



MY GAZETTE #3
New Year Edition

Bonne année 2022

JANVIER 2022

Le Saviez-vous ?

Amazing USA !

802

Pâte Grise L'Originale vendues en une journée sur Amazon US !



ELLE 2021 FUTURE BEAUTY AWARDS

Décerné à MY PERIOD dans la catégorie « Skin care »..



TFWA 2021 à Cannes, un immense succès

Cinq jours intenses : plus de 60 meetings et de belles perspectives de développement pour PAYOT.

Durant cet évènement, nous avons échangé avec nos clients, rencontré des prospects et avons découvert les tendances parfum / beauté à venir



La recette du Cheesecake d'Inès Méhéni

Voici les ingrédients:

- 500g de fromage blanc
- 3 œufs
- 25g de crème fraîche
- 150g de sucre et un sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 zeste de citron

Pour la pâte sablée :

- 150g de farine
- 50g de beurre
- 80g de sucre
- 1 d'œuf
- 1 pincée de sel

Dans un premier temps, préparer la pâte sablée.

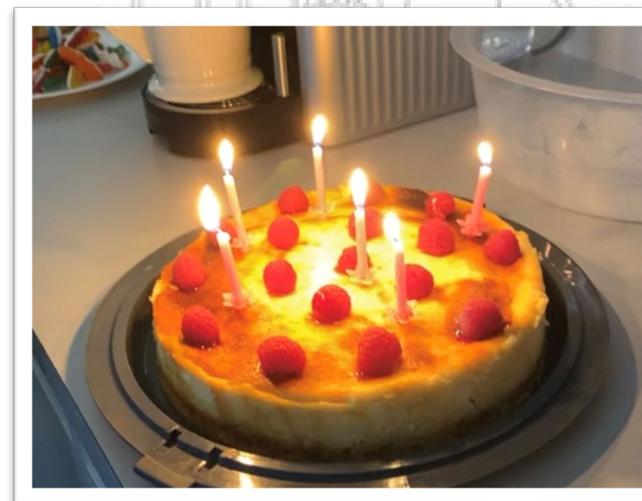
Pour celle-ci, coupez le beurre en petits morceaux. Mettez tous les ingrédients dans un récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule bien homogène. Laissez reposer la pâte une bonne trentaine de minutes.

Préchauffez votre four à 180°.

Séparez le blanc des jaunes de vos 3 œufs, puis montez les blancs en neige. Dans un grand récipient, mettez vos jaunes ainsi que le fromage blanc, la crème fraîche, le sucre et le sachet de sucre vanillé. Ajoutez délicatement la farine et le zeste de citron. Pour finir incorporez les blancs en neige à votre préparation.

Mettez votre pâte dans le fond d'un moule puis versez la préparation. Direction le four pour 40 minutes !

Vous pouvez y ajouter des fruits, du coulis, de la confiture....



Les Chroniques d'Orane & Marianne

Toutes deux passionnées par le cinéma, Marianne et Orane ont pour habitude depuis septembre de se rendre au cinéma ensemble. Retrouvez leur coup de cœur cinéma dans leur rubrique.



SOS Fantômes : L'Héritage

Film familial, ce nouvel opus de la saga a été réalisé pour relancer une franchise bien connue (1er volet sorti en 1984). SOS Fantômes compte de nombreux fans dans le monde entier. Des fans impatients de découvrir la suite de l'histoire et qui sont prêts à se précipiter dans les salles obscures dès sa sortie.

Le film joue sur la nostalgie avec des clins d'oeil constants au film de 1984 grâce aux fantômes présents comme « bouffe tout », les mêmes accessoires utilisés et le retour de certains acteurs emblématiques. Pour les fans, ce film est un bijou de nostalgie. Pour les autres spectateurs, c'est un film un peu long et pas très cohérent avec une fin moyenne. Une mention spéciale néanmoins à l'univers des années 80, particulièrement bien reproduit et qui colle à l'univers de la série du moment "Stranger Things"



House of Gucci raconte l'histoire vraie de la famille Gucci.

Le récit s'étend sur trois décennies de passions, trahisons, décadence, vengeance pour se terminer par un meurtre.

Le casting est tout bonnement incroyable, Lady Gaga campe le rôle de Patrizia Reggiani, cette femme qui deviendra l'épouse de Maurizio Gucci, incarné par Adam Driver. Ce n'est pas tout puisque Al Pacino, Jared Leto, Jeremy Irons, Salma Hayek ou encore Camille Cottin viennent compléter la liste.

Lady Gaga est définitivement une actrice, après le succès de A Star Is Born et maintenant ce rôle, House of Gucci mérite d'être reconnu sur plusieurs points et on passe tout de même un très bon moment au cinéma.

Film à voir !

En attendant de reprendre leur RDV cinéma à la rentrée, Marianne et Orane vous conseille d'aller voir « La méthode Williams » qui retrace la vie des Sœurs Williams mais aussi « En attendant Bojangles » une comédie dramatique avec Virginie Efira et Romain Duris.

