

SÒ POSH!

#146

the trendletter

World
of
mouth

Culture

«In Motion: Ένα άγαλμα που το 'σκάσε»
στο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά

PRIMA MENSA

Εσύ ξέρεις ποιο είναι το καλύτερο τυρί
στον κόσμο;

Gourmet

Sunday Roast: Επιστρέφει
στο εστιατόριο Vezéné

#NecNotice

Hafu: Η δυνατή επίγευση της απλότητας



Fashion

Η Κατερίνα Μακρυγιάννη γιόρτασε στο Παρίσι 10 χρόνια δημιουργίας

Η **Katerina Makriyianni** γιόρτασε δέκα χρόνια δημιουργίας στο Παρίσι, επιστρέφοντας στο σημείο όπου το brand έκανε τα πρώτα του διεθνή βήματα. Στην καρδιά του **Marais**, στο **Heureux Les Curieux**, οι καλεσμένοι συναντήθηκαν σε μια ατμόσφαιρα που ένωσε την ενέργεια της πόλης με τις ρίζες της σχεδιάστριας από την Κρήτη. Το **anniversary event** έφερε κοντά δημοσιογράφους μόδας, buyers, fashion insiders, δημιουργούς και μέλη της ελληνικής κοινότητας, δημιουργώντας μια ζωντανή συνάντηση ανθρώπων, που παρακολουθούν την εξέλιξη του brand όλα αυτά τα χρόνια. Στο επίκεντρο βρέθηκε η επετειακή συλλογή **"The Story of a Thread"**, η οποία παρουσιάστηκε μέσα από μια καθαρή και σύγχρονη επιμέλεια. Η **κλωστή**, βασικό υλικό της Katerina Makriyianni από τα πρώτα της βήματα, μεταμορφώθηκε σε σχεδιαστικό εργαλείο



που δημιουργεί **καμπύλες** γύρω από το πρόσωπο, δίνει ρυθμό στον λαιμό και ακολουθεί φυσικά την κίνηση των χεριών. Μετάξι, μαλλί και χειροποίητες δεσίδες,

συνδυάστηκαν με ορείχαλκο και ασήμι, δημιουργώντας κοσμήματα με **γλυπτική** διάθεση και διακριτική ένταση. Οι καλεσμένοι είχαν την ευκαιρία να δουν από κοντά **σκουλαρίκια-γλυπτά, statement βραχιόλια, κολιέ με μεταξωτές λεπτομέρειες και τις λεπτές καρφίτσες**, που δίνουν γραμμή και χαρακτήρα σε κάθε ρούχο. Τα κομμάτια παρουσιάστηκαν σε **custom stands** με αρχιτεκτονική καθαρότητα, αναδεικνύοντας τη δεξιοτεχνία του εργαστηρίου στα Χανιά. Η βραδιά ολοκληρώθηκε με κρασιά του οίνοποιείου **Ντουράκη** και κρητικά εδέσματα, μια μικρή υπενθύμιση του τόπου που συνεχίζει να εμπνέει τη σχεδιάστρια. Δέκα χρόνια μετά το πρώτο της βήμα στο **Παρίσι**, η Katerina Makriyianni δείχνει ότι η **δημιουργία**, όταν μένει πιστή στην ταυτότητά της, μπορεί να εξελίσσεται χωρίς να χάνει τη **σύνδεση** με την **αρχή** της.

World
of
mouth

Gourmet

Sunday Roast: Επιστρέφει στο εστιατόριο Vezené

Το **Sunday Roast** επιστρέφει στο **VEZENÉ** από τις **30 Νοεμβρίου**, επαναφέροντας μια παράδοση που ταιριάζει στον χειμώνα και στη συλλογική ανάγκη για ένα τραπέζι που ενώνει. Η τελετουργία της **Κυριακής** αποκτά ξανά χρώμα, άρωμα και ρυθμό, δημιουργώντας ένα σημείο συνάντησης για φίλους και οικογένειες που θέλουν να μοιραστούν φαγητό στη μέση του τραπέζιού, όπως παλιά. Το **VEZENÉ** επιστρέφει στα πιάτα που αγαπήθηκαν, κρατώντας τη ζεστασιά του κυριακάτικου μαγειρέματος και την αίσθηση μιας στιγμής που δεν βιάζεται. Στο μενού, οι **κλασικές γεύσεις** έχουν τον πρώτο λόγο. Ο **κρασάτος κόκορας** με **χοντρό μακαρόνι**, το **οσομπούκο** με τραχανά, το **τηγανητό κοτόπουλο** που αγαπούν μικροί και μεγάλοι, η **φρέσκια λευκή τρούφα** που εμφανίζεται σαν μικρή υπερβολή, τα **χτένια** και τα πιάτα που ετοιμάζονται σε **ξυλόφουρνο, κατσαρόλα, τηγάνι** και **κάρβουνο**, δημι-



ουργούν εκείνο το γνώριμο, άμεσο **comfort** συναίσθημα, που χαρακτηρίζει την κουζίνα του **VEZENÉ**. Κάθε πιάτο φτάνει στο κέντρο του τραπέζιού για να μοιραστεί η παρέα, ενισχύοντας τη φιλοσοφία του «μαζί» μέσα από απλές αλλά δυνατές γεύσεις. Σημαντικό κομμάτι της εμπειρίας, φυσικά, παραμένει το **κρασί**, με μια επιλεγμένη λίστα που συνοδεύει άψογα τα πάντα, από το **αφρώδες καλωσόρισμα** μέχρι τα **στιβαρά ερυθρά**, που υποστηρίζουν τις επιλογές με κρέας. Οι οινικές επιλογές λειτουργούν σαν συνέχεια της κουζίνας, ενισχύοντας την αίσθηση μιας ολοκληρωμένης κυριακάτικης εξόδου. Κλείστε τραπέζι και δεν θα χάσετε.

