Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Deux nouveautés à la « Confiserie 1844 »



Des nouveautés à la « Confiserie 1844 » de Monteux, où le sucre se transforme en sucettes, bonbons et surtout berlingots qui vient de sortir deux autres créations, des caramels mous à la fleur de sel de Camargue et des pralines roses.

1844, c'est précisément l'année ou Sylvestre, cuisinier du Pape Clément V a eu l'idée de confectionner une friandise à base de sirop et en forme de petite pyramide. C'était la date de naissance du premier berlingot.

Longtemps, la famille Clavel de Carpentras en a eu l'exclusivité et depuis 2018, Caroline et Michaël Pomies ont pu s'installer dans la zone d'activités des Escampades à Monteux, pour fabriquer papillotes, caramels, guimauves, sirops, navettes à la fleur d'oranger, bonbons au miel, chouchous, nougats noir ou

Ecrit par le 17 novembre 2026

blanc, calissons, fruits confits glacés, pâtes de fruit à la fraise de Carpentras, au melon de Cavaillon, au marron d'Ardèche, à la clémentine de Corse.

La "confiserie 1844", qui avec leurs 6 salariés accueillent dans leur boutique des milliers de touristes pour assister à la fabrication de toutes ces confiseries.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

pralines roses © »Confiserie 1844″

Qui s'ajoutent à toutes les déclinaisons de saveurs des berlingots, le produit-phare de la maison, sans agents de conservation ni colorants : au goût de menthe, anis, amande, réglisse, lavande, cerise, pomme verte et emballées dans des films 100% biodégradables puisque le couple Pomies est depuis 2018 engagé dans une démarche éco-responsable.

Il affiche un tonnage annuel de 55 à 60 tonnes de confiseries et une progression du chiffre d'affaires à deux chiffres. Plutôt rare en ces temps de tensions et d'inflation, mais sans doute avons-nous tous envie d'un peu de douceur dans ce monde?

'1844' et 'Clavel', la double signature emblématique pour le berlingot de Carpentras





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

C’est en 2018 que Caroline et Michaël Pomies rachètent la marque à Serge Clavel, artisan-confiseur et pape du berlingot depuis 4 générations. Lui, a gardé sa boutique ancestrale sur la célèbre place des platanes à Carpentras. Eux, en 2022 se sont installés sur la zone des Escampades à Monteux sur 550m2 flambant-neufs avec aujourd’hui une équipe de 7 personnes.

« En fait, il s’agissait d’une reconversion, explique le patron, Michaël Pomies. Ma femme, Caroline, était secrétaire de direction, moi je travaillais dans l’agro-alimentaire, les fruits confits et nous avons eu envie de changer de vie. Nous avons pris ce virage et nous en sommes ravis. »
Ils commercialisent deux marques, ‘1844’ pour les épiceries fines, ‘Clavel’ pour tout le reste. Mais les spécialités-maison bénéficient des mêmes préoccupations environnementales, 100% écoresponsables avec des emballages et des films de papillottes compostables et biodégradables, des fruits et miels provenant de producteurs locaux, des confiseries sans agents de conservation.
Et la gamme des saveurs et des arômes est sans fin. Berlingots rouges à la menthe, à l’amande, à l’anis, au caramel, à la cerise, à la fraise, à la lavande, à la réglisse, à la pomme, bonbons aux agrumes, au miel, aux coquelicots, à la violette, chouchous (cacahuète caramélisée), sucettes à la framboise, au cola, au citron ou encore pâtes de fruits à l’abricot, à la clémentine corse, aux marrons d’Ardèche, au melon de Cavaillon, à la pêche de la Vallée du Rhône, à la cerise noire…



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Chaque année, la confiserie produit environ 35 tonnes de berlingots. © Confiserie 1844-Facebook

Un peu de douceur dans un monde brute

« Nous conjuguons tradition et modernité en alliant un savoir artisanal ancestral avec des recettes simples à base de colorants végétaux (radis, spiruline) et des miels de producteurs locaux », ajoute Caroline Pomies qui insiste sur l'importance des employés : « Ils sont jeunes, moyenne d'âge 36 ans, sans eux, leur énergie, leur dynamisme et leur créativité, nous ne serions rien ».

Malgré la crise sanitaire et la hausse exponentielle du coût de l'énergie, la confiserie continue ses investissements. Il est vrai qu'elle a une production en hausse puisque, dans ce monde brutal, la demande de douceur est là : 35 tonnes de berlingots, bonbons et sucettes vendues par an et 15 tonnes de pâtes de fruits. Tout est commercialisé en France et en Europe. Mais on ne compte pas non plus les touristes venus de Chine, du Japon, d'Australie, des Etats-Unis, de Nouvelle-Zélande ou d'Amérique du Sud et de Russie qui viennent dans les boutiques de Provence remplir leurs valises de berlingots à la lavande ou de sucette à la fleur de sel et au caramel. Quant au chiffre d'affaires, il explose avec une croissance à deux chiffres : +25%.

Contacts : 796 A Avenue Cugnot 84 170 Monteux
www.confiserie1844.fr
contact@confiserie1844.fr
04 90 67 31 30

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !