

Les macarons Franck Deville mis à l'honneur par Rolls Royce

Les célèbres macarons concoctés à Roche-la-Molière figurent parmi les 10 entreprises françaises du luxe citées dans l'ouvrage intitulé *Strive for perfection*, édité par Rolls Royce.

15 oct. 2023 à 11:51 | mis à jour à 12:10



À peine 10 entreprises françaises du luxe figurent dans l'ouvrage intitulé *Strive for perfection*, comprenez en français « Viser la perfection ».

Un livre de 400 pages qui célèbre les 20 ans de la célèbre usine Rolls-Royce au Royaume-Uni, et qui présente une sélection de marques haut de gamme du monde entier s'inscrivant dans le luxe durable.

Au milieu des chapitres, il y en a un, « Les connaisseurs », qui réserve une jolie place à Franck Deville, l'artisan macaronier des chefs, partenaire officiel du Club des amateurs de Rolls Royce.

« C'est un honneur »

L'ouvrage a été produit par la maison d'édition Saint-James's House et rédigé par une équipe de journalistes experts, qui consacrent une page complète intitulée French Class (la classe française) aux macarons Franck Deville. Ils y évoquent notamment « la formidable ascension et la passion de Franck Deville pour ces délicates pâtisseries si « frenchies ».

Être cité « aux côtés des grands crus de saint-émilion, comme Château Fonplégade, ou du Médoc comme Ducru Beaucaillou, ou encore avec les marques emblématiques françaises Fusalp ou Christofle, les hébergements de luxe Ermitage, château Brachet en Savoie, est un honneur », s'est émerveillé Franck Deville.

Les macarons Franck Deville roule pour Rolls-Royce

12 octobre 2023



Belle reconnaissance à l'international pour les macarons Franck Deville (25 salariés ; 4,6 M€ de CA en 2022). La PME de Roche-la-Molière Franck vient d'intégrer le cercle des partenaires officiels de The Rolls-Royce Enthusiasts' Club, le club international des propriétaires de ces prestigieuses voitures. À ce titre, les époux Deville ont été invités à Londres pour la sortie du livre "Strive for perfection" (vise la perfection) qui célèbre les 20 ans de la célèbre usine de production Rolls-Royce à Goodwood dans le West Sussex et met également en lumière ce qui se fait de mieux en matière de luxe durable. Édité par la maison St James's House, cet ouvrage de 400 pages consacre une page complète, intitulée French Class (la classe française), à Franck et Anne Deville et à leurs macarons. Ce livre sera distribué aux membres du club ainsi qu'aux concessionnaires de Rolls-Royce et Bentley.

Les Macarons Franck Deville s'exposent à Londres

Les Macarons Franck Deville, entreprise basée à Roche-la-Molière, devient partenaire de la marque emblématique anglaise de voitures de luxe Rolls-Royce. Anne et Franck Deville, dirigeants de l'entreprise ligérienne, étaient à Londres le 6 octobre.

Noémie COQUET, le lundi 09 octobre 2023



©Photo fournie par les Macarons Franck Deville - Les dirigeants de l'entreprise de Roche-la-Molière, Les macarons de Franck Deville, à Londres le 6 octobre dernier.

A l'occasion des 20 ans de l'usine de construction **Rolls-Royce**, les dirigeants de l'entreprise **Les Macarons français Franck Deville**, ont été invités par la marque anglaise d'automobiles de luxe dans un hôtel du centre de **Londres** le 6 octobre dernier.

L'entreprise de 25 salariés basée à **Roche-la-Molière** dans la Loire rejoint donc le cercle des partenaires officiels du club international réunissant des propriétaires de ces voitures prestigieuses, **The International club for rolls-royce and bentley enthusiasts**.

Les Macarons Franck Deville à l'honneur dans un ouvrage international

Repéré pour intégrer l'ouvrage "Strive for perfection" (en français, "Viser la perfection"; NDLR), sorti à l'occasion de cette date anniversaire, une page complète intitulée "French Class" est consacrée à l'**artisan macaronier Franck Deville** dont les pâtisseries sont appréciées outre-Manche.

Le livre de 400 pages compile l'histoire du fabricant de **Rolls-Royce** à Goodwood au sud-ouest de Londres dans le West Sussex, ainsi qu'une sélection de **marques haut de gamme internationales**.

Edité par la maison d'édition St James's House, il sera accessible aux membres du club et aux concessionnaires de Rolls-Royce et Bentley.

