

Règlement de la 1ère édition

du Concours du Mondial de la Praline 2022

Modalités de participation

Article I : Présentation

L'Association « Pour la Promotion de la Praline », Immeuble Le Géant 47 avenue Valioud 69110 Ste Foy-lès-Lyon organise la 1^{ère} édition du Concours du Mondial de la Praline qui met à l'honneur la Praline.

Article II : Conditions de participation

Le concours du Mondial de la Praline 2022 s'adresse à :

- tous les artisans professionnels pâtisseries, boulangers, restaurateurs, traiteurs
- tous les amateurs quels que soient leur métier
- tous les apprentis en pâtisserie, boulangerie ou cuisine

Il est admis plusieurs candidats par établissement.

Les candidats mineurs ou majeurs sous mesure de protection doivent être valablement représentés.

Article III : Le concours

Le concours du Mondial de la Praline comprend 3 catégories :

- meilleure brioche à la praline (brioche pour 8 personnes minimum)
- meilleure tarte à la praline (tarte individuelle)
- meilleure création culinaire originale à la praline

Un candidat peut s'inscrire dans 1, 2 ou 3 catégories.

Article IV : Composition du jury

Pour chacune des 3 catégories du concours, les réalisations seront notées par un jury composé minimum de 8 personnalités dotées de compétences liées aux métiers de la gastronomie et/ou journalistes.

L'ensemble des réalisations est dégusté à l'aveugle. Les notes et le classement sont anonymes. Toute personne ayant un lien de parenté ou étant membre du personnel de l'établissement dans lequel travaille un candidat ne pourra pas être membre du jury.

Le jury est souverain, aucune contestation ne sera acceptée après la proclamation des résultats. Les décisions du jury seront sans appel. Toute personne sollicitée pour participer au jury entraîne de fait la non-participation de l'ensemble de son entreprise au concours.

Article V : Etapes du concours

a) Inscription au Concours du Mondial de la Praline 2022

Les candidats doivent effectuer leur inscription entre le lundi 29 août et le vendredi 23 septembre 2022 en complétant un formulaire d'inscription à l'adresse web suivante : <https://mondialpraline.wpengine.com/participez-au-concours/>

Il est demandé à chaque candidat d'indiquer : Nom, Prénom, Email, Téléphone, Date de naissance, Catégorie(s) choisie (s) pour le concours, Profil du candidat, Nom de l'établissement si artisan professionnel ou apprenti.

Le concours et son formulaire d'inscription sont diffusés par l'Association « Pour la Promotion de la Praline », ses partenaires, par voie de presse, par mail, sur les réseaux sociaux et sur le site internet www.mondialdelapraline.com

b) 1^{ère} sélection

Les candidats doivent déposer le dossier de présentation de leur réalisation entre le vendredi 23 septembre et le dimanche 9 octobre 2022 minuit sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué par mail au plus tard le jeudi 22 septembre 2022. En cas de changement d'adresse mail du candidat, le candidat s'engage à communiquer sa nouvelle adresse mail à l'Association « Pour la Promotion de la Praline » en écrivant à contact@mondialdelapraline.com

Dans chacune des 3 catégories du concours (brioche à la praline, tarte à la praline, création culinaire originale à la praline), 10 candidats par catégorie seront retenus uniquement sur dossier entre le 10 octobre et le 15 octobre 2022 par les membres du comité d'organisation pour participer à la finale. Cette première sélection se fera sur la base du dossier de présentation fourni par les candidats.

Objectif du dossier de présentation :

Le dossier de présentation qui est demandé au candidat a pour objectif de faire découvrir au jury l'interprétation de la brioche à la praline, de la tarte la praline ou de la création culinaire originale autour de la praline, selon la ou les catégories dans lesquelles le candidat s'est inscrit.

Important :

- la brioche à la praline doit être confectionnée pour 8 personnes minimum.
- la tarte à la praline doit être individuelle. Si le candidat est sélectionné pour la finale, il devra prévoir 8 tartes individuelles pour la dégustation.
- la meilleure création culinaire autour de la praline est totalement libre. Si le candidat est sélectionné pour la finale, il devra présenter une création culinaire pouvant être dégustée par 8 personnes.

Attention :

- un dossier de présentation doit être déposé pour chaque catégorie dans laquelle les candidats souhaitent concourir.
- les candidats doivent assurer le parfait anonymat de leur dossier (aucun signe visuel ou aucun propos écrit ne doit permettre de reconnaître l'identité des candidats)

Contenu du dossier de présentation à déposer :

Il doit contenir au minimum :

- un titre
- une recette dactylographiée
- un procédé de fabrication détaillé et explicite
- une vidéo simple de 30 secondes maximum pour montrer la réalisation
- quatre visuels de bonne qualité (vue d'ensemble de dessus, vue d'ensemble latérale, vue tranchée imposée uniquement pour la brioche, et vue libre)
- une fiche de présentation du candidat, libre de forme (ne pas l'intégrer au dossier)

Laissez place à votre créativité pour séduire le jury !

Annonce des 10 candidats finalistes :

Pour chacune des 3 catégories, les 10 candidats retenus à l'issue de la 1^{ère} sélection pour participer à la finale le jeudi 27 octobre 2022 seront informés par email et/ou téléphone au plus tard le lundi 17 octobre 2022.

c) Finale

Les 10 candidats retenus de chacune des 3 catégories participeront à la finale du concours du Mondial de la Praline le jeudi 27 octobre 2022 au Centre de Formation d'Apprentis de la Gastronomie au sein du Château de Lacroix-Laval à Marcy l'Etoile, situé à 15 minutes du centre de Lyon.

