



Με απόλυτη επιτυχία πραγματοποιήθηκε για 5η χρονιά το πρωτοποριακό δείπνο Taste The Fashion «The 5th Element» στο Hilton Αθηνών

Η μόδα και η γαστρονομία ένωσαν και πάλι τις δυνάμεις τους για να στηρίξουν το «Μαζί για το Παιδί»!

Για πέμπτη χρονιά πραγματοποιήθηκε με απόλυτη επιτυχία την **Δευτέρα 9 Οκτωβρίου 2017** στο **Hilton Αθηνών** το **πρωτοποριακό fashion & gourmet δείπνο «Taste the Fashion The 5th Element»**, με μεγάλο χορηγό την **FYFFES**, χορηγούς την **Coca-Cola Τρία Έψιλον**, το **Diners Club** και την **IWC Schaffhausen** και **με σκοπό τη στήριξη του έργου του «ΜΑΖΙ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΙΔΙ».**

Γιορτάζοντας 5 χρόνια δημιουργίας και προσφοράς το **Taste the Fashion** ονομάστηκε φέτος «**The 5th Element**» προτείνοντας ως 5ο στοιχείο της φύσης την ανθρώπινη δημιουργικότητα, επιστράτευσε τα 4 στοιχεία της φύσης σε όλα τα επίπεδα και εμπιστεύτηκε τους ταλαντούχους συντελεστές της για να τα απογειώσουν. Επιπλέον, η φετινή διοργάνωση **έστρεψε το βλέμμα της αποκλειστικά στην Ελλάδα και στους Έλληνες δημιουργούς** που ακολουθούν σταθερά ανοδική πορεία στην Ελλάδα αλλά και το εξωτερικό, ξεδιπλώνοντας ασταμάτητα τις ικανότητες και το ταλέντο τους. Ο **Χριστόφορος Πέσκιος** του Balthazar και του Different & Different, ο **Στέλιος Παρλιάρος** των Sweet Alchemy και ο **Κώστας Αθανασίου** του Hilton Αθηνών **εμπνεύστηκαν φέτος** από τις θεματικές συλλογές 3 πρωτοπόρων Ελλήνων σχεδιαστών, του **Σωτήρη Γεωργίου**, του **Στέλιου Κουδουνάρη** και του **Δημήτρη Πέτρου**, που παρουσιάστηκαν με ιδιαίτερα εντυπωσιακό και θεατρικό τρόπο **υπό την στυλιστική και σκηνοθετική καθοδήγηση του fashion editor Μιχάλη Πάντου.**

Ο **Χριστόφορος Πέσκιος** άνοιξε το δείπνο με **«Ταρτάρ σολωμού πάνω σε πουρέ μωβ περουβιανής πατάτας, κρέμα αβοκάντο, σως miso-πορτοκάλι και αφρό λεμονιού»**, ενώ ταυτόχρονα παρουσιάστηκε η **συλλογή υψηλής ραπτικής «WATERFALL» για τη σεζόν fall-winter 2017/18 του Δημήτρη Πέτρου**, με έμπνευση την ορμητική ροή ενός καταρράκτη και κύρια στοιχεία την ένταση, τον δυναμισμό, τη δροσιά και την πολυτέλεια του υγρού στοιχείου. Ο κορυφαίος Έλληνας chef ανταποκρίθηκε με τον πιο ευφάνταστο τρόπο στο υδάτινο κάλεσμα του σχεδιαστή δημιουργώντας έναν γευστικό καταρράκτη με έντονες, διαφορετικές αλλά απόλυτα συμπληρωματικές γεύσεις και υφές και πρωταγωνιστή ένα ψάρι που έπαιζε στον αφρό!

Ο **Κώστας Αθανασίου** ανέλαβε το κυρίως πιάτο της βραδιάς εμπνεόμενος από την συλλογή **Fall/Winter 2017-18 που ο Σωτήρης Γεωργίου συνέθεσε ειδικά για την εκδήλωση.** Με κυρίαρχο θέμα του το στοιχείο του αέρα, ο σχεδιαστής παρουσίασε μία συλλογή που έδινε την αίσθηση του άυλου μέσα από την αντίθεση ορατού/αοράτου, γεμάτη αντικομοφορμιστικά στοιχεία, όπως τα ιδιαίτερα drouersers του, τονίζοντας την ελευθερία της κίνησης. Σε απόλυτη αρμονία, ο Κώστας Αθανασίου τόλμησε μία γευστική αλλά και οπτική ανασύνθεση της γης. Το **«Αμερικάνικο μοσχαρίσιο φιλέτο black Angus, μαγειρεμένο σε κενό αέρος, επάνω σε ένα «χώμα» κρεμμυδιού και μυρωδικών, φθινοπωρινές ρίζες, πουρέ από πατάτες με λευκή τρούφα μέσα σε τραγανή ζυμαρένια κρούστα και γλάσσο από σάλτσα Αγιωργίτικου κρασιού»** του executive chef του Hilton περιείχε με τον πιο ρεαλιστικό και ταυτόχρονο υπερρεαλιστικό τρόπο όλα τα επιμέρους στοιχεία της γης, χώμα, κορμούς, ρίζες, καρπούς και άνθη, δημιουργώντας το κατάλληλο «έδαφος» για τις αέρινες δημιουργίες του σχεδιαστή.