



Franck Deville
Créateur de Saveurs



Revue de presse
18 novembre 2014



Franck Deville

Créateur de Saveurs



RMC – 10/11/2014
Les Echos – 17/11/2014
L'essor – 17/11/2014
Le Progrès – 17/11/2014
Boursier.com – 17/11/2014
France3 Saint Etienne - – 17/11/2014
Europe1 – 17/11/2014
France Bleu Saint Etienne – 17/11/2014
Reuters – 17/11/2014
Agefi – 18/11/2014
France3 Rhône Alpes – 18/11/2014

PME en Direct - Franck Deville Macarons

Chef de cuisine durant plus de 20 ans, Franck Deville décide un beau jour de créer une gamme de macarons pour ses boutiques. Aujourd'hui, le spécialiste du macaron haut de gamme basé à La Fouillouse se prépare à entrer en bourse, et espère réaliser une levée de fonds de 2 millions d'euros.

Les macarons Franck Deville franchissent une nouvelle étape en entrant en Bourse Le maître-pâtissier stéphanois entre sur le marché libre pour éveiller les papilles des investisseurs.

Franck Deville a stoppé ces dernières années l'activité de restaurateur qu'il exerçait près de Saint-Etienne pour se consacrer, avec succès, à la fabrication de macarons. Une nouvelle étape sera franchie aujourd'hui avec l'introduction sur le marché libre d'Euronext Paris de la société éponyme qu'il dirige avec son épouse, Anne. Louis Thannberger, qui accompagne l'introduction en Bourse, déclare que « les macarons Franck Deville sont un produit glamour et tendance (...), les investisseurs devraient être séduits par le potentiel de croissance de cette entreprise, qui fait appel au marché, d'autant qu'il y a toujours une prime au premier entrant ». Evoquant le pied de nez ainsi fait aux illustres aînés tels que Ladurée (groupe Holder) et Pierre Hermé.

Le maître-pâtissier stéphanois surfe sur l'engouement pour le macaron artisanal, qui est, selon lui, considéré à l'étranger, comme « un produit à part entière de la gastronomie française ».

Innovation

Il vend l'essentiel de sa production aux professionnels du froid négatif, fournisseurs de l'univers de la boulangerie et de la pâtisserie, des restaurants étoilés, palaces, chocolatiers, épicerie fines, en leur proposant une gamme renouvelée de plusieurs dizaines de parfums de macarons sucrés et salés. Quitte à être plus cher que ses concurrents, mais avec une approche qualitative et d'innovation qui prend la forme, depuis peu, de mini-choux et, bientôt, de macarons bio. Ses produits, également en vente dans une dizaine de boutiques, seront accessibles sur Internet à partir de la semaine prochaine.

Réalisé pour plus de 40 % à l'export, le chiffre d'affaires devrait doubler cette année par rapport au 1,1 million d'euros de 2013. L'entreprise de 13 personnes, détenue à 90 % par le couple de dirigeants, déménagera, le mois prochain, dans de nouveaux locaux plus modernes, à Roche-la-Molière, près de Saint-Etienne. Elle ne met aujourd'hui que 2.000 titres sur le marché (à un prix nominal de 4,01 euros), soit 0,0008 % de son capital. De quoi laisser les investisseurs sur leur faim ! Mais elle a prévu de réaliser, d'ici à début 2015, une augmentation de capital, par création de nouvelles actions, à hauteur de 2 millions d'euros.

Denis Meynard, Les Echos

Correspondant à Saint-Etienne

Les macarons Franck Deville entrent en bourse

Une infime partie du capital sera immédiatement disponible, avant la cession d'un cinquième des titres en 2015.