Gourmet Brutus: Παντεβού για meatlovers

Tο **Brutus Tavern** στο Κολωνάκι έχει πια καθιερωθεί ως ένα από τα πιο προσεγμένα **steakhouses** της πόλης. Από την πρώτη στιγμή έδωσε το στίγμα του, επενδύοντας στην **ποιοτική κρεατοφαγία**, στην ατμόσφαιρα με την **dark-glam αισθητική** και στη σταθερή προσήλωση στην **τεχνική**. Εδώ, το κρέας αντιμετωπίζεται με **σεβασμό**, από την επιλογή της **πρώτης ύλης** έως το **ψήσιμο** που γίνεται πάντα με **ακρίβεια**. Η **εμπειρία** ξεκινά ήδη από το καλωσόρισμα, με ένα σέρβις που λειτουργεί με **ακρίβεια** και πραγματικό ενδιαφέρον. Η ομάδα κινείται με φυσικό ρυθμό στην αίθουσα, δίνοντας χώρο στους επισκέπτες να απολαύσουν το γεύμα τους χωρίς βιασύνη και η συμβολή της οινόχου **Χρυσάνθης Καρατζά** είναι καθοριστική σε αυτό. Με βαθιά γνώση και αίσθηση ισορροπίας, προτείνει κρασιά που συνομιλούν με τις επιλογές του μενού, υποστηρίζοντας τόσο τις πιο λιτές γεύσεις όσο και τις πιο τολμηρές. Στην κουζίνα, ο σεφ **Στέφανος Ρίζος** δίνει τον τόνο με καθαρή μαγειρική γραμμή. Το **Sando** με ελληνικό φιλέτο είναι από τα πιάτα που ξεχωρίζουν. Η **katsu sauce** έχει ένταση χωρίς να υπερκαλύπτει το κρέας, ενώ η πίκλα από **ginger** φέρνει εκείνη την όξινη νότα που ισορροπεί ιδανικά τη λιπαρότητα. Το **Gold**, ένα λεπτοκομμένο αυ-



στραλιανό **Wagyu carpaccio**, σερβίρεται με **nikiri glaze**, τριμμένο αμύγδαλο που παίζει με τις υφές και διακριτικό χρένο, δημιουργώντας ένα πιάτο που αναδεικνύει την εμμονή στη λεπτομέρεια. Στις κοπές, η μοσχαρίσια **Simmental** μας απέδειξε τι σημαίνει σωστή διαχείριση της φωτιάς. Η θερμοκρασία, η υφή και η απλότητα της γαρνιτούρας — μόνο **αλάτι** — πραγματικά αφήνουν το κρέας να «μιλήσει». Τα συνοδευτικά ακολουθούν την ίδια λογική: τραγανές **πατάτες τηγανητές**, ψητές **γλυκοπατάτες** με καμένο βούτυρο, ψητό **κουνουπίδι** και χειροποίητες sauces, όπως η **μπερνέζ με καμένο βούτυρο**, αναδεικνύουν το κρέας, χωρίς να το καλύπτουν. Στο τέλος, τα **γλυκά** λειτουργούν σαν ήρεμη κορύφωση. Το κλασικό **Saint Honoré** με κρεμέ μασκαρπόνε και παγωτό αλμυρής καραμέλας έχει τη γνώριμη πληθωρική του προσωπικότητα, ενώ το Baked Alaska με φράουλες και παγωτό βανίλια στο εσωτερικό προσφέρει μια πιο φρέσκια, ισορροπημένη γλυκύτητα. Το Brutus Tavern παραμένει ένα **εστιατόριο** που στηρίζεται στη συνέπεια και σε ανθρώπους που αγαπούν αυτό που κάνουν και αυτό φαίνεται σε κάθε πιάτο.

World
of
mouth

Gourmet Έρχεται το Athens Rum & Whisky Festival

Tον **Δεκέμβριο**, η Αθήνα θα υποδεχθεί το πιο εκλεκτό διήμερο για λάτρεις του ρουμιού και του ουίσκι μέσα στο ιστορικό νεοκλασικό του **Amalias 36**. Πιο συγκεκριμένα, στις **12 και 13 Δεκεμβρίου**, το **Athens Rum & Whisky Festival 2025** μετατρέπει τους τρεις ορόφους του κτιρίου σε πεδίο γευσιγνωσίας και εμπειρίας. Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν δεκάδες παλαιωμένα αποστάγματα, να γνωρίσουν **Master Distillers** και **Brand Ambassadors**, και να παρακολουθήσουν ειδικά σεμινάρια και γευσιγνωσίες. Τα **Experience Rooms** του φεστιβάλ υπόσχονται tailor-made εμπειρίες: από το **Speakeasy Room** του **Jack Daniel's** μέχρι το **Aberlour Experience** και το **Concepts Ultimate Malts Room** με single malt whiskies από Σκωτία. Οι aficionados και όσοι θέλουν να εξερευνήσουν νέες γεύσεις θα βρουν επιλογές για όλα τα επίπεδα, από **casual tasting** μέχρι

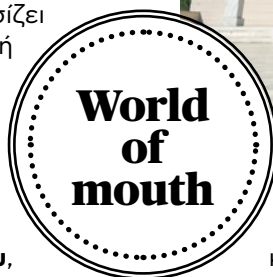


premium lounge με ultra-premium εμφιαλώσεις. Στο bar του φεστιβάλ, το διάσημο **Baba au Rum** υπογράφει cocktail που συνδυάζουν ρούμι ή ουίσκι με δημιουργικές, εορταστικές πιναελιές, ιδανικές για **after-office έξοδο** ή **pre-χριστουγεννιάτικη έξοδο** με φίλους. Το festival δεν είναι μόνο ευκαιρία για δοκιμές και κοινωνικοποίηση, αλλά και ένας τρόπος να ανακαλύψεις την ποικιλομορφία και την πολυπλοκότητα των **dark spirits**. Από την πρώτη γουλιά μέχρι την τελευταία, το Athens Rum & Whisky Festival λειτουργεί ως γέφυρα ανάμεσα σε διαφορετικούς κόσμους, με την παράδοση να συναντά τη φαντασία και τη γεύση να γίνεται εμπειρία.

