

Φεστιβάλ Αθηνών και Επιδαύρου

Ο Γιώργος Λούκος, καλλιτεχνικός διευθυντής του φεστιβάλ, μιλάει στην Α.Υ.

Της Ιωάννας Μπλάτσου, σελ. 18

ΔΕΣΤΕ την Κλοέ Σεβινί
και τον Νταγκ Άιτκεν στην Υδρα

Της Τζούλιας Διαμαντοπούλου, σελ. 20



ATHENS voice

Ευρωπαϊκή Γιορτή της Μουσικής 2011

Έρχεται στην πόλη
Των Γ. Δημητρακόπουλου
Μ. Μπλάτου, σελ. 22

Βόλτα γύρω από την Ακρόπολη

Του Παναγιώτη Μένεγου
σελ. 24

Το πικρό καλοκαίρι του 2011 Του Νίκου Γεωργιάδη, σελ.12 / Extra Europam nullus salus Του Ανδρέα Παππά, σελ.14

Tastevoice

Επιμέλεια: NENEΛΑ ΓΕΩΡΓΕΛΕ

κριτική εστιατορίων / πρόσωπα / αφίσες / συνταγές / tips γεύσης

TASTE POLICE

Της NENEΛΑΣ ΓΕΩΡΓΕΛΕ



Ο Άρης Βεζενός στην τρατορία της Αθήνας

Trattoria Vezene

Από τη Λευκάδα στην Αθήνα

Η τρατορία του Βεζενό στο Μεγανήσι της Λευκάδας είναι από εκείνα τα μικρά «μουσικά» που αλλάζουμε μεταξύ μας οι παρέες κάθε Αύγουστο, λίγο πριν πάρουμε οθόνη να ντυθεί. Ένα χαριτωμένο ιταλιάνικο εστιατόριο με σουζέ που ακούστηκε μέχρι εδώ – και έσπρωξε τον ιδιοκτήτη του να δημιουργήσει ακόμη ένα στο κέντρο της Αθήνας. Πίσω από το Χίλτον, με θέα στον Λυκαβηττό, με το μικρό παρκάκι της Βρασιάς μπροστά του αλλά και με ένα κατάδικό του... undercover κήπο με μυρωδικά (το γυάλινο ντεκ της βεράντας είναι η «σκηπέ» του). Ο χώρος έχει απλή και μαζί αξιοσημιαστική διακόσμηση, **θυμίζει New York ή και Βόρεια Ιταλία**, έχει τραπέζια μέσα κι έξω, όμορφες «αρχιτεκτονικές» – όπως εμφανίζονται οι σάνιδες ξύλου, πολύ σίδηρο και ειδικά μελετημένο φωτισμό από τις lighting designers Ράνια Μακά και Μαρίζα Γαλιάνη. Έχει ακόμη ξύλινη μπάρα για τοιμπούλι και κουβέντα. Εμφανείς στο χώρο είναι ο ξυλόφουρος και μια μεγάλη μηχανή κοπής αλλαντικών.

Η κουζίνα είναι ιταλική-μεσογειακή, με έμφαση τόσο στο κρέας όσο και στα θαλασσινά. Ο νεαρός ιδιοκτήτης **Άρης Βεζενός**, γεννημένος στη Νέα Υόρκη και σπουδασμένος οικονομικά στο Σικάγο, παθιασμένος με τη γεύση και τις πρώτες ύλες, γρήγορα παράτησε την προοπτική «κοστούμι - φάω σε γραφείο» και στράφηκε στα της εστίασης (είναι μέλος του Slow Food και της παγκόσμιας κριτικής επιτροπής των βραβείων World's Top 50 Restaurants, ενώ ήταν επικεφαλής και στο εστιατόριο «Milos» του Χίλτον). Η τρατορία Vezene τοντάρει πολύ στην ποιότητα των πρώτων υλών. Φέρνουν κολοκυθίνες από Ιόνιο και κάνουν **τρομερή κολοκυθνομακαρονάδα** με σκονούπρασσο και λάδι λευκής τρούφας, φτιάχνουν γιουβέτσι με 24 ωρών (!) σιγομαγειρεμένη ουρά και μάγουλα νεροβούβαλου Κερκίνης, κυλωμένα ριζότα με αχνούς, ταλιάτα με ισπανικό βοδινό «kode style» και πολλά ακόμη που καλύτερα να γευτείς επίπου.

