Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Richard Fournier : comment cet autodidacte a fondé le Comptoir de Mathilde, leader français de l'épicerie fine artisanale



Parti de rien, Richard Fournier a développé le Comptoir de Mathilde. Aujourd'hui implanté à Camaret-sur-Aigues, ce concept est devenu le premier réseau français d'épicerie fine artisanale.

Richard Fournier est un self-made man à succès. Il a ouvert sa première boutique dans la Drôme en 2007. Aujourd'hui président-fondateur du Comptoir de Mathilde dont le siège est à Camaret-sur-Aigues, il est à la tête de 164 établissements (tous en France sauf 3 en Belgique : 2 à Bruges et 1à Bruxelles) et de 130 salariés, sans compter la centaine d'emplois à durée déterminée entre juillet et décembre.

Mathilde : une déclaration d'amour à sa grand-mère

S'il a choisi le prénom 'Mathilde', c'est par amour pour sa grand-mère qui était boulangère-pâtissière à Montbrison, dans la Loire et qui a travaillé jusqu'à l'âge de 82 ans. Son slogan 'Pas de limites'. La preuve : « Mon objectif est de passer de 40M€ de chiffre d'affaires aujourd'hui à 100M€ et à 250 magasins d'ici 5 ans » dit-il avec un large sourire.

Ce qui séduit chez cet homme c'est sa bienveillance, son énergie, son pragmatisme, son sens des affaires

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

et son envie de toujours aller de l'avant. En 2012, il affiche 25% de progression pour ses épiceries fines grâce à une gamme plus large de sucré et de salé. En 2023, il dépasse même ses objectifs avec un profit qui grimpe encore de +30%.



« Je suis parti de rien. »

Et il procède à la première croissance externe en acquérant La Maison de la Châtine à Revel en Haute-Garonne. Elle est spécialisée dans l'enrobage de fruits secs, déshydratés, mais aussi de billes de céréales avec du chocolat. « C'est un savoir-faire, le turbinage d'amandes et de noisettes, que nous n'avions pas et qui nous fait gagner beaucoup de temps » commente-t-il, « Du coup nous allons agrandir ce site et il va passer de 800m2 à plus de 1000m2 ». Cela lui a aussi permis de développer ce qu'il appelle 'Le bord de tasse', c'est à dire l'accompagnement du 'petit noir' dans les cafés, les bars et les restaurants.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Le groupe Le Comptoir de Mathilde acquiert La Maison de la Chatine

En novembre dernier à Lyon, il reçoit un trophée de La Victoire de l'Autodidacte (voir vidéo en fin d'article) organisé par Harvard Business School. « C'est une fierté pour un gamin de Saint-Etienne comme moi ». Une reconnaissance pour quelqu'un d'ambitieux, de volontaire, qui a fait plein de petits boulots dont les marchés, tôt le matin, qu'il pleuve ou qu'il gèle avant d'être à la tête d'un empire. « A la Harvard Business School, on forme des ultras-diplômés, moi je suis parti de rien ».

600 références

Cet 'empire' du Comptoir de Mathilde ce sont 600 références, de chocolats sous toutes leurs formes, de caramels, pâtes à tartiner, miels, madeleines, cafés, babas au rhum, confitures, pâtes de fruits, guimauves, liqueurs, gins, huiles d'olive, vinaigres, thés, sels, poivres, moutardes, morilles, truffes, terrines, foies gras. Avec dans la région des boutiques à Avignon, Le Pontet, Isle-sur-La Sorgue, Orange, Vaison-la-Romaine, Nîmes, Alès, Montpellier.

Comme Richard Fournier est toujours à l'affût de nouveautés et de technologie qui permettent de gagner du temps et de prospérer, il s'est rapproché de la startup My Traffic. Elle analyse les flux piétons dans les zones commerciales, les comportements d'achats, la fréquentation des clients dans les marchés, les complexes cinématographiques, les restaurants, les pizzérias, les salons de thé. Quels jours, à quelles heures, hommes ou femmes, leur âge ? Une forme de 'géo-marketing' pour s'implanter le plus judicieusement possible dans les zones de chalandises les plus fréquentées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Crédit : Le Comptoir de Mathilde

Enorme spéculation sur le chocolat

Il y a toutefois un sujet qui l'inquiète, c'est l'explosion du prix du cacao. « Le cours est passé de 2 500$ la tonne à 12 000$ au New-York Stock Exchange de Manhattan. Notre métier est en danger, la production mondiale a changé 20 fois de main l'an dernier, on subit une énorme spéculation » explique Richard Fournier.