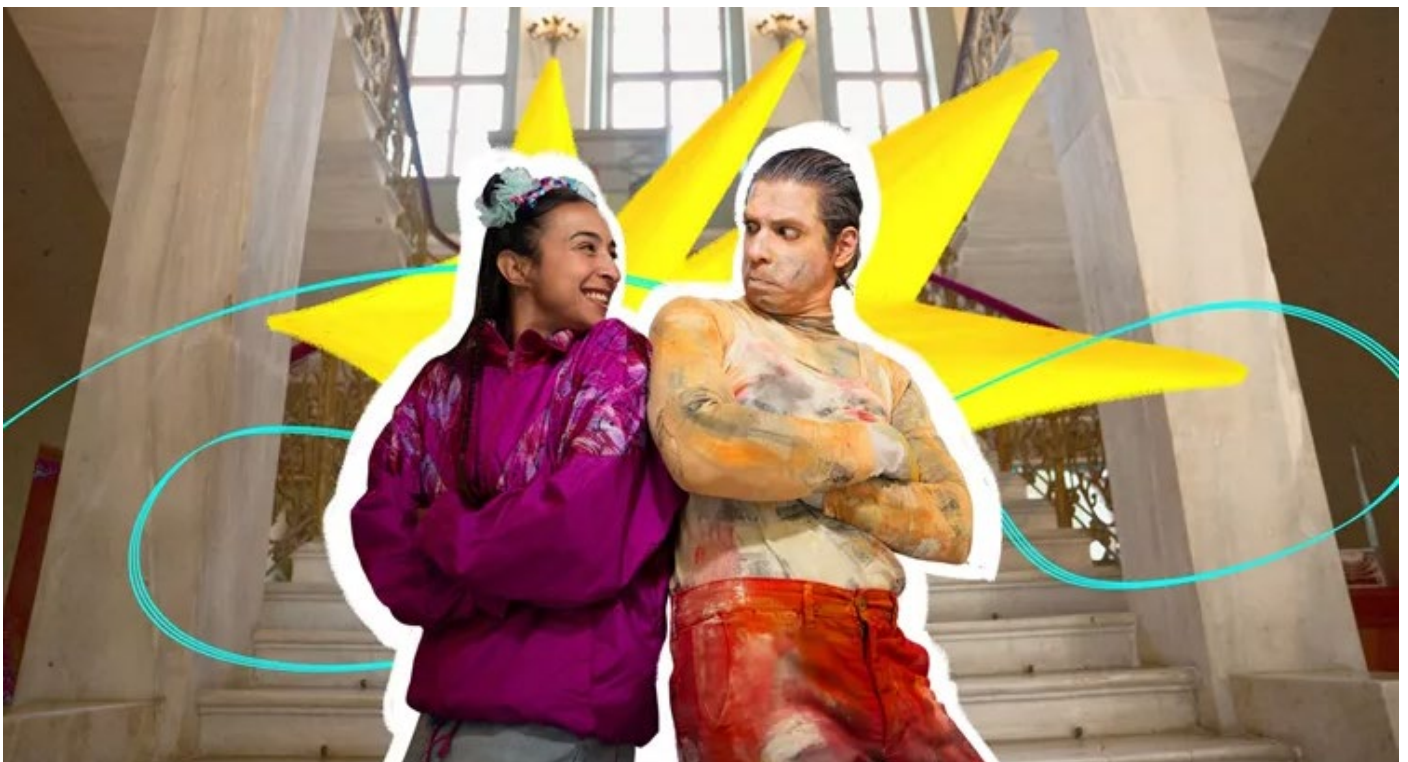
Culture

«In Motion: Ένα άγαλμα που το 'σκασε» στο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά

Η παράσταση **In Motion: Ένα άγαλμα που το 'σκασε** ετοιμάζεται να κάνει πρεμιέρα στις **7 Δεκεμβρίου** στο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά, φέρνοντας έναν κόσμο όπου το θέατρο συναντά το μουσείο και τα όρια ανάμεσα στη φαντασία και την πραγματικότητα χάνονται με φυσικό τρόπο. Μετά την επιτυχία της στην **Εθνική Γλυπτοθήκη**, η νέα εκδοχή της παράστασης μεταφέρεται σε έναν χώρο που επιτρέπει στο κοινό να ακολουθήσει από κοντά τη μικρή **Σελίν** και το **Bien**, το **άγαλμα** που αποφασίζει να **δραπετεύσει** αναζητώντας το **φως** και τη δική του ιστορία. Η συνάντησή τους γίνεται αφορμή για μια περιπέτεια γεμάτη ήχους, εικόνες και μικρές ανακαλύψεις, που φωτίζουν τη σχέση μας με την τέχνη. Η σκηνοθεσία της **Δανάης Μέγα** διαμορφώνει έναν ρυθμό που κρατά ζωντανή την αφήγηση, ενώ το πρωτότυπο κείμενο της ίδιας και του **Στρατή Νταλαγιώργου**, ο οποίος υπογράφει και τη δραματουργική επιμέλεια, συνδυάζει χιούμορ με μια πιο τρυφερή ματιά πάνω στη μνήμη και στη συνύπαρξη. Η **Ελένη Μιχαηλίδου** και ο **Στρατής Νταλαγιώργος** δίνουν στους ρόλους τους μια αμεσότητα που δημιουργεί άμεση σύνδεση με το κοινό. Το εικαστικό περιβάλλον, εμπνευσμένο από τα έργα της **Νικόλ Οικονομίδου**, μεταμορφώνει το φουαγιέ σε έναν χώρο που θυμίζει μουσείο σε κίνηση. Η **Άρτε-**



μης Λαμπίρη υπογράφει την κίνηση, η **Ιωάννα Ζέρβα** τους φωτισμούς και ο **Μίκης Γλύκας** την πρωτότυπη μουσική. Τα **video animations** και ο γραφιστικός σχεδιασμός των **Μαύρων Γι-διών** προσθέτουν έναν σύγχρονο, παιχνιδιάρικο τόνο. Την παραγωγή και την επικοινωνία έχει η **Flux for Art – A.M.K.E.** Η παράσταση υπόσχεται μια εμπειρία όπου τα παιδιά και οι μεγάλοι κινούνται μαζί με τους ήρωες, σε έναν κόσμο που δεν μένει ποτέ ακίνητος. Στις **7 Δεκεμβρίου**, το **In Motion** ανοίγει έναν νέο διάλογο ανάμεσα στην τέχνη και στο κοινό που την παρατηρεί. (Παραστάσεις: Κάθε Κυριακή στις 11:00 π.μ.)



Gourmet

Το Simul γιορτάζει τα δέκα του χρόνια

Το **Simul** κλείνει δέκα χρόνια παρουσίας στην αθηναϊκή σκηνή και γιορτάζει μια πορεία που στηρίχτηκε στη συνεργασία, στις σχέσεις και στη σταθερή πίστη στην αξία της γεύσης. Από το μικρό bistrot των πρώτων χρόνων μέχρι το σύγχρονο γαστρονομικό χώρο που γνωρίζουμε σήμερα, το εστιατόριο διαμόρφωσε την ταυτότητά του μέσα από στιγμές που μοιράστηκε με την ομάδα του, τους φίλους και τους καλεσμένους του. Η λέξη **Simul**, που σημαίνει «μαζί», αποτυπώνει ακριβώς αυτή τη διαδρομή και λειτουργεί σαν σταθερή υπενθύμιση του πώς χτίστηκε η φιλοσοφία του. Κεντρικός άξονας σε αυτή την εξέλιξη είναι ο σεφ-patron **Νίκος Θωμάς**, ο οποίος διαμόρφωσε την κουζίνα του Simul με τρόπο που αντανακλά τη δική του μαγειρική ταυτότητα. Η συνέπειά του, σε συνδυασμό με την ανάγκη να εξελίσσεται μέσα από τις αλλαγές, έδωσε στο εστιατόριο μια σταθερή θέση στον γαστρονομικό χάρτη της πόλης. Τα δέκα χρόνια του Simul γιορτάζονται με δύο ξεχωριστές εκδηλώσεις που τιμούν τις συνεργασίες και τις φιλίες που συνόδευσαν όλη αυτή την πορεία. Στις **2**