Ανοίγουν κάθε μέρα (εκτός Κυριακής) από τις 7 το απόγευμα και προσφέρουν καλά κρασιά (και σε ποτήρι) που συνοδεύουν με μουσικές – μικρά πιάτα των € 2-5 με υπέροχα καλούδια, κλείνουν δε πολύ αργά, θα σε σερβίρουν και στις 2 μετά τα μεσάνυχτα. Στα μεγάλα ατού της νέας τρατορίας εκτός από νοστιμιά, ποιότητα και όμορφο ντεκόρ, είναι η οραία της ενέργεια – εξίσου πελάτης αλλά **νιώθεις καλεσμένος** (το service είναι αθόρυβα πάντα δίπλα σου) – καθώς και η ευελιξία της, αν σε πούμε παραλάβουν μια καινούργια καλή παρμεζάνα θα βγουν έξω με τα... μαχαίρια και θα τη προσφέρουν για να δοκιμάσουν όλοι. Μαθαίνω ότι στη Λευκάδα θα είναι ανοιχτά Ιούλιο-Αύγουστο, ενώ για το χειμώνα ετοιμάζουν στο μεγάλο υπόγειο χώρο τους **gastropub!** Έτσι όπως τους είδα έντονους, πληθωρικούς και πετυχημένους, το πάνε για ένα ακόμη καλό στέκι της πόλης που θα συζητηθεί. Τιμές εντελώς value for money.

Trattoria Vezene, Βρασιά 11 (πίσω από το Χίλτον), 210 7232.002

42 Α.Υ. 9-15 ΙΟΥΝΙΟΥ 2011

ΓΕΥΣΗ ΟΔΗΓΟΣ

• νέο
0 μέχρι 15
€ μέχρι 25
€ μέχρι 40
€€€ 55+
Σ Ξενοδοχείο με πάνω ή 100 κ.μ.
Μ/Κ Κουζίνα 2 βραβείων
 επί κριτικής μεσημέρι
Μ Ανοικτό μεσημέρι
 1 τ.μ.ς κυριακούς
Α.Κ. Μίνι-εξώστες, να πόρτες
 την Αθήνα VOICE
 φρέσκατος

Κέντρο

ΑΘΗΝΑ
 Πλατεία 15, Κιρκωμένος, 210 3462.983 Για δείπνο με στήθ σε ένα από τα πιο καλά εστιατόρια της πόλης, Ο Αλέξης Καρδάρης, ιδιοκτήτης – σερβιέρη με φορέσει ταυότα του γυάλινου βραβείου. Θα απολαύσεις ελληνική κουζίνα σε εντελώς φρέσκα και δημιουργική βρασιάνη. Τ.ρ. - Τ.αβ. 20.00 - 1.30, Κυρ. μ.π. Κυρ. βράδυ & δευτ. κλειστά. €€€

ΑΛΕΞΑΝΔΡΙΑ
 Αργεντίνικη Δημοκρατία 88 & Ζωσιμά 21, Α. Αλεξάνδρας, 210 6420.874/ Αργεντίνικη Δημοκρατία 14, 210 6450.345 Ελληνική κουζίνα στην καλύτερη εκδοχή της, ιδανικός χώρος και για επαγγελματικά γεύματα. Δίπλα, η μπυραρία με πληθώρας μερίδες και πολλές μπίρες. €€

ΑΛΕΞΑΝΔΡΙΑ
 Μετσόβου 13 & Ρεθύμνου, 210 8210.004 Γνωστότο, με γεύσεις ελπίδες, με άριστα Λαγυτίου. Κυρ. κλειστά. €€

