

Écrit par le 18 mai 2026

(Vidéo) Le Comptoir de Mathilde dans Patron Incognito : « ça a été une très belle aventure humaine »



On vous l'avait annoncé au début du mois, le président de l'entreprise vaclusienne [Le Comptoir de Mathilde](#), [Richard Fournier](#), s'immiscera anonymement parmi ses équipes pour l'émission *Patron Incognito* qui sera diffusée sur [M6](#) ce mercredi 19 novembre.

Contacté déjà deux fois auparavant par la société de production Endemol, ce n'est qu'au bout de la 3e que Richard Fournier a accepté de devenir un patron incognito pour l'émission de M6. « Aujourd'hui, l'entreprise a une taille idéale et j'avais très envie de le faire, explique-t-il. En plus, ça nous offre une belle visibilité, notamment à l'approche des fêtes de fin d'année. »

C'est donc ce mercredi 19 novembre que les téléspectateurs pourront voir le fondateur de l'entreprise camaretoise jouer le rôle de Mickael, ancien cafetier en reconversion qui participe à l'émission imaginaire 'Un jour, un métier'.

Ecrit par le 18 mai 2026

Une expérience unique

Alors que le contact entre la société de production et Richard Fournier s'est fait au printemps dernier, le tournage, lui, a eu lieu entre fin août et fin septembre. « Je connaissais l'émission en tant que spectateurs, comme tout le monde, ajoute-t-il. Au départ j'ai accepté pour l'entreprise, pour la marque, et il se trouve que l'expérience a été superbe, ça a été une belle aventure humaine avec des équipes de professionnels. »

« L'expérience a été unique. »

Richard Fournier

Seulement quatre personnes au sein de l'entreprise, en plus du président, étaient au courant de la supercherie. Durant toutes les étapes, Richard Fournier a été accompagné par la directrice marketing du Comptoir de Mathilde, Estelle Faucher, mais aussi par sa fille avec qui il s'est rendu à Strasbourg pour l'élaboration de son masque après la réalisation d'une empreinte, une première dans l'émission.

« C'était une expérience unique, que je ne referrai jamais, car j'avais 3 couches de silicone et une couche de plâtre sur la tête pendant près d'une heure durant laquelle je me suis retrouvé seul car je ne voyais rien et je n'entendais rien autour de moi, avoue-t-il. C'était une drôle d'expérience, j'ai tenu pour ma fille qui était à mes côtés. »

Écrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

©Richard Fournier

Plusieurs journées de tournage

Une fois le masque de 'Mickaël' (rôle joué par Richard Fournier pour l'émission) réalisé, place au tournage ! Il y a d'abord eu une journée dédiée au portrait de Richard Fournier, afin de montrer son quotidien en tant que chef d'entreprise, ainsi qu'une journée accordée à la transformation avec la découverte du masque, des tenues, mais aussi du personnage qu'allait jouer le patron vauclusien.

Ensuite, Richard Fournier a dû se confronter à la réalité du terrain au travers de trois jours d'immersion dont deux jours dans les ateliers à Camaret-sur-Aigues. « Ça a été le plus difficile car c'est là où les employés me voient tous les jours », admet-il. Enfin, il y a eu une journée en boutique à Ormesson-sur-Marne en région parisienne.

Un anonymat avec un objectif

Afin de garder le secret, Richard Fournier a dû adopter une façon de parler et une posture différentes.

« L'objectif et le sujet de l'émission étaient surtout de voir si tous les investissements des trois dernières années, en termes de moyens techniques, matériels et humains, sont conformes à notre ambition de doubler le chiffre d'affaires au cours des cinq prochaines années », conclut-il.

Ainsi, pour découvrir si Richard Fournier a su rester incognito face à ses employés, il faudra visionner l'émission ce mercredi 19 novembre à 21h10 sur M6.

Le boss du Comptoir de Mathilde dans Patron Incognito sur M6

Ecrit par le 18 mai 2026



Le mercredi 19 novembre prochain, l'émission *Patron Incognito*, diffusée sur la chaîne télévisée [M6](#), sera consacrée à l'entreprise vaclusienne [Le Comptoir de Mathilde](#).

Fondé en 2007 dans la Drôme et aujourd'hui basé dans le Vaucluse à Camaret-sur-Aigues, Le Comptoir de Mathilde est le leader français de l'épicerie fine artisanale. Chaque année, les fêtes de fin d'année représente une période importante pour son activité.

