

Ecrit par le 3 avril 2025

# L'Isloise Eulalie Rus devient Meilleur ouvrier de France



Seulement quelques semaines après [avoir remporté le 1<sup>er</sup> 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 enchaîner les épreuves. Découpe de poisson, préparation

Ecrit par le 3 avril 2025

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.

## **Pertuis : Mathieu Bailly, président du Groupe Eurodia, lauréat du prix Montgolfier 2023**



**Mathieu Bailly, président du Groupe Eurodia à Pertuis depuis 2016, est l'un des huit chefs d'entreprise distingués par les prix Montgolfier 2023.**

Cela fait plus de 20 ans que la société d'encouragement pour l'industrie nationale (SEIN) décerne ces prix, avec pour objectif de mettre en lumière des chefs d'entreprise porteurs des « valeurs Montgolfier » centrées sur l'ascension, l'innovation, l'initiative, la persévérance et le courage.

Ecrit par le 3 avril 2025

« Le prix m'est décerné, mais je le reçois au nom de toutes celles et de tous ceux qui font [Eurodia](#), a déclaré [Mathieu Bailly](#). C'est la récompense de longues années de recherche-développement et d'innovation dans le domaine des technologies membranaires. Recevoir ce prix, c'est aussi être reconnu comme des entrepreneurs du renouveau industriel. Nous sommes fiers d'être de ce mouvement. Nous croyons à ce renouveau : plus vite l'industrie atténue son empreinte, plus loin elle trace son futur. »

Spécialiste des procédés industriels éco-efficients de purification des liquides, Eurodia et sa centaine de collaborateurs apportent des solutions concrètes aux enjeux de la décarbonation, de la chimie biosourcée et de la sobriété énergétique.

J.R.

---

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

Ecrit par le 3 avril 2025



[Eulalie Rus](#) vient d'obtenir le 1<sup>er</sup> 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.

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

Ecrit par le 3 avril 2025

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.



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

Ecrit par le 3 avril 2025

## Le caviste de l'année 2023 est à Uzès



Comme chaque année, la [Revue du vin de France](#) a mis en avant ce patrimoine français qu'est le vin et a récompensé ceux qui s'appliquent à le faire vivre et à le faire rayonner. Le 5 janvier a eu lieu la soirée des Grands Prix 2023 attribués par le magazine vinicole.

En tout, treize personnes se sont vues attribuer un prix par la Revue, à la fois pour leur engagement, leur audace et leur amour du vin. Parmi les lauréats, on y trouve un Gardois. [Cliquez ici pour découvrir tout le palmarès.](#)

Jean-Michel Richaud, de la cave [Trésors des Vignes](#), à Uzès, a reçu le prix de caviste de l'année 2023. Mais cette cave gardoise, ce n'est pas seulement l'œuvre de Jean-Michel, c'est avant tout une affaire de

Ecrit par le 3 avril 2025

famille qu'il a créé avec son frère Philippe en 2006. Aujourd'hui, il la gère avec Isabelle, la femme de ce dernier, et leur cousin Matthieu.

À la cave Trésors des Vignes, située au 2 Rue du 4 Septembre, on peut trouver des champagnes, des spiritueux, et bien évidemment des vins de plusieurs régions de France telles que la Vallée du Rhône, la Bourgogne, le Languedoc-Roussillon, la Loire, ou encore l'Alsace. « Dénicher pour vous les cuvées mythiques d'hier, les joyaux d'aujourd'hui, vous faire découvrir les perles de demain, c'est notre métier, notre passion, explique l'équipe de la cave. Trésors des Vignes cultive un certain goût pour l'exception, c'est une invitation à la découverte, à la dégustation, au plaisir... »



©G. Esteve - La Revue du vin de France

V.A.

## La chocolaterie Baumanière primée aux Trophées Fou de Pâtisserie 2022

Ecrit par le 3 avril 2025



Au début du mois de décembre, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despaquis](#) de [la chocolaterie Baumanière](#), située aux Baux-de-Provence, ont reçu l'un des douze Trophées Fou de Pâtisserie 2022 dans la catégorie création chocolat.

