

Ecrit par le 22 juillet 2024

# Avignon : après trois mois de fermeture, la boulangerie Marie Blachère du cours Jean Jaurès rouvre



L'enseigne de boulangerie et de sandwicherie [Marie Blachère](#) vient de rouvrir sa boutique du cours Jean Jaurès, à Avignon. Après avoir subi un sinistre en mars dernier, la boulangerie peut de nouveau accueillir les clients depuis ce mercredi 26 juin.

L'enseigne compte aujourd'hui près de 800 magasins, dont 3 dans le centre-ville d'Avignon. La réouverture de la boutique du cours Jean Jaurès est une bonne nouvelle pour l'enseigne qui est, selon une

Ecrit par le 22 juillet 2024

enquête d'UFC-Que Choisir, celle qui propose les meilleurs produits pour la santé, avec le moins de sel et d'additifs, en comparaison avec ses concurrents.

### [Marie Blachère, meilleure chaîne de boulangerie pour la santé](#)

La franchise, née à Salon-de-Provence en 2004 et dont le siège est basé à Châteaurenard, enregistre un chiffre d'affaires de plus d'un milliard d'euros en 2023, et se plaçait en troisième position des chaînes de restauration rapide, derrière McDonald's et Burger King. L'enseigne est très appréciée de beaucoup de Français qui profitent des différentes formules proposées, comme la formule 'Le p'tit malin' qui permet de choisir quatre produits parmi une sélection pour 5€. Cette formule, lancée en février dernier, est notamment disponible dans la boutique du cours Jean Jaurès.

### [Après le 3+1, Marie Blachère lance le 4 pour 5€](#)

---

## Après le 3+1, Marie Blachère lance le 4 pour 5€



Ecrit par le 22 juillet 2024



**Afin de répondre aux offres spéciales 'inflation' de ses concurrents dans le secteur de la restauration rapide ou du snacking, le précurseur du '3+1 gratuit' lance une nouvelle formule pour les petits budgets.**

[La chaîne de boulangerie Marie-Blachère](#), dont le siège est basé à Châteaurenard après avoir déménagé des Angles l'an dernier, vient de lancer une nouvelle formule : 'Le p'tit malin'.

Le principe ? Le client peut choisir 4 produits salés ou sucrés parmi une sélection comprenant des croque-monsieur (jambon ou fromage), des sandwiches (jambon-beurre ou viennois au thon), des cookies, des donuts ainsi que des boissons de 33cl ou 50 cl.

L'offre, intitulée 'Je prends ce que je veux tout au long de la journée' a débuté depuis le 22 février dernier. Pour l'enseigne, il s'agit de proposer « le bon produit au bon prix ». C'est donc dans cette dynamique et pour contrer l'inflation, que le numéro 1 de la boulangerie française fondé par [le Groupe Blachère](#) (voir en fin d'article) a créé cette formule.

« En fonction de son envie, le client pourra composer son menu. Il lui sera possible par exemple de prendre deux sandwiches et deux boissons ou 4 cookies pour le goûter des enfants ou un croc, deux

Ecrit par le 22 juillet 2024

boissons et un donut », explique [l'enseigne désignée l'an dernier meilleure chaîne de boulangerie pour la santé par l'UFC-Que choisir](#) qui avec cette offre entend répondre aux formules à bas prix des grandes enseignes de fast-food.

### **Plus de 780 boulangeries pour près de 1,1 milliards de CA**

Créée par Bernard Blachère, qui lui a donné le nom de sa fille, l'enseigne Marie Blachère a vu le jour en 2004 à Salon-de-Provence. Aujourd'hui, elle compte plus de 780 boulangeries, principalement en France mais aussi au Portugal, au Luxembourg, en Belgique ainsi qu'à New-York depuis 2019 où l'enseigne dispose d'une boutique à Great Neck, situé sur Long Island à proximité immédiate de la 'grosse pomme' ainsi qu'un autre site à Greenwich Village, en plein cœur de Manhattan. En moyenne, Marie Blachère ouvre 2 boulangeries par semaine dont le chiffre d'affaires s'élève à 1,3M€ par unité. Elle a aussi développé [le concept de Café Marie Blachère](#) (une quinzaine d'ouvertures prévues en 2024) et celui de [Pizzette](#).

