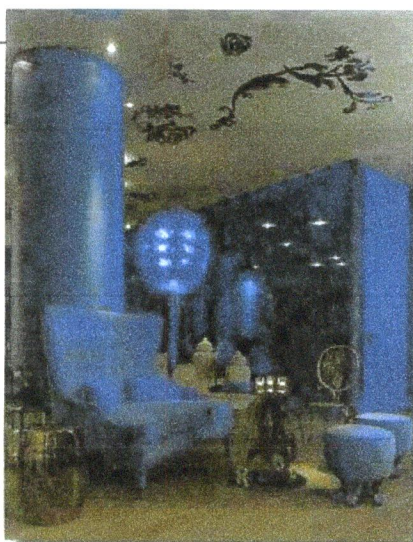


Toute l'actu sur www.trendsmagazine.eu

Une pomme d'amour pour les enfants

L'attachement aux recettes d'autrefois est une source d'inspiration pour les chefs des restaurants Chez Clément. Ce printemps, l'esprit de fête foraine arrive dans les restaurants d'hôtes de Paris et d'Ile-de-France avec la pomme d'amour revisitée par Bernard Leprince, chef des chefs du groupe Frères Blanc. A partir du mois d'avril, une pomme d'amour sera offerte chaque samedi à tous les enfants à table avec leurs parents. Pour les grandes occasions, comme la fête des Mères, elles seront décorées et personnalisées avec des fleurs, des bolides ou des pétales de rose.



Pour un séjour avec l'atmosphère de La Belle & La Bête

Réputé pour ses hôtels contemporains, signés par des ténors du design, le groupe Morgans Hotels vient d'inaugurer le dernier-né de sa collection au cœur de Manhattan, dans le quartier de Soho : Le Mondrian Soho. L'architecte d'intérieur Benjamin Noriega Ortiz signe ce nouvel hôtel, dont le thème s'inspire du film « La Belle et la Bête », de Jean Cocteau. Dans le restaurant, plusieurs lustres en cristal sont suspendus au-dessus d'une grande table à manger et des miroirs anciens ponctuent les murs des parties communes : tout dans l'hôtel distille une atmosphère luxueuse et fantasque, revisité de façon contemporaine. Installé dans un immeuble de 25 étages, l'hôtel Mondrian Soho propose 270 chambres et suites, un bar intérieur et extérieur et un restaurant de poissons et fruits de mer, dans le cadre du jardin luxuriant de la cour intérieure. De plus, l'hôtel dispose de deux salles de réunion, la Gallery et la Gallery Terrace, pouvant chacune accueillir jusqu'à 125 personnes en configuration cocktail.

Golf et gastronomie au Relais de Montmartre

Plus que jamais, le cuisine-hôtel Frédéric Carrion-Relais de Montmartre conjugue charme et créativité en Bourgogne du Sud. Son chef étoilé, Frédéric Carrion, imagine, pour le printemps, une véritable pause entre campagne, golf et gastronomie. « Golf & Gastronomie » est effectivement l'occasion idéale de se détendre, de ressourcer corps et papilles lors d'un grand week-end ou de trois jours d'évasion. Au programme, deux nuits en chambre grand confort avec un généreux petit déjeuner; un repas gastronomique; un green fee ou une initiation au Golf de Mâcon la Salle ; un pique-nique gastronomique dans les vignes préparé par le chef, dont les délices inattendus sont à déguster comme naguère, sur nappe blanche et dans de la vaisselle de porcelaine ; une balade à vélo au fil de l'eau et, chez un viticulteur soigneusement sélectionné, une dégustation de Viré-Clessé, appellation de vin blanc du Mâconnais au caractère minéral et fruité, typique du terroir bourguignon.