Malgré tout, il aime prendre du plaisir dans ce qu'il fait, il a créé des fantaisies coquines : tablette 'Kama'Sutra', apéro 'Franchouillard' avec saucisson et camembert en chocolat, un mug en porcelaine 'Ca me fait chaud au cœur' ou 'Qui aime bien, chocolate bien'. Et il met le paquet avec des événements gourmands, en fonction du calendrier. Le 2 février ce sera la Chandeleur avec de la pâte à tartiner noisettes 'S'en lécher les babines' ou 'Ne pas y aller à la Cuillère' et bien sûr, des crêpes. Pour la Saint-Valentin : sucettes cœur en chocolat, à la fraise et 'Oursons d'amour'. Pour Pâques, 'Lapinou' en chocolat au lait, mini œufs, cloches… En juin, ce sera 'La Fête des Maîtresses d'Ecoles', « Vous n'imaginez pas à quel point les petits écoliers les aiment et les couvrent de cadeaux! ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Côté sucré.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Côté salé.

Développement du premier réseau français d'épicerie fine artisanale
Richard Fournier est un bâtisseur, il va continuer. Par exemple en 2015 il avait ouvert à Vaison « Le Mathilde Café », une chocolat-shop. « Mais c'était du retail à emporter, or les gens voulaient rester sur place. Du coup, j'envisage une nouvelle formule avec un espace cosy, des sièges confortables pour que les consommateurs se sentent bien et y passent du temps. Le premier sera installé à Paris ». Il a aussi en tête un concept de 'Kiosque' de 12m2, 18m2 et 24m2, pour les gares, les aéroports, les lieux de flux. Il va en ouvrir un à Nîmes cette année. Et il envisage aussi une expansion à l'international, en Asie et au Moyen-Orient.

Il a aussi des vignes en Drôme Provençale et fait son vin, 'Chastel Samson' dans les 3 couleurs avec les étiquettes et dessins ad hoc 'Je suis dans le rouge', 'Je passe à l'orange' et 'Je suis blanc comme un cul'. Et il les proposera lors du prochain Wine Paris en février. Avant d'être juré en mai, toujours dans la capitale pour 'La Victoire de l'Entrepreneur Autodidacte' créée en 1989 pour les entrepreneurs qui n'ont pas eu accès aux grandes écoles et qui ont réussi, comme Richard Fournier, à se faire un nom à force de pugnacité, de résilience, de travail et de discipline.

Camaret-sur-Aigues : une année record pour le Comptoir de Mathilde

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Avec un chiffre d'affaires de 43M€ en 2022, l'entreprise vauclusienne le Comptoir de Mathilde vient d'enregistrer une hausse de +35% par rapport à l'exercice précédent. La société fondée en 2007 par Richard Fournier affiche ainsi son meilleur résultat depuis sa création avec un chiffre d'affaires en augmentation régulière à l'exception notamment de 2020, année du Covid.
Implantée à Camaret-sur-Aigues, où il fabrique de manière artisanale l'essentiel de ses recettes d'épicerie fine et de chocolats, le Comptoir de Mathilde est devenu aujourd'hui leader français de l'épicerie fine artisanale.
En effet, avec son 'chocolat de grignotage', sa pâte à tartiner haut de gamme (sans huile de palme, sans OGM et à forte teneur en pâte de noisettes), ses alcools de spécialité, ses condiments et toutes ses autres gourmandises, le Comptoir de Mathilde propose un concept de boutique façon 'retour aux sources' qui correspond aux attentes d'une clientèle de plus en plus à la recherche de produits de 'qualité, goûteux, régressifs et abordables'. « Autant d'ingrédients qui se transforment en valeur refuge pour un grand nombre de consommateurs ; nécessaire dans le contexte actuel », explique la marque qui s'était fixée l'an dernier d'atteindre un CA de 50M€ d'ici 2025. Un chiffre finalement presque atteint en 1 an.

Un réseau qui veut s'étendre à l'international
Après avoir franchi le cap des 100 boutiques en 2021, le Comptoir de Mathilde regroupe aujourd'hui 139

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

boutiques (90% en franchise et 10% en succursale). Un total obtenu grâce à l'ouverture de 26 nouvelles boutiques à travers tout le territoire en 2022. La marque compte aussi 2 400 revendeurs.
Pour continuer sur cette lancée, la marque s'est fixée de nouveaux objectifs à horizon 2027. A savoir l'ouverture de 20 à 25 boutiques par an pour atteindre un total de 250 points de vente, le développement de nouvelles gammes de produits (boissons chaudes, boissons alcoolisées, boissons non alcoolisées afin de correspondre aux attentes des consommateurs) et l'intégration d'un nouvel outil industriel afin de maitriser un nouveau savoir-faire français.
Le Comptoir de Mathilde veut aussi s'implanter dans plusieurs pays (Allemagne, Espagne, Angleterre, Benelux, Suisse) avec le soutien d'un spécialiste en réseau de franchises.



