

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



Le groupe <u>Le Comptoir de Mathilde</u>, 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 <u>La Cure Gourmande</u> 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, 145 boutiques, et autour de 100M€ de chiffre d'affaires. Afin de poursuivre cette croissance, elle compte reprendre progressivement plusieurs 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 placeant 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 2 novembre 2025



Le 14 mai, le siège de la Banque de France à Paris accueillait la finale nationale des <u>Victoires</u> des <u>Autodidactes et des Self-Made Entrepreneurs</u>. Le prix national a été remporté par <u>Richard Fournier</u>, fondateur du <u>Comptoir de Mathilde</u>, 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. »



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



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 <u>Comptoir de Mathilde</u> 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 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%.



Ecrit par le 2 novembre 2025



« Je suis parti de rien. »

Et il procède à la première croissance externe en acquérant <u>La Maison de la Châtine</u> 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



En novembre dernier à Lyon, il reçoit un trophée de <u>La Victoire de l'Autodidacte</u> (voir vidéo en fin d'article) organisé par <u>Harvard Business School</u>. « 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.



Ecrit par le 2 novembre 2025



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 2 novembre 2025





Côté sucré.



Ecrit par le 2 novembre 2025





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 2 novembre 2025



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.



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 <u>chiffre d'affaires record en 2022</u>, 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



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. »

<u>Lire également - « Le groupe Le Comptoir de Mathilde acquiert La Maison de la Chatine »</u>

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 2 novembre 2025





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 2 novembre 2025

V.A.

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



Avec un chiffre d'affaires de 43M€ en 2022, l'entreprise vauclusienne <u>le Comptoir de Mathilde</u> vient d'enregistrer une hausse de +35% par rapport à l'exercice précédent. La société fondée en 2007 par <u>Richard Fournier</u> 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 <u>le cap des 100 boutiques en 2021</u>, 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 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.



Ecrit par le 2 novembre 2025



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. »

Camaret-sur-Aigues, Le Comptoir de Mathilde recrute 50 talents pour sa



manufacture



Avec 35 % de croissance par an, un réseau de près de 120 boutiques et plus de 150 produits lancés chaque année, Le Comptoir de Mathilde continue d'accélérer son développement et lance une grande campagne de recrutement. L'enseigne recherche 50 talents pour sa manufacture à <u>Camaret-sur-Aigues</u> (84).

50 profils sont ainsi recherchés : opérateurs de conditionnement et de production, conducteurs de lignes, préparateurs de commandes, magasiniers, caristes...



Développement de l'enseigne

La forte accélération du développement de l'enseigne ainsi que la préparation de la saison de Noël, sont à l'origine de cette grande campagne de recrutement. Les talents ainsi recrutés seront susceptibles de rejoindre l'aventure du Comptoir de Mathilde sur des postes en CDI (Contrats à durée indéterminée).

Dans le détail?

Le recrutement se fait sur une base de 35h, en horaires décalés, à proximité d'Orange, à Camaret-sur-Aigues. Le profil recherché est idéalement issu du secteur agro-alimentaire. Le recrutement passera en CDI après un passage saisonnier. Ce qu'aime le Comptoir de Mathilde chez ses collaborateurs ? L'esprit entrepreneurial.

Pour postuler

Postuler chez Le comptoir de Mathilde c'est dès maintenant ici.



Le Comptoir de Mathilde, épicerie de produits raffinés salés et sucrés



Un développement orchestré

Avec 118 points de vente en France et à l'international, une centaine de collaborateurs et un chiffre d'affaires de 35M€, le fabricant et distributeur de produits d'épicerie fine – qui vient de célébrer ses 15 ans- ambitionne 20 à 25 ouvertures par an via des franchisés.

Après le Sud, l'hexagone

Après un développement majoritairement dans le Sud de la France les premières années, la marque a conquis le territoirenational puis s'est exportée à l'étranger. L'entreprise compte désormais 2 400 revendeurs et 118 points de vente.

A propos du Comptoir de Mathilde

Créé en 2007 par Richard Fournier, Le Comptoir de Mathilde fabrique l'essentiel de ses recettes d'épicerie fine et de chocolats, de manière artisanale en Provence. Son ambition : proposer des produits fins, gourmands et de qualité à des prix abordables.

Mireille Hurlin



Le Comptoir de Mathilde recherche des talents



Ecrit par le 2 novembre 2025



« Créatif, dynamique, motivé, vous aimez les challenges ? Rejoignez la fabuleuse aventure Le Comptoir de Mathilde », invite Richard Fournier, fondateur de l'enseigne gourmande basée à Camaret-sur-Aigues, affichant plus de 100 boutiques en France.

Plusieurs postes sont à pourvoir : chef de projet évènementiel et marketing, deux responsables d'équipe fabrication et conditionnement et un community manager. Avec son chocolat de grignotage, sa pâte à tartiner haut de gamme, ses alcools de spécialité et ses condiments, Le Comptoir de Mathilde propose un concept de boutique unique façon 'retour aux sources' : décoration basée sur du bois de recyclage, décors anciens, bande son nostalgique... Outre la présence dans les boutiques de la franchise, les fabrications peuplent les magasins de produits régionaux, les épiceries fines, les cavistes ou encore les boutiques de décoration avec un corner alimentation fine. Cerise sur le gâteau, le célèbre sorcier Harry Potter est désormais présent en magasin.

Lire notre article : Le Comptoir de Mathilde : l'empire gourmand qui fait fondre les Français

Pour postuler, <u>cliquez ici.</u>

L.M.