




Cocottes festives Charal

*Pour accompagner les fêtes
de fin d'année, Charal met le design,
le goût et les saveurs à l'honneur !*



De novembre à fin décembre 2011, Charal invite les amateurs de recettes raffinées à vivre une joyeuse fin d'année autour de ses «Cocottes festives». Le concept séduisant de cette offre originale, qui attache autant d'importance au contenant qu'au contenu, devrait cette fois encore rencontrer un vif succès auprès de celles et ceux qui veulent se régaler de plats succulents au quotidien.

La décoration de ces cocottes individuelles, proposées en édition limitée, a été confiée aux célèbres designers, les Tsé-Tsé, Catherine Lévy et Sigolène Prébois. Parées de leurs plus beaux atours, les «Cocottes festives» deviennent ainsi de véritables objets collector.

Ces quatre recettes festives ont été élaborées et réalisées avec soin par Charal autour d'ingrédients nobles qui satisferont les palais les plus exigeants.

Prêtes en seulement 3 minutes au micro-ondes, ces «Cocottes festives» se veulent aussi belles et succulentes que pratiques, donnant envie de recevoir et de faire plaisir à ses convives en toute occasion.

L'accord parfait pour des moments uniques

La rencontre entre Charal et les Tsé-Tsé, aussi surprenante et improbable qu'elle puisse paraître au premier abord, ne doit pourtant rien au hasard et résulte de nombreux points communs.

Quand le design rencontre la 1^{ère} marque de viande

Avec leur univers poétique et féérique, associé à un design contemporain, fonctionnel et orienté plaisir, les Tsé-Tsé réinventent avec fantaisie les objets du quotidien. Leur style inimitable et très original ainsi que leur parfaite complémentarité ont permis aux deux designers parisiennes, Sigolène Prébois et Catherine Lévy, de se distinguer dans un univers très compétitif.

Un positionnement et un savoir-faire qui ne sont pas sans rappeler ceux de Charal.

La 1^{ère} marque de viande révolutionnait il y a 25 ans le quotidien des Français grâce à son procédé de conservation entièrement naturel et totalement inédit à l'époque: l'Hebdopack®. Depuis, la marque ne cesse d'innover en proposant des produits toujours plus pratiques et savoureux, pour varier les plaisirs au quotidien.

Pour Sigolène Prébois, cofondatrice des Tsé-Tsé, cette association avec Charal est une aventure «aussi inattendue qu'amusante». Les Tsé-Tsé affirment ainsi avoir vraiment pris «ce projet à cœur», travaillant sur le design des cocottes «en pensant vraiment à ceux qui allaient les consommer».

L'occasion pour ces designers de talent de mettre leur imagination au service de ce qu'elles savent faire le mieux: embellir les objets du quotidien.

«Notre collaboration avec les Tsé-Tsé s'est faite naturellement. Si ce concept de collector décoré par des artistes est classique dans de nombreux univers, il est très nouveau et original dans celui de la boucherie. Cette association démontre une fois de plus notre capacité à innover et à surprendre», précise Guy Lepel-Cointet, directeur marketing Charal.

Les Tsé-Tsé subliment le décor des «Cocottes festives» de Charal

Les Tsé-Tsé ont fait le choix d'un décor féérique et lumineux pour habiller les «Cocottes festives» de Charal. Elles ont ainsi scénarisé les ingrédients qui composent les quatre recettes (morilles, girolles...) en les entourant de jolis petits lutins. Ces personnages de contes de fées, gentils et fantasques, illustrent à merveille le travail effectué par les bouchers Charal, qui proposent des plats succulents, faisant de chaque jour une fête.

Les cocottes ont également été conditionnées dans quatre fourreaux dorés, différenciés pour chaque recette, et symbolisant la magie des fêtes de fin d'année.

Charal et les Tsé-Tsé



Plus d'informations sur les Tsé-Tsé: www.tse-tse.com

Des recettes originales qui modernisent la tradition...

Particulièrement gourmandes, conçues autour de viandes nobles et d'ingrédients savoureux, les quatre recettes des «Cocottes festives» sont une véritable invitation à se faire plaisir. Pour simplifier la préparation des repas, Charal a pris le temps de cuisiner ces mets qui demandent de longues heures de préparation et de cuisson : plus besoin d'être un cordon-bleu ou de passer du temps derrière les fourneaux pour se régaler d'un bon petit plat raffiné !



