Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Novacier : du sur-mesure pour l'industrie



A l'heure de la désindustrialisation et de la délocalisation certaines entreprises font figure de villages gaulois. Elles résistent et font tous les efforts pour se développer et faire perdurer leurs savoir-faire. L'entreprise Novacier, installée à Cheval-Blanc, appartient à cette catégorie. Crée en 2013, par Patrick Genova, cette société, qui conçoit et réalise des ouvrages métalliques, a fait de la modernisation de bâtiments existants une de ses spécialités.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Ancien atelier mécanique de la SNCF Arles ©DR

Ancien directeur de production chez Theus industries, Patrick Genova a repris la serrurerie Robernar & Honorat de Cheval-Blanc en 2013. Cette petite entreprise réalisait à l'époque des escaliers, des portes, des garde-corps… Patrick Genova lui a donné une nouvelle impulsion en proposant de la construction métallique pour des bâtiments industriels ou tertiaires, des constructions anciennes ou des projets architecturaux complexes. Novacier réalise des « clos couvert » comme appelé dans le métier. Il s'agit de la réalisation de bâtiments dont l'enveloppe — murs, toiture et menuiseries extérieures — le protège des intempéries. Novacier s'adresse aujourd'hui aux industriels, aux collectivités, voire aux particuliers qui veulent construire, agrandir ou rénover.

> **« C'est tout l'intérêt du métal, qui offre une grande liberté pour faire évoluer un bâtiment sans dénaturer son identité. »**
>
> ***Patrick Genova***

L'entreprise a fait de la réhabilitation d'anciens bâtiments un de ses domaines d'intervention privilégiés. « Restaurer, ce n'est pas figer un bâtiment dans le passé. Il faut comprendre ce qui fait sa valeur, préserver ce qui peut l'être, mais aussi composer avec les contraintes de l'existant. Il n'y a pas toujours

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

de solution standard : il faut parfois renforcer une structure, adapter un ouvrage ou recréer une pièce unique. C'est tout l'intérêt du métal, qui offre une grande liberté pour faire évoluer un bâtiment sans dénaturer son identité », explique Patrick Genova.

> **« Un seul interlocuteur du premier appel au PV de réception. »**
>
> ***Patrick Genova***

Chez Novacier il n'y a pas de sous-traitants ou d'intervenants extérieurs. L'entreprise propose un service qui va de la conception à la pose, en passant bien entendu par la fabrication. Le tout est réalisé dans les 1 600 M2 des ateliers de l'entreprise installée à Cheval-Blanc. La société s'est dotée dès son lancement de son propre bureau d'étude avec plusieurs ingénieurs, dont Patrick Geneva lui-même. Son crédo est simple : « un seul interlocuteur du premier appel au PV de réception ».

C'est ce modèle qui a permis à Novacier de bâtir sa réputation. Elle le doit pour part importante à la personnalité de son dirigent fondateur.

> **« On a des commandes mais aujourd'hui c'est difficile, beaucoup de nos concurrents cassent les prix pour subsister. »**
>
> ***Patrick Genova***

Novacier est une PME de 18 salariées qui réalise un CA de 3,8 M€, essentiellement dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône. Elle a construit sa notoriété autour de son savoir-faire et de son approche industrielle où elle maitrise toutes les phases de la production. Mais aujourd'hui le marché est tendu reconnaît le PDG de l'entreprise. « On a des commandes mais avec la crise actuelle c'est difficile, beaucoup de nos concurrents cassent les prix. Pour subsister nous devons nous adapter et réfléchir à de nouvelles façons de nous organiser » explique Patrick Genova.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



L’atelier ©DR

Si l’entreprise est intervenue sur de nombres sites industriels traditionnels elle a réalisé des chantiers plus en vue comme à la Fondation Luma à Arles, au domaine de la Coquillade à Gargas, ou encore à Arles avec la réhabilitation d’une ancienne clinique en logements. Novacier a également conçu et réalisé un bâtiment à vocation culturelle à Lacoste, la construction d’une maison tout en métal pour un particulier à Apt, la nouvelle billetterie du théâtre antique d’Orange… On l’aura compris Novacier aime les défis et les projets qui sortent de sentiers battus…

Pour en savoir plus : www.novacier.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

25 ans de passion provençale : la Région Sud célèbre ses racines au Mas Saint-Paul



Ce samedi 4 octobre, Renaud Muselier, Président de la Région Sud, a célébré deux anniversaires forts en symbole : les 25 ans du Collectif Provence et les 5 ans de l'Observatoire de la langue et de la culture provençales. Une journée placée sous le signe de l'identité, de la transmission et de la fierté régionale, soutenue par un engagement financier fort de la Région.

Au Mas Saint-Paul, à Cheval-Blanc, les cigales ne chantaient peut-être plus, mais les cœurs, eux, vibraient aux sons et aux mots de la Provence. Pour les 25 ans du Collectif Provence et les 5 ans de l'Observatoire de la langue et de la culture provençales, plusieurs figures politiques se sont réunies autour de Renaud Muselier, dont Jean-Pierre Richard, président du Collectif, et Christian Mounier, maire de Cheval-Blanc. Le temps fort de cette journée ? La bénédiction en provençal du Mas et une visite de l'exposition rétrospective, retraçant un quart de siècle d'actions pour la langue et les traditions locales.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Un soutien régional fort et durable
Chaque année, la Région Sud apporte un soutien de 150 000€ au Collectif Provence pour ses missions essentielles : transmission, recherche et animation culturelle. Ce n'est pas tout : la Région a aussi investi 496 000€ dans l'ouverture de l'Observatoire, véritable maison commune dédiée à la langue et à la culture provençales. Pour Renaud Muselier, ce soutien n'est pas un simple geste patrimonial, mais un acte politique et identitaire fort :
« La langue et la culture provençales, c'est bien plus qu'un patrimoine : c'est une identité vivante, vibrante qui nous relie à l'histoire longue de notre région. »

