

Ecrit par le 24 juillet 2024

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



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,

Ecrit par le 24 juillet 2024

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.



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

Écrit par le 24 juillet 2024

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. »

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

Ecrit par le 24 juillet 2024

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. 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.



Écrit par le 24 juillet 2024

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 '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.

Ecrit par le 24 juillet 2024



Ecrit par le 24 juillet 2024

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.

Ecrit par le 24 juillet 2024



Ecrit par le 24 juillet 2024

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

Ecrit par le 24 juillet 2024

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

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 ouverture 10% de remise seront appliqués, ce jour-là, sur les

Ecrit par le 24 juillet 2024

produits achetés et un cadeau gourmand offert aux visiteurs entre 17h et 20h. 'La Maison Brémond 1830' s'installera également, et pour la 5^e 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 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 6^e 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 19^e 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