



## Franck Deville à la rencontre de ses clients internationaux au SIRHA, le RV mondial restauration & hôtellerie du 25 au 28 janvier 2015 à Lyon

**Des bouchées cocktails haut de gamme issues de la tradition gastronomique française pour les hôteliers, restaurateurs et spécialistes de la distribution sélective (stand LUM20, Eurexpo Lyon)**

*La Fouillouse, le 23 octobre 2014* – Franck Deville, créateur de bouchées gourmandes de tradition française, accueillera ses clients français et internationaux, grands noms de l'hôtellerie et de la restauration, au SIRHA, le rendez-vous mondial de la profession qui aura lieu du 25 au 28 janvier 2015 à Eurexpo Lyon.

A cette occasion, la maison Franck Deville lancera une nouvelle collection de mignardises reflétant son tour de main et son inventivité. Cette collection, dont le thème sera dévoilé prochainement, concourra pour les Grands Prix SIRHA de l'Innovation 2015.

Sur le stand de Franck Deville (stand LUM20), ses clients retrouveront également les collections de mini-macarons sucrés et sucrés-salés, qui sont à l'origine de la notoriété de la marque en France et à l'international, ainsi que les récentes collections de mini-choux sucrés et salés.

### Franck Deville, une offre emblématique de la tradition gastronomique française en fort développement à l'export



La maison Franck Deville, qui capitalise sur la renommée de la gastronomie française à l'étranger, connaît un fort développement à l'export : Royaume-Uni, Belgique, Allemagne, Luxembourg, Italie, Arabie-Saoudite, Chine... Elle réalise actuellement 40 % de ses ventes à l'international, contre 26 % en 2013.

Chacun des produits de son offre est élaboré comme une véritable recette traditionnelle par le chef Franck Deville, Maître Restaurateur. Résolument engagé dans la promotion des produits régionaux français, il 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 (orge malt, encre de seiche...), elles ne contiennent ni conservateur, ni ingrédients artificiels. 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.

### Le SIRHA, rendez-vous mondial de la restauration

Depuis sa création il y a plus de 30 ans, le SIRHA s'est donné pour mission d'éclairer l'avenir de la restauration et de l'hôtellerie mondiales, en fournissant à ses acteurs tous les moyens d'anticiper les transformations de leurs marchés.

Espace d'affaires et d'échanges fertiles entre les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie avec leurs fournisseurs, les 2 980 exposants du SIRHA ont reçu 185 500 visiteurs, essentiellement des décideurs et prescripteurs d'achats, en provenance de 138 pays pendant l'édition 2013.

*« Notre implication dans des manifestations mondiales comme le SIRHA entre dans le cadre de la stratégie de déploiement international de Franck Deville. Sur notre stand, nous ferons découvrir à nos clients finaux, distributeurs et prospects du monde entier des nouveautés qui illustrent notre savoir-faire artisanal et notre inventivité en phase avec les dernières tendances de consommation alimentaire », conclut Franck Deville.*

### A propos de Franck Deville

---

Créée en 2007 par le chef stéphanois Franck Deville, la société élabore des produits cocktails de tradition artisanale issus du patrimoine gastronomique français pour une clientèle de professionnels de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme et de spécialistes de la distribution sélective de produits gastronomiques en France et à l'international (Europe, Arabie Saoudite, Chine).

Les 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 société, qui a réalisé un chiffre d'affaires de 1,1 M€ en 2013, est en très forte croissance. Afin d'accélérer son développement à l'international, Franck Deville envisage une cotation sur Euronext en 2014.

[www.franckdeville.fr](http://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](mailto:franck.deville@calyptus.net)