Des dispositifs concrets pour faire vivre les traditions
La Région ne s'arrête pas là. Dans le cadre de sa politique culturelle, elle soutient chaque année une centaine d'acteurs investis dans la préservation des langues et traditions. Trois dispositifs structurent cette action : Lieux de conservation : création ou rénovation d'espaces dédiés aux traditions régionales ; Valorisation des traditions : soutien aux projets culturels et manifestations valorisant les savoir-faire et les pratiques locales ; Langues régionales : actions d'initiation, d'apprentissage et de diffusion.

61,7 millions d'euros en 2025 pour la culture régionale
L'investissement de la Région en matière culturelle atteint 61,7M€ pour 2025, avec des priorités claires : Valoriser les traditions et l'identité régionale ; Soutenir les industries culturelles (cinéma, édition) ; Restaurer le patrimoine et Développer l'éducation artistique.

Une Provence bien vivante
Avec des lieux comme le Mas Saint-Paul, des structures comme le Collectif Provence, et un soutien régional affirmé, la culture provençale n'est pas une carte postale figée, mais un héritage vivant et en mouvement. Et cette journée de célébration n'était qu'une étape : la transmission continue.

Le Vauclusien Aymeric Provence est champion du monde de pizza

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Pizzaiolo amateur, le Chevalblanais Aymeric Provence vient de remporter le titre de champion du monde de pizza dans la catégorie 'pizza innovante/contemporaine' au concours 'Coppa del mondo di pizza' (Coupe du monde de pizza) qui a eu lieu à Rome au début du mois d'octobre.

Propriétaire d'une salle de crossfit à Lambesc et habitant de Cheval-Blanc, Aymeric Provence est un grand passionné de pizza. Durant son temps libre, il troque sa tenue de sport pour son tablier et perfectionne ses compétences de pizzaiolo ainsi que ses recettes pour régaler les papilles de ses proches. Depuis maintenant quelques années, il participe à des compétitions de pizza, qui le font évoluer.

En 2021, il se positionne à la 7e place du classement du Championnat d'Europe de la pizza à Londres, auquel il a participé en tant que membre de l'équipe de France. En 2022, il remporte la 23e place du Championnat de France de la pizza classique. Cette année, Aymeric Provence bat son record et décroche la 1re place d'une des catégories de la Coupe du monde pizza, où il a été le seul pizzaiolo amateur.

La Coupe du monde de pizza

La 21e édition de la Coppa del mondo di pizza a eu lieu les 3, 4 et 5 octobre derniers à Rome. C'est avec une grande détermination, mais surtout avec passion, que le Chevalblanais s'est rendu à la capitale italienne pour se mesurer aux professionnels de la pizza du monde entier après un an de préparation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

La compétition s'est divisée en 18 catégories : la 'pizza classique', la 'pizza Influencer', la 'pizza napolitaine', la 'pizza street food', la 'pizza dessert', la 'focaccia', la 'pizza innovante/contemporaine', et bien d'autres. C'est à ces deux dernières qu'Aymeric Provence a participé. S'il a terminé 6e dans la catégorie 'focaccia', c'est sa pizza contemporaine qui a largement convaincu le jury, composé de professionnels, et lui a permis d'obtenir la première place de la catégorie 'pizza innovante/contemporaine'. « Je suis très fier de cette victoire, surtout en sachant que j'étais le seul amateur de la compétition », s'enthousiasme Aymeric.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

©Aymeric Provence

Un concours pas seulement axé sur le goût

Si le goût et l'aspect de la pizza représentent une part importante de la note finale, ce ne sont pas les deux seuls critères qui entrent en jeu. Les règles d'hygiène, à savoir comment les participants laissent le plan de travail une fois leur préparation terminée, et la tenue sont également des éléments primordiales qui comptent dans la note. Les pizzaiolos doivent également remplir un questionnaire sur des connaissances techniques, en plus de la partie orale, durant laquelle ils doivent expliquer au jury la préparation de leur pâte ainsi que les ingrédients choisis.

Noix de Saint-Jacques, baies de goji fraîches, mozzarella, huile d'olive noire, ou encore stracciatella et pesto fait-maison. Ce sont les ingrédients utilisé par Aymeric Provence pour sa pizza contemporaine qui ont convaincu le jury. Dans sa catégorie, le goût, les accords, l'équilibre et la créativité étaient les principaux critères recherchés pour accéder à la victoire.

Une passion avant tout

Avec cette victoire, Aymeric Provence pourrait développer l'idée d'ouvrir sa propre pizzeria, pourtant, le Chevalblanais n'en a pour le moment pas le projet.

« Pas de pizzeria en vue, mais peut-être qu'à l'avenir j'aurai l'envie de former parce que j'adore transmette, c'est déjà ce que je fais avec ma salle de crossfit », conclut-il. Le pizzaiolo amateur souhaite pour le moment le rester, tout en continuant les compétitions.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Pizza réalisée par Aymeric, non pas pour la Coupe du monde de pizza à Rome, mais pour sa première compétition, la Coupe d'Europe à Londres en 2021. ©Aymeric Provence