

Culture

Η Carmen
των Σάουρα
και Γκάδες
έρχεται
στο Μέγαρο
Μουσικής



World
of
mouth

Prima Mensa

Γιατί η συμπεριφορά του Ρενέ Ρετζέπι
ξεσήκωσε θύελλα;

Gourmet

Ta new entries
στους φετινούς Χρυσούς Σκούφους

#NecNotice

E=mc2: Ο Αϊνστάιν και η ασυνέπεια των πελατών στις κρατήσεις



Gourmet Το Milos γιορτάζει την 25η Μαρτίου

Στο **Milos**, η **25η Μαρτίου** δεν αντιμετωπίζεται ως μια απλή γιορτή, αλλά ως επιστροφή σε ένα τραπέζι βαθιά συνδεδεμένο με την **ελληνική μνήμη** και την ιστορική σημασία της ημέρας. Στην καρδιά της Αθήνας, το εστιατόριο προτείνει φέτος ένα μενού αφιερωμένο στην **παράδοση**, με επίκεντρο τις γνώριμες γεύσεις που συνοδεύουν σταθερά τον εορτασμό του **Ευαγγελισμού**. Στο προσκήνιο βρίσκεται ο **τηγανητός μπακαλιάρος** του **Βασίλη Καλλίδη**, ενός ταλαντούχου chef που έχει συνδέσει το όνομά του με εκείνον, δουλεύοντάς τον με λεπτομέρεια και επιμονή στην τεχνική. Η εκδοχή που παρουσιάζει στο **Milos** δίνει έμφαση ακριβώς σε αυτό και το αποτέλεσμα είναι μια λεπτή, τραγανή κρούστα που προστατεύει τη ζουμερή,



λευκή σάρκα του ψαριού και αναδεικνύει τον χαρακτήρα του, χωρίς περιττές παρεμβάσεις. Δίπλα του, ως συνοδευτικό, έρχεται η σαλάτα **α λα πολιτά**,

για ανοιξιιάτικη σύνθεση με **αγκινάρες, καρότο, αρακά, λεμόνι, φρέσκα κρεμμυδάκια** και **άνηθο**, η οποία χαρίζει στο γεύμα μια πιο ανάλαφρη, εποχική διάσταση. Στο ίδιο τραπέζι προστίθενται η κλασική **αλιάδα** και η **παντζαροσαλάτα**, ενώ το γλυκό «τέλος» γράφεται με επιλογές από **καλβάδες μικρής ελληνικής παραγωγής**, σε ποικιλία γεύσεων, για όσους ακολουθούν τη **νηστεία** της περιόδου. Η πρόταση του **Milos** για την ημέρα δεν επιχειρεί να επανεφεύρει το εορταστικό τραπέζι, αντίθετα, επενδύει στην ουσία του. Στηρίζεται στην ποιότητα της **πρώτης ύλης**, στη γνώση της **παράδοσης** και σε μια μαγειρική προσέγγιση ακριβείας. Έτσι, ο **μπακαλιάρος της 25ης Μαρτίου** αποκτά εδώ τον ρόλο που του ανήκει. Δεν πρόκειται απλά για ένα καθιερωμένο πιάτο, αλλά για ένα φαγητό που μας ενώνει.

World of mouth

Gourmet Οι Νικητές του 26ου Thessaloniki wine & Spirits Trophy

Η 26η διοργάνωση του **Thessaloniki Wine & Spirits Trophy** επιβεβαίωσε για ακόμη μια χρονιά τον ρόλο του ως βασικού θεσμού αξιολόγησης για τον ελληνικό και κυπριακό αμπελοοινικό κλάδο. Στη φετινή διοργάνωση αξιολογήθηκαν συνολικά **1.045 δείγματα**, εκ των οποίων **974 κρασιά** και **71 αποστάγματα**, με **746 κρασιά** και **49 αποστάγματα** να κατακτούν τελικά μετάλλια και διακρίσεις, επιβεβαιώνοντας τη δυναμική του διαγωνισμού ως σημείου αναφοράς για την ποιότητα στην περιοχή. Στο τιμόνι της διοργάνωσης βρέθηκε και φέτος ο **Master of Wine Κωνσταντίνος Λαζαράκης**, ως πρόεδρος του διαγωνισμού, πλαισιωμένος από μια διεθνή κριτική επιτροπή **30 ειδικών του οίνου και των αποσταγμάτων**. Η αξιολόγηση πραγματοποιήθηκε από πέντε επίμερους ομάδες γευσιγνωσίας, στις οποίες επικεφαλής ήταν οι **Master of Wine Roderick Smith, Elizabeth Gabay και Natasha Hughes**, καθώς και οι **Master Sommeliers Matthew Wilkin και Ελευθέριος Χανιαλίδης**, ο μοναδικός Master Sommelier που δραστηριοποιείται στην Ελλάδα. Την ομάδα αξιολόγησης των αποσταγμάτων



συντόνισε ο **Ανδρέας Μαθίδης DipWSET**, Vice Head of Education του **WSPC** και πρόεδρος της **Πανελληνίας Ένωσης Οινοκόων**, με τη συμ-

μετοχή εξειδικευμένων επαγγελματιών του κλάδου: **sommeliers, οινολόγων, δημοσιογράφων και συμβούλων οίνου**. Παράλληλα, στο πλαίσιο της εκπαιδευτικής διάστασης της διοργάνωσης, συμμετείχε και ομάδα **associate judges**, ένας θεσμός που στοχεύει στην εκπαίδευση νέων επαγγελματιών της γευσιγνωσίας. Ανάμεσα στα αποτελέσματα της φετινής αξιολόγησης ξεχώρισαν ο τίτλος του **Καλύτερου Οίνου του Διαγωνισμού**, που απονεμήθηκε στο **"Vinsanto Mikra Thira 2017"**, καθώς και η διάκριση του **Καλύτερου Αποστάγματος**, που απονεμήθηκε στο **"Παλαιωμένο Απόσταγμα Ασκληπιός 4 Ετών"**. Συνολικά, δείγματα από **240 οινοποιεία, αποσταγματοποιεία και ποτοποιεία** από την Ελλάδα και την Κύπρο απέσπασαν διακρίσεις. Οι βραβευμένες ετικέτες του **Thessaloniki Wine & Spirits Trophy 2026** θα φέρουν πλέον το χαρακτηριστικό **μετάλλιο-σήμα του διαγωνισμού** στις φιάλες τους, λειτουργώντας ως ένδειξη ποιότητας τόσο για την αγορά όσο και για την εστίαση. Η επίσημη **τελετή απονομής** των μεταλλίων θα πραγματοποιηθεί στο **Ωδείο Αθηνών** στις **15 Μαρτίου**, συγκεντρώνοντας παραγωγούς και επαγγελματίες του αμπελοοινικού χώρου από την Ελλάδα και την Κύπρο.