La PME créée en 2010 par Franck et Anne Deville fait, aujourd'hui, son entrée sur le Marché libre d'Euronext Paris. L'événement ne devrait pas passer inaperçu, tant la cotation en bourse de nouvelles sociétés s'est raréfiée ces dernières années. Une partie des candidats à l'acquisition des titres de l'entreprise de la région stéphanoise pourrait rester sur sa faim. Car elle ne cèdera dans un premier temps que 2 000 titres, soit 0,0008% du capital (au prix de 4,01 euros par action), qui est détenu à plus de 80% par ses dirigeants, Franck Deville et son épouse Anne. La TPE ligérienne, valorisée autour de 10 M€, a prévu début 2015 une levée de fonds, à hauteur de 20% du capital, pour ramener quelque 2 M€. Née à Saint-Priest-en-Jarez, actuellement installée à La Fouillouse, avant de déménager, le mois prochain, à Roche-la-Molière, elle vise à accroître sa notoriété en direction de sa clientèle étrangère, qui représente déjà la moitié du chiffre d'affaires.

La stratégie de Franck Deville, dont le chiffre d'affaires devrait atteindre 2,5 M€ en 2014, contre 1,1 M€ l'an dernier, reste orientée prioritairement vers sa clientèle de professionnels du froid négatif, fournisseurs de l'univers de la boulangerie et de la pâtisserie, à qui il propose une gamme de plusieurs dizaines de parfums de macarons sucrés et salés. Quitte à être plus cher que ses concurrents, mais avec le souci d'une approche qualitative et d'innover avec des produits bios et des mini-choux.

Après l'Hexagone, le réseau de distribution se met en place dans des pays voisins (Royaume-Uni, Belgique, Suisse, Italie), avec des clients plus lointains, en Russie ou en Chine. En France, même si le marché est déjà occupé par des « majors » du secteur, tels que ses illustres aînés Ladurée (groupe Holder) et l'Alsacien Pierre Hermé, la jeune entreprise ligérienne teste plusieurs formules de partenariat, dans une dizaine de boutiques, dont une sous la forme d'un contrat de distribution.

Denis Meynard

La Loire et sa région

Franck Deville, créateur de macarons à La Fouillouse, entre en Bourse ce lundi

Il aura fallu un peu plus de deux mois, après l'annonce qui nous avait été faite, pour que l'entreprise artisanale feuillantine entre en Bourse.

Ce lundi 17 novembre à 12 h 30, l'entrée sera officielle et dès mardi, l'action sera mise en vente à 4 € au marché libre.

L'objectif de l'entreprise en plein développement (le chiffre d'affaires qui était de 1,1 million d'euros en 2013 passera à 2,5 millions en 2014 et devrait doubler voire tripler dans les prochaines années) est clairement affiché : elle souhaite lever 2 millions d'euros de capitaux frais.

Franck Deville est le premier créateur de macarons à entrer à la Bourse de Paris. Sa société est composée de 2,5 millions de titres, pour l'heure, 20 % seront en vente. « Ça devrait très vite s'emballer », affirme Louis Thannberger, un ancien banquier qui s'est fait un nom dans la finance. Il a, entre autres, accompagné pour leur entrée en Bourse des entreprises comme Desjoyaux, Adecco, SEB, etc.

Selon lui « cette entrée en bourse est une belle opération de communication pour Franck Deville. Elle va donner de la visibilité à sa marque et devrait la fortifier. Nous avons la perspective de passer très vite au second marché, d'être coté à Alternext », poursuit le financier qui sera présent aujourd'hui aux côtés du couple Deville à Paris pour une conférence de presse à destination de nos confrères spécialisés dans la finance.

« Ces actions vont se vendre comme les macarons et il n'y en aura pas pour tout le monde », affirme cet homme d'expérience séduit par la qualité du travail réalisé dans les ateliers de Franck Deville et sa forte croissance. L'entreprise souhaitant s'agrandir, elle devrait déménager mais rester sur l'agglomération stéphanoise.

Franck Deville : introduction sur le Marché Libre

La maison Franck Deville a été introduite ce lundi sur le Marché Libre de la bourse de Paris via une procédure de cotation directe. A l'issue de cette première séance, le cours de l'action s'est établi à 4,01 euros, valorisant la société à 10,1 millions d'euros à comparer à un chiffre d'affaires 2013 de 1,1 million.

Grâce à un réseau logistique de distributeurs et grossistes spécialisés dans le froid négatif, Franck Deville 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...). 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.

