



## 1<sup>ER</sup> MONDIAL DE LA PRALINE

LYON SE PARE DE ROSE

DU 27 AU 30 OCTOBRE 2022

COMMUNIQUÉ DE PRESSE,  
LYON, 19 SEPTEMBRE 2022

*Indéniablement inscrite dans le patrimoine gastronomique national et qui plus est lyonnais, la praline rose se déguste en brioche, en tarte, en bonbon... Faisant des adeptes chez les plus petits comme chez les grands, elle méritait bien qu'on lui dédie tout un événement. C'est désormais chose faite grâce à cette première édition qui propose un voyage gustatif et visuel dans l'univers enchanteur d'une petite douceur vraiment pas comme les autres.*

### DES ÉVÈNEMENTS COLORÉS POUR UN MONDIAL SUCRÉ

Le rendez-vous est donné du **27 au 30 octobre 2022**, à quelques kilomètres de Lyon, baptisée **capitale des « Gueules »** dans le verbe imagé de Paul Bocuse. C'est au nouveau CFA de la Gastronomie, imaginé et présidé par le chef étoilé Christian TETEDOIE, à Marcy-L'Étoile (69), que les visiteurs pourront découvrir la praline sous toutes ses formes.

Ce **1<sup>er</sup> Mondial de la Praline, ouvert à tous et gratuit** sera rythmé par plusieurs grands temps forts :

- Un **grand concours culinaire** autour de la praline
- Une **exposition** autour de la praline pour découvrir son origine, son histoire, l'évolution de sa fabrication. Elle débutera dès le jeudi 27 lors de l'inauguration du mondial et se prolongera jusqu'au 30 octobre, au sein du château de Lacroix-Laval. Elle prendra la forme, à l'issue du Mondial, d'une exposition itinérante pour aller à la rencontre d'un public encore plus large, notamment dans les écoles.
- Le **Petit Marché Rose** réunira 40 exposants présentant leurs productions, leurs créations en relation avec la praline et la couleur rose. Gourmandises et créations, attendront les visiteurs.
- À l'occasion d'Octobre Rose, une animation caritative sera organisée avec l'Association **Courir POUR ELLES** : Lancement officiel du Label « **Savourer POUR ELLES** ».
- Enfin, l'école de cuisine Gourmets by Institut Paul Bocuse (Place Bellecour) proposera des **cours de pâtisserie et de confiserie la semaine du 25 au 29 octobre 2022** sous l'effigie du Mondial de la Praline.

Des événements ouverts à tous, hauts en couleurs et qui, à n'en pas douter, régaleront les gourmands !

### 1<sup>ER</sup> CONCOURS AUTOUR DE LA PRALINE

**AMATEURS OU PROFESSIONNELS LES INSCRIPTIONS  
SONT OUVERTES !**

Boulangers, pâtisseries, cuisiniers, amateurs passionnés, lyonnais, vendéens, parisiens... les inscriptions au 1<sup>er</sup> concours culinaire autour de la praline sont ouvertes. Organisée dans la cadre du 1<sup>er</sup> Mondial de la Praline, la finale de ce grand concours se déroulera au Centre de Formation d'Apprentis (CFA) de la Gastronomie situé au Château de Lacroix-Laval à Marcy-L'Étoile, le 27 octobre prochain.

## 3 CATÉGORIES POUR UN CONCOURS GOURMAND

Imaginé et encadré par le CFA de la Gastronomie Auvergne-Rhône-Alpes, le premier concours autour de la praline verra s'affronter des amateurs, artisans et apprentis autour de 3 grandes catégories. Chaque participant pourra concourir dans l'une ou les trois catégories suivantes :

- La meilleure brioche à la praline
- La meilleure tarte à la praline
- La meilleure création culinaire originale à la praline



Partenaire de ce 1<sup>er</sup> Mondial de la Praline, le CFA de la Gastronomie a tracé les contours de ce concours autour de la praline. Corentin Rémond, directeur du CFA de la Gastronomie, vante le caractère convivial et festif de cet événement ouvert à tous, dans lequel il retrouve parfaitement les valeurs du CFA. « *En préparant ce concours, nous souhaitons avant tout valoriser un produit phare de notre région, à la renommée nationale, voire internationale. Mais il était également important de l'ouvrir à tous et de transmettre notre passion du goût !* ».

## LES MODALITÉS DE PARTICIPATION AU CONCOURS

### PRÉSÉLECTION

Chaque participant doit, entre le vendredi 29 août et le dimanche 9 octobre 2022, s'inscrire en ligne sur le site [www.mondialdelapraline.com](http://www.mondialdelapraline.com), en complétant le formulaire élaboré à cet effet.

Cette première étape devra être complétée, entre le lundi 10 octobre et le dimanche 16 octobre 2022 minuit, du dépôt d'un dossier complet de présentation des réalisations proposées par le candidat, sur un espace web sécurisé.

Chaque dossier déposé sera composé au minimum de :

- un titre de recette
- 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)

À l'issue du dépôt du dossier, un jury composé d'experts, retiendra pour chacune des 3 catégories, 10 candidats qui pourront ainsi participer à la finale le jeudi 27 octobre 2022, en ouverture du mondial.

### GRANDE FINALE

**Les 30 candidats retenus** lors des présélections seront conviés à **la grande finale qui se déroulera le jeudi 27 octobre au CFA de la Gastronomie Auvergne-Rhône-Alpes situé au Château de Lacroix-Laval à Marcy l'Etoile (69).**

Entre 12h00 et 14h00, chaque candidat sera invité à dresser sa réalisation sur une assiette blanche fournie par le CFA de la Gastronomie.

À partir de 14h00, 3 jurys d'experts, un par catégorie, se réuniront afin de goûter, délibérer et élire le meilleur de chaque spécialité. C'est à l'occasion de la soirée d'ouverture du 1<sup>er</sup> Mondial de la Praline que la proclamation des résultats aura lieu et que sera désigné le champion de chaque catégorie de ce 1<sup>er</sup> concours autour de la praline.

**Lancé le 27 au soir lors de la grande finale du concours, le Mondial de la Praline se poursuivra le vendredi 28 octobre de 14h00 à 18h00, ainsi que le samedi 29 et le dimanche 30 octobre de 10h à 18h.**

Service de presse - Agence emc / [presse@agence-emc.com](mailto:presse@agence-emc.com) - 04 72 19 69 36



Retrouvez-nous sur :

[www.mondialdelapraline.com](http://www.mondialdelapraline.com)



En collaboration avec :

L'ÉCOLE DE CUISINE  
GOURMETS  
Institut Paul Bocuse

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA GASTRONOMIE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES  
CUISINE • SERVICE  
Donnez du goût à votre avenir

Savourer  
Pourelles  
TOUS SOLIDAIRES

Un événement co-produit :

melbourne



CFA  
DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE RHÔNE ALPES

#PralineTheWorld