LE CHEF EN BOX
PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

UNE FEMME DANS UN MONDE D'HOMMES : ANAÏS HODY DÉPOUSSIÈRE L'UNIVERS DE LA PÂTISSERIE AVEC LE CHEF EN BOX, SON ENTREPRISE FAMILIALE

Alors que la France est actuellement touchée par une vague de démission inédite (source), nombreux sont ceux qui se lancent dans une reconversion professionnelle pour changer de voie. Ainsi, 25% des actifs du privé ont connu au moins une reconversion depuis les cinq dernières années (source).

Ce chemin, Anaïs Hody l'a parcouru avec succès il y déjà 8 ans, quand elle a décidé de se lancer pour exercer son métier passion : la pâtisserie. Éducatrice spécialisée de formation, elle doit alors partir de zéro et commencer par le B.A BA en passant son CAP de pâtisserie.

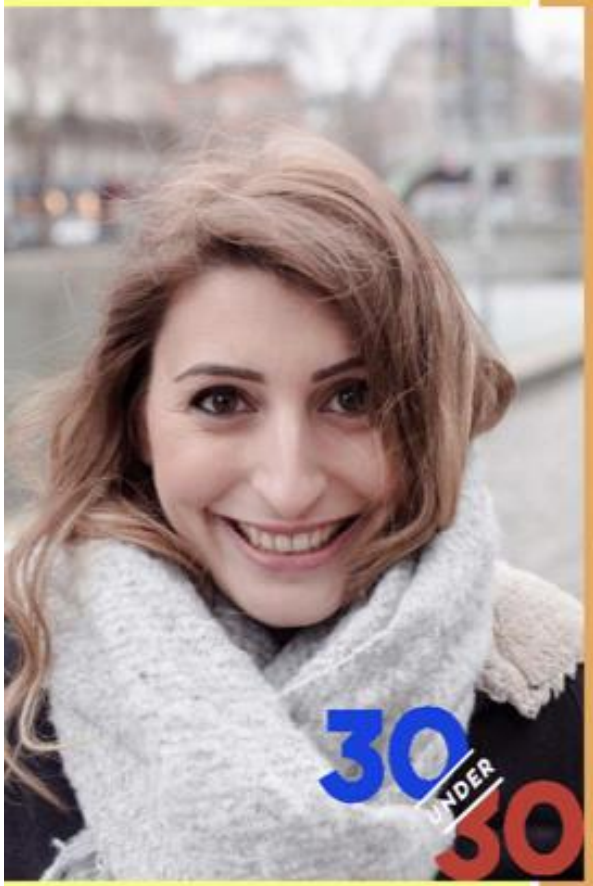
Pour se former, Anaïs ne fait pas les choses à moitié ! Elle apprend les bases de son art auprès du meilleur chef pâtissier du monde, Cédric Grolet. Elle poursuit ensuite son cursus en rejoignant les rangs de Benoit Couvrand et de Cyril Lignac.

Suivre cette école de l'excellence est un challenge quotidien. C'est en se demandant s'il ne serait pas possible d'apprendre la pâtisserie de manière plus simple et ludique qu'Anaïs a l'idée du concept Le Chef en Box.

Elle raconte : " J'étais abonnée à une célèbre box de beauté. Un jour, en sortant du métro, j'ai vu une pub pour cette box… J'ai alors eu le déclic et cherché à transposer ce concept à l'univers gourmand de la pâtisserie."

Ce sera le début d'une belle success-story qu'elle va choisir d'écrire en famille !

The Under 30 Club



Anaïs Hody

Présidente de la société Oui Chef

Révolutionne la pâtisserie en la mettant en box.

Âge : 27 ans

« Je pense avoir apporté une nouvelle façon de consommer la pâtisserie et une façon ludique aux gourmands d'apprendre leur passion »

OSER CRÉER UN PROJET À L'IMAGE DE SES VALEURS FAMILIALES

Pour lancer le Chef en Box, la box qui réinvente la pâtisserie à domicile, Anaïs fonde la société Oui Chef avec deux personnes qui partagent les mêmes valeurs qu'elle : son frère Julien et sa cousine Julia.

