

Ecrit par le 24 février 2026

(Vidéo) Télévision : Ces patrons vauclusiens qui passent sur M6



Décidément, les patrons vauclusiens ont la côte à la télé. Après [Richard Fournier du Comptoir de Mathilde](#) passé dans 'Patron incognito' mercredi 19 novembre, c'est à [Vincent Chabbert de Tut Tut](#) de trouver écho dans Capital de M6 ce dimanche 30 novembre à 21h10 dans 'Folie fiscale : quand le travail ne paie plus, le solutions pour s'en sortir'.

Face à un pouvoir d'achat sous pression, de nombreux Français s'appuient sur des solutions simples et ingénieuses pour arrondir leurs fins de mois. À Nîmes, Line utilise l'application [Tut Tut](#) pour rentabiliser ses trajets quotidiens et gagner 200€ par mois. Derrière cette plateforme en plein essor, le parcours singulier de son fondateur, Vincent Chabbert, illustre une nouvelle manière d'innover au service du quotidien.

Ecrit par le 24 février 2026



Line la nîmoise, utilisatrice de l'appli Tut Tut Copyright Capital de M6 novembre 2025

Line la nîmoise

Line, une nîmoise de 46 ans, travaille dans une usine automobile et élève seule deux enfants. Pour alléger un budget mis à mal par l'essence et les dépenses essentielles, elle a trouvé une parade simple : livrer un ou deux petits colis chaque jour sur son chemin du retour grâce à Tut Tut. Résultat : un gain d'environ 200€ mensuels, qui couvrent entièrement son carburant et permettent quelques petits extras familiaux. Une micro-activité souple, intégrée à sa routine, qui améliore très concrètement son quotidien.

Tut Tut, la livraison collaborative

Lancée en 2021, Tut Tut société avignonnaise, s'est imposée comme une plateforme de livraison courte distance entre particuliers. Le principe est simple : chacun peut transporter un colis sur son trajet, contre une petite rétribution du site. Le modèle séduit, notamment dans les villes moyennes où chaque euro compte. Aujourd'hui, l'application, qui offre une solution au casse-tête du dernier kilomètre, revendique plus d'un million de livraisons annuelles et une croissance soutenue, confirmant l'appétence des Français pour des solutions locales, rapides et accessibles.

Vincent Chabbert, l'entrepreneur autodidacte qui transforme l'ordinaire

À l'origine de Tut Tut, on trouve Vincent Chabbert, 34 ans, un autodidacte passé de plongeur à directeur des opérations dans l'hôtellerie avant de tout quitter pour lancer sa propre entreprise. Une idée simple : utiliser les trajets quotidiens pour livrer des colis, s'est muée en une société dynamique d'une cinquantaine de salariés, aujourd'hui prête à s'étendre à l'international. Un parcours atypique qui montre

Ecrit par le 24 février 2026

que l'innovation peut émerger d'un besoin du quotidien, observé au bon moment.

[\(Vidéo\) Dernier kilomètre, le million de livraisons atteint pour Tut Tut](#)

De l'audace et des histoires croisées

L'histoire croisée de Line et de Vincent Chabbert, le patron fondateur de Tut Tut illustre une tendance profonde : les Français ne renoncent pas face aux difficultés, ils inventent, ajustent, bricolent intelligemment. Ces initiatives ne remplacent pas un salaire, mais elles apportent souplesse, respiration et autonomie. Une preuve que la débrouille, loin d'être un pis-aller, peut devenir une force collective et une source d'opportunités, pour ceux qui, chaque jour, cherchent simplement à mieux vivre.

Les infos pratiques

Dimanche 30 novembre. 21h10. Emission M6. 'Folie fiscale : quand le travail ne paie plus, les solutions pour s'en sortir'.

Mireille Hurlin

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

Ecrit par le 24 février 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 boutiques, 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 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 24 février 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 24 février 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 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 24 février 2026



« Je suis parti de rien. »

Et il procède à la première croissance externe en acquérant [La Maison de la Chârine](#) 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 24 février 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 boulot 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 pizzéria, 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 24 février 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, chocolat 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'Ecole', « Vous n'imaginez pas à quel point les petits écoliers les aiment et les couvrent de cadeaux! ».

Ecrit par le 24 février 2026



Ecrit par le 24 février 2026

Côté sucré.

Ecrit par le 24 février 2026



Ecrit par le 24 février 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

Ecrit par le 24 février 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

Ecrit par le 24 février 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 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.



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. »

Ecrit par le 24 février 2026

Ukraine : Richard Fournier retrousse les manches



Il n'y a pas que dans [le public](#) que les initiatives prennent forme en faveur des Ukrainiens. Richard Fournier, fondateur du Comptoir de Mathilde basée à Camaret-sur-Aigues ([son portrait ici](#)) a volontiers rejoint l'élan de solidarité.

Au total, six amis et entrepreneurs ont rejoint Richard Fournier pour conduire un convoi vers la frontière hongroise Beregsurany. Trois véhicules ont transporté près de 2.5 tonnes de produits de première

Ecrit par le 24 février 2026

nécessité, le long d'un périple de 50h de route, plus de 4 500km parcourus et 5 pays traversés. La route du retour a également permis de rapatrier douze réfugiés ukrainiens, dont deux enfants, et de les conduire vers trois pays différents (Hongrie, Italie et France).

« La question d'engagement était pour moi une évidence, c'est la raison pour laquelle une formidable aventure humanitaire basée sur l'entraide, la fraternité et la solidarité a été mise en place aux côtés d'autres entrepreneurs », indique le fondateur de l'[enseigne leader](#) de l'épicerie fine française. Parmi les sociétés qui ont fait don de produits : Intermarché Nyons (famille Marini), la savonnerie de Nyons (Erwan Allée), la pharmacie des plantes à Nyons (Michel Roeder) et la pharmacie de Remuzat (Daniel Vignes).

Ecrit par le 24 février 2026



Les cartons s'accumulent. Crédit photo : Richard Fournier

Ecrit par le 24 février 2026



Ecrit par le 24 février 2026

L'équipe collecte devant la [maison Plantin](#). Crédit photo : Richard Fournier

Lire aussi : [Ukraine, un champ de possibilités grâce aux friches de Vaucluse](#)