

# RÈGLEMENT CONCOURS MONDIAL DE LA PRALINE

CATÉGORIE

**AMATEUR,  
UN GOÛTER  
ORIGINAL  
À LA PRALINE  
ROSE.**



**2025**

## Modalités de participation

Ce règlement est le document officiel comportant toutes les informations nécessaires pour gérer votre candidature et la tenue de la compétition.

Tout candidat doit prendre connaissance de ce règlement dans sa totalité. L'acte de candidature vaut acceptation de ce règlement.

L'organisateur est à votre disposition pour éclaircir par voie de question écrite (e-mail) tout point qui ne serait pas suffisamment clair à l'adresse suivante :  
[concours@mondialedelapraline.com](mailto:concours@mondialedelapraline.com)

En cas de victoire à ce concours, ce titre vous permettra de devenir Lauréat du mondial de la Praline dans la catégorie dans laquelle vous concurrez.

Vous deviendrez **un ambassadeur de la praline rose.**

## Attention :

Un dossier de présentation doit être déposé pour la 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)

Le candidat se présente en son nom.

Le produit proposé par le candidat, n'aura jamais été présenté à aucun autre concours.

**CONCOURS MONDIAL  
DE LA PRALINE 2025  
CATÉGORIE AMATEURS  
GOÛTER ORIGINAL  
À LA PRALINE ROSE**



## **ARTICLES 1. GÉNÉRALITÉS**

### **L' organisateur**

SAS PLEIN GAS , 211 Impasse du Ruffier , 69290 Craponne organise la 3ème édition du Concours Mondial de la Praline.

### **Les candidats amateurs**

## **CATÉGORIE : AMATEUR, UN GOÛTER ORIGINAL À LA PRALINE ROSE.**

Tous les amateurs quels que soient leur métier.

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

### **Le concours**

Le concours "Mondial de la Praline - catégorie amateur, un goûter original à la praline rose, se déroule en plusieurs phases :

- **Un appel à candidature du jeudi 20 mars 2025 au dimanche 20 juillet 2025**, 23h59, en complétant un formulaire d'inscription.
- Le concours et son formulaire d'inscription seront diffusés par la SAS PLEIN GAS à ses partenaires, par voie de presse, mail, réseaux sociaux et sur le site internet **www.mondialdelapraline.com**.
- Tous les candidats feront parvenir leur dossier sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué après l'inscription.
- **La sélection sera effectuée sur dossier au plus tard le jeudi 24 juillet 2025** par les membres du comité d'organisation.
  - Ils désigneront les 5 candidats amateurs pour la catégorie goûter à la praline, qui participeront à la finale du concours amateur, lors du Marché rose, les 28 septembre 2025 organisée sur la place Maréchal Lyautey, Lyon 6eme.
  - Les horaires seront précisés ultérieurement aux finalistes.

## **Constitution des membres du jury et dispositions particulières**

### **Rôle du jury et du Directeur Technique et organisation**

Le jury composé de chefs pâtisseries, chocolatiers, boulangers et cuisiniers expérimentés se réunira pour noter la dégustation et la présentation des produits qui devront faire preuve de finesse et d'originalité.

Le jury dégustera et notera les plats des candidats à l'aveugle. La totalisation des notes et le classement sont anonymes.

Le directeur technique veillera à l'organisation et à la régularité des épreuves, ainsi qu'à la stricte application du règlement. Il rendra compte au jury de la qualité du travail effectué. A noter que le Directeur Technique ne participera pas à la notation des candidats mais s'assurera simplement du déroulement du concours dans le respect des règles.



**CONCOURS MONDIAL  
DE LA PRALINE 2025  
CATÉGORIE AMATEURS  
GOÛTER ORIGINAL  
À LA PRALINE ROSE**



## **Directeur Technique et organisation :**

Les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats, commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l'épreuve. Seul le Directeur technique sera en relation avec l'huissier, les candidats, l'organisateur et les membres du jury.

