

Ecrit par le 10 avril 2026

## Carpentras fait son cinéma



L'association 'Ma ville fait son cinéma', présidée par le journaliste-vigneron Patrick Chêne, organise la 4<sup>e</sup> édition du festival 'Carpentras fait son cinéma' du mardi 9 au samedi 13 mai. L'événement a pour objectif d'animer la cité, de faire parler de Carpentras et de favoriser la création cinématographique.

Durant toute la durée du festival, la ville va devenir un véritable décor de cinéma dans le cadre d'un grand concours de courts-métrages. Cinq équipes de tournages, qui ont été sélectionnées via un appel à candidatures, relèveront le défi de réaliser une fiction de 8'40 en 84 heures. Pour l'occasion, les habitants deviendront supporters des équipes de tournage mais aussi figurants, acteurs, ou encore techniciens bénévoles.

### Le programme

Ecrit par le 10 avril 2026

Le mardi 9 mai, il sera possible de rencontrer les équipes de tournage dès 17h sur la place des Maréchaux où la compétition sera officiellement lancée à 20h.

Le mercredi 10 mai, le public pourra assister gratuitement (dans la limite des places disponibles) à la projection du film 'Ernest et Célestine, Voyage en Charabie' à 14h au cinéma Le Rivoli.

Le samedi 13 mai, le film 'Tu choisiras la vie' de Stéphane Freiss sera diffusé et présenté par Patrick Chêne à 16h30 au cinéma Le Rivoli. Puis Le Cabaret accueillera la cérémonie de clôture du festival durant laquelle les films en compétition seront projetés dès 20h. Cette cérémonie est ouverte à tous dans la limite des places disponibles.



V.A.

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

Ecrit par le 10 avril 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 épicerie 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'Ardeche, au melon de Cavaillon, à la pêche de la Vallée du Rhône, à la cerise noire...

Ecrit par le 10 avril 2026



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

### Un peu de douceur dans un monde brute

« Nous conjugons 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 Montoux

[www.confiserie1844.fr](http://www.confiserie1844.fr)

10 avril 2026 |



Ecrit par le 10 avril 2026

[contact@confiserie1844.fr](mailto:contact@confiserie1844.fr)

04 90 67 31 30

Ecrit par le 10 avril 2026



## Carpentras, Merveilleux Marché aux fleurs



**Le merveilleux marché aux fleurs de [Carpentras](#) aura lieu dimanche 30 avril de 8h à 20h, allées Jean Jaurès.**

C'est aux portes du Mont-Ventoux, sous l'ombrage des platanes du parking des allées Jean-Jaurès, que de nombreux stands du marché aux fleurs s'installeront dans une ambiance aussi conviviale que musicale. Pépiniéristes, horticulteurs, agriculteurs et artisans présenteront une exposition-vente dévolue à la décoration et à l'aménagement du jardin. Sur place ? Il y aura une buvette et de la restauration, ainsi que

Ecrit par le 10 avril 2026

des antiquités et une brocante organisées par la société [Ego](#).



Le marché aux fleurs

**Vous êtes commerçant, à vous de jouer !**

Vous êtes un commerçant et souhaitez exposer et vendre vos plantes, vos fleurs au marché aux fleurs de Carpentras ? Remplissez le formulaire à télécharger [ici](#). et renvoyez le au Service foire et marchés, 82 rue de la Monnaie 84 200 Carpentras. Les bureaux sont ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30. Entrée libre

MH

Ecrit par le 10 avril 2026

**MARCHÉ AUX FLEURS**  
**CARPENTRAS**



**Dimanche 30 avril**  
**DE 8H À 20H • ALLÉES JEAN-JAURÈS**

Renseignements sur : [carpentras.fr](http://carpentras.fr)  **CARPENTRAS**

## Carpentras : la Gare Numérique recherche

Ecrit par le 10 avril 2026

## des porteurs de projets



La [Gare Numérique](#) de Carpentras, un pôle d'activité de la [communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin](#) (Cove) tourné vers les transitions, l'expérimentation et la co-crédation, recherche des porteurs de projets.

Les entreprises doivent être engagées dans la responsabilité sociétale des entreprises (RSE), la transition écologique, énergétique, et numérique, intéressées par la vie du lieu et par les échanges qui y seront créés, intéressées par la mutualisation de moyens, et en accord avec certaines valeurs telles que l'économie circulaire ou encore la valorisation des matières.

