Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Confiserie Clavel : ouverture de deux nouvelles boutiques



La confiserie Clavel continue son développement avec l'ouverture de deux nouvelles boutiques sur la commune de Saint-Didier. Cela va avoir un impact positif évident sur le chiffre d'affaires en 2026. Une grande partie de la fabrication de la société sera désormais assurée dans l'atelier d'une des deux boutiques.

La société Clavel travaille dans la confiserie depuis des lustres. Cela fait près de cent ans que la tradition familiale autour du sucre se perpétue. Serge Clavel et son frère Jean ont repris l'affaire en 2002. Ils ont travaillé auprès de leurs parents très jeunes avant cela. Une opportunité se présente avec la vente du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

matériel de fabrication de berlingots de la confiserie Saint-Siffrein qui fermait son site de Carpentras. Un local est loué sur l'avenue du Marché-gare et l'affaire est lancée sur le produit phare et symbolique de la ville de Carpentras. A savoir le bonbon de forme tétraédrique qu'est le berlingot. La suite est une croissance régulière de la société avec des diversifications dans la biscuiterie en 2008 et la glace en 2012. Cette même année, la société ouvre une boutique à Carpentras en face de la bibliothèque-musée L'Inguimbertine. « En 2019, j'ai vendu ma marque de berlingots Clavel à la Confiserie 1844 dont le site de fabrication est sur Monteux. Cette vente concernait ma marque pour la grande distribution », explique Serge Clavel, le co-dirigeant de l'entreprise.



Serge Clavel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



René Clavel travaille toujours dans l'entreprise à 87 ans

L'histoire de la famille Clavel

La famille Clavel travaille dans la confiserie depuis 1930. L'arrière-grand-père de Serge Clavel, Léon Clavel, était pâtissier à Avignon. Elle s'installe ensuite à Carpentras, près de la Porte d'Orange et le père de Serge, René, continue l'affaire. Serge et son frère Jean reprennent le flambeau en 2002. Ils quittent la porte d'Orange pour créer une boutique aux Platanes, la confiserie Nano. En 2012, ils reprennent un ancien bar et créent un salon de confiserie, place Aristide Briand, en plein centre ville de Carpentras. Charlotte, la fille de Jean, est la responsable de cette boutique.

René Clavel, toujours au travail

René Clavel a 87 ans. Bon pied bon œil, il continue de donner un coup de main à la confiserie tous les matins dès cinq heures. » J'ai pris ma retraite à 75 ans mais j'aime encore travailler à la fabrication. J'ai créé la boutique Porte d'orange à Carpentras en 1966. Nous avons aujourd'hui cinq générations de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

confiseurs. Mon grand-père Léon a créé la première confiserie à Avignon. Mon père Marcel lui a succédé. J'ai transféré le site sur Carpentras ensuite. Mes deux fils Serge et Jean ont rejoint l'affaire au début des années 80. Mes petits-enfants, Charly et Charlotte, sont à la vente de la boutique depuis une dizaine d'années «

Deux achats en 2025

« J'ai eu l'opportunité de racheter deux fonds de commerce intéressants sur le Cours, dans une commune attractive, à Saint-Didier », explique Serge Clavel. La première boutique est l'ancienne pâtisserie Martichon, qui dispose d'un très bel atelier de fabrication au sous-sol de 100 m². « Nous avons transféré une grande partie de notre production dans ce bel outil de travail. Seule les glaces sont fabriquées à Carpentras. » La seconde boutique était une ancienne blanchisserie. « Nous allons proposer à la clientèle de la confiserie dans ce lieu, avec des démonstrations de fabrication. » Jean Clavel, le frère de Serge, tenait jusqu'alors la boutique de Fontaine-de-Vaucluse qui va fermer. Il va venir sur ce lieu assurer son savoir-faire. Pour tenir ces deux boutiques, trois personnes sont sur le pont, deux vendeuses et Charly, le fils de Serge.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Charly Clavel tient la nouvelle boutique de pâtisserie de Saint-Didier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Une gamme large de produits
– Des biscuits variés comme les navettes, croquants, meringues et autres spécialités provençales
– Des pâtes de fruits (coing, fraise de Carpentras)
– Une quinzaine de confitures contenant des fruits locaux 100 % naturels
– Des chocolats festifs
– Des chiques (grosses sucettes)

Un premier été satisfaisant

« Le premier été 2025 a été satisfaisant avec une clientèle de locaux et de touristes bien présents sur la commune de Saint Didier. » L'objectif pour les deux boutiques et d'arriver en 2026 sur un rythme de croisière, en étant davantage connue de la clientèle.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Les perspectives de l'entreprise sont de continuer son développement sur ses deux boutiques. La transmission de l'entreprise à la dernière génération, Charly et Charlotte, la fille de Jean, est en réflexion. Depuis début décembre, l'activité bat son plein pour les fêtes de fin d'année. Vient actuellement la traditionnelle brioche. « Nous avons la même recette depuis mon arrière-grand-père en 1930, sans aucun changement. Tout le mois de janvier sera bien évidemment consacré à la fabrication et à la vente de cette couronne briochée à la fleur d'oranger », explique Serge Clavel.

Clavel en bref
Activité : fabrication de berlingots, de pâtes de fruits, de confitures, de biscuits, de chocolats et de glaces
Création : 2002
Une boutique de vente de 180 m2 (salon de thé, glacerie et vente au détail) à Carpentras
Deux nouvelles boutiques ouvertes l'été 2025 à Saint Didier de 60 m2 chacune
Chiffre d'affaire : 800 000 € en 2025 et un objectif d'un million en 2026
Effectifs : 8 salariés permanents
Répartition du capital : 100% familial

Deux nouveautés à la « Confiserie 1844 »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

pour assister à la fabrication de toutes ces confiseries.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 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?