BALTHAZAR
 Τολόμα 27 & Θεμισθέους, Αμπελόκηποι, 210 6441.215 Ο Γκαριόρος και ο Αντρέας Πιτολός έκαναν όλη την Αθήνα να παραέει. Το πιο ωραίο κτίριο της πόλης (οριστική κυβέρνηση), μαζί με καλό βράδυ ποπκό, επαγγελματικές, καλές κλίμακες και όλο το enfant gate. Εδώ γίνεται το power game της Αθήνας. Θα τσέκεις και θα σε δουν όλοι. Δημιουργική κουζίνα από τον Γκαριό Τσικατίρα. Πιο αργά η μουσική δυναμική, η «kick» η καλή καρδιά κυνική κίνηση δυνατή. €€€Α.Κ.

BARABANDA
 Τολόμα 43, Αμπελόκηποι, 210 6444.308 Πολυτελές club resto για όλους όσους λατρεύουν το show off. Βολέ και sexy ή το σκέτο σου σινάερ και πηγάει για κοσμικές καταστάσεις, βραβειωμένη μεσογειακή κουζίνα, εξαιρετικό σερβίς. Αργότερα πέγναι για ποτό στο μπαρ-πασαρέζια. €€€

ΒΟΥΤΑΛΩΝ 48
 Βουταλών 48, Γκάζι, 210 3413.729 Café-bistro για καφέ, ποτά, σάνιτσες, τάρτες, ποκιές και νόστιμα γλυκά. Δοκιμάσε φροντί σοκολάτας με φρούτα. €

ΒΥΖΑΝΤΙΝΟ
 Γλενά, Χίλτον Βασ. Σοφίας 46, 210 7281.400 Ίσως ο πιο διάσημος και απίθιμε classic μπαρ της πόλης. Εξαιρετικό πρηνό, ακόμη πιο πλούσιο το μεσημεριανό, και πιάτα à la carte. €€

• **BUCO (IL)**
 Σερρή 18 & Σαντορίνη 2, Ψυχρή, 210 3219.388 Κομμάς, απέρητος, γνήσιος χώρος με παραδοσιακή ιταλική κουζίνα από την διασητήρια Ξεράνα και τον γνωστό σερβιέρη Antonio (α. Salumajo di Atepe, Piazza Melai, δευτ. κλειστά. €€€€

ΒΙΕΝΝΑΒΙΣΤΑ
 Ζωοδόου Πηγής 3 & Ακαδημίας, 210 3829.179 Ένας κρσός, live μουσική και κορς σε οικιακό που σε ταξιδεύει από Ισπανία μέχρι Αργεντινή. Κάθε Παρ. Flamenca.

BURGERS'N' ROSES
 Καλλιόπος 13, Αμπελόκηποι, 210

6446.510 American burgers, κρυοσφηνισμένες πατάτες και απολαυστικό ορεκτικό. Take away ή delivery. Δουλάει το Jean Harlow με τη θρυλική Mystic Sauce για γεύση απ' το Hollywood! €

BUTCHER SHOP
 Περαισίνης 19, Γκάζι, 210 3413.440 Μοντέρνα τοξείνα για κρεατοφάγοι με μεγάλη ποικιλία τοπωνύμια προϊόντων. Από το λίγγο μαζούδι, που θα ευχαριστηθείς σ'αυτή με παστέτ, καλές τιμές, απίστευτη κοσμοσυρροή. Ανοικτό κάθε μέρα. €Μ€

CREPA - CREPA
 25 Μαρτίου & Ερμού 2, Ν. Σμύρνη, 210 9137.205 Τραβήκων 71, Λαμπρινή, 210 2222.071/ Ηρακλειού 3-5, Καλλιθέρα, 210 6858.138/ Σκουφά 46, Κολωνάκι, 211 4844.803/ Φ.β. Νέρονα 5-6, Παλλιάδος 24-26, Ψυχρή, 210 3218.484/ Ρήγα Φεραίου 11, Κως, 22420 25156/ Αργυροπούλεως & Αλεξοπούλεως 34, Αργυροπούλη, 210 9930.700/ Αθήνα Μετρω Μαι Α, Βουλιαγμένης 276, 210 9731.190 Ο νόσος της κρέπας. Πρωτότυπες και γευστικές, αλάμπες και γλυκές, σε πολλούς συνδυασμούς για να διαλέξεις αυτό που τραβεί η όρεξη σου πιο πολύ.

