

Novembre 2015

**1,95€**  
seulement !

**Mode**  
**20 pages**  
**ultra tendance**  
**à petits prix**

**Vécu**  
HELP,  
JE PRÉFÈRE UN  
DE MES ENFANTS!

# Vivre mieux (avec moins !)

**40 idées** pour changer ses habitudes,  
sa maison, sa conso, sa déco...  
**et réduire ses dépenses**

**Test**  
**Ce que**  
**votre corps**  
**dit de vous**

**SPÉCIAL**  
**BEAUTÉ**  
Tous les secrets  
pour être belle  
sans effort !

**Phénomène**  
**Quand les nounous**  
**sèment la zizanie**  
chez les people

**On a laissé**  
**notre homme tout**  
**faire à la maison**  
(PAS MAL MAIS  
PEUT MIEUX FAIRE !!)

**Hé, les gars**  
**COUCHER**  
**LE PREMIER SOIR,**  
**VOUS EN**  
**PENSEZ QUOI ?**

L 16521 - 429 - F: 1,95 € - RD





# Biba**buzz**sorties



## **BISTROT CACHÉ** **Le Café Saint-Amour** **à Lyon 3e**

Crème froide de girolles et croûtons au maïs, tomates anciennes et sorbet aux fanes de carottes, bœuf à la thaïe, tartare de nectarine jaune à la marjolaine... Le repaire planqué et so lovely de Raphaëlle et Nicolas, ouvert à midi, abrite «une cuisine d'ardoise», renouvelée chaque jour en fonction des trouvailles du marché, une poignée de tables en bois home made (25 couverts), des luminaires dorés et un fan-club d'habitues (déjà) complètement sous le charme de cette adresse de quartier. Entrée-plat ou plat-dessert à 15 €, formule complète à 18 €.

77, rue Villeroy, 04 72 04 5772.



## **NÉO TAVERNE À LA GRECQUE** **Evi Evanes Mézès à Paris 6e**

Bois clair, banquettes en tissu bleu et blanc, lampes en métal doré brossé... Toujours rive gauche, et après le resto et l'épicerie, voici le bistrot à mezzé des sœurs Nikolaou, Maria et son accueil chaleureux, Dina et ses recettes de famille. Ici, du midi au soir, on déguste sur le pouce les petites brochettes de poulet ou de légumes, les aubergines farcies, les boulettes de viande (keftedes), les feuilletés à la féta, les gâteaux tradi... Mais on peut aussi rapporter pour chez soi tarama, tsatsiki, salade de poulpe maison et tous ces produits de petits producteurs que la chef a sourcés en Grèce, comme le miel au safran bio Krokus Kozanis, un must ! Mezzé de 5 à 15 €, 66, rue Mazarine, evievine.com.



## **PÂTISSERIE MONOMANIAQUE** **La boutique de Monsieur Chou** **à Aix-en-Provence**

Complètement habité par la pâte à chou, Loïc Derbay en fabrique du matin au soir. Longtemps il a fallu l'appeler pour se ravitailler, mais désormais il a pignon sur rue en plein centre d'Aix. Ses choux sont parfaits, et leurs variations – à emporter ou déguster sur place – sont à se pâmer : café, noix de coco, praliné, pistache, vanille de la Réunion, crème de calisson ne sont que des extraits de la gamme. Sans parler des chouquettes exquisées à tremper dans un pot de chantilly tout juste montée, ainsi que des gougères et des choux salés ! 50, rue Cardinale, 06 23 49 4918.



## **PIED-À-TERRE COSY** **L'hôtel Providence\*\*\*\* à Paris 10e**

Dans ce charmant immeuble construit en 1854, à la façade ornementée et aux balcons et garde-corps en fer forgé très ouvragé, 18 chambres (dont 4 suites) habitent les six étages. Super chaleureuses, elles cumulent, façon appart parisien, le parquet point de Hongrie, la mosaïque de marbre, le velours chic sur les murs, le mobilier chiné, la baignoire à pieds griffés... et un petit bar pour faire ses cocktails, à la place du traditionnel bureau de chambre d'hôtel ! Le bar et le restaurant sont dans la même veine «un air de Paris». Chambres à partir de 190 €, 90, rue René-Boulanger, hotelprovidence.paris.com.