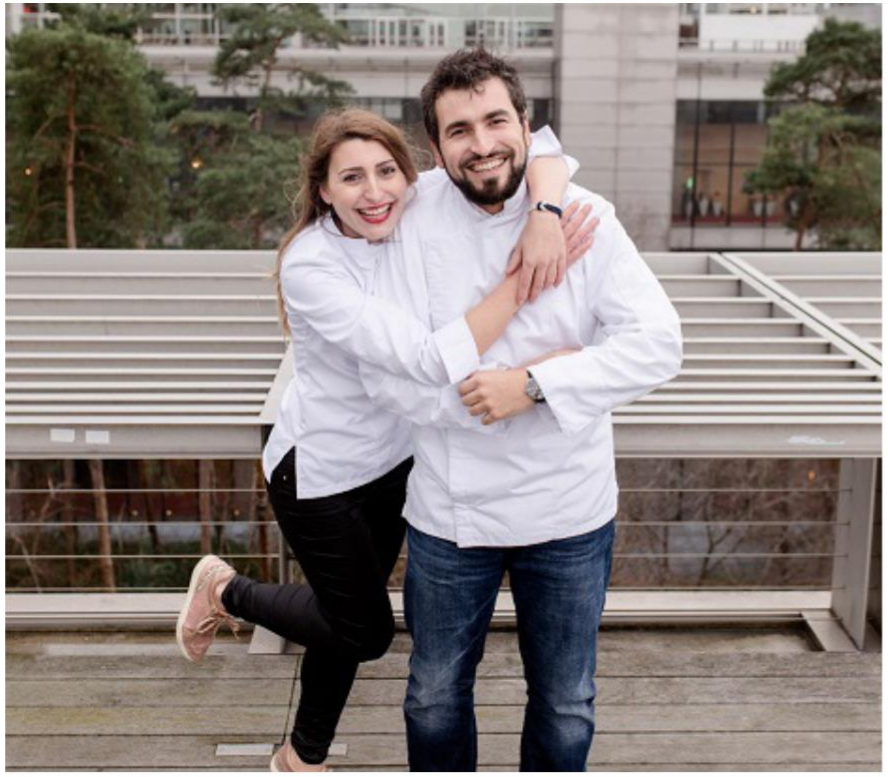
Contrairement à l'entreprise classique, l'entreprise familiale s'appuie surtout sur des valeurs humaines. Pour Anaïs, l'évidence était là : très fusionnelle avec sa famille, leurs liens permettent d'apporter confiance, facilité d'échanges et amour du travail.

Lancé en 2015, ce projet un peu fou rencontre vite son public. Et Anaïs confirme ce que disent les chiffres : les femmes sont de très bonnes dirigeantes d'entreprises. Une étude réalisée par Woman Equity montre que leurs entreprises affichent en moyenne un excédent brut d'exploitation de 8,4 % contre 6,4 % chez les hommes (données 2020). Le chiffre d'affaires des sociétés « féminines » a aussi augmenté de 5,5 % en moyenne, contre 4,8 % pour les structures dirigées par des hommes.

Alors, 5 ans après sa création, Oui Chef passe à la vitesse supérieure pour aller encore plus loin dans la transmission de son savoir-faire pâtissier. La Dream Team lance son école en ligne, La Pâtisserie en ligne, pour accompagner ceux et celles qui veulent se former au CAP Pâtisserie.

Et là encore, les gourmand.e.s sont au rendez-vous : à ce jour, plus de 2 000 étudiants ont été formés à leur futur métier.

Portée par une forte demande et toujours à l'écoute de ses clients, Oui Chef a lancé en 2022 une nouvelle formation : le CAP cuisine en ligne.



DE FORTES AMBITIONS EN FRANCE, MAIS AUSSI À L'ÉTRANGER

Désormais à la tête d'une entreprise de 7 salariés, Anaïs a le regard tourné vers l'avenir.

Son ambition ? Continuer de développer Le Chef en Box et faire de La Pâtisserie en ligne l'école de référence de la gastronomie française.

