Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

# Le Phébus : 40 ans d'excellence avec le chef étoilé Xavier Mathieu à Joucas



**A l'occasion de son 40e anniversaire, le Phébus du chef Xavier Mathieu à Joucas, propose une garden party ce dimanche 3 septembre ainsi que plusieurs autres grands rendez-vous gastronomiques débutant dès ce vendredi 1er septembre.**

Après avoir déjà commencé à célébrer le 40e anniversaire de la création du restaurant Le Phébus à Joucas au printemps dernier, l'établissement étoilé du chef vauclusien Xavier Mathieu propose de nouvelles festivités ce week-end avec en point d'orgue une 'Garden party'. Au programme de ce festival de l'épucurien, qui se déroulera dimanche de 3 septembre de 12h à 18h en partenariat avec www.l-epicurien.fr au sein de l'hôtel-Spa, une balade gourmande dans le domaine à la rencontre de producteurs et de vignerons partenaires du Phébus. A voir également, les démonstrations de cuisine de chefs maîtres cuisiniers de France, un défilé de mode, des spectacles de magie, des performances

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

artistiques, un spectacle cabaret, présentation de voitures, live painting, groupe musical…



Cuisson en toute convivialité autour du brasero du Phébus à Joucas.

Côté gastro, cette journée sera aussi l'occasion de dégustations salées, d'animations culinaires, de 'partage gourmand', d'un repas assis autour de la fontaine et de la piscine, d'une farandole de desserts ainsi que d'une pièce montée réalisée par Philippe Parc (meilleur ouvrier de France Pâtissier). Dégustations sucrées et accords de vins et liqueurs, cafés et chocolats compléteront ce moment d'excellence où le blanc sera le 'dress code' de la journée (100€ par personne). Une journée qui s'achèvera avec le tirage au sort d'une grande tombola d'anniversaire '40 ans, 40 lots.'

Lire également : « Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus »

**10 mains de MOF**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Auparavant, cette journée sera précédée le samedi 2 septembre par un 'Dîner d'Epicure' à 10 mains avec les meilleurs ouvriers de France. Après un champagne et un 'live cooking' d'accueil de Xavier Mathieu, Philippe Joannès (MOF Cuisinier 2000 'Société des Bains de Mer' à Monte-Carlo) sera ensuite à la manœuvre en proposant un 'Minute de rouget de Méditerranée, cromesti de pomme douce à l'anchois, cristalline de pissaladière tomate basilic'.
Suivra après Christian Têtedoie (MOF Cuisinier 1996 'Têtedoie' à Lyon) avec 'Le homard bleu Breton et tête de veau, pomme de terre et gribiche à l'estragon', son plat signature depuis 1987, Serge Chenet (MOF Cuisinier 1993 'Entre Vigne & Garrigue' à Pujaut) avec une 'Poitrine de pigeonneau des Corbières et céleri boudin d'abattis et mangue rôtie, jus aux fines épices', une sélection de fromage de France (Vache – Brebis – Chêvre) de Josiane Déal (MOF Fromager 'Lou Canestéou' à Vaison-la-Romaine) avant de terminer avec une 'Truffe de Poire aux agrumes et Chocolat' de Jean-Christophe Vitte (MOF glacier 2015 & Champion du monde des desserts).



A droite, le chef étoilé depuis 2001 Xavier Mathieu.

**Menu signature du chef étoilé vauclusien**
Au programme également, le menu signature de Xavier Mathieu à l'occasion des 40 ans du Phébus proposé ce vendredi 1er septembre. Au menu : Soupe au pistou. Tomates, haricots, ail et basilic… (tradition de la maison), Chimichurri de taureau de Camargue. Retour du désert de sel, La morue aux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

poireaux comme le faisait Mémé Rose, Tranche de courge confite et rôtie au romarin, Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette, Shooter de pression glacée d'absinthe des Alpes de Haute Provence, Daube de boeuf à l'Avignonnaise, Carottes rôties en purée et en salade à la coriandre, Fenouil de nos jardins de différentes manières et, pour finir, Curry jaune de coco aux chocolats grands crus, Le tout accompagné par la sélection de vins du sommelier.

*L.G.*

***Le Phébus**.*
*220, route de Murs. Joucas.www.lephebus.com. 04 90 05 78 83. lephebus@lephebus.com*
***Dimanche 3 septembre**.*
*Garden Party. De 12h à 18h. Journée : 100€ par personne. Dress code : blanc.*
***Samedi 2 septembre**.*
*Dîner d'Epicure. Menu en 5 services et 5 vins : 300€ par personne (vins compris).*
***Vendredi 1er septembre**.*
*Menu signature 40 ans du Phébus. Menu à 220€ par personne (vins compris).*

---

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



**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.

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

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.

