Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

« Entrep’84 » fête ses 10 ans avec des jeunes créatifs, dynamiques et un réel esprit d’entrepreneur



Au départ, c’est Isabelle Collin qui a fondé cette association en 2004 avec Lionel Dosne. Une décennie plus tard, elle est partie à Bordeaux, mais Lionel Dosne, le PDG des « Chocolats Castelain » est toujours là, avec à ses côtés, Véronique Coppin, l’énergique coordinatrice, Brigitte Borel, la directrice du Réseau Entreprendre Rhône Durance et Brice de Forsanz, l’ancien patron du groupe « McCormick France » à Agroparc.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

L'idée de départ est simple : des patrons donnent de leur temps et de leur expérience pour aider bénévolement des jeunes à créer leur propre start'up en connaissance de cause. C'est un programme certifiant à destination des élèves post-bac de 30 ans et moins, étudiants en recherche d'emploi ou issus de quartiers prioritaires, avec un projet en plus de leurs études ou de leur job. Ces futurs créateurs sont accompagnés par un binôme chef d'entreprise-expert qui anime leur atelier thématique et tout le monde est volontaire.

Pour la Soirée de clôture de la « Promotion 2024 », jeudi soir, pas moins de 78 jeunes de 18 équipes en compétition avec, à leurs côtés, 39 coachs et 17 experts et pour les juger 27 jurés. Tour à tour, sur la scène de la Salle Polyvalente de Montfavet, ont pris la parole Christophe Roux, patron de BPI France, Tomas Redondo directeur général de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse, Guy Moureau, vice-président du Grand Avignon, Bénédicte Martin, vice-présidente de la Région Sud et Cathy Fermanian, directrice générale de Vaucluse-Provence-Attractivité. La marraine, Eulalie Rus, MOF (Meilleur ouvrier de France), qui a créé sa poissonnerie à l'Isle-sur-la-Sorgue a tenu, par visio à féliciter tous les jeunes qui ont participé à l'opération, qu'ils soient ou non vainqueurs de l'épreuve.



Véronique Coppin, coordinatrice des « Entrep'84 »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Tour à tour, chacune des 18 équipe s'est présentée au public, a présenté son son projet en parlant d'envie, de plaisir, d'énergie, d'aventure humaine, de savoir être, de fierté et de challenge positif, des valeurs partagées par tous les groupes, à l'unanimité.

Finalement, au-delà des entreprises distinguées dans 7 catégories : Communication, Prix du Public, Dream Team, Coup de Coeur, Economie créative, environnementale et inclusive, Parcours Entreprendre et Les Entrep', 3 porteurs de projets sont montés sur le podium spécial des 10 ans d'Entrep'84.

N° 1 : « Alga », une alternative pour lutter contre les algues vertes qui polluent le littoral.
N°2 « Farin'Eco », de la farine san gluten à base de légumes moches ou vieux, triés, déshydratés, réduits en poussière et utilisés comme farine. Un exemple de recyclage et de chasse au gaspi avec, en plus, des qualités nutritionnelles et diététiques.
N° 3 « Dézing », un bar à bières qui déglingue, selon ses créateurs.

Au-delà de ces prix, Entrep'84, présidée par Marc-andré Mercier, c'est surtout une aventure humaine entre des patrons expérimentés, des coaches toniques qui ont envie de transmettre leur passion mais aussi leur savoir-faire auprès de jeunes générations pleines d'enthousiasme et d'envie : comment créer une entreprise, savoir si elle peut-être pérenisée avec au préalable, une étude de marché et un business-plan, comment convaincre les banquiers pour décrocher un emprunt, développer des compétences en management d'équipe, de futurs collaborateurs, gagner de la confiance en soi et avoir un vrai bagage professionnel pour éviter les écueils du monde économique qui n'est pas forcément peuplé de bisounours philanthropes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Cathy Fermanian, Directrice Générale de Vaucluse Provence Attractivité, membre de la Team Vaucluse

Au terme de la remise des prix, Cathy Fermanian, la DG de VPA l'a répété « Nous ne vous lâcherons pas! Nous serons là pour vous aider ». En privé, elle a d'ailleurs confié avaoir été éblouie et touchée par tous ces jeunes, filles et garçons, leur maturité, leur créativité, leur esprit d'équipe, leur énergie, leur envie de bien faire, de s'insérer dans la société, bref, d'apporter un supplément d'âme ».

