

Ecrit par le 28 janvier 2026

Marie Blachère parmi les enseignes dans lesquelles les Français ont le plus augmenté leurs dépenses en 2024

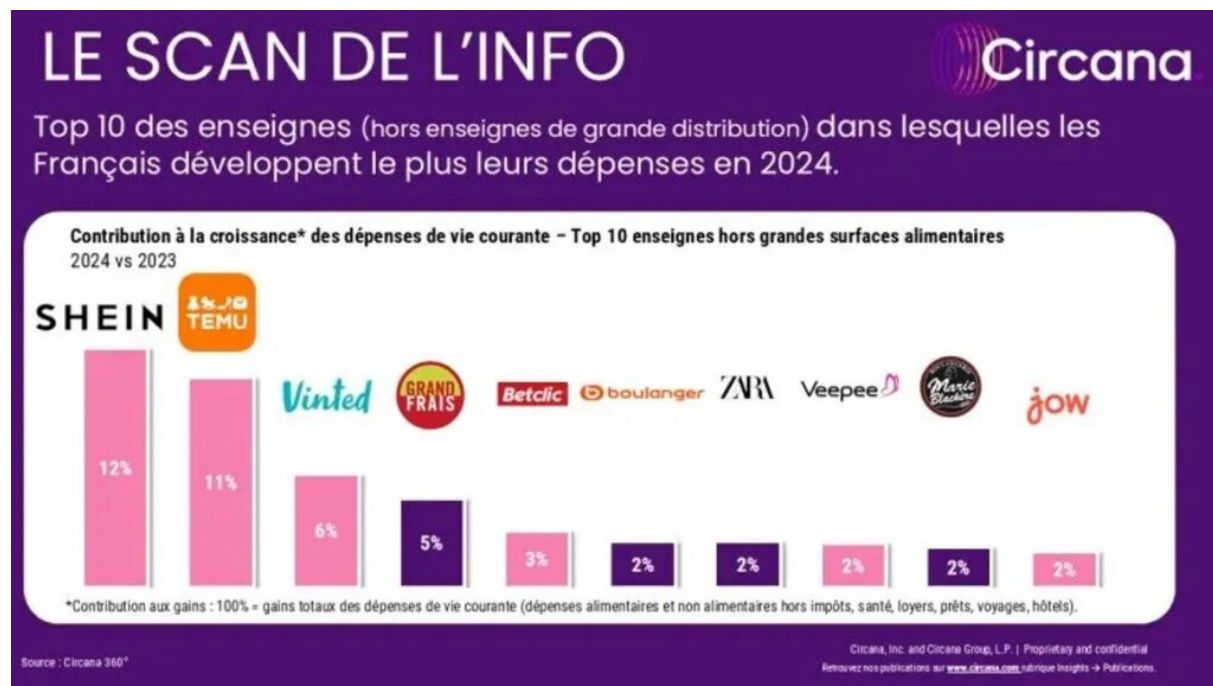


L'entreprise [Circana](#) a révélé en février dernier que l'enseigne de boulangerie [Marie Blachère](#), dont le siège est basé à Châteaurenard, figure parmi les enseignes dans lesquels les Français ont le plus développé leurs dépenses au cours de l'année 2024.

En 2023, une enquête d'[UFC-Que Choisir](#), comparant les produits des chaînes de boulangerie, révélait que Marie Blachère proposait les meilleurs produits pour la santé, avec le moins de sel et d'additifs. Un argument non négligeable auprès de la clientèle qui, aujourd'hui encore, semble beaucoup apprécier cette enseigne puisqu'elle se situe parmi celles dans lesquelles les Français ont le plus augmenté leurs dépenses en 2024.

