

COMMUNIQUE DE PRESSE

L'Oscar de la gastronomie mondiale décerné à Franck Deville : son macaron citron obtient 3 étoiles

Nouvelle distinction pour Franck Deville, l'artisan macaronier des chefs, Great Taste, le prix alimentaire le plus convoité au monde, accorde sa plus haute récompense à son macaron citron.

Great Taste, organisé chaque année à Londres par Guild of Fine Food, célèbre le meilleur de la nourriture et des boissons au niveau mondial. Il réunit 500 professionnels (critiques gastronomiques, chefs cuisiniers, restaurateurs, producteurs, écrivains et journalistes gastronomiques) qui dégustent à l'aveugle près de 14 000 produits.

Reconnu comme le programme d'accréditation alimentaire le plus respecté pour les artisans et les producteurs d'aliments de spécialité, il délivre un label d'excellence auprès des consommateurs et des détaillants. Great Taste valorise le goût avant tout, sans égard pour la marque et l'emballage. Les juges savourent, discutent et reçoivent ensuite pour décider quels produits méritent une récompense 1, 2 ou 3 étoiles.

Une texture de première classe

Le macaron citron de Franck Deville, dont l'unité de fabrication est située à Roche-la-Molière dans la Loire, a obtenu la plus haute récompense : 3 étoiles qui désignent un aliment « exquis, extraordinairement savoureux ».

Sur les 13 672 produits inscrits au concours Great Taste 2024, seuls 1,8 % ont été récompensés par un 3 étoiles, ce

qui place le macaron Franck Deville parmi les meilleurs produits dégustés par les juges cette année.

Ce macaron citron est composé d'une meringue française et d'une garniture à base d'une crème au beurre allégée avec une crème anglaise agrémentée d'un jus de citron de Sicile. Les juges ont souligné dans leurs commentaires « la texture de première classe et la riche saveur ».

Un honneur rare et prestigieux

Reconnu pour la qualité de ses macarons, dont il sélectionne avec précision les ingrédients de base, Franck Deville se positionne désormais à la première place au niveau mondial. Cette distinction est pour ses macarons jugés « de haute qualité » une vitrine exceptionnelle. Gagner une récompense dans ce concours, en particulier les 3 étoiles, est un honneur rare et prestigieux qui distingue un produit comme étant parmi les meilleurs au monde dans sa catégorie.

Nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires demandes d'interview etc.

Anne DEVILLE

Directrice Générale

Port : + 33 6 80 71 96 98