

Ecrit par le 3 avril 2025

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 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

Ecrit par le 3 avril 2025

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.

Ecrit par le 3 avril 2025

[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.

Ecrit par le 3 avril 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 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025

Côté sucré.

Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 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 3 avril 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.

Ecrit par le 3 avril 2025

La Chocolaterie Castelain organise une Journée Privilège pour ses clients



À l'occasion de son 30^e anniversaire, la [Chocolaterie Castelain](#) organise plusieurs événements dont une 'Journée Privilège' ce samedi 9 novembre dans ses trois boutiques vauclusiennes à Châteauneuf-du-Pape, Althen-des-Paluds et Coustellet.

Ce samedi, les clients de la Chocolaterie Castelain seront privilégiés puisque l'entreprise organisera une journée spéciale qui leur est dédiée avec des exclusivités, des dégustations et des rencontres.

En premier lieu, des dégustations seront organisées et mettront en lumière la diversité des créations de la Chocolaterie, des pralinés français aux tablettes de chocolat, dont les clients pourront se délecter. Ils pourront également découvrir la collection de Noël 2024 en avant-première, avec des créations festives qui marient tradition et innovation. Les clients rencontreront les chocolatiers qui partageront leur

Ecrit par le 3 avril 2025

histoire, leur savoir-faire, et qui dévoileront peut-être même quelques secrets. Enfin, durant cette Journée Privilège, il y aura des réductions exclusives sur une sélection de produits, ainsi que des cadeaux à gagner.

- **1745 Route de Sorgues. Châteauneuf-du-Pape.**
- **83 Route des Gaffins. Althen des Paluds.**
- **Route de Cavaillon RD2. Coustellet.**

L'esprit des jeux olympiques s'invite à la Chocolaterie Castelain



Ecrit par le 3 avril 2025

À deux semaines du coup d'envoi des Jeux Olympiques de Paris 2024, qui débiteront le vendredi 26 juillet, la Chocolaterie Castelain crée un produit chocolaté sur le thème pour l'occasion.

Si les sportifs olympiques vont remporter des médailles en or, argent et bronze ces prochaines semaines, la Chocolaterie Castelain crée ses propres médailles en chocolat à l'occasion des Jeux Olympiques de Paris 2024. Ces médailles, décorées d'une Tour Eiffel régaleront les papilles des sportifs, mais pas que. « Un cadeau idéal ou une petite récompense personnelle pour vivre pleinement les JO », affirme la chocolaterie vaclusienne.

Cette nouvelle création est disponible en édition limitée dans les trois boutiques à Châteauneuf-du-Pape, Coustellet et Althen-des-Paluds. Elle vient s'ajouter aux [sucettes Tour Eiffel](#), créées par la Chocolaterie en mai dernier à l'occasion également des JO 2024, qui sont encore disponibles en boutique et sur le site.



©Chocolaterie Castelain

La Chocolaterie Baumanière sort les pinceaux et la peinture pour Pâques



Pâques approche à grands pas, et qui dit Pâques dit chocolat. Pour célébrer cette fête, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despaquis](#), de la [Chocolaterie Baumanière](#) aux Baux-de-Provence, ont recréé l'univers du peintre emblématique de la Provence, Van Gogh, avec des créations exquises.

Cette année, la Chocolaterie Baumanière a décidé de remplacer le traditionnel œuf de Pâques par un pinceau composé de chocolat noir et lait et de truffes cacao au praliné noisette. Une pièce unique élaborée en partenariat avec [la Ferme 3D](#). Les tablettes de chocolat, quant à elle, sont représentées par des petits tableaux venant illustrer les œuvres célèbres de l'artiste, en chocolat pure origine lait, noir et

Ecrit par le 3 avril 2025

végan.

Comment évoquer la peinture sans représenter également la palette d'art du peintre ? Les chefs pâtissier et chocolatier l'ont imaginé en sablé vanille enrobé de chocolat, accompagnée de ses tubes de 'gouaches' gourmands aux trois saveurs de pâtes à tartiner. De quoi faire sortir son âme artistique le temps d'une dégustation.

Il est possible de se procurer la collection de Pâques directement à la chocolaterie, au 515 Route de Baumanière au Baux-de-Provence, ou de [la commander sur internet](#). La collection complète est au prix de 95€, le pinceau à 50€ (le pinceau n'est pas livrable), les tableaux-tablettes à 36€ et la palette et ses tubes de peinture à 20€.

Écrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025

©Virginie Ovessian

Elle est à croquer la Chocolaterie Castelain à Châteauneuf-du-Pape



Bernard Castelain a créé la Chocolaterie en 1994 avec un produit signature : le palet, qui alliait un équilibre parfait entre chocolat noir et Marc de Châteauneuf. Depuis 2001, sa fille [Laurence](#) lui a succédé et l'entreprise a essaimé à Althen-des-Paluds et à Coustellet, mais les

Ecrit par le 3 avril 2025

fondamentaux restent les mêmes. « Nous avons avec nos 80 salariés la même démarche engagée RSE (mise en œuvre d'un développement durable) avec des pratiques éthiques de l'approvisionnement à l'emballage, avec de la fibre de papier recyclé et des encres végétales ».

