



Franck Deville : entrée en Bourse réussie sur le Marché Libre d'Euronext

**Le créateur de spécialités cocktail
de tradition gastronomique française prépare une augmentation de capital de 2 M€**

- **Prix de cession : 4,01 € / action**
- **Valorisation : 10,1 M€**
- **Cotation au fixing**
- **Début des négociations le 18 novembre 2014**

La Fouillouse, le 17 novembre 2014 – Franck Deville (code ISIN : FR0012300424, code mnémorique : MLFDV), créateur de spécialités cocktail de tradition artisanale issus du patrimoine gastronomique français, annonce la réussite de son entrée en Bourse sur le Marché Libre d'Euronext Paris via la procédure de cotation directe. A l'issue de cette première séance de Bourse, le cours de l'action FD (Franck Deville) s'est établi à 4,01 €, valorisant la société à 10,1 M€.

« *Nous sommes très heureux que notre société soit désormais cotée en Bourse. Nous allons désormais faire tout ce qui est en notre pouvoir pour mériter la confiance des investisseurs petits et grands. Cette cotation va nous permettre de développer la notoriété de la marque Franck Deville, notamment auprès de nos distributeurs et clients à l'international, et d'attirer de nouvelles compétences pour renforcer notre équipe commerciale. C'est aussi une première étape avant de lancer une augmentation de capital de 2 millions d'euros qui nous permettra d'accélérer la mise en œuvre de notre plan de développement stratégique* », explique Franck Deville, Président Directeur Général de la société.

Une forte croissance dans le “B to B” à l'international

Autour du mini-macaron sucré et sucré-salé, sa carte de visite, la maison Franck Deville a développé une gamme de spécialités cocktail sans cesse enrichie de nouveaux produits et de nouvelles saveurs. Elle a récemment lancé 2 collections de mini-choux sucrés et salés.

Maître Restaurateur et ancien chef de renom, Franck Deville s'est d'abord tourné vers ses pairs, les professionnels de la gastronomie (hôtel-restaurant, boulangerie-pâtisserie, événementiel ...), pour leur proposer en marque blanche ses produits de qualité artisanale haut de gamme. Grâce à un réseau logistique de distributeurs et grossistes spécialisés dans le froid négatif, il commercialise ses mignardises sur le marché “B to B” en France et dans une dizaine de pays (Allemagne, Arabie Saoudite, Belgique, Chine, Espagne, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Royaume-Uni, Russie, Suisse...). En capitalisant sur la renommée de la gastronomie française, l'activité de la maison Franck Deville connaît un fort développement à l'international qui représente 40 % de ses ventes au 30 septembre 2014, contre 26 % en 2013.

Une diversification lancée dans le “B to C” pour accroître la notoriété

Afin de développer la notoriété de sa marque, Franck Deville, la société Franck a entamé sa diversification vers le marché grand public.

Au travers de contrats de distribution, elle a ouvert 10 boutiques et corners : 7 en France, 2 en Italie et 1 en Allemagne. La Maison développe également des partenariats avec des lieux de prestige comme la chaîne de grands magasins Globus en Suisse pour qui Franck Deville vient de créer sur-mesure une collection capsule de mini-macarons bio.

La e-boutique Franck Deville sera lancée en France le 24 novembre prochain.

Une offre en phase avec les attentes de naturalité du marché

Chacune des spécialités de la gamme Franck Deville est élaborée comme une véritable recette traditionnelle. Résolument engagé dans la promotion des produits régionaux français, Franck Deville sélectionne des matières premières de grande qualité : fruits (abricots, cassis, fraises) issus de l'agriculture biologique, beurre demi-sel AOC d'Isigny, lobes de foie gras de canard du Sud-Ouest préparés en terrine maison...

Ces matières premières sont ensuite travaillées par son équipe de boulangers et pâtisseries, sous la direction d'un chef pâtissier, selon des méthodes artisanales traditionnelles qui font la spécificité et la qualité des spécialités Franck Deville. Eventuellement colorées avec des colorants naturels non azoïques, elles ne contiennent ni arôme artificiel, ni exhausteur de goût.

Des contrôles systématiques sont effectués à chaque étape de leur fabrication, la société étant engagée dans une démarche qualité exigeante préalable à l'obtention d'une certification HACCP, BRC et ISO 9001. A cet effet, elle s'installera prochainement dans un nouveau laboratoire à la pointe de la technologie.

Une stratégie de déploiement financée par augmentation de capital

Les fonds qui seront levés lors de l'augmentation de capital programmée pour début 2015, sont destinés à accélérer le déploiement de l'activité de la maison Franck Deville grâce notamment au développement de la notoriété de la marque en France et à l'international.

Conseils pour l'opération

Louis Thannberger

Conseil du Président

NFINANCE SECURITIES

Introduceur teneur de marché

MIDCENTI V

Expertise comptable

CALYPTUS

Communication financière

A propos de Franck Deville

Créée par le chef stéphanois et Maître Restaurateur Franck Deville, la société élabore des spécialités cocktail de tradition artisanale issues du patrimoine gastronomique français pour une clientèle de professionnels de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme ainsi que de spécialistes de la distribution sélective de produits gastronomiques en France et à l'international (Europe, Arabie Saoudite, Chine).

Afin de développer l'image et la notoriété de la marque Franck Deville, la société vient d'entamer sa diversification sur le marché grand public avec 10 points de vente en France, Italie et Allemagne, et un site Internet de e-commerce.

Ses collections de mini-macarons sucrés, mini-macarons sucrés-salés, mini-choux sucrés et mini-choux salés créées par Franck Deville sont fabriquées selon des recettes traditionnelles artisanales à partir de matières premières de grande qualité.

La maison Franck Deville, qui a réalisé un chiffre d'affaires de 1,1 M€ en 2013, est en très forte croissance. Elle est cotée sur le Marché Libre d'Euronext depuis le 17 novembre 2014 sous le code ISIN : FR0012300424 et le code mnémonique : MLFDV.

www.franckdeville.fr

RELATIONS PRESSE FRANCK DEVILLE

Marie-Anne Garigue – Grégory Bosson

Calyptus

Tél : + 33 1 53 65 68 63 / 37 90

E-mail : franck.deville@calyptus.net