Des bureaux de 9 à 16 m<sup>2</sup> et des ateliers de 9 à 42 m<sup>2</sup> sont encore disponibles. Pour consulter les plans et déposer une candidature, [cliquez ici](#). Plus d'informations au 06 58 45 49 60 ou par mail à l'adresse [contact@laprovencecreative.fr](mailto:contact@laprovencecreative.fr)

Ecrit par le 10 avril 2026



Un exemple d'atelier à louer. DR

V.A.

---

## « Le loup est revenu » : le nouveau lieu culturel de Carpentras accueille son 1er spectacle pour enfants

Écrit par le 10 avril 2026



**Ce vendredi 21 avril, le nouveau lieu culturel de Carpentras, Le Cabaret, accueillera son 1<sup>er</sup> spectacle pour enfants : « le loup est revenu ! ».**

« Ce soir-là, monsieur Lapin et ses amis ont peur d'aller se coucher car ils viennent d'apprendre une nouvelle terrifiante : le loup est revenu ! Tous les personnages des contes les plus célèbres - les trois petits cochons, le petit chaperon rouge, pierre ainsi que madame chèvre et ses chevreaux - viennent tour à tour se réfugier chez monsieur Lapin. Mais tout à coup, 'toc, toc, toc', on frappe à la porte ! Qui est-ce ? »

Cette adaptation du classique de la littérature enfantine de Geoffroy de Pennart par les Nomadesques s'adresse aux enfants âgés d'au moins 3 ans.

Informations et billetterie en cliquant [ici](#).

J.R.

Ecrit par le 10 avril 2026

## **Carpentras : participez à l'opération « nettoyons le sud » ce 15 avril**



**Ce samedi 15 avril, la commune de Carpentras participe à l'opération « [Nettoyons le Sud](#) », une action citoyenne de nettoyage des déchets, synchronisée dans toute la Région Sud. Plusieurs opérations sont prévues dans différents quartiers de la ville.**

« [Nettoyons le Sud](#) » ce sont 250 communes, dont 17 en Vaucluse, mobilisées pour nettoyer la région, ce samedi 15 avril à 10h. Parmi les participants, la ville de Carpentras qui mènera plusieurs opérations de nettoyage dans différents quartiers de la commune : Serres, Les Amandiers, la Lègue, etc.

Pour participer à ce grand nettoyage, il suffit de s'inscrire et de se présenter au point de rendez-vous le plus proche de chez vous et où tout l'équipement (gants et sacs poubelles) et les informations nécessaires (parcours, consignes) vous seront fournies.

Ecrit par le 10 avril 2026

## La Région Sud pilote de la transition écologique

En 2021, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur a été désignée comme l'une des régions pionnières sur les enjeux d'adaptation au changement climatique, par la Commission européenne. En novembre dernier, un nouveau cap a été franchi lorsque la Région Sud est devenue région pilote de la transition écologique.

Ainsi, en tant qu'autorité planificatrice, la Région Sud travaille avec les collectivités pour mettre en œuvre le plan régional de prévention et de gestion des déchets. Avec 3 600 000 tonnes de déchets ménagers et assimilés collectés chaque année, chaque action est cruciale. L'objectif à l'horizon 2025 est d'atteindre les 65% de déchets valorisés et les 450 000 tonnes de biodéchets triés.

Plus d'informations et inscription en cliquant [ici](#).

J.R.

---

## Carpentras fête la fraise

Ecrit par le 10 avril 2026



**Ce samedi 15 avril, la Ville de Carpentras organise la Fête de la fraise sur la place Maurice Charretier. L'occasion de déguster ce fruit sous toutes ses formes, mais aussi de profiter de diverses animations dans une ambiance conviviale.**

Ce samedi, la fraise sera à l'honneur à Carpentras. Il sera possible de déguster, mais aussi de d'acheter des fraises de Carpentras directement au producteur. Les vins de l'AOC Ventoux seront également mis en lumière pour l'occasion. La fraise sera présentée sous toutes ses formes : berlingots, sirops, confitures, gâteaux, ou autres produits du Terroir.

