

# tehae

DOSSIER  
DE  
PRESSE

2022





# MANIFESTO



À tous ceux qui veulent se mettre à la cuisine un peu, beaucoup, passionnément.

À ceux qui ont envie mais n'osent pas ou ne savent pas.

À ceux qui savent mais n'ont pas le temps.

À ceux qui ont le temps mais pas le talent.

À ceux qui n'ont pas de grand-mère cuisinière et ceux qui ont tout appris d'elle.

À ceux qui n'ont pas de livres de cuisine et ceux qui en ont trop.

À ceux qui errent entre les recherches en ligne, les magazines, les tutos, les réseaux sociaux...

Et ceux que tout cela décourage d'avance.

**Bienvenue à tous chez Tchac.**





# SOMMAIRE

01

TCHAC, LE NETFLIX  
DE LA CUISINE

02

DES ENGAGEMENTS  
POUR UNE MISSION :  
PARTAGER

03

UN CONTENU  
EXCLUSIF

04

UNE RIBAMBELLE  
DE CHEFS

05

TCHAC,  
L'ABONNEMENT  
QUI VOUS FAIT  
AIMER LA CUISINE

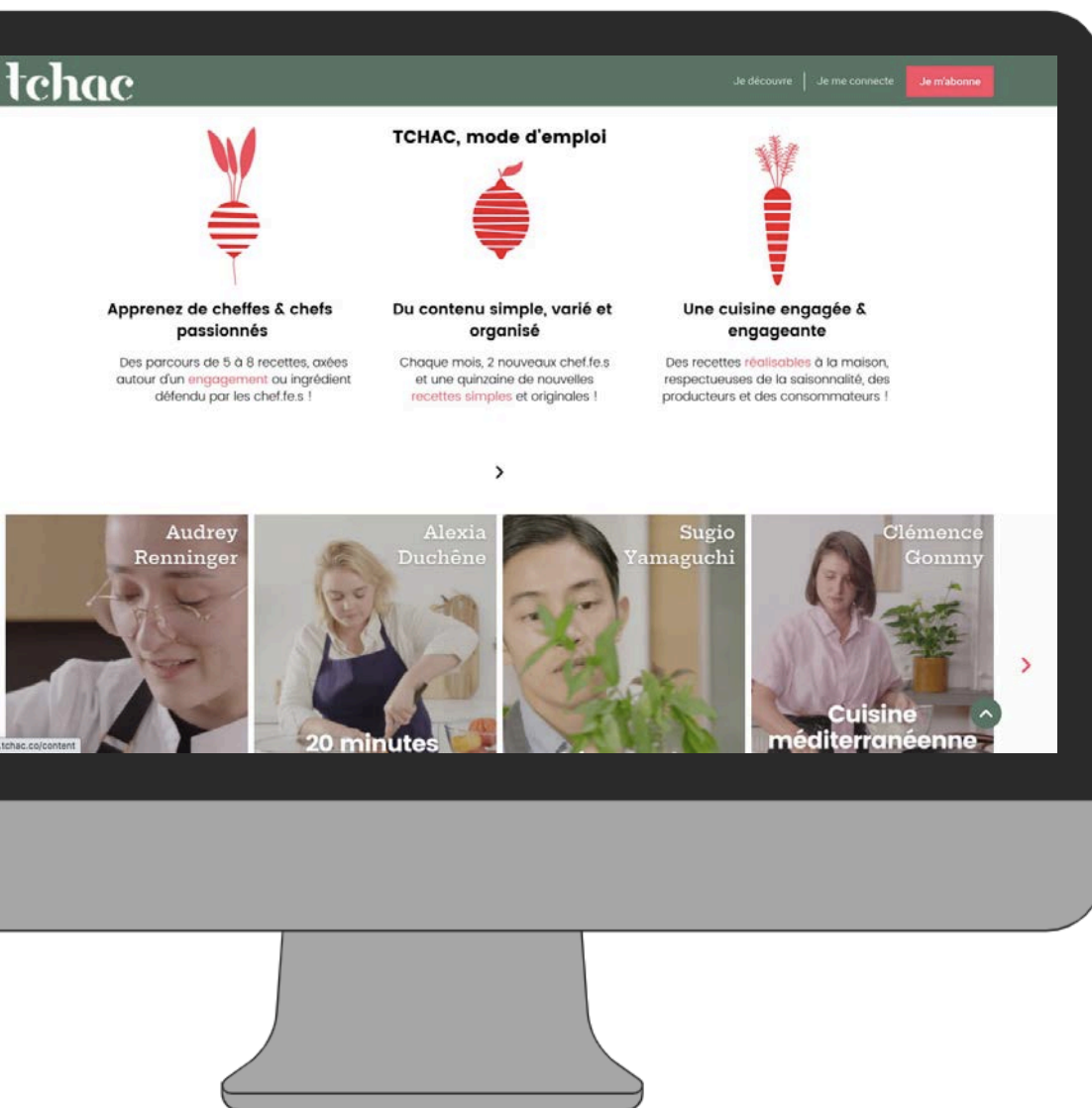
06

LE MOT DES  
FONDATRICES

07

QUELQUES  
CHIFFRES CLÉS

# 1. TCHAC, LE NETFLIX DE LA CUISINE



Lancé en octobre 2021, TCHAC révolutionne l'accès aux recettes de cheffes et chefs avec une plateforme digitale de vidéos à la carte aussi simple qu'exclusive. Férues de cuisine, les trois fondatrices Charlotte, Caroline et Marie, qui sont aussi sœurs, ont imaginé un moyen rapide et surtout efficace de trouver LA bonne recette selon ses envies, et ce, peu importe son niveau.

Leur crédo : des recettes de chefs que l'on peut refaire à la maison, avec uniquement ce que l'on a dans son frigo, sans matériel ou vocabulaire compliqué. Fini les ratages et les SOS de dernière minute avant le dîner, avec Tchac, les recettes sont filmées de A à Z dans un format court et impactant. Le petit plus ? Les cheffes et chefs profitent du format vidéo pour partager leur parcours, leur passion, et surtout, leurs bonnes idées pour twister leurs plats.

Chaque mois, la plateforme met en avant 2 nouveaux chefs – soit une quinzaine de recettes de saison – sélectionnés avec soin. Chaque chef développe un savoir-faire bien particulier, propre à son expérience et sa vision de la cuisine. Toutes les recettes sont pensées et produites exclusivement pour Tchac. Ici, pas de stylisme culinaire, ce qui est montré correspond à la réalité. Sous forme d'abonnement, la plateforme offre une cuisine personnelle, engagée et engageante où la créativité n'a pas de limite.

