



Le bourguignon en cocotte de Charal

C'est l'une des dernières trouvailles du numéro un de la viande rouge. Un plat mitonné à réchauffer au micro-ondes.

« C'est un vrai bœuf bourguignon cuit à feu doux à l'étouffée pendant quatre heures en usine, explique-t-on chez Charal. C'est la même recette qu'à la maison sauf que les quantités cuisinées sont plus importantes ». L'industriel propose aussi des boulettes de bœuf aux légumes du soleil, des ris de veau aux morilles et de la blanquette de veau aux petits salés...

Les plats sont présentés dans des petites cocottes en plastique noir micro-ondable qui peuvent être réutilisées plusieurs fois. Charal, le numéro 1 de la viande de bœuf, répond à l'envie des consommateurs citadins de retrouver le goût des petits plats mijotés par leurs grands-mères.

Il n'oublie pas non plus leur tendance à perdre le moins de temps possible à la cuisine. Les choix portent souvent sur des plats faciles à préparer. Charal commercialise par exemple des cubes de viande, prêts à être jetés dans l'huile pour faire une bonne fondue entre copains. Dans le genre rapide, l'industriel décline aussi toute une gamme de cheeseburgers et de hamburgers. Pour



Claude Stefan.

Charal présente ses plats mitonnés cuits à l'étouffée. Il suffit de les réchauffer au micro-ondes et c'est prêt !

éviter tout risque sanitaire, la viande hachée est déjà cuite à cœur avant le petit coup de micro-ondes, juste pour réchauffer.

Jean-Paul LOUÉDOC.