

SO POSH!

#154

the trendletter



Culture

Το Grease έρχεται απευθείας από το Λονδίνο
σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη

Prima Mensa

Το tik tok καθορίζει
τις τάσεις και το 2026

Gourmet

Το Μανάρι γιορτάζει την εκκλησία
του των Αγίων Θεοδώρων

#NecNotice

The all time classi list: Τα παντοτινά διαμάντια της αθηναϊκής εστίασης



Gourmet

Το Μανάρι γιορτάζει την εκκλησία του την ημέρα των Αγ. Θεοδώρων

Την **Κυριακή 8 Φεβρουαρίου**, το **Μανάρι** γιορτάζει τους **Αγίους Θεοδώρους** με έναν τρόπο που προκύπτει φυσικά από τη σχέση του με τον τόπο και τον χρόνο. Η μέρα ξεκινά με την **αρτοκλασία** στον **Ναός Αγίων Θεοδώρων**, στην ομώνυμη πλατεία, και συνεχίζεται στο εστιατόριο με μια ανοιχτή γιορτή που μοιάζει περισσότερο με αυθόρμητο κάλεσμα παρά με προγραμματισμένο event. Στο **Μανάρι**, ο άρτος της τελετής, το **ταΐπουρο** και το **λουκούμι** προσφέρονται όπως παλιά: σε όλους, χωρίς επισημότητες, χωρίς διαχωρισμούς. Η ζωντανή μουσική δίνει τον ρυθμό και το τραπέζι στρώνεται με εκείνη τη γνώριμη γενναιοδωρία που χαρακτηρίζει τις **παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις**. Από τις **σχάρες** και τις **σούβλες** μέχρι τα **τηγάνια** και τις **κατσαρόλες**, η κουζίνα λειτουργεί σε πλήρη ανάπτυξη, όχι για να εντυπωσιάσει, αλλά για να υπηρετήσει τη στιγμή. Η συγκεκριμένη ημέρα δεν αντιμετωπίζεται ως εξαίρεση. Αντίθετα, αποκαλύπτει με



σαφήνεια τον χαρακτήρα του **εστιατορίου** που συνομιλεί με τη γειτονιά του και εντάσσει τη γαστρονομία στην καθημερινή κοινωνική ζωή της πόλης. Εδώ, το φαγητό δεν αποσπάται από το πλαίσιο· συνδέεται με την **παρέα**, τη **γιορτή** και την αίσθηση ότι η Κυριακή είναι πράγματι Κυριακή. Ο ναός των Αγίων Θεοδώρων, ένα από τα σημαντικότερα **βυζαντινά μνημεία** της Αθήνας με ιστορία που ξεκινά από τον 11ο αιώνα, λειτουργεί ως σταθερό σημείο αναφοράς. Το Μανάρι, λίγα βήματα πιο πέρα, συνεχίζει αυτή τη διαδρομή με σύγχρονους όρους. Δεν πρόκειται για αναπαράσταση παράδοσης, αλλά για **ζωντανή συνέχεια**.

World
of
mouth

Fashion

Η Eyewear by David Beckham κατακτά το Μιλάνο

Η Eyewear by David Beckham επέλεξε το **Μιλάνο** για να παρουσιάσει τη συλλογή **Άνοιξη/Καλοκαίρι 2026**, στο περιθώριο της **MIDO**. Ο χώρος της **Società del Giardino** έδωσε το κατάλληλο πλαίσιο σε μια βραδιά που συγκέντρωσε περίπου 300 προσκεκλημένους από τον χώρο της μόδας, του αθλητισμού και της διεθνούς δημιουργικής σκηνής. Η παρουσία του **David Beckham** δεν λειτούργησε ως επικοινωνιακό τέχνασμα, αλλά ως οργανικό κομμάτι ενός project που εξελίσσεται εδώ και χρόνια. Η συνεργασία με τον **Safilo**, που ξεκίνησε πριν από έξι έως επτά χρόνια, έχει πλέον εδραιωθεί ως ένα από τα πιο σταθερά και αναγνωρίσιμα παραδείγματα στον χώρο του **σύγχρονου eyewear**. Το 2024, η μετατροπή αυτής της σχέσης σε **perpetual license** επιβεβαίωσε τη



μακροπρόθεσμη στρατηγική επένδυση του Ομίλου στο brand. Η νέα συλλογή διατηρεί τον γνώριμο κώδικα της **Eyewear by David Beckham**: Καθαρές γραμμές, έμφαση στη **λεπτομέρεια**, ισορροπία ανάμεσα στη **λειτουργικότητα** και το διαχρονικό ύφος. Το **βρετανικό casual στυλ** συνδυάζεται με διακριτικές vintage αναφορές, χωρίς επιτήδευση, με γυαλιά σχεδιασμένα για καθημερινή χρήση και διαφορετικά περιβάλλοντα — από χαλαρές εμφανίσεις έως πιο επίσημες στιγμές.

Gourmet

Δοκιμάσαμε το νέο μενού στο UPON

Στο **Παλιό Φάληρο**, εδώ και τρία χρόνια, ξεχωρίζει ένα all-day project που ξεφεύγει από τα συνηθισμένα προσφέροντας μια **αναγνωρισμένη γαστρονομική εμπειρία**, χωρίς να χάνει το χαλαρό στυλ του. Το **Upon**, στο οποίο πρωταγωνιστεί ο **Γρηγόρης Κίκης**, σεφ και συνιδιοκτήτης του βραβευμένου με αστέρι **Michelin Hervé** και ένας από τους πιο ενδιαφέροντες σεφ της γενιάς του, έχει δημιουργήσει ένα χώρο, όπου η ποιότητα υπηρετείται σε κάθε ώρα της ημέρας, από τον πρωινό καφέ έως το δείπνο. Η κεντρική σάλα είναι **φωτεινή και ευρύχωρη**, με έναν μεγάλο εξωτερικό χώρο που παραμένει λειτουργικός καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου και μια **πολυλειτουργική μπάρα με εξαιρετικά cocktails**, η οποία αποτελεί ιδανική επιλογή για ένα aperitivo ή ένα ποτήρι κρασί πριν το δείπνο. Στο επίκεντρο του μενού βρίσκονται πιάτα που συνομιλούν τόσο με την **comfort κουζίνα** όσο και με τη **μαγειρική σκέψη** του Κίκη, ενώ chef de cuisine είναι η **Χριστίνα Στραύτη**. Η **udon σαλάτα** με λεπτά, μεταξένια noodle, ανάλαφρο dressing από γιαούρτι και μια διακριτική γεύση από καπνιστή πέστροφα και μπρόκολο προσφέρει μια δροσερή και ευχάριστη εκκίνηση. Η **κροκέτα μανιταριού** ξεχωρίζει χάρη στον πληθωρικό χαρακτήρα της. Σερβίρεται πάνω σε πουρέ ρε-