Gourmet

Ποια ήταν τα new entries στους φετινούς Χρυσούς Σκούφους;

Οι φετινοί **Χρυσοί Σκούφοι 2026** επιβεβαίωσαν για ακόμη μια χρονιά τον ρόλο τους ως βασικού βαρόμετρου της ελληνικής **γαστρονομικής σκηνής**, καταγράφοντας τις εξελίξεις, τις μετακινήσεις και τις νέες αφίξεις που αναμένουν τον χάρτη της υψηλής εστίασης. Στην τελετή που πραγματοποιήθηκε στο **Grand Hyatt Athens**, στο πλαίσιο των επετειακών εκδηλώσεων για τα 50 χρόνια του **Αθηνοράματος**, βραβεύθηκαν συνολικά **45 εστιατόρια**, σε μια βραδιά που ανέδειξε τόσο τη σταθερότητα καταξιωμένων προορισμών όσο και τη δυναμική είσοδο νέων παικτών. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι νέες αφίξεις στον θεσμό, καθώς δύο εστιατόρια της Αθήνας απέσπασαν για πρώτη φορά **Χρυσό Σκούφο**, προσθέτοντας διαφορετικές γαστρονομικές ταυτότητες στο αστικό τοπίο. Το **Onuki Athens**, με τη γευστική υπογραφή του σεφ **Σταμάτη Σκριάπα**, φέρνει στο κέντρο της πόλης μια σύγχρονη εκδοχή της **ιαπωνικής κουζίνας**, αντλώντας έμπνευση από διαφορετικές περιοχές της Ιαπωνίας και επαναπροσεγγίζοντας κλασικές συνταγές μέσα από τεχνική



ακρίβεια, σεβασμό στην εποχικότητα και έντονη παρουσία του **umami**. Στην ίδια κατηγορία, το **Veri Table** του **Alain Parodi** επαναφέρει στο προσκήνιο το πνεύμα του κλασικού **γαλλικού bistro**, με μια κουζίνα που παραμένει πιστή στη γαλλική παράδοση χωρίς να φοβάται τις έντονες γευστικές αντιθέσεις. Πιάτα όπως το **boudin**, τα **χτένια Saint Jacques** ή ο **λαγός αλά ρουαγιαάλ** αποτυπώνουν τη σαφή γαστρονομική ταυτότητα του σεφ-patron, ο οποίος εδώ και χρόνια αποτελεί γνώριμη μορφή της ελληνικής εστιατορικής σκηνής. Παράλληλα, τρία νέα **Top Notch** συμπληρώνουν τη φετινή εικόνα των διακρίσεων, υπογραμμίζοντας τη γεωγραφική εξάπλωση της σύγχρονης ελληνικής κουζίνας. Στη **Σύμη**, το **Agora** του σεφ **Χρήστου Σιδηρόπουλου** προτείνει μια δημιουργική εκδοχή της **σύγχρονης ελληνικής κουζίνας**, ενώ στην Κρήτη το **Makris Elounda**, υπό την καθοδήγηση του **Πέτρου Δήμα**, παρουσιάζει μια πιο οικεία αλλά τεχνικά απαιτητική προσέγγιση της μοντέρνας γαστρονομίας. Στην Αθήνα, το **Ora by Ettore Botrini**, με τον **Φάνη Καραδήμα** στην κουζίνα και την καθοδήγηση του **Έκτορα Μποτρίνι**, μεταφράζει γνώριμες ελληνικές μνήμες σε μια εκλεπτυσμένη εκδοχή **σύγχρονης ελληνικής υψηλής κουζίνας**. Οι νέες αυτές διακρίσεις επιβεβαιώνουν ότι το ελληνικό **fine dining** συνεχίζει να εξελίσσεται, με νέες προτάσεις που εμπλουτίζουν τον γαστρονομικό χάρτη από την Αθήνα μέχρι τα πιο απομακρυσμένα νησιά.

World of mouth

Fashion

Η Ιωάννα Κουρμπέλα δημιουργεί τον ενδυματολογικό κόσμο του «Γλάρου»

Από τις **6 Μαρτίου 2026**, το εμβληματικό έργο «**Ο Γλάρος**» του **Άντον Τσέχοφ** παρουσιάζεται στον νέο θεατρικό χώρο σε **σκηνοθεσία Γιώργου Βάλαρη**, προτείνοντας μια σύγχρονη σκηνική ανάγνωση ενός από τα σημαντικότερα κείμενα του παγκόσμιου ρεπερτορίου. Στην παράσταση, η σχεδιάστρια **Ιωάννα Κουρμπέλα** υπογράφει τον συνολικό σχεδιασμό των **κοστούμιών**, δημιουργώντας έναν ιδιαίτερο ενδυματολογικό κόσμο που κινείται ανάμεσα στο **παρελθόν** και το **μέλλον**. Η ενδυματολογική πρόταση αναπτύσσεται μέσα από μια **μινιμαλιστική και φουτουριστική αισθητική**, εμπνευσμένη από την εποχή κατά την οποία γράφτηκε το έργο. Τα κοστούμια συνδυάζονται οργανικά με το σκηνοθετικό όραμα, δημιουργώ-



ντας έναν **άχρονο σκηνικό χώρο** όπου το κλασικό συναντά το σύγχρονο. Με **φυσικές υφές**, καθαρές γραμμές και μια προσεκτικά διαμορφωμένη **χρωματική παλέτα**, τα ενδύματα λειτουργούν ως προέκταση της ψυχολογίας των χαρακτήρων, φωτίζοντας τις σιωπές, τις εντάσεις και τις εύθραυστες σχέσεις που διατρέχουν το έργο. Η **Ιωάννα Κουρμπέλα** επιστρέφει έτσι στο θέατρο, έναν δημιουργικό χώρο με τον οποίο διατηρεί σταθερή σχέση. Με σπουδές στην **Ενδυματολογία** και τη **Σκηνογραφία Θεάτρου**, έχει υπογράψει κοστούμια σε σημαντικές παραγωγές, από παραστάσεις στην **Επίδαυρο** και το **Θέατρο Αγγέλων Βήμα** μέχρι τη συνολική ενδυματολογική ταυτότητα της παιδικής σκηνής της **Μαριάννας Τόλη**, αλλά και την παράσταση «**Ιδομενέας**» σε σκηνοθεσία **Κατερίνας Ευαγγελάτου**. Στον κόσμο του **Τσέχοφ**, όπου οι πιο καθοριστικές πράξεις συμβαίνουν συχνά εκτός σκηνής, η παράσταση φωτίζει τις εσωτερικές συγκρούσεις των ηρώων. Στον εμβληματικό ρόλο της **Αρκάντινα** εμφανίζεται η **Κατερίνα Διδασκάλου**, πλαισιωμένη από τους **Παναγιώτη Μπουγιούρη**, **Δημήτρη Τσίκλη**, **Αναστασία Γαλερού Βλάσση**, **Τάκη Σακελλαρίου**, **Νάνσυ Μπούκλη**, **Βασίλη Αφεντούλη** και **Πάνο Κλάδη**.