Carpensud : la visite de la confiserie du Mont-Ventoux fait le plein

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



L’association de la zone d’activité de Carpensud qui a pour objectif de de développer les entreprises du Comtat Venaissin organise le mardi 24 septembre 2024, la visite de la confiserie du Mont Ventoux. Un évènement qui permettra aux visiteurs de découvrir une entreprise au savoir-faire ancestral et qui a visiblement conquis les adhérents de l’association puisqu’il est d’ores et déjà complet.

Une visite sucrée et gourmande qui a séduit les adhérents de Carpensud. Le mardi 24 septembre 2024, à 9h, l’association qui est le réseau des chefs d’entreprises du Comtat Venaissin, qui œuvre pour le développement entrepreneurial et des entreprises de son territoire, organise une visite de la confiserie du Mont Ventoux, une entreprise au savoir-faire ancestral, présente sur le territoire depuis 1946.

Une visite qui sera l’occasion de découvrir l’univers d’une institution qui s’appuie sur les traditions uniques dans ses pratiques tout en s’adaptant aux exigences modernes. Un bel exemple de réussite d’entreprise en 2024. Les participants pourront observer de près les techniques de fabrication artisanales qui ont traversé les années et les générations et ils pourront percer les secrets historiques qui ont fait le succès de la confiserie et de leurs produits.

Le chef d’entreprise sera présent et viendra à la rencontre des visiteurs pour partager son histoire, son

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

expérience, son quotidien, sa vision et les défis futurs pour sa structure. Un moment privilégié, propice aux échanges, aux questions qui peuvent donner des idées pour le futur. Les 15 places disponibles ont toutes été réservées.

Pour Halloween, Haribo met le paquet au musée du bonbon à Uzès





A l'occasion de la fête d'Halloween Haribo, n°1 du bonbon en France, propose de nombreuses animations sur ce thème dans son musée situé à Uzès.

Près de 112M€, c'est le chiffre des ventes de confiserie de sucre pour Halloween l'an dernier en France (+21% par rapport à 2021). Cette fête des fantômes, vampires, monstres, manoirs hantés, squelettes et sorcières est devenue le temps fort de l'année, une parenthèse enchantée de 'lâcher prise' pour les enfants comme pour les parents et grands-parents.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Haribo propose plus de 1000 produits différents.© Haribo

200 000 visiteurs par an à la Boutique Haribo

Haribo qui est leader avec 42,4% de parts de marché en France, devant Carambar (14,6%) et Lutti (14,3%) a multiplié ses ventes par 6 en 2022 et compte bien réitérer voire progresser cet automne. Et il n'existe que 2 usines dans le sud de l'hexagone, l'une à Marseille, près des Arnavaux et de l'Autoroute Nord, ouverte en 1967 par le fondateur allemand qui a trouvé l'acronyme avec les 2 premières lettres de son prénom (HAns), de son nom (RIegler) et de sa ville natale (BOnn) et la seconde à Uzès où il a racheté Ricqlès-Zan en 1987. C'est là, dans le Gard, qu'est accolé le seul Musée du bonbon de la marque et sa plus grande boutique qui accueillent plus de 200 000 visiteurs par an, ce qui en fait l'un des 5 pôles d'attraction majeurs du tourisme dans le département.

> « Je suis tombée amoureuse de la marque. »
>
> *Marina Maurin, responsable du Musée du bonbon Haribo à Uzès*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



La boutique du musée Haribo du bonbon à Alès accueille 200 000 visiteurs par an.© Haribo

Marina Maurin travaille depuis 20 ans chez Haribo. Elle a débuté à Uzès par un job d'été, ça lui a plu, elle a continué, grimpé les échelons, installé des boutiques (à Miramas et Romans notamment) et elle est de retour dans le Gard depuis 2020 où elle est respon du Musée d'Uzès. « Je suis tombée amoureuse de la marque. C'est une passion. On fabrique des produits de qualité. Les Dragibus fêtent leurs 50 ans, la fraise Tagada est la préférée des français. Et ici, c'est un lieu de vie unique et magique pour toutes les générations. »

26 000 tonnes bonbons sortent de l'usine d'Uzès chaque année

Ce sont 26 000 tonnes de bonbons qui sont fabriquées chaque année sur le site d'Uzès. Un Lieu qui compte 250 salariés en tout, la majorité pour la production en confiserie, une quinzaine de CDI à temps plein pour la boutique et le Musée et, en ce moment pour Halloween qui se déroule jusqu'au 31 octobre, une quinzaine d'étudiants en CDD pour faire face à l'afflux de visiteurs.

Le plein d'animations pour la semaine d'Halloween

« Pour cette semaine cruciale, comme ce sont les vacances de la Toussaint, nous avons plein d'animations. Des chasses au Dragibus, des Nocturnes terrifiants (les 30 et 31 octobre jusqu'à 21h) mais pas trop pour ne pas affoler les tout petits, des devinettes, des monstres déguisés, des 'escape-games' pour gagner plein de cadeaux, des entrées offertes » explique Marina Maurin, enthousiaste. « C'est un métier passion et j'ai gardé la joie de l'enfance. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Comme le chantent le slogan et la pub à la TV, ‘Haribo c’est beau la vie, pour les grands et les petits’ et la magie opère depuis plus d’un siècle, avec les Carensac, Fraizibus, Tagada, Croco, Zan, l’ourson ‘Goldbär’ ou bien encore les chamallows-choco. Tout en douceur depuis 1920, date de la création d’Haribo.

Musée Haribo. Haribo Pont des Charrettes. Chemin du Moulin de Bargeton. Uzès. 04 66 22 74 39. accueil.musee@fr.haribo.com



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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





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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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…



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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 2 novembre 2026