Présentation finale devant le jury le jeudi 27 octobre

Les finalistes de chaque catégorie seront jugées sur leur réalisation :

- brioche à la praline recette libre
- tarte à la praline recette libre
- création culinaire originale à la praline

Chaque candidat apportera le jour de la finale sa réalisation.

Chaque candidat pourra dresser sa réalisation sur assiette blanche fournie par le CFA de la Gastronomie entre 12h00 et 14h00 au CFA de la Gastronomie. Le candidat doit dresser sa réalisation seul sans l'aide d'une personne extérieure.

Chaque candidat se verra attribué un numéro pour sa réalisation afin de garantir son anonymat.

Chaque candidat certifie sur l'honneur que la réalisation présentée est bien de sa propre fabrication.

Pour rappel, important :

La brioche à la praline doit être confectionnée pour 8 personnes minimum.

La tarte à la praline doit être individuelle, le candidat doit prévoir 8 tartes individuelles pour la dégustation.

La meilleure création culinaire autour de la praline doit pouvoir être dégustée par 8 personnes.

Les 3 comités de jury composés minimum de 8 personnalités (dotées de compétences liées aux métiers de la gastronomie et/ou journalistes) se réuniront de 14h à 17h00 pour désigner les lauréats, les secondes et les troisièmes places pour chacune des 3 catégories.

Notation

Pour les 2 catégories « meilleure brioche à la praline » et « meilleure tarte à la praline », les membres du jury attribueront une note sur 100 selon la grille de notation suivante :

- Aspect /présentation / créativité = 35 points
- Goût/ dégustation (équilibre de l'ensemble) = 35 points
- Cuisson = 10 points
- Qualité des ingrédients mis en œuvre (praline, beurre, farine, etc) = 10 points
- Respect des marqueurs essentiels de la brioche à la praline, de la tarte à la praline = 10 points

Pour la catégorie « meilleure création culinaire originale à la praline », les membres du jury attribueront une note sur 100 selon la grille de notation suivante :

- Aspect /présentation / créativité = 45 points
- Goût/ dégustation (équilibre de l'ensemble) = 35 points
- Cuisson = 10 points
- Qualité des ingrédients mis en œuvre (praline, beurre, farine, etc) = 10 points

Chaque membre du jury remplit une grille de notation, c'est l'addition du total des points de chaque membre du jury par candidat qui permettra d'effectuer le classement.

Le candidat obtenant la note finale la plus élevée du classement sera déclaré vainqueur.

Important : il est demandé de ne pas diffuser de visuels des réalisations sur internet ou les réseaux sociaux avant la remise des prix, si tel était le cas le candidat se verrait disqualifié immédiatement et sans appel.

Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu le jeudi 27 octobre à 21 heures00 lors de la soirée cocktail organisée au CFA de la Gastronomie - Château de Lacroix-Laval 1171 av. de Lacroix-Laval 69280 Marcy l'Etoile.

Tous les candidats doivent être présents. En cas d'absence non motivée par un cas de force majeure, le prix ne sera pas remis, et sera attribué au candidat ayant obtenu la note finale la plus élevée suivante.

Article VI : Les prix

Le candidat obtenant la note finale la plus élevée du classement sera déclaré vainqueur.

Dans chacune des 3 catégories (brioche à la praline, tarte à la praline, création culinaire originale à la praline) 3 prix seront décernés :

- le lauréat
- le 2ème prix
- le 3ème prix

Chaque candidat ne peut recevoir qu'un prix.

Tous les candidats recevant un prix s'engagent à animer un atelier de 3 heures auprès des apprentis du CFA de la Gastronomie avec la recette de la réalisation qui leur aura permis de remporter ce prix.

Les gains ne seront en aucun cas échangés sous aucune autre forme.

Article VII : Autorisation relatives aux données personnelles

Chaque personne, du fait de sa candidature, autorise par avance et gracieusement l'organisateur à publier ses nom, prénom, et photographie dans toutes les opérations publicitaires ou promotionnelles liées à ce concours, sans que cette publication ne puisse donner d'autres droits que le prix reçu.

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent concours sont traitées conformément à la loi du janvier 1978, dite « informatique et liberté ». En application de cette loi, les candidats disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données les concernant qu'ils peuvent exercer en s'adressant à l'Association « Pour la Promotion de la Praline » Immeuble Le Géant 47 avenue Valioud 69110 Ste Foy-lès-Lyon.

Article VIII : Conditions particulières

La participation au concours entraîne pour le candidat l'acceptation sans réserve des dispositions du présent règlement et vaut renonciation à tout recours. Si un avenant intervient postérieurement à cette candidature, le candidat qui souhaite refuser cette modification renonce à sa candidature.

L'Association « Pour la Promotion de la Praline » ne saurait être tenue pour responsable si, par suite d'un cas de force majeure, l'opération devait être modifiée, écourtée ou annulée. L'Association « Pour la Promotion de la Praline » se réserve en particulier la possibilité de modifier les dates et horaire de dépôt des produits et les date et horaire de proclamation des résultats et de remise du prix. Les candidats en seront alors avertis par l'Association « Pour la Promotion de la Praline » par mail.

En cas de litige ou de difficulté, l'arbitrage est donné à l'Association « Pour la Promotion de la Praline » sous contrôle de l'Huissier de Justice.

Article IX : Dépôt du règlement

Le règlement peut être adressé gratuitement à toute personne qui en fait la demande par courrier à l'adresse suivante : Association « Pour la Promotion de la Praline Immeuble Le Géant 47 avenue Valioud 69110 Ste Foy-lès-Lyon.

Les frais d'affranchissement liés à la demande d'envoi du présent règlement seront remboursés selon le tarif lent « lettre » en vigueur, sur demande. Il sera impératif de joindre à sa demande de remboursement un RIB.