Les macarons ligériens de Deville célébrés avec Rolls-Royce

Les macarons de Franck Deville, fabriqués à Roche-La-Molière, font partie des marques haut de gamme de luxe durable, tout comme Rolls-Royce. Un ouvrage met en avant ce savoir-faire.

🕒 lundi 9 octobre 2023 1 min read 📖 5719



La marque Franck Deville est mise en avant dans le livre intitulé « Strive for Perfection », en partenariat avec le Rolls Royce Enthusiasts Club. Dans cet ouvrage, l'histoire de la marque automobile, de la Rolls classique aux dernières technologies roulantes, est présentée. Les macarons Deville occupent une place de choix dans ce livre de 400 pages, édité par Saint James House. La famille Deville a été invitée à Londres pour une soirée de présentation. Les macarons ligériens sont appréciés des Anglais et du monde du luxe. Le savoir-faire de la région se déploie au-delà des frontières, témoignant de l'excellence de la Loire. Dans l'ouvrage, on peut lire : « La qualité exceptionnelle de ces macarons, élaborés avec des ingrédients scrupuleusement sélectionnés ».



TL7

8 Octobre 2023

Les macarons Franck Deville roule avec la marque Rolls-Royce

8 Octobre 2023



Partenaire officiel de Rolls Royce Enthusiasts' Club, la marque de macarons Franck Deville a été sélectionnée pour figurer dans le livre "Strive for perfection" qui célèbre les 20 ans de la célèbre usine de production de Rolls-Royce.

Les macarons français Franck Deville, dont l'unité de fabrication est située à Roche-la-Molière, ont été invités à Londres pour la sortie du livre "Viser la perfection" (en anglais "Strive for perfection") qui célèbre non seulement **les 20 ans de la célèbre usine de production de Rolls-Royce à Goodwood** dans le West Sussex, mais met aussi en lumière ce qui se fait de mieux en matière de luxe durable.

Les macarons Deville alignés sur les valeurs de Rolls Royce

De l'histoire de Goodwood aux dernières innovations, en passant par les voitures révolutionnaires de la marque d'hier, d'aujourd'hui et de demain, **cet ouvrage présente en outre une sélection de marques haut de gamme du monde entier s'inscrivant dans le luxe durable** et c'est dans ce cadre là que figurent les macarons de Franck Deville. L'ouvrage de 400 pages est produit par la maison d'édition St James's House et rédigé par une équipe éditoriale composée de journalistes automobiles et d'experts de l'industrie. Il a été présenté ce vendredi 6 octobre à l'hôtel Grosvenor House au centre de Londres lors d'un "tea time". Les marques haut de gamme, soigneusement sélectionnées pour figurer dans ce prestigieux ouvrage étaient présentes permettant aux invités de s'immerger dans un monde de goûts, de produits et d'expériences luxueuses. Franck Deville et son épouse Anne présentaient ainsi leurs macarons lors d'un "afternoon tea".

- Une page complète intitulée French Class (la classe française) est consacré au couple Deville dans ce beau livre qui sera distribué aux membres du club et aux concessionnaires de Rolls-Royce et Bentley. L'article souligne "*la qualité exceptionnelle de ces macarons réalisés avec des ingrédients scrupuleusement sélectionnés*". Il conte la formidable ascension et la passion de Franck Deville pour ces délicates pâtisseries si "frenchies".

ZF

Roche-la-Molière : Franck Deville lance ses macarons "ingrédients français"

Pour plus de naturalité, l'artisan et fabricant de macarons installé à Roche-la-Molière, Franck Deville, propose une nouvelle gamme de macarons à base d'ingrédients français.

Stéphanie Véron, le vendredi 15 septembre 2023



©Stéphanie Véron - Franck et Anne Deville à la tête de la fabrique de macarons à Roche-la-Molière souhaitent tendre vers le plus de naturalité possible.

Les **macarons** de l'artisan ligérien **Franck Deville** comportent depuis vendredi 15 septembre une nouvelle gamme à base d'**ingrédients français** uniquement.

L'entreprise de **Roche-la-Molière** engagée dans une démarche RSE depuis deux à trois ans, fait du goût et de la qualité de ses produits son cheval de bataille.



"On tend vers le plus de naturalité possible, mais il est vrai que le fait de travailler à l'export nous oblige à être très exigeant en termes de liste d'ingrédients", précise Anne Deville, directrice générale de Franck Deville.