## **Dispositions 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.

La SAS PLEIN GAS ne saurait être tenue responsable si, en raison d'un cas de force majeure, l'opération devait être modifiée, écourtée ou annulée. Se réserve en particulier la possibilité de modifier les dates et horaires de dépôt des produits, ainsi que les dates et horaires de proclamation des résultats et de remise du prix. Les candidats en seront avertis par mail.

En cas de litige ou de difficulté, l'arbitrage est donné à la SAS PLEIN GAS et de l'huissier de justice (Huissiers Réunis).

## **La recette**

### **1. Objectif du concours**

Cette catégorie récompense une création type goûter à base de praline rose.

### **2. Format des créations**

Les participants doivent présenter l'une des options suivantes :

- Deux goûters destinés à 5 personnes chacun.
- Ou
- Dix goûters individuelles (format libre).

### **3. Présentation au jury**

Les pâtisseries seront disposées sur une assiette blanche afin de mettre en valeur le produit.

Chaque participant doit préciser :

- L'origine des pralines roses utilisées.
- L'origine des principaux ingrédients (farine, œufs, beurre, etc.).

### **4. Critères d'évaluation**

Les créations seront jugées sur leur originalité, leur goût, leur esthétique, ainsi que la mise en valeur de la praline rose.

**NB: aucune modification ne peut être apportée à la recette entre la sélection et la finale. Les candidats s'interdisent de communiquer de quelque manière que ce soit et notamment par l'image sur leur recette, et ce, pendant toute la durée du concours jusqu'à la proclamation des résultats.**

**Le non respect de ces règles élimine de fait tout contrevenant.**

**CONCOURS MONDIAL  
DE LA PRALINE 2025  
CATÉGORIE AMATEURS  
GOÛTER ORIGINAL  
À LA PRALINE ROSE**



## **ARTICLES 2. ÉTAPES DE SÉLECTION**

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 5 candidats amateurs, qui participeront à la finale du concours amateur, lors du Marché rose, catégorie goûter original à la praline rose.

- **Appel à candidatures : Du jeudi 20 mars 2025 au dimanche 20 Juillet 2025, 23h59**, en complétant un formulaire d'inscription.
- Il est demandé à chaque candidat d'indiquer : Nom, Prénom, courriel, Téléphone, Date de naissance, catégorie choisie pour le concours, profil du candidat.
- Le concours et son formulaire d'inscription seront diffusés par la SAS PLEIN GAS à ses partenaires, par voie de presse, mail, réseaux sociaux et sur le site internet **[www.mondialdelapraline.com](http://www.mondialdelapraline.com)**.

### **Inscription à l'étape de pré-sélection.**

Les candidats devront déposer leur dossier de présentation entre le jeudi 20 mars 2025 et le dimanche 20 juillet 2025, 23h59, sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué à la suite de l'inscription.

En cas de changement d'adresse électronique, le candidat s'engage à communiquer sa nouvelle adresse à la SAS PLEIN GAS en écrivant à **[contact@mondialdelapraline.com](mailto:contact@mondialdelapraline.com)**

### **Contenu du dossier de sélection**

Le candidat doit veiller au parfait anonymat de son dossier.

Le dossier de sélection doit contenir :

- Le bulletin d'inscription dûment complété avec le nom de la recette (sans indication géographique ou autres qui puisse permettre d'identifier le candidat) et les principaux ingrédients.
- La recette dactylographiée, détaillée et explicite
- Une vidéo simple de 30 secondes maximum pour montrer la réalisation
- Les photos de présentation du dessert de bonne qualité : vue d'ensemble de dessus, vus d'ensemble latérale, tranche sur assiette blanche et vue libre de la pièce entière
- Un dossier de présentation du candidat, libre de forme (ne pas l'intégrer au dossier)

L'absence de l'un de ces documents sera éliminatoire.

