

Ecrit par le 4 février 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.

Ecrit par le 4 février 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

Ecrit par le 4 février 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 7<sup>e</sup> 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 23<sup>e</sup> place du Championnat de France de la pizza classique. Cette année, Aymeric Provence bat son record et décroche la 1<sup>re</sup> 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 21<sup>e</sup> 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.



Ecrit par le 4 février 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 6<sup>e</sup> 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.



Ecrit par le 4 février 2026





Ecrit par le 4 février 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 primordiaux 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 utilisés 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 Chevalblançais 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 transmettre, 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.

Ecrit par le 4 février 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