La société vient d'entamer sa diversification sur le marché grand public avec 10 points de vente en France, Italie et Allemagne, et bientôt 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.

Franck Deville compte lancer en 2015 une augmentation de capital de 2 millions d'euros qui permettrait d'accélérer le déploiement de l'activité et la notoriété de la marque en France et à l'international.

3 EN REPLAY | Rhône-Alpes



The video player displays a press conference. The main image shows Franck Deville, a man in a dark sweater, standing behind a table with a large display of colorful macarons. To his right is a sign that reads "Franck Deville" and "Créateur de Saveurs". Below the main image, there is a purple banner with the text "Réunion presse" and "17 novembre 2014". At the bottom of the video frame, there are two blue banners: "19/20 LOCALE LOIRE" on the left and "LA COTE DU MACARON" on the right. The video player interface includes a play button, a progress bar showing 1:07 / 6:58, and the "francetvpluzz" logo.

19/20 LOCALE LOIRE LA COTE DU MACARON

1:07 | 6:58 francetvpluzz

JT LOCAL 19-20 - SAINT-ETIENNE

EUROPE SOIR NICOLAS POINCARE

Europe Soir – Le journal – 17/11/14

Publié à 19h02, le 17 novembre 2014, Modifié à 21h05, le 17 novembre 2014



Par Nicolas POINCARÉ

TÉLÉCHARGER

S'ABONNER AU PODCAST




france bleu • france info • france bleu • france culture • france musique • fip • Le mouv'

france bleu saint-étienne loire



direct (ré)écouter vidéos aide

09:00 09:39:19 09:59

 **Les Experts de France Bleu Saint-Étienne**

Partager Podcast Exporter

Vous écoutez France Bleu Saint-Etienne Loire - [écouter une autre station](#)

| | | | | |
|-----|-------|--|-------|--|
| IDA | 08:35 |  LES EXPERTS DE FRANCE BLEU SAINT-ÉTIENNE LOIRE 59 min - détail > | 09:00 |  LES CORDONS BLEU SAINT-ETIENNE 59 min - détail > |
|-----|-------|--|-------|--|

04^h 05^h 06^h 07^h 08^h 09^h 10^h 11^h 12^h 13^h 14^h 15^h 16^h 17^h 18^h 19^h 20^h 21^h 22^h 23^h 00^h 01^h 02^h 03^h

REPRENDRE LE DIRECT

Nov 17 (Reuters) - Franck Deville :

- * Listing on Marche Libre started
- * Price per share is 4.01 euros
- * Total value is 10.1 million euros

Franck Deville entre en Bourse

Le créateur de macarons vient de rentrer au Marché Libre par cotation directe, au prix de 4,01 euros par action, valorisant la société 10,1 millions d'euros. Franck Deville s'apprête à lancer une augmentation de capital de 2 millions d'euros. Le groupe a dégagé en 2013 un bénéfice net de 61 millions d'euros, pour une marge brute de 63% et un chiffre d'affaires de 1,1 million.

Des macarons ligériens font leur entrée en bourse

La société met aujourd'hui 2000 titres sur le marché (à un prix nominal de 4 euros), soit 0,0008% de son capital. Les investisseurs potentiels ne devraient pas rester sur leur faim : une augmentation de capital à hauteur de deux millions d'euros, est prévue d'ici début 2015.

Le maître-pâtissier avec succès sur l'engouement du macaron artisanal sucrés et salés. Ainsi Franck Deville vend 40% de sa production à l'export, notamment en Asie. Il s'adresse aussi aux fournisseurs de la boulangerie-pâtisserie, des restaurants étoilés, chocolatiers, épiceries fines... Ses produits sont également en vente dans plusieurs boutiques. Ils seront accessibles à la vente en ligne d'ici peu. Autre projet : l'entreprise, qui compte aujourd'hui 13 personnes, doit quitter La Fouillousse le mois prochain. Il doit s'installer dans de nouveaux locaux plus modernes, à Roche-la-Molière.