε **επικοινωνιακή συνταγή**. Μη με παρεξηγήσετε, αλλά για μένα δεν είναι δυνατόν κάθε νέο εστιατόριο στην Αθήνα, στη Θεσσαλονίκη ή σε κάποιο νησί να έχει ακριβώς την ίδια αφήγηση. Αν πιστέψουμε όλα όσα διαβάζουμε, η χώρα διαθέτει περισσότερες γαστρονομικά εμπνευσμένες γιαγιάδες παρά κατοίκους. Ένας στους δύο σεφ μεγάλωσε δίπλα σε μια ξυλόσομπα ή ανακάλυψε τον προορισμό του μέσα από μια κατσαρόλα φασολάδας και οι περισσότεροι αφιερώνουν το μενού του στις αναμνήσεις των παιδικών τους χρόνων. Η παράδοση δεν φταίει σε τίποτε. Η επανάληψη



όμως έχει κουράσει. Γιατί στο μεταξύ η Ελλάδα άλλαξε. **Οι πόλεις άλλαξαν. Οι άνθρωποι άλλαξαν.** Η καθημερινότητα έγινε πιο διεθνής, πιο αστική, πιο σύνθετη. Νέες κοινότητες έφεραν διαφορετικές γεύσεις, νέες τεχνολογίες επηρέασαν την παραγωγή τροφίμων, η **βιωσιμότητα** και η κλιματική κρίση έγιναν κεντρικά ζητήματα για τον πρωτογενή τομέα, ενώ οι νέες γενιές αντιμετωπίζουν το φαγητό με εντελώς διαφορετικό τρόπο από εκείνον των γονιών τους. Παρ' όλα αυτά, μεγάλο μέρος της δημόσιας γαστρονομικής συζήτησης στην **Ελλάδα** εξακολουθεί να περιστρέφεται γύρω από το χθες. Η πραγματικότητα όμως είναι πως οι πιο ενδιαφέρουσες κουζίνες του κόσμου δεν απορρίπτουν την παράδοση, αλλά δεν εγκλωβίζονται σε αυτήν. Στη **Δανία**, στην **Ιαπωνία**, στην **Κορέα** ή ακόμη και στην **Ισπανία**, οι σεφ χρησιμοποιούν την τοπική κληρονομιά ως αφετηρία για να μιλήσουν για σύγχρονα ζητήματα: την τεχνολογία, το περιβάλλον, την αστική ζωή, τις νέες πρώτες ύλες ή τις κοινωνικές αλλαγές. Δεν παρουσιάζουν κάθε πιάτο ως φόρο τιμής στη γιαγιά τους. Πιθανότατα, μάλιστα, οι ίδιες οι γιαγιάδες θα τους έλεγαν να προχωρήσουν παρακάτω. Σκέφτομαι, λοιπόν, πως ίσως η πραγματική πρόκληση για την **ελληνική γαστρονομία** να μην είναι να ανακαλύψει ακόμη μία ξεχασμένη συνταγή, αλλά να αποκτήσει το θάρρος να περιγράψει τον κόσμο που υπάρχει έξω από αυτήν. Να μιλήσει για τις πόλεις που ζούμε σήμερα, για τις νέες διατροφικές συνήθειες, για τη σχέση με την τεχνολογία, για τις αλλαγές στον αμπελώνα, για την έλλειψη εργαζομένων, για το κόστος της πρώτης ύλης, για το πώς διαμορφώνεται το μέλλον του φαγητού στην Ελλάδα. Η **παράδοση** έδωσε στην ελληνική κουζίνα φωνή όταν τη χρειαζόταν. Της χάρισε αυτοπεποίθηση και **αναγνωρισιμότητα**. Αλλά μια ζωντανή κουζίνα δεν μπορεί να περνά όλη της τη ζωή κοιτάζοντας παλιές οικογενειακές φωτογραφίες. Κάποια στιγμή πρέπει να σηκωθεί από το κυριακάτικο τραπέζι και να βγει έξω να δει τι συμβαίνει στον κόσμο. Και κυρίως, να βρει κάτι **καινούργιο** να αφηγηθεί.





