

**VoilaChef**



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**VOILACHEF LANCE SON APPLICATION  
POUR APPRENDRE LA PÂTISSERIE  
AVEC LES MEILLEURS CHEFS FRANÇAIS**

Les Français n'ont jamais été aussi passionnés par la pâtisserie !

Que ce soit pour réaliser des créations classiques revisitées, des chefs-d'œuvre complexes ou des pièces artistiques, la pâtisserie fait de plus en plus d'adeptes, amateurs comme professionnels. Cet engouement se manifeste par une quête constante de perfection, où la maîtrise des techniques avancées et l'utilisation d'ingrédients de qualité sont au cœur des préoccupations. Ajoutés à cela, les plaisirs du fait-maison, avec son goût unique et authentique.

La pâtisserie est avant tout un moyen de « faire plaisir aux autres », partagée en famille par 61% des pâtisseries amateurs. La pandémie de Covid-19 a renforcé cet engouement : 47% des Français ont intensifié leur pratique pâtissière durant la crise, un intérêt qui perdure pour deux tiers d'entre eux. En ces temps

d'inflation, la pâtisserie maison s'affirme également comme une alliée précieuse du pouvoir d'achat, incitant 58% des Français à cuisiner davantage chez eux ([source](#)).

**Dans ce contexte, [VoilaChef](#), leader dans le domaine des masterclass de pâtisserie et boulangerie, est fier d'annoncer le lancement de sa toute nouvelle application, disponible dès à présent sur [app.voilachef.com](https://app.voilachef.com). Cette innovation marque un tournant décisif dans l'histoire de VoilaChef, visant à offrir une expérience utilisateur optimale et accessible à tous les passionnés de pâtisserie, amateurs et professionnels.**

Parallèlement, **VoilaChef dévoile son nouveau branding et un logo rafraîchi, ainsi qu'un site internet réimaginé pour servir au mieux sa communauté de gourmands grandissante.**

## VoilaChef

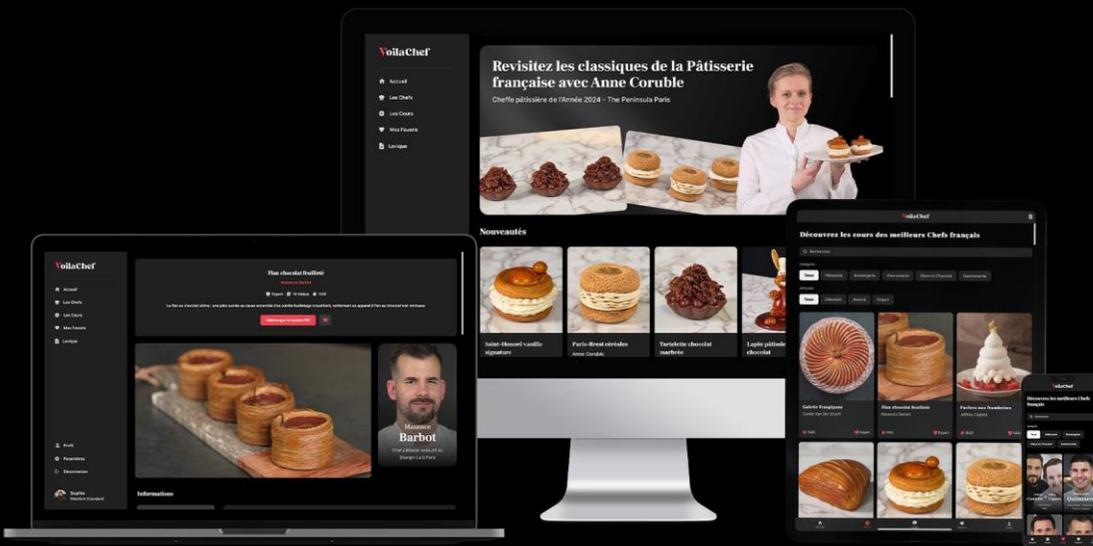


# UNE APPLICATION EN RÉPONSE À UNE CROISSANCE EXPONENTIELLE

Avec plus de 750 vidéos produites exclusivement par et pour VoilaChef et un nombre croissant de membres, la nécessité de séparer les espaces de visionnage et de recrutement est devenue une évidence.

Désormais, le site VoilaChef.com se transforme en une vitrine dédiée à l'information et à l'acquisition de nouveaux membres, tandis que l'application VoilaChef devient le centre névralgique pour les abonnés cherchant à perfectionner leurs compétences culinaires.

## VoilaChef



## UNE EXPÉRIENCE UTILISATEUR ENTIÈREMENT REPENSÉE

L'application VoilaChef a été conçue pour offrir une expérience utilisateur optimale, alignée avec la mission de VoilaChef : transmettre simplement, au plus grand nombre, le savoir-faire en pâtisserie et boulangerie des grands Chefs français.

### Les fonctionnalités clés :

- **Accessibilité et praticité** : L'application est disponible sur téléphone, tablette et ordinateur, avec une conception épurée et intuitive, facilitant ainsi la navigation et l'apprentissage ;
- **Fluidité de l'expérience** : Les utilisateurs peuvent facilement passer d'une étape à une autre de la recette, des vidéos à la fiche technique, et revenir en arrière pour revoir les gestes précis des Chefs ;
- **Personnalisation** : Les utilisateurs peuvent mettre leurs cours préférés en favoris pour un accès rapide et personnalisé ;
- **Lexique professionnel** : Un lexique complet est accessible en quelques secondes depuis chaque vidéo, offrant des explications détaillées des termes techniques.

## UN NOUVEAU BRANDING ET SITE INTERNET

Le lancement de l'application VoilaChef s'accompagne d'un tout nouveau branding, illustré par un logo revisité où se cache subtilement un ustensile de pâtisserie, symbole de l'expertise et de l'innovation de VoilaChef.

