



Communiqué de presse Transat Jacques Vabre – 18 octobre 2019

Transat Jacques Vabre : Charal en force au Havre !

SAVE THE DATE

CONFERENCE DE PRESSE IMOCA CHARAL

Jeudi 24 octobre à 11h30, stand Charal,

Village de la Transat Jacques Vabre, Le Havre

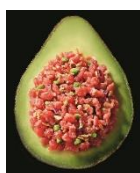
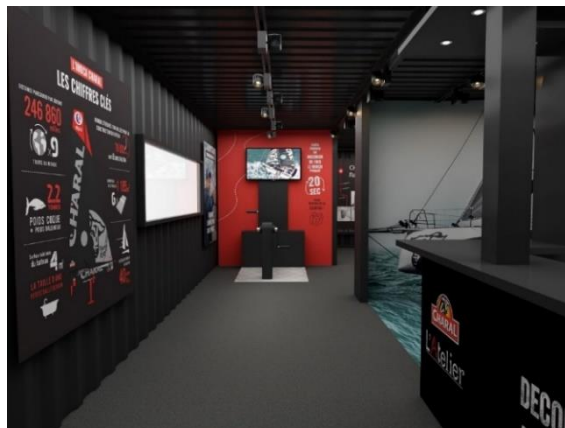
L'inauguration officielle du village de la 14^{ème} édition de la Transat Jacques Vabre aura lieu le samedi 19 octobre à 11h au Havre. Du côté de Charal, on a mis les petits plats dans les grands pour faire vivre aux nombreux visiteurs, attendus sur le stand de la marque, sensations fortes, découvertes culinaires et rencontres avec les skippers, Jérémie Beyou et Christopher Pratt.

La « Charalienne » est de retour ! Un an après avoir rencontré un franc succès à Saint-Malo, la tyrolienne aux couleurs de Charal fera, du 18 au 27 octobre au Havre, le bonheur des amateurs de sensations fortes. Ces derniers auront en effet l'occasion de s'offrir une vue imprenable sur le bassin Paul Vatine, où sont amarrés les 60 bateaux engagés, pour atterrir après une descente en rappel, à côté du stand Charal, situé quai de la Martinique, juste devant l'IMOCA du même nom. Un stand où tout a été prévu pour faire partager aux nombreux visiteurs, qu'ils aient emprunté la Charalienne ou non, l'aventure Charal.



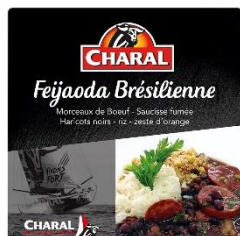
Une maquette détaillée leur permettra ainsi de prendre la mesure des monstres de technologie que sont aujourd'hui les 60 pieds IMOCA, des vidéos tournées à bord leur feront vivre le quotidien du duo Jérémie / Christopher.

Cette immersion se poursuivra avec la possibilité de défier les skippers au winch, parfois même directement, lorsqu'ils viendront chaque jour sur le stand pour des séances de dédicaces et des échanges avec le public, mais aussi de découvrir différents métiers de la voile de compétition, via des portraits de membres du Charal Sailing Team (responsable accastillage, directeur technique, ingénieur chargé des systèmes...). Ces derniers seront mis en parallèle avec des collaborateurs de l'entreprise (boucher, technicien recherche & développement, responsable laboratoire...), afin de montrer qu'en mer comme à terre, la passion, l'expertise et le savoir-faire sont mis au service de la performance et du plaisir.



Du plaisir, il en sera justement aussi question sur le stand Charal, puisque des bouchers de la marque et une équipe de cuisiniers proposeront à la dégustation des recettes spéciales « Transat Jacques Vabre », à base de viande de race normande déclinée aux saveurs brésiliennes, départ au Havre et arrivée à Salvador de Bahia obligent : tartare Corcovado, bœuf mariné kumquat et brochette de bœuf à l'ananas !

Les papilles des visiteurs ne seront pas les seules gâtées à l'occasion de la Transat Jacques Vabre : les skippers embarqueront des plats à réchauffer spécialement conçus par les équipes Charal et une nutritionniste pour répondre à leurs besoins nutritionnels et énergétiques, mais aussi à leurs goûts personnels : bœuf yakitori avec poêlée de poivrons et nouilles chinoises, salade de bœuf, poivrons rouges, courgette et quinoa, bœuf légumes Massalé et pâtes Orecchiette, feijoada brésilienne. Des plats qui ne font pas aujourd'hui partie des gammes proposées aux consommateurs, mais pourraient à terme les intégrer, preuve que l'IMOCA Charal est aussi un laboratoire pour l'entreprise, qui peut développer de nouvelles recettes.



L'immersion à 360 degrés dans l'univers Charal proposée pendant les dix jours d'ouverture du village pourra enfin être immortalisée par les visiteurs : un « photo foiler » leur permettra en effet de se prendre en photo sur un foil de l'IMOCA reproduit à l'intérieur du stand. De quoi garder un souvenir fort de leur passage au Havre...

Copyright photos : ©Charal

Retrouvez la vidéo « On vous embarque » du Charal Sailing Team sur [youtube](#)

A PROPOS DE CHARAL

Charal est reconnue comme la marque n° 1 et la référence de la viande en France. Sa vocation est de remettre la viande dans le quotidien des Français. Elle s'adapte ainsi en permanence aux nouvelles tendances de consommation, ainsi qu'à l'évolution des modes de vie. La marque s'appuie depuis plus de 30 ans sur deux piliers : qualité et innovation.

- 3000 collaborateurs, dont 500 bouchers
- Près de 1 milliard d'euros de chiffre d'affaires
- Circuits de distribution : enseignes de la grande distribution, restauration hors domicile, export.

En savoir plus sur le [site](#)

Contact Presse Marque Charal :

FHCOM – Frédéric Henry : +33 (0)6 20 83 23 73 - frederic.henry@fhcom.net

JEREMIE BEYOU SUR LES RESEAUX SOCIAUX
[FACEBOOK](#) /// [TWITTER](#) /// [INSTAGRAM](#)

CONTACT PRESSE CHARAL VOILE

Agence Mille et Une Vagues

Isabelle Delaune

+33 (0)6 20 53 90 14

id.relationspresse@orange.fr / Charal-RP@milletunevagues.com