βιθίου, με συνοδεία kimchi mayo, δημιουργώντας μια σύνθεση με βάθος και πολυπλοκότητα. Ανάμεσα στα εμβληματικά πιάτα βρίσκεται η **καρμπονάρα κριθαρότο**, όπου το κριθαράκι αγκαλιάζει το μελωμένο αυγό ποσέ και το μπέικον, ενώ η **πατατοσαλάτα** με ολαντέζ στη μέση, καπνιστό χέλι και τσορίθο, ισορροπεί ανάμεσα στο παραδοσιακό και το σύγχρονο. Το **μοσχαρίσιο ταρτάρ** με τριμμένη γραβιέρα Κρήτης προσφέρεται με χειροποίητη τορτίγια για να συνθέσεις τη δική σου μπουκιά. Στα κυρίως, το τρυφερό **φιλέτο από μπούτι κοτόπουλου** σε beurre blanc miso με τραγανά τσιπς λαγόχορτου αναδεικνύει την προσοχή στην τεχνική, ενώ το **viral banoffee** στο τέλος αποτελεί την πιο φυσική και funky κατάληξη της γευστικής εμπειρίας. Ανάμεσα στα highlights και η walk-in κάβα, που αριθμεί πάνω από **300 ετικέτες** του ελληνικού και του διεθνούς αμπελώνα, την επιμέλεια της οποίας έχει ο somellier **Τάκης Βασιλάκης**.

World
of
mouth

Gourmet

Το Tudor Hall υποδέχεται τον βραβευμένο Chef Konstantin Filippou

Την **Κυριακή 8 Φεβρουαρίου 2026**, το **Tudor Hall** υποδέχεται για μία και μόνο βραδιά τον **Konstantin Filippou**, έναν από τους πιο γνωρίμους εκφραστές της **σύγχρονης ευρωπαϊκής haute cuisine**. Η εμφάνισή του στην Αθήνα, στο πλαίσιο του **Athens Gastronomic Forum**, αποτελεί σπάνια ευκαιρία να παρακολουθήσει κανείς από κοντά μια κουζίνα που βασίζεται στη **δομή**, τη **λεπτομέρεια** και την αυστηρή επιλογή πρώτων υλών. Ο Filippou, βραβευμένος με **δύο αστέρια Michelin**, μαγειρεύει για πρώτη φορά στην ελληνική πρωτεύουσα, υπογράφοντας το μενού του Tudor Hall με πιάτα που φέρνουν αυτούσια τη φιλοσοφία του εστιατορίου του στη Βιέννη. Πρόκειται για μια κουζίνα υψηλής τεχνικής ακρίβειας, όπου οι **ελληνικές** και **αυστριακές ρίζες** λειτουργούν ως αφετη-



ρία και όχι ως αφήγημα. Το αποτέλεσμα είναι καθαρές γεύσεις, σαφείς γραμμές και πιάτα που δεν επιδιώκουν εντυπωσιασμό. Το **μενού πέντε σταδίων** της βραδιάς σχεδιάστηκε αποκλειστικά για την περίπτωση και στηρίζεται σε **ποιοτικές πρώτες ύλες**, σύγχρονες τεχνικές και αυστηρή γευστική συνοχή. Οι **επιλεγμένες ελληνικές οινικές ετικέτες** συνοδεύουν το δείπνο με τρόπο λειτουργικό, ενισχύοντας τη ροή χωρίς να την επισκιάζουν. Η συγκεκριμένη βραδιά είναι **αυστηρά περιορισμένη**, τόσο σε θέσεις όσο και σε διάρκεια.

Culture

Το Grease έρχεται απευθείας από το Λονδίνο σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη

Η σκηνή του **Christmas Theater** στην **Αθήνα** ετοιμάζεται να φιλοξενήσει την ελληνική πρεμιέρα του **μυθικού μιούζικαλ Grease**, όπως παρουσιάστηκε στο **Λονδίνο** πριν κατέβει στην ελληνική πρωτεύουσα. Από τις **14 έως τις 22 Φεβρουαρίου 2026**, το **"Grease The Musical"** μεταφέρει στη σκηνή το **rock 'n' roll πνεύμα των 1950s**, παραμένοντας πιστό στη χορευτική, αίσθηση και στο soundtrack που το καθιστούν διαχρονικό. Η υπόθεση περιστρέφεται γύρω από τη **Σάντι** και τον **Ντάνι**, δύο εφήβους που μετά από ένα καλοκαιρινό ειδύλλιο βρίσκονται ξανά στο ίδιο λύκειο, το **Rydell High**, αντιμετωπίζοντας σχέσεις, χιούμορ και ηλεκτρισμένη ενέργεια μέσα από χορό, ένταση και rock μουσική. Η παραγωγή που έρχεται στην πόλη δίνει έμφαση στο **aesthetic των '50s**, από τα **δερμάτινα μπουφάν** και τις **πούα φούστες** μέχρι τις επιμελημένες χορογραφίες και την ατμόσφαιρα που σε μεταφέρει εκτός χρόνου. Κεντρικός παράγοντας της παράστασης είναι η ομάδα που την υπογράφει: **Σκηνοθεσία** του Nigel West, **χορογραφία** του Matt Wesley και **μουσική επίβλεψη** από τον Jae Alexander, όλα περιστρέφονται γύρω από



τη διατήρηση του αυθεντικού ύφους. Τα **σκηνικά και κοστούμια** υπογράφει η Mary Tsagkari, με την Ioanna Kalavrou ως συνεργάτιδα σχεδιασμού κοστούμιών. Ο **ηχητικός σχεδιασμός** ανήκει στον Matt Ground, ενώ ο John Rainsforth είναι υπεύθυνος για τον **σχεδιασμό φωτισμών** που διαμορφώνουν την αισθητική και τη δυναμική της παράστασης. Τα τραγούδια-σταθμοί όπως **"Summer Nights"**, **"You're the One That I Want"** και **"Greased Lightnin'"** ενσωματώνονται με φυσικό τρόπο στη ροή.

