

BIBA

Septembre 2014

1,70€
seulement!

Toutes mes copines ont un grain et j'adore!

JE N'AI PAS DE SEX TOY, C'EST GRAVE?

On vous aura prévenue...
Tout ce qu'il faut savoir avant de faire un enfant!

Mode
Les 20 looks de la rentrée

CÉLIB L'ÉTÉ, C'EST TOP
LA PREUVE DANS CE NUMÉRO

Hé, les gars, vous y croyez à l'amour qui démarre par un plan cul?

Mon homme est un beau-père génial...
Et ça me change la vie

Beauté
JE VEUX UN REGARD SUBLIME

33 **TRUCS À PIQUER AUX FILLES JOYEUSES**

Spécial joie de vivre

Pour (re)mettre de la bonne humeur dans son couple

Se sentir plus légère et heureuse

Prendre plus de recul au boulot

L 16607 - 415 - F: 1,70 € - RD





BOUTIQUE-HÔTEL HISTORIQUE **L'Hôtel des Galeries à Bruxelles**

Façades classées, design fresh, à deux pas de la Grand-Place, cet hôtel compte 23 chambres très lumineuses, articulées autour d'un patio : dominante immaculée et détails colorés, mobilier chiné ou de designers, et jeux de céramiques graphiques. Chambres doubles de 200 à 350 €, 38, rue des Bouchers, www.hoteldesgaleries.be.



BISTROT CARTOON **Chez Rémy à Disneyland Paris**

Des assiettes, des couverts, des bouchons de champ' surdimensionnés plantent le décor titi de Paris du restaurant à la nouvelle attraction Ratatouille : L'Aventure totalement toquée de Rémy. Au menu : pièce de bœuf, frites... et ratatouille. Menus à 29,99 et 39,99 €, place de Rémy, Parc Disney Studio, Chessy, www.disneylandparis.fr.



RESTAU AVEC VUE **Le Tigrr à Saint-Tropez**

Sur la terrasse de l'hôtel Ermitage, qui surplombe le mythique village, on dîne d'une cuisine hyper fraîche aux accents asiatiques. Mention spéciale aux fondants rouleaux de poulet aux épinards, aux croustillantes crevettes sauce aigre-douce, à la parfumée dorade royale en feuille de banane, et à la régressive soupe de coco à la mangue. 14, avenue Paul-Signac, www.tigrr.fr, 0 4 94 810 810.



LUNCH BAR ÉTOILÉ **Daily Pic à Valence**

Du Anne-Sophie Pic à 6 €? Yes! La chef 3 étoiles a inauguré sa cantine/pâtisserie au décor épuré. On se régale des plats simples, mais l'ingrédient fait la différence : gaspacho de concombre à l'anis vert, volaille façon taboulé, menthe et citron vert, moelleux chocolat cœur abricot. Les entrées démarrent à 4 €, les plats à 6 €, la formule déjeuner à 11,90 €, 3, place Championnet, 04 75 25 08 08.