Le Comptoir de Mathilde ambitionne de compter 250 points de vente d'ici 2027.

Succès du Club des gourmands
« Cette année passée est également synonyme d'une nouvelle étape franchie en termes de relation clients avec le lancement du Club des gourmands, se félicite également la marque. Ses 890 000 adhérents ont le privilège d'accéder à des contenus de qualité et 'différenciants' autour du savoir-faire, de la transmission, du partage et de la gourmandise. Une manière de renforcer l'engagement et l'attachement des clients vis-à-vis de la marque. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Hôtel Mercure Avignon TGV, un havre de paix au cœur de Confluence



Le voilà revu de pied en cap, le Mercure Avignon TGV. 115 chambres 4 étoiles, un restaurant bistronomique, des salons séminaires, un espace co-working, 1 spa de 230m2 avec sa piscine intérieure chauffée, une autre en extérieur et, enfin, un boulodrome finissent de planter le décor. Il aura fallu 15M€ et deux ans de travaux pour métamorphoser l'ancien bâtiment Kyriad en un établissement 'pilote' du groupe Accor.

Il se trouve juste à côté de la salle des ventes tenue par Patrick Armengau… L'hôtel Mercure Avignon TGV. Sa clientèle ? Des familles européennes et Françaises, en transit où venues visiter la région qui fait le plein du lieu en juillet et août dernier, en même temps qu'elle se gorge de soleil et de bonne humeur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Un usage que Nicolas Inglese, directeur de l'établissement, verrait bien s'installer tout au long de l'année parce qu'ici le temps est souvent plus doux et ensoleillé qu'ailleurs. Ambition ? Proposer un véritable lieu de vie pour télé-travailler mais aussi se distraire, nager, se faire masser et, bien sûr se restaurer.

Au plan gourmand ?

Il y a 'Les Gustaves' le restaurant avec, au piano, Julien Valente, un ancien de l'école hôtelière et de chez Cuisine & Comptoir de la place des Corps Saints de l'intramuros d'Avignon et aussi chef du Domaine de la Petit Isle à l'Isle-sur-la-Sorgue. Au menu ? Des plat régionaux (de 22,52€ à 27,50€) ainsi que des canailleries proposées toute la journée sur place ou à emporter (de 7€ à 12€) dans la rue commerçante. Concrètement ? Il s'agit d'entrées, viandes à l'ardoise et garnitures.

Le restaurant 'Les Gustaves' est ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation 04 32 76 89 07.



Julien Valente au piano des 'Gustaves'

Pour les becs sucrés

C'est à Arnaud Dupuy de la Badonnière qu'il faudra s'adresser, également un ancien de Cuisine et Comptoir et de la Baking Company rue de Lices, toujours à Avignon intramuros, pour les desserts et les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

‘Afternoon tea’ (partir de 9,90€) ouverts les vendredis, samedis et dimanches de 15h à 18h.

Les After work
Parce que les Avignonnais et leurs amis aiment se retrouver lors de soirées festives, le Mercure propose des soirées thématiques avec des cocktails signature tous les derniers vendredis du mois de 17h30 à 19h.

Une épicerie fine
Les Gustaves c’est aussi une épicerie fine avec ‘une rue commerçante’ ouverte à tous proposant des plats salés, sucrés ainsi que des vins depuis la Bourgogne jusqu’à la Provence, en passant par le Beaujolais et les Côtes-du-Rhône.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Ecrit par le 12 novembre 2026

Les desserts d'Arnaud Dupuy de la Badonnière

Le Mercure en chiffres
115 chambres business ou familiales. 100m2 d'espace coworking équipé. 31 salariés permanents. 15M€ d'investissement. 7 salles de réunion et de banquetting modulables. 2 ans de travaux. 1 restaurant bistronomique et locavore. 1 salon VIP avec cheminée. 1 espace fitness. Salles de séminaires high tech climatisées et équipées de vidéo-projecteurs, écrans, paper-board, boissons chaudes et softs en permanence en salle, wifi haut débit.1 espace Spa de 230m avec piscine intérieure chauffée ainsi qu'une autre piscine extérieure également chauffée et, enfin, 1 boulodrome.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

On ‘lunche’ à la piscine en été !