Culture

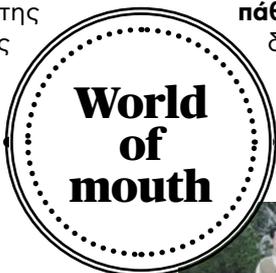
Η Carmen των Σάουρα και Γκάδες έρχεται στο Μέγαρο Μουσικής

Στο Μέγαρο Μουσικής Αθηνών, μια από τις πιο εμβληματικές στιγμές της ισπανικής σκηνικής τέχνης επιστρέφει τον Απρίλιο με τη χοροθεατρική «Carmen» των **Antonio Gades** και **Carlos Saura**, παρουσιάζοντας μια παράσταση, η οποία εδώ και δεκαετίες θεωρείται σημείο αναφοράς για το **φλαμένκο** και στη σύγχρονη σκηνική αφήγηση. Η παραγωγή θα παρουσιαστεί από τη **Compañía Antonio Gades** στις **24, 25 και 26 Απριλίου 2026**, μεταφέροντας στο αθηναϊκό κοινό μια ιστορία πάθους και ελευθερίας που έχει αποκτήσει σχεδόν μυθική διάσταση. Η συγκεκριμένη σκηνική εκδοχή δημιουργήθηκε το **1983 στο Παρίσι**, λίγο μετά τη διεθνή επιτυχία της ομώνυμης ταινίας των δύο δημιουργών και από τότε θεωρείται μια από τις πιο επιδραστικές προσεγγίσεις του έργου. Η παράσταση αντλεί έμπνευση από τη νουβέλα του **Prosper Mérimée**, επαναπροσδιορίζοντας την ιστορία της **Κάρμεν** μέσα από τη γλώσσα του χορού και της μουσικής. Στη βερσιόν του **Gades**, η Κάρμεν



δεν παρουσιάζεται ως μια στερεοτυπική *femme fatale*, αλλά ως μια γυναίκα που υπερασπίζεται με πάθος την **προσωπική της ελευθερία**. Το ερωτικό τρίγωνο ανάμεσα στην ίδια, τον **Δον Χοσέ** και τον **Ταυρομάχο** ξεδι-

πλώνεται μέσα από ένα **φλαμένκο** απαλλαγμένο από διακοσμητικά στοιχεία, εστιασμένο στην ένταση του συναισθήματος και στη δραματολογία του σώματος. Τους κεντρικούς ρόλους ερμηνεύουν κορυφαίοι χορευτές της ομάδας, με την **Esmeralda Manzanos** ως Κάρμεν, τον **Alvaro Madrid** ως Δον Χοσέ και τον **Jairo Rodríguez** στον ρόλο του Ταυρομάχου, ενώ την καλλιτεχνική διεύθυνση υπογράφει η **Stella Arauzo**, επί χρόνια συνεργάτιδα και παρτενέρ του Gades, που διαφυλάσσει την αυθεντική χορογραφία του έργου. Η παράσταση, διάρκειας περίπου **120 λεπτών**, αποτελεί μια σύγχρονη ανάγνωση της ισπανικής παράδοσης, όπου ο χορός λειτουργεί όχι απλώς ως κίνηση αλλά ως αφηγηματικό μέσο. Το αποτέλεσμα είναι μια σκηνική εμπειρία που μεταφέρει την ένταση και τον λυρισμό του **ισπανικού πάθους**, συνδέοντας την ιστορία της Κάρμεν με μια διαχρονική αναζήτηση για **ελευθερία, επιθυμία και ανεξαρτησία**.



Culture

Ο Χριστός ξανασταυρώνεται στο Θέατρο Σταθμός

Στο Θέατρο Σταθμός, το εμβληματικό μυθιστόρημα «**Ο Χριστός ξανασταυρώνεται**» του Νίκου Καζαντζάκη επιστρέφει στη σκηνή σε μια νέα θεατρική εκδοχή, σε **διασκευή** και **σκηνοθεσία** του **Μάνου Καρατζογιάννη**, με **πρεμιέρα στις 28 Μαρτίου 2026**. Το έργο, γραμμένο το **1948**, αποτελεί ένα από τα πιο ισχυρά κείμενα της ελληνικής λογοτεχνίας και επανέρχεται σήμερα στο θέατρο ως μια ιστορία που συνεχίζει να θέτει ερωτήματα γύρω από την **πίστη**, την **ηθική ευθύνη** και τη στάση μιας κοινωνίας απέναντι στον «άλλο». Η ιστορία εκτυλίσσεται σε ένα χωριό της **Μικράς Ασίας**, όπου οι κάτοικοι ετοιμάζονται να ανεβάσουν το παραδοσιακό **θρησκευτικό δράμα των Παθών**. Οι ρόλοι μοιράζονται στους χωρικούς, όμως η θεατρική αναπαράσταση αρχίζει σταδιακά να εισχωρεί στην πραγματική ζωή της κοινότητας. Όταν μια ομάδα **προσφύγων** φτάνει ζητώντας καταφύγιο, οι ισορροπίες διαταράσσονται και οι κάτοικοι καλούνται να αποφασίσουν αν θα παραμείνουν πιστοί στις αξίες που διακηρύσσουν. Στο κέντρο της αφήγησης βρίσκεται ο **Μανωλιός**, ο νέος