Ecrit par le 28 janvier 2026

C'est en tout cas ce qu'a révélé l'entreprise Circana, qui fournit diverses données et analyses incluant des informations sur les distributeurs, les tendances du marché et les préférences des consommateurs. Dans le top 10 de ces enseignes, on trouve les deux Chinois Shein et Temu en tête, suivis du site de seconde-main Vinted. Marie Blachère se situe en 9e position de ce classement avec +2% d'augmentation des dépenses des Français dans cette enseigne entre 2023 et 2024.



©Circana 360°

L'enseigne aux plus d'1 milliard d'euros de chiffre d'affaires comptabilise aujourd'hui plus de 850 boutiques en France et à l'étranger, 12 000 collaborateurs, et vend plus de 380 millions de baguettes par an.

(Carte interactive) Les boulangeries vaclusiennes et bucco-rhodaniennes mises à l'honneur sur M6

Ecrit par le 28 janvier 2026



L'émission **La Meilleure Boulangerie de France** se déplacera en Vaucluse et dans les Bouches-du-Rhône durant une semaine. Dix boulangeries seront mises en lumière sur la chaîne télévisée **M6**. Cette semaine en terres provençales, qui devait être diffusée du 14 au 18 avril, a été reportée et se tiendra finalement du lundi 5 au vendredi 9 mai.

Après la capitale, la Côte d'Azur, le Nord Pas de Calais, le long de la Garonne, la Champagne-Ardenne, la région lyonnaise, ou encore les Alpes, l'émission *La Meilleure Boulangerie de France*, proposée par M6, se rendra en terres provençales durant une semaine du lundi 5 au vendredi 9 mai prochains.

Les équipes de M6 ont rendu visite à dix boulangeries de Vaucluse et des Bouches-du-Rhône pour l'émission. « Le tournage a eu lieu en décembre dernier, c'était un peu l'urgence car c'est une période très chargée pour nous avec l'approche des fêtes de fin d'année », explique Gautier Baratte, participant de l'émission et propriétaire de la Boulangerie Douce à Morières-lès-Avignon, ouverte depuis novembre 2023.

Les boulangeries participantes en terres provençales

Chaque jour de la semaine, deux boulangeries seront mises à l'honneur. En Vaucluse, les téléspectateurs pourront encourager [La Mie Soubreyand](#) à Aubignan, [Sucre & Farine](#) à Mormoiron, [Maison Valentina](#) à Caumont, [Maison Jouvaud](#) à Carpentras, [Boulangerie Douce](#) à Morières-lès-Avignon, [L'Épi Fanny](#) à Vaison-la-Romaine, et la [Boulangerie 2 Laurent](#) à Violès.

Dans les Bouches-du-Rhône, trois boulangeries seront mises en lumière : [Les délices de Lucas et](#)



Ecrit par le 28 janvier 2026

[Margaux](#) à Mollégès, [Garcia-Rabattu](#) à Eyragues, et la [Boulangerie Morin](#) à Rognonas.

Quatre épreuves

Toute la semaine, chaque boulangerie sera mise à l'épreuve par le trio composé de Bruno Cormerais, Noémie Honiat et Michel Sarran, et devra relever quatre défis.

La 1ère épreuve sera la première impression du jury sur l'établissement. Le trio commencera par goûter un produit en boutique qui sera noté sur 10. La 2e épreuve, intitulée « Le produit fétiche », permettra aux boulangers de mettre en avant le produit dont ils sont le plus fiers, qu'il soit sucré ou salé. Cela peut être une tradition familiale, une recette locale revisitée, la demande d'un client ou encore une création.

Qui dit boulangerie dit forcément pain. La 3e épreuve permettra aux boulangers de dévoiler tous les secrets de fabrication de leur pain signature. Bruno Cormerais, qui est Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, partagera toute son expertise avec les participants et les téléspectateurs pour qui le pain n'aura plus de secret. Enfin, les candidats devront relever le défi du jury : les boulangers devront sublimer un produit du terroir choisi par Bruno Cormerais, réaliser un dessert avec des ingrédients imposés par Noémie Honiat, ainsi qu'accorder un produit de boulangerie avec un plat préparé par Michel Sarran.