**Où se rencontrent la passion et la transmission, il y a Tchac.**





## 2. DES ENGAGEMENTS POUR UNE MISSION : PARTAGER



### **PARTAGE DE VALEURS.**

Sélectionnés avec soin, les cheffes et chefs prônent une cuisine durable, anti-gaspillage.



### **PARTAGER AVEC TOUS.**

Parce que la cuisine est universelle, TCHAC propose des recettes vegan, sans cuisson, sans gluten, ou encore végétariennes.



### **PARTAGE D'EXPÉRIENCES.**

Le format vidéo permet aux cheffes et chefs de s'exprimer sur leur passion, leur quotidien, des anecdotes culinaires ou différentes façons d'interpréter leurs recettes tout en cuisinant. Une façon ludique de les découvrir autrement.



### **PARTAGE DES HORIZONS.**

Venant des quatre coins du monde, les cheffes et chefs mettent en avant leurs terroirs et les inspirations qu'ils puisent dans leurs origines. L'occasion de parcourir le monde à coup de fourchette.



### **PARTAGE DE RECETTES.**

Les cheffes et chefs dévoilent une cuisine authentique et simple pour apprendre à cuisiner au quotidien.



### **PARTAGE DE SAVOIR-FAIRE.**

Les vidéos d'une dizaine de minutes en moyenne sont incarnées par des professionnels engagés et passionnés avec une approche transparente, spontanée et authentique de la cuisine.

### 3. UN CONTENU EXCLUSIF

TCHAC c'est :

un contenu  
exclusif



choisi,  
pensé  
produit



main dans  
la main  
avec les chefs.





01

Les recettes sont réalisables à la maison, avec le matériel et les ingrédients de base que l'on retrouve dans toutes les cuisines.

02

Chaque recette proposée sur le site est unique. Ainsi, fini les dix façons de faire le même plat. Sur Tchac, la seule bonne recette, c'est la vôtre.

03

Les recettes respectent la saisonnalité et la qualité du produit. TCHAC propose tous les mois deux nouveaux parcours, qui s'accordent au calendrier et à la saisonnalité.

