

Tchac rend accessible aux apprentis cuisiniers les recettes de chefs

Pensée par trois soeurs, cette plateforme recense un ensemble de vidéos de chefs qui dévoilent leurs recettes de cuisine.

Temps de lecture : minute

22 mars 2022

Depuis le début de la crise sanitaire, de plus en plus de Françaises et Français ont décidé de se mettre aux fourneaux. Trois soeurs, Charlotte, Caroline et Marie Jacqueau, ont donc lancé, en octobre 2021, Tchac, une plateforme dédiée aux recettes de chefs et de cheffes diffusées en vidéo et permettent de cuisiner selon ses envies (et ce qu'on a dans le frigidaire).

L'idée de cet outil est de proposer un service rapide et efficace pour trouver la bonne recette selon ses besoins ou son régime alimentaire, et ce sans être obligé d'être un cordon bleu, les recettes sont adaptés aux différents niveaux des utilisateurs. Pas non plus besoin d'avoir une cuisine de chef ou 10 000 ingrédients rares sous le main : le crédo de Tchac est de pouvoir reproduire les recettes d'experts de la cuisine avec les moyens du bord, chez soi.

Recettes, parcours et visions de chefs

Quelques mois après son lancement, la startup revendique déjà " *plusieurs centaines d'utilisateurs* ", indique Marie Jacqueau, et plus de 80 recettes réalisées par 15 chef.fe.s qui ont accepté de jouer le jeu. Chaque mois, la plateforme vidéo met en avant deux chef.fe.s, qui

délivrent une quinzaine de recettes de saison, pour alimenter le catalogue. Ces professionnel.le.s en profitent au passage pour délivrer leur parcours et leur vision de la cuisine, ainsi que quelques fiches techniques pour progresser.

L'accès à la plateforme est payant. Les utilisateurs peuvent faire le choix d'un abonnement mensuel à 9,99 euros/mois ou 96 euros par an. Si le besoin est plus ponctuel, ils peuvent décider d'acheter uniquement une recette à 2,99 euros, ou le contenu (le " parcours ") d'un chef en particulier, pour un prix compris entre 12 et 20 euros.



À lire aussi

Hectar : agroécologie et alimentation durable au menu de l'accélérateur

Article écrit par Heloïse Pons