

Matteo Ressa

CEO, ChefPassport

La recette pour tisser des liens

TEXTE Marie-Hélène Trouillez

PHOTOS Matthieu Freund-Priace/ Primatt Photography

Inspiré par ses voyages à travers le monde et par la découverte sans cesse renouvelée d'une palette de saveurs culinaires, Matteo Ressa, a fondé ChefPassport en 2019, avec l'idée de rassembler les participants autour de la gastronomie, la culture et les traditions. Signe des temps, la cuisine reste un rempart contre le délitement des liens, un espace de convivialité. Rien de tel qu'une bonne recette élaborée ensemble en ligne avec l'un des 40 chefs que fédère ChefPassport, pour reconnecter les corps et les cœurs ou redynamiser les équipes.

Après une expérience en tant qu'ingénieur informaticien au sein de grands groupes, qu'est-ce qui vous a donné l'envie de tout quitter pour créer ChefPassport ?

Je suis spécialisé en développement de sites web et d'applications. Au cours de ma carrière d'informaticien, j'ai travaillé notamment pendant cinq ans au sein de Vodafone et Amazon. J'aime aussi les voyages et la cuisine, et j'ai eu envie de créer un projet qui pouvait associer ces trois passions. Je voulais donner vie à mon rêve pour ne pas regretter plus tard de ne pas l'avoir réalisé. En 2018, j'ai eu le plaisir de dîner au restaurant Jay Fai à Bangkok. La cuisinière Jay Fai a été couronnée par le prix «Icon Award» des 50 meilleurs restaurants d'Asie et en 2017, elle a reçu sa première étoile Michelin. C'était la première fois que le prestigieux guide rouge honorait une cantine de rue. Ce soir-là, j'ai appris l'origine du Pad Thaï et le rôle qu'il a joué dans l'identité thaïlandaise à l'époque où la cuisine chinoise exerçait une influence importante dans la gastronomie thaïlandaise. Je me suis senti privilégié d'être à Bangkok et de vivre cette expérience inoubliable. Mais je me suis dit aussi que beaucoup d'autres n'avaient pas la possibilité de voyager autour du monde et de vivre une telle aventure culinaire. L'idée de créer ChefPassport est née de cette expérience. J'ai quitté Amazon en mars 2019 pour me consacrer pleinement à ChefPassport. J'ai passé les huit mois suivants à établir des partenariats, à recruter des



« ChefPassport propose des ateliers et des rencontres entre des participants connectés à distance et des chefs dans leur cuisine. »



« La gastronomie a ce singulier pouvoir de rassembler les êtres humains autour du plaisir originel, universel, des arts de la table. »

talents et à optimiser le site Internet. Gaurav Gandhi, notre COO (Chief Operating Officer) et Danielle Diamond (Head of Marketing and Communication) ont développé avec moi le concept de ChefPassport, et en février 2020, nous avons lancé l'activité. ChefPassport propose des ateliers et des rencontres entre des participants connectés à distance et des chefs dans leur cuisine. La gastronomie a ce singulier pouvoir de rassembler les êtres humains autour du plaisir originel, universel, des arts de la table. C'est idéal pour les événements de team building en entreprise !

La crise sanitaire a-t-elle eu un impact sur votre activité ?

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, ChefPassport est née avant la crise du Covid-19. La crise a bien-sûr joué en notre faveur, notamment avec l'augmentation des événements digitaux. Deux activités supplémentaires proposées par ChefPassport sont d'ailleurs nées de la crise sanitaire : les cours de cuisine en ligne pour fêter un événement et les sessions de cuisine en visioconférence pour les entreprises. Avec le développement du télétravail, il n'est pas évident pour les entreprises de maintenir l'esprit d'équipe et une certaine cohésion entre les collaborateurs. Dans ce contexte, ChefPassport apporte une réelle solution au sentiment d'isolement du salarié. Les cours de cuisine en visioconférence ont le vent en poupe auprès des entreprises qui représentent 90% de l'ensemble de nos clients. L'échange et le partage sont au cœur du processus. Distraire le collaborateur est un premier objectif. Un second, composante du team building à distance, mêle les notions d'activités ludiques et conviviales. Notre principe est de susciter la curiosité et de favoriser l'interactivité.

