



Ecrit par Andrée Brunetti le 8 octobre 2024

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 où 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 pour assister à la fabrication de toutes ces confiseries.

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?