**NB : toute diffusion de photos sur internet ou sur les réseaux sociaux avant la remise des prix de la finale est proscrite et sera éliminatoire.**



**CONCOURS MONDIAL  
DE LA PRALINE 2025  
CATÉGORIE AMATEURS  
GOÛTER ORIGINAL  
À LA PRALINE ROSE**



## **ARTICLES 3. LA FINALE DU CONCOURS MONDIAL DE LA PRALINE, CATÉGORIE : AMATEUR GOÛTER ORIGINAL À LA PRALINE.**

- Les 5 Candidats de la catégorie amateur retenu lors de la sélection, participeront à la finale lors du Marché autrement le 28 septembre 2025.

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale.

### **Modalités d'évaluation des candidats**

- Les **finalistes Amateurs** seront jugés sur la réalisation d'un goûter original à la praline
- Chaque candidat apportera le jour de la finale, **2 goûters pour 5 personnes ou 10 goûters individuels** qui seront réceptionnés par l'organisation en amont de la compétition et qui veillera à leur anonymat.
- L'huisier procédera au tirage au sort de l'ordre de passage des candidats.
- Le candidat doit dresser sa réalisation seul sans l'aide d'une personne extérieure.
- Chaque candidat certifie sur l'honneur que la réalisation présentée est bien de sa propre fabrication.

### **Notation**

**La notation sera effectuée sur une échelle de 100 points, répartis comme suit :**

- Aspect / présentation / créativité: 45 points
- Goût (équilibre de l'ensemble) : 35 points
- Cuisson : 10 points
- Qualité et origine des ingrédients (praline, beurre, farine, etc.) : 10 points

La grille de notation est déterminée par le directeur technique.

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 classement est effectué par l'addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du jury.

## **ARTICLES 4. LES PRIX**

Le candidat ayant obtenu la meilleure note générale sera déclaré vainqueur dans la catégorie amateur. Les prix seront décernés :

- **Praline d'Or**
- **Praline d'Argent**

Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier ou d'ajouter un prix.



**CONCOURS MONDIAL  
DE LA PRALINE 2025  
CATÉGORIE AMATEURS  
GOÛTER ORIGINAL  
À LA PRALINE ROSE**



## **ARTICLES 5. PROCLAMATION DES RÉSULTATS**

La proclamation des résultats des finalistes dans la **catégorie Amateur Goûter original à la praline rose**, aura lieu lors du marché autrement 28 septembre (horaire à définir)

La décision du jury sera sans appel et ne pourra être contestée, ni par voie judiciaire, ni par voie de presse ou sur internet.

## **ARTICLES 6. RÈGLE CONCERNANT LE DROIT À L'IMAGE ET LES ENGAGEMENTS DES PARTICIPANTS AU CONCOURS :**

L'utilisation du logo officiel du Mondial de la Praline est strictement encadrée. Toute utilisation devra être préalablement validée par l'organisation. Par ailleurs, les participants s'engagent, en acceptant les conditions du concours, à être disponibles pour participer à des événements et animations organisées par le Mondial de la Praline au cours de l'année suivant le concours. Cette disponibilité inclut la cession gratuite des droits d'image pour toutes les communications et supports liés à ces événements.

## **ARTICLES 7. ACCEPTATION DU RÈGLEMENT**

La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement.

## **ARTICLES 8. DÉPÔT DU RÈGLEMENT**

Le présent règlement a été déposé auprès de Me Parisot.

Il peut être obtenu gratuitement sur simple demande écrite à l'adresse suivante :

**SAS PLEIN GAS , 211 Impasse du Ruffier, 69290 Craponne**

Le remboursement des frais d'affranchissement engagés pour la demande du règlement est limité à un seul foyer, sur la base du tarif en vigueur. Le participant devra impérativement préciser et joindre à sa demande de remboursement ses coordonnées personnelles ainsi qu'un RIB.



**#pralinewithlove**

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