World
of
mouth

Fashion

Η PONY λανσάρει την καμπάνια FW 2025-2026

Η PONY επιστρέφει στο προσκήνιο της ελληνικής αγοράς με την καμπάνια FW 2025-2026 και ένα αφήγημα που συνδέει τη **Νέα Υόρκη** και την **Αθήνα** με έναν ενιαίο αστικό ρυθμό. Το **"From New York to Athens, with love"** λειτουργεί ως σύγχρονη δήλωση ταυτότητας, φέρνοντας το **street culture** της αμερικανικής μητρόπολης σε διάλογο με την καθημερινή ενέργεια της πόλης που κινείται ανάμεσα σε αντιθέσεις. Έχοντας ιδρυθεί το 1972 στη Νέα Υόρκη, η PONY έχει τις ρίζες της στα γήπεδα του **basketball** και στους δρόμους που διαμόρφωσαν το αυθεντικό **urban style**. Από εκεί ξεκίνησε μια αισθητική που δεν βασίστηκε ποτέ σε τάσεις, αλλά σε πραγματικές συνθήκες ζωής, στην κίνηση, στην ένταση και στην πολυπολιτισμικότητα. Στη νέα καμπάνια, αυτή η κληρονομιά μεταφέρεται στην Αθήνα, όχι ως αντιγραφή, αλλά ως προσαρμογή σε μια πόλη με αντίστοιχη πυκνότητα



εικόνων και ρυθμών. Η συλλογή FW 2025-2026 αντλεί στοιχεία από το **iconic PONY στυλ**, διατηρώντας καθαρές γραμμές και λειτουργικά κομμάτια που συνομιλούν με την καθημερινότητα. Το claim **"Product of New York"** παραμένει στο επίκεντρο, λειτουργώντας ως σημείο αναφοράς και ταυτόχρονα ως γέφυρα ανάμεσα σε δύο αστικά τοπία που μοιράζονται την ίδια ανεπιτήδευτη δυναμική. Η Αθήνα δεν παρουσιάζεται ως σκηνικό, αλλά ως ισότιμος συνομιλητής, με τη δική της σχέση με το street style, τον αθλητισμό και τον δημόσιο χώρο. Στην Ελλάδα, η PONY ανήκει στην εταιρεία ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΘΛΗΤΙΚΗ ΜΕΠΕ και είναι διαθέσιμη αποκλειστικά στα καταστήματα **Admiral** καθώς και online.

Fashion

Celia Kritharioti Couture SS26: Η Χρυσή Εποχή του Χόλιγουντ ξαναζεί

Η Celia Kritharioti παρουσίασε πρόσφατα τη συλλογή **Couture SS26** στο Παρίσι με ένα σκηνικό που λειτουργούσε ως λαμπερό φιλμ από τη χρυσή εποχή του αμερικανικού σινεμά. Το **Old Hollywood** δεν αντιμετωπίστηκε ως νοσταλγική αναφορά, αλλά ως γλώσσα υψηλής ραπτικής, χτισμένη πάνω στο **couture savoir-faire** του παλαιότερου ελληνικού οίκου, που ιδρύθηκε το 1906. Η παρουσίαση σηματοδοτεί παράλληλα ένα καθοριστικό ορόσημο και αυτό δεν είναι άλλο από το ντεμπούτο της σχεδιάστριας Σίλιας Κριθαριώτη ως **Invited Member** της **Fédération de la Haute Couture et de la Mode**, μια αναγνώριση που έρχεται απευθείας από τους ίδιους τους Οίκους Υψηλής Ραπτικής. Η συλλογή της λειτουργεί ως φυσική συνέχεια αυτής της στιγμής, με έμφαση στη **χειροποίητη δημιουργία** και στη θηλυκότητα που διατρέχει διαχρονικά το έργο της. Για τη μαγική βραδιά του ντεφιλέ, ο χώρος του **Pavillon Cambon** μεταμορφώθηκε: Μαύρες βελούδινες κουρτίνες, catwalk καλυμμένο με ατελείωτα μέτρα **λευκού σιφόν**, και μοντέλα που κατέβαιναν τη σκάλα σαν να βγαίνουν από κινηματογραφικό καρέ, μέσα σε μια ατμόσφαιρα που λειτουργούσε με σκηνοθετική ακρίβεια, χωρίς υπερβολές. Τα **κρόσσια**, τα **φτερά** και οι **φίνες δαντέλες**, κεντημένες στο χέρι, αποτύπωσαν την τεχνική αρτιότητα του ατελιέ, ενώ το **μαύ-**



ρο και το **λευκό** κυριαρχούν, με διακριτικές παρεμβολές **χρυσού, aqua, κίτρινου** και **ροζ**. Οι όγκοι σε **ταφτά, μεταξωτό σατέν** και **οργάντζα** έμοιαζαν να αιωρούνται, ενώ οι αέρινες σιλουέτες από **τούλι** συνδυάστηκαν με κάπες και διάφανα πέπλα που αγκαλιάζουν το σώμα. Η συλλογή κορυφώθηκε με μια **νυφική δημιουργία** από λευκό μεταξωτό τούλι, διαμέτρου τριών μέτρων, με χειροποίητες δαντέλες, μια σιωπηλή, σχεδόν ποιητική στιγμή. Στο κοινό βρέθηκαν, μεταξύ άλλων, οι **Carla Bruni** και **Kimberly Guilfoyle**, επιβεβαιώνοντας τον διεθνή χαρακτήρα της βραδιάς.