Δεκεμβρίου, ο **Νίκος Θωμάς** υποδέχεται τρεις σεφ, με τους οποίους μοιράζεται κοινή γλώσσα στη γεύση: τον **Γρηγόρη Κίκη** από το Herve, τον **Μιχάλη Χάσικο** από το Hasika και τον **Νίκο Πολιτάκο** από το Kinja. Μαζί δημιουργούν ένα **Eight Hands Menu**, μια a la carte εμπειρία που εστιάζει στην έμπνευση και στη συνεργατική δημιουργία, συνοδευμένη από κρασιά της εταιρείας **Αίολος**. Στις **9 Δεκεμβρίου**, η γιορτή ανοίγει για όλους με ένα μεγάλο πάρτι. Τα ποτά της βραδιάς υπογράφει η **Δυναμική**, τα burgers του **Hanky Panky**, ενώ οι **Βασίλης Κυρίσης**, **Βασίλης Μπάκος** και **Νίκος Γινάργυρος**, δημιουργούν cocktails με προσωπικό ύφος. Τη μουσική αναλαμβάνει ο **Μύρωνας Στρατής**, δίνοντας τον ρυθμό σε μια βραδιά που τιμά όσα συνέβησαν μέσα σε μια δεκαετία. Το Simul συνεχίζει να εξελίσσεται, παραμένοντας πιστό σε αυτό που το καθόρισε από την αρχή: το «μαζί».

World
of
mouth

Fashion

Maison Zoulias: Η νέα συλλογή “Beautiful” μάγεψε στην Εβδομάδα Μόδας της Αθήνας

Η νέα συλλογή **Maison Zoulias** παρουσιάστηκε στο Glyfada Golf Club, στο πλαίσιο της **37ης Athens Fashion Week**, σε μια επίδειξη που ανέδειξε για ακόμη μια φορά την προσωπική αισθητική υπογραφή του **Βασίλη Ζούλια**. Η **Pret-A-Porter** συλλογή “**Beautiful**” για την **Άνοιξη-Καλοκαίρι 2026** κινήθηκε σε έναν χώρο διαμορφωμένο σαν καλοκαιρινό σαλόνι, με **κυκλική πασαρέλα** και αίσθηση άνεσης που έφερνε τους θεατές σε άμεση επαφή με τα looks. Η επιλογή του χώρου έδωσε στην εμπειρία μια ήρεμη ροή, επιτρέποντας στα ρούχα να ξεδιπλωθούν χωρίς υπερβολές. Στην επίδειξη παρευρέθηκαν πολλές γνωστές προσωπικότητες, δημιουργώντας ένα κοινό με έντονο ενδιαφέρον για τη μόδα και την εξέλιξή της, που με την παρουσία του υπογράμμισε



τη δυναμική του **brand** και τη σταθερή σχέση του με τον χώρο της showbiz. Τα **looks** της συλλογής επιβεβαίωσαν τη διαχρονική θέση που έχει το Maison Zoulias στη σύγχρονη ελληνική μόδα. Ο σχεδιαστής παρουσίασε κομμάτια με καθαρή γραμμή, στηριγμένα στην κομψότητα και στη γνώση της **θηλυκής σιλουέτας**. Οι υφές και οι φόρμες κινήθηκαν στα γνώριμα πεδία του οίκου, με ρούχα που συνδυάζουν την απλότητα της κίνησης με τη φροντίδα στη λεπτομέρεια. Η συνολική εικόνα της επίδειξης επιβεβαίωσε πως ο **Βασίλης Ζούλιας** παραμένει σταθερός στο όραμά του για μια μόδα που βασίζεται στην ποιότητα και στην καθαρότητα της γραμμής. Η νέα συλλογή “**Beautiful**” λειτουργεί σαν συνέχεια ενός έργου που εξελίσσεται σταθερά, διατηρώντας την παράδοση του brand και ενισχύοντας ταυτόχρονα τη θέση του **στον ελληνικό δημιουργικό χάρτη**.

Travel

To Lesante Classic θα είναι έτοιμο το καλοκαίρι του 2026

Το **Lesante Classic** μπαίνει σε μια νέα εποχή, με μια εκτεταμένη αναβάθμιση που φέρνει το ιστορικό resort της Ζακύνθου πιο κοντά στη σύγχρονη φιλοξενία που εκφράζει η **Lesante Collection**. Η επένδυση σε ανανέωση δύο ετών θα ολοκληρωθεί το **καλοκαίρι του 2026**, αλλά ήδη το ξενοδοχείο παρουσιάζει αλλαγές που δείχνουν ξεκάθαρα τη φιλοσοφία της επόμενης μέρας. Σε απόσταση λίγων μέτρων από τη θάλασσα, στο **Τσιλιβί**, το Lesante Classic, ακολουθώντας τα υψηλά πρότυπα των **Lesante Cape** και **Lesante Blu**, επαναπροσδιορίζει τον ρόλο του ως σημείο αναφοράς στο νησί, δίνοντας έμφαση στην ποιότητα, τη λεπτομέρεια και την άνεση. Στο πρώτο στάδιο των εργασιών, ανανεώθηκαν πλήρως **τα 119 δωμάτια και οι σουίτες**, με έμφαση στη χρήση φυσικών υλικών, όπως ξύλο και πέτρα, σε συνδυασμό με λινές υφές και γήινους τόνους. Ο σχεδιασμός αποτυπώνει μια πιο **μεσογειακή ατμόσφαιρα**, με καθαρές γραμμές και αίσθηση ηρεμίας, ενώ η τεχνολογία ενσωματώνεται διακριτικά, για να υποστηρίξει την εμπειρία διαμονής. Παράλληλα, εξελίσσεται ο επανασχεδιασμός



