

Ecrit par le 23 février 2025

# 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**

Écrit par le 23 février 2025

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 23 février 2025

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.



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 23 février 2025



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'accélèrent 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 23 février 2025

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

Écrit par le 23 février 2025

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 23 février 2025

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 23 février 2025



Ecrit par le 23 février 2025

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 impatient. Ici, les clients sont agréables, ils prennent le temps, reconnait 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.



Écrit par le 23 février 2025



A table ! ©Linda Mansouri