



## **GAMME CRÉATION CHARAL**

---

DES PIÈCES CRÉATIFS ET 100 % PLAISIR,  
POUR DE NOUVELLES SENSATIONS BŒUF !

---

La marque n° 1 de la viande emmène les Français sur de nouveaux territoires de dégustation avec sa gamme Création. Une offre innovante, dans laquelle s'expriment toute l'expertise et la créativité des bouchers Charal en matière de sélection de morceaux, de découpes et de textures. Avec cette gamme, la marque désacralise les pièces de bœuf et propose aux Français une expérience gustative à la fois moderne et inédite autour d'elles. Celle-ci s'adresse à tous ceux qui aiment la viande, mais qui se sentent en difficulté au moment de la choisir ou de la cuisiner.

Composée de 4 savoureux morceaux 100 % viande de bœuf française, à la texture inédite et à la cuisson inratable, la gamme Création invite les Français à se faire plaisir sans se poser de questions et avec l'assurance de toujours se régaler !

## AVEC LA GAMME CRÉATION, LES PIÉCÉS SE RÉINVENTENT EN CUISINE

---

La gamme Création de Charal est née pour répondre aux attentes des amateurs de bœuf, et notamment des jeunes. Si ceux-ci apprécient la viande de bœuf, ils ont en effet tendance à s'éloigner de la consommation des pièces. Généralement du fait d'un manque de connaissances, nombreux sont ceux qui craignent de mal choisir leur morceau ou de ne pas savoir le cuire correctement. Charal leur propose donc aujourd'hui de s'ouvrir à d'autres expériences et de découvrir les pièces sous un nouveau jour.

Ramener un vrai plaisir boucher à travers des morceaux plus abordables dans leur préparation, c'est donc toute l'ambition de la marque avec sa gamme Création. Cette dernière fait une entrée remarquée au rayon boucherie en 2014 avec le Tendre de Bœuf. Pour la première fois, la traditionnelle pièce de bœuf se réinvente dans un produit qui bénéficie d'une technique inédite : l'effeuillage. Celle-ci consiste dans la superposition de fines feuilles de viande sélectionnée dans des muscles au goût prononcé, qui offre une cuisson inratable et une tendreté toujours exceptionnelle.

Le succès est immédiat et en appelle d'autres. Ainsi, la gamme s'étoffe, en conservant cet objectif immuable : désacraliser les pièces de bœuf. La dégustation gagne encore en finesse et en gourmandise avec les Aiguillettes de Bœuf en 2018, le Caractère de Bœuf en 2020 et aujourd'hui le Fondant de Faux-Filet.

Chaque pièce Création est un appel au plaisir. Toutes profitent pleinement de l'expertise bouchère de la marque : des muscles soigneusement sélectionnés et préparés qui tiennent leur promesse de tendreté, de jutosité, de mâche et de goût, la rapidité et la réussite de la cuisson en prime ! La qualité des découpes, avec des produits de taille et d'épaisseur homogènes, assure qu'aucun morceau ne cuira plus vite qu'un autre, offrant à chaque convive une expérience de dégustation optimale.

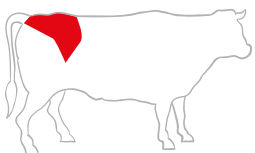
---



## TENDRE DE BŒUF

LA RÉVOLUTION BŒUF  
AU RAYON BOUCHERIE

Depuis son apparition au rayon boucherie, le Tendre de Bœuf conquiert les amateurs de bœuf avec son goût authentique et sa texture originale. Son innovation repose sur sa composition : une superposition de fines tranches de viande de bœuf goûteuses – aiguillette de *rumsteck* et aiguillette *baronne* –, assemblées par simple pression pour former une nouvelle pièce 100 % pur bœuf français à la tendreté et au fondant inégalés.



Format  
2 x 120 g



DLC  
8 jours



PMC  
5,00 €



Cuisson  
4 min

### L'avis d'Olivier, boucher Charal

Pour le Tendre de Bœuf, nous avons fait le choix d'utiliser deux muscles légèrement persillés et finement marbrés, l'aiguillette de *rumsteck* et l'aiguillette *baronne*, qui apportent du goût et un bel équilibre à la dégustation. Ces muscles sont découpés en fines feuilles, à la manière d'un *carpaccio*, afin de ne pas déstructurer les fibres de la viande. Ces tranches sont ensuite empilées, créant ainsi un nouveau piécé unique. Cette technique permet de réaliser une cuisson rapide et à cœur, en 4 minutes, avec une chaleur qui pénètre doucement et idéalement dans le produit. Au final, le consommateur retrouve à la dégustation tout le plaisir d'un morceau de bœuf ultra-fondant, tendre et juteux.



