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.

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

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.

Un métier de passion

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

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 concours de Meilleur ouvrier de France.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

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.



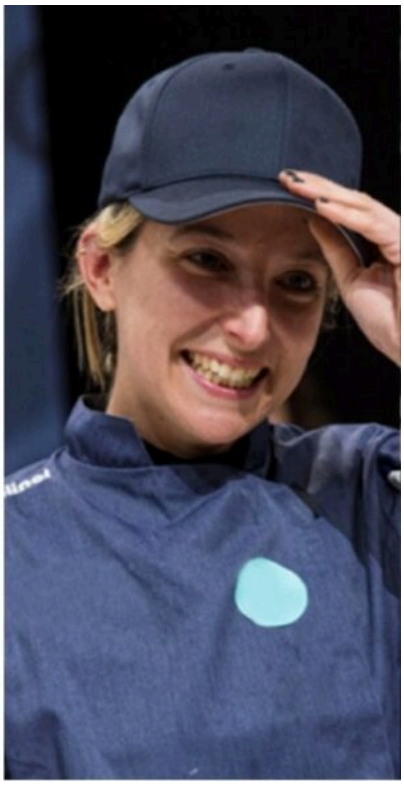
La place Ferdinand Buisson, à l'Isle-sur-la-Sorgue, lors de l'anniversaire de la Poissonnerie Eulalie. ©Vanessa Arnal

---

L'Isloise Eulalie Rus devient Meilleur ouvrier 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.