

MONDIAL
DE LA

praline

3^è ÉDITION
2025

MARS-SEPTEMBRE



#pralinewithlove

www.mondialdelapraline.com

POURQUOI DEVENIR PARTENAIRE ?



“ Plus que jamais le mot Mondial prend tout son sens. Grâce à l'engouement général des nombreux participants professionnels (Pâtisseries, Boulangers et Cuisiniers) et aux nombreux retours médiatiques, nous sommes fiers de passer d'un concours de taille régionale à un niveau national, voir mondial dès cette 3^{ème} édition.

Tous ensemble, nous avons initié cette transmission de notre patrimoine "Praline Rose", née dans la Région Auvergne Rhône Alpes. ”

Pierre-Yves GAS

Président de Plein Gas / Co-Fondateur de l'évènement Mondial de la Praline



#pralinewithlove

POURQUOI DEVENIR PARTENAIRE ?

Bilan de la 2^e édition

D'octobre 2023 à janvier 2024

+ de 40 partenaires

100 candidats

30 finalistes

Des jurés prestigieux

7 000 visiteurs

3 jours grand public

207 parutions presse

9 reportages TV

535 000 € en valeur de visibilité médias

+ de 25 % d'augmentation dès la 2^e édition !



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 bioguesse culinaire animatrice tée 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 aime volontiers en la flottante, biscuit de Savoie... « Essayez de refaire la praline (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'avèrera 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

regional, 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 Gône, qui concourra dans la catégorie brioche (samedi à 14 heures). Et 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 18 h. Site : <https://www.mondialdelapraline.com/>



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 Boilly (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

regional, 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 Gône, qui concourra dans la catégorie brioche (samedi à 14 heures). Et 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 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

Catégorie ►
Brioche à la praline



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

1^{er} (praline d'or) : Pierre Viret (Réceptions de Lyon à Sathonay-Camp, 69) ; 2^e (praline d'argent) : Jean-Jacques Borne (Meilleur ouvrier de France pâtisseries, 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 à 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)

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

© RMC

FIL ROSE DE LA 3^e ÉDITION DU MONDIAL DE LA PRALINE



OUVERTURE OFFICIELLE DE L'ÉDITION 2025

20 MARS 2025

- **Soirée d'ouverture « Folie Rose » à la Vatel Academy***
- **Lancement des inscriptions** aux différents concours proposés autour de la Praline Rose

- Concours **professionnels et amateurs** entre **tradition et innovation**
- Concours de **mixologie** à base de Praline Rose



LA PRALINE ROSE FAIT SON SHOW

FIN SEPTEMBRE 2025

27 & 28 SEPTEMBRE 2025

- **Le Marché Autrement fait sa Praline !**
Événement Grand Public - environ 10 000 visiteurs
- **Corner Praline Rose & Cie**
- **Finale concours amateurs**
Place Maréchal Lyautey - Lyon 6^e

29 SEPTEMBRE 2025

- **Finales** des concours professionnels
et **soirée des remises de prix à la Vatel Academy***

LA PRALINE ROSE S'ACTIVE POUR OCTOBRE ROSE

DÉBUT OCTOBRE 2025

Rencontre avec les vainqueurs de l'édition 2025
du Mondial de la Praline. (Lieu à définir)

En soutien avec différentes associations caritatives !
(Savourez Pour Elles ; Docteur Clown et Liv&Lumière)

**Vatel Academy, Château du Parc de Lacroix-Laval à Marcy Etoile*

EN 2025



À l'occasion de cette 3^e édition,
l'univers de la mode et du Street Art
s'invitent à la table de la Praline Rose
en partenariat avec
ESMOD Lyon et OMART



*Folie
Rose!*

**SOIRÉE D'OUVERTURE
FOLIE ROSE > 20 MARS**

Vatel Academy - Château du Parc de Lacroix-Laval

DEVENEZ PARTENAIRE



NOS OFFRES DE SPONSORING

VISIBILITÉ :

**Soirée d'ouverture
« Folie Rose »
le 20 Mars
Vatel Academy***

**le Marché Autrement
fait sa Praline !
les 27/28 Septembre
Place Marechal Lyautey**

**le concours et remise
des prix
le 29 Septembre
Vatel Academy***

Pack Praline Or

9 000 € HT

- Visibilité de votre logo sur tous les supports de communication
 - **8 invitations** pour la **soirée de Gala « Folie Rose »** le 20 Mars
 - **8 invitations** pour la **soirée remise des prix** le 29 Septembre
- Votre société remettra un prix à l'un des vainqueurs des concours
- Possibilité d'acheter des places supplémentaires. [Nous consulter](#)

Pack Praline Argent

6 000 € HT

- Visibilité de votre logo sur tous les supports de communication
 - **6 invitations** pour la **soirée « Praline Folie Rose »** le 20 Mars
 - **6 invitations** pour la **soirée remise des prix** le 29 Septembre
- Votre société remettra un prix à l'un des vainqueurs des concours
- Possibilité d'acheter des places supplémentaires. [Nous consulter](#)

Pack Praline Bronze

3 000 € HT

- Visibilité de votre logo sur tous les supports de communication (hors grand photo call de la remise des prix)
 - **4 invitations** pour la **soirée « Folie Rose »** le 20 Mars
 - **4 invitations** pour la **soirée remise des prix** le 29 Septembre
- Possibilité d'acheter des places supplémentaires. [Nous consulter](#)

Pack Praline Rose

150 € HT/ personne

Accès VIP à la soirée Folie Rose, le 20 mars
Cocktail dinatoire et boissons à discrétion
De nombreuses animations par différents artistes (Dj , Performers, etc...)
[Infos et inscriptions sur le site internet mondialdelapraline.com](http://mondialdelapraline.com)

*Une partie des recettes sera reversée à des associations caritatives
(Savourez Pour Elles ; Docteur Clown et Liv&Lumière)*

**Vatel Academy, Château du Parc de la Croix Laval à Marcy Etoile*

VOS CONTACTS

[#pralinewithlove](https://www.instagram.com/pralinewithlove)



Fondateur du Mondial de la Praline,
commercialisation des packs partenaires

Pierre Yves Gas :
pyg@pleingas.fr
06 81 40 81 40

Commercialisation des partenariats / Le Marché Autrement fait sa Praline !



Frédérique Belhomme
contact@lemarcheautrement.fr
06 62 60 89 09

Alexandrine Malartre
am.lemarcheautrement@gmail.com
06 10 28 34 42

Consultante communication



Séverine Eberhardt
severine.eberhardt@gmail.com
06 70 63 91 41

Pour toutes questions concernant les concours :

contact@mondialdelapraline.fr

mondialdelapraline.com