World
of
mouth



Culture

Ανακοινώθηκε το πρόγραμμα του SNF Nostos 2026

Από τις **21 έως τις 28 Ιουνίου 2026**, το **Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος** επιστρέφει με το **SNF Nostos 2026**, μια εβδομάδα που συγκεντρώνει **συζητήσεις, παράλληλες δράσεις** και **ζωντανές εμπειρίες** γύρω από τις ιδέες που διαμορφώνουν το παρόν και το άμεσο μέλλον. Σημείο αναφοράς παραμένει το **Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος**, ενώ φέτος το πρόγραμμα επεκτείνεται και εκτός Αθήνας, διευρύνοντας τον γεωγραφικό και θεματικό του χάρτη. Κομβικό ρόλο στο πρόγραμμα έχουν οι κεντρικοί ομιλητές. Ο **Γιάννης Αντετοκούνμπο** και ο **Εμμανουήλ Καραλής** μιλούν για τις **αξίες** και τα **υποστηρικτικά δίκτυα** που συνοδεύουν την υπέρβαση, όχι μόνο στον αθλητισμό αλλά και στη δημόσια παρουσία τους. Στο πεδίο της τεχνολογίας και της κριτικής σκέψης, η **Karen Hao**, συγγραφέας του **Empire of AI**, τοποθετείται γύρω από την **τεχνητή νοημοσύνη** και τις κοινωνικές της προεκτάσεις, με έμφαση στη διαφάνεια και την ευθύνη. Ιδιαίτερη στιγμή αποτελεί η προβολή του ντοκιμαντέρ



Wisdom of Happiness, με τον **Δαλάι Λάμα**, μια σπάνια κινηματογραφική καταγραφή λόγου και στοχασμού. Στο άλλο άκρο του φάσματος, το μουσικό duo **Choir! Choir!** μετατρέπει τη συλλογική συμμετοχή σε εμπειρία, καλώντας το κοινό να τραγουδήσει χωρίς ρόλους και ιεραρχίες. Οι συζητήσεις εκτείνονται από τον **δημόσιο χώρο** και τη θέση της **Ευρώπης** στο διεθνές περιβάλλον έως το **μέλλον της δημοσιογραφίας** και των **ανθρωπιστικών οργανώσεων**, με το αποκορύφωμα να έρχεται την Παρασκευή 26 Ιουνίου στο **Core of the SNF Nostos Conference**. Σημαντική είναι και η παρουσία του **iMEDD**, που συντονίζει δημοσιογραφικές δράσεις και ανοίγει τον διάλογο με το κοινό. Το **SNF Nostos 2026** συμπίπτει με τα **30 χρόνια κοινωφελούς δράσης** του ΙΣΝ και κορυφώνεται με το αποχαιρετιστήριο πάρτι του Σαββάτου.

World
of
mouth

Culture

Η Γυναίκα που μαγείρεψε τον άντρα της στο Θέατρο Βεάκη

Η γυναίκα που μαγείρεψε τον άντρα της της **Debbie Isitt** επιστρέφει στη σκηνή ως μια **μαύρη κωμωδία ακριβείας**, όπου ο έρωτας, η **προδοσία** και η **κουζίνα** συνυπάρχουν σε ένα δείπνο με αυστηρά ελεγχόμενη θερμοκρασία. Σε **μετάφραση, σκηνοθεσία και μουσική επιμέλεια** του **Γιάννη Μπέζου**, η παράσταση άνοιξε τον κύκλο της στη **Θεσσαλονίκη**, στο **Ράδιο Σίτυ** στις **5** και συνεχίζει στην **Αθήνα**, στο **Θέατρο Βεάκη** ήδη από τον Ιανουάριο. Στο επίκεντρο βρίσκεται ένα **ερωτικό τρίγωνο** που ξετυλίγεται γύρω από ένα τραπέζι. Ο Κεν εγκαταλείπει τη Χίλαρι ύστερα από είκοσι χρόνια γάμου για τη νεότερη Λόρα· όταν όμως η νέα ζωή αποδεικνύεται άγευστη, επιστρέφει ζητώντας θαλπωρή. Η Χίλαρι τού προτείνει ένα **τελευταίο δείπνο**. Το μενού δεν ανακοινώνεται. Το αποτέλεσμα είναι ένα έργο παιγνιώδες και σαρκαστικό, που ισορροπεί ανάμεσα στο **καυστικό χιούμορ** και τη



σκοτεινή ειρωνεία, με ρυθμό που δεν αφήνει περιθώρια για συναισθηματικές υπεκφυγές. Τους ρόλους ερμηνεύουν η **Άννα Μαρία Παπαχαλαράμπος**, ο **Λαέρτης Μαλκότσης** και η **Έλενα Χαραλαμπούδη**. Γραμμένο το **1991** και παρουσιασμένο αρχικά στο Λονδίνο, το έργο παραμένει επίκαιρο ακριβώς επειδή αποφεύγει τα εύκολα συμπεράσματα. Πρόκειται για μια **γαστριμαργική** και συναισθηματική σπουδή για το πώς η **εκδίκηση** μπορεί να σερβιριστεί χωρίς περιτύλιγμα και να καταναλωθεί με πλήρη επίγνωση.