Une émission qui met en lumière le métier

Une raison revient souvent lorsque les candidats sont interrogés sur les raisons qui les ont poussés à participer à l'émission *La Meilleure Boulangerie de France*, c'est la mise en avant de ce métier. « On a accepté de participer pour plusieurs raisons, affirme Gautier Baratte. On souhaitait tout d'abord casser la routine de l'équipe, se donner un défi, mais aussi montrer notre savoir-faire artisanal. » La Boulangerie Douce, à Morières-lès-Avignon, compte neuf personnes dans son équipe, de 15 ans à 60 ans.

Pour Capucine et Steven, de la boulangerie Sucre & Farine à Mormoiron, composée d'une équipe de huit personnes, c'était un moyen de se prouver à eux-mêmes qu'ils sont tout aussi légitimes à faire ce métier que ceux qui sont implantés depuis de nombreuses années. « On a tous les deux fait une reconversion professionnelle avant de reprendre cette boulangerie en 2022 », explique Capucine.

Les boulangeries-pâtisseries de France en chiffres :

- **35 000** établissements, soit **1** boulangerie pour **1 800** habitants
- **12M** de consommateurs fréquentent les boulangeries chaque jour
- **6Mds** de baguettes produites chaque année
- **13Mds€** de chiffre d'affaires annuel
- **29 000** apprentis
- **51%** des salariés sont des femmes, généralement à la vente, et **49%** sont des hommes, généralement à la fabrication

Ecrit par le 28 janvier 2026

(Source : Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française)

La meilleure baguette de tradition du Vaucluse est à Valréas



Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse et les Ambassadeurs de la Boulangerie Pâtisserie du Vaucluse ont organisé une nouvelle édition du Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition française. 65 personnes y ont participé, dont 35 apprentis et 30 artisans.

Comme à son habitude, le Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition française s'est tenu à la Cité de l'Artisanat à Agroparc. Cette année, ce sont 35 apprentis et 30 artisans qui ont montré

Ecrit par le 28 janvier 2026

leur savoir-faire et leur passion pour le pain. Les baguettes ont été évalués selon des critères précis tels que l'aspect et la croûte dorée, la mie alvéolée et la texture légère, ou encore l'odeur et le goût authentique.

Les baguettes qui n'ont pas été utilisées ont, quant à elles, été récupérées par l'association Mobil'Douche qui vient en aide aux personnes sans domicile fixe en leur proposant des services d'hygiène et d'accueil à Avignon. Après un temps de dégustation, le jury, présidé par Tony Blondel de L'Art du Pain by Blondel à Sault et gagnant de l'édition 2024, a délibéré.

Les lauréats

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : William Schmidt de la boulangerie Chez William et Camille à Valréas
- 2e prix : Benjamin Calvino de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon
- 3e prix : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan



©Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

Catégorie BP/BM :



Ecrit par le 28 janvier 2026

- 1er prix : Valentin Baquet du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Patxi Durritxague du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Maeva Berthiaux de la Boulangerie d'Ici à L'Isle-sur-la-Sorgue

Catégorie CAP :

- 1er prix : Youssef Charfi du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Pamela Morizot du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Léo Barlatier de la Maison Lyse à Cabrières d'Avignon

Marie Blachère : attention aux arnaques au recrutement

Ecrit par le 28 janvier 2026



Le groupe [Marie Blachère](#) alerte sur des arnaques au recrutement concernant l'usurpation de son enseigne.

« Grâce à notre développement et à l'ouverture régulière de nouveaux magasins, nous créons de nombreux emplois, explique le groupe créé en 2004 par Bernard Blachère. Malheureusement, certaines personnes mal intentionnées profitent de cette dynamique pour diffuser de fausses offres d'emploi et arnaquer des candidats en se faisant passer pour nous. »

« Nous ne demandons jamais d'argent pour postuler ou être recruté. »

Groupe Marie Blachère

« Nous ne demandons jamais d'argent pour postuler ou être recruté », poursuit le groupe dont le siège est désormais implanté à Châteaurenard depuis 2023. Il rappelle d'ailleurs que ses offres sont disponibles directement accessible [sur son site dans la rubrique Carrières](#). Actuellement, près d'un millier d'emplois sont proposés.