## TENDRE DE BŒUF FLAMBÉ AU WHISKY, BETTERAVE ROUGE ET SHIOGIA, SAUCE WHISKY SARRASIN

### 2 PERSONNES

2 Tendres de Bœuf Charal (1 pack) • 1 betterave rouge crue • 1 petite betterave shiogia crue • 1 petite échalote • 1 cuillère à café de graines de sarrasin • 12,5 ml de whisky • 30 ml de vin blanc • 50 ml de crème liquide • 12,5 g de beurre demi-sel • huile de tournesol • huile d'olive • quelques jeunes pousses d'herbes • sel, poivre



**1.** Préchauffer le four à 180 °C. **2.** Envelopper la betterave rouge arrosée d'un filet d'huile d'olive dans du papier aluminium. **3.** Cuire au four 30 minutes. Laisser tiédir puis éplucher la betterave. **4.** Couper en morceaux la moitié de la betterave cuite puis mixer le reste au robot blender avec un peu de beurre pour obtenir une purée lisse. **5.** Réaliser quelques fins copeaux dans la betterave shiogia crue pour la décoration. **6.** Dans une poêle chaude avec un filet d'huile de tournesol colorer les Tendres de Bœuf 2 minutes 30 de chaque côté, flamber avec le whisky puis réserver. **7.** Ajouter dans la poêle vide l'échalote hachée avec une noisette de beurre, laisser revenir 5 minutes, additionner les graines de sarrasin puis déglacer au vin blanc. **8.** Laisser réduire quasiment à sec et mouiller avec la crème liquide. **9.** Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre. **10.** Dresser dans chaque assiette un Tendre de Bœuf avec de la purée, des morceaux cuits et des copeaux crus de betterave. Décorer avec des jeunes pousses d'herbes.

# AIGUILLETES DE BŒUF FAÇON JAPAN POKE

## 2 PERSONNES

6 Aiguillettes de Bœuf Charal (1 pack) • 100 g de nouilles asiatiques • 1/4 de patate douce • 1/4 de brocolis • 50 g de shiitakés • 1 tige de céleri branche • 10 g de gingembre • 10 feuilles de coriandre • 1 l de bouillon de bœuf • 1 bâton de citronnelle • 1 cuillère à café de graines de sésame • huile de sésame • sel, poivre



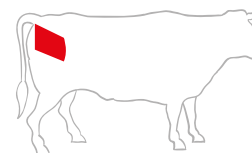
**1.** Porter le bouillon de bœuf à frémissement, y jeter la citronnelle et le gingembre coupés en morceaux, et la coriandre. **2.** Laisser cuire 10 minutes à feu doux, puis filtrer à travers une passette. **3.** Éplucher et laver les légumes. **4.** Émincer les shiitakés et le céleri branche. Réaliser des cubes de patate douce et des petits bouquets de brocolis. **5.** Cuire séparément tous les légumes dans le bouillon asiatique, ainsi que les nouilles. **6.** Dans une poêle à feu vif, colorer les Aiguillettes de Bœuf avec l'huile de sésame, 1 minute sur chaque face, assaisonner de sel et de poivre. **7.** Disposer des nouilles dans le fond de chaque bol, puis compartimenter les légumes et la viande. Verser un peu de bouillon asiatique et saupoudrer de sésame torréfié.



## AIGUILLETES DE BŒUF

TOUT LE PLAISIR DU BŒUF EN 2 MINUTES CHRONO !

Les bouchers Charal font parler leur technicité et leur maîtrise de la découpe dans ces pièces 100 % bœuf français en forme d'aiguillettes, sélectionnées dans des muscles 3 étoiles, les plus tendres. Plus fines que des pièces traditionnelles, elles offrent une cuisson facile, rapide et inratable : un seul aller-retour dans la poêle et c'est prêt ! Ces aiguillettes sont idéales pour adapter les portions à chacun et ainsi faire (re)découvrir le plaisir du bœuf à toute la famille. Elles permettent également de faire parler sa créativité en cuisine, venant apporter de la gourmandise à des salades d'été ou à des poke bowls, par exemple.