Les Disciples d'Escoffier feront des démonstrations culinaires à partir de ce fruit rouge. Ce dernier fera également l'objet de divers ateliers tels que l'atelier botanique pour en apprendre plus sur le cycle de la pousse, l'atelier éveil des sens avec des boîtes à toucher et à odeurs, ainsi que l'atelier dégustation avec des brochettes de fraises de Carpentras associées à d'autres fruits. La Fête de la fraise accueillera également une fontaine de chocolat chaud, des démonstrations de pâtisseries, ou encore des ateliers dessin et peinture pour les enfants. Un concours de dessin pour tous aura d'ailleurs lieu, ainsi qu'un concours organisé par l'association des commerçants 'Carpentras notre ville' pour gagner un lot spécial fête de la fraise. La P'tite Fanfare se chargera de l'animation musicale.

Ecrit par le 10 avril 2026

## Les activités proposées par l'office de tourisme Ventoux Provence

À l'occasion de cette Fête de la fraise, l'office de tourisme Ventoux Provence, lui aussi, proposera des animations. La première sera la découverte de la fabrication du Berlingot à la fraise de Carpentras à la Confiserie du Mont Ventoux. Cette activité gratuite de 45 minutes aura lieu à 10h. Seulement 25 personnes pourront découvrir ce savoir-faire. Pour réserver, il suffit d'adresser un mail à l'adresse [carpentras@ventouxprovence.fr](mailto:carpentras@ventouxprovence.fr), de téléphoner au 04 90 63 00 78, ou de se rendre directement à l'office de tourisme.

À 11h, il sera possible de visiter une exploitation agricole grâce à la Confrérie de la fraise de Carpentras. Le lieu sera donné au moment de l'inscription. Cette animation gratuite d'une heure ne pourra accueillir que 20 personnes. Deux autres visites d'exploitation seront également organisées les samedis 22 et 29 avril. Pour réserver, il suffit d'adresser un mail à l'adresse [carpentras@ventouxprovence.fr](mailto:carpentras@ventouxprovence.fr), de téléphoner au 04 90 63 00 78, ou de se rendre directement à l'office de tourisme.

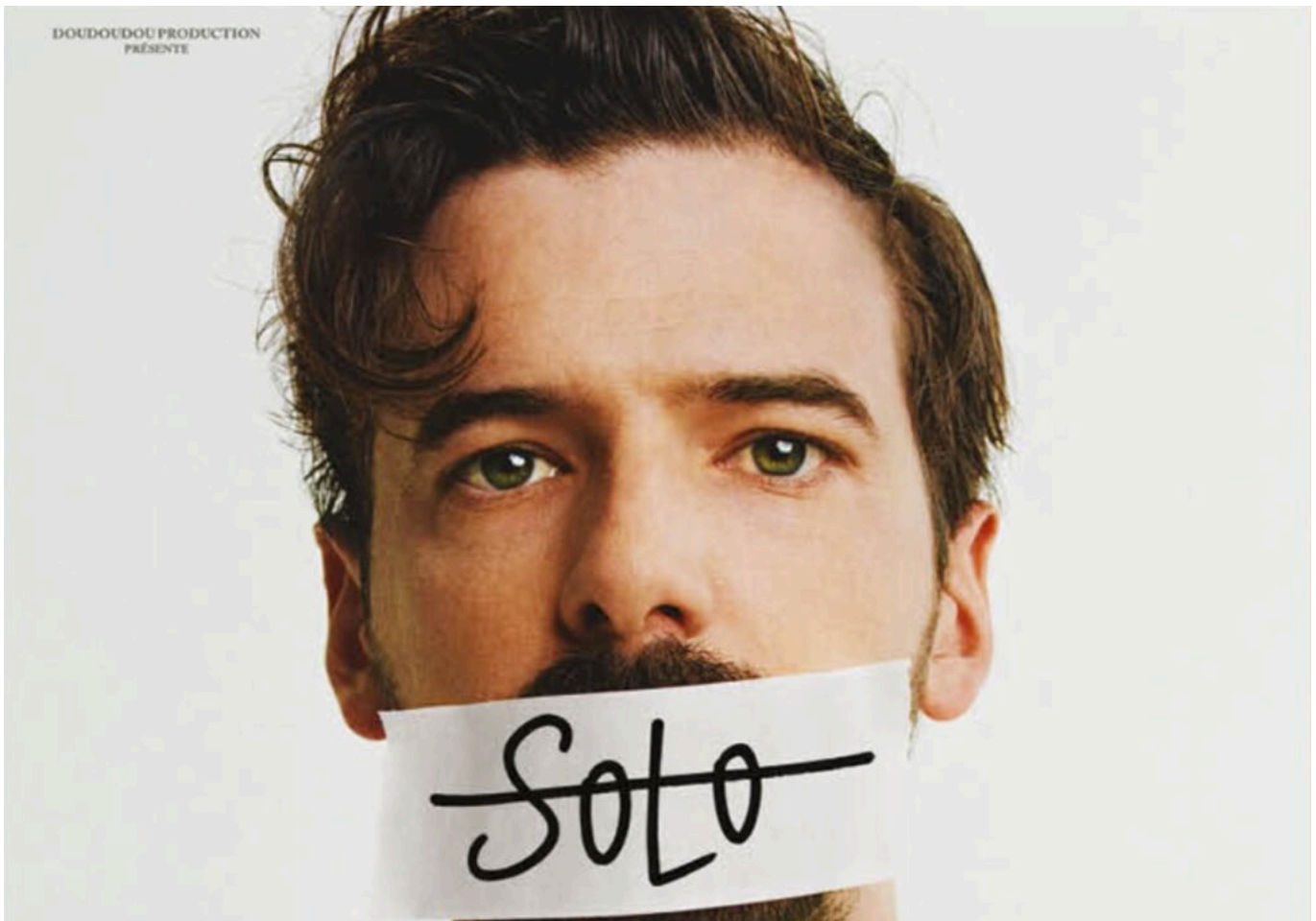
Enfin, une visite guidée du centre historique à la Porte d'Orange sera organisée de 16h30 à 18h. L'occasion de découvrir l'histoire de l'ancienne capitale du Comtat Venaissin jusqu'au sommet de sa seule tour médiévale. Cette activité un quota maximal de 20 personnes. La visite guidée coûtera 8€ pour les adultes, 3€ pour les jeunes entre 10 et 18 ans, et 1€ pour les personnes handicapées et les allocataires RSA. Les enfants de moins de 10 ans et les habitants de la Cove de moins de 25 ans pourront profiter de l'activité gratuitement. Pour réserver, il suffit d'adresser un mail à l'adresse [carpentras@ventouxprovence.fr](mailto:carpentras@ventouxprovence.fr), de téléphoner au 04 90 63 00 78, ou de se rendre directement à l'office de tourisme.