Ecrit par le 28 janvier 2026

En attendant, Marie Blachère a déposé plainte et surveille attentivement les annonces frauduleuses. « Candidats, restez vigilants, insiste l'entreprise provençale. Si vous avez le moindre doute sur une offre, vérifiez toujours son authenticité via nos canaux officiels.

[Consultez ici les 934 offres d'emploi actuellement proposées par Marie Blachère](#)

12 000 collaborateurs

Troisième chaîne de restauration rapide en France (derrière McDonalds et Burger King), 2^e enseigne la plus attractive dans l'alimentation spécialisée, figurant dans le top 10 des entreprises ayant le plus contribué à la consommation des Français en 2024, Marie Blachère compte environ 12 000 collaborateurs répartie dans près de 850 points de vente en France, Belgique, Portugal, Etats-Unis, Canada et Luxembourg. Le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 1,1 milliard d'euros en 2023.

[Marie Blachère dans Capital, « la reine incontestée des boulangeries »](#)

Pour la Saint-Valentin, Marie Blachère met du cœur dans ses pâtisseries

Ecrit par le 28 janvier 2026



À l'occasion de Saint-Valentin, l'enseigne de boulangerie [Marie Blachère](#), dont le siège est basé à Châteaurenard, proposera des nouveautés ainsi que des offres spéciales du vendredi 14 au dimanche 16 février.

Depuis sa création en 2004 avec une première boulangerie à Salon-de-Provence, l'enseigne Marie Blachère a à cœur de lancer des tendances, tout en s'adaptant aux attentes des consommateurs. Pour la Saint-Valentin, les plus de 850 boutiques fêteront la fête des amoureux avec des nouveautés et des offres le temps d'un week-end, du vendredi 14 au dimanche 16 décembre.

Ecrit par le 28 janvier 2026



Ecrit par le 28 janvier 2026



©Marie Blachère

Dans plusieurs légendes, la fraise a une symbolique amoureuse. Ainsi, pour célébrer l'amour avec ses clients, l'enseigne de boulangerie, sandwicherie et tarterie Marie Blachère, mettra en place des offres

Ecrit par le 28 janvier 2026

spéciales sur les tartes aux fraises et tropéziennes aux fraises. Préparés sur place avec des fraises fraîches, ces desserts seront au prix de 14,90€ la tarte ou 26€ (au lieu de 27,80€) le lot de deux tartes durant tout le week-end.

Les cœurs seront aussi à l'honneur sur les étals avec deux nouveautés durant ces trois jours. Les boulangeries proposeront des madeleines rouges en forme de cœur pour 1,60€ et 4,80€ le lot 3+1, mais aussi des fondants en forme de cœur pour 3,50€ la pièce et 6,50€ les deux. De quoi faire fondre votre partenaire !

[Marie Blachère dans Capital, « la reine incontestée des boulangeries »](#)

Marie Blachère dans Capital, « la reine incontestée des boulangeries »

Ecrit par le 28 janvier 2026



Ce dimanche 19 janvier, l'émission Capital, présentée par Julien Courbet, est entrée dans les coulisses de l'enseigne de boulangerie [Marie Blachère](#), dont le siège est basé à Châteaurenard. Ce reportage intitulé 'Marie Blachère : qui peut détrôner la reine des boulangeries pas chères ?' est disponible en replay sur le site de la chaîne télévisée M6.

L'enseigne de boulangerie, sandwicherie et tarterie Marie Blachère a fait l'objet d'un reportage par les équipes de l'émission Capital, diffusée sur M6. Ce reportage, que les téléspectateurs ont pu regarder ce dimanche 19 janvier, était scindée en deux parties dédiées aux enseignes Intermarché et Marie Blachère, ainsi qu'à leur stratégie pour se placer devant leurs concurrents.