Lionel Dosne, l'un des créateurs de cette association a conclu ces 10 ans sobrement : « Au départ, nous avons lancé un avion, c'est devenu une fusée ».

Contact : www.lesentrep.fr / avignon@lesentrep.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Eulalie Rus, de courtière en assurance à Meilleur ouvrier de France en poissonnerie



Eulalie Rus vient d'organiser une grande célébration. Et pour cause, elle avait deux événements importants à fêter : les 5 ans de sa poissonnerie, située en plein cœur de l'Isle-sur-la-Sorgue, et son titre de Meilleur ouvrier de France. L'occasion de revenir sur son parcours atypique.

Le clocher de la Collégiale Notre-des-Dames-des-Anges, à l'Isle-sur-la-Sorgue, retentit. Il est 19h. Non loin de là, sur la place Ferdinand Buisson, tout le monde s'affère. La Poissonnerie Eulalie est sur le point de souffler ses cinq bougies. L'occasion pour sa fondatrice Eulalie Rus de fêter également son titre de Meilleur ouvrier de France.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

La place Ferdinand Buisson commence à être difficile d'accès. Plus d'une centaine de personnes ont fait le déplacement pour célébrer Eulalie, sa poissonnerie, mais aussi son parcours hors du commun.

Un début de vie professionnelle surprenant

À seulement 35 ans, on pourrait croire qu'Eulalie Rus a déjà vécu deux vies. Si son titre de Meilleur ouvrier de France pourrait indiquer que l'Isloise est dans le milieu de la poissonnerie depuis plus d'une décennie, il en est tout autre.

C'est dans des études de droit que se lance Eulalie après l'obtention d'un baccalauréat. Spécialisée dans le droit des assurances, c'est pendant 10 ans qu'elle exerce le métier de courtière en assurance, avant de poursuivre son rêve d'ouvrir une poissonnerie.

Changement de carrière

En 2018, Eulalie Rus quitte tout pour ouvrir sa poissonnerie. Mais avant cela, elle se forme. « Je suis partie à la rencontre de professionnels de la filière, j'ai appris, et j'ai monté le projet pour qu'une fois mon diplôme obtenu, je puisse ouvrir la poissonnerie », explique-t-elle. Ce changement de vie professionnelle est marqué par une envie de créer, mais aussi de faire quelque chose de ses mains.

> « Des entrepreneurs m'ont convaincue que je n'avais rien à perdre mais tout à gagner. »
>
> *Eulalie Rus*

Bien qu'il n'y ait aucun poissonnier dans sa famille, Eulalie se souvient des moments où son père l'emmenait à la pêche étant petite. « J'ai toujours été fascinée par le poisson, les coquillages et les crustacés », affirme-t-elle. Ainsi, ce métier de passion l'intéressait depuis de nombreuses années, comme en atteste avec émotion sa mère, qui affirme qu'Eulalie parlait déjà d'ouvrir une poissonnerie il y a 15 ans de cela.

Une poissonnerie en centre-ville

Au moment de choisir un emplacement pour sa poissonnerie, Eulalie ne réfléchit même pas tant c'est une évidence. « J'ai grandi à l'Isle-sur-la-Sorgue, j'aime ma ville, il était hors de question de m'installer ailleurs, je ne l'ai même pas envisagé », déclare la fondatrice de la Poissonnerie Eulalie. En juillet 2018, c'est donc au 5 Place Ferdinand Buisson que s'implante la poissonnerie, un commerce qui manquait à la ville.

