



EN 2024, CHARAL POURSUIT SON DÉVELOPPEMENT SUR LA ROUTE DES VACANCES

Forte du succès rencontré par son concept de restauration L'Atelier Charal, la marque poursuit son développement sur le réseau autoroutier. Ainsi, c'est sur l'aire de Ferrière, sur l'autoroute A4, aire opérée par Total, que la marque vient d'ouvrir son 13^e comptoir de restauration.

CHARAL RENFORCE SON DÉPLOIEMENT SUR LES AUTOROUTES

Au travers du dispositif L'Atelier Charal, la marque poursuit sa volonté d'aller à la rencontre des consommateurs dans un lieu « inattendu » pour leur faire vivre une expérience de dégustation inédite autour de ses produits et ainsi renforcer sa proximité avec eux.

Ainsi, Charal opère avec Sogeres (société du groupe Sodexo) et possède désormais 13 comptoirs de restauration « L'Atelier Charal » sur les aires d'autoroute à travers le pays : 11 avec Avia, partenaire historique, et 2 avec Total, dont la dernière sur l'aire de Ferrière sur la A4.

En parallèle, 3 foodtrucks Charal sont installés sur les aires Total de Limours, Chargé le Mans et Palombière, proposant une offre de restauration adaptée aux repas sur le pouce, incluant notamment une pièce de bœuf slicée.



FAIRE LA DIFFÉRENCE DANS L'ASSIETTE GRÂCE À LA QUALITÉ

L'offre de « L'Atelier Charal » propose une carte courte qui fait la part belle à la qualité et au savoir-faire boucher, en valorisant une viande 100 % française. Ainsi, les clients se voient proposer des pièces à griller (entrecôte, bavette et faux-filet), mais aussi des burgers gourmets – dont une recette régionale – réalisée sur place avec un fromage local et un steak haché façon bouchère de race limousine. Un menu enfant est également proposé pour les plus petits.

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 ».