Culture

Ο Άρης Γραικούσης σε ρεσιτάλ πιάνου προς τιμή του W. A. Mozart

Στις 11 Φεβρουαρίου, το Ίδρυμα Εικαστικών Τεχνών & Μουσικής Β & Μ Θεοχαράκη φιλοξενεί ένα ρεσιτάλ πιάνου αφιερωμένο στον **Wolfgang Amadeus Mozart**, με αφορμή τη συμπλήρωση 270 χρόνων από τη γέννησή του. Ο πιανίστας Άρης Γραικούσης προσεγγίζει το έργο του συνθέτη μέσα από ένα πρόγραμμα που ισορροπεί ανάμεσα στο οικείο και το λιγότερο αναμενόμενο, δίνοντας έμφαση στη **δραματουργία** και τη **μεταγραφή** ως ερμηνευτικά εργαλεία. Ο κορμός του ρεσιτάλ συγκροτείται από τις **Φαντασίες σε Ρε ελάσσονα (K.397)** και **Ντο μείζονα (K.475)**, καθώς και τη **Σονάτα αρ. 12 σε Φα μείζονα (K.332)** — έργα που αναδεικνύουν τη μετατόπιση του Μότσαρτ από τη φόρμα στη ροή, από τη σαφή δομή στην ελευθερία της έκφρασης. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι **σπάνια παρουσιαζόμενες μεταγραφές**: Το **Confunutatis & Lacrimosa** από το **Requiem** σε μεταγραφή για πιάνο του **Franz Liszt**, καθώς και η **Φαντασία σε θέματα από τους "Γάμους του Φίγκαρο"** αρ. 493 σε μεταγραφή του **Carl Czerny**. Πρόκειται για επιλογές,



που φωτίζουν τη διαδρομή των έργων πέρα από την αρχική τους μορφή, αναδεικνύοντας την **ιστορική συνέχεια** της πιανιστικής γραφής. Η παρουσία του Άρη Γραικούση στηρίζεται σε μια διαδρομή με σαφή **ευρωπαϊκό προσανατολισμό**. Απόφοιτος του **Ελληνικού Ωδείου Αθηνών** με Α' βραβείο και χρυσό μετάλλιο, και κάτοχος **Master of Music** από την Ανώτατη Μουσική Ακαδημία του **Detmold**, έχει εμφανιστεί σε σημαντικές αίθουσες στην Ελλάδα και το εξωτερικό, με έμφαση τόσο στο **σόλο ρεπερτόριο** όσο και στη **μουσική δωματίου**. Το ρεσιτάλ, που θα πραγματοποιηθεί την **Τετάρτη στις 20:30**, λειτουργεί ως μια **συμπαγής μουσική αφήγηση** γύρω από τον Μότσαρτ.

World
of
mouth

Travel

Η ME by Meliá και ο οίκος μόδας Lacoste ενώνουν τις δυνάμεις τους

Η ME by Meliá, το brand της Meliá Hotels International, και η Lacoste προχωρούν σε μια **στратηγική σύμπραξη** που βασίζεται σε κοινές αξίες γύρω από την **πολυτέλεια**, τη **δημιουργικότητα** και την **καινοτομία**, και αποτυπώνεται με τρόπο πρακτικό στην καθημερινή εμπειρία των ξενοδοχείων ME. Κεντρικός άξονας της συνεργασίας είναι η δημιουργία μιας **αποκλειστικής σειράς ενδυμάτων για το προσωπικό**, σχεδιασμένης ειδικά για κάθε ξενοδοχείο. Τα κομμάτια προσαρμόζονται στην ενέργεια και τον χαρακτήρα του εκάστοτε προορισμού, διατηρώντας παράλληλα το χαρακτηριστικό **Fashion Sport DNA** της Lacoste. Η προσέγγιση δεν είναι ενιαία ή τυποποιημένη: Η συλλογή λειτουργεί ως ένα ευέλικτο σύστημα επιλογών, που επιτρέπει στο προσωπικό να κινείται με άνεση και φυσικότητα μέσα στον χώρο εργασίας του. Η συνεργασία δεν περιορίζεται στη στο-



λή. Προβλέπονται παράλληλες **δράσεις φιλοξενίας** που φέρνουν τον επισκέπτη σε άμεση επαφή με τον κόσμο της Lacoste, μέσα από επιμελημένες παρεμβάσεις σε επιλεγμένα ξενοδοχεία του brand. Ενδεικτικά, στο **ME London** η Ultimate Suite ME+ έχει διαμορφωθεί με στοιχεία της Lacoste, ενώ στο **ME Ibiza** πραγματοποιήθηκε προσωρινό takeover στον χώρο της πισίνας. Η πρώτη εφαρμογή της νέας ενδυματολογικής ταυτότητας ξεκινά το καλοκαίρι από τα **ME Marbella** και **ME Lisbon**, με σταδιακή επέκταση σε όλα τα ξενοδοχεία ME διεθνώς. Στο επίκεντρο παραμένει ο ρόλος του προσωπικού ως βασικού φορέα της εμπειρίας φιλοξενίας.

Gourmet

Η έκθεση Artisanal Greek Wineries 2026 προσγειώνεται στη Θεσσαλονίκη

Η **Artisanal Greek Wineries** επιστρέφει για δεύτερη χρονιά στη **Θεσσαλονίκη**, επαναφέροντας στο προσκήνιο το **κρασί των μικρών Ελλήνων οινοποιών**. Στις **8 και 9 Φεβρουαρίου 2026**, η **Αποθήκη Γ' Λιμανιού Θεσσαλονίκης** μετατρέπεται σε τόπο συνάντησης για οινόφιλους και επαγγελματίες, φιλοξενώντας περισσότερα από **70 μικρά οινοποιεία** από όλη την Ελλάδα. Η διοργάνωση, που φέρει πλέον τη διεθνή ονομασία **Artisanal Greek Wineries**, δεν λειτουργεί ως απλή έκθεση γευσισγνωσίας. Εστιάζει στην **άμεση επαφή** με τους οινοποιούς, δίνοντας στον επισκέπτη τη δυνατότητα να συνομιλήσει για τις **ποικιλίες**, τα **αμπελοτόπια**, τις **οινοποιητικές επιλογές** και τις καθημερινές προκλήσεις της σύγχρονης **artisanal οινοποιίας**. Κάθε φιάλη παρουσιάζεται ως αποτέλεσμα συγκεκριμένων αποφάσεων, όχι ως ανώνυμο προϊόν. Η ποικιλία των κρασιών αποτυπώνει τη σημερινή εικόνα του ελληνι-