Accès au Spa
Le Spa propose sauna, hammam, jacuzzi, douche sensorielle, produits Phytomer et piscine intérieure chauffée. Le lieu propose des cartes d’abonnement, des formules lunch et Spa. Celui-ci est accessible aux personnes de l’extérieur. Les massages, de 30 min à 1 h 30 sont facturés de 49 à 119€ ; Les rituels Corps & Visages 2 h à partir de 99€ ; Les soins du Corps 30 min à partir de 49€ ; Les soins du Visage à partir de 30 min à 1h30 à partir de 49€ ; Prestations d’esthétique (épilation, manucure, pédicure). Accès au Spa de 1h ou 1h30 en solo ou en duo de 30 à 80€ ; Du lundi au dimanche de 10h à 19h. Toutes les offres sont réservables en ligne sur www.spa-avignon.fr


Au Spa

L’équipe
Olivier Niveau, Directeur Général Pôle hôtelier Boisset ; Nicolas Inglese, Directeur hôtel Mercure Avignon TGV ; Mélodie Fillinger, Responsable commerciale ; Julien Valente, Chef de Cuisine ; Lionel Le Louedec, Responsable hébergement ; Candice Balland, Chef de réception ; Khadija Malvy, Responsable

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

restauration ; Christophe Malvy, Responsable administratif.

Les infos pratiques
Mercure Hôtels Avignon TGV. 2, rue Mère Teresa, Confluence, à Avignon. 04 32 76 88 00. Courriel HB6F6@accor.com



Les salles de séminaires sont High tech

Châteauneuf-du-Pape et Cassis, ouverture de deux nouvelles boutiques Maison Brémond 1830

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



L'Épicerie fine de Provence continue son expansion sur le bassin méditerranéen. Après s'être fraîchement installée le mois dernier à Menton, 'Maison Brémond 1830' ouvre deux nouvelles boutiques à Châteauneuf-du-Pape et à Cassis (13). Située 5, rue Joseph Ducos à Châteauneuf-du-Pape, à quelques pas du château l'épicerie fine sera ouverte du mercredi au dimanche de 10h à 13h 30 et de 14h30 à 19h et inaugurée vendredi 25 juin. Pour fêter son ouverture10% de remise seront appliqués, ce jour-là, sur les produits achetés et un cadeau gourmand offert aux visiteurs entre 17h et 20h. 'La Maison Brémond 1830' s'installera également, et pour la 5e fois, dans les Bouches-du-Rhône, précisément 2, rue Alexandre Gervais à Cassis. L'épicerie sera ouverte de 10h à 13h30 et de 14h30 à 19h. La journée d'inauguration est prévue en septembre.

Toutes les boutiques

La Maison Brémond 1830 est présente 34, rue Fusterie à Avignon ; Confiserie Brémond 1830 16 Ter rue d'Italie à Aix-en-Provence ; à Antibes 4 rue Sade ; à Cannes 18 rue Meynadier ; à Cassis 2 rue Alexandre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Gervais ; à Châteauneuf-du-Pape 5 rue Joseph Ducos : à l'Ecomusée l'olivier ancienne route de Forcalquier à Volx ; Grand rue aux Baux-de-Provence ; à Menton 8 rue Saint-Michel ; à Nice 15 rue Pont-Vieux et 23 rue de la Préfecture ; à Paris 6e Odéon, 8 cour du Commerce Saint-André-130 boulevard Saint-Germain ; à Roussillon 21 rue Richard Casteau, à Saint-Paul de Vence 28 rue Grande et à Saint-Rémy-de-Provence 27 boulevard Victor-Hugo et en Belgique 16 rue du page à Ixelles. La société est également très implantée en Norvège où elle compte 15 adresses. Ses produits sont aussi distribués par plus d'une dizaine de partenaires dont à l'aéroport de Nice l'Occitane et chez territoire de Provence, place du château à Gordes.

En savoir plus

Installée en Provence depuis le 19e siècle, la Maison Brémond 1830 est une épicerie fine engagée dans la valorisation de savoir-faire provençaux et méditerranéens. Des huiles d'olive vierge extra, des vinaigres & balsamiques, des condiments, des terrines, des épices, des tartinables sucrés et salés sans oublier la confiserie traditionnelle de Provence… l'épicerie propose une sélection de produits du terroir gourmands et authentiques. L'entreprise travaille aux côtés d'artisans-producteurs sélectionnés pour la qualité, la traçabilité et l'authenticité de leurs savoir-faire : l'entreprise italienne Terra del Tuono et sa fabrication traditionnelle du vinaigre balsamique de Modène, le Saunier de Camargue pour son sel récolté sur le salin d'Aigues-Mortes ou encore la Biscuiterie de Forcalquier qui élabore ses préparations à partir de farines fermières artisanales issues de l'agriculture biologique.
www.mb-1830.com
M.H.

La Maison Brémond est née en 1830 à Aix-en-Provence