



Charal Restauration dévoile ses nouveautés 2025 au Sirha de Lyon

Du 23 au 27 janvier prochain, Charal, n° 1 de la viande en France, sera une nouvelle fois présente sur le Sirha, à Lyon, au travers de sa marque Charal Restauration. À chaque édition, Charal y rencontre les professionnels de la restauration commerciale et collective pour leur présenter ses nouveautés, adaptées aux enjeux de leurs secteurs. Des produits inspirants qui anticipent les tendances et sont pensés pour faciliter la vie des chefs. Parmi les nouveautés à la carte cette année, deux propositions savoureuses qui allient praticité, originalité et authenticité. Le chef étoilé Clément Bouvier sera présent sur le stand de la marque jeudi 23 janvier pour les mettre à l'honneur.

Le Tataki à trancher, un produit « inspiration » pour les chefs !

Cette année, Charal Restauration propose aux professionnels d'enrichir leur carte avec un plat emblématique de la cuisine japonaise : le tataki. Une merveille culinaire et une nouvelle expérience raffinée autour du bœuf. Délicatement braisée à l'extérieur et crue à l'intérieur, dans cette recette, la viande fond littéralement en bouche. Charal Restauration a pris soin pour cela de sélectionner les muscles les plus tendres, issus d'une viande de bœuf d'origine 100 % française.

Conditionné sous vide puis surgelé pour en préserver la saveur, ce tataki de bœuf d'environ 420 grammes est déjà cuit en surface. Après décongélation au réfrigérateur, le chef n'a plus qu'à trancher la portion dont il a besoin et à laisser parler sa créativité.

Un produit inspirant et simple à préparer, qui permet de maîtriser les coûts tout en offrant une expérience gustative unique. Ce tataki de bœuf apporte ainsi un savoureux twist aux cartes, en ce début d'année, répondant à l'engouement croissant des Français pour la cuisine asiatique !

✓ 10 portions de 420 g par carton

✓ 100 % VBF



Le Paleron de bœuf fondant : un produit slow cook prêt à sublimer

Les plats traditionnels sont toujours plébiscités par les clients. Toutefois, leur cuisson longue implique des coûts, ainsi qu'une main-d'œuvre importante. Dans cet esprit, Charal Restauration propose ce paleron de bœuf tendre et savoureux. Une pièce fondante grâce à une cuisson à basse température pendant 10 heures, puis conditionnée sous vide. Son mode de préparation est simplifié puisque le chef aura juste à le poêler et à opérer un déglacage avec son jus de cuisson. Il aura également la liberté de créer une réduction plus personnalisée pour l'accompagner : vinaigre balsamique, sauce charcutière ou encore sauce brune.

Un produit surgelé qui cumule les avantages : facilité de préparation, gain de temps, maîtrise des coûts portions et énergétiques, et plaisir d'une recette authentique.

✓ Conditionnement individuel : pièce de 140 g, déjà cuite, avec son jus de cuisson

✓ 14 portions/carton (carton de 2,8 kg)

✓ 100 % VBF



SPÉCIAL RESTAURATION COLLECTIVE

En 2025, Charal Restauration s'engage comme toujours à répondre aux contraintes nutritionnelles et budgétaires de la restauration collective. La marque propose ainsi une nouvelle gamme de 2 produits « Bœuf et légumineuses » combinant à la fois bénéfices nutritionnels, plaisir gustatif, maîtrise du coût/portion et sécurité alimentaire.

• **Boulettes crues au bœuf et légumineuses** : le plaisir d'un plat généreux et réconfortant

Moelleuses à souhait, ces boulettes sont composées à 51 % de viande de bœuf français à laquelle sont associés des lentilles corail, de la chicorée et des oignons frits. Des ingrédients sains pour une recette équilibrée, sans additif ni conservateur. Simple à préparer, sa remise en œuvre ne nécessite aucune décongélation préalable. La cuisson se fait, au choix, à la sauteuse ou au four à air pulsé, pour un moelleux toujours incomparable. Des boulettes disponibles en 30 g et 15 g, un format mini, idéal pour la restauration scolaire.

• **Bâtonnets cuits au bœuf et légumineuses** : une recette qui plaît aux tout-petits comme aux plus âgés

Pour encore plus de facilité, Charal Restauration propose aussi une seconde version de cette recette dans un format « bâtonnets », déjà cuits et extrêmement pratiques. Les personnes qui avancent en âge et ont des difficultés à manier leurs couverts peuvent les déguster à la main pour continuer à se régaler tout en gardant une certaine autonomie. Un format ludique qui sera aussi apprécié des enfants. Pour les préparer, rien de plus simple : ils se réchauffent sans décongélation, au four à chaleur sèche à 200/220 °C, pour atteindre 65 °C à cœur.

Sur le stand Charal Restauration, un show culinaire avec le chef étoilé Clément Bouvier

Partenaire de Charal Restauration depuis 2021, le chef Clément Bouvier a d'abord fait ses classes à New York chez Ed Brown avant de rejoindre la brigade de Jean-François Piège à Paris. Aujourd'hui, il officie dans son propre restaurant, Ursus, à Tignes, récompensé de 1 étoile Michelin en 2019, où il imagine sans cesse de nouvelles saveurs. Sa cuisine se compose de plats gourmands, simples et généreux, équilibrés avec le terroir local. Un savoir-faire dont il fait régulièrement profiter Charal Restauration. Pour le Sirha 2025, il répond de nouveau présent à l'invitation de la marque. Ainsi, le jeudi 23 janvier, de 11 h à 16 h, il mettra en cuisine les nouveautés de Charal Restauration autour de recettes créatives qui inspireront les visiteurs.



Retrouvez les nouveautés et animations Charal sur le Sirha à Lyon

**Du 23 au 27 janvier
Eurexpo Lyon
Stand n° 1J28**



À propos de Charal Restauration

Une activité 100 % surgelée qui repose sur trois piliers : qualité, praticité et innovation

Présente sur le marché depuis plus de 30 ans, Charal Restauration propose des produits surgelés de grande qualité pour faciliter l'usage du bœuf en cuisine par les restaurateurs. Des produits « service » à destination de toutes les restaurations qui se singularisent par une sélection rigoureuse de viandes françaises et une innovation permanente. Grâce à sa maîtrise du procédé de surgélation, Charal Restauration offre une gamme surgelée présentant d'excellentes qualités organoleptiques (texture, saveurs, apports nutritionnels) qui permet aux restaurateurs une garantie de coût, une maîtrise des stocks, ainsi qu'une politique zéro gaspillage grâce à des produits qui s'adaptent à leurs besoins.