

**BORDEAUX****Des molécules
dans l'Atelier**

L'Atelier des chefs bordelais organise cette année des cours de cuisine moléculaire. Proposés à 72 € par personne, ceux-ci

sont ouverts à tous les publics, quel que soit le niveau de cuisine. Frédéric Schueller, l'un des chefs de L'Atelier des chefs de Bordeaux s'est passionné pour cette nouvelle approche de la cuisine.

PRINCE DE GALLES**Morning Tea Time
et crêpes**

Le Regency Bar de l'hôtel Prince de Galles (Starwood

Hotels), situé à Paris dans le VIII^e arrondissement, vient de lancer la formule Morning Tea Time à 36 € pour les petits déjeuners d'affaires. Tandis que le restaurant, Le Jardin des Cygnes, propose tous les samedis midi (de 12 h 00 à 14 h 30) une sélection de galettes au sarrasin et crêpes au froment élaborées par le chef Benoist Rambaud et son équipe.