που επιλέγεται να υποδυθεί τον Χριστό. Η επαφή του με τους κατατρεγμένους

μετατρέπεται σε μια βαθιά προσωπική δοκιμασία, που τον φέρνει αντιμέτωπο με τις αντιφάσεις της κοινότητας και την εξουσία του χωριού. Μέσα από αυτή τη σύγκρουση, το έργο του **Καζαντζάκη** φωτίζει τη λεπτή γραμμή ανάμεσα στη **θρησκευτική πίστη** και την πραγματική εφαρμογή των αξιών της. Στη σκηνή συναντιέται μια ομάδα ηθοποιών διαφορετικών γενεών – ανάμεσά τους οι **Ηλέκτρα Γεννατά, Βαγγέλης Ζάπας, Πάνος Κούλης, Έλενα Στραμποπούλου** και ο ίδιος ο **Μάνος Καρατζογιάννης** – που συνθέτουν την κοινότητα του έργου, μεταφέροντας την ένταση της ιστορίας στο παρόν. Σχεδόν ογδόντα χρόνια μετά τη συγγραφή του, ο «**Χριστός ξανασταυρώνεται**» επιστρέφει στη σκηνή ως μια ιστορία για την **αλληλεγγύη**, την **ευθύνη** και την ανθρώπινη επιλογή. Πρόκειται για ένα έργο, το οποίο υπενθυμίζει ότι οι αξίες που επικαλούμαστε αποκτούν πραγματικό νόημα μόνο όταν δοκιμάζονται στην πράξη.

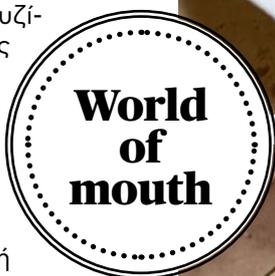


Gourmet

Πήγαμε για dinner στο Solene

Στην οδό **Δραγατσανίου**, λίγα βήματα από την **πλατεία Κλαυθμώνος**, ένα νέο γαστρονομικό εγχείρημα επιχειρεί να μεταφέρει στο κέντρο της Αθήνας την ατμόσφαιρα μιας σύγχρονης **γαλλικής μπρασερί**. Το **Solene** κινείται με δύο διαφορετικούς ρυθμούς μέσα στη μέρα: το πρωί λειτουργεί ως **viennoiserie και pâtisserie**, ενώ όταν πέφτει το φως μετατρέπεται σε εστιατόριο με σαφή προσανατολισμό στη **γαλλική κουζίνα**. Η ιδέα βασίζεται στη συνεργασία δύο δημιουργών με ξεχωριστή διαδρομή. Στο κομμάτι της ζαχαροπλαστικής βρίσκεται ο **pastry chef Αλέξανδρος Κούφας**, ενώ εκείνο της κουζίνας υπογράφει ο **Αλέξανδρος Τσιοτίνης**, ένας σεφ που έχει συνδέσει το όνομά του με την τεχνική ακρίβεια και τη σύγχρονη ανάγνωση της **γαλλικής γαστρονομίας**. Το ενδιαφέρον, ωστόσο, στο **Solene** βρίσκεται κυρίως στο **dinner** που πρεσβεύει μια σύγχρονη εκδοχή της **comfort γαλλικής κουζίνας**. Το μενού ξεκινά με το **μοσαρισιο ταρτάρ**, σε μια εκδοχή που συνοδεύεται από

κρόκο αυγού κονφί και σάλτσα ταρτάρ, ενώ η κουζίνα προτείνει και τη δική της εκδοχή της **Café de Paris**. Δίπλα του, ένα **μπριός με αστακό** γεμίζεται με **αβοκάντο σε υφή γουακαμόλε και φιλέτα γκρέιπφρουτ**, συνδυάζοντας λιπαρότητα και οξύτητα. Ανάμεσα στα πιάτα που ξεχωρίζουν βρίσκεται και μια ιδιαίτερη εκδοχή των **pommes dauphine**. Ο πουρές πατάτας μετατρέπεται σε **κροκέτα με μυρωδικά και μπαχαρικά**, σερβίρεται πάνω σε **μαρμελάδα μούρων με τσίλι** και ολοκληρώνεται με **αφρό καμαμπέρ**, δημιουργώντας μια ενδιαφέρουσα αντίθεση γλυκού, πικάντικου και κρεμώδους. Στο ίδιο πνεύμα κινούνται και τα **μύδια**, τα οποία μαρινάρονται σε **σάλτσα Café de Paris** και συνοδεύονται από **αφρό της ίδιας σάλτσας**. Στα κυρίως πιάτα, οι **παπαρδέλες στρογκανόφ** συνδυάζονται με **μανιτάρια, φουά γκρα** και **ελληνική γραβιέρα**, ενώ ο **κόκορας κρασάτος** μαρινάρεται για **48 ώρες**, μαγειρεύεται στην κατσαρόλα και σερβίρεται ξεψαχνισμένος πάνω σε **πουρέ σελινόριζας**. Για τους λάτρεις των θαλασσιών υπάρχει μια εκδοχή της **μπουγιαμπέσας**, εμπνευσμένη από τη **Μασσαλία**, με διάφορα θαλασσινά, ψητό ψωμί και **βούτυρο beurre noisette**. Για όσους προτιμούν το κρέας, το **rib-eye κομμένο ταλιάτα** συνοδεύεται από τη **σάλτσα Solene**, μια παραλλαγή της **Café de Paris**, που ενισχύει τη γευστική ένταση του πιάτου. Στο τέλος, η κουζίνα επιστρέφει φυσικά στην **pâtisserie**. Το **σουφλέ σοκολάτας**, πάνω σε βάση **τάρτας σοκολάτας με ολόκληρα φουντούκια**, σερβίρεται



με **παγωτό φιστίκι Αιγίνης**, ενώ η **tarte tatin** παρουσιάζεται ως **ανοιχτή τάρτα μήλου με καραμελωμένα μήλα Pink Lady**, πυκνή κρέμα **βανίλιας**, λεπτοκομμένη **ζύμη κρουασάν** και **παγωτό από λευκά τυριά**. Η κάβα που έχει στήσει ο Γιώργος Μαρθαλαμάκης και βασίζεται κυρίως στον γαλλικό αμπελώνα είναι χάρμα οφθαλμών, με επιλογές για όλα τα γούστα και βαλάντια. Φεύγοντας, εννοείται, πάρτε και γλυκά για το σπίτι.