Le nouveau site internet, [VoilaChef.com](https://VoilaChef.com), a quant à lui été redessiné pour offrir une interface claire et accueillante, dédiée à informer et à attirer de nouveaux membres désireux de découvrir l'univers de la pâtisserie et de la boulangerie.



## UN CATALOGUE EXCLUSIF ET PÉDAGOGIQUE

VoilaChef se distingue par sa sélection inédite de Chefs de renommée mondiale : Meilleurs Ouvriers de France, Champions du Monde, Chefs de Palace et Professeurs de grandes écoles hôtelières. À ce jour, 33 grands Chefs partagent leur expertise sur la plateforme, avec un nouveau Chef à découvrir chaque mois.



*VoilaChef n'a RIEN A VOIR avec les autres plateformes*



## Les (grands) petits plus qu'on adore :

- **Qualité UltraHD** : Les vidéos sont filmées en qualité ultraHD, permettant de capturer chaque détail des techniques enseignées ;
- **Recettes Signatures** : Des recettes exclusives jamais vues ailleurs en vidéo, comme le flan chocolat feuilleté de Maxence Barbot ou le chausson aux pommes signature de Guillaume Cabrol ;
- **Pédagogie avancée** : Le contenu de la plateforme se veut technique, de haut niveau et accessible ;
- **Certification QUALIOPi** : Une reconnaissance officielle de la qualité et du sérieux de la formation proposée par VoilaChef.

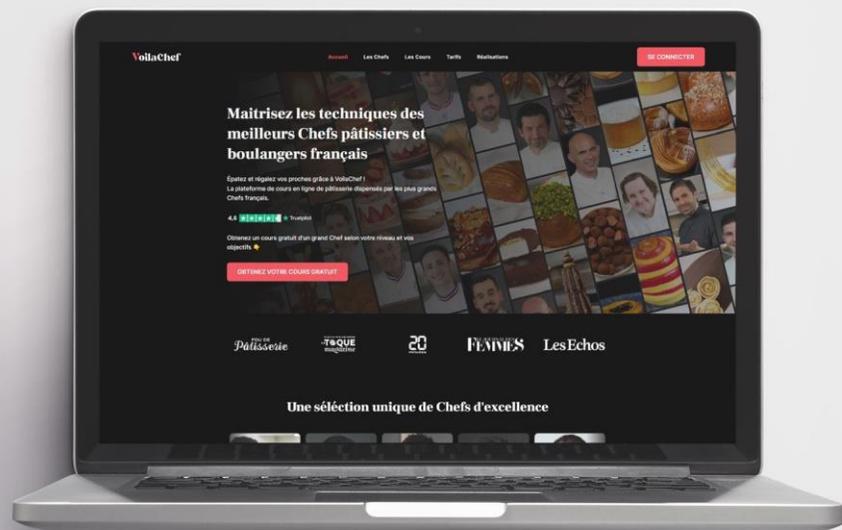


## Les chiffres clés

- Près de 30 chefs qui partagent leur savoir-faire ;
- +100 recettes signatures de grands Chefs ;
- + de 620 techniques culinaires ;
- +750 vidéos ultra-qualitatives ;
- 3 langues déjà disponibles : français, anglais et chinois ;
- 2 formules pour répondre à toutes les envies (à partir de 96€/an).

## DES AMBITIONS DE CROISSANCE ASSUMÉES

Le lancement de l'application VoilaChef n'est qu'un début. De nombreuses fonctionnalités sont en cours de développement pour enrichir encore plus l'expérience utilisateur et répondre aux besoins évolutifs des membres. VoilaChef ambitionne de devenir la référence mondiale en matière de formation en pâtisserie et boulangerie, en continuant d'innover et de proposer des contenus pédagogiques uniques et de haute qualité.



## OBTENEZ GRATUITEMENT VOTRE COURS DE PÂTISSERIE SUR VOILACHEF.COM

En allant sur VoilaChef.com, selon votre niveau en Pâtisserie et selon vos objectifs, un cours de grand Chef sur mesure vous est proposé gratuitement.

Ainsi, vous accédez à la nouvelle application et apprenez à réaliser une pâtisserie en pas à pas avec un Chef d'exception.

## A PROPOS DE SOPHIE DUBOST, LA FONDATRICE

Initialement Docteur en Pharmacie, mais aussi titulaire d'un Master Marketing (HEC Paris), cette passionnée de pâtisserie a décidé de tout plaquer en 2018 pour se consacrer à sa passion.

Elle passe ainsi un CAP pâtissier à l'École Ferrandi et réalise son stage de CAP auprès de Jeffrey Cagnes, Chef pâtissier parisien très populaire. Et là ça a été un véritable déclic pour elle :

"J'ai compris que la clé pour réussir à pâtisser comme un grand Chef, c'était de le faire avec un grand Chef, de le voir faire, expliquer, partager ses astuces en pas-à-pas au cours de la recette. Il m'a semblé évident qu'il manquait un moyen de rendre

le savoir-faire et les recettes des grands chefs accessibles, répliquables et réalisables facilement. J'ai donc créé VoilaChef : accessible partout, et dans le Monde entier."

Aujourd'hui, VoilaChef souhaite continuer de se développer :

- A l'international, puisque 30 % de ses membres viennent déjà de l'étranger et que la plateforme est multilingue (français, anglais, chinois) ;
- En France, en proposant des modules de formation aux professionnels.



*VoilaChef a vocation à devenir la première plateforme mondiale dédiée au rayonnement du savoir-faire des plus grands Chefs français (MOF, Chefs de Palaces, Champions de France ou du Monde...).*

**Pour en savoir plus**

L'application

Site web