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

Είστε αριστερόχειρας;

Γκρινιάζω διαρκώς για το service στην Ελλάδα - και όχι μόνο.

Και, για να γίνω πιο συγκεκριμένος, για το **κατώτερο των προσδοκιών service**, όταν βρίσκομαι σε μισελενάτα και high end εστιατόρια.

Υπάρχουν, όμως, περιπτώσεις επιχειρήσεων, οι οποίες φροντίζουν και με διαψεύδουν.

Και χαίρομαι πολύ για αυτό.

Μία τέτοια περίπτωση είναι το - με ένα αστέρι Michelin - εστιατόριο **Hervè**.

Στα **Πετράλωνα**.

Εκεί, όπου πραγματικά το service είναι αυτό, που πρέπει, όπως πρέπει και όταν πρέπει.

Δηλαδή, με **απόλυτη φροντίδα, διακριτικότητα και σωστό timing**.

Από την πρώτη ως την τελευταία στιγμή του δείπνου.

Περιγράψω δύο κομμάτια της εμπειρίας μου:

Πρώτον, βρισκόμουν μετά τα 3-4 πρώτα πιάτα του degustation menu, όταν η ευγενέστατη κοπέλλα του service - Σοφία, αν δεν με απατά η μνήμη μου - πλησίασε και με ρώτησε:

- Είστε αριστερόχειρας;
- Ναι, πώς το καταλάβατε;
- Από το γεγονός ότι έχετε φέρει το ποτήρι σας με το κρασί από την αριστερή πλευρά και πίνετε με το αριστερό.
- Και γιατί ρωτάτε;
- **Για να τοποθετώ το σερβίτσιο κάθε φορά - σημ: μαχαιροπήτουνο κλπ - από την αριστερή πλευρά για να σας διευκολύνω.**

Παρατήρηση λεπτομέρειας, που κάνει τη διαφορά.

Δεύτερον, στη μέση του degustation, αποφάσισα να προσθέσω ένα προαιρετικό πιάτο, το οποίο θα το σέρβιραν κανονικά - αν δηλαδή το είχα παραγγείλει εξ αρχής - αμέσως μετά το πιάτο, που μόλις είχα τελειώσει.

Ρώτησα αν μπορώ να το έχω.

"Δώστε μου λίγο να ρωτήσω τον chef".

Παρακολούθησα τη συνομιλία - open kitchen γαρ - και είδα τον chef να απαντά αγόγγυστα καταφατικά.

#NecNotice

Τον ευχαρίστησα στο τέλος για την ευελιξία, για να πάρω την απόψη:

"Μα, τι λέτε τώρα; Εμείς θέλουμε ο πελάτης να απολαμβάνει το φαγητό του και όλη την εμπειρία. Αυτό είναι ο σκοπός".

Σκέφτηκα ότι το έκανε ίσως επειδή είναι συνétairos στην επιχείρηση (**Γρηγόρης Κίκης**).

Αλλά θυμήθηκα και άλλες περιπτώσεις μαγείρων, που είναι οι επιχειρηματίες, αλλά έχουν πάρει διαζύγιο με την ευελιξία.

Σε ό,τι αφορά το φαγητό, θα γευτείτε ένα **πολύ καλό χταπόδι και καβούρι** στα amuse bouche, **ένα από τα καλύτερα ορτύκια**, που έχω φάει, όπως και το **pani ruri**, ενώ και τα **wagyu μοσχαρίσια μάγουλα** ήρθαν ολόσωστα μαγειρεμένα.

Από την άλλη πλευρά, **ο μπακαλιάρος ήταν αδιάφορος**, παρά την παρουσία του χαβιαριού, το ίδιο και **η γαρίδα και η πάπια**.

Όταν το service υπερνικά το φαγητό.

Θα ξαναπάω, όντας σίγουρος ότι το φαγητό θα έχει βελτιωθεί.

Well done, πάντως.

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: **Σύλβια Τσιρατσίκου** • Executive Assistant: **Λίνα Κοντοβάου**
Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

NOTICE
CONTENT & SERVICES

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