

Rhône

Tarte, brioche, galette : qui sont les champions du monde de la praline ?

Le 2^e Mondial de la praline a couronné ses rois (et reines) lundi soir au château de Sans-Souci de Limonest. Le jury a départagé 27 candidats, tous professionnels, de toute la région dans trois catégories : la tarte, la brioche et, nouveauté de l'année, la galette à la praline.

Pour sa deuxième édition, le Mondial de la praline a mis les petits plats dans les grands. La finale, qui s'est tenue ce lundi au château de Sans-Souci à Limonest, dans l'ouest lyonnais, a couronné rois et reines, cette fois tous professionnels, dans trois catégories : tarte à la praline, brioche à la praline et galette (des rois) à la praline.

27 candidats, dont des apprentis et certains déjà au rendez-vous de la première édition, venus de toute la région, se sont affrontés dans une ambiance bon enfant. Le jury, composé de peintures de la gastronomie, les a départagés (en présence d'un huissier), et les résultats ont été dévoilés tard dans la soirée.

La blogueuse culinaire animatrice télé Mercotte avait choisi la catégorie brioche. « C'est moins riche que la tarte et la galette à la dégustation ! » rit-elle. La praline est un produit qu'elle connaît bien (« Je suis Savoyarde, on a le Saint-Genix ») et qu'elle décline volontiers en île flottante, biscuit de Savoie... « J'essaye de refaire la praluline (du Roannais François Pralus N.D.L.R., auxquelles plusieurs créations ressemblaient d'apparence, mais sans y arriver totalement ! ». Pour elle, l'une des brioches (qui s'avérera être la gagnante) « sortait du lot : certaines manquaient de cuisson ou de beurre ». Les lauréats sont tous du Rhône, à l'exception d'un Meilleur ouvrier de France



27 candidats, dont des apprentis et certains déjà au rendez-vous de la première édition, venus de toute la région, se sont affrontés dans une ambiance bon enfant. Photo Richard Mouillaud

de Haute-Loire.

« La base ? Le goût ! »

Au départ, une centaine de pâtisseries s'étaient portés candidats et avaient été présélectionnés. La deuxième édition a pris un grand tournant professionnel (il n'est plus ouvert aux amateurs). C'est Romaric Boilley (Délices des Sens), président du syndicat des pâtisseries-chocolatiers du Rhône, directeur technique, qui a conçu le nouveau règlement.

Que des pralines maison

« On a été vigilants sur le (haut) niveau et les exigences, pour que ce mondial ait une vraie légitimité et le professionnaliser, souligne-t-il. On est champions de la praline quand même ! Par exemple, il fallait que les pralines soient maison. La praline reste un produit très

régional, c'est compliqué de le faire avancer. Et si l'esthétique, c'est bien, le barème de notation met l'accent sur le goût : c'est ça la base ! »

Le rendez-vous se poursuivra ce week-end avec un « petit marché rose » ouvert au grand public. Les visiteurs pourront voir les créations gagnantes « en vrai » et goûter à la plus grande galette à la praline du monde offerte par le Pain du Gone, qui couronnera dans la catégorie brioche (samedi à 14 heures). Et à la praline sous toutes ses formes : on a même goûté à des fromages revisités avec ce trésor rose !

● Delphine Givord

Petit marché rose du Mondial de la praline du 19 au 21 janvier. Château de Sans-Souci à Limonest. Vendredi de 14 h à 19 h, samedi de 10 h à 19 h et dimanche de 10 h à 18 h. Site : <https://www.mondialdelapraline.com/>



Le jury, composé de peintures de la gastronomie, a départagé les candidats en présence d'un huissier. Les résultats ont été dévoilés tard dans la soirée. Photo Richard Mouillaud



Meilleur espoir toutes catégories : Juliette Bauduin (Maison Bruno Saladino, Villefranche-sur-Saône, 69). Elle a concouru dans la catégorie galette à la praline.

Photo Richard Mouillaud

Catégorie ► Brioche à la praline



Praline d'or : Pierre Viret (Receptions de Lyon Sathonay-Camp). Photo Richard Mouillaud

1^{er} (praline d'or) : Pierre Viret (Receptions de Lyon à Sathonay-Camp, 69) ;
2^e (praline d'argent) : Jean-Jacques Borne (Meilleur ouvrier de France pâtissier, formateur à l'Institut de formation professionnelle de Haute-Loire, 43)

Catégorie ► Galette à la praline



Praline d'or : Guillaume Flochon (Pâtisserie Flochon à Lyon 9^e). Photo Richard Mouillaud

1^{er} (praline d'or) : Guillaume Flochon (Pâtisserie Flochon, Lyon 9^e, 2^e meilleure galette de France de Paris Première 2022) ;
2^e (praline d'argent) : Dominique Sena (Maison Terrasson, Lyon 2^e)

Catégorie ► Tarte à la praline



Praline d'or : Ernesto Sutter (Maison Bruno Saladino, Villefranche-sur-Saône, 69). Photo Richard Mouillaud

1^{er} (praline d'or) : Ernesto Sutter (Maison Bruno Saladino, Villefranche-sur-Saône, 69) ;
2^e (praline d'argent) : Jérémy Delore (la Ferme du Poulet, Villefranche-sur-Saône, 69)