Elles seront ravies d'en discuter avec vous à la machine à café !

De jolies naissances



Georgia de Ponfilly

Née le jeudi 14 octobre à 16h

Un petit bébé en pleine forme !

Balance

Amoureuse de l'amour et des belles choses la balance est une personne sur qui vous pouvez compter.



Léna Hossam

Née le vendredi 15 novembre à 23h35

Une grosse dormeuse !

Scorpion

Charmeur  avec une énergie débordante, le scorpion est toujours à l'affût de nouvelles aventures.

Les nouvelles arrivées



Anne-Sophie

Affaires Règlementaires et
Qualité CDI



Cindy

ADV Export
CDI



Didier

Comptabilité clients
CDD



Inès

Ressources Humaines
Apprentie



Margaux

Animation France
Apprentie



Laurie

ADV France
CDI



Marie

Formation France / Belgique



Philippine

Contrôle de gestion
CDI

Rencontre avec vos boules de poils

Vos boules de poil sont mises à l'honneur !

Découvrons ensemble le trait de personnalité que vous partagez avec votre compagnon préféré.



Maya & Tiger
Independence and mental
agility



Inès & Rio
Adorent voyager



Priscilla & Fluffy
La gastronomie



Fiona & Daisy
Never give up



Tiphaine & Mocha
N'aiment pas l'hiver



Laure & Ella
La gourmandise



Elsa & Kiwi
Aiment dormir



Marie-Laure & Olympe
Attirées par l'inconnu et la
nouauté



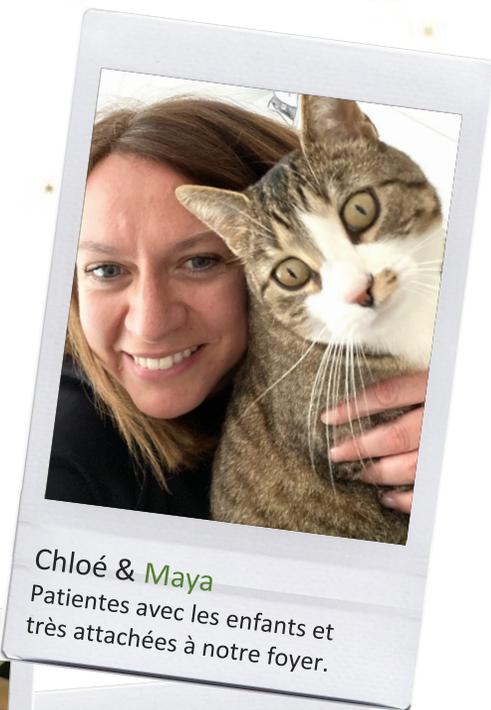
Sibel & Shelby
Joueuses



Camille & Duke
Sportifs



Marianne & Oseille
La gourmandise



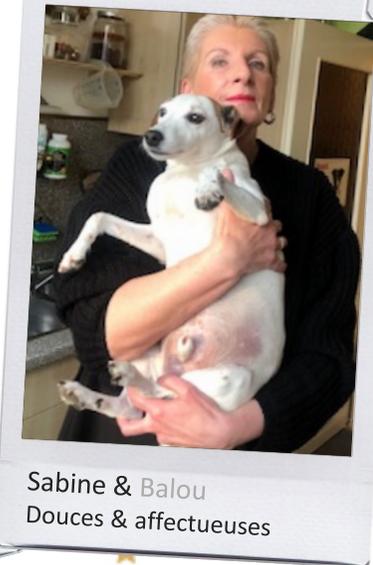
Chloé & Maya
Patientes avec les enfants et
très attachées à notre foyer.



Andrea & *Smiley*
Cosmopolite, esprit de
découverte, curieux



Aurélia & Coco
Tactiles & affectueux



Sabine & Balou
Douce & affectueuses



Marie, Ebène & Louka
Calines et sportives



Petra & Finja
Love to be outside in the nature



Mathilde & Barbouille
La folie



Floriane & Oslo
Maladroit



Maggie & Amy
Bonne humeur



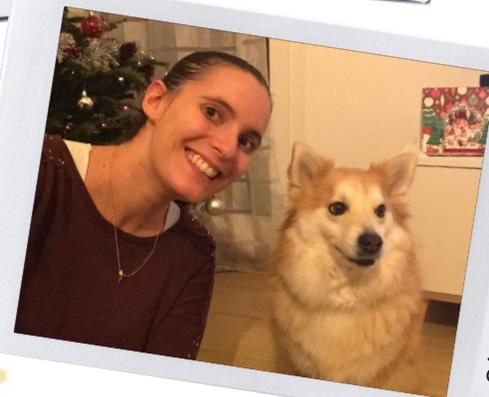
Marie & Ryu
Bonne humeur



Clémence & Earley
Gourmands



Delphine, Dixie & Harding
La gourmandise



Cécilia & Lake
Casaniers