Avec un chiffre d'affaires de plus d'un milliard d'euros en 2023, l'enseigne est aujourd'hui la troisième chaîne de restauration rapide derrière McDonald's et Burger King.

Propriété du Groupe Blachère qui a été créé en 1985, Marie Blachère côtoie les autres marques du groupe familial comme [Provenc'halles](#), l'enseigne historique, ou bien encore [Mangeons frais](#).

L'ensemble regroupe plus de 12 000 collaborateurs et recrute environ un millier de personnes chaque année.

Ecrit par le 22 juillet 2024

**TOUTE LA JOURNÉE**



**Le P'tit Malin**



**THON-CRUDITÉS**



**CROC-FROMAGES**



**JAMBON-BEURRE**



**CROC-JAMBON**



**COOKIE**



**DONUT\***



**BOISSON 33CL, VOLVIC 50CL**

**5€**  
**4 = PRODUITS**

**PRENDS C'QUE TU VEUX !**

La nouvelle offre de Marie-Blachère entend concurrencer les offres 'petits prix' des autres grandes enseignes de la restauration rapide. © DR-Marie Blachère



## Marie Blachère, meilleure chaîne de boulangerie pour la santé



Une enquête d'[UFC-Que Choisir](#), comparant les produits des chaînes de boulangerie, révèle que l'enseigne [Marie Blachère](#), dont le siège se situe à Châteaurenard, propose les produits avec le moins de sel et d'additifs.

Si beaucoup de Français accordent de l'importance au fait d'acheter leur pain chez les artisans boulangers, qui conservent une part de marché de 55%, les chaînes de boulangerie, elles aussi, ont une importante clientèle. Les produits de boulangerie, tels que le pain, les pâtisseries et les viennoiseries remportent même un franc succès dans les rayons des supermarchés, où ils prennent de plus en plus de place.

Ecrit par le 22 juillet 2024

L'association de consommateurs UFC-Que Choisir s'est donc penchée sur la question du manque de transparence en ce qui concerne les ingrédients, notamment la teneur en sel et en additifs. L'étude, qui a comparé les chaînes de boulangerie Marie Blachère, Paul, La Mie Câline (bio) et Boulangerie Louise, révèle que l'enseigne Marie Blachère propose les meilleurs produits pour la santé, grâce à des ingrédients jugés excellents et une teneur en fibres satisfaisante. Ainsi, l'enquête révèle que les Français pourraient acheter leurs pains dans une boulangerie sans réaliser que ces derniers présentent de nombreux additifs avec un Nutri-Score D.

V.A.

## Marie Blachère présente son nouveau concept de coffee shop à la Française



Ce dimanche, lors de la [Franchise Expo Paris](#), les boulangeries [Marie Blachère](#) présenteront leur nouveau concept international de coffee shop à la Française : 'Café Marie Blachère'.

« Le café Marie Blachère se veut être un café de proximité chaleureux où l'on s'y arrête à tout moment

Ecrit par le 22 juillet 2024

de la journée pour une pause gourmande », explique la franchise, au 780M€ de chiffre d'affaires en 2021, dans la vidéo de présentation de son nouveau concept.

Créée en 2004, [Marie Blachère](#) serait, avec près de 700 boulangeries, dont deux à New-York, la troisième chaîne de restauration de France derrière McDonald's et Burger King. Pour conquérir encore plus de nouveaux clients, la franchise - [dont le siège social installé aux Angles déménagera prochainement au nouveau siège du groupe à Châteaurenard](#) - présentera son nouveau concept international de coffee shop, 'Café Marie Blachère', ce dimanche lors de la [Franchise Expo Paris](#).

Les visiteurs pourront retrouver l'enseigne dans le Hall 1 - Stand M110 - N111.