La seconde partie de l'émission concernait Marie Blachère, société du [Groupe Blachère](#), basé à Châteaurenard dans les Bouches-du-Rhône. Dans ce reportage 'Marie Blachère : qui peut détrôner la reine des boulangeries pas chères ?', Bernard Blachère, fondateur et président de l'enseigne, ouvre les portes des boulangeries qui ont conquis le cœur des Français, mais aussi des étrangers puisque Marie Blachère est présente au Luxembourg, en Belgique, au Portugal, ou encore aux États-Unis. L'enseigne a d'ailleurs été qualifiée de « meilleure chaîne de boulangerie pour la santé » d'après une enquête d'[UFC-Que Choisir](#).

Ecrit par le 28 janvier 2026

[Marie Blachère, meilleure chaîne de boulangerie pour la santé](#)

Le reportage de Capital met en lumière la stratégie de Marie Blachère pour obtenir un tel succès auprès des consommateurs. « De la convivialité et une bonne dose de stratégie », peut-on entendre durant l'émission. On y voit les collaborateurs de l'enseigne, du boulanger au vendeur, en passant par les équipes de direction. Le téléspectateur en apprend plus sur le fonctionnement de l'entreprise, notamment sa stratégie de mise en place d'offres spéciales comme le '3+1 gratuit' ou le '4 pour 5€' qui répondent aux défis de l'inflation, de la montée en puissance du snacking, et des innovations.

[Après le 3+1, Marie Blachère lance le 4 pour 5€](#)

Pour accéder au replay du reportage, [cliquez ici](#).

Marie Blachère en chiffres

- **1,1 milliard** d'euros de chiffre d'affaires en 2023
- **12 000** collaborateurs
- Plus de **850** boutiques
- **380 millions** de baguettes vendues par an

Pour l'Épiphanie, la boulangerie Aux Délices du Ventoux met le patrimoine local en lumière

Ecrit par le 28 janvier 2026



Pour l'Épiphanie, qui est célébrée le 6 janvier, les étals des boulangeries françaises se remplissent de galettes et brioches des rois. [Aux Délices du Ventoux](#), à Malaucène, les clients trouveront des fèves particulières dans leurs galettes...

Pour la première fois pour célébrer l'Épiphanie, la boulangerie Aux Délices du Ventoux, située à Malaucène, présente une collection de fèves artisanales, fabriquées en Isère par l'entreprise [Panessiel](#), à l'effigie des monuments de la commune. Le choix de les faire fabriquer en France n'est pas anodin car 95% des fèves disponibles sur le marché proviennent d'Asie. « Nous croyons fermement que la qualité et l'authenticité doivent primer dans nos produits y compris nos fèves », a indiqué Nicolas Chedeville, propriétaire de la boulangerie vaclusienne. Les fèves sont décorées à la main à Grenoble dans un atelier dédié aux personnes souffrant d'un handicap.

Réalisées en association avec Christian Liégeois, photographe amateur passionné des monuments de Malaucène, ces huit fèves uniques représentent des lieux incontournables de la commune tels que l'église Saint-Michel, le portail Saint-Jean, la chapelle du Groseau, la fontaine du Théron ou encore la fontaine République.

Ecrit par le 28 janvier 2026



Les huit fèves présentes dans les galettes et brioches des rois de la boulangerie Aux Délices de Ventoux. ©Aux Délices de Ventoux

Les galettes et brioches des rois de la boulangerie malaucénienne sont fabriquées maison à partir de farine label rouge et de beurre français de Normandie. Elle s'est d'ailleurs positionnée dans le top 20 du concours national 2024 de la galette. Une belle reconnaissance pour la boulangerie vaclusienne qui met un point d'honneur à proposer de la qualité à ses clients.