κού αμπελώνων: μικρές παραγωγές, έμφαση στον τόπο, πειραματισμοί που παραμένουν ελεγχόμενοι και μια σαφής στροφή προς τη **βιωσιμότητα**. Παράλληλα, συνεχίζεται η δράση **Artisanal Greek Wineries Network**, η οποία χαρτογραφεί και αναδεικνύει σημεία **πώλησης** και **εστίασης** που στηρίζουν ενεργά τα μικρά οινοποιεία, ενισχύοντας τη φυσική παρουσία τους στην αγορά. Η **Artisanal Greek Wineries 2026 – Θεσσαλονίκη** προτείνει μια ανάγνωση του ελληνικού κρασιού χωρίς εξιδανικεύσεις, καθώς το αντιμετωπίζει ως κάτι **αυθεντικό, ζωντανό** και άρρηκτα δεμένο με τους ανθρώπους και τον τόπο του. Για το κοινό, η εμπειρία δεν περιορίζεται στη δοκιμή, αλλά επεκτείνεται στην κατανόηση του πώς και γιατί παράγεται κάθε ετικέτα. Για τους επαγγελματίες, από την άλλη, αποτελεί μια συμπυκνωμένη εικόνα της δυναμικής που αναπτύσσεται σήμερα στον χώρο των **μικρών ελληνικών οινοποιείων**.

World
of
mouth

Culture

Φεβρουάριος στο Εθνικό Θέατρο

Το **Εθνικό Θέατρο** υποδέχεται τον **Φεβρουάριο** με ένα πλούσιο, πολυδιάστατο καλλιτεχνικό πρόγραμμα, που αντλεί έμπνευση από το σύμπαν της **Γλώσσας** και το ευρύτερο δίκτυο που αυτή διαμορφώνει. Πρεμιέρα με νέο βλέμμα στο τσεχωφικό αριστούργημα **Βυσσινόκηπος** στην Κεντρική Σκηνή και **Ιεροτελεστία** στη Νέα Σκηνή Νίκος Κούρκουλος, ένα σύγχρονο έργο – παρέλαση ανθρωπιάς. Πειραματική Σκηνή στο θέατρο Δίπυλον με ανανεωμένη **Διαρκή Ανοικτή Πρόβα** ανοικτή στο κοινό, αλλά και νέα παράσταση – Σκίτσο με τίτλο **Ούρλιαξα στους θεούς του 0 και του 1**, μια δημιουργία – γράμμα αγάπης στο θέατρο. Πρεμιέρα – αλλά και ζωντανή απευθείας σύνδεση στα Κύθηρα – για την εφηβική παράσταση, **έχεις πέντε λεπτά**, στην Πλαγία Σκηνή, εμπνευσμένη από τα όνειρα, και ένα ρεξη περιοδείας, στην Περιφέρεια και σε απομακρυσμένα νησιά, για τον **Σταθμό Ω**, ένα σύγχρονο έργο για την απώλεια και τη συγχώρεση. **Προθάλαμος Δ' 5 – Διεπιστημονικοί Διακαλλιτεχνικοί Διάλογοι** και



νέα **Σαλόνια Γλώσσας**, δύο δράσεις στην Αίθουσα Εκδηλώσεων, που εμπνέονται από τη θεματική του καλλιτεχνικού προγράμματος του μήνα, την **Κοινωνία** αλλά και την **Αλλαγή**. Και, φυσικά, συνεχίζεται η εμβληματική παράσταση χορού **KONTAKTHOF** στην Κεντρική Σκηνή, η σαρκαστική κωμωδία **Η ΚΑΡΥΑΤΙΔΑ!** στο Θέατρο Κάππα και οι **Περιπέτειες της Αλίκης στη Χώρα των Θαυμάτων** για την ομορφιά της μεταμόρφωσης από το Μικρό Εθνικό, για μικρούς και μεγάλους, στο Ολύμπια, Δημοτικό Μουσικό Θέατρο "Μαρία Κάλλας".

Gourmet Κλείνει το Annie Fine Cooking

Tο **Annie Fine Cooking** —το μικρό εστιατόριο στον **Νέο Κόσμο** που έδωσε μια φρέσκια διάσταση στη σύγχρονη **ελληνική μπιστρονομία**— ρίχνει αυλαία στις **15 Φεβρουαρίου**, κλείνοντας έναν κύκλο που κράτησε περίπου πέντε χρόνια στον γαστρονομικό χάρτη της πόλης. Από την πρώτη του εμφάνιση, το Annie Fine Cooking συστήθηκε ως πιο **εναλλακτική πρόταση** στην οδό **Μεναΐχμου**: έναν δρόμο που έως τότε δεν πρόσφερε κάτι αντίστοιχο σε ποιότητα και στιλ. Εδώ, η κουζίνα δεν ήταν απλώς δημιουργική, αλλά και **εποχική**, με κατάλογο που μεταβαλλόταν συχνά, ανάλογα με τις διαθέσιμες πρώτες ύλες από **μικρούς παραγωγούς** και τα τοπικά προϊόντα της αγοράς. Η κουζίνα, με συνεχώς μεταβαλλόμενο μενού, υιοθέτησε πρόταση που συνέδεε την **εποχικότητα** με μια σύγχρονη ανάγνωση της ελληνικής κουζίνας, στηρίζοντας κάθε πιάτο στην **ποιότητα της πρώτης ύλης**, στην **ευρηματική σύνθεση** και σε μια αίσθηση που θύμιζε περισσότερο **γαλλικό bistro** παρά casual γειτονιά. Καθ' όλη



τη λειτουργία του, το Annie Fine Cooking απέσπασε την προσοχή όχι μόνο της τοπικής κοινότητας αλλά και διεθνών επισκεπτών, καταγράφοντας αξιοσημείωτες στιγμές στην ιστορία της αθηναϊκής σκηνής — ακόμα και ένταξη στις επιλογές του **Οδηγού Michelin** ως inspectors favorite. Η απόφαση να βάλει τέλος στην πορεία του, σύμφωνα με την ομάδα του, δεν είχε να κάνει με έλλειψη ιδέας, αλλά με την **ολοένα και μεγαλύτερη αύξηση του κόστους λειτουργίας**, γεγονός που απαιτεί κινήσεις που θα αλλοίωναν το προφίλ της κουζίνας που υπηρετούσε.