[Ecoutez Laurent Garcia, rédacteur en chef de l'Echo du Mardi dans "la nouvelle eco" du mardi sur France Bleu Vaucluse : "Création d'enseignes, notre territoire ne manque pas de franchises"](#)

---

## Blachère s'associe à Too good to go pour lutter contre le gaspillage



Ecrit par le 22 juillet 2024



**Le groupe de restauration snacking [Blachère](#) signe un partenariat avec l'application anti-gaspillage [Too good to go](#). Plus de 90% des enseignes [Marie Blachère](#), [Provenc'halles](#) et [Mangeons Frais](#) proposent désormais des paniers sur l'application. L'objectif de cette collaboration est de sauver 1 million de repas par an dans les trois enseignes, et à terme, d'atteindre zéro gaspillage alimentaire en magasin.**

[Le groupe Blachère, dont le siège est basé à Châteaurenard](#), avait déjà mis quelques actions en place afin de participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ses enseignes faisaient notamment des réductions de -50% sur la plupart de leurs produits durant les 30 minutes avant leur fermeture chaque jour.

Ce partenariat avec Too good to go prouve l'investissement du groupe Blachère dans cette cause. Désormais, près de 870 points de vente, dont 710 boulangeries Marie Blachère et 160 magasins de fruits et légumes Provenc'halles et Mangeons Frais proposent des paniers qui sont à commander sur l'application et à venir récupérer en boutique. Pour le moment, seulement 90% des enseignes du groupe y participent mais l'objectif à terme est d'atteindre les 100%. « La réduction du gaspillage alimentaire ne

Ecrit par le 22 juillet 2024

peut se faire sans les grands acteurs de l'industrie alimentaire et nous sommes très heureux que le Groupe Blachère rejoigne Too Good To Go », affirme [Sarah Chouraqui](#), directrice générale de l'application.

Ainsi, les utilisateurs de l'application Too good to go pourront trouver des paniers mixtes à 5€ et à 9€ (au lieu de 15€ et 27€) dans les boulangeries Marie Blachère, ainsi que des paniers de fruits et légumes à 4,99€ (au lieu de 15€) dans les magasins Mangeons Frais et Provenc'halles.

V.A.

---

## Pizzette de nouveau ouvert rue de la République à Avignon

**Le corner 'Pizzette' installé au 26 rue de la République à Avignon est de nouveau ouvert. Un concept signé [la maison Blachère](#), dont le siège social se situe à Châteaurenard.**

Géré dorénavant par Etienne Lopez, issu de la restauration, ce restaurant au format corner n'entend pas renoncer à cet emplacement de choix en matière de flux et d'attractivité commerciale. Le corner, qui compte un gérant et un salarié, propose une grande variété de pizzas à pâte fine et croustillante, à emporter. En Vaucluse, quatre restaurants Pizzette proposent leurs produits frais : [Bollène](#), Saint-Rémy-de-Provence, L'Isle-sur-la-Sorgue et Avignon. L'enseigne est en plein développement et d'autres ouvertures sont prévues en 2022. Par ailleurs, en 2021, [le groupe Blachère](#) a ouvert 79 boulangeries Marie Blachère. L'enseigne regroupe ainsi désormais plus de 664 magasins en France, en Europe, mais également aux Etats-Unis.

Lire aussi : [Pizzette, le nouveau concept du groupe Blachère s'installe à Bollène](#)

L.M.

Ecrit par le 22 juillet 2024

# Marie Blachère a ouvert 79 boulangeries en 2021



En 2021, [le groupe Blachère](#) a ouvert 79 [boulangeries Marie Blachère](#). L'enseigne regroupe ainsi désormais plus de 664 magasins.

Créé en 2004 par Bernard Blachère, avec une première implantation à Salon-de-Provence, le concept des boulangeries traditionnelles Marie Blachère propose une fabrication sur place tout au long de la journée. Un modèle qui s'est peu à peu imposé sur le segment des offres promotionnelles permanentes en développant le '3+1' sur plus de 35 produits, le '-50%' la dernière demi-heure d'ouverture des magasins ainsi que des promotions hebdomadaires... L'enseigne, qui accueille plus de 500 000 clients quotidiennement, propose également un choix de 3 modes de cuisson pour ses baguettes.

Aujourd'hui, Marie Blachère est principalement présent en France mais aussi au Portugal, au Luxembourg, en Belgique ainsi qu'à New-York depuis 2019 où l'enseigne dispose d'une boutique à Great Neck, situé sur Long Island à proximité immédiate de la 'grosse pomme' ainsi qu'un autre site à Greenwich Village, en plein cœur de Manhattan.