Format  
200 g



DLC  
14 jours



PMC  
4,60 €



Cuisson  
2 min

### L'avis d'Olivier, boucher Charal

Comme pour les autres morceaux de la gamme, les aiguillettes de bœuf sont l'assurance d'une cuisson rapide et facile, ainsi que d'une belle expérience de dégustation. Grâce à leur petit format de 30 g, leur forme allongée, mais surtout leur belle régularité dans la découpe, elles se cuisent en 2 minutes seulement ! En prime, cette découpe invite à la créativité.

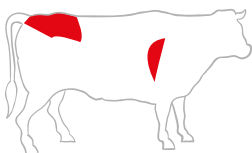
Pour ce produit, nous avons souhaité valoriser des muscles 3 étoiles, extra-tendres. Il s'agit de morceaux à fibres courtes et très peu persillés, particulièrement juteux. Les aiguillettes sont parfaitement adaptées à la tendance du « manger moins, mais mieux », mais elles sont aussi très pratiques pour les familles, puisque les parents peuvent adapter la portion à l'âge de l'enfant.



## CARACTÈRE DE BŒUF

UNE TEXTURE INCROYABLE  
POUR UN PIÉCÉ UNIQUE

Avec ce Caractère de Bœuf, Charal offre aux amateurs de bœuf une expérience 100 % plaisir ! Pour respecter la fibre de la viande, les muscles sélectionnés sont découpés au couteau puis assemblés pour former une nouvelle pièce. La mâche et les saveurs du bœuf, associées au moelleux de la viande finement coupée, donnent un produit de caractère, tant par son goût authentique que par sa texture généreuse.



Format  
2 x 120 g



DLC  
8 jours



PMC  
4,90 €



Cuisson  
4 min

### L'avis d'Olivier, boucher Charal

Avec ce produit, nous avons souhaité utiliser les marqueurs du haché, mais en offrant toutes les caractéristiques d'un piécé traditionnel. Ce produit a demandé beaucoup d'expertise, notamment dans la sélection des muscles choisis pour sa préparation.

Nous sommes partis sur l'aiguillette de rumsteck, car nous voulions retrouver son goût très marqué, ainsi que sa tendreté caractéristique. Cette saveur intense est contrebalancée par les autres muscles auxquels nous l'associons : la macreuse et la tende de tranche. Ce mariage permet d'obtenir un produit avec beaucoup de caractère.

La découpe se fait en petits cubes pour ne pas déstructurer la viande, mais surtout pour garder la mâche et la jutosité. En 4 minutes, on obtient une très belle cuisson et surtout on profite d'une expérience culinaire très différente de celle d'un haché ou d'un piécé traditionnel.

## BURGER DE CARACTÈRE, COURGE BUTTERNUT ET TOMME FLEURIE

2 PERSONNES

2 Caractères de bœuf Charal (1 pack) • 2 pains burger aux graines de courge  
• 40 g de tomme fleurie • 2 cuillères à soupe de mayonnaise • 30 g de courge  
butternut • 300 ml de bouillon de légumes • 2 petites carottes de couleur  
• 1 petite poignée de roquette • huile d'olive • sel, poivre



**1.** Éplucher et laver les légumes. **2.** Tailler grossièrement la courge butternut. La cuire dans le bouillon de légumes 15 minutes à frémissement. **3.** Égoutter puis mixer finement. Laisser refroidir, puis mélanger à la mayonnaise. **4.** Réaliser de fins copeaux de carottes à l'aide d'un économe ou à la mandoline. **5.** Tailler quelques tranches de tomme fleurie. **6.** Snacker le Caractère de Bœuf dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, 2 à 3 minutes de chaque côté. Assaisonner de sel et de poivre. **7.** Dresser les burgers dans l'ordre suivant : base de pain, mayonnaise butternut, lamelles de carottes, roquette, caractère de bœuf, tomme fleurie et le chapeau du pain.

