

RÈGLEMENT CONCOURS MONDIAL DE LA PRALINE

CATÉGORIE

**CATÉGORIE:
PROFESSION-
NEL
INNOVATION,
DESSERT
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 (courriel) tout point qui ne serait pas suffisamment clair à l'adresse suivante :

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. Il vous permettra d'amplifier votre épanouissement, d'étendre vos relations professionnelles et de faire connaître votre travail autour de la praline rose dans le monde entier.

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

Attention :

Un dossier de présentation doit être déposé pour chaque 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 INNOVATION
PROFESSIONNEL
DESERT À LA PRALINE**



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

CATÉGORIE: PROFESSIONNEL INNOVATION, DESSERT ORIGINAL À LA PRALINE ROSE.

Cette catégorie est réservée aux professionnels de la restauration : boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, traiteurs et cuisiniers.

Il est admis plusieurs candidats par établissement.
Les candidats mineurs ou majeurs sous mesure de protection doivent être valablement représentés.

Le concours

Le concours "Mondial de la Praline - catégorie innovation dessert à la praline" 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 disponible 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 10 candidats pour la catégorie innovation parmi les professionnels qui participeront à la finale du concours.
- **La finale le lundi 29 septembre 2025**, organisée à la Vatel Academy Château de Lacroix-Laval. (Marcy-l'Étoile), départagera les 10 candidats par catégorie.

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.



**CONCOURS MONDIAL
DE LA PRALINE 2025
CATÉGORIE INNOVATION
PROFESSIONNEL
DESERT À LA PRALINE**



Le patron ou les membres du personnel de l'établissement (ou de la société) dans lequel (ou laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis au jury.

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.

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 SAS PLEIN GAS et de l'huissier de justice (Huissiers Réunis).

LA RECETTE CATÉGORIE : TRADITION BRIOCHE À LA PRALINE ROSE.

1. Objectif du concours

Pour cette catégorie, les candidats devront proposer un dessert mettant en valeur la praline sous toutes ses formes. Cependant, afin de garantir une diversité de créations et d'encourager l'originalité, les brioches et les tartes ne sont pas autorisées.

Les participants sont invités à explorer d'autres textures et associations pour sublimer la praline et surprendre le jury avec des créations gourmandes et innovantes.

2. Format des créations

Les participants doivent présenter l'une des options suivantes :

- Deux desserts destinés à 6 personnes chacun.

OU

- Douze desserts individuels (format libre).



**CONCOURS MONDIAL
DE LA PRALINE 2025
CATÉGORIE INNOVATION
PROFESSIONNEL
DESERT À LA PRALINE**



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 : fabrication artisanale ou industrielle.
- 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.

ARTICLES 2. ÉTAPES DE SÉLECTION

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 10 candidats professionnels, qui participeront à la finale du Mondial de la Praline Catégorie : Professionnel Innovation, dessert 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, nom de l'établissement.
- 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**.

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 à leur 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 :

concours@mondialdelapraline.com



**CONCOURS MONDIAL
DE LA PRALINE 2025
CATÉGORIE INNOVATION
PROFESSIONNEL
DESSERT À LA PRALINE**



Contenu du dossier de sélection

Le candidat doit veiller au parfait anonymat de son dossier (assiettes, papier à lettre, moule, décor, veste...)

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 ou établissement) et les principaux ingrédients (pour annonce au jury lors des concours)
- La recette dactylographiée, détaillée et explicite
- La fiche technique comportant la progression de la recette
- Le bon d'économat précis (pour les professionnels uniquement)
- Une vidéo simple de 30 seconds maximum pour montrer la réalisation.
- Les photos de présentation de la recette 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 : aucune indication de logo de marque ou de référence à la maison ne doit figurer. le non respect de cette consigne peut être éliminatoire.

Toute diffusion de photos ou vidéos de la réalisation sur internet ou sur les réseaux sociaux avant la remise des prix de la finale est proscrite et sera éliminatoire.

ARTICLES 3. LA FINALE DU CONCOURS MONDIAL DE LA PRALINE CATÉGORIE: PROFESSIONNEL INNOVATION, DESSERT ORIGINAL À LA PRALINE ROSE.

Les 10 candidats de la **Catégorie : Professionnel Innovation, dessert original à la praline rose**, retenus lors de la sélection, participeront à la finale du concours « Mondial de la Praline » le 29 septembre 2025 chez Vatel Academy-Château de Lacroix Laval 69280 Marcy l'Etoile.

- Le Comité d'Organisation se réserve le droit de photographier et filmer le déroulement de toutes les épreuves et d'utiliser ces images. L'inscription au concours vaut acceptation de cette clause.

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale.



**CONCOURS MONDIAL
DE LA PRALINE 2025
CATÉGORIE INNOVATION
PROFESSIONNEL
DESERT À LA PRALINE**



Modalités d'évaluation des candidats

- Les finalistes seront jugés sur la réalisation de leur dessert.

Chaque candidat apportera, le jour de la finale, les réalisations :

- Deux desserts destinés à 6 personnes chacun.
- OU
- Douze desserts individuels (format libre).

qui seront réceptionnés par l'organisation en amont de la compétition et qui veillera à leur anonymat.

- Les candidats devront fournir au jury un sachet de pralines de 200g (en précisant les ingrédients).
- L'huissier 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.

En cas d'égalité de points entre deux ou plusieurs candidats, le jury procédera à une délibération afin de départager les ex æquo. Cette délibération prendra en compte, en priorité, la note attribuée au critère de l'innovation. Si l'égalité persiste, la dégustation sera le second critère déterminant. En dernier recours, le président du jury tranchera pour désigner le vainqueur.

ARTICLES 4. LES PRIX

Le candidat ayant obtenu la meilleure note générale sera déclaré vainqueur.

Deux prix seront décernés dans cet ordre :

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

Chaque candidat ne peut recevoir qu'un seul prix. Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier ou d'ajouter un prix.

Un PRIX spécial DURABLE sera décerné par la Fondation de la Cuisine durable by Olivier Ginon, au candidat ayant mis en avant des produits de qualité respectant une cuisine durable dans son dessert.

Privilégier des ingrédients locaux et de saison, en indiquant le ou les producteurs.

Éviter l'utilisation d'additifs, de conservateurs et de colorants.



**CONCOURS MONDIAL
DE LA PRALINE 2025
CATÉGORIE INNOVATION
PROFESSIONNEL
DESERT À LA PRALINE**



ARTICLES 5. PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La proclamation des résultats des finalistes dans la **Catégorie : Professionnel Innovation, dessert original à la praline**, aura lieu le lundi 29 septembre vers 18H00 à la Vatel Academy Château de Lacroix-Laval. (Marcy-l'Étoile)

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 du présent 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