Culture

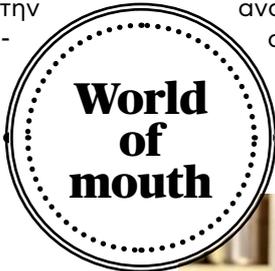
Ο Αγαπητικός Της Βοσκοπούλας στο Θέατρο Ακροπόλ

Στο **Θέατρο Ακροπόλ**, το εμβληματικό έργο «**Ο Αγαπητικός της Βοσκοπούλας**» επιστρέφει στη σκηνή ως ένα ολοκαίνουργιο **ελληνικό μιούζικαλ**, βασισμένο στην αγαπημένη ιστορία του ομώνυμου έργου του **Δημήτριου Κορομηλά**. Η νέα αυτή εκδοχή παρουσιάζεται σε **σκηνοθεσία Γιάννη Καλαβριανού**, με **πρωτότυπη μουσική και ενορχήστρωση του Θοδωρή Οικονόμου**, ο οποίος υπογράφει επίσης τη διδασκαλία των τραγουδιών. Το έργο, που πρωτογράφηκε το **1891**, αποτελεί ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα ειδύλλια της ελληνικής δραματουργίας. Τα τελευταία **130 χρόνια** ανεβαίνει με επιτυχία στις ελληνικές σκηνές, ενώ έχει περάσει και στον κινηματογράφο, αποτελώντας τόσο την **πρώτη έγχρωμη** όσο και την **πρώτη ομιλούσα ταινία** του ελληνικού σινεμά, αλλά και αγαπημένο θέμα στο **Θέατρο Σκιών**. Η ιστορία εκτυλίσσεται στο ορεινό χωριό της **Αρτοτίνας**, όπου η όμορφη **Κρουστάλλω** και ο φτωχός βοσκός **Λιάκος** ζουν έναν κρυφό έρωτα. Η **Μάρω**, μητέρα της κοπέλας, αρνείται την πρόταση της **Γιάνναινας**, της μητέρας του Λιάκου, να παντρεύουν τα παιδιά τους. Τα πράγ-



ματα περιπλέκονται όταν στο χωριό φτάνει ο **Μήτρος**, ένας άνδρας που η Μάρω έχει γνωρίσει στο παρελθόν αλλά δεν θυμάται, ζητώντας την Κρουστάλλω σε γάμο. Μέσα από συγκρού-

σεις, παρεξηγήσεις και μυστικά, η ιστορία οδηγείται σε μια δραματική κορύφωση μέχρι την τελική επικράτηση του έρωτα. Στη νέα σκηνική εκδοχή, ο **Θοδωρής Οικονόμου** συνθέτει **26 πρωτότυπα τραγούδια**, τα οποία λειτουργούν ως οργανικό μέρος της δραματουργίας. Η μουσική κινείται ανάμεσα σε **παραδοσιακούς και σύγχρονους ήχους**, με όργανα όπως **γκάιντα, κλαρίνο, καβάλ, τσαμπούνα, μπάσο μπουζούκι, ηλεκτρικό μπάσο, σαξόφωνο και βιμπράφωνο**, δημιουργώντας έναν υβριδικό ηχητικό κόσμο που συνδυάζει το ελληνικό στοιχείο με μια σύγχρονη μουσική γλώσσα. Στη σκηνή συναντιέται ένας θίασος **17 ηθοποιών και μουσικών**, με τους **Λάζαρο Γεωργακόπουλο, Ελένη Ουζουνίδου, Μάρκο Παπαδοκωνσταντάκη, Ασημένια Βουλιώτη, Γιάννη Αναστασάκη, Γιώργο Γλάστρα, Στέλλα Αντύπα, Μαριάν Ρουκάτζε, Ευσταθία Λαγιοκάπα, Χρήστο Γκρόζο, Φάνη Κοσμά και Τάνια Τσανακλίδου**. Η παραγωγή, που έκανε πρεμιέρα τον Φεβρουάριο, επαναπροσεγγίζει το γνωστό έργο μέσα από μια σύγχρονη θεατρική ματιά, αναδεικνύοντας την ιστορία του ως μια διαχρονική αφήγηση για τη δύναμη του **έρωτα** και τη θέση του στην ελληνική **μυθοπλασία**.



Gourmet

Το Athénée υποδέχεται τον pastry chef Θανάση Τσαγκλιώτη

Για τις επόμενες Κυριακές του Μαρτίου, το ιστορικό **Athénée** στο κέντρο της Αθήνας μετατρέπεται στο κοσμοπολίτικο lobby του σε σκηνή αφιερωμένη στη σύγχρονη **γαλλική pâtisserie**, μέσα από μια συνεργασία με το **La Maison Fine Pastry** και τον **pastry chef Θανάση Τσαγκλιώτη**. Στις **15, 22 και 29 Μαρτίου**, η καθιερωμένη εμπειρία του **Sunday Brunch** αποκτά έναν πιο γλυκό και δημιουργικό χαρακτήρα, φέρνοντας στο προσκήνιο τη λεπτότητα και την τεχνική της σύγχρονης **fine pastry**. Η συνεργασία αυτή εντάσσεται στη σειρά των **Sunday Brunchin'** που διοργανώνει το **Athénée**, με προσκεκλημένους δημιουργούς από διάφορα πεδία της γαστρονομίας. Αυτή τη φορά, το επίκεντρο βρίσκεται στη **ζαχαροπλαστική τέχνη**, μέσα από ένα ειδικά σχεδιασμένο **brunch menu** που αντλεί έμπνευση από τη φιλοσοφία του **La Maison**: καθαρές



πρώτες ύλες, προσεγγμένες υφές και μια αισθητική που ισορροπεί ανάμεσα στην παράδοση της **γαλλικής ζαχαροπλαστικής** και τη σύγχρονη δημιουργική προσέγγιση. Στις δημιουργίες του **Θανάση Τσαγκλιώτη**, η τεχνική ακρί-

βεια συναντά την εκλεπτυσμένη γεύση. Η **σοκολάτα**, τα **εποχικά φρούτα**, οι **ξηροί καρποί** και οι αρωματικές νότες συνδυάζονται με προσοχή στη λεπτομέρεια, συνθέτοντας επιδόρπια που αναδεικνύουν την ισορροπία ανάμεσα στη γεύση και την υφή. Βελούδινες **σοκολατένιες τάρτες**, φίνια **choux με φιστίκι**, αέρινες κρέμες και επιδόρπια με φρούτα εποχής αποτελούν μερικές από τις προτάσεις που αποτυπώνουν τη δημιουργική ταυτότητα του pastry chef. Η εμπειρία του **Sunday Brunch** στο **Athénée** αποκτά έτσι μια διαφορετική διάσταση, όπου η χαλαρή κυριακάτικη συνήθεια συναντά την αισθητική της σύγχρονης **pâtisserie**. Σε έναν χώρο που εδώ και δεκαετίες αποτελεί σημείο αναφοράς για την αθηναϊκή αστική ζωή, η συνεργασία με το **La Maison Fine Pastry** προσθέτει μια νέα γαστρονομική αφορμή για τις Κυριακές του Μαρτίου. Το **Sunday Brunch** πραγματοποιείται κάθε Κυριακή από τις **12:00 έως αργά το απόγευμα**.