Ris de veau aux morilles, sauce au Cognac : ce plat traditionnel de la gastronomie française joue avec subtilité sur la texture fine et la saveur délicate du ris de veau. Ce mets, particulièrement apprécié des français, se retrouve d'ailleurs fréquemment à la carte des plus fameux restaurants. Dans cette recette, il est sublimé par les morilles, champignons rares et parfumés, et enrobé dans une sauce à base de crème et de Cognac, offrant un plat très raffiné.

Prix Marketing Conseillé : 5,90 € / cocotte de 300 g

Filet mignon de porc aux girolles, sauce Fine Champagne : le mariage réussi de délicates girolles et de tendres morceaux de filet mignon de porc, lentement mijotés en cocotte dans une sauce à base de Fine Champagne, pour un plat qui délivre en bouche une très grande finesse aromatique.

Prix Marketing Conseillé : 5,90 € / cocotte de 300 g

Noisettes d'agneau aux fèves et tomates confites : dans cette recette, les fèves sont associées à de délicieuses tomates confites qui viennent parfumer des noisettes d'agneau fondantes, détaillées dans le filet et lentement mijotées. Au final : un plat généreux et envoûtant.

Prix Marketing Conseillé : 5,90 € / cocotte de 300 g

Noix de joue de bœuf aux pruneaux, sauce à l'Armagnac : cette recette remet au goût du jour la noix de joue de bœuf, un morceau au fondant extrême. Associée aux pruneaux et parfumée d'une savoureuse sauce à l'Armagnac, elle révèle ici toute sa gourmandise et son authenticité, afin de surprendre et de ravir ceux qui se laisseront tenter.

Prix Marketing Conseillé : 5,90 € / cocotte de 300 g



... Pour des repas de fêtes sans effort

Proposées en édition limitée à partir du 23 novembre, les «Cocottes festives» de Charal accompagneront la fin de l'année, une période propice aux retrouvailles en famille et entre amis, où les occasions de recevoir se multiplient.

Grâce à leur rapidité de préparation, qui nécessite un simple passage de 3 minutes au micro-ondes de la cocotte, préparer ou improviser un repas succulent et convivial à tout moment sera un jeu d'enfant. Les «Cocottes festives» feront sensation sur les tables avec leur design féérique, régaland les convives grâce à leur grande variété de recettes.



Se faire plaisir toute l'année avec les «Cocottes du jour»

Si les «Cocottes festives» ne sont proposées que quelques semaines, c'est toute l'année que Charal permet aux gourmands de profiter de recettes authentiques au travers de sa gamme les «Cocottes du jour»: des plats traditionnels présentés en cocottes individuelles et qui se réchauffent en 3 minutes seulement au micro-ondes. Également disponibles au rayon boucherie, les cocottes s'apprécient pleinement lors d'une simple pause déjeuner ou d'un repas chez soi, en famille ou en solo.



*Petit salé
et lentilles
cuisinées.*
PMC*: 3,95 €

*Agneau aux
flageolets
et tomates
confites.*
PMC: 4,95 €

*Blanquette
de veau à la
crème et pe-
tits légumes.*
PMC: 4,95 €

*Boulettes
au bœuf
et légumes
du soleil.*
PMC: 3,95 €

*Pot-au-feu
de bœuf
et légumes
maraîchers.*
PMC: 3,95 €

*Tomate
Farcie et
son riz trois
saveurs.*
PMC: 3,95 €

* Prix Marketing Conseillé

À propos de Charal

La Marque CHARAL est le leader en France des produits boucherie commercialisés aux rayons frais et surgelés. Sa vocation est d'offrir le meilleur de la viande, en s'adaptant en permanence aux nouvelles tendances de consommation et à l'évolution des modes de vie. La marque s'appuie depuis 25 ans sur deux piliers: qualité et innovation.

- 3000 collaborateurs, dont 500 bouchers, répartis sur 9 sites en France.
- Près de 1 milliard d'euros de chiffre d'affaires.
- 3 types d'activités: abattage, boucherie, fabrication de produits élaborés frais et surgelés.
- Circuits de distribution: enseignes de la grande distribution, restauration hors domicile, export.

Plus d'informations sur Charal: www.charal.fr



Relations Médias CHARAL: FHCOM

Clotilde Concé – Mélanie Coquelin

Tél.: 01 55 34 24 24 / 06 18 72 00 52

clotilde.conce@fhcom.net - agence@fhcom.net

www.fhcom.net