

Chiffre d'affaires 2014 : + 66 % à 1,8 M€

- **Nouveaux développements à l'international**
- **Lancements à fort potentiel : lignes de macarons Cocktail, personnalisables et sans gluten**
- **Ouverture de la e-boutique**

Roche-la-Molière, le 24 mars 2015 – La maison Franck Deville (code ISIN : FR0012300424, code mnémorique : MLFDV), créateur de spécialités cocktail de tradition artisanale issus du patrimoine gastronomique français, a réalisé un chiffre d'affaires 2014 en progression de 66 % à 1,8 M€.

Cette forte croissance est portée par :

- l'accélération du développement du "B to B" à l'international, notamment en Chine,
- la diversification amorcée vers le marché grand-public avec l'ouverture fin novembre dernier de sa e-boutique : <http://www.franckdeville.fr/boutique/>
- et l'excellent accueil réservé aux nouvelles collections de mini-choux sucrés et salés.

FAITS MARQUANTS

Au cours de ces derniers mois, Franck Deville a mis en place les bases de sa stratégie de fort développement en capitalisant sur la notoriété accrue de sa marque grâce notamment au succès de son introduction en Bourse.

Un nouveau centre de production ultra-moderne de grande capacité



En décembre 2014, la société s'est installée dans son nouveau centre de production à la pointe de la technologie afin de disposer de capacités répondant à ses objectifs stratégiques. Installé à Roche-la-Molière dans la Loire, ce centre de 1 050 m² est équipé d'un laboratoire de production avec salle blanche, d'un centre de recherche & développement, de locaux de stockage des produits finis sous

froid négatif et des matières premières sous atmosphère contrôlée. Il permet à la maison Franck Deville de s'engager plus avant dans sa démarche qualité exigeante en phase avec l'excellence de ses produits afin d'obtenir les certifications BRC et HACCP et de préparer la certification AFAQ Iso 9001.

Des lancements à fort potentiel

Au quotidien, le Chef Franck Deville travaille à l'enrichissement de son offre en créant de nouvelles saveurs et de nouveaux produits élaborés selon des méthodes artisanales traditionnelles avec des

matières premières de grande qualité issues du terroir français (fruits biologiques des coteaux du lyonnais, beurre demi-sel AOC d'Isigny, piments d'Espelette, lobes de foie gras de canard du Sud-Ouest...).

- **Création de la collection de macarons cocktail**

A l'occasion du Sirha, le rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie qui s'est tenu du 24 au 28 janvier 2015, il a présenté sa nouvelle collection de macarons cocktail conçue en collaboration avec le styliste alimentaire Champion de France de cocktails Joseph Trotta. Cette collection unique de 6 macarons sucrés aux noms évocateurs, comme Litchi Bikini ou Pacific Julep, est sans alcool et 100 % fruits.

- **Personnalisation sur-mesure de macarons**

La Maison Franck Deville a lancé un service innovant de personnalisation de ses macarons grâce à un outil d'édition intuitif à l'occasion de la mise en ligne de sa e-boutique.

Logo, dessin, message... tout est possible pour les particuliers comme pour les professionnels de l'évènementiel et de l'hôtellerie-restauration.



- **27 macarons garantis sans gluten**

Franck Deville s'engage aux côtés de l'AFDIAG (Association Française Des Intolérants au Gluten) pour proposer aux gourmets interdits de gluten des produits plaisir sans danger pour leur santé. 27 macarons sucrés ont été validés par AFDIAG pour porter le logo "sans gluten". Ce logo garantit aux consommateurs que la teneur maximale en gluten fixée à 20 mg/kg de ces produits a été testée par un laboratoire indépendant et vérifiée par une société experte en gestion de la sécurité alimentaire missionnée par l'association.

Des déploiements commerciaux prometteurs

Après l'ouverture de la Chine en 2014 où la marque Franck Deville connaît un fort développement, la société exporte désormais ses gammes de macarons et de mini-choux dans 12 pays. D'ici quelques jours, la société livrera sa première commande au Canada.

Par ailleurs, elle a récemment signé un contrat mondial avec un chocolatier de renom pour une gamme de produits sur-mesure.

« Nous sommes très confiants dans le potentiel de notre maison. Alors que l'activité de ce début d'année est conforme à la saisonnalité, le développement à l'international s'accélère conformément à nos prévisions. La renommée des spécialités Franck Deville ne cesse de croître tant sur le marché "B to B" que "B to C" et nos dernières créations, les mini-choux et les macarons cocktail, rencontrent un vif succès. 2015 s'annonce donc comme un nouvel exercice de forte croissance », conclut Franck Deville, Président Directeur Général de la société.

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, Canada, 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 1,8 M€ en 2014, 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 mnémorique : 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