Brandon Dehan et Julien Despaquis n'en sont pas à leur première récompense cette année pour le travail et leur savoir-faire. En octobre dernier, lors du Salon du chocolat à Paris, ils se sont vu remettre l'Award de l'excellence 2023, la tablette d'Or et également le coup de cœur français décernés par le Club des Croqueurs de Chocolat. Ainsi, la Baumanière a pu intégrer le guide gastronomique du chocolat.

Depuis l'ouverture de la chocolaterie en juin dernier, 36 références qui ont été créées. Parmi elles, les fameuses cigales fourrées d'un praliné aux aromatiques du potager situé au cœur des Alpilles. Les chefs proposent également une gamme dédiée aux fêtes de fin d'année.



Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025



DR

V.A.

Ecrit par le 3 avril 2025

# L'innovation et le digital au cœur du 8ème rendez-vous de l'œnotourisme au Palais des Papes

Hors d'internet, point de salut ! C'est ce qui ressort des deux heures de présentation des nouvelles tendances en matière d'œnotourisme. Il existe 515 caves et caveaux labellisés dans le Vaucluse dans lesquels on est accueilli par un vigneron qui vous parle de ses raisins, de ses cépages, de ses assemblages, de sa passion et de son vin et qui vous propose de les déguster. Ces séances permettent de sympathiser avec les visiteurs et de les voir emporter des cartons d'AOC ou d'AOP dans le coffre de leur voiture ou dans les sacoches de leur vélo électrique. Une source non-négligeable de revenus supplémentaires pour les viticulteurs.

Mais il faut vivre avec son temps. Fini les découvertes au hasard des petits chemins à travers les vignes entre Vacqueyras, Gigondas, Luberon, Ventoux pour tomber sur des chais fermés. Découvrir un vignoble, sa cave, ses barriques et ses bouteilles à 360° sur internet et réserver fait gagner du temps à tout le monde.

Les vignerons doivent « s'adapter, se réinventer, se mettre à la page » selon une intervenante, donc apprivoiser le numérique, concocter un site séduisant et surtout attirer les jeunes générations qui sont nées avec une Playstation entre les mains, ne lisent pas les journaux et n'écoutent pas la radio. Cela doit leur permettre de structurer leur offre commerciale et de lancer un nouveau modèle de marketing à destination des consommateurs de demain.

« Il faut vivre avec son temps » lancera une influenceuse. A l'époque des bitcoins, du métavers, des NFT, des réseaux sociaux, le Web 3.0 est de mise. Dans le public de la Salle Benoit XII, certains quinquagénaires réfractaires se demandent si bientôt on n'assistera pas à une dégustation virtuelle, sans vin... Une autre adepte de l'innovation à tout crin suggère même d'attirer un nouveau public avec « des voyages en hélicoptère pour aller voir des dauphins » ou de « chercher de l'eau avec des baguettes de sourcier »... Décidément, l'imagination n'a pas de limites. Une start-up propose aussi ses « tiny houses », petites maisons en bois. Ces cabanes qu'on peut installer dans un pré, sur le piémont du Ventoux pour y passer un week-end nature. A ce détail près qu'il faut une autorisation préalable de la mairie et que le Géant de Provence est une réserve de biosphère donc protégée.

Après ce long moment de branchitude est venu le temps de remise des 5 « Distinctions d'œnotourisme » par Inter-Rhône. En commençant par « Le Caveau du Château » à Ampuis, dans les vignes septentrionales de la Vallée du Rhône, au cœur des Côtes-Rôties avec ses visites-découvertes payantes, puis « Le Château Mont Plaisir » à Valréas et ses initiations à la dégustation de truffes. Ensuite, « Le Domaine Cristia » à Courthézon et son circuit à travers les vignes, « Le Château de Mille » à Apt et sa

Ecrit par le 3 avril 2025

vue imprenable sur le Ventoux et enfin, « Le Mas des Infermières » à Oppède, propriété du réalisateur Ridley Scott qui y a installé costumes et décors de ses films (Blade Runner, Alien, Gladiators) dans les gîtes proposés à la location. De quoi pimenter l'imagination des visiteurs cinéphiles !

