



3<sup>e</sup> ÉDITION  
2025

MARS-SEPTEMBRE

MONDIAL DE LA PRALINE 3<sup>e</sup> ÉDITION

LES CHAMPIONS ENFIN CONNUS

*Après deux jours de concours, quatre catégories et des jurys prestigieux pour célébrer la plus rose des douceurs lyonnaises.*

COMMUNIQUE DE PRESSE  
LYON, 29 Septembre 2025

Après deux jours de compétition au Village Praline (Lyon 6<sup>e</sup>) et à la Vatel Academy (Lyon - Marcy-l'Étoile), les finalistes amateurs, apprentis, professionnels et bartenders ont rivalisé de créativité et de savoir-faire.

Brioches croustillantes, tartes d'un rare esthétisme, desserts inédits, cocktails audacieux ou goûters originaux : la praline rose a été sublimée sous toutes ses formes.

**Les jurys, composés de chefs et artisans prestigieux, ont rendu leurs verdicts. La 3<sup>e</sup> édition du Mondial de la Praline a sacré ses champions, entre audace, tradition et émotion gourmande.**

Cette année, plus de 120 candidatures ont été étudiées par le jury de présélection afin de retenir, sur dossier, les 31 finalistes. Réunis les 28 et 29 septembre pour les grandes finales, leurs créations ont été présentées aux jurys qui ont départagé avec exigence les meilleurs d'entre eux dans chaque catégorie.

**Voici les lauréats 2025...**

## TRADITION

### Catégorie BRIOCHE A LA PRALINE

La Praline d'OR : Mickaël CUIILLEROT - Martin Vey Pâtisserie - Collonges au mont D'or (candidat 2.5)

La Praline d'ARGENT : Elchan SAMEDZADE - Pâtisserie Delhomme - Craponne (candidat 2.3)



Praline d'Or - Catégorie brioche à la Praline



Praline d'Or - Catégorie tarte à la Praline

### Catégorie TARTE A LA PRALINE

La Praline d'OR : Thomas DURA - Thomas Dura Pâtisserie Chocolaterie - Ecully (candidat 2.9)

La Praline d'ARGENT : Joseph COLLADO - Pâtisserie Pépin - Lyon 7 (candidat 1.8)

## INNOVATION

### Catégorie CRÉATION ORIGINALE SUCRÉE

La Praline d'OR : Bruno SALADINO - Chocolaterie Saladino, Villefranche (candidat i.7)

La Praline d'ARGENT : Martin VEY - Martin Vey Pâtisserie, Collonges au mont d'Or (candidat i.8)



Praline d'Or - Catégorie Création originale sucrée



Praline d'Or - Catégorie mixologie

### Catégorie MIXOLOGIE

La Praline d'OR : Thomas JACOB - L'Officine, Lyon 2 (candidat 360)

La Praline d'ARGENT : Victor CARRE - Sofitel Le Melhor, Lyon 2 (candidat 330)

## AMATEURS

### GOÛTER SUCRÉ

La Praline d'OR : Johnny LOISON

La Praline d'ARGENT : Nicolas GUILCHER



Praline d'Or - Catégorie "Goûter à la Praline"

La **"Praline avenir"** a été attribuée à **Kelyan CAP - Boulangerie COCOL - Lyon 1**. Ce prix vient récompenser le meilleur candidat issu d'un CFA toutes catégories confondues. Kelyan CAP a concouru dans la catégorie TRADITION.

La **"Praline Durable"** a été décernée à **Béatrice MAIRE - Graine de choc - Pouru Saint Rémy 08140**.

**Encore un grand BRAVO aux lauréats et à tous les participants !**  
**RDV en septembre 2026 pour la 4ème édition du Mondial de la Praline.**

**Toutes les photos des lauréats ICI**