των **κοινόχρηστων χώρων** και των **εξωτερικών όψεων**. Η νέα προσέγγιση ενισχύει την παρουσία πρασίνου και δημιουργεί έναν πιο φιλόξενο υπαίθριο χώρο γύρω από την κεντρική πισίνα. Τα φυσικά υλικά που επιλέχθηκαν, αντέχουν στο παράκτιο περιβάλλον και συνδέουν το resort με το τοπίο της Ζακύνθου, ενώ η αρχιτεκτονική κατεύθυνση στηρίζεται στις καθαρές επιφάνειες και στον τρόπο που το φως αναδεικνύει τις υφές. Σημαντικό κομμάτι της ανανέωσης είναι και η **γαστρονομία**, ένας τομέας όπου το Lesante Classic έχει ήδη χτίσει ισχυρή ταυτότητα. Με επικεφαλής τον σεφ **Θοδωρή Χρηστάκη**, η κουζίνα στρέφεται ακόμη πιο συνειδητά στην τοπική παραγωγή και στις σύγχρονες ελληνικές γεύσεις, συνεχίζοντας μια παράδοση συνεργασιών με καταξιωμένους **Έλληνες σεφ**. Με αυτή τη συνολική αναδιαμόρφωση, το Lesante Classic προχωρά σε μια νέα φάση, που συνδυάζει **προσιτή πολυτέλεια**, άνεση και μια φιλοξενία που παραμένει στενά δεμένη με τη Ζάκυνθο και τον χαρακτήρα της.

World of mouth

Culture

Η “Οικογένεια Τσέντσι” της Ιόλης Ανδρεάδη ανέβηκε στη Ρώμη

Η παράσταση «**Οικογένεια Τσέντσι**» της **Ιόλης Ανδρεάδη** παρουσιάστηκε στο ιστορικό **OFF/OFF Theatre** στη Ρώμη, στις 25 Νοεμβρίου, και γνώρισε θερμή ανταπόκριση από το κοινό και τους ανθρώπους του θεάτρου. Η ιστορία της **Βεατρίκης Τσέντσι**, που συγκλονίζει εδώ και αιώνες, βρήκε στη ρωμαϊκή σκηνή το φυσικό της περιβάλλον, με τους θεατές να παρακολουθούν την πορεία της νεαρής γυναίκας που αντιστάθηκε στην εξουσία και πλήρωσε με τη ζωή της. Η παράσταση παρουσιάστηκε στα ελληνικά με ιταλικούς υπέρτιτλους, ενισχύοντας την άμεση επαφή με το διεθνές κοινό. Η σκηνοθετική ματιά της **Ιόλης Ανδρεάδη** κράτησε την αφήγηση σε συνεχή ένταση, τοποθετώντας τους ήρωες σε ένα σκηνικό που λειτουργεί σαν χρυσή βιτρίνα εγκλεισμού, ενώ το νέο θεατρικό κείμενο, που συνυπογράφει με τον **Άρη Ασπρούλη**,



έφερε μια σύγχρονη ανάγνωση στην πραγματική ιστορία του **1599**. Οι **Θάνος Κόνιαρης** και **Έλενα Καλαϊτζή** έδωσαν ερμηνείες με ακρίβεια και καθαρότητα, ενσαρκώνον-

τας πολλούς ρόλους με έναν ρυθμό που υποστήριξε την ατμόσφαιρα της παράστασης. Τη σκηνική εικόνα ολοκλήρωσε η **Δήμητρα Λιάκουρα** με τα σκηνικά και τα κοστούμια της, δημιουργώντας έναν χώρο αυστηρό και ταυτόχρονα πολυεπίπεδο. Οι φωτισμοί της **Στέλλας Κάλτσου** πρόσθεσαν βάθος, ενώ η ιταλική μετάφραση του έργου από τον **Γιάγκο Ανδρεάδη** συνέβαλε στη φυσική ροή της παράστασης στη ρωμαϊκή σκηνή. Η βραδιά έκλεισε με ιδιαίτερα θετικά σχόλια, επιβεβαιώνοντας ότι η ιστορία της Βεατρίκης εξακολουθεί να βρίσκει ανταπόκριση. Με την υποστήριξη του **Ιδρύματος Ιωάννου Φ. Κωστοπούλου**, η ελληνική δημιουργική ομάδα σημείωσε μια ακόμη διεθνή εμφάνιση που ενισχύει την παρουσία του ελληνικού θεάτρου στην Ευρώπη.

Fashion

Η Ioanna Kourbela γράφει το δικό της fashion-forward letter

Σε ένα show στο Καπνεργοστάσιο, ενορχηστρωμένο με άνεση και σιγουριά, η **Ioanna Kourbela** παρουσίασε τη συλλογή **Fall/Winter 26-27** του **Kourbela Designer Brand**, στο πλαίσιο της 37ης **Athens Fashion Week**, μαζί με custom δημιουργίες της σειράς **Ioanna Kourbela Atelier**. Το θέμα **"Letters to my Body"** λειτούργησε σαν ένας διάλογος με το σώμα, μια υπενθύμιση για τη σχέση μας με τη θηλυκότητα και τις ανάγκες της. Το catwalk αποκάλυψε τις γλυπτικές σιλουέτες και τα **new-age** κομμάτια της συλλογής, δείχνοντας τον τρόπο με τον οποίο η Kourbela μεταφέρει πάντα τη μόδα στο πεδίο της εμπειρίας. Πιστή στο motto της **«The Garment is the Home of the Body»**, δημιούργησε μια σειρά που βλέπει το ρούχο σαν προστασία και έκφραση, όχι σαν κάλυψη. Η συλλογή απευθύνεται σε όσους θέλουν να εκφράζονται με ελευθερία και αυτοπεποίθηση, επιδιώκοντας μια προσωπική ισορροπία ανάμεσα στη δύναμη και την ευαισθησία. Ο πυρήνας των υφών βασίζεται στις αντιθέσεις. Σουπλαριστά jerseys από **tencel-wool**, tailored γραμμές με πιέτες που επαναπροσδιορίζουν



το σύγχρονο power suit, πληθωρικές γούνες που συνδέονται με αέρινα prints, απαλές διαφάνειες, ελαστικά lurex πλεκτά και νήματα με ιδιαίτερη απαλότητα συνθέτουν έναν κόσμο με δομή και κίνηση. Η χρωματική παλέτα κινείται από το **Fresh Purple** και το **Bitter Brown** μέχρι το **Blue Aura**, το **Golden Green** και το **Nuit Blue**, δημιουργώντας ένα χειμερινό τοπίο με βάθος και καθαρότητα. Εμπνευσμένη από την τέχνη, το ελληνικό φως και τη φυσική αρμονία, η Ioanna Kourbela συνεχίζει να εξερευνά τα όρια ανάμεσα στη μόδα, τη δημιουργία και την ανθρώπινη έκφραση. Με πορεία που ξεκίνησε το 2003 και έργο που πλέον ταξιδεύει σε περισσότερες από 20 χώρες, διαμορφώνει μια ταυτότητα όπου το **Kourbela Designer Brand** και το **Ioanna Kourbela Atelier** συνυπάρχουν με φυσικότητα, δίνοντας στη σύγχρονη γυναίκα ρούχα που αφογκράζονται την εποχή χωρίς να ακολουθούν τις επιταγές της.