V.A.

---

## L'imitateur Marc-Antoine Le Bret en spectacle à Carpentras

Ecrit par le 10 avril 2026



Ce vendredi 14 avril, l'homme aux mille et une voix, Marc-Antoine Le Bret, présentera un one-man-show dans la nouvelle salle de spectacle carpentrassienne : le Cabaret. L'imitateur, qui s'est notamment fait connaître dans l'émission télévisée 'On n'est pas couché' présentée par Laurent Ruquier, proposera son nouveau spectacle intitulé 'Solo'.

Dans ce spectacle, Marc-Antoine Le Bret part du principe que la fin de l'humanité est proche, selon les dires de certains chercheurs. Ainsi, à travers les voix de nombreuses personnalités connues de tous, l'imitateur partagera avec le public tout ce qu'il n'aura pas le temps de découvrir par lui-même avant la fin de l'humanité.

Le ticket d'entrée est au prix de 15€ en tarif plein, 10€ en tarif réduit, et 9€ pour ceux qui possèdent une carte jeune. Pour assister au spectacle, il faut [réserver son billet en ligne](#).

**Vendredi 14 avril. 20h30. Le Cabaret. Parking Saint-Labre. Carpentras.**

V.A.

## Rinjonneau, les saucissons vauclusiens à la renommée internationale



Ce mardi 28 mars, c'était la Journée internationale du saucisson. 9 Français sur 10 en consomment au moins une fois par an selon la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT). Parmi les meilleurs produits qu'on peut trouver sur le marché, il y a ceux de l'entreprise carpentrassienne **Rinjonneau**, qui vient d'obtenir le Saucisson d'Or à la 35<sup>e</sup> édition du concours international du meilleur saucisson Saucicréor pour sa saucisse sèche.

Rinjonneau voit le jour en 1985 à Montoux. À l'époque, c'est une boucherie où le propriétaire du même nom fabrique ses saucissons et élabore ses propres recettes. Les saucissons devenant le produit phare du commerce, M. Rinjonneau décide, lorsqu'il déménage la boutique au marché-gare de Carpentras en

Ecrit par le 10 avril 2026

1991, de ne se consacrer plus qu'à ce produit qui fait aujourd'hui la renommée de l'entreprise en Vaucluse.