Andrée Brunetti

---

## Aushopping Avignon Nord primé pour son Festival d'été

Ecrit par le 3 avril 2025



La société [Nhood](#), plateforme de services immobiliers au service du bien commun et gestionnaire d'[Aushopping Avignon Nord](#), a été primée dans la catégorie 'Initiatives locales - Marketing' des Trophées des Acteurs du Commerce 2022 pour la seconde édition de son [Festival d'été](#) au sein du centre commercial avignonnais.

Comme chaque année, la Fédération des Acteurs du Commerce dans les Territoires attribue ses trophées. Ces derniers récompensent les centres commerciaux selon trois catégories distinctes : création d'un parc d'activités commerciales, rénovation/extension d'un centre commercial, et réalisation d'un projet multifonctionnel. Cette année, deux catégories récompensant les initiatives locales ont été ajoutées : marketing et responsabilité sociale des entreprises (RSE).

Parmi les centres commerciaux primés, il y a le centre Aushopping Avignon Nord, situé au Pontet, dont Nhood est le gestionnaire mandaté par l'entreprise [Ceetrus](#) qui en est propriétaire. Nhood a remporté un trophée dans la catégorie 'marketing' pour son Festival d'été, dont la seconde édition a eu lieu du 1er au

Ecrit par le 3 avril 2025

30 juillet dernier. Une manifestation jugée pleine d'ampleur associant culture et festivités par le jury constitué de professionnels du secteur.



Une partie de l'équipe de Nhood recevant le trophée. DR

### Une seconde édition réussie du Festival

Ouvert depuis 1974 et géré depuis un an et demi par Nhood, le centre commercial du Pontet propose depuis l'année dernière un événement inédit : le Festival d'été. Si l'année dernière le festival avait dû être écourté à cause des contraintes sanitaires, cette année, les 20 dates ont pu être assurées avec certaines prestations payantes, et d'autres gratuites. Ainsi, plus de 2600 spectateurs ont fait le déplacement et ont pu profiter d'une programmation riche et variée composée de one man shows, concerts, troupes de théâtre, spectacles pour enfants, et même l'élection de Miss Vaucluse.

Ecrit par le 3 avril 2025



DR

« Le festival est devenu un marqueur du réseau Aushopping. Recevoir ce trophée démontre notre capacité à réinventer nos espaces marchands pour qu'ils deviennent de véritables lieux de vie pour les visiteurs, les clients, les habitants et les commerçants. »

*[Jacques Leze](#), directeur du centre commercial*

Aujourd'hui, Aushopping Avignon Nord, comme beaucoup d'autres centres commerciaux, se réinvente et ne représente plus seulement un lieu de commerce, mais un véritable lieu de vie. Le Festival d'été s'inscrit au niveau local, notamment parce qu'il a lieu en parallèle du Festival Off d'Avignon, qui en est partenaire au même titre que le Confidentiel Théâtre. Il permet d'inscrire le centre commercial comme acteur entreprenant sur son territoire et de créer un maillage entre tous les lieux d'activités.

Ecrit par le 3 avril 2025



DR

## La boutique avignonnaise CQFD primée au Challenge national du commerce



Ecrit par le 3 avril 2025



**La boutique [CQFD](#) à Avignon vent de remporter le 'Mercure d'Or' du Challenge national 2022 du commerce et des services organisé par le réseau des CCI de France. Un prix qui, après la chocolatière Aline Géhant l'an dernier, récompense un commerçant avignonnais pour la seconde année consécutive.**

Créé en 2013 place de la Principale à Avignon, le magasin [CQFD](#) vient d'être primé dans la catégorie 'Innovation commerciale - qualité' lors du dernier Challenge national du commerce et des services organisé par le réseau des CCI de France. C'est Cindy Chastagner, gérante de ce premier 'concept store' hexagonal dédié à la fabrication française qui a reçu ce prix visant à promouvoir « les capacités des professionnels du commerce à innover, à s'adapter à l'évolution des modes de vie et de consommation de leurs clients, mais aussi à relever le défi de la dévitalisation des centres villes ».

En tout, 9 catégories sont récompensées : 'la création ou reprise d'entreprise', 'l'innovation commerciale - qualité', 'l'adhésion à un réseau de commerce indépendant organisé', 'l'apprentissage, la formation, le développement du personnel', 'le développement économique et commercial', 'l'e-commerce', 'le commerce non-sédentaire', le commerce rural ainsi que l'ESS (Economie sociale et solidaire).

