



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Lyon, le 13 décembre 2023

# 2<sup>E</sup> ÉDITION JANVIER 2024

# Folie Rose!

**Le Mondial de la Praline révèle ses finalistes et  
signe le retour du Petit Marché Rose du 19 au 21 janvier !**

Pour cette nouvelle édition toujours plus riche en gourmandise et en surprise, professionnels et apprentis de la restauration ont pu mettre à l'honneur l'art aussi délicat qu'exquis de la praline en défendant leur réalisation autour de trois grandes catégories distinctes : **brioche à la praline, tarte à la praline et nouveauté de l'année 2024, la galette à la praline !**

Avec les **30 finalistes maintenant dévoilés**, la gastronomie Lyonnaise célèbre une nouvelle page gourmande, mettant en lumière la créativité et le savoir-faire inédit de ces véritables artisans du goût.

Transformant une semaine entière en une célébration dédiée à la Praline, cette édition 2024 promet aussi le retour du **Petit Marché Rose du 19 au 21 janvier 2024**.



**30 finalistes en lice !**

Le jury de présélection s'est réuni le 11 décembre dernier afin de retenir, sur dossier, 10 candidats par catégorie. La recette, le bon d'économat, la fiche technique comportant la progression de la recette et les photos et vidéos ont été minutieusement étudiés.

Pierre-Yves Gas, fondateur de Plein Gas, organisateur de l'événement se réjouit de la qualité des candidatures de cette 2ème édition réservée aux professionnels mais aussi des nouveaux membres des jurys qui ont rejoint le Mondial de la Praline "C'est une belle montée en puissance du Mondial de la Praline qui s'installe petit à petit".

Parmi les nouveaux membres du jury qui départageront les finalistes le 15 janvier prochain : Mercotte / Benoit Charvet - Chef pâtissier Auberge du Pont de Collonges\*\* (Collonges au Mont d'Or) / Stéphane Mangin - Chef pâtissier Jacques & Régis Marcon\*\*\* / Aurélie Collomb-Clerc - Cheffe Pâtissière - Passion Dessert 2023 @michelinguide - Best Pastry Chef Award 2022 @lesgrandestablesdumonde - Pâtissière de l'année 2021 @lechefmagazine / Olivier Canal - Bouchon La Meunière - Président des Bouchons Lyonnais / Christophe Girardet - Victor & Compagnie (Craponne) / Gregory Cuilleron - Cinq Mains (Lyon)...et bien d'autres encore !

## Catégorie BRIOCHE A LA PRALINE

Pierre VIRET - Réceptions de Lyon - Sathonay-Camp  
Patrick AIBADIA - UEAJ de Meythet - Ministère de la justice - Meythet (74)  
Nicolas PEPIN- SARL PEPIN - Lyon  
Jean-Jacques BORNE - Formateur IFP43 - Bains (Haute-Loire) (MOF Pâtissier)  
Clément DELOMIER - Ondes de Choc - Craponne  
Quentin SANY - Le Pain du Gone - Limas  
Simon PELLETIER - CFA de la gastronomie - Marcy L'Etoile  
Lauren LECOMTE - Les Petits Gourmands - Athis-Mons (91)  
Thierry-Rodolphe CAPOCCI - Chef Lyon - Lyon  
Enzo MANIAS - IFP43 - BAINS



© Justine Peilley Photographie

[#MondialPraline](#)

[#LaFolieRose](#)

[#PralinetheWorld](#)

## Catégorie TARTE A LA PRALINE

Ernesto SUTTER - Maison Bruno SALADINO - Villefranche-Sur-Saône  
Cécilia CHARRIE - Maison Charrié - Sainte-Foy-lès-Lyon  
Rose ARMAND - Maison Barbet - Vourles  
Dominique SENA - Maison Terrasson - Lyon  
Emilie JOLY - Super U L'Arbresle - L'Arbresle  
Jérémy DELORE - La Ferme du Poulet - Villefranche-sur-Saône  
Thierry-Rodolphe CAPOCCI - Chef Lyon - Lyon  
Aya DAIKH - Lycée Rabelais - Dardilly  
Valentine VUGIER - Institut Lyfe - Ecully  
Léa GONZALEZ - Boulangerie pâtisserie Götschi - Jona (Suisse)