En 2017, la société est reprise par [Ludovic Salendres](#). « Je cherchais à reprendre une entreprise un peu plus grosse que ce que j'avais, Rinjonneau était mon fournisseur à l'époque, donc de fil en aiguille, c'est moi qui ai fini par reprendre l'entreprise », explique-t-il. Après avoir débuté un apprentissage en boucherie à l'âge de 15 ans, Ludovic ouvre sa propre boucherie, la Boucherie des Halles à Pernes-les-Fontaines, en 2006, qu'il tiendra jusqu'à sa reprise de Rinjonneau.

### **Une entreprise déjà lancée mais toujours en développement**

« Quand j'ai repris l'entreprise, le produit était déjà là, il avait déjà une renommée mais très locale, poursuit le propriétaire. Ce que j'ai apporté c'est surtout le côté communication, mais aussi force de vente, et commercialisation. » Aujourd'hui, l'entreprise souhaite voir plus loin, acquérir une renommée au-delà des frontières vauclusiennes, mais aussi exporter à l'international. Par ailleurs, Rinjonneau est déjà présent en Belgique, en Allemagne, et en République Tchèque.

Avec l'arrivée de Ludovic aux commandes est également venue la création de deux marques distinctes : 'Le Ventoux', trouvable en moyenne et grande surface, et 'Rinjonneau', qui elle est distribuée dans de plus petits commerces. En 2021, l'entreprise déménage de nouveau car l'espace du marché-gare devient trop étroit. Elle est depuis installée dans la zone d'activités Bellecour à Carpentras. Aujourd'hui, Rinjonneau c'est [17 références produits](#), fabriquées artisanalement avec du porc français, allant du saucisson aux cèpes, jusqu'au chorizo, en passant par la rosette.

Ecrit par le 10 avril 2026



©Rinjonneau

### Un projet d'e-commerce

Jusqu'au début de l'année 2023, Rinjonneau n'était que fournisseur pour les professionnels, mais ne vendez pas directement aux particuliers. Depuis ces derniers mois, l'entreprise autorise les particuliers à venir récupérer leurs saucissons sur place à Carpentras sur son site.

Ludovic Salendres réfléchit de plus en plus à l'ouverture d'un e-commerce d'ici la fin de l'année ou début de l'année prochaine. « On est dans une région très touristique, on s'est rendu compte que beaucoup de personnes ont l'occasion d'acheter nos produits et quand ils repartent chez eux, ne peuvent plus s'en procurer car on n'est pas implanté dans toutes les régions, développe-t-il. On est très sollicités par téléphone par ces personnes-là, donc on veut absolument répondre à cette demande. »

### Des concours qui participent à la renommée

L'année qui a suivi sa reprise de la société, Ludovic participe au Mondial du saucisson et l'entreprise remporte la médaille d'argent pour son saucisson pur porc. Le 17 mars dernier, c'est sa saucisse sèche qui a remporté le Saucisson d'Or au concours international du meilleur saucisson Saucicréor. « Cette récompense a été une vraie surprise car ce concours est très sélectif et qualitatif », affirme Ludovic.

Écrit par le 10 avril 2026

Rinjonneau remporte le  
★ SAUCISSON D'OR ★

Notre saucisse sèche a obtenu  
un saucisson d'or au concours Saucicreor !



« Cette médaille récompense la qualité supérieure de notre saucisse sèche que nous avons obtenu grâce au talent de notre équipe », a affirmé l'entreprise sur ses réseaux sociaux. ©Rinjonneau

Ainsi, les récompenses apportent un gage de qualité pour les clients de Rinjonneau, mais aussi pour les consommateurs. Participer à ce type de concours est donc un bon moyen d'apporter un peu de communication à l'entreprise et au produit, mais pas seulement. « Les concours nous permettent aussi de nous comparer avec les confrères, de savoir où on se situe sur le marché », explique le Vauclusien. Prochaine étape : le Mondial du saucisson qui aura lieu les 3 et 4 juin prochains à Orange. Les saucissons Rinjonneau seront alors en compétition avec des produits australiens, néo-zélandais, ou venant d'autres parties du monde.