DAS BIER
 Κλεισθένους 8, Γκάζι 6977141990 Μπίρες, πολλές μπίρες! Βαρελιές, μινιαστροπικά και 35 βραβεία. Ειδικές για να διαλέξεις. Μενού έκληψη και καλή ροκ μουσική για να συνοδεύσεις. €

• **DUETTO**
 Αργεντίνικη Δημοκρατία 12, Πάρκο Παναθηναίου, 210 6464.120 Μεσογειακές γεύσεις και ελληνικές μουσικές στο έτος κύμα τους. Κάθε Παρασκευή και Σάββατο βράδυ και Κυριακή μεσημέρι live ελληνικό έντονο και λαϊκό τραγούδι από την Κατερίνα Ντίσιου για πολύ κέφι.

2 ΜΑΖΙ
 Νέας 48, Πλάκα, Εύρωπη, 210 3222.839 Το πρωτό «Εργατήρια» με σερβιέρη με τον Γιάννη Μπαζβάνη και τον πολύ καλό Ηλία Γιωργιάνη. Το μεσημέρι κρέμα 10 πιάτων σε καρμολές τιμές και delivery και το βράδυ ελληνική δημιουργική συνταγής και των 2 σερ. €Μ

ECLIPSE
 Αλουκέτης 21, Κολωνάκι, 210 3641.545 Πολυασιατική κουζίνα και cocktails στο μπαρ κάτω. Καλό κερμάλ, με άριστη για το ντόκιν – δουλειά καρέκλες Μισόνι. Ανοικτό από τις 7 το πρωί μέχρι 10 πιάτων στο team των ιδιοκτητών και η Ρούλα Κορομηλά. Μόνο βράδυ. Δευτ. κλειστά. €€€Μ

ΕΛΔΗΜ
 Βελουδι 80, Κουκάκι, 210 9213.013 Πολύ καλό, κλασικό σε νεοκλασικό κτίριο. Μόνο 8 τραπέζια, όρα κίνηση κρέπας. €€€

ΕΛ ΒΑΝΔΟΝΕΙΟΝ
 Βρυχίων Μενώνων 7, ηλ. Μετακρήνη, 210 3228.346 Ένας Αργεντίνικος δάσκαλος του tango γνάρει τον έρωτα στην Ελλάδα. Στο σπορφαρικό resto τους με το υπέροχο theatrical ντεκόρ θα πεις για αργεντινική κρεατοφάγοι και βραβειωμένο tango που ζυμώνει το πάθος, μέσα σου. Κυριακή μόνο βράδυ για χορό και ποτό. Δευτ. κλειστά. €€€€

ΕΛΛΙΑ
 21, Βασιλείου 41 & Εκτελετών, Ρουφ. Γκάζι, 210 3411.174 Μεσογειακή κουζίνα με σήμα την Ελλάδα. Μεγάλος χώρος, παραδοσιακό και μοντέρνο μαζί. Όραση με θέα στο όραμα και τραπέζια στον υπόγειο. Δευτ. Τ.ρ. κλειστά. €

ΕΛΛΙΩΝ
 Ζωοδόου Πηγής 3, 210 3813.803-4 Οόσον με video clips, Ελληνική μεσογειακή ελα-

new

Häagen-Dazs

SECRET SENSATIONS

Χρειάζεται λίγη υπομονή για να κάνεις μια καρδιά να λιώσει...
 Αλλά αξίζει να περιμένεις.

Ανακαλύψτε μια μαλακή καρδιά από sauce, κρυμμένη σε βελούδινο παγωτό Häagen-Dazs.

new Häagen-Dazs SECRET SENSATIONS CRÈME BRÛLÉE

Σε δύο γεύσεις: Crème Brûlée & Chocolat Fondant.