Travel

The Monk Leros Collection:

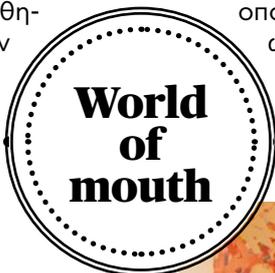
Το σύγχρονο καταφύγιο φιλοξενίας της Δωδεκανήσου

Στην **Αγία Μαρίνα της Λέρου**, στην περιοχή **Πατελό**, ένα παραδοσιακό σπίτι του νησιού αποκτά νέα ζωή μέσα από το project **The Monk Leros**. Εδώ, μιλάμε για μια πρόταση φιλοξενίας που επιχειρεί να επαναπροσδιορίσει τη σχέση ανάμεσα στη **σύγχρονη φιλοξενία** και την **αυθεντική νησιώτικη αρχιτεκτονική**. Το εγχείρημα δημιουργήθηκε από τον **Πρόδρομο Τουφεξή** σε συνεργασία με τον αρχιτέκτονα **Γιάννη Ζαχαράκη**, με στόχο την αποκατάσταση ενός παλιού σπιτιού με σεβασμό στην ταυτότητα του τόπου. Η αρχιτεκτονική προσέγγιση βασίστηκε στη διατήρηση του αρχικού κελύφους. Οι **αναλογίες**, τα **ανοίγματα** και η κλίμακα του κτηρίου παρέμειναν σχεδόν αμετάβλητα, ενώ οι σύγχρονες παρεμβάσεις ενσωματώθηκαν διακριτικά ώστε να εξυπηρετούν τη νέα χρήση, χωρίς να αλλοιώνουν τη μνήμη του χώρου. Το αποτέλεσμα είναι ένας χώρος όπου η **απλότητα** λειτουργεί ως αισθητική και φιλοσοφία. Στο εσωτερικό κυριαρχούν οι **φυσικές υφές**, η εμφανής **πέτρα**, τα **ξύλινα**



στοιχεία και τα **λινά υφάσματα**, ενώ το **φως** και ο **αέρας** αποτελούν βασικά στοιχεία της εμπειρίας διαμονής. Η **ατμόσφαιρα**

παραπέμπει σε μια σύγχρονη εκδοχή «μοναστηριακής» ηρεμίας με την πολυτέλεια να εκφράζεται μέσα από τη λιτότητα και την προσοχή στη λεπτομέρεια. Η εμπειρία φιλοξενίας στο **The Monk Leros** δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην **ανάπαυση** και στην **slow down** αίσθηση που χαρακτηρίζει το νησί. **Λινά** σεντόνια, επιλογές **pillow menu** και προσεγγμένες λεπτομέρειες ύπνου ενισχύουν την ιδέα ότι η πραγματική πολυτέλεια βρίσκεται στην ποιότητα της καθημερινής εμπειρίας. Το εγχείρημα αποτελεί μέρος μιας ευρύτερης πρωτοβουλίας αποκατάστασης παραδοσιακών κατοικιών στο νησί, με στόχο τη δημιουργία μιας μικρής συλλογής σπιτιών φιλοξενίας, τα οποία διατηρούν τη **μνήμη της τοπικής αρχιτεκτονικής** και την εντάσσουν σε μια σύγχρονη, βιώσιμη χρήση. Σε μια εποχή που η έννοια της **πολυτέλειας** επαναπροσδιορίζεται, το **The Monk Leros** προτείνει ένα διαφορετικό μοντέλο φιλοξενίας: χαμηλών τόνων, βαθιά συνδεδεμένο με τον τόπο και προσανατολισμένο στην ουσιαστική εμπειρία του επισκέπτη. Πρόκειται για μια κατοικία, η οποία λειτουργεί περισσότερο ως **καταφύγιο** παρά ως ξενοδοχείο και που μετατρέπει τη διαμονή στη Λέρο σε μια αυθεντική εμπειρία γαλήνης.



Gourmet

WELL: νέο healthy café - restaurant στο Ψυχικό

Στο **Ψυχικό**, ένα νέο **healthy café - restaurant** επιχειρεί να συνδέσει πιο άμεσα τη γαστρονομία με την καθημερινότητα της άσκησης και της ευεξίας. Το **WELL** αποτελεί τη νεότερη προσθήκη στο οικοσύστημα **Active Wellness** που αναπτύσσει το **Holmes Place Group**, μεταφέροντας στον χώρο της εστίασης τη φιλοσοφία που έχει ήδη διαμορφώσει στον τομέα του fitness και του wellbeing. Η ιδέα πίσω από το **WELL** δεν είναι απλώς ένα ακόμη σημείο για καφέ ή ελαφρύ γεύμα, αλλά μια φυσική προέκταση ενός τρόπου ζωής που συνδέει τη **διατροφή**, την **άσκηση** και την καθημερινή φροντίδα του σώματος. Ο χώρος σχεδιάστηκε ως σημείο στάσης πριν ή μετά την προπόνηση, με ένα **healthy μενού** που απευθύνεται τόσο σε όσους ολοκληρώνουν μια έντονη προπόνηση όσο και σε εκείνους που αναζητούν ένα ισορροπημένο γεύμα μέσα στην ημέρα. Στο κέντρο της πρότασης βρίσκονται τα **smoothies**, τα **energy bowls** και μια σειρά από **ελαφριά**



γεύματα και snacks υψηλής **διατροφικής αξίας**, με έμφαση σε πρώτες ύλες που στηρίζουν την **ενέργεια** και την αποκατάσταση του ορ-

γανισμού. Η λογική του μενού βασίζεται στην ιδέα ότι η **υγιεινή διατροφή** μπορεί να παραμένει δημιουργική και γευστικά ενδιαφέροντα, χωρίς να περιορίζεται σε αυστηρές ή μονοδιάστατες επιλογές. Παράλληλα, το **WELL** δίνει ιδιαίτερη έμφαση στο **brunch**, με **extended brunch hours** που επιτρέπουν στους επισκέπτες να επιλέξουν πιάτα πρωινού και brunch καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Η προσέγγιση αυτή αντανακλά τη σύγχρονη αστική συνήθεια του ευέλικτου ωραρίου, όπου η έννοια του πρωινού μετακινείται χρονικά και προσαρμόζεται στους ρυθμούς της πόλης. Το νέο αυτό **healthy café** λειτουργεί ως μέρος ενός ευρύτερου χώρου ευεξίας, όπου συνυπάρχουν διαφορετικές μορφές άσκησης. Στον ίδιο χώρο δραστηριοποιούνται το **KARVE**, το **Transformer Pilates concept** που έρχεται από το Λονδίνο, και το **STORM**, ένα studio **HIIT training**.