Quels sont les services proposés par ChefPassport ?

Plusieurs formules s'offrent au public. Nous avons la formule « TeamCook » pour un petit groupe de 20 personnes à près de 40 euros par personne. Cette formule est idéale pour un chef d'équipe qui souhaite récompenser son personnel au moyen d'un événement ludique. Puis, nous avons la formule « Cookinar » qui convient à un groupe de taille moyenne, entre 20 et 100 personnes, pour environ 20 euros par tête. Ce format s'adresse à des managers en Ressources Humaines, des Event managers ou encore des Chief Happiness Officers. Le chef dirige l'événement animé par un professionnel. Enfin, le « CookCast » est conçu pour un public plus large de plus de 100 participants. Le prix pour une participation coûte près de 10 euros par personne. Dans le cadre d'un « Cookcast », une session culinaire interactive, animée par un professionnel, peut être incluse au sein d'un événement plus large. Sur les deux dernières années, ChefPassport a organisé pas moins de 120 événements pour un total de plus de 3.000 participants.

Comment avez-vous assuré la promotion de votre activité ?

ChefPassport est une application numérique qui permet de mettre en relation des amateurs de cuisine avec des chefs du monde entier. En février 2020, nous avons lancé une vaste campagne promotionnelle sur Indeed et LinkedIn pour susciter l'intérêt de chefs. Cette campagne a bien marché et une quarantaine de chefs a rejoint ChefPassport. Notre concept leur offre une belle visibilité à travers le monde. Nous avons fait le constat que les participants préfèrent être accompagnés par de vrais chefs professionnels. Sur les 40 chefs qui ont fait le choix de





02



03

participer à l’aventure, plusieurs ont été formés par Danielle Diamond, notre experte en marketing événementiel et communication. Parler en ligne et stimuler les participants, ça s’apprend !

Nous avons également développé plusieurs produits de merchandising, comme des tabliers, des coffrets de couteaux de cuisine ou encore des planches à découper estampillées ChefPassport.

Avez-vous conclu des partenariats avec d’autres prestataires au Luxembourg et dans le monde, et dans le cadre de la World Expo 2020 à Dubaï ?

En 2021, nous avons conclu un partenariat avec HelloFresh aux Etats-Unis, pour livrer à domicile des boîtes contenant les ingrédients utiles pour les sessions culinaires. Nous avons également conclu un partenariat avec Crowd Cow, une société américaine qui livre de la viande pour l’organisation de sessions culinaires comme un grand barbecue,

par exemple. En Europe, en Australie et en Nouvelle Zélande, nous sommes sur le point de conclure d’autres partenariats, notamment avec The Spice Collection, une startup rencontrée à Dubaï dans le cadre d’une des missions économiques organisées par la Chambre de Commerce. Nous sommes également en pourparlers avec les sociétés Panelux et Luxlait rencontrées à Dubaï sur le Pavillon luxembourgeois.

Quel est votre modèle économique ?

J’ai financé le lancement de la société grâce à mes économies. En 2020, l’année de lancement de ChefPassport, je n’ai versé aucun salaire. Dès 2021, nous avons réussi à lever un premier montant de 60.000 euros avec l’aide de la Business Angels Association in Luxembourg (LBAN). Nous avons prévu une deuxième levée de fonds pour un montant de 400.000 euros et nous recherchons actuellement des investisseurs.

Jusqu’à présent, nous facturons des frais de

01. 02. Plusieurs Top Chefs formés par ChefPassport ont des soft skills utiles pour bien communiquer avec les clients.

03. Avant de créer ChefPassport, Matteo Ressa, originaire d’Italie, a travaillé pendant 20 ans comme ingénieur informaticien au sein de plusieurs grands groupes dans le monde.