Pâques est l'un des deux temps forts de l'année avec Noël. « Cela représente 15% de notre production. Nous avons 400 références, des œufs de 15g aux cloches de 2kg. Ce qui nécessite beaucoup de manutention, mais toutes nos petites mains se décarcassent pour peser, remplir les moules de chocolat noir, blanc ou au lait, des cocottes, lapins, tortues, cônes, poissons, pour les enrubanner et les emballer. » Ballotins, boîtes, coffrets, tablettes aux noisettes, amandes, à la noix de coco, au riz croustillant ou à la poudre de framboise, les gourmands ont le choix.

Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025

Une tombola est organisée pour Pâques. Celui qui devine le poids de ce poisson le gagne !



©Chocolaterie Castelain

Ecrit par le 3 avril 2025

Les poissons sont à l'honneur puisque Pâques tombe le 1er avril.

De Madagascar, de la République Dominicaine, du Pérou ou du Panama, les fèves de cacao proviennent de plantations où les revenus sont équitablement rémunérés. Et la qualité garantie sans huile de palme ni lécithine de soja.

Coup de neuf pour la boutique de Châteauneuf-du-Pape

À Châteauneuf-du-Pape, la maison mère, les travaux de rénovation se poursuivent. La boutique a pris un coup de jeune avec une nouvelle disposition, une décoration sobre et design. Elle accueille une très large gamme de chocolats évidemment, mais aussi des étagères de confitures, miel, calissons, nougat. Un 'Espace-Bar' permet d'organiser des dégustations avec toutes les cuvées en rayon autour. Un autre espace 'Conférence' modulable a été construit avec grands écrans et TV pour séminaires avec en prime, une vue imprenable sur les vignes du Château la Nerthe.

En tout, sur les 1 700 m² du bâtiment, 900 sont dédiés à l'accueil du public. « En fait, on n'est pas parti d'une feuille blanche, mais de l'ancienne chocolaterie en rasant les murs et en redessinant les volumes, explique Laurence Castelain. L'Espace-Bar donne à la fois dedans et dehors, bientôt la pelouse aura poussé et dès le printemps, la terrasse pourra accueillir chaises, tables et clients. »

Ecrit par le 3 avril 2025



L'accueil

Ecrit par le 3 avril 2025



Espace de dégustation des vins

Ecrit par le 3 avril 2025



Espace Bar

Ecrit par le 3 avril 2025



Une renommée locale, nationale et internationale

Il est vrai que la chocolaterie ne chôme pas. Tout au long de l'année, Vauclusiens, provençaux, voisins de toute la région Sud ou d'Occitanie, s'y pressent. Tourisme d'affaires et d'été, groupes d'américains, canadiens et européens se succèdent pour visiter l'atelier chocolat, goûter les vins, faire ses emplettes et les ramener à la maison. « Nous sommes une vraie belle destination. En plus, avec la Via Rhona et l'accueil-vélo, la fréquentation explose. L'an dernier, on a comptabilisé 20 000 tickets, en 2024 ça va sûrement être plus », ajoute Laurence Castelain.

Un point noir toutefois, regrette-t-elle : « Comme toutes les matières premières, le prix du cacao a bondi + 165%. Évidemment, nous ne pouvons pas le répercuter sur l'étiquette de nos tablettes. En interne, nous faisons un gros effort pour garder des tarifs raisonnables, coûte que coûte, on y croit tous. Et surtout, ensemble, nous sommes engagés dans une trajectoire bio, dynamique. Cette équipe est fière du

Ecrit par le 3 avril 2025

travail que nous avons accompli, de notre créativité, de la réduction de notre bilan carbone, de nos certifications ISO, Ecocert, de nos chocolats bio, des relations que nous avons tissées avec notre clientèle qui revient fidèlement faire le plein de chocolat. Et nous serons ravis, en octobre prochain, de fêter nos 30 ans », conclut-elle.



Laurence Castelain

La Chocolaterie Castelain, une entreprise

Ecrit par le 3 avril 2025

engagée et solidaire



« *Essentiel* », explique Laurence Castelain, « C'est le nom de ce plan, une démarche qui, depuis

Ecrit par le 3 avril 2025

2016, concilie ambition, développement économique et responsabilité sociale, sociétale et environnementale, avec l'ensemble du personnel qui a le souci de préserver l'environnement ».

Déjà, l'an dernier, la maison Castelain (basée à Châteauneuf-du Pape, Althen-des-Paluds et Coustellet) avait été distinguée lors de la 18ème Edition des « Trophées de la RSE » (Responsabilité sociétale de l'entreprise) pour sa politique anti-gaspillage, sa valorisation de l'humain et sa démarche associative. Il s'agissait de fabriquer et de distribuer des tablettes de chocolat à des associations caritatives. « Environ 2 tonnes conditionnées par le personnel, bénévolement. A partir de produits dont l'emballage avait été abîmé, dont les ingrédients ne correspondaient pas à 100% au cahier des charges, quand il y avait 25% de noisettes au lieu de 26%, quand l'étiquetage était parfois erroné. Mais il s'agit de chocolat délicieux, de qualité, tout à fait consommable et en 2022, les 6 300 tablettes distribuées au plus démunis avaient fait des centaines d'heureux » précise Laurence Castelain.