**Le groupe veut accélérer sur les franchises**



Ecrit par le 22 juillet 2024

Alors qu'en moyenne chaque boulangerie génère un chiffre d'affaires de plus de 1M€, Marie Blachère entend poursuivre le développement de son réseau avec l'ouverture prévue de 70 boutiques en 2022 dont plusieurs franchisés.

Concernant les franchises « nous prévoyons une dizaine d'ouverture en 2022, confirme [Jean-Marc Conrad](#), directeur du pôle franchise et restauration du groupe. Nous souhaitons partager notre savoir-faire avec des femmes et des hommes passionnés qui nous ressemblent, courageux, travailleurs, investis qui aiment le produit et le client, inscrits dans l'opérationnel. Chez Marie Blachère, nous misons avant tout sur la grande qualité des produits où la fraîcheur et l'authenticité rejoignent au quotidien une forte dynamique d'innovation. »



Marie Blachère était notamment présent lors du dernier salon des maires à Paris afin de faire sa promotion auprès des élus locaux. Pour cela, l'enseigne a recréé l'intégralité d'une vraie boulangerie au sein du parc des expos de la capitale.

### Une entreprise locale

Ecrit par le 22 juillet 2024

Fondée en 1985 [Provenc'halles](#) est cependant l'enseigne historique du groupe Blachère. Spécialisé dans la distribution au détail de fruits et légumes via sa propre centrale d'achat privilégiant les circuits les plus courts, ces magasins proposent aussi des fromages et de la viande.

L'entreprise est particulièrement présente localement avec 22 boulangeries Marie Blachère dans le Vaucluse dont une douzaine sur le bassin de vie d'Avignon. Par ailleurs, le siège social de Marie Blachère se trouve aux Angles et celui de l'ensemble du groupe est basé à Châteaurenard.

Les deux devraient d'ailleurs être réunis prochainement dans le nouveau bâtiment en construction dans la zone d'activités de la Chaffine, toujours à Châteaurenard juste à côté du siège existant. Un édifice de 2 316m<sup>2</sup> conçu par l'architecte sorguais [Rolland Sarlin](#) du cabinet [Archi 3](#) à qui l'on doit notamment l'immeuble de bureaux Pixel du promoteur [Ceetrus](#) (anciennement Immochan) sur la zone d'Avignon-Nord.



  
ROLLAND SARLIN  
ARCHITECTE / DPLG

Le futur siège du groupe Blachère à Châteaurenard conçu par l'architecte sorguais Rolland Sarlin.  
© Archi 3

# Pizzette, le nouveau concept du groupe Blachère s'installe à Bollène

**Après avoir assuré la sécurité d'un ancien président de la République et dirigé une équipe de 500 agents dans le sud, Anthony-Gaëtan Secondi relève un nouveau challenge.**

Depuis quelques semaines, l'homme féru de sport extrême vous accueille avec la banane chez Pizzette à Bollène. Ce nouveau concept signé Marie Blachère compte seulement trois établissements en France (Isle-sur-la-Sorgue, Saint-Rémy-de-Provence et Bollène). L'aventure ? Un public déjà conquis et des couverts qui grimpent en flèche.

Le concept est simple : vous faire redécouvrir la pizza. Pizzette ou le pari de créer un lieu hybride et chaleureux, à mi-chemin entre pizzeria et restaurant. La pâte est retravaillée, les planches de charcuterie et fromages sont généreuses, les produits sont frais et les délicieux vins sont largement abordables. L'entrepreneur de 41 ans nous accueille avec un large sourire et un dynamisme contagieux. Proche de son équipe, attentif à la moindre préoccupation, Anthony-Gaëtan prône un management humain et bienveillant.

Un curieux fait irruption durant l'entrevue, il contemple un temps la décoration et questionne aussitôt le gérant sur la carte. L'homme se réjouit de cette ouverture et promet de revenir en famille. Avec sa clientèle, Anthony-Gaëtan se montre naturellement authentique et avenant. Voilà les secrets de réussite de l'établissement dans ses premiers jours de vie. Le restaurant avec programmation musicale tombe à pic et vient combler un manque dans la commune de Bollène, ou les lieux festifs se font rare, dixit les clients.