Ecrit par le 28 janvier 2026



Ecrit par le 28 janvier 2026



Ecrit par le 28 janvier 2026



©Aux Délices de Ventoux

Ecrit par le 28 janvier 2026

Avignon : après trois mois de fermeture, la boulangerie Marie Blachère du cours Jean Jaurès rouvre



L'enseigne de boulangerie et de sandwicherie [Marie Blachère](#) vient de rouvrir sa boutique du cours Jean Jaurès, à Avignon. Après avoir subi un sinistre en mars dernier, la boulangerie peut de nouveau accueillir les clients depuis ce mercredi 26 juin.

L'enseigne compte aujourd'hui près de 800 magasins, dont 3 dans le centre-ville d'Avignon. La réouverture de la boutique du cours Jean Jaurès est une bonne nouvelle pour l'enseigne qui est, selon une

Ecrit par le 28 janvier 2026

enquête d'UFC-Que Choisir, celle qui propose les meilleurs produits pour la santé, avec le moins de sel et d'additifs, en comparaison avec ses concurrents.

[Marie Blachère, meilleure chaîne de boulangerie pour la santé](#)

La franchise, née à Salon-de-Provence en 2004 et dont le siège est basé à Châteaurenard, enregistrait un chiffre d'affaires de plus d'un milliard d'euros en 2023, et se plaçait en troisième position des chaînes de restauration rapide, derrière McDonald's et Burger King. L'enseigne est très appréciée de beaucoup de Français qui profitent des différentes formules proposées, comme la formule 'Le p'tit malin' qui permet de choisir quatre produits parmi une sélection pour 5€. Cette formule, lancée en février dernier, est notamment disponible dans la boutique du cours Jean Jaurès.

[Après le 3+1, Marie Blachère lance le 4 pour 5€](#)

La meilleure tarte aux fraises de Vaucluse est à Mormoiron

Ecrit par le 28 janvier 2026



Le **Groupement des artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse** a organisé le premier concours départemental de la meilleure tarte aux fraises au **CFA d'Avignon**. Salariés et apprentis ont mis en avant leur savoir-faire et leur talent pour cette compétition. C'est l'artisan Steven Galea, de la boulangerie pâtisserie Sucre et Farine à Mormoiron, qui a remporté le 1^{er} prix dans la catégorie Salarié.

Plus de 30 artisans/salariés, une vingtaine d'apprentis en catégorie CAP-Mention Complémentaire et quatre apprentis dans la catégorie BP-BM-BTM ont participé à la première édition du concours départemental de la meilleure tarte aux fraises. Le jury a évalué chaque tarte sur quatre critères : la pâte, la crème, l'harmonie et l'équilibre entre la pâte, la crème et les fraises, ainsi que l'aspect général de la tarte.

Le vainqueur du 1^{er} prix dans la catégorie Artisan/Salarié a remporté 250€ en bons d'achats. 150€ et 100€ en bons d'achats étaient offerts pour les 2^e et 3^e prix. Les 1^{er} prix dans les catégories Apprenti ont remporté 100€ chacun.

Les lauréats

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1) Steven Galea de la boulangerie pâtisserie [Sucre et Farine](#) à Mormoiron
- 2) Mohamed Badrei du Pain d'Antan à Valréas
- 3) Dorian Hernandez de la [Maison Jouvaud](#) à Carpentras

Ecrit par le 28 janvier 2026

Catégorie CAP/Mention Complémentaire :

- 1) Louna Siminski du [CFA d'Avignon](#)
- 2) Lucas Lefebvre du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Alexis Cavalier-Ruis du [CFA d'Avignon](#)

Catégorie BP/BM/BTM :

- 1) Maïlys Chalvet de la boulangerie pâtisserie [Les Rotondes](#) à Avignon
- 2) Jérôme Rufino de la boulangerie pâtisserie [Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 3) Alexia Souchon du [CFA d'Avignon](#)



©Groupement des artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse