



EN 2021, CHARAL ACCÉLÈRE FORTEMENT SON DÉVELOPPEMENT SUR LES GRANDS AXES AUTOROUTIERS FRANÇAIS

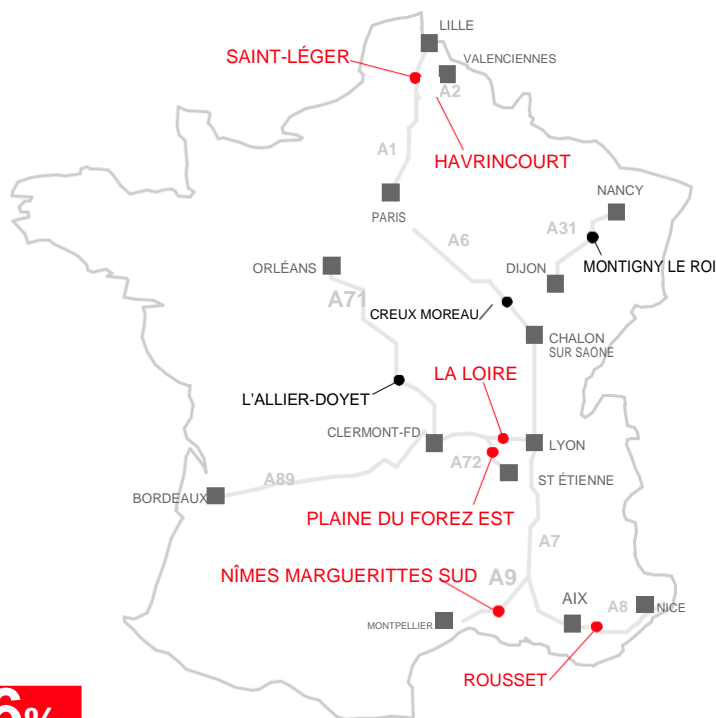
Fort du succès rencontré par son concept « L'Atelier Charal », en adéquation avec les nouvelles attentes des voyageurs et des opérateurs autoroutiers, Charal poursuit son développement sur ce réseau. Avec son partenaire Sogeres (Société du groupe Sodexo), la marque ouvre ainsi **6 nouveaux comptoirs en 2021** sur les grandes aires du réseau Avia Thevenin & Ducrot, ce qui porte leur nombre à 9.

CHARAL RENFORCE SON DÉPLOIEMENT SUR LES AUTOROUTES

Pour répondre aux évolutions sociétales, les aires d'autoroute ont considérablement modifié leur offre pour la rendre toujours plus expérientielle et offrir une pause de qualité aux voyageurs. L'opérateur Avia Thevenin & Ducrot, notamment, innove en s'appuyant sur des marques et enseignes à forte notoriété, reconnues par les consommateurs pour apporter du choix en matière de restauration.

C'est ainsi qu'en 2018 Charal s'est imposée comme un partenaire de tout premier plan avec son concept unique : « L'Atelier Charal ». « Avec ce comptoir de restauration inédit, Charal poursuit son ambition d'être présente dans tous les moments de vie des consommateurs, en leur proposant de nouvelles expériences avec la marque », explique **Stéphanie Berard-Gest** – directrice marketing de Charal.

En 2021, la marque renforce sa présence sur la route des vacances et ouvre ainsi 6 nouveaux comptoirs « L'Atelier Charal » sur les aires AVIA Thevenin & Ducrot Autoroutes positionnées sur des axes autoroutiers très fréquentés : Havrincourt (A2), Saint-Léger (A1), La Loire (A89), Plaine du Forez est (A72), Rousset (A8) et Nîmes Marguerittes Sud (A9).



Ce concept inédit a connu un succès immédiat et a enregistré, pour sa première année, un taux de satisfaction globale* de **96%**



« Depuis longtemps, nous sommes convaincus chez Thevenin & Ducrot Autoroutes de la nécessité de développer une véritable expérience client sur nos aires. Nous misons sur le fait qu'une marque forte peut s'imposer au même titre qu'une enseigne. Notre collaboration avec Charal constitue un levier fort d'attractivité en raison de la notoriété et de la qualité de son offre. Nous nous réjouissons de poursuivre cette aventure et d'inaugurer cette année 6 nouveaux comptoirs », souligne **Hervé Adam**, directeur Réseau et Stratégie chez Thévenin & Ducrot Autoroutes.

6 NOUVEAUX COMPTOIRS POUR FAIRE LA DIFFÉRENCE DANS L'ASSIETTE

L'offre de « L'Atelier Charal » propose une carte courte qui fait la part belle à la qualité, au terroir et au goût, notamment autour d'une viande 100 % française et d'ingrédients de qualité. Ainsi, les clients se voient proposer des grillades (entrecôte et bavette), mais aussi des burgers gourmets – dont une recette régionale – réalisés sur place avec un steak haché façon bouchère de race Limousine. Un menu enfant est également prévu pour les plus petits.

L'Atelier Charal, c'est la garantie d'une pause gourmande pour les automobilistes



À propos de Charal

En tant que leader de la viande en France, Charal s'est toujours attaché à répondre aux attentes des consommateurs en sélectionnant des viandes de qualité, en proposant des produits innovants et bons, en assurant une qualité régulière et un haut niveau d'hygiène et de sécurité sanitaire.

Charal souhaite également remettre la notion de plaisir essentiel au cœur de ses prises de parole. La marque réaffirme ainsi les bienfaits du bœuf, tout en valorisant ses bénéfices nutritionnels à travers la force physique, et émotionnelle à travers la force mentale. Consommer du bœuf nous rend plus forts et nous fait nous sentir plus forts, c'est ce que Charal souhaite illustrer à travers sa nouvelle signature « Vivons Fort ».