

Franck Deville enrichit son offre avec deux lignes complémentaires de mini-choux cocktails de qualité artisanale

Des produits haut de gamme issus de la tradition gastronomique française destinés aux hôteliers, restaurateurs et spécialistes de la distribution sélective

La Fouillouse, le 7 octobre 2014 – Franck Deville, créateur de bouchées gourmandes de tradition française, lance deux nouvelles collections de mini-choux de qualité artisanale aux saveurs sucrées et salées.

Elles viennent compléter l'offre de mini-macarons sucrés et sucrés-salés qui sont à l'origine de la notoriété de la marque Franck Deville auprès de ses clients, grands noms de l'hôtellerie et de la restauration ainsi que spécialistes de la distribution sélective de produits gastronomiques (épiceries fines, chocolatiers, caves à vins...), en France et à l'international.

Ces nouvelles collections, composées chacune de 5 saveurs, sont destinées à s'enrichir au fil des saisons et des attentes de la clientèle.

- La ligne de mini-choux sucrés fait la part belle aux saveurs pâtisseries classiques plébiscitées par les gourmands : vanille, chocolat, caramel beurre salé, framboise, citron.
- La ligne de mini-choux salés est la signature de la marque Franck Deville avec des saveurs emblématiques du patrimoine culinaire des régions françaises : foie gras, tapenade, tomate basilic, fromage de chèvre piment d'Espelette, bisque d'écrevisse.

Une offre reflet de la tradition artisanale de la haute cuisine française

A l'image des macarons, chacun des mini-choux a été élaboré par le chef Franck Deville, Maître Restaurateur, 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 produits Franck Deville. Eventuellement colorés avec des colorants naturels non azoïques (orge malt, encre de seiche...), les mini-choux comme les mini-macarons 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.

« Fort du succès de nos mini-macarons sucrés et sucrés-salés auprès des professionnels et notamment auprès de mes pairs restaurateurs, nous avons décidé de répondre à la demande de nos clients en créant de nouvelles lignes de produits dans le même esprit festif et authentique. Les mini-choux s'imposaient. Arrivés en France au XVI^{ème} siècle avec la reine Catherine de Médicis, les choux font, comme les macarons, partie du patrimoine gastronomique français. En version miniature, ils permettent tous deux de laisser libre cours à l'imagination pour mettre en valeur des matières premières de grande qualité issues de notre terroir avec un tour de main artisanal. Nous travaillons actuellement à de nouveaux lancements en phase avec les dernières tendances de consommation alimentaire sur nos marchés cibles en Europe, Russie, Arabie Saoudite et Chine », 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, Russie, 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 dont près de 50 % à l'export, 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

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