

---

**Charal Restauration** en partenariat  
avec le Chef Étoilé **Clément Bouvier**  
vous présente sa Gamme Chef

---

**L'excellence des savoir-faire  
pour atteindre des sommets**





© Shutterstock

# édito

---

**D**epuis maintenant 35 ans, Charal fait parler son savoir-faire et sa créativité pour apporter le meilleur du bœuf sur la table des Français. Leader de la viande en France, nous avons fait de la qualité et de l'innovation les deux fers de lance de notre exigence, **afin d'atteindre chaque jour un seul objectif : satisfaire les amateurs de viande et mériter leur confiance.**

Notre ADN de marque pionnière, défricheuse de nouvelles sensations gustatives, s'applique également à Charal Restauration, à travers laquelle nous nous adressons aux professionnels qui recherchent excellence et praticité.

Depuis son origine, Charal Restauration développe sans relâche de nouveaux produits surgelés, multipliant ainsi les recettes et améliorant la praticité de leur mise en œuvre. En 2021, nous avons décidé de relever un nouveau challenge. Charal Restauration s'adosse à l'univers de la gastronomie et propose une offre premium haute en saveur 100 % surgelée et 100 % française destinée à tous les restaurateurs.

**Une nouvelle page qui s'écrit à 4 mains avec le jeune chef étoilé Clément Bouvier, aujourd'hui aux commandes de deux restaurants d'altitude, étoilés à Tignes. Ensemble, nous allons faire découvrir aux amateurs de viande à quel point notre expertise bouchère et notre savoir-faire en matière de surgelés riment plus que jamais avec excellence.**

Avec Clément Bouvier, nous sommes montés très haut, avec une seule ambition : vous faire atteindre les sommets du goût !

*Bonne dégustation !*

---

*La Gamme « Chef »*

## **DE CHARAL RESTAURATION**

Trois recettes complètement givrées,  
signées *Clément Bouvier*

---

Charal Restauration annonce le lancement de trois nouvelles recettes signées par le jeune chef Clément Bouvier : une gamme premium qui revisite le bœuf et permet aux restaurateurs de proposer des plats à la fois uniques et gourmands. La célèbre griffe, numéro un de la viande en France et chef de file de l'innovation bouchère, réaffirme ainsi sur le marché de la RHD sa vocation première en osant réinventer des classiques incontournables de la bistronomie, le Tartare Coupé aux Couteaux Label Rouge et le Carpaccio de Faux-Filet race Limousine, et en imaginant une nouvelle spécialité : le Tataki de Faux-Filet race Limousine. Ces trois recettes, furieusement tendance en restauration, sont délivrées en surgelés et profitent du procédé de décongélation « Minut' \* ». Elles feront à coup sûr le bonheur des chefs souhaitant allier rapidité, qualité et originalité au quotidien.

---



## Un toqué qui atteint des sommets

Si ces recettes apparaissent totalement givrées, ce n'est pas seulement parce qu'elles sont proposées en versions surgelées, c'est aussi parce qu'elles se singularisent par leur audace. L'expert du bœuf a souhaité s'associer à l'expertise culinaire du chef savoyard Clément Bouvier, en charge de plusieurs restaurants étoilés d'altitude. Un professionnel aux idées haut perchées donc, qui, d'après le fameux Guide Rouge, a bel et bien la tête dans les étoiles.



© Patrick Rougereau

## La qualité bouchère au plus haut niveau

Comme à l'accoutumée, le plus grand soin a été porté à la sélection des morceaux et à leur découpe : rien que du muscle premium, faux-filet de race limousine et viande Label Rouge ; l'assurance d'une expérience gustative unique, haute en saveurs et en émotions. Pour adapter ses recettes aux contraintes de la RHD, Clément Bouvier a travaillé à quatre mains avec Éric David, chef de projet R&D chez Charal, qui lui a apporté tout son savoir-faire boucher. La surgélation préserve les saveurs de la viande, tandis que le grammage et le conditionnement sont ajustés au mieux. Cette précision dans les formats garantit une praticité optimale, ainsi une parfaite maîtrise du coût/portion, tout en répondant au défi que représente le gaspillage alimentaire, sans rien déroger à la qualité.

© Patrick Rougereau



# Tatakushi

**de Faux-Filet race Limousine**  
aux inspirations asiatiques,

signé *Clément Bouvier*

---

Le premier Tatakushi prêt à déguster : une exclusivité Charal Restauration

Le Tatakushi, recette d'inspiration japonaise, se présente sous la forme d'un morceau de bœuf brièvement braisé sur son pourtour, avant d'être découpé en tranches. L'idée du chef Clément Bouvier était ici d'associer et de sublimer un magnifique faux-filet de race limousine, légèrement persillé et d'une grande tendreté, à une sauce aux notes asiatiques revisitée, composée de sauce soja sucrée, de vinaigre de vin rouge et de vinaigre de cidre. Pour parfaire la présentation, le chef recommande de parsemer sur l'ensemble des graines de sésame torréfiées. Les saveurs explosent littéralement en bouche, sans pour autant occulter le caractère subtil du faux-filet tendre à souhait. Une très belle invitation au voyage.