World of mouth

Culture

«Όλος ο χρόνος του κόσμου» από το Παρίσι στην Αθήνα

Η παράσταση **«Όλος ο χρόνος του κόσμου»** της **Δανάης Επιθυμιάδη** συστήνεται για πρώτη φορά στο ελληνικό κοινό, στη σκηνή Φρνίχου του Θεάτρου Τέχνης. Μετά τη δυναμική πορεία της στο **La Colline** στο Παρίσι και τις sold-out παραστάσεις κάτω από την καλλιτεχνική διεύθυνση του **Wajdi Mouawad**, το έργο φτάνει στην Αθήνα, κρατώντας τον πυρήνα της προσωπικής αφήγησης που το καθόρισε από την πρώτη στιγμή. Η ιστορία της **Χριστίνας**, που ξυπνά σε ένα νοσοκομειακό δωμάτιο χωρίς μνήμη, ξετυλίγεται μέσα από επισκέψεις ενός **αστυνομικού**, ενός **μέντιουμ** και μιας παγκοσμίου φήμης **δύτριας**. Η ελεύθερη κατάδυση λειτουργεί σαν μεταφορά για τη βουτιά στα στρώματα του ασυνείδητου, φέρνοντας στην επιφάνεια **μνήμες** που καθορίζουν την πορεία της προς την αποδοχή. Η σκηνική δράση κινείται



ανάμεσα στον ρεαλισμό και σε μια ποιητική φαντασία, όπου το **video mapping** μεταμορφώνει το δωμάτιο σε υδάτινο χώρο, δημιουργώντας ένα περιβάλλον που αναπνέει μαζί με την ηρωίδα. Την Χριστίνα ερμηνεύει η **Δανάη Επιθυμιάδη**, ενώ ο **Γιάννης Καρασούλης** ενσαρκώνει όλους τους υπόλοιπους χαρακτήρες, κρατώντας την αφήγηση σε έναν

συνεχόμενο διάλογο ανάμεσα στην πραγματικότητα και στην εσωτερική διαδρομή. Η δραματουργία του έργου ανήκει στον **Βασίλη Δογάνη**, τα σκηνικά και τα κοστούμια στην **Εύα Γουλάκου**, τους φωτισμούς στην **Ελίζα Αλεξανδροπούλου**, ενώ τη μουσική και τον ηχητικό σχεδιασμό υπογράφει ο **Δημήτρης Τάσσανας**. Το **video art** είναι της **Όλγας Σφέτσα**. Το έργο είχε ήδη διακριθεί στον διεθνή διαγωνισμό **Mythos** και η κινηματογραφική του μεταφορά τιμήθηκε με το βραβείο **Ίρις** μικρού μήκους, επιβεβαιώνοντας τη δυναμική μιας ιστορίας που συνεχίζει να βρίσκει ανταπόκριση όπου κι αν ανεβαίνει. Το έργο παρουσιάζεται κάθε **Δευτέρα** και **Τρίτη** στη σκηνή **Φρνίχου** του **Θεάτρου Τέχνης Κάρολος Κουν**.

Travel

Η Emblems Collection κάνει το ντεμπούτο της στο Ηνωμένο Βασίλειο

Η **Emblems Collection** κάνει το πρώτο της βήμα στο Ηνωμένο Βασίλειο με το **Lucknam Park Hotel & Spa**, ανοίγοντας μια νέα εποχή για τη φιλοξενία, που συνδυάζει χαρακτήρα, τόπο και μια πιο ήρεμη, προσωπική πολυτέλεια. Παράλληλα, το brand ανακοινώνει έξι νέα ανοίγματα για τα επόμενα χρόνια, με παρουσία στην **Ιταλία**, την **Ελλάδα** και τον **Καναδά**, δείχνοντας ξεκάθαρα την πρόθεσή του να δημιουργήσει μια διεθνή συλλογή ξενοδοχείων με δική τους ταυτότητα και ψυχή. Κάθε ξενοδοχείο της συλλογής έχει τον δικό του χαρακτήρα, πάντα με άξονα την **αυθεντικότητα** και την αίσθηση του τόπου. Από ιστορικά αρχοντικά μέχρι σύγχρονα καταφύγια στη φύση, η Emblems δίνει χώρο σε εμπειρίες που βασίζονται στη λεπτομέρεια και στη διαχρονική άνεση. Η φιλοσοφία της συλλογής συνοψίζεται στη φράση «**Η ψυχή είναι αυτή που καθορίζει τα Emblems**», με την εξυπηρέτηση να λειτουργεί σαν φυσική προέκταση της εμπειρίας. Στο κέντρο της νέας αυτής προσέγγισης βρίσκεται ο **Master of the House**, ο άνθρωπος



που ενσαρκώνει την προσωπική φιλοξενία, αναγνωρίζοντας τις ανάγκες του επισκέπτη πριν καν εκφραστούν. Πίσω του, κάθε προορισμός αποκτά μια δική του ιστορία μέσα από ένα **Εμβληματικό Στοιχείο**, εμπνευσμένο από την τοπική κουλτούρα. Για την Ελλάδα, η είδηση πως το **Elatos Resort** στον Παρνασσό θα ενταχθεί στη συλλογή το 2027 λειτουργεί σαν μια υπενθύμιση ότι η ελληνική φύση και η ορεινή φιλοξενία μπορούν να σταθούν δίπλα σε διεθνείς προορισμούς με αυθεντικότητα και ουσία. Με **42 ιδιωτικά σαλέ** και τοπίο που αλλάζει με τις εποχές, το Elatos προσθέτει μια ελληνική φωνή στη συλλογή. Με παρουσία ήδη σε Ευρώπη και Αμερική και με περισσότερα από **15 έργα σε εξέλιξη**, η Emblems Collection δείχνει πως η νέα πολυτέλεια δεν είναι θέμα προβολής, αλλά θέμα σύνδεσης με τον τόπο, την εμπειρία και την πραγματική ανάγκη για ηρεμία.