Lionel Dosne, lors du Prix Coup de Coeur 2022 Trophées des Transitions et de la RSE Provence-Alpes-Côte d'Azur - 18e édition

Le 1er novembre dernier, tous les salariés de Castelain (une soixantaine) étaient au Château du Barroux pour participer à une « Fresque du climat ». « Vu l'état de la planète, les phénomènes extrêmes de canicule, d'inondations ou d'assèchement des nappes phréatiques, nous sommes tous imprégnés par cette problématique, sensibilisés à cette nécessité de développement durable et nous nous inscrivons dans cette énergie positive, au coeur de la chocolaterie créée en 1994 par Bernard Castelain ».

Ecrit par le 3 avril 2025

**Laurence Castelain** ©F. Sabre

Noël est le moment le plus fort de l'année avec 40% du chiffre d'affaires de la chocolaterie, contre 15% à Pâques. Et ça bouge, chez Castelain. A Châteauneuf-du-Pape, des travaux de rénovation sont en cours. Une boutique temporaire attend les fondus de chocolat. Le Père Noël a déjà fait le plein dans sa hotte, avec tablettes, mendiants, calissons, bûches, coffrets, bonbonnières au chocolat noir et au lait, picholines, calinoux et orangettes sucrées, ballotins, palets des papes, caramels, assortiments de ganache et pralinés, nougats et marrons glacés. En attendant une boutique toute neuve, des ateliers pour petits et grands et le bar à chocolat qui vont ouvrir début 2024 à Châteauneuf-du-Pape.

CHOCOLATERIE CASTELAIN :
61 salariés

Ecrit par le 3 avril 2025

12,1M€ de chiffre d'affaires
1 700 tonnes de chocolat par an, dont 980 tonnes en bio

Contacts : . Boutique Châteauneuf-du-Pape - 1745 Route de Sorgues
04 90 83 54 71 - boutiquegourmande@castelain.fr

Boutique Althen-des-Paluds - 83 Route des Gaffins
04 90 35 35 31 - info@castelain.fr

Boutique Coustellet - Route de Cavaillon RD2 - 84 660
04 90 05 74 64 - castelain.maubec@orange.fr

www.chocolat-castelain.fr

Andrée Brunetti

La Chocolaterie Baumanière sort un calendrier de l'Avent gourmand

Ecrit par le 3 avril 2025



Après [avoir reçu l'un des douze Trophées Fou de Pâtisserie 2022](#) dans la catégorie création chocolat, la **Chocolaterie Baumanière**, située aux **Baux-de-Provence**, continue d'élargir sa gamme de produits avec un calendrier de l'Avent en édition limitée pour Noël 2023.

Noël approche à grands pas, ce qui veut dire qu'il est temps de trouver son calendrier de l'Avent afin de pouvoir patienter jusqu'au 25 décembre. Cette année, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#), de la [Chocolaterie Baumanière](#), a élaboré un calendrier de l'Avent tout en chocolat en édition limitée.

Pour le prix de 96€, livraison comprise, chaque jour du mois de décembre, jusqu'au jour de Noël, vous découvrirez une tablette de chocolat différente, à partager ou non. Tous les paquets sont disposés sur un support fabriqué par l'artisan ébéniste François Reynier en chêne français du Gers issu de forêts gérées durablement. Sa forme de bûche rappelle le bois qui brûle dans la cheminée mais aussi la traditionnelle bûche de Noël.

Pour découvrir le calendrier de l'Avent, [cliquez ici](#).

V.A.

Écrit par le 3 avril 2025

La chocolaterie Baumanière primée aux Trophées Fou de Pâtisserie 2022



Au début du mois de décembre, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despaquis](#) de [la chocolaterie Baumanière](#), située aux Baux-de-Provence, ont reçu l'un des douze Trophées Fou de Pâtisserie 2022 dans la catégorie création chocolat.

Brandon Dehan et Julien Despaquis n'en sont pas à leur première récompense cette année pour le travail et leur savoir-faire. En octobre dernier, lors du Salon du chocolat à Paris, ils se sont vu remettre l'Award de l'excellence 2023, la tablette d'Or et également le coup de cœur français décernés par le Club des Croqueurs de Chocolat. Ainsi, la Baumanière a pu intégrer le guide gastronomique du chocolat.

Depuis l'ouverture de la chocolaterie en juin dernier, 36 références qui ont été créées. Parmi elles, les fameuses cigales fourrées d'un praliné aux aromatiques du potager situé au cœur des Alpilles. Les chefs proposent également une gamme dédiée aux fêtes de fin d'année.

Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025



DR

V.A.