## Catégorie GALETTE A LA PRALINE

Fadi GHADDAR - La Vaina - Lyon  
Juliette BAUDUIN - Maison Bruno Saladino - Villefranche sur Saône  
Guillaume FLOCHON - Pâtisserie Flochon - Lyon  
Jean-Jacques BORNE - Formateur IFP43 - Bains (43)  
Dominique SENA - Maison Terrasson - Lyon  
Clément DELOMIER - Ondes de Choc - Craponne  
Vincent KNOPIEWICZ - VK Evenement Cakes - Brignais  
Léa GONZALEZ - Boulangerie pâtisserie Götschi - Jona (Suisse)  
Emmanuel MOINE - Maison Moine - Lyon



© Justine Peilley Photographie

## **Le Petit Marché Rose : par les artisans du goût et pour les gourmands !**

Soigneusement orchestré par l'équipe du Marché Autrement, **Le Petit Marché Rose** est de retour du **vendredi 19 janvier, à partir de 14h00, au dimanche 21 janvier au Château de Sans Souci à Limonest** pour clôturer la folle semaine de cet événement gourmand.

Évènement gratuit et ouvert à tous, le petit marché rose est l'occasion pour **près de 40 acteurs** des métiers de bouche, des créateurs, des artisans... d'entraîner les visiteurs dans un tourbillon d'animations roses.

Les gourmands pourront ainsi s'y rendre le temps d'un week-end pour découvrir des savoir-faire, et profiter des animations qui leur seront proposées sur place : **des espaces pour grignoter du sucré et du salé** toute la journée autour de la praline seront proposés.

L'occasion aussi de rencontrer **les lauréats de la première édition et de déguster leurs créations primées** :

Nicolas Pépin : Praline d'Or 2022 - Catégorie Tarte à la Praline  
Pascal Serre : Praline d'Or 2022 - Catégorie Brioche à la Praline  
Clément Delomier : Praline d'Argent 2022 - Catégorie Brioche à la Praline

Sans oublier les lauréats de l'édition 2024 qui exposeront leurs créations tout au long du week-end.

**Gagnez du temps** : Afin de pouvoir accueillir les visiteurs dans les meilleures conditions, les organisateurs invitent les Lyonnais à télécharger leur entrée gratuite sur <https://ypl.me/tXo>

## Programme du Petit Marché Rose

- Des créations gourmandes avec des dégustations au fil des étals, des spécialités régionales autour de la praline : La Praluline®, Gâteau de Saint Genix, cannelés, macarons, brioches, gaufres, crêpes, chocolats, pralinade, confiseries, "Pralin' Pop" à venir découvrir au Petit Marché Rose !
- Des créations artistiques, des illustrations contemporaines et graphiques Made IN Lyon, des photos, des cosmétiques Bio et girly, des « Gonerics »...
- Une exposition sur l'origine de la praline, son histoire et son évolution au coeur de la région Auvergne-Rhône-Alpes...
- Des animations ponctueront le Mondial de la Praline tout au long du week-end, et notamment la dégustation de la plus grande galette à la praline rose du monde, à découvrir le samedi 20 janvier 2024 à 14h00 proposée par le Pain du Gone. Puis la fabrication de sucettes sculptées réalisées sur place, et d'autres surprises à découvrir...

**9 décembre : La Nuit de l'événementiel organisée par Républik Event, pour la première fois à Lyon, a décerné la médaille d'or au Mondial de la Praline dans la catégorie "Entreprises et organisateurs".**

### Informations pratiques

#### Lieu

Le Château de Sans Souci à Limonest  
260 allée des Cyprès  
69760 Limonest

**Entrée gratuite**

**Parking gratuit**

#### Accès

Au départ de Lyon : au terminus de la ligne de métro D, Gare de Vaise Prendre les bus 21 ou 61 ou 118 et descendre à l'arrêt La Gabrielle - A 200 m du château.  
Bus 10 : Arrêt "Château de Sans Souci"

#### Le Petit Marché Rose

Vendredi 19 janvier 2024 de 14h à 19h

Samedi 20 janvier de 10h à 19h

Dimanche 21 janvier de 10h à 18h

#### La Finale

14h - arrivée des candidats - tirage au sort par huissier de l'ordre de passage

14h30 - arrivée des membres des jurys et briefing

A partir de 15h15 - accueil des médias

15h20 - début des présentations des créations culinaires aux 3 jurys

17h30-18h15 - temps d'échange réservé aux médias avec les candidats

18h30 - début de la soirée des remises des prix

**Demandez votre accréditation à : [presse@agence-emc.com](mailto:presse@agence-emc.com)**



### SERVICE PRESSE

Agence emc : Christelle & Violette Tel 04 72 19 69 36  
[presse@agence-emc.com](mailto:presse@agence-emc.com) [www.mondialdelapraline.com](http://www.mondialdelapraline.com)