Γιατί η συμπεριφορά του René Redzepi ξεσήκωσε θύελλα;

Η υπόθεση του **René Redzepi** επέστρεψε δυναμικά στην επικαιρότητα λίγες ημέρες πριν από την έναρξη της πολυαναμενόμενης residency του **Noma** στο **Λος Άντζελες**. Το εστιατόριο που διαμόρφωσε την αισθητική της σύγχρονης **fine dining** κουζίνας βρέθηκε ξανά στο επίκεντρο μιας συζήτησης που η γαστρονομία προτιμούσε επί χρόνια να αποφεύγει και αυτή δεν είναι άλλη από την κουλτούρα της εργασίας πίσω από τη **βιτρίνα** της **δημιουργικής αριστείας**. Η αφορμή ήταν μια **νέα έρευνα** που συγκέντρωσε μαρτυρίες **δεκάδων πρώην εργαζομένων**. Οι καταγγελίες περιγράφουν ένα **περιβάλλον** όπου η πίεση δεν ήταν απλώς έντονη αλλά συχνά βίαιη με δημόσιους εξευτελισμούς, λεκτική κακοποίηση και περιστατικά σωματικής βίας μέσα στην κουζίνα. Περισσότεροι από **35** πρώην εργαζόμενοι μίλησαν για ένα εργασιακό κλίμα που θύμιζε, όπως είπε ένας από αυτούς, «**πόλεμο**». Παράλληλα, το παλιό μα ποτέ πραγματικά λυμένο ζήτημα των **απλήρωτων stagiaires** επανήλθε στο προσκήνιο. Για χρόνια το Noma λειτουργούσε με δεκάδες νέους μάγειρες που εργάζονταν **χωρίς αμοιβή**, συχνά για έως και 70 ώρες την εβδομάδα, με μοναδικό αντάλλαγμα την εμπειρία σε ένα από τα πιο διάσημα εστιατόρια του κόσμου. Το πιο εντυπωσιακό στοιχείο της πρόσφατης εξέλιξης είναι ότι για πρώτη φορά η υπόθεση άρχισε να έχει και **οικονομικές συνέπειες**. Μετά τη δημοσίευση των καταγγελιών, δύο σημαντικοί συνεργάτες της επερχόμενης παρουσίας του Noma στο Λος Άντζελες, η **American Express** και η πλατφόρμα φιλοξενίας **Blackbird**, ανακοίνωσαν ότι αποσύρουν τη στήριξή τους από το project, επιστρέφοντας μάλιστα χρήματα και δηλώνοντας ότι θα κατευθύνουν έσοδα σε οργανισμούς που στηρίζουν τους εργαζομένους της εστίασης. Η κίνηση αυτή έχει ιδιαίτερη σημασία. Η υψηλή γαστρονομία έχει συνηθίσει να συζητά πολύ για **τεχνικές, προϊόντα και δημιουργικότητα**, αλλά όσο το δυνατόν λιγότερο για **εργασιακά δικαιώματα**. Όταν όμως οι χορηγοί αποχωρούν, η συζήτηση μεταφέρεται από το ηθικό στο οικονομικό επίπεδο και τότε η **πίεση** γίνεται πραγματική. Ο ίδιος ο **René Redzepi** απάντησε δημόσια στις **κατηγορίες**. Αναγνώρισε ότι μέρος της συμπεριφο-

ράς που περιγράφουν οι πρώην εργαζόμενοι αντανάκλα το παρελθόν του και ζήτησε συγγνώμη, επισημαίνοντας ότι τα τελευταία χρόνια έχουν γίνει σημαντικές αλλαγές στη λειτουργία του εστιατορίου, από την αμοιβή των stagiaires μέχρι τα νέα συστήματα διαχείρισης ανθρωπίνου δυναμικού. Η απάντηση αυτή έχει τη **σημασία** της, αλλά για κανένα λόγο δεν κλείνει τη **συζήτηση**. Βλέπετε, το πραγματικό θέμα δεν είναι μόνο ο Redzepi. Είναι το σύστημα που τον δημιούργησε, αυτό που για δεκαετίες θεωρούσε αυτονόητο ότι το να ανήκεις στη γαστρονομική ελίτ απαιτεί **εξαντλητικές συνθήκες εργασίας**. Η κουλτούρα της **haute cuisine** έχει ιστορικά δομηθεί πάνω σε μια ιδέα λίγο πολύ στρατιωτικής πειθαρχίας. Η κουζίνα λειτουργεί ως χώρος **αυστηρής ιεραρχίας**, όπου η **ένταση**, η **φωνή** και η **πίεση** θεωρούνται εργαλεία παραγωγής τελειότητας. Στο πλαίσιο αυτό, η μαθητεία δεν αποτελεί απλώς εκπαίδευση παρά δοκιμασία αντοχής. Όποιος αντέξει, συνεχίζει. Το πρόβλημα είναι ότι αυτό το **μοντέλο** έχει πλέον φτάσει στα όριά του. Όταν ένα εστιατόριο μπορεί να χρεώνει **χιλιάδες ευρώ** για μια εμπειρία γευστιγνωσίας, ενώ ταυτόχρονα στηρίζεται σε επί χρόνια σε απλήρωτη εργασία, η αντίφαση γίνεται εμφανής. Επιπλέον, όταν οι μαρτυρίες μιλούν για φόβο και αποσιώπηση της καταπίεσης μέσα στην κουζίνα, η ρομαντική εικόνα της δημιουργικής ιδιοφυΐας αρχίζει να αποκτά ρωγμές. Το



Noma είναι αναμφίβολα ένα από τα πιο επιδραστικά εστιατόρια της εποχής μας. Διαμόρφωσε ολόκληρη **σχολή σκέψης**, επαναπροσδιόρισε την έννοια της **τοπικότητας** και άλλαξε τον τρόπο που μιλάμε για τη **σύγχρονη γαστρονομία**. Όμως η επιρροή αυτή σημαίνει και κάτι ακόμη: ότι το παράδειγμά του λειτουργεί ως **πρότυπο** για μια ολόκληρη γενιά κουζινών. Και εδώ βρίσκεται το πραγματικό ζήτημα. Αν η **fine dining** κουζίνα θέλει να συνεχίσει να μιλά για δημιουργικότητα, βιωσιμότητα και πολιτισμό, μπορεί να αγνοεί τις συνθήκες εργασίας που την παράγουν; Ή, για να το θέσουμε διαφορετικά, μπορεί να συνεχίσει να υπάρχει με τους ίδιους όρους ή είναι καιρός να επανεφεύρει όχι μόνο τα πιάτα της, αλλά και την κουλτούρα της; Κι αν ισχύει το δεύτερο, ποιος θα της κάνει **ψυχανάλυση**;



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

E=mc2: Ο Αϊνστάιν και η ασυνέπεια των πελατών στις κρατήσεις

Αν ένα πράγμα με ενοχλεί πολύ, είναι η **καθυστερή-ση** σε ένα ραντεβού.