Les **macarons**, préparés depuis longtemps déjà à base de **sucre** et de **blanc d'œuf made in France**, sans arômes ni colorants artificiels ni exhausteurs de goût, s'enrichissent donc d'une **nouvelle et huitième gamme** à base d'**ingrédients français**.

On y retrouvera de la **clémentine de Corse**, du **caramel au beurre salé d'Isigny**, du **cassis de Bourgogne**, des **fraises Mara des bois**, du **citron** en provenance de **Menton** et de la poudre d'amandes aux couleurs du Sud-Ouest.

Les macarons aux ingrédients français sont disponibles à la boutique Clos Deville du centre commercial Steel à Saint-Etienne

Pour absorber le coût de ces matières premières, cette nouvelle gamme – proposée depuis ce vendredi 15 septembre dans [la boutique Le clos Deville du centre commercial Steel à Saint-Etienne](#) et sur le site Internet [Epicery.com](#) – sera proposée au prix de 1,25 € pièce au lieu de 0,95 €.

A noter que les clients pourront faire remplir en boutique leur coffret d'un achat sur l'autre, de façon à limiter le packaging et contenir le prix de vente.

La société qui réalise en 2022 un chiffre d'affaire de 4,6 millions d'euros en B to B **dont 30 % à l'export** en **Chine, Europe, Australie, Etats-Unis** et au **Moyen-Orient** avec un effectif de 25 salariés, produit chaque jour **90 000 macarons** au moyen notamment d'un four de 22 mètres de long lui permettant de cuire 2 400 macarons par "fournée".

Une science, pour **Franck Deville**, qui doit s'adapter sans cesse à des "**ingrédients vivants**".



"Dans le macaron, on en apprend tous les jours, et tous les jours il faut modifier la préparation. Par temps de canicule par exemple, les poules boivent plus d'eau et le blanc d'œuf est modifié. La recette est simple mais la mise en œuvre est complexe", éte le maître restaurateur.

Depuis le confinement de 2020, les dirigeants de l'entreprise ont mis en place une nouvelle organisation de travail, de 35 heures sur quatre jours, avec possibilité pour les salariés d'effectuer des heures supplémentaires le vendredi, s'ils le souhaitent.

Pour compléter leur **démarche RSE** (Responsabilité sociétale et environnementale), les deux dirigeants redevenus actionnaires à 100 % de l'entreprise depuis l'année dernière, ont initié la récupération de leurs **déchets organiques** (les macarons non-conformes) pour les envoyer dans un **centre de méthanisation** du côté de Lyon.

Franck Deville lance ses macarons avec « uniquement des ingrédients français »

Cette gamme de produits de l'artisan-macaronier sera proposée dès ce vendredi dans la boutique Le Clos Deville du centre commercial stéphanois Steel.

Par **F. S.** - 15 sept. 2023 à 06:00 | mis à jour à 08:37



Des ateliers de Roche-la-Molière sortent 90 000 macarons par jour. Photo d'illustration Carole Bouard

Ce vendredi, une nouvelle gamme de macarons signée Franck Deville sera proposée à la boutique Le Clos Deville, au centre commercial Steel de Saint-Étienne.

L'artisan-macaronier de Roche-la-Molière, dont les produits sont distribués dans le monde entier, a « entrepris une nouvelle démarche en proposant des macarons “ingrédients français” ». Nous utilisons du sucre et du blanc d'œuf provenant de France pour nos productions de macarons actuelles mais nous avons souhaité aller plus loin en offrant la possibilité à nos clients d'acheter un macaron avec uniquement des ingrédients français », détaille l'entreprise.

90 000 macarons par jour en 2021

Franck Deville précise : « Les amandes utilisées pour la meringue proviennent souvent d'Espagne ou de Californie, aujourd'hui pour cette gamme de macarons français, la poudre d'amandes vient du sud-ouest. »

D'autres produits hexagonaux sont utilisés pour la production du gâteau. L'artisan-macaronier a sélectionné pour les garnitures « les meilleures clémentines IGP (Indication géographique protégée) de Corse mais aussi le fameux citron de Menton. S'ajoutent à ces produits le cassis de Bourgogne, la fraise mara des bois et le caramel au beurre salé d'Isigny ».

En 2021, la production de Franck Deville avait atteint des niveaux records avec 90 000 macarons par jour et 160 000 coques (le biscuit seul pour les glaciers ou les pâtisseries).

(1) Ces nouveaux macarons seront également disponibles en livraison dans toute la France via le site Epicery. Prix du macaron (13g) : à partir de 1,25 euro.