C'est pourquoi M6 a décidé de consacrer son prochain épisode de *Patron Incognito* à l'entreprise vaclusienne à travers ses employés, du vendeurs en boutique aux chocolatiers à l'atelier, en passant par les équipes de conditionnement.

Le président fondateur [Richard Fournier](#) va donc se glisser anonymement parmi les employés, sous l'identité de Mickael, ancien cafetier en reconversion qui participe à l'émission imaginaire 'Un jour, un métier'.

Le Comptoir de Mathilde doublement distingué :

L'entreprise a été élue **Meilleure Chaîne de Magasins 2026** et **Meilleure Franchise de l'Année 2026** dans la catégorie Épicerie fine, thé et café. Ces récompenses ont été attribuées sur la base des votes des consommateurs qui ont été plus d'un million à voter pour l'entreprise camaretoise.

Le Comptoir de Mathilde poursuit son développement en reprenant les boutiques de La Cure Gourmande



Le groupe [Le Comptoir de Mathilde](#), spécialisé dans les produits d'épicerie fine et le chocolat artisanal et basé à Camaret-sur-Aigues, vient d'annoncer la reprise de boutiques de la biscuiterie et chocolaterie [La Cure Gourmande](#) qui sont situées dans des zones à fort potentiel touristique et commercial.

Fondé dans la Drôme en 2007 et aujourd'hui installé dans le Vaucluse, Le Comptoir de Mathilde a démontré une forte croissance au fil des années. L'entreprise totalise désormais plus de 600 références et 145 boutiques. Afin de poursuivre cette croissance, elle compte reprendre progressivement plusieurs

Ecrit par le 18 mai 2026

boutiques de l'enseigne La Cure Gourmande dans le but de renforcer l'expertise artisanale, préserver les emplois locaux et offrir une expérience client enrichie.

« Nous reprenons plusieurs équipes et fonds de commerce afin de construire ensemble l'avenir du groupe Le Comptoir de Mathilde. »

[Philippe Kratz](#), directeur général adjoint de Le Comptoir de Mathilde

Si la chocolaterie de La Cure Gourmande à Narbonne a d'ores et déjà intégré le groupe Le Comptoir de Mathilde au mois de juillet, les boutiques de Nice, Aix-en-Provence et Paris seront transformées sous l'enseigne Le Comptoir de Mathilde dès octobre prochain.

L'entreprise camaretoise, à travers cette stratégie, souhaite réaffirmer ses valeurs humaines en plaçant l'accompagnement des équipes au cœur de cette intégration, en garantissant soutien, formation et mobilité interne. Elle confirme également son ambition forte : devenir la référence incontournable de l'épicerie gourmande et de l'offre cadeau, en France comme à l'international.

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

Richard Fournier lauréat des Victoires des Autodidactes et des Self-Made Entrepreneurs

Ecrit par le 18 mai 2026



Le 14 mai, le siège de la Banque de France à Paris accueillait la finale nationale des [Victoires des Autodidactes et des Self-Made Entrepreneurs](#). Le prix national a été remporté par [Richard Fournier](#), fondateur du [Comptoir de Mathilde](#), entreprise basée à Camaret-sur-Aigues.

C'est dans la Drôme en 2007 qu'est né le Comptoir de Mathilde, dont le siège se situe aujourd'hui à Camaret-sur-Aigues. Son fondateur Richard Fournier est parti de rien et a su faire preuve de résilience pour faire grossir l'entreprise qui compte plus de 145 boutique, quelque 600 références de chocolats, caramels, pâtes à tartiner, miels, madeleines, cafés, babas au rhum, confitures, et bien d'autres gourmandises, et dont le chiffre d'affaires s'élève à 40M€.

Le 14 mai dernier, le fondateur du Comptoir de Mathilde a vu ses efforts récompensés avec l'obtention du le prix national 2025 des Victoires des Autodidactes et des Self-Made Entrepreneurs. Ces Victoires, créées en 1989 par Harvard Business School Club de France, récompensent les entrepreneurs ou cadres dirigeants autodidactes qui se distinguent par leurs résultats, leur dynamisme et leur capacité de développement.

« Cette distinction vient couronner un parcours de vie fait de passion, de travail, de doutes parfois... mais surtout de détermination », a déclaré Richard Fournier avec fierté avant de remercier équipes et collaborateurs « sans qui rien n'aurait été possible. »

Ecrit par le 18 mai 2026

Pour en savoir plus sur le parcours de Richard Fournier et l'évolution du Comptoir de Mathilde :

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

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

Ecrit par le 18 mai 2026

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 1 à 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 et son envie de toujours aller de l'avant. En 2012, il affiche 25% de progression pour ses épicerie 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%.