**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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

> « 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 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

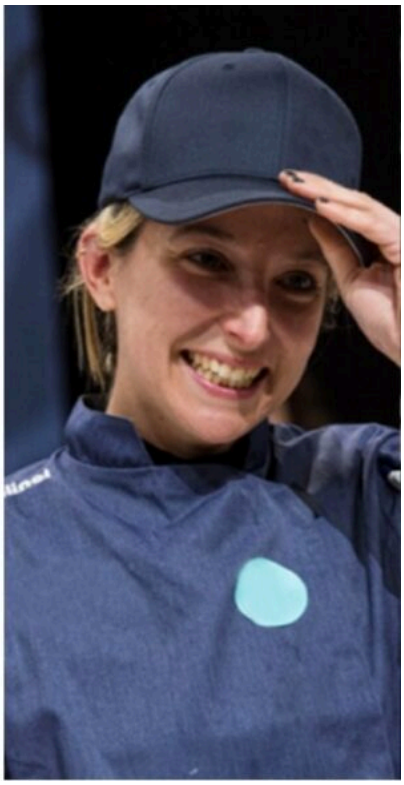


La place Ferdinand Buisson, à l'Isle-sur-la-Sorgue, lors de l'anniversaire de la Poissonnerie Eulalie. ©Vanessa Arnal

# L'Isloise Eulalie Rus devient Meilleur ouvrier de France

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



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

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

# Le chef Thierry Baucher crée une vinaigrette gastronomique inédite






**Thierry Baucher est chef cuisinier et Meilleur ouvrier de France Traiteur. Sa recette exclusive fait de 'BCR la vinaigrette' une sauce permettant d'être utilisée seule sur de nombreux plats, mais aussi d'être un support idéal pour la créativité de chefs qui veulent se l'approprier.**

« Tout est parti d'une idée simple : je voulais faire une sauce qui rende les gens addicts (et qu'ils puissent l'utiliser toute l'année). Dans mon restaurant 'Les 5 Sens' à Avignon, j'ai créé cette vinaigrette qui accompagnait nombreux de mes plats. Plusieurs clients nous en réclamaient « pour la maison », avec mon épouse Christelle, nous avons décidé de la rendre accessible à tous ! »

Prête à l'emploi, 'BCR la vinaigrette' est composée de 12 ingrédients, « c'est un véritable exhausteur de goût qui met en valeur les produits qui l'accompagnent pour arriver à un équilibre gustatif inégalé. » Les gourmands peuvent ainsi l'utiliser avec toutes sortes de salades bien-sûr mais aussi sur des légumes crus ou cuits, des poissons et viandes rouges et blanches, fromages, le tout sans qu'elle prenne le dessus.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026





On en salive déjà…

**Quand la gastronomie se joint à la santé**

« Cette vinaigrette est issue d'une recette douce qui a du caractère et qui saura donc mettre en valeur le goût de vos meilleurs mets, le seul et unique conseil avant de l'utiliser est de bien l'agiter afin de profiter au mieux de tous ses arômes. » Produite et embouteillée dans la région d'Avignon, dans des bouteilles en canne à sucre pour bannir le plastique, la vinaigrette est riche en oméga 3 avec ses huiles d'olive, colza et noix lui conférant, en plus de ses qualités gustatives, de véritables atouts santé.

La vinaigrette est disponible en ligne sur le site : bcrlavinaigrette.com mais également à Avignon chez Serge Olives aux halles et à l'épicerie de Nini à Villeneuve-les-Avignon.

**Thierry Baucher, son œuvre**

Après un apprentissage de 3 ans chez ses parents charcutiers traiteurs, Thierry Baucher quitte sa région natale du Midi-Pyrénées pour rejoindre l'Ecole nationale des traiteurs à Paris. Armé de son Bac pro, il sillonne les routes de France pendant deux ans afin de parfaire ses connaissances auprès des professionnels. A 24 ans, le voilà prêt à reprendre l'affaire familiale. Durant 15 ans, le chef d'entreprise organise les plus grandes réceptions; animé par une insatiable quête d'excellence de : « Meilleur apprenti de France » en 1976, il passe « Meilleur jeune ouvrier de France » en 1981.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Merci chef !

En 1986, il décroche le prestigieux titre de « Meilleur ouvrier de France », en 1988, il est le lauréat du concours du 'Meilleur jeune créateur de France' dans la catégorie traiteur. Durant 10 ans, le MOF prodigue ses conseils à des charcutiers-traiteurs et traiteurs ainsi qu'à des grands groupes agroalimentaires pour la mise en place de recettes commercialisées à grande échelle. Cette nouvelle étape lui permet de tirer le meilleur de cet univers industriel. En 2006, à 42 ans, il réalise enfin son rêve de gosse, devenir cuisinier. Après avoir été charcutier, traiteur, intervenant culinaire, ingénieur en agroalimentaire, il ouvre à Avignon « Les 5 Sens », un
restaurant gastronomique qui marquera le souvenir gourmand de ses nombreux convives. En 2020, il cède son établissement à un jeune chef prometteur, Mathieu Desmarest qui y installe Pollen et décroche sa première étoile.