World of mouth

Gourmet Smoku Athens:

Το ολοκαίνουριο πρότζεκτ του Δημήτρη Κατριβέση

Στο κέντρο της Αθήνας, το **Smoku Athens** συστήνεται ως το νέο σημείο όπου η ιαπωνική τελετουργία συναντά μια αστική, μεσογειακή οπτική. Το πρότζεκτ του **Δημήτρη Κατριβέση** ανοίγει έναν χώρο με διπλή ταυτότητα. Μπροστά, ένα urban Japanese bar με **craft cocktails**, μικρά delicacies και χαμηλό φωτισμό που θυμίζει tokyo-style izakaya. Πιο μέσα, ένα speakeasy περιβάλλον οδηγεί στο Smoku The Tasting Room, το οποίο θα ανοίξει στις αρχές του 2026. Στο πρώτο αυτό κομμάτι της εμπειρίας, το bar παρουσιάζει cocktails με μέλι, χαμομήλι, μάραθο, αγκινάρα, σύκα και ιαπωνικά **citrus**, συνδυασμένα με spirits που ενισχύουν την καθαρότητα και τη λεπτομέρειά τους. Το bar food, βασισμένο σε ωμές παρασκευές και fire-kissed bites, δίνει το αρχικό στίγμα της κουζίνας. Το **Smoku Bar** έκανε δυναμική εμφάνιση στο **Athens Bar Week**, δίνοντας το στίγμα για την εμπειρία που θα ακολουθήσει.



Craft cocktails με ιαπωνικά αρώματα, μεσογειακές νότες και signature τελετουργίες φωτιάς, έδειξαν τον τρόπο με τον οποίο το Smoku διαβάζει τη σχέση ανάμεσα στην παράδοση και την αστική καθημερινότητα. Τον **Δεκέμβριο**, το Smoku παρουσιάζει ένα pop-up **Japanese Izakaya**, μια teaser εμπειρία 60 ημερών πριν από το πλήρες

άνοιγμα τον **Φεβρουάριο** του 2026. Το μενού κινείται ανάμεσα σε ωμές και ζεστές παρασκευές που αποτυπώνουν τη φιλοσοφία της «**tradinnovation**». Βεντρέσκα τόνου, αγκινάρα με **ponzu**, ταρμάς με **wasabi**, καψαλισμένες ελιές, αγγούρι με **kimchi**, ceviche τόνου, tartare μοσχαριού με **stracciatella**, μελιτζάνα με miso tahini, πατάτες με **miso butter**, tempura γαρίδας, άγρια μανιτάρια με **yuzu truffle dressing**, **yakitori** και επιδόρπια με **μάτσα**, **yuzu**, τόνκα και burned-milk soft ice cream, συνθέτουν ένα μενού που ισορροπεί ανάμεσα στη φρεσκάδα και στη φωτιά. Με τον **Δημήτρη Κατριβέση** πίσω από τη **robata**, το Smoku Athens διαμορφώνει μια εμπειρία όπου η ιαπωνική πειθαρχία και το ελληνικό terroir συναντιούνται με φυσικό τρόπο.



Εσύ ξέρεις ποιο είναι το καλύτερο τυρί στον κόσμο;

Φέτος, στα World Cheese Awards, έναν από τους σημαντικότερους θεσμούς της παγκόσμιας τυροκομικής κοινότητας, το ελβετικό **Gruyère AOP Vorderfulltigen Spezial** 18 μηνών ωρίμασης **αναδείχθηκε** πρώτο ανάμεσα σε περισσότερα από **5.200 τυριά** από όλον τον κόσμο. Φτιαγμένο από νωπό αγελαδινό γάλα, ξεχώρισε για την ισορροπία στη **γεύση**, την **υφή** και το άρωμά του, αποτυπώνοντας με τον πιο εύγλωττο τρόπο το **terroir** των **Άλπεων** και φυσικά, τη φροντίδα του **τυροκόμου** σε κάθε στάδιο **παραγωγής**. Να πούμε σε αυτό το σημείο πως η διαδικασία αξιολόγησης στα **World Cheese Awards** είναι ιδιαίτερα **απαιτητική**. Κριτές από όλο τον κόσμο δοκιμάζουν **χιλιάδες δείγματα**, χωρίς να γνωρίζουν την προέλευσή τους. Από αυτά, επιλέγονται όσα πραγματικά ξεχωρίζουν και στη συνέχεια, περνάμε σε επόμενους, αλληπάλληλους γύρους αξιολογήσεων. Η τελική **δεκατετράδα** είναι αποτέλεσμα αυτής της σχολαστικής διαδικασίας. Το **Gruyère Vorderfulltigen Spezial** ξεχώρισε χάρη στην καθαρότητα της γεύσης του και στην ήρεμη ένταση που αναπτύσσεται σταδιακά, με μια διακριτική διάσταση **umami**, που υποστηρίζει τον χαρακτήρα του συγκεκριμένου τυριού. Το **τυροκομείο Bergkäserei Vorderfulltigen**, το οποίο το παράγει, παραμένει πιστό σε πρακτικές που διατηρούν μια σχέση ανάμεσα στον χρόνο και το προϊόν. Η ωρίμαση σε σανίδες ελάτου επιτρέπει στην **υφή** να αποκτήσει μια ελαφριά **κρυσταλλική αίσθηση** και στο άρωμα να εξελιχθεί με φυσικό τρόπο. Η συνέπεια σε κάθε στάδιο αυτής της διαδικασίας είναι εκείνη που οδηγεί σε ένα αποτέλεσμα τόσο ολοκληρωμένο. Για τον **Έλληνα** καταναλωτή, που πιθανόν δεν

γνωρίζει τον θεσμό των World Cheese Awards, τέτοιες διακρίσεις μπορούν να λειτουργήσουν σαν αφορμή για να ανακαλύψει **νέα τυριά** και να επεκτείνει τους **γευστικούς** του **ορίζοντες**. Η **λίστα** των **βραβευμένων** γίνεται ένας χρήσιμος **οδηγός** που δίνει πρόσβαση σε προϊόντα με ιστορία, τόπο και ανθρώπους πίσω τους. Κάθε τυρί έχει μια **διαδρομή** που αξίζει να τη γνωρίζεις κανείς, γιατί αυτό αλλάζει τον τρόπο με τον οποίο το προ-

σεγγίζει στο **τραπέζι**. Στην **Ελλάδα**, έχουμε την τύχη να έχουμε τη δική μας **ισχυρή τυροκομική κουλτούρα**, με προϊόντα που εκφράζουν τον **τόπο** τους με **σαφήνεια**. Ένα ώριμο κομμάτι **γραβιέρας** από την **Κρήτη**, για παράδειγμα, μιλά για το **κλίμα**, τη **διατροφή** των ζώων και την **καθημερινή ζωή** των ανθρώπων που το παράγουν. Με τον ίδιο τρόπο, ένα **Gruyère** από τις **Άλπεις** αφηγείται τη δική του πορεία. Αν τα