### **Un lieu pour consommer éthique en harmonie avec soi**

Totalement dédié à la fabrication française, la boutique fait partie d'un concept baptisé 'Le Nid', un lieu

Ecrit par le 3 avril 2025

unique à vivre où consommer éthique, manger sain et prendre soin de soi à travers son corps, son esprit, sont non seulement une philosophie mais aussi un art de vivre.

'Le Nid' regroupe ainsi sur un même espace : la décoration (boutique CQFD), le yoga (Inspire Yoga), et la restauration (Le Nid). Au cœur d'un café restaurant et d'un espace bien-être tourné autour du yoga, le showroom se pense avant tout comme un lieu de rendez-vous pour découvrir, échanger ou se poser tout simplement.

### **Transparence envers les clients**

« Chez nous, CQFD ne signifie pas 'Ce qu'il faut démontrer', explique Cindy Chastagner. CQFD c'est 'Ce qu'il faut découvrir', 'Ce que la France dessine' et 'Ce qu'il faut décoder'. CQFD propose des Créations éthiques Franco Décalées. Cela signifie que notre concept store accorde une grande importance au Made-in-France, à la consommation responsable et à la transparence envers nos clients. »

### **Avec le soutien de la CCI de Vaucluse**

C'est la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse qui a proposé la candidature de Cindy Chastagner au jury national.

« Le concept store CQFD a retenu l'attention de la CCI de Vaucluse pour plusieurs raisons : l'esprit de la boutique reflète une réelle passion du métier ainsi qu'une philosophie de vie, précise l'organisme consulaire vauclusiens. Les produits proposés sont sélectionnés avec attention, pour leur design et parce qu'ils sont issus d'une démarche l'éco-conception. Quant au projet global du Nid, il allie parfaitement les différents univers des partenaires, à la fois créatifs et complémentaires. Par ailleurs Cindy Chastagner a su s'adapter à la situation en temps de crise en développant la communication sur les réseaux sociaux, un site internet marchand performant. Perspectives de développement du concept, une gestion d'entreprise maîtrisée, un choix minutieux de la gamme de produits proposée... Une véritable pépite à valoriser ! »

### **Un nouveau prix pour Avignon**

Pour Avignon et la CCI de Vaucluse ce nouveau 'Mercure d'Or' démontre la qualité du commerce de la cité des papes. En effet, c'est la deuxième année consécutive qu'un commerçant avignonnais est primé lors de ce Challenge national. L'an dernier, c'est chocolatière avignonnaise Aline Géhant qui a été distinguée dans la catégorie innovation commerciale et qualité.

L.G.

[www.cqfd-avignon.fr](http://www.cqfd-avignon.fr)

---

## **RSE et développement durable : GSE parmi**

Ecrit par le 3 avril 2025

# les 1% d'entreprises les plus performantes



En obtenant 79 sur 100 pour sa stratégie RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) et développement durable l'avignonnais [GSE](#) figure parmi le 1% des entreprises les plus performantes en la matière. Evalué par l'organisme de notation international indépendant [Eco Vadis](#) créé en 2007 à Paris, ce résultat permet au contractant général vaclusien d'obtenir la médaille platine, soit le plus haut niveau de notation décerné par EcoVadis.

Dans le détail, GSE, qui est évalué ainsi depuis 2016, a obtenu la note de 80/100 sur les volets environnementaux, éthiques, sociaux et de respect des droits de l'homme, et une note de 70/100 pour les achats responsables.

« GSE doit assumer un rôle de pilote dans l'amélioration des standards de notre secteur pour le développement durable, explique [Roland Paul](#), président de GSE et président du Comité RSE. L'ensemble du Groupe est prêt à relever les grands défis du développement durable, et faire de GSE une entreprise toujours plus engagée et responsable. »

Ecrit par le 3 avril 2025



Évaluée par EcoVadis depuis 2016, l'entreprise avignonnaise GSE a obtenu la médaille platine 2022 pour son engagement en matière de stratégie RSE et développement durable.

