

Ecrit par le 20 décembre 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?

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

Ecrit par le 20 décembre 2024



L'association de la zone d'activité de Carpensud qui a pour objectif 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

Ecrit par le 20 décembre 2024

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.

Ecrit par le 20 décembre 2024



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

Ecrit par le 20 décembre 2024



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. »

Ecrit par le 20 décembre 2024

'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 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,

Ecrit par le 20 décembre 2024

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 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



Ecrit par le 20 décembre 2024

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

contact@confiserie1844.fr

04 90 67 31 30

Ecrit par le 20 décembre 2024