Πολύ περισσότερο, όταν αυτή συνοδεύεται από **μη ενημέρωση** για αυτό.

Και, ακόμα περισσότερο, όταν κάποιος το κάνει **κατ' εξακολούθηση**, θεωρώντας ότι ο χρόνος των υπολοίπων είναι απεριόριστος.

Ο χρόνος είναι **χρήμα**.

Κυριολεκτικά.

Και όποιος δεν το καταλαβαίνει, **δεν σέβεται**.

Το ίδιο ισχύει και για τους **πελάτες των εστιατορίων** στην Ελλάδα.

Οι οποίοι φαίνεται ότι είναι σε **άλλο level γνώσης**, καθώς εφαρμόζουν διαρκώς τη **Θεωρία της Σχετικότητας** του Αϊνστάιν, σε ό,τι αφορά τον χρόνο.

Ο χρόνος είναι όχι απλά σχετικός για αυτούς, αλλά **απόλυτα σχετικός**.

Άρχισα κάτι να καταλαβαίνω πριν από πολλά, πολλά χρόνια, όταν, βλέποντας πως θα φτάσω καθυστερημένος σε ένα εστιατόριο, σε σχέση με την ώρα κράτησης, πήρα τηλέφωνο και **ενημέρωσα**. Για να ακούσω την απάντηση από την άλλη πλευρά: **"Σας ευχαριστούμε πάρα πολύ, που μας ενημερώσατε"**.

Στο πέρασμα των χρόνων, άρχισα να συνειδητοποιώ ότι είμαι από τους λίγους, **ελάχιστους** πελάτες, οι οποίοι ενημερώνουν όταν είναι να καθυστερήσουν.

Στη συνέχεια, ήρθε η εμπειρία του **Λονδίνου** και της **Νέας Υόρκης**. Εκεί, όπου εδώ και πολλά πολλά χρόνια, κάποια εστιατόρια - και πλέον η πλειονότητα αυτών - κάνουν το εξής: Στην κράτηση δηλώνεις και την **πιστωτική** σου, και ενημερώνεσαι πως, αν δεν εμφανιστείς ή ακυρώσεις μετά από μια συγκεκριμένη ώρα, ή καθυστερήσεις περισσότερο από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, **επιβαρύνεσαι** με ένα X ποσό ανά άτομο.

Αυστηρό;

Πολύ.

Σωστό;

Ναι.

Γιατί;

Διότι έτσι οι επιχειρήσεις προφυλάσσονται από όλα τα... **γαϊδούρια πελάτες**, που κάνουν κράτηση και δεν εμφανίζονται.

Γιατί;

Γιατί απλά το... μετάνιωσαν.

Αυτή η πρακτική έχει αρχίσει και αναπτύσσεται και στην Ελλάδα. Κυρίως στην Αττική και τους κορυφαίους τουριστικούς προορισμούς.

Και πολύ σωστά.

Μόνο έτσι **στρώνει** ο κακός πελάτης.

Ο πελάτης, δηλαδή, που, **παραμονή Δεκαπενταύγουστου**, σε παραθαλάσσιο προορισμό, είχε κάνει κράτηση δέκα απόμωμ και δεν εμφανίστηκε ποτέ.

Ή άλλος, που ακύρωσε κράτηση οκτώ απόμωμ είκοσι λεπτά πριν !

Ναι, έχει συμβεί σε φίλο μου επιχειρηματία. Αμφότερα την ίδια μέρα.

Επίσης, όπως πληροφορούμαι, το τελευταίο διάστημα, η μόδα στην Αθήνα από κάποιες παρέες είναι να κάνουν κράτηση σε **3-4 εστιατόρια για την ίδια μέρα**, και στο **παρά πέντε** να αποφασίζουν σε ποιο θα πάνε, αφήνοντας **ξεκρέμαστα** τα υπόλοιπα.

Ένας φίλος, που άνοιξε πρόσφατα εστιατόριο, αποφάσισε να **καταργήσει** τις κρατήσεις και να λειτουργήσει με τη λογική, **first come, first served**.

"Δεν θέλω να μπω ακόμα στη λογική της κράτησης με πιστωτική, και προτιμώ αυτό. Διότι, είχα κρατήσεις 7-8 απόμωμ, από γνωστούς και φίλους, και έφταναν με **30 και 40 λεπτά καθυστέρηση**.

Χωρίς καμία ενημέρωση. Αφήνω τις κρατήσεις, που ουδέποτε εμφανίζονταν (Σημ: Επειδή εφαρμόζουν το σύστημα των πολλαπλών ταυτόχρονων κρατήσεων)".

Αποτέλεσμα;

Καμία απώλεια θέσεων, αλλά ουρές έξω από το εστιατόριο με **αναμονή 20, 30 και 40 λεπτών !**

Αυτό, προσωπικά, **δεν μου αρέσει**.

Χαλάει όλη την εμπειρία. Και θυμίζει Λονδίνο και Νέα Υόρκη, όπου πραγματικά δεν καταλαβαίνω τί... καταλαβαίνουν όσοι περιμένουν έως και **μία και μιάμιση ώρα** για να κάτσουν σε ένα τραπέζι εστιατορίου, που είτε δεν κάνει κρατήσεις, είτε κάνει και ταυτόχρονα δίνει τα κενά τραπέζια σε όσους πηγαίνουν χωρίς κράτηση.

Σε κάθε περίπτωση, καλά κάνουν οι επιχειρηματίες.

Το ζητούμενο είναι οι πελάτες να σέβονται τον χρόνο και το κόστος των μαγαζιών και να αφήσουν έξω από αυτό τον... Αϊνστάιν.

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**

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

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