### Une entreprise engagée

En plus de cette évaluation, GSE s'est soumise à l'évaluation de ses pairs, au travers du [Global Compact France](#), branche hexagonale du réseau [Global Compact](#). Cette initiative des Nations Unies regroupe plus de 13 000 participants dans 170 pays, réunis autour de l'engagement volontaire en matière de développement durable, dans le strict respect des 17 objectifs de développement durable adoptés en 2015 par l'ONU, autour du respect des droits de l'homme, des normes internationales du travail, de la préservation de l'environnement et de la lutte contre la corruption, afin de construire un monde plus durable et inclusif d'ici 2030. GSE a adhéré au programme dès 2003, en devenant un des membres fondateurs et a siégé 17 ans à son conseil d'administration.

Dans le cadre de sa politique RSE, GSE a ainsi établi une feuille de route de développement durable récapitulant les objectifs à atteindre d'ici 2025. GSE s'est donc lancée dans la certification environnementale et l'éco-responsabilité de ses projets immobiliers, pratique l'inclusion, le recyclage des déchets et le bien-être dans ses bureaux comme sur les chantiers, a réduit ses émissions de CO2 liées aux déplacements de 10% depuis 2016, diminué de moitié sa consommation de papier et a formé 660 collaborateurs à l'anti-corruption. 75% des objectifs de la stratégie ont déjà été remplis.

Par ailleurs, GSE a créé en 2018 '[GSE Foundation](#)' qui a pour objectif de développer et soutenir des actions « d'intérêt général à caractère humanitaire, éducatif, culturel et social à travers le monde ». Le fonds de dotation est dirigé par un conseil d'administration composé de 7 salariés de GSE et de [Michel Gambassi](#), ancien collaborateur et président de GSE Foundation. Le premier projet à voir le jour a été la construction d'un internat à Katmandou, au Népal, ou encore une ferme-école à Mananjary, à Madagascar.

Ecrit par le 3 avril 2025

## Des collaborateurs heureux

Fondé 1976 par deux frères architectes Jean-Pierre et Michel Hugues, GSE est spécialisé dans la conception de projets clés en main. L'entreprise, passée début 2019 sous le pavillon du groupe de construction allemand Goldbeck leader sur le marché européen de la construction clef en main (CA de plus de 4 milliards d'euros, 7 800 personnes, 70 sites), assure ainsi la prise en charge complète de projets de construction (recherche et qualification foncière, études techniques, montage d'opération, travaux, service après-vente) dans les secteurs industriels, logistiques, tertiaires, commerciaux et de loisirs,

Parmi les derniers chantiers en date notamment, un centre logistique de 18 900 m<sup>2</sup> réalisé pour le compte de [GLP](#) à Pinto, au sud de Madrid, en Espagne. Cette plate-forme logistique, baptisée 'G-Park Pinto' comptera 1 200 m<sup>2</sup> de bureaux et plusieurs parkings capables d'accueillir 239 voitures, 9 camions et plus de 60 vélos. L'ensemble, qui doit être livré en septembre 2022, sera certifié [BREEAM Very Good](#). Il sera également équipé du système BMS (Battery management system), avec suivi de la consommation sur place ou à distance, ainsi que d'un éclairage LED qui fonctionnera avec des détecteurs de présence et d'intensité.

En 2020, GSE a réalisé un chiffre d'affaires de 665M€. Le groupe compte environ 460 collaborateurs répartis dans six pays en Europe, et en Chine, dont 14 implantations en France.

L'entreprise vauclusienne s'est aussi dotée d'un nouveau siège situé dans la zone de l'aéroport à Avignon. [Inaugurée en octobre dernier](#), cette vitrine du savoir-faire de la société intègre des espaces de travail (accueil des clients, salles de réunions et de co-working, open spaces et lieux privatifs pour s'isoler, laboratoire de recherche) et des espaces de détente (tennis, terrain de volley, de pétanque, salle de sieste, de fitness avec coach, vestiaires, douches, foyer, bar, restaurant avec un chef qui propose des plats bio). De quoi expliquer que 93% des collaborateurs de GSE affirment prendre du plaisir au travail.

Découvrez le pôle dédié à l'innovation au sein de GSE situé dans son nouveau siège d'Avignon inauguré en octobre dernier dans la zone de l'aéroport.