Pour atteindre cet objectif, la jeune dirigeante a fait rentrer dans Oui Chef des profils complémentaires comme Pierre Dubuc (CEO openclassroom) ou encore Vincent Bobin (shapr).

Oui Chef devrait ainsi pouvoir s'exporter à l'international très rapidement.

À PROPOS DE OUI CHEF

Oui Chef, fondé en 2015, a été récompensée par plusieurs distinctions. En 2019, Anaïs Hody a notamment fait partie de la sélection « 30 Under 30 » de Forbes, qui distingue 30 jeunes de moins de 30 ans qui ont émergé ou sont en train d'éclore dans leur secteur.

LE CHEF EN BOX

Le Chef en Box propose une gamme de box sur le thème de la pâtisserie. Chaque box contient une fiche recette, des ustensiles professionnels, des ingrédients haut de gamme pré- pesés et un tutoriel vidéo expliquant les différentes étapes de la réalisation du dessert. Les pâtissiers en herbe n'ont plus qu'à se procurer les aliments frais pour préparer leur recette. Les box se déclinent en trois niveaux de difficulté : Apprenti, Commis et Chef.

Ce concept de box ludiques et gourmandes a séduit de grands noms : Le Chef en Box a collaboré avec Fauchon Épicerie, Monoprix, Frédéric Bau et Yann Brys pour des box en séries limitées.

Il a aussi remporté en 2021 le Grand prix Moovjee, un concours national de jeunes entrepreneurs.

Forbes

Accueil > Entrepreneurs

Samir Hamladji 4 ans

Entreprendre En Famille : Le Chef En Box, Quand La Pâtisserie à Domicile Monte En Gamme

LA PÂTISSERIE EN LIGNE ET LE CAP CUISINE EN LIGNE

Les CAP Pâtisserie et Cuisine sont des programmes en ligne composés de plusieurs modules. En fin de parcours, les élèves sont prêts à se présenter en candidat libre à l'examen du CAP. Le programme est prévu pour préparer les élèves en trois mois, mais chacun peut prendre plus de temps s'il le désire.

Ces formations offrent de nombreux avantages :

- Un espace membre simple et complet ;
- Un livre numérique imprimable ;
- Un suivi individualisé ;
- Les bonus. Le Chef en Box explique aux élèves les démarches nécessaires pour s'inscrire au CAP et leur expose les critères de sélection du jury. L'organisme de formation prépare également ses élèves aux deux stages de sept semaines obligatoires en entreprise en leur proposant une convention de stage, un exemple de CV et une lettre de motivation ;
- Une formation de cake design ;
- Une formation de pâtisserie végan.

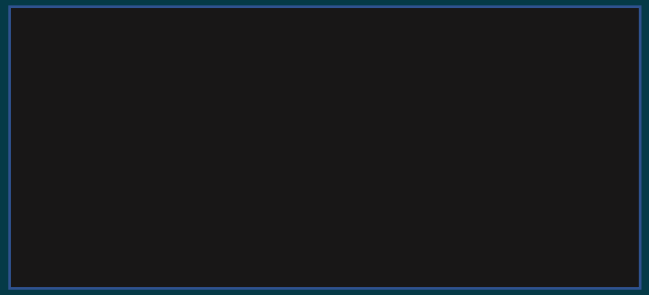
Notées 4,7/5 sur Trustpilot, et accessibles à tous grâce au financement par l'État, les formations Oui Chef sont d'autant plus qualitatives qu'elles sont réalisées par des formateurs salariés.

7 autres formations dans la food (CAP boulangerie, chocolat, etc.) et la création d'entreprise seront lancées cette l'année. Avec un objectif : proposer une offre en ligne complète qui couvre tous les métiers du domaine culinaire.

LE CHEF EN BOX
PARIS

POUR EN SAVOIR PLUS

Site web La Pâtisserie en ligne : https://lapatisserieenligne.com/page-de-vente
Site web Le Chef en Box : https://lechefenbox.com

https://www.instagram.com/anais_lechefenbox

- https://www.facebook.com/Anaislapatisserieenligne
- https://www.linkedin.com/in/anais-hody-ab579056/