En plus de son attachement pour la ville de l'Isle-sur-la-Sorgue, Eulalie avait à cœur de participer à la dynamisation du centre-ville. Un engagement qui est également marqué par sa fonction d'adjointe à la mairie, en charge des travaux sur les bâtiments, des festivités et de la vie associative.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Un métier de passion

Une fois la machine en route, Eulalie déverse toute sa passion dans son métier au quotidien. « C'est un métier très créatif, tous les matins on innove », affirme-t-elle. La création et l'innovation sont deux points importants sur lesquels la cheffe d'entreprise ne lésine pas. Ainsi, la Poissonnerie Eulalie n'est pas seulement un commerce dans lequel on vient acheter ses produits, il y a également un espace de dégustation sur place pour goûter des huîtres, des coquillages ou encore des crustacés.

> « C'est un métier difficile mais il y a tellement de points positifs. On travaille des produits nobles tout simplement extraordinaires. »
>
> *Eulalie Rus*

Tous les étés, Eulalie et son équipe installent des tables et des chaises en terrasse et proposent une carte avec diverses préparations. La poissonnerie organise également des événements festifs. L'occasion de déguster les produits de la mer d'une autre façon, tout en passant un moment convivial.

En route vers l'excellence

Seulement un an après l'ouverture de sa poissonnerie, Eulalie se lance un pari fou : participer au concours de Meilleur ouvrier de France. Si l'objectif du titre de Meilleur ouvrier de France n'était pas formalisé, la précision des gestes et l'excellence étaient deux aspects de son métier qui parlaient beaucoup à Eulalie. C'est donc en 2019 qu'elle s'inscrit au concours. « Je me disais que j'allais voir comment ça allait se passer mais je ne pensais pas que ça allait arriver aussi vite », développe-t-elle.

Si certains mettent dix ans ou plus pour obtenir le titre de Meilleur ouvrier de France, c'est avec grande surprise qu'Eulalie a été sacrée dans la classe Poissonnier-Écailler, 5 ans seulement après avoir intégré le métier. « Ce titre, c'est l'aboutissement d'un parcours personnel vers l'excellence », affirme-t-elle. La poissonnière n'en oublie pas moins son équipe, notamment Alex et Emilie, qu'elle considère comme ses bras droits, et qui l'ont aidée à obtenir ce titre prestigieux.

Lire également : 'L'Isloise Eulalie Rus devient Meilleur ouvrier de France'

Une grande célébration

Cinq années de poissonnerie et un titre de Meilleur ouvrier de France, ça se fête ! Musique, invités, bar et dégustations étaient à l'honneur lors de cet anniversaire spécial le 30 juin dernier. Pour l'occasion, les invités ont pu déguster du caviar de la Maison Sturia, des huîtres Ostra Régal de la Famille Boutrais, des crevettes de Madagascar de la Maison Oso, et des recettes de Saumon qu'Eulalie avait proposé durant le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

concours de Meilleur ouvrier de France.

Yannick Mazette, président de la Chambre des métiers et de l'artisanat (CMA) de la région Paca, était présent pour encourager Eulalie et en a profité pour révéler que le campus du Beausset dans le Var accueillera à la rentrée 2024 une formation poissonnerie, dont Eulalie Rus sera la formatrice. « Une nouvelle aventure commence, le titre de Meilleur ouvrier de France, ce n'est pas la fin, c'est juste le début de quelque chose de nouveau », a conclu Eulalie.



La place Ferdinand Buisson, à l'Isle-sur-la-Sorgue, lors de l'anniversaire de la Poissonnerie Eulalie. ©Vanessa Arnal

---

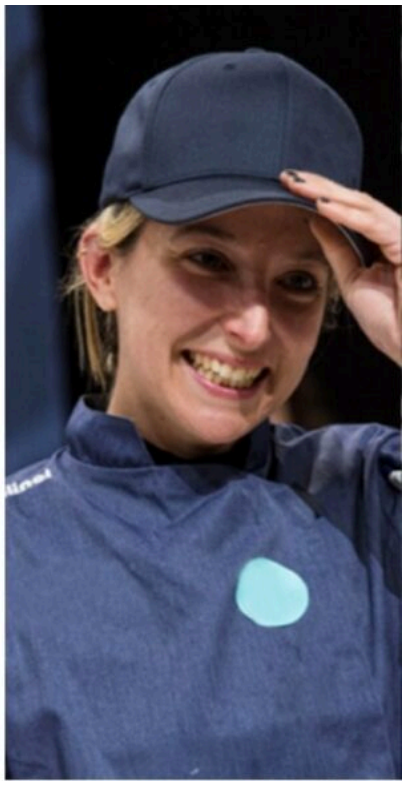
L'Isloise Eulalie Rus devient Meilleur ouvrier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