## **Anthony-Gaëtan Secondi, d'Aix-Marseille à Bollène**

Anthony-Gaëtan Secondi, accent chantant, touche-à-tout et avide d'adrénaline. Entre une plongée sous-marine à 40m et un saut en parachute le lendemain, l'homme se plaît à contempler des heures durant la nature et ses détails fascinants, armé de son appareil photo. Son parcours ? 20 ans dans la sécurité, en passant par tous les postes du milieu. Très vite, la cadence effrénée l'épuise, le malaise le guette et l'homme songe à un nouveau virage.

La restauration lui fait alors de l'œil. L'entrepreneur originaire d'Aix-Marseille à toujours baigné dedans, la famille détient des restaurants dans la cité phocéenne et la Corse. Un jour, un ami lui suggère d'acheter une franchise en boulangerie. Il démarche alors deux établissements Ange et une boulangerie Marie-Blachère (600 restaurants en France). Cette dernière sonnera le glas de son ancienne vie.



Ecrit par le 22 juillet 2024



Vous salivez, on vous voit ! ©Pizzette Bollène

« Deux mois après, Jean-Marc Conrad, directeur France au sein du groupe Blachère, me propose l'aventure Pizzette et me fait visiter les lieux à Bollène. » Le déclic se produit, les choses s'accroissent et Anthony-Gaëtan prend alors la tête du 1er prototype. L'aventure qui se profile est belle, la marge de manœuvre est grande, tout est à imaginer, à construire.

« J'ai dit oui directement, c'est un beau groupe familial. Les dirigeants sont humains, ils vous mettent à l'aise et vous donnent les moyens pour réussir votre défi et vous développer », explique-t-il. On lui donne alors l'établissement clé en main. Aucun droit d'entrée, aucun frais à déboursier, la totalité des aménagements et des achats de matériel est prise en charge par le groupe, en raison de la qualité de prototype de Pizzette. Pour autant, le gérant est conscient de l'ampleur du défi et de la besogne que son équipe va devoir engager tout l'été.

### **Des pizzas que vous ne mangerez nulle part ailleurs**

« On se différencie par le travail réalisé sur la pâte à pizza. Une longue étude était nécessaire pour créer ce produit exceptionnel. Nos pizzas sont composées d'ingrédients simples, abordables mais surtout délicieuses au goût. On ne réinvente pas la pizza, on la fait différemment », souligne Anthony-Gaëtan Secondi. Quinze variétés de pizzas caracolent sur la carte, pour des tailles différentes. Chez Pizzette, les clients se délectent uniquement de produits frais. La tomate est, de l'avis des gourmands, exquise. La



Ecrit par le 22 juillet 2024

sauce est livrée et ensuite entièrement retravaillée par l'équipe qui y ajoute notamment un bouquet d'épices du soleil. La Royale par exemple ravit les papilles avec sa base mozzarella, ses olives, ses champignons frais tranchés et la chiffonnade minute de jambon Rostello.



Adresse: ancienne route Saint Paul des 3 châteaux, Bollène. ©Pizzette Bollène

Cerise sur le gâteau, pour chaque pizza achetée, une salade fraîche est offerte. La planche de charcuterie et de fromages est composée de produits AOP et AOC. Le saucisson ? Il est acheté en Ardèche. Des producteurs avignonnais livrent le carpaccio de bœuf et de saumon. Il est ensuite dressé minute par Anthony-Gaëtan lui-même. « Nous avons fait trois fournisseurs avant de trouver le carpaccio qui convenait parfaitement », se remémore Anthony-Gaëtan Secondi. La formule magique a finalement été trouvée et fait même le bonheur de Jean-Marc Conrad qui se régale. Le pâtissier du groupe confectionne les desserts à Montfavet. De sa besace sort des tiramisus et des panna cotta faits maison, véritables odes à la gourmandise.

