

RÈGLEMENT MONDIAL DE LA PRALINE CONCOURS DE MIXOLOGIE



2025

Préambule

Dans le cadre de la prochaine édition du Mondial de la Praline, qui se tiendra à Lyon en octobre 2025, nous avons l'immense plaisir de vous présenter Le **Praline cocktail Challenge** !

Le Praline cocktail Challenge est le premier concours national de cocktail à la praline, organisé exclusivement à Lyon, ouvert à tous les professionnels du bar à cocktail en France.

Il a pour but de promouvoir et de rassembler en Région Rhône-Alpes, les talents du bar à cocktail français, pour un moment d'échange et de partage, en mettant à **l'honneur la praline et le thème inspirant du «rose» sous toutes ses formes.**

Ce concours est l'occasion de célébrer la créativité, et le savoir-faire des participants.

Nous invitons les candidats à exprimer leur talent à travers des recettes innovantes et à faire résonner ce thème dans leurs créations.

Dates à retenir

- **Inscriptions en ligne ouvertes :**
du **20 mars** au **20 juillet 2025**
- **Annonce des finalistes :**
le **24 juillet 2025** sur Instagram
- **Grande finale : 29 Septembre 2025**
à la Vatel Academy à Marcy Etoile



1. CONDITIONS DE PARTICIPATION

Pour participer au concours, les candidats doivent remplir les critères suivants :

- Avoir un lien professionnel avec le monde du cocktail (personne travaillant dans l'univers du bar ou de la restauration)
- Avoir 18 ans révolus à la date de l'inscription.
- S'inscrire en ligne uniquement via le site officiel du Mondial de la Praline :
www.mondialdelapraline.com

2. EPREUVE DE QUALIFICATION EN LIGNE

2.1. Déroulé et modalités de participation

Pour cette première épreuve, les candidats devront réaliser une vidéo d'une durée maximale de 5 minutes, présentant leur cocktail et expliquant leur démarche créative. Cette vidéo devra être envoyée via le formulaire d'inscription sur le site officiel avant la date limite du 20 juillet 2025 incluses.

- Le cocktail peut-être un short drink ou un long drink et sa technique de réalisation est libre, au choix du candidat (shaker, verre à mélange, direct au verre...).
- Le cocktail doit mettre à l'honneur la praline et explorer le thème du rose, que ce soit dans la couleur, le produit, les saveurs ou le storytelling.
- La recette doit contenir un maximum de 7 ingrédients, dont 2 faits maison maximum autorisés.
- Aucune marque n'est imposée pour les produits utilisés.
- Les décorations sont libres
- En parallèle, les candidats sont encouragés à partager leur création sur Instagram, avec une photo ou leur vidéo, en taguant @mondialdelapraline et en utilisant les hashtags **#mondialdelapraline** et **#pralinecocktailchallenge**.

2.2. Critères de notation pour la qualification

Chaque vidéo sera examinée selon les critères suivants :

- Lien avec le thème «Praline et Rose»
- Originalité et créativité de la recette
- Qualité de la présentation et du storytelling
- Éco-responsabilité mise en avant si possible

Chaque candidature sera étudiée et notée par un jury de professionnels, les 10 meilleures notes définiront les 10 finalistes sélectionnés pour participer à la grande finale à Lyon.



3. FINALE NATIONALE LYON

La finale se déroulera au cœur du Mondial de la Praline, le lundi 29 Septembre 2025 à la Vatel Academy à Marcy Etoile

Cet événement prestigieux réunira les 10 finalistes pour une ultime épreuve devant un jury d'experts Bartenders.

Les 10 candidats devront se présenter à 13h à (lieu à définir).

La nuit du lundi est prise en charge par le Praline cocktail Challenge pour les candidats venant de plus de 150 km, ainsi que les billets de trains aller-retour. Le lundi soir en fin de journée, un apéro sera également prévu pour tous les candidats au moment de la remise des prix.

3.1. Concept et déroulé

La grande finale sera basée sur un concours d'improvisation, permettant aux finalistes de faire preuve de créativité et de spontanéité dans la réalisation de leur cocktail. Les 10 finalistes disposeront d'un accès à un large choix d'ingrédients et de spiritueux fournis par les partenaires de l'événement, comprenant des produits avec et sans alcool. Parmi les ingrédients disponibles se trouveront des bases classiques comme le sucre, le jus de citron, le sirop simple, les acides, mais aussi des produits thématiques comme la praline en morceaux ou de l'eau de rose, des roses etc

Les finalistes auront la possibilité de demander en amont tout ingrédient particulier qu'ils souhaitent voir disponible le jour de la finale.

Chaque candidat pourra apporter un seul ingrédient fait maison, qui sera testé par le jury dès leur arrivée, avant de pouvoir être intégré à leur création.

La verrerie et le matériel de bar (shaker, jigger, passoires...) devront également être amenés par le candidat

3.2. Temps de préparation et présentation

Les finalistes disposeront de 2 heures pour effectuer leur préparations et créations nécessaires à leur cocktail sur la matinée.

Chaque candidat aura 8 minutes pour réaliser et présenter son cocktail (en 2 exemplaires) devant le jury durant l'après-midi du 29 septembre.

3.3. Critères de notation pour la finale

Durant ces 8 minutes, les finalistes doivent amener le jury dans leurs univers et celui de leurs cocktails, toujours en lien avec le thème. Le storytelling, la mise en scène et le charisme représenteront une majeure partie des points de l'épreuve. Pour cela, les candidats ne doivent pas hésiter à utiliser de la musique, une tenue particulière, des accessoires, un décor...

Le but de cette finale est de mettre en avant certes, la praline et le rose (sous toutes leurs formes) mais aussi, la capacité des finalistes à créer un cocktail sur mesure en respectant un temps imparti.



RÈGLEMENT MONDIAL DE LA PRALINE 2025 CONCOURS DE MIXOLOGIE



3.3. Suite

Le jury évaluera les finalistes sur les critères suivants :

- Goût, équilibre et originalité de la recette
- Lien avec le thème «Praline et Rose»
- Storytelling et présentation du cocktail
- Technique, propreté et maîtrise
- Respect du timing
- Éco-responsabilité si possible

4. LES DOTATIONS

Les récompenses seront annoncées après la première sélection afin de célébrer le grand gagnant, ainsi que la deuxième place (Praline d'or et Praline d'argent).

5. DROITS D'IMAGE ET UTILISATION DES CONTENUS

En validant leur inscription et en acceptant le présent règlement, les participants autorisent expressément l'organisateur du concours (SAS PLEIN GAS, 211, impasse du Ruffier 69290 Craponne) à capter, utiliser et diffuser, à titre gratuit, leur image ainsi que les photographies et vidéos de leurs réalisations (cocktails) prises dans le cadre du concours.

Ces contenus pourront être exploités sur tous supports de communication, y compris mais sans s'y limiter : le site internet du Mondial de la Praline, les réseaux sociaux, supports promotionnels, presse et autres médias, dans le but de valoriser l'événement et ses participants. Cette autorisation est accordée sans limite de durée et sans restriction territoriale.

Les participants reconnaissent ne pouvoir prétendre à aucune rémunération ou compensation en contrepartie de cette exploitation. Toute opposition à cette utilisation doit être expressément signalée par écrit à l'organisateur avant le début du concours.

Toutes publicités ou mise en avant des cocktails à base de praline réalisé pour le concours, après la finale nationale, par les participants, devront être validées par l'organisateur SAS PLEIN GAS, 211, impasse du Ruffier 69290 Craponne.



6. PROPRIETE INTELLECTUELLE DES RECETTES DE COCKTAILS

Le ou les gagnants du concours reconnaissent que la recette de leur cocktail primé constitue une création originale dont ils restent les auteurs. Toutefois, en acceptant le présent règlement, ils accordent au Mondial de la Praline un droit d'usage non exclusif, libre de redevance et illimité dans le temps, permettant à l'organisateur d'exploiter, reproduire, représenter et diffuser la recette et son nom sur tous supports et médias, notamment à des fins de communication, promotion et valorisation de l'événement.

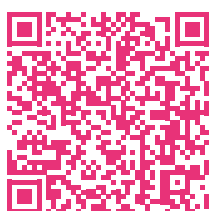
Cette exploitation pourra inclure, sans s'y limiter, la publication de la recette sur le site internet du Mondial de la Praline, sur ses réseaux sociaux, dans des supports promotionnels ou dans le cadre d'événements partenaires. Le gagnant conserve néanmoins le droit d'exploiter et de partager sa création librement.

Aucune utilisation commerciale directe (vente de la recette ou de son nom) par l'organisateur ne pourra être faite sans l'accord préalable du gagnant.

7. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Pour toute question relative au concours ou aux règles, les candidats peuvent nous contacter via le site officiel [www.mondialdelapraline.com] ou par mail à margaux@zestycompagnie.fr.

Rejoignez-nous pour faire résonner l'univers de la praline dans le monde de la mixologie, et que la magie du «rose» inspire vos créations !



#pralinewithlove

mondialdelapraline.com