Ecrit par le 18 mai 2026



« 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.

[Le groupe Le Comptoir de Mathilde acquiert La Maison de la Chatine](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

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 pizzerias, 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.

Ecrit par le 18 mai 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! ».

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Côté sucré.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 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 : le Comptoir de Mathilde fait sa braderie de Noël

Ecrit par le 18 mai 2026



Après une première journée de braderie ce lundi 23 décembre où des dizaines de gourmands se sont précipités, le Comptoir de Mathilde poursuivra cet événement ce mardi 24 décembre à Camaret-sur-Aigues.

Pour participer à la magie de Noël, le Comptoir de Mathilde propose une vente exceptionnelle de chocolats de Noël directement sortis de l'usine à des prix cassés ces lundi 23 et mardi 24 décembre.

L'occasion idéale de se procurer des petits cadeaux gourmands de dernière minute, ou encore d'acheter de quoi décorer la table et régaler les convives à la fin du repas de Noël.

Mardi 24 décembre. De 8h à 12h. 952 chemin de Piolenc. Camaret-sur-Aigues.

Ecrit par le 18 mai 2026

Le Comptoir de Mathilde bouscule les codes du recrutement



Le 1^{er} juin, le Groupe le Comptoir de Mathilde organise, en partenariat avec Pôle Emploi, une campagne de recrutement en twistant les méthodes classiques d'embauche. Intitulé « recrutement autrement », le programme sera rythmé par des ateliers, une visite d'usine et... un tournoi de pétanque.

Avec 140 boutiques à son actif et un [chiffre d'affaires record en 2022](#), le Comptoir de Mathilde souhaite renforcer ses équipes de production et lance une journée de recrutement le 1^{er} juin. Les candidats participeront à des ateliers mêlant dextérité, créativité, esprit d'équipe et pourront visiter les ateliers de l'usine.

« Passer des entretiens d'embauche n'est jamais chose aisée : pression, concurrence et dualité se font

Ecrit par le 18 mai 2026

souvent ressentir et sont parfois déstabilisants pour les candidats. Explique Florence Gratia, DRH du Comptoir de Mathilde. Nous avons pensé qu'une journée de recrutement fondée sur ce programme bienveillant et original pouvait être source d'inspiration et de motivation pour eux. »

[Lire également - « Le groupe Le Comptoir de Mathilde acquiert La Maison de la Chatine »](#)

Pôle Emploi aura au préalable sélectionné 15 candidats qui se dirigeront vers les différents ateliers dès 13h30. Le programme sera ensuite rythmé par plusieurs activités d'une durée de 30 minutes. Des entretiens informels d'une dizaine de minutes clôtureront la journée.

J.R.

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

Ecrit par le 18 mai 2026

LE COMPTOIR DE
MATHILDE
CHOCOLATERIE - EPICERIE FINE



Après avoir enregistré un chiffre d'affaires record en 2022, [Le Comptoir de Mathilde](#), qui est implanté à Camaret-sur-Aigues et est aujourd'hui leader français de l'épicerie fine artisanale, poursuit son développement et rachète l'entreprise [La Maison de la Chatine](#).

Basée à Revel dans le département de la Haute-Garonne en Occitanie, La Maison de la Chatine est spécialisée dans l'enrobage de fruits secs, fruits déshydratés, mais aussi dans les billes de céréale avec du chocolat de grande qualité. L'entreprise est notamment fournisseur de grandes maisons spécialistes du café hors domicile.

En faisant l'acquisition de cette entreprise, Le Comptoir de Mathilde s'ouvre au secteur du CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants). Par le biais de cette croissance externe, l'entreprise vauclusienne va pouvoir se développer, mais également se diversifier. Elle va aussi pouvoir renforcer les volumes de production actuels de La Maison de la Chatine avec son réseau de plus de 140 boutiques. L'intégralité des emplois et le rayonnement local de cet artisanat seront conservés. La marque restera également inchangée.

[Lire également : 'Camaret-sur-Aigues : une année record pour le Comptoir de Mathilde'](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

V.A.

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



Avec un chiffre d'affaires de 43M€ en 2022, l'entreprise vaclusienne [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

Ecrit par le 18 mai 2026

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 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 maîtriser 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.

Ecrit par le 18 mai 2026



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. »