***Une mise en œuvre simple et rapide, à la commande :***

*Le Tatakushi de Faux-Filet race Limousine Minut' de Charal Restauration est conditionné sous-vide et se décongèle en quelques minutes dans l'eau froide, pour une mise en assiette rapide.*

---

# Le Tartare

**Coupé aux Couteaux Label Rouge**  
aux inspirations italiennes,

signé *Clément Bouvier*

---

Un grain de viande unique et un goût incomparable

Les amateurs de tartare seront agréablement surpris par cette mâche unique, caractéristique de la découpe aux couteaux, et par la qualité d'une viande Label Rouge, **avant de se laisser transporter par le jeu des textures et l'harmonie des saveurs.** Le chef Clément Bouvier a opté ici pour une version très ensoleillée du tartare de bœuf, autour d'une marinade haute en saveurs dans laquelle on **peut retrouver notamment : huile d'olive, tomates confites, oignons rouges, échalotes, olives noires,** avec des notes de poivre de Timut et de gingembre. C'est tout le Sud, généreux et passionné, qui chante sur la langue. Le chef Clément Bouvier recommande d'ajouter sur le dessus un crumble au pesto pour apporter du croustillant à la dégustation.

*Une mise en œuvre simple et rapide, à la commande :*

*Le Tartare Coupé aux Couteaux Minut' Label Rouge de Charal Restauration bénéficie d'un conditionnement innovant sous vide permettant une décongélation dans l'eau froide en 5 minutes juste avant de servir !*

---





# *Le Carpaccio*

**de Faux-Filet race Limousine,**  
une inspiration sucrée-fumée

signée *Clément Bouvier*

---

Le mariage heureux de la finesse et du caractère

Comme il se doit, la viande est présentée en tranches ultrafines, selon une découpe qui respecte les fibres et l'anatomie du muscle : un faux-filet race limousine qui trouve ici l'occasion de faire valoir tout son caractère et sa tendreté. Pour révéler toutes les saveurs de la viande, le chef Clément Bouvier propose ici un duo de sauces : l'association de moutarde fumée à une sauce sucrée au vinaigre balsamique qui vient titiller les papilles pour une dégustation unique autour du carpaccio.

*Une mise en œuvre simple et rapide, à la commande :*

*Le Carpaccio de Faux-Filet Minut' race Limousine de Charal Restauration est prédisposé en grande rosace. Nul besoin de décongélation préalable, le carpaccio se décongèle directement sur l'assiette en quelques minutes, prêt à être agrémenté.*

---

## CLÉMENT BOUVIER, CHARAL RESTAURATION : Une rencontre au sommet !

Pour concevoir les trois premières références de sa gamme « Chef », Charal Restauration a fait appel à l'étoile montante de la gastronomie Française : Clément Bouvier, jeune chef de 28 ans, aujourd'hui à la tête de deux établissements étoilés en altitude, le restaurant Ursus et Le Panoramic à Tignes. Le Savoyard, un temps élève de Jean-François Piège, revient sur sa rencontre avec le numéro un de la viande en France.

### **Un amour de la viande partagé**

*Depuis toujours, j'aime la bonne viande et je la travaille quotidiennement au sein de mes différents établissements. Fervent défenseur des produits locaux, je veille à mettre en avant l'excellence des éleveurs et des bouchers de ma Savoie natale. Pour vous donner un exemple : au Panoramic, mon restaurant implanté sur le glacier de la Grande Motte à plus de 3 000 m d'altitude, nous adorons cuire de belles pièces de viande entières au feu de bois. Les saveurs qui se dégagent à l'issue d'une telle cuisson se révèlent surprenantes ! Aujourd'hui, avec le lancement de cette gamme premium, je suis fier d'avoir mis mon savoir-faire au service de la restauration, en approfondissant des recettes aussi incontournables que le Tataki, le Tartare ou encore le Carpaccio.*



© Panoramic



© Patrick Rougèreau

**J'ai vu comment la viande était travaillée : exactement comme dans une petite boucherie de village, mais à plus grande échelle.**

### **Une haute exigence gustative**

*Avec Charal Restauration, je suis allé de découverte en découverte. Ce qui a pleinement satisfait ma curiosité naturelle. Au départ, j'ai été très impressionné par la taille de l'entreprise, et puis j'ai vu comment la viande était travaillée : exactement comme dans une petite boucherie de village, mais à plus grande échelle. À chaque étape d'élaboration d'un produit, l'exigence de qualité est rigoureusement la même. Et bien sûr, j'ai été particulièrement sensible à la manière dont on traite les animaux, avec tout le respect qui leur est dû. Pour chacune des recettes que nous avons imaginées, nous avons progressé pas à pas, autour de dégustations et d'échanges répétés avec les équipes de Charal et particulièrement avec le chef de projet R&D Charal, Éric David, jusqu'à ajuster au mieux les textures et les assaisonnements. Très exactement comme on procède en brigade, dans le cadre d'un restaurant étoilé. J'ajouterai que les trois produits proposés permettent aux restaurateurs de gagner beaucoup de temps en préparation, tout en bénéficiant d'une qualité toujours égale. Et je ne parle pas de la gestion des stocks qui est facilitée par la surgélation et le conditionnement déjà portionné.*





### **À propos de Charal Restauration**

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

Présente sur le marché depuis 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 la restauration commerciale 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.

Couverture : Sylvain Mauroux - Unsplash