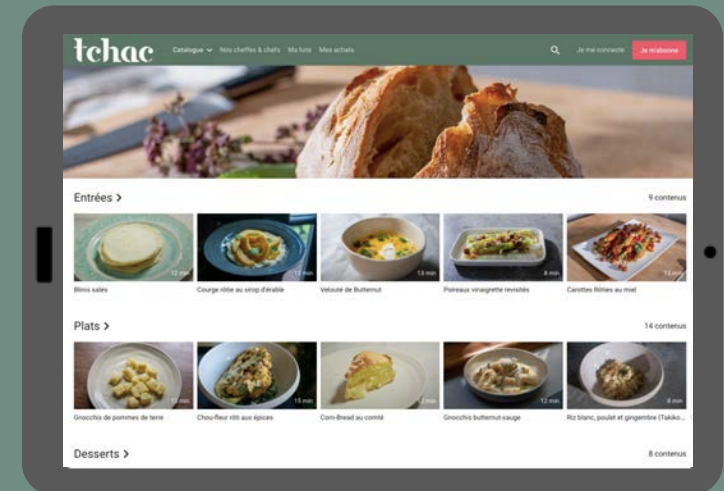
04

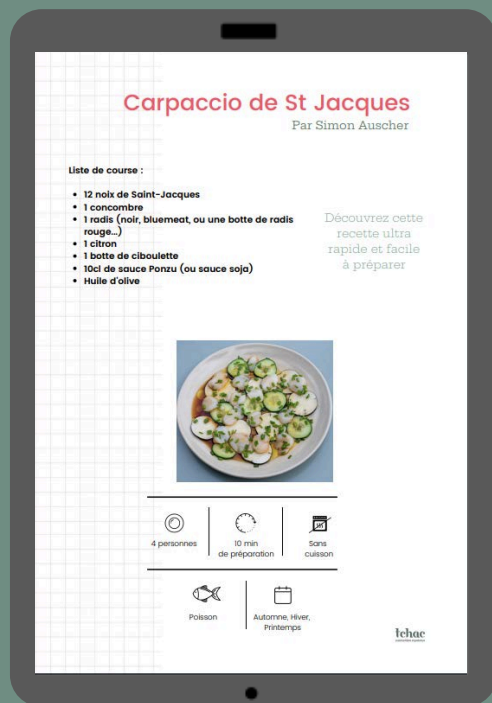
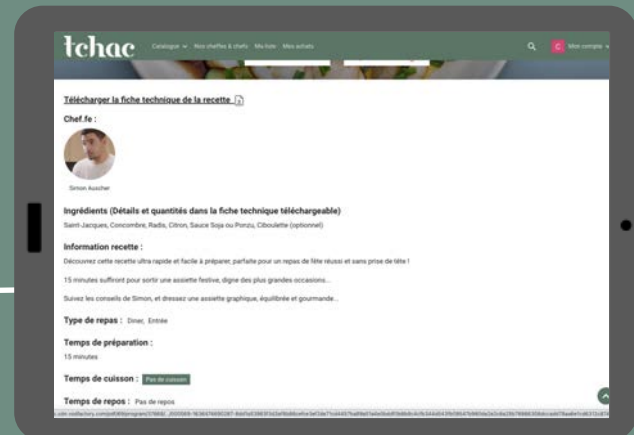
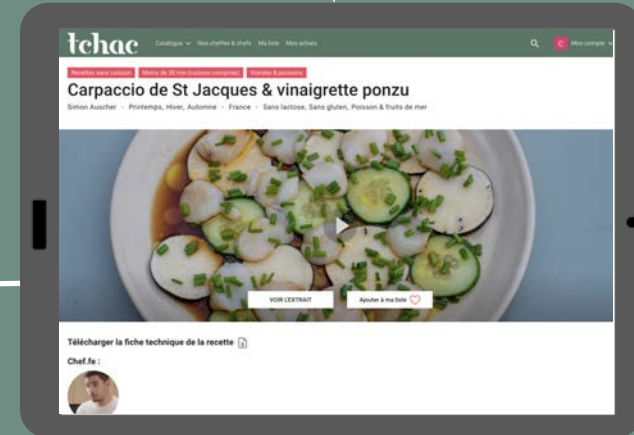
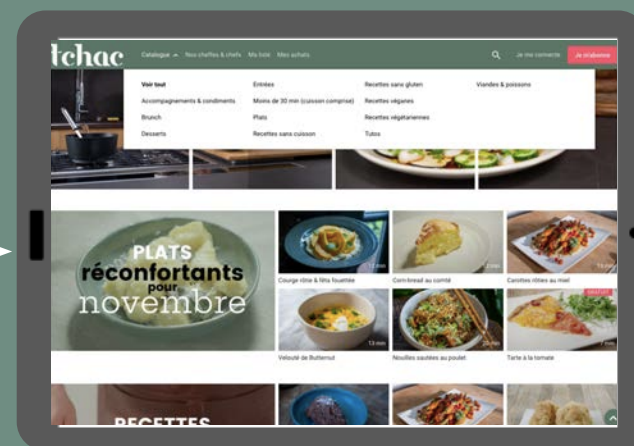
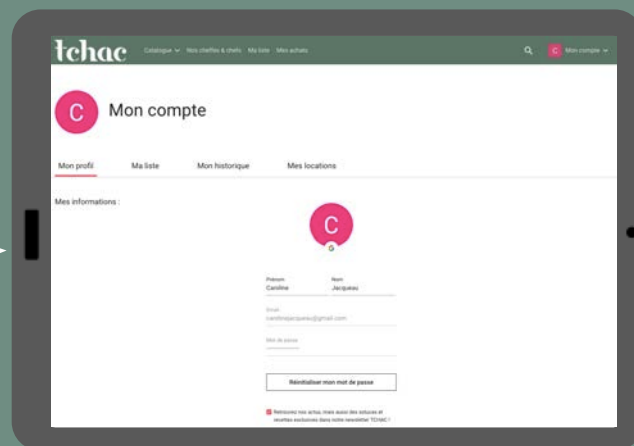
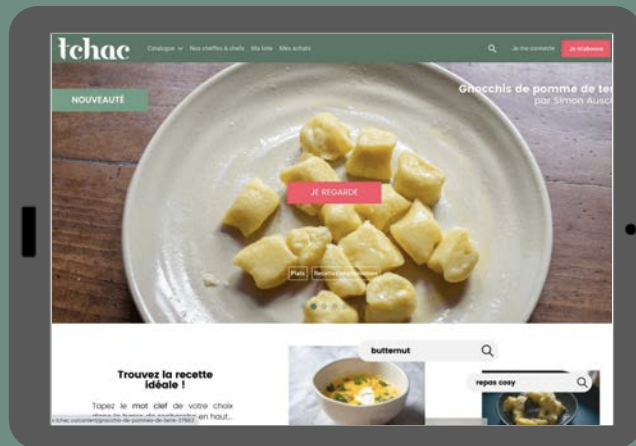
Les recettes se trouvent en seulement 1 clic. La plateforme intuitive permet de ne pas perdre de temps à chercher l'inspiration. Les recettes sont triées par ingrédients dans la bibliothèque. L'idéal pour cuisiner ce que l'on a dans le frigo.