World
of
mouth

Gourmet Έφτασε στην Αθήνα το Benedict Berlin

Tο **Benedict Berlin** φτάνει στην Αθήνα μεταφέροντας ένα **all-day breakfast concept** που έχει ήδη καθιερωθεί σε διάφορες ευρωπαϊκές πρωτεύουσες. Το **πρωινό** αποδεσμεύεται από τα ωράρια και επανατοποθετείται ως καθημερινή εμπειρία, οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας. Η αφητηρία του Benedict Berlin λειτουργεί εδώ ως πολιτισμικό υπόβαθρο. Η ιστορία του **Lemuel S. Benedict** και των **Eggs Benedict** —γεννημένων στη Νέα Υόρκη του 1894— βρίσκεται στο Βερολίνο, από το 2016 και μετά, μια πιο χαλαρή ανάγνωση. Το brand διαμόρφωσε μια κουζίνα, που συνομιλεί με τη **μεσογειακή γαστρονομική κουλτούρα**, δίνοντας έμφαση στη συντροφικότητα, στο μοίρασμα και στη διάρκεια. Στην αθηναϊκή εκδοχή, το μενού κινείται ανάμεσα στο γνώριμο και στο **comfort**, χωρίς να επιδιώκει εντυπωσιασμούς. Το **English Breakfast** και η **Shakshuka** συνυπάρχουν με το **Chicken & Waffle**, σε πιάτα με καθαρή δομή και αναγνωρίσιμα υλικά. Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στα **signature pancakes** του Benedict Berlin, με υφές που παραμένουν **super-fluffy** και συνδυασμούς που κινούνται από **λευκή σοκολάτα και βα-**



τόμouro έως **καραμελωμένες μπανάνες με bacon, φυτικόβούτυρο και maple syrup**. Τα **Pistachio Pancakes** με κρεμώδη σος φιστικιού λειτουργούν ως σταθερό σημείο αναφοράς για πιο γεμάτες, γλυκές επιλογές. Παράλληλα, η **Vegan Omelette** με εποχιακά λαχανικά και **σάλτσα Romesco** προσφέρει μια ελαφρύτερη, φυτική εκδοχή χωρίς απώλεια χαρακτήρα. Ο χώρος στην **Χαλκοκονδύλη** εντάσσεται αρμονικά στον αστικό ιστό, υποστηρίζοντας το **"The Morning That Never Ends"** όχι ως σύνθημα, αλλά ως καθημερινή πρακτική.



Το TikTok καθορίζει τα food trends και το 2026

Το 2026, είναι μια ακόμη χρονιά που η **food culture** δεν καθορίζεται πια αποκλειστικά από chefs, οδηγούς ή παραδοσιακά μέσα, αλλά και από το **TikTok**. Δεν νομίζω πως απορεί κανείς.

Αυτή η κινεζική εφαρμογή έγινε μέσα σε λίγα χρόνια κάτι παραπάνω από μέσο κοινωνικής δικτύωσης, ενώ ανάμεσα στις άλλες τις ιδιότητες ξεχωρίζει αυτή του **food trends generator**. Μια ματιά αρκεί να πείσει και τον πιο δύσπιστο πως έχει εξελιχθεί σε καθοριστικό παράγοντα για το πώς τρώμε, πώς μαγειρεύουμε και πώς βλέπουμε το φαγητό μας να εξελίσσεται στην καθημερινή ζωή, όλοι και όχι μόνο η generation Z. Στη βάση αυτής της δυναμικής βρίσκεται μια πολύ απλή συνθήκη: Το **food content** στο TikTok δεν είναι στατικό. Από ευφάνταστες **συνταγές DIY** μέχρι αναλύσεις για τα καλύτερα **street food** σε πόλεις του κόσμου, οι χρήστες μοιράζονται όχι μόνο ιδέες, αλλά και αισθητικές εμπειρίες. Η γρήγορη εναλλαγή βίντεο, τα κοντινά πλάνα στην κάθε μπουκιά, ακόμη και οι ήχοι, που συνοδεύουν την κατανάλωση κάθε πιάτου, μετατρέπουν την κατανάλωση τροφίμων σε ένα οπτικοακουστικό γεγονός, που γίνεται viral. Τα food trends του 2026 επεκτείνονται πέρα από απλές συνταγές και γίνονται κουλτούρα: Από το **Dubai chocolate**, που έκανε θραύση πέρυσι, μέχρι τα viral videos με μπισκότα, που σπάνε και αποκαλύπτουν υγρές σοκολατένιες λάβες... μια εικόνα που λειτουργεί άκρως εθιστικά τόσο οπτικά όσο και γευστικά. Μια από τις βασικές τάσεις που ξεχωρίζει φέτος είναι η **προσοχή στην υφή**. Σημασία δεν έχει μόνο η γεύση, μα και το πώς αισθάνεσαι κάτι στο στόμα σου και το TikTok έχει ενισχύσει καθοριστικά και αυτή την παράμετρο. Στα viral βίντεο με τα στρώματα υφών, το τραγανό εξωτερικό που κρύβει μέσα του ένα ζουμερό εσωτερικό έχει πρωταγωνιστικό ρόλο. Κάπως έτσι τα **pull-apart breads** με κρούστα που αντιστέκεται και καρδιά που λιώνει, τα μπισκότα με **molten cookie centers** και τα snacks με

crackly chocolate shells παραμένουν στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος. Αυτή η εστίαση στην υφή συνοδεύεται και από άλλες, παράλληλες τάσεις που μεγεθύνουν την εμπειρία: Τα **έντονα χρώματα** — όπως το πράσινο από το **μάτσα** που κατακτά όχι μόνο το feed αλλά και το ίδιο το φαγητό, σε μπισκότα, τούρτες και ψωμιά — γίνονται χαρακτηριστικό στοιχείο του **viral food narrative**. Είναι, πλέον, ξεκάθαρο πως το οπτικό αποτέλεσμα από μόνο του κάνει το περιεχόμενο να διαδίδεται. Μια ακόμη διάσταση που κερδίζει έδαφος είναι η **ρετρο-νοσταλγία**.

