



5 bons plans

de la rédac'

Réalisé par la rédaction

Ce mois-ci, c'est une sélection « spécial filles » que vous propose la rédac'. On commence avec le Nail Truck privatisable de Gloss'up qui vient se garer au pied de votre bureau. On poursuit avec Shabnam Mimard, créatrice du traiteur Shabnam Saveurs, grâce à qui l'on découvre la cuisine iranienne. À la recherche d'une femme pour animer votre prochain événement ? Ne cherchez plus et courez vous procurer un exemplaire du Guide des expertes, avant de booker l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle pour votre prochain séminaire, une maison Alain Ducasse en Provence où les chambres portent toutes des noms de femmes. Et si la gent masculine vous manque, inscrivez sur Mumber, un réseau social pour créatifs (mixte !).



Réagissez et partagez vos bons plans avec la rédac' sur www.meet-in.fr



Être vernie

Avant, il y avait les carrosses qui stationnaient aux portes du château, maintenant, il y a les Nail Trucks, garés au pied du bureau. Leur vocation reste la même : traiter les femmes comme des princesses ! Gloss'up a en effet eu la brillante idée de relooker une caravane Airstream pour la transformer en salon de manucure pouvant être réservé par les entreprises. À leur demande le Nail Truck vient se garer aux abords de la société, les salarié(e)s peuvent ainsi en profiter, ainsi que les personnes de passage dans le quartier. Dans le cadre d'un événement particulier, le Nail Truck est aussi privatisable à 100 %. Différents forfaits sont proposés : journée, demi-journée, soirée... Il peut aussi être privatisé pour des lancements de produits, et des partenariats avec d'autres marques sont aussi envisageables. Last but not least, le Nail Truck se métamorphose, à la demande, en Make Up Truck ou en Beauty Truck. Vernie on vous dit ! ●



Goûter à l'Iran

C'est une cuisine fine et raffinée qui gagne à être connue. Et elle pourrait bien le devenir grâce aux talents de Shabnam Mimard. Cette jeune femme passionnée de cuisine depuis toujours a créé en 2012 Shabnam Saveurs, un traiteur mettant à l'honneur la cuisine de son pays, l'Iran. « Les Français savent apprécier les goûts et les nouveautés », explique-t-elle. J'ai créé Shabnam Saveurs pour leur faire découvrir la cuisine iranienne ». Les plats traditionnels du pays sont ainsi revisités en format « finger food » et certaines recettes aménagées afin de plaire aux palais français. Ainsi, le Koukou Sabzi, crêpe roulée aux herbes, se déguste sous la forme d'un roulé agrémenté de saumon et de crème fraîche. Parmi les ingrédients phare de cette cuisine, on trouve les herbes, le riz au safran, servi sous forme de canapés croustillants, le kashk, une sorte de fromage fermenté ou encore la rose. Basé dans l'Ouest parisien, Shabnam Saveurs assure les événements à hauteur de 200 convives. ●