Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

# Eugène Benoit : un poissonnier passionné





Il est heureux comme un poisson dans l'eau, face à son étal, aux Halles de la place Pie à Avignon, Eugène Benoît. 'La marée provençale', c'est son terrain de jeu depuis plus de 40 ans et il s'apprête à prendre une retraite bien méritée.

Sur la glace pilée, plus d'une centaine de poissons, coquillages et crustacés trônent. Tous les trésors de la Méditerranée, rangés par couleurs, par tailles, par catégories… Ecrevisses, langoustines, gambas, palourdes, oursins, moules, praires, bulots, huîtres, cigales de mer, sardines, anchois, thons, loups, saumons, cabillauds, merlans, dorades royales, seiches, turbots, soles, raies, limandes, soles. Tout ce qui compose une soupe, avec les poissons de roche (rascasses, galinettes, gobies, girelles, pageots, sars) ou une bouillabaisse marseillaise (chapon, Saint-Pierre, baudroie).

**Lever à 4h du matin**

Eugène Benoît, né à Valréas, a passé un CAP de maçon avant de rencontrer sa future épouse et son beau-père, un poissonnier, et là, il a changé son fusil d'épaule. Il se lance dans ce nouveau métier devenu passion.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

Depuis, sa vie au long cours n'a pas changé : lever à 4h, il file 3 fois par semaine de Carpentras où il habite, vers la Criée du Grau-du-Roi où il négocie avec les mareyeurs, fait son marché en misant sur la fraîcheur, la qualité, la proximité, les poissons de Méditerranée.
« Le problème, c'est qu'il y a de moins en moins de poissons, de sardines, d'oursins, de pêcheurs, de grosses pièces et les clients veulent toujours du dos de cabillaud ou de saumon, dommage », regrette-t-il.

**« J'adore mon métier. »**
Quand il rentre aux Halles avec sa cargaison dans le fourgon frigorifique isotherme pour respecter la chaîne du froid, il étale la glace et déploie sa marchandise sur plusieurs mètres carrés. Il prépare les commandes, les plateaux de fruits de mer, les brochettes. Il écaille, étête, vide, tranche, lève les filets, en attendant les consommateurs. « J'adore mon métier même s'il est rude, on est debout en permanence et la journée est longue jusqu'à 22h. »
Parmi ses clients fidèles, les cuisiniers de renom comme Christian Etienne, les chefs de La Mirande, de l'Hôtel d'Europe, de la préfecture de Vaucluse, les habitués qui se pressent devant 'La marée provençale' mais aussi les touristes attirés par la qualité de ses produits. « Ici aucun poisson d'importation, tout vient de notre mer /mère nourricière, la Méditerranée » conclut ce futur retraité qui a mordu à l'hameçon il y a 4 décennies et qui continuera à donner un coup de main à mi-temps à ses 6 salariés, sa fille et son fils qui a aussi ouvert une poissonnerie à Vedène.

*La Marée provençale aux Halles d'Avignon (04 90 86 24 70) et à Vedène (04 90 22 47 06).*