de France





Seulement quelques semaines après avoir remporté le 1er prix du concours des poissonniers au Pavillon France, Eulalie Rus, fondatrice de la poissonnerie Eulalie, poissons & produits de la mer implantée à l'Isle-sur-la-Sorgue, est lauréate du concours 'Un des Meilleurs Ouvriers de France'.

Le concours 'Un des Meilleurs Ouvriers de France' est organisé par le COET-MOF tous les 4 ans depuis 1924 dans plus de 180 métiers avec le soutien des organisations professionnelles. Dans la classe Poissonnier-Écailler, quatre candidats sont devenus Meilleurs ouvriers de France, dont Eulalie Rus, poissonnière à l'Isle-sur-la-Sorgue.

Tout comme elle, Sonia Bichet, Gwenaël Laville et Fawze Sannier ont obtenu cette récompense. Pour la poissonnerie, qui est une des classes du concours depuis 2007, ils sont désormais 18 à avoir cette distinction.

Pendant près de 8 heures, les candidats ont dû enchainer les épreuves. Découpe de poisson, préparation de coquillages, présentation, élaboration d'un plateau de fruits de mer, ou encore l'élaboration d'un buffet pour montrer l'étendue de leurs compétences, les candidats ont dû faire appel à tout leur savoir-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

faire lors de la finale du concours, où l'excellence était de mise.

V.A.

Isle-sur-la-Sorgue : de l'assurance au 1er prix des poissonniers au Pavillon France



Eulalie Rus vient d'obtenir le 1er prix du concours des poissonniers au Pavillon France. Une distinction qu'elle vient de remporter après 2h d'épreuves lors du Salon international de l'agriculture qui se tient actuellement à Paris.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Installée dans sa poissonnerie Eulalie… poissons & produits de la mer implantée à l'Isle-sur-la-Sorgue, la jeune vauclusienne s'est lancée dans l'aventure en juillet 2018 en ouvrant son magasin place Ferdinand Buisson.
Un virage à 180° pour celle qui auparavant avait travaillé pendant 8 ans dans le secteur des assurances après des études de droit. Mais l'appel de la mer a été trop fort et celle qui, déjà toute petite voulait « être poissonnière pour vendre les poissons qu'elle pêchait avec sa petite canne et son épuisette », se lance dans une reconversion professionnelle radicale pour réaliser son rêve d'enfant. Elle plaque alors tout pour se former pendant 18 mois et après 9 mois d'école pour passer un CAP Poissonnier au lycée de la mer à Sète, des semaines de stages et de rencontres pour comprendre la filière, elle inaugure enfin sa boutique l'isloise avant d'en ouvrir une seconde à Caumont-sur-Durance en juin 2019.

Un podium 100% féminin
Lors du concours, Euralis Rus a respectivement devancé la dijonnaise Djennyfer Grain et la basque Sandy Lapetite lors de cette édition 2023 comprenant un QCM portant sur la filière ainsi que des épreuves pratiques.
« Poissonnière c'est un métier de passion, on ne peut le faire que comme ça, s'est exprimée la gagnante lors de sa remise de prix. C'est un métier magnifique avec la transmission pour valeur, mais aussi très créatif pour la mise en valeur des produits. C'est fantastique, je suis très heureuse d'avoir remporté le concours aujourd'hui. »
Organisé par la Scapp Poissonnier Corail, l'OPEF (Organisation des poissonniers écaillers de France) et le Pavillon France, ce concours vise à promouvoir le savoir-faire et les produits des métiers de la mer sous les regards des nombreux visiteurs du Salon de l'agriculture.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



L’isloise Eulalie Rus reçoit son 1er prix (au centre). DR

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 !