Η επανεφεύρεση γνώριμων γεύσεων από την παιδική ηλικία, που έχουν τώρα πιο ογκώδη παρουσία και μάλλον είναι υπερφορτωμένες σε υλικά, δεν αποτελεί μια απλή αναφορά στο παρελθόν. Λειτουργεί ως μια comfort εμπειρία που κάνει καλό στην ψυχή, αν και όχι στο βάρος μας. Τα αγαπημένα snacks, οι πίτσες με άφθονο τυρί σε σημείο σκασμού ή οι δημιουργίες που παίζουν με το **αλμυρό-γλυκό** στοιχείο αποτελούν μέρος μιας γαστρονομικής επανάστασης που σίγουρα δεν φοβάται να προκαλέσει και «πε-

θαίνει» να φωτογραφηθεί και να γίνει διάσημη, έστω και για λίγο. Φυσικά, το TikTok δεν μένει μόνο στο viral entertainment. Όπως επισημαίνουν οι **ειδικοί**, η πλατφόρμα επηρεάζει ουσιαστικά τις **διατροφικές επιλογές** των νέων από το τι θα μαγειρέψουν στο σπίτι και το πού θα πάνε να φάνε, μέχρι το πώς αξιολογούν μια συνταγή ή ένα εστιατόριο. Αυτή η σύνδεση ανάμεσα στη **ψηφιακή εμπειρία** και στις πραγματικές επιλογές δείχνει ότι τα food trends του 2026 αποτελούν πια μέρος της ευρύτερης κουλτούρας του φαγητού και όχι απλώς ψηφιακή περιέργεια. Σε αυτό το νέο τοπίο, δεν είναι τυχαίο ότι η γεύση έχει επαναπροσδιοριστεί. Το φαγητό παύει να είναι απλώς θρεπτική ανάγκη ή αισθητική απόλαυση και μετατρέπεται σε **κουλτούρα συμμετοχής** και σε ένα σύμπαν που κάθε βίντεο, κάθε συνταγή και κάθε viral creation διαμορφώνει ταυτόχρονα και τον τρόπο που **σκεφτόμαστε, δοκιμάζουμε και ζούμε**.





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

The all time classi list: Τα παντοτινά διαμάντια της αθηναϊκής εστίασης

Ποιο είναι το βασικό ζητούμενο στην πορεία ενός εστιατορίου;
Να διατηρεί σταθερή την ποιότητά του και να μην το χάνει γενικά στο πέρασμα των χρόνων. Ειδικά, όταν γίνεται πολύ γνωστό και αρχίζει να ασφυκτιεί από πελατεία.

Συμβαίνει συχνά;

Ναι, τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό.

Υπάρχουν περιπτώσεις, όπου εστιατόρια έχουν βιώσει κατακόρυφη πτώση, κάνοντας εκπτήσεις στις πρώτες ύλες και στο service, με δυσάρεστα αποτελέσματα.

Σε αυτό το πέρασμα, λοιπόν, των χρόνων, έχω ξεχωρίσει συγκεκριμένες επιχειρήσεις - εστιατόρια και ταβέρνες -, οι οποίες έγιναν αμέσως - και παραμένουν - αγαπημένες μου, ακριβώς για τον αντίθετο λόγο:

Διότι κάθε φορά, που πηγαίνω, τρώω σαν την πρώτη φορά.

Διότι οι ιδιοκτήτες τους αποφάσισαν - και ορθώς - όχι απλά να μην αλλάξουν τίποτα, αλλά, επιπλέον, σε κάποιες περιπτώσεις, να βελτιώνουν διαρκώς το επίπεδο των παρεχόμενων υπηρεσιών τους συνολικά.

Διότι οι ίδιοι, ακόμα και την περίοδο της κρίσης, αντιστάθηκαν στον πειρασμό της υποβάθμισης του business τους και έμειναν - με μεγάλο κόστος στην αρχή - στο ύψος των περιστάσεων.

Και έτσι, απολαμβάνω κι εγώ - και οι υπόλοιποι πελάτες - αυτό, που όλοι θέλουμε στις εξόδους μας για φαγητό: Να περνάμε καλά.

Ας δούμε, λοιπόν, την αγαπημένη μου λίστα ανά κουζίνα στην Αττική:

ΙΤΑΛΙΚΗ

Salumaio - Κηφισιά
Nomi - Γλυφάδα

ΓΑΛΛΙΚΗ

Tartare - Γλυφάδα
Σπύρος και Βασίλης - Κολωνάκι

ΚΡΕΑΣ

Αυλή - Ροδόπολη

SUSHI

The Sushi Bar - Π. Φάληρο
Kiku - Κολωνάκι

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Βλάσσης - Ιλίσια
Φιλίππου - Κολωνάκι

TABERNEΣ

Ζιώγας - Γλυφάδα
Καραβίτης - Παγκράτι
Γιώργης - Εκάλη

#NecNotice

ΨΑΡΙ

Μπάμπης - Βάρη
Blue Fish - Βουλιαγμένη
Μαργαρώ - Πειραιάς

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Ζαρκαδούλας - Νίκαια

ΣΟΥΒΛΑΚΙ

Πανερυθραϊκός - Ν. Ερυθραία
Πυρνάρι - Γλυφάδα

ΠΙΤΣΑ

Castello - Βούλα
Flower - Πλ. Μαβίλη

ΚΛΑΣΣΙΚΗ

17 - Κολωνάκι

Προσοχή ! Έχω πολλά άλλα διαμάντια, αλλά η λίστα αυτή αφορά όσα έχουν διατηρηθεί... παντοτινά. 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: **Μύριαν Πρίφτη**

Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλια Τσιρτσίκου** • Digital Art Director: **ArDiDesign**

Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**



Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

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