# FONDANT DE FAUX-FILET POÊLÉ AU BEURRE NOISETTE ROMARIN, TOPINAMBOURS ET PANAIS, ÉMULSION POMME

2 PERSONNES

2 Fondants de Faux-Filet Charal (1 pack) • 2 topinambours • 1 panais • 1 l de bouillon de volaille • 20 g de beurre demi-sel • 50 ml d'huile de tournesol • 1 gousse d'ail • 1 branche de romarin • 125 ml de jus de pomme • 60 ml de lait entier • quelques jeunes pousses d'herbes • sel, poivre



**1.** Éplucher et laver les légumes. **2.** Tailler quelques fins copeaux de topinambour et de panais à l'aide d'un économe. Réserver. **3.** Couper le reste en morceaux. Cuire 10 minutes dans un bouillon de volaille. **4.** Égoutter puis mixer la moitié avec un peu de beurre. **5.** Frire les copeaux dans une casserole avec un fond d'huile à 180 °C. Laisser brunir légèrement, égoutter et déposer sur un papier absorbant, assaisonner de sel. **6.** Dans une poêle chaude à feu vif avec un filet d'huile de tournesol, colorer les Fondants de Faux-Filet 2 minutes de chaque côté. Ajouter l'ail, le romarin et le beurre. **7.** Laisser fondre le beurre et en arroser la viande avec celui-ci pendant 1 minute puis arrêter la cuisson. **8.** Chauffer le jus de pomme, le faire réduire de trois quarts, puis ajouter le lait et une noisette de beurre. **9.** Émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

## Déclinaison festive, ou quand le bœuf rencontre le champagne !

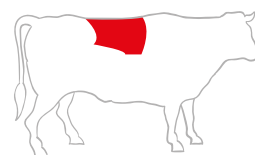
Pour faire de cette recette un incroyable plat de fête, il suffit de remplacer l'émulsion à la pomme par une sauce champagne : **1.** Éplucher et émincer finement 1 échalote. - **2.** La faire réduire au tiers dans une casserole avec 200 ml de champagne. - **3.** Ajouter 150 ml de crème liquide et laisser de nouveau réduire de moitié. - **4.** Filtrer la sauce à travers une passette. **5.** Dresser les assiettes et décorer de quelques jeunes pousses d'herbes.



## FONDANT DE FAUX-FILET

LE FAUX-FILET COMME VOUS  
NE L'AVEZ JAMAIS DÉGUSTÉ

Fort du succès rencontré par le Tendre de Bœuf, Charal réinvente cette année le faux-filet, l'un des muscles les plus emblématiques du bœuf, connu et reconnu des amateurs. Le Fondant de Faux-Filet présente une texture ultra-fondante et juteuse. Pour l'obtenir, les bouchers de la marque ont utilisé, comme pour le Tendre de Bœuf, la technologie de l'effeuillage : le muscle est découpé en fines tranches, qui sont ensuite superposées les unes sur les autres par simple pression pour obtenir une pièce 100 % pur bœuf à la tendreté exceptionnelle. Cette savoureuse expérience de dégustation est renforcée par un grammage généreux de 140 g pour toujours plus de plaisir.



Format  
1 x 140 g



DLC  
8 jours



PMC  
3,55 €



Cuisson  
4 min 30

### L'avis d'Olivier, boucher Charal

*Le Tendre de Bœuf est un vrai succès et nous avons pensé que cette technique de l'effeuillage pouvait être reproduite sur d'autres muscles. Le faux-filet nous est apparu comme un candidat idéal. C'est un muscle très connu du grand public et plébiscité, mais dont la cuisson, déterminante pour la qualité de l'expérience de dégustation, reste complexe.*

*Trop cuite ou saisie trop fortement, la viande peut s'assécher, voire durcir et nécessiter plus de mâche. En utilisant le procédé du Tendre de Bœuf, nous avons obtenu un produit à la texture ultra-fondante garantie, tout en conservant une belle mâche, en seulement 4 minutes 30 de cuisson. Ce morceau est savoureux grâce à son gras naturel et à son persillé, avec une belle jutosité. La cuisson est inratable et on retrouve tout le goût du faux-filet pour une expérience vraiment différente.*



## À propos de Charal

En tant que leader de la viande en France, Charal s'est toujours attachée 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 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 ainsi que la force mentale. Consommer du bœuf nous rend plus forts et nous fait nous sentir plus fort, c'est ce que Charal souhaite illustrer à travers sa nouvelle signature « Vivons Fort ».

Relations médias & influence Charal : @FHCOM  
01 55 34 24 24 - 06 20 83 23 73 - [www.fhcom.net](http://www.fhcom.net)  
[claire.regnaut@fhcom.net](mailto:claire.regnaut@fhcom.net) - [frederic.henry@fhcom.net](mailto:frederic.henry@fhcom.net)