04



05



06



07

04. 05. 06. En mai 2019, après avoir été diplômé du Founder Institute, un des plus grands accélérateurs de startups dans leur phase de pré-amorçage, Matteo Ressa a passé huit mois à établir des partenariats, à recruter des talents et à développer les fonctionnalités de la plateforme ChefPassport.com lancée en février 2020.

**« Aujourd’hui,
40 chefs ont rejoint
ChefPassport. »**

participation pour chaque cours, mais nous prévoyons d’introduire un modèle d’abonnement et de mettre en place un réseau d’affiliation pour promouvoir les marques des ingrédients et des ustensiles de cuisine utilisées par les chefs lors des cours de cuisine.

Le «Virtual Event Manager» s’occupe des plannings et des inscriptions et le «Virtual Event Producer» anime les sessions en tant que maître de cérémonie, pour assurer le bon déroulement de la manifestation. Après l’événement, une brève enquête est menée et les participants notent la séance. Un débriefing a alors lieu entre les organisateurs. Aujourd’hui, 40 chefs ont rejoint ChefPassport. Nous proposons une cuisine internationale en provenance d’une vingtaine de pays et nous avons réalisé environ 150 plats.

Avez-vous développé récemment de nouveaux produits et services ?

Un calendrier interactif a été mis en ligne. Il est désormais possible de réserver sa session culinaire en ligne et de choisir le type de cuisine. Nous sommes aussi en mesure de répondre à des demandes spécifiques

quant au déroulement de la session et au choix du menu.

La Top Chef Instructor Academy vient de voir le jour. Actuellement, un membre de notre équipe anime les formations en ligne. D’ici quelques temps, ces formations seront enregistrées et proposées en libre-service sur notre site. Nous avons créé plusieurs catégories de Top Chefs et nous formons ces chefs pour qu’ils soient aptes à parler devant des caméras ! S’ils obtiennent leur diplôme, ils seront certifiés Top Chefs et rejoindront notre académie.

Avez-vous des projets pour l’avenir de votre société ?

Nous envisageons de proposer des sessions privées et d’autres formats comme le « VirtualDine Time» qui a pour objectif d’offrir un moment de détente de 90 minutes pendant lesquelles les participants cuisinent en fonction de leurs aptitudes et partagent un repas simple et convivial. Nous allons également introduire des cours éducatifs, sur la prévention du gaspillage alimentaire ou le zéro déchet, en partenariat avec des experts qui pourront intervenir pendant la pause déjeuner.



08



10



09



11



12

Où vous voyez-vous dans trois ans ?

Lors de l'Expo 2020 à Dubaï, j'ai pris part à une conférence organisée par la Chambre de Commerce, au sujet du « métaverse » sur le thème de la nourriture. Il s'agit d'un univers numérique qui propose une nouvelle forme d'échange entre consommateurs et professionnels de l'alimentation.

Je veux être parmi les pionniers du métaverse et inviter nos chefs à pénétrer dans cet univers digital. ChefPassport pourra marquer les plats signatures d'un chef cuisinier en tant que NFT (Jetons Non Fongibles). Ces jetons pourront être utilisés en échange de biens, de services ou d'accès. Il sera, par exemple, possible d'acheter des produits spécifiques, d'avoir accès à un club ou aux recettes des chefs qui auront accepté d'apparaître dans ce monde parallèle. Nos chefs doivent se familiariser avec les NFT et

la communauté croissante des crypto-monnaies. Grâce aux NFT, notre mission sera de créer une communauté de membres fidèles à qui nous pourrions offrir des expériences spéciales et inoubliables. —

07. 08. 09. ChefPassport propose un ou plusieurs animateurs pour permettre au chef, filmé sous trois angles, de cuisiner et d'interagir avec l'audience.

10. 11. La recette choisie, chaque participant est invité à se procurer les ingrédients et le matériel de la recette pour suivre les étapes de la recette en ligne.

12. Matteo Ressa a fait de ChefPassport un outil de *team building* que Google, Amazon, Vodafone, Cisco ou encore Procter&Gamble ont déjà adopté.

■ **Plus d'informations :**

www.chefpassport.com