05

Le format est rapide, impactant, sans artifice, ni surprise à la fin de la recette. Ce qui se passe en vidéo, se passe aussi dans les cuisines grâce à un pas à pas expliqué en détails par le Chef.

# LES RÈGLES D'OR :







# 4. LE RENDEZ-VOUS DES CHEFS

Chaque mois, ce sont **deux cheffes et chefs** qui viennent s'ajouter au catalogue. Sélectionnés avec soin pour leur approche de la cuisine, **TCHAC prône la parité** et met un point d'honneur à représenter **une grande diversité de profils**.

1 parcours de cheffe/chef c'est :

1h-2h de contenu

Entre 5 et 10 recettes vidéos complètes  
1 fiche technique détaillée pour chaque recette

1 vision de la cuisine

1001 façons de s'approprier ses recettes



## 5. TCHAC, L'ABONNEMENT QUI VOUS FAIT AIMER LA CUISINE



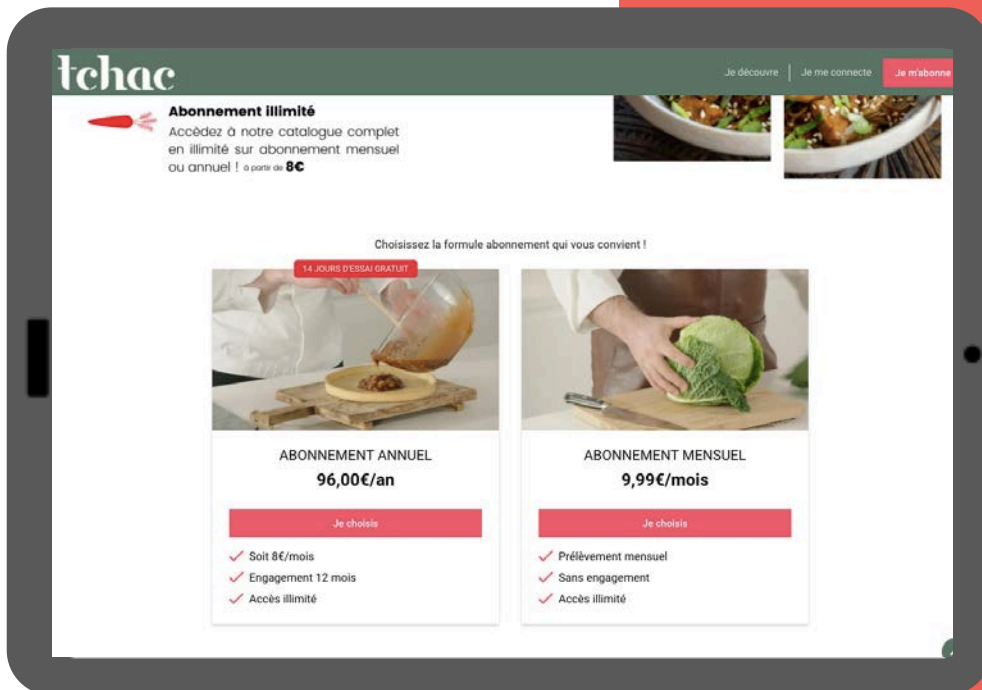
Pour profiter de Tchac et cuisiner avec plaisir au quotidien, deux formules :

### L'abonnement (sVOD) mensuel

sans engagement à 9,99€/mois ou à l'année avec 14 jours d'essai offerts puis un engagement d'un an à 96€/an

### L'achat à l'unité (tVOD)

2,99€/recette et entre 12 et 20€ / parcours de chef (5-8 recettes)



**En parallèle du visionnage des vidéos, les utilisateurs peuvent télécharger une fiche technique précise et claire. Ces fiches techniques complètent les explications du chef dans la réalisation des recettes.**



“ À chacune son parcours et son talent : entre la finance, le marketing ou la pâtisserie, nous avons emprunté des voies différentes. Mais un point commun nous relie : la cuisine. Nous aimons tester de nouvelles recettes, nous aimons découvrir des saveurs inattendues, nous aimons partager le plaisir simple d'un bon petit plat.

Nous avons appris la cuisine grâce à ce que l'on pouvait trouver en ligne, sur les réseaux ou par le bouche à oreille. Nous avons raté des recettes, parfois par manque d'attention, d'autres fois par manque d'informations. Ne pas comprendre les termes alambiqués ou encore se rendre compte qu'un claquement de doigts en vidéo nécessite des heures de préparation.

Entre les vidéos trop courtes, les masterclass trop longues, les photos qui ressemblent à tout sauf au résultat, nous avons réalisé que ce qu'il manquait pour se lancer dans des nouvelles recettes, c'était une source fiable, créative et organisée. Un lieu de rencontre unique entre passion et transmission. Un moyen pour comprendre et non seulement apprendre. Une solution pour pouvoir à son tour créer et imaginer ses propres recettes.

Nous souhaitons faire de TCHAC la référence incontournable pour apprendre et se perfectionner en cuisine.

Nous souhaitons rendre accessible la cuisine de chefs mais aussi les valeurs qu'ils portent.

Nous souhaitons construire une plateforme ancrée dans son temps, pour prendre en compte les besoins et les attentes actuelles.

Nous souhaitons en faire le lieu d'engagement de la cuisine d'aujourd'hui.”









## 6. LE MOT DES FONDATRICES

**À l'origine de TCHAC,  
trois sœurs.**



# 7. QUELQUES CHIFFRES CLÉS



-  70h de tournage (35 kg de légumes, 6kg de crème)
-  3 caméras Alexas
-  8 minutes, le temps moyen d'une recette sur Tchac
-  3 soeurs passionnées de cuisine
-  +de 60 recettes exclusives
-  210h de contenu visionné pour les montages
-  Déjà 15 cheffes et chefs associés à Tchac
-  Une équipe de production de 7 membres talentueux







[www.tchac.co](http://www.tchac.co)