δεις πλάι-πλάι, καταλαβαίνεις ότι αυτά τα προϊόντα δεν ανταγωνίζονται το ένα το άλλο. Απλώς φωτίζουν τον τρόπο με τον οποίο η **ποιότητα**, η **παράδοση** και ο **χρόνος**, δημιουργούν κάτι ουσιαστικό. Η πρωτιά του Gruyère Vorderfulltigen Spezial **δεν είναι ένα τυχαίο αποτέλεσμα**. Είναι η επιβεβαίωση ότι η **προσήλωση** στη **διαδικασία** αποδίδει. Δείχνει πως, πίσω από κάθε τυρί που αξίζει να δοκιμάσεις, υπάρχει ένας **ρυθμός παραγωγής** που δεν βιάζεται. Και αυτή η **επένδυση χρόνου** είναι που το κάνει να ξεχωρίζει. Ίσως αυτό είναι και το **μεγαλύτερο μήνυμα** των φετινών βραβείων. Να μας θυμίσουν ότι η **γεύση** δεν είναι θέμα δημιουργίας εντυπώσεων, αλλά ουσίας, και πως, αν αφήσουμε χώρο στην περιέργεια και στη δοκιμή, μπορούμε να γνωρίσουμε έναν **κόσμο** που ξεκινά από μια μικρή φέτα **τυρί** και ανοίγεται πολύ πιο πέρα από αυτήν.





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

Hafu: Η δυνατή επίγευση της απλότητας

Ομολογώ ότι η κουζίνα του **Σωτήρη Κοντιζά**, τον οποίο εκτιμώ ιδιαίτερα, **δεν** με είχε ενθουσιάσει στο **Nolan**. Εφευρετικές συνταγές, με πρωτότυπους συνδυασμούς υλικών, αλλά πιάτα **flat**, χωρίς το ισχυρό σώμα και επίγευση, που θέλω στον ουρανίσκο μου.

Γι αυτό και είχα πολλά χρόνια να φάω από τα χέρια του.

Το **Hafu**, όμως, με τσίγκλησε, βλέποντας το menu του και γι αυτό το επισκέφτηκα.

Ο χώρος, στην αγαπημένη μου και booming γαστρονομικά πλατεία Αγίων Θεοδώρων, είναι **λιτός**, με καλή αισθητική, ταιριάζει απόλυτα με την προσέγγιση του menu.

Το service είναι **ευγενικό**, χαμογελαστό και - πολύ σημαντικό - **γνωρίζει καλά** τα πιάτα, που σεβρίει.

Ξεκίνησα με το **miso κολοκύθι με μελιτζάνα**. Πιάτο με χαρακτηριστικό τη φρεσκάδα και την ωραία ασάδα της μελιτζάνας, που συνδυάζεται με τη γλυκάδα του κολοκυθιού. Την ισορροπία χαλάει η λίγο παραπάνω έντονη επίγευση της μελιτζάνας στο τέλος.

Στα **soba noodles με ταχίνι** ένιωσα τον άψογο συνδυασμό των υλικών, με το ταχίνι να δένει με τα noodles και το touch του καπνιστού κέφαλου να ολοκληρώνει τη γεύση, μαζί με την ελαφριά ξινόπικρη αίσθηση του ξύσματος πορτοκαλιού.

Παρένθεση στο menu: Εκτίμησα την **παρέμβαση** του chef: "Να φέρνουμε ένα ένα πιάτο, μόλις τελειώνετε το προηγούμενο; Εμείς έχουμε **χρόνο**".

Δεν ξέρετε πόσο την εκτίμησα. Τη στιγμή, μάλιστα, που ενώ έτρωγα το δεύτερο από τα πιάτα, το οποίο είχα παραγγείλει, μου έφεραν και το **επόμενο** ! Και δεν μου άρεσε καθόλου.

Σαν να ήταν στο μυαλό μου και έσωσε την κατάσταση.

Και μπράβο του !

Ειδικά σε μια περίοδο, όπου πολλά αθηναϊκά εστιατόρια έχουν πάθει **Λονδίνο και Νέα Υόρκη**... εκεί, όπου στα περισσότερα σημεία **βιάζονται** να ολοκληρώσουν την παραγγελία, για να εξυπηρετήσουν την **επόμενη** κράτηση.

Συνέχισα με τα **κρύα noodles με χταπόδι, αγγούρι, ντοματίνια και κόλιανδρο**. Και νομίζω ότι έγινε το αγαπημένο μου κρύο πιάτο. Απόλυτα φρέσκια γεύση, με όλα τα αρώματα να σκάνε στον ουρανίσκο.

Το **θράψαλο με μαραθόριζα** ήταν η ευχάριστη έκπληξη του menu. Το παρήγγειλα, διότι αγαπώ το θαλασσινό αυτό, το οποίο ήρθε σωστά μαγειρεμένο, ζουμερό και μαλακό και όχι στεγνό και σκληρό, με τη μαραθόριζα να το συμπληρώνει ευχάριστα.

Η μεγάλη, όμως, αποκάλυψη ήταν η **πάπια με κάστανο τουρσί**. Ήρθε άψογα - πραγματικά άψογα - μαγειρεμένη στα ζουμιά της, ζουμερή στο κρέας της, τραγανή και γυμνή στο δέρμα της, με το κάστανο και σταφίδα τουρσί και τον σιναπόσπορο να βοηθούν στη συνολική επίγευση, χωρίς να κάνουν disrupt τη γεύση του πουλερικού.

Η **λίστα κρασιών** είναι όσο εκτενής χρειάζεται, με ενδιαφέρουσες ετικέτες. Θα ήθελα σίγουρα περισσότερες επιλογές σε ποτήρι. Το menu, άλλωστε, σηκώνει ερασιτεχνικό pairing από τους πελάτες. Να μην ξεχάσω και τρία ενδιαφέροντα **cocktail**: ένα πειραγμένο negroni, ένα highball με gin και yuzu κι ένα dirty martini με sherry.

Το Hafu μπήκε στη λίστα των εστιατορίων, με τίτλο, "Ευχαριστήθηκα το φαγητό μου".

Απολαύστε !

#NecNotice

SÖ POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**
Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Γενική Διεύθυνση: **Δέσποινα Βασιλοπούλου**
Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** • Senior Business Development: **Μύριαμ Πρίφτη** • Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη**
Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλβια Τσιρτσίκου** • Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**
Πληροφορίες - Συνδρομές: **syllia@notice.gr**, Δελτία τύπου: **media@notice.gr**

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061