### La carte des vins ?

Côtes du Rhône, Costières de Nîmes, Côtes du Ventoux, Châteauneuf-du-Pape, Coteaux d'Aix-en-Provence, AOP Languedoc, quand on vous dit que les vins sont de haute volée ! Les rouges flirtent avec les blancs qui eux même tutoient les rosés et le champagne. Le tout pour des prix défiant toute concurrence. Le secret ? Pizzette privilégie l'expérience de ses clients plutôt que des grasses marges. « La carte des vins est excellente et a le mérite de faire travailler les locaux. Tous les produits que nous

Ecrit par le 22 juillet 2024

proposons sont validés par Bernard Blachère, précise-t-il. Nous sommes constamment dans une réflexion d'amélioration, pour proposer les meilleures alliances qui donneront lieu à de belles expériences gustatives. »



Le lieu est apaisant et chaleureux. ©Linda Mansouri

## Un lieu attendu à Bollène

Au delà de la bonne cuisine, Pizzette ambitionne d'égayé la vie des Bollénois et d'ailleurs. Des soirées sont organisées, dont la prochaine aura lieu le 23 juillet en présence de Jo. Jazz manouche au programme ! « Lorsque je demande à mes clients dans quels endroits ils sortent à Bollène, ils me répondent pour la plupart à Carpentras, Avignon et ailleurs. Les lieux festifs sont assez rares ici », déplore Anthony-Gaëtan Secondi. A la différence du restaurant touristique situé à L'Isle-sur-la-Sorgue, Pizzette à Bollène prend des airs de restaurant d'entreprise en raison du tissu industriel environnant.

« Les salariés ont déjà leurs habitudes à midi. En quatre semaines, une clientèle d'habitues s'est





Écrit par le 22 juillet 2024

constituée, ils reviennent pour profiter du lieu, de l'ambiance et prendre plaisir autour de la table », se réjouit-il. Tout ceci, sans communication s'il vous plait ! Seule une page Facebook a été créée pour l'occasion, le numéro de téléphone est opérationnel depuis uniquement une semaine. « Sans publicité, nous faisons entre 30 et 50 couverts par jour, l'objectif est de monter à 100 », ambitionne Anthony-Gaëtan Secondi.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Explosion de couleurs et de saveurs. ©Pizzette Bollène

### « Les gens sont détendus ici »

« Etant originaire d'une ville située entre Aix et Marseille, je peux vous assurer que les gens y sont plus tendus, plus impatientes. Ici, les clients sont agréables, ils prennent le temps, reconnaît Anthony-Gaëtan Secondi. Je ressens une bonne ambiance latente. Des personnes âgées qui habitent juste à côté viennent régulièrement. Je retrouve mon Marseille d'il y a 20 ans, on discute de cuisine, de jardinage, du bon vieux temps, cela me rappelle la mama italienne. » Le public ? Tous les âges, des retraités, des actifs et des jeunes se mêlent à la clientèle pour passer un moment convivial. « Si les personnes âgées reviennent, c'est bon signe ! », résume-t-il. Le patio est gigantesque, la terrasse est aérée, l'intérieur est charmant, Pizzette propose un bel espace propice aux échanges.

### Prototype à l'œuvre

Pizzette n'est pas encore une franchise à proprement parler, mais un prototype qui fait l'objet d'expérimentations. « Je teste des choses, je mets en place des process et j'écris des fiches produits qui seront ensuite partagées par les autres restaurants », explique Anthony qui est pour le moment salarié et basculera gérant en septembre.

En France, entre 7000 et 1000 salariés font partie de l'aventure. Pour le moment, l'équipe Pizzette est composée de 6 salariés mais s'agrandira peut être à la rentrée en fonction de l'évolution de l'activité. « Je suis en train de préparer mon équipe à un marathon. Elles sont super performantes, j'ai une très bonne équipe en qui j'ai entièrement confiance », se réjouit Anthony-Gaëtan Secondi. Les planètes sont donc alignées pour un été haut en couleur à Bollène.

Informations pratiques: 04 48 21 02 61, [bollene@pizzette.fr](mailto:bollene@pizzette.fr), Facebook: [cliquez ici](#). Adresse: ancienne route Saint Paul des 3 châteaux, Bollène.



Ecrit par le 22 juillet 2024



A table ! ©Linda Mansouri