



# L'Atelier

## UN SECOND COMPTOIR « L'ATELIER CHARAL » SUR LA ROUTE DES VACANCES

**Fort du succès rencontré sur l'aire de Doyet sur l'A71 opérée par la société AVIA Thevenin Ducrot, Charal, le spécialiste de la viande, en partenariat avec Sogeres, ouvre son second comptoir L'Atelier Charal au sein de l'aire d'autoroute de Creux-Moreau sur l'A6, également sous enseigne AVIA.**

### UN SUCCÈS DÉJÀ CONFIRMÉ

En 2017, pour s'adapter aux mutations que connaît le réseau autoroutier et répondre aux évolutions des modes de consommation, Thevenin Ducrot Autoroutes sollicite Sogeres (société du groupe Sodexo), afin de renouveler son offre de restauration en intégrant, des marques connues du grand public en complément d'enseignes à forte notoriété. Charal, première marque de viande en France, devient alors partenaire de ce projet et façonne avec Sogeres, spécialiste de la restauration, son premier comptoir **L'Atelier Charal**.

En mai 2018 naît ainsi le premier comptoir L'Atelier Charal qui prend place sur l'aire de Doyet sur l'A71 (Allier). Au travers de ce nouveau 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 inédite et gourmande autour de ses produits, et ainsi renforcer sa proximité avec les Français.

**Ce concept inédit connaît un succès immédiat et enregistre, pour sa première année, un taux de satisfaction globale de 96 % \***. De plus, 97 % \* des consommateurs confirment la légitimité de Charal à se positionner sur ce type d'offre de restauration.



Aire de Doyet (A71)

### UNE SECONDE OUVERTURE SUR LA ROUTE DES VACANCES

Riches de cette première expérience réussie, Charal Sogeres et Thevenin Ducrot Autoroutes poursuivent le développement de ce concept avec l'**ouverture d'un second comptoir L'Atelier Charal au sein de l'aire de Creux-Moreau sur l'A6**.

Pour nourrir cette expérience gustative, la carte proposée par Charal fait la part belle à la qualité et au terroir français avec **une offre de grillades 100 % VBF** (entrecôte & bavette), ainsi que **2 recettes de burger** réalisées sur place avec le steak haché façon bouchère, race limousine de la marque. L'Atelier Charal propose également un menu enfant.

Charal entend valoriser son savoir-faire boucher et poursuivre son **travail de pédagogie autour du bœuf** en distribuant son guide de l'Amateur de viande pour tout passage en caisse. On y retrouve des informations autour des différents muscles, des conseils de cuisson, des idées de recettes...



Aire de Creux Moreau (A6)

#### 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 ».

#### À propos de AVIA – Thevenin & Ducrot Autoroutes

AVIA est le 2<sup>e</sup> réseau pétrolier de stations-services en France, exploité sur la partie Est de la France par la société Thevenin & Ducrot, une société familiale, française et indépendante qui compte plus de 400 stations-services de proximité et 50 aires sur le réseau autoroutier en France, dont près d'une quarantaine proposant de la restauration en partenariat avec des grandes marques : KFC, Marie Blachère, Brioche Dorée, la Croissanterie, Flunch, Courtepaille, Casino restauration, Sodexo,.... Au fil des années, Thevenin & Ducrot Autoroutes a développé une expertise du travel retail, ce qui en fait aujourd'hui un acteur majeur sur le réseau autoroutier.

Contact enseignes : Hervé ADAM / h.adam@thevenin-ducrot.fr

#### Contacts presse

Relations médias & influence Charal : @FHCOM

01 55 34 24 24 – www.fhcom.net

coralie.lai-yock@fhcom.net - claire.regnaut@fhcom.net - frederic.henry@fhcom.net