



Règlement : Mondial de la Praline 2026

Candidature : Apprenti

Catégories :

Brioche à la Praline / Tarte à la Praline / Classique Revisité

Modalités de participation

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

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@mondialdelapraline.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 concourez. Il vous permettra de faire connaître votre travail autour de la praline rose dans le monde entier.

Vous deviendrez ainsi 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 garantir 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 propre, et pas au nom de la société.

Le produit proposé par le candidat ne doit avoir été présenté à aucun autre concours.

Article I : Généralités

L'organisateur

SAS PLEIN GAS, 211 Impasse du Ruffier, 69290 Craponne organise la 4ème édition du Concours Mondial de la Praline.

Les candidats

Les 3 catégories sont réservées aux apprentis de la restauration : boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, traiteurs et cuisiniers.

1. **Catégorie : Brioche à la praline.**
2. **Catégorie : Tarte à la praline**
3. **Catégorie : Classique Revisité**

Il est admis plusieurs candidats par établissement.

Les candidats mineurs (à partir de 16 ans) ou majeurs sous mesure de protection doivent être valablement représentés.

Le concours

Le concours **Mondial de la Praline** se déroule en plusieurs phases :

- Un appel à candidature du mardi 30 mars 2026 au vendredi 31 juillet 2026, 23h59, en complétant le formulaire de pré-inscription en fin de règlement et disponible sur le site internet www.mondialdelapraline.com.
- Les candidats devront faire parvenir leur dossier complet, par mail, ou sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué après réception de leur pré-inscription.
- La sélection sera effectuée sur dossier au plus tard le jeudi 6 août 2026 par les membres du comité d'organisation.
Ils désigneront les 10 candidats par catégorie qui participeront à la finale.
- La finale du lundi 21 septembre 2026, sera organisée à la Vatel Academy Château de Lacroix-Laval. (Marcy-l'Étoile), et départagera les 10 candidats par catégorie.

Constitution des membres du jury et dispositions particulières.

Rôle du jury, du Directeur Technique et de l'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.

Les responsables ou 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. À 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, les commanditaires, les partenaires, ou les 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 après 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'événement devait être modifié, écourté ou annulé. 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 de tous changements.

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

La recette

Catégorie : Brioche à la praline rose.

1. Objectif du concours

Dans cette catégorie, les candidats doivent proposer une brioche mettant en avant la praline. Toutefois, la forme et la texture peuvent être revisitées, permettant ainsi aux participants d'exprimer leur créativité.

Les candidats sont encouragés à explorer des interprétations originales de la brioche, que ce soit par le façonnage, la mie, ou encore des associations de saveurs innovantes, tout en respectant les marqueurs de la brioche aux pralines.

2. Format des créations

Les participants doivent présenter **trois brioches**, de 10 portions chacune.

3. Présentation au jury

Deux brioches seront à disposer sur une assiette blanche afin de mettre en valeur le produit.

Une brioche sera à découper en portions pour la dégustation des 10 membres du jury

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.

Catégorie: Tarte à la praline rose.

1. Objectif du concours.

Dans cette catégorie, les candidats doivent proposer une tarte mettant en valeur la praline. Toutefois, la forme et la texture peuvent être revisitées, offrant ainsi la possibilité d'explorer des interprétations modernes et créatives.

Les participants sont encouragés à innover en jouant sur la structure, la pâte, la garniture ou encore les associations de saveurs, tout en conservant l'identité d'une tarte à la praline.

2. Format des créations

Les participants doivent présenter **Trois tartes**, de 10 portions chacune.

3. Présentation au jury

Deux tartes seront disposées sur une assiette blanche afin de mettre en valeur le produit.

Une tarte sera à découper en portions pour la dégustation des 10 membres du jury

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.

Catégorie: Classique Revisité.

1. Objectif du concours.

Dans cette catégorie, les candidats doivent proposer une pâtisserie emblématique d'une région ou d'un pays ou une viennoiserie revisitée mettant en valeur la praline rose.

⇒ Sont exclus les glaces, sorbets et entremets.

Toutefois, la forme et la texture peuvent être revisitées, offrant ainsi la possibilité d'explorer des interprétations modernes et créatives.

Les participants sont encouragés à innover.

2. Format des réalisations:

Les participants doivent présenter **3 créations**, de 10 portions chacune.

3. Présentation au jury

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

Une création sera à découper en portions pour la dégustation des 10 membres du jury

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.

Article II : Étapes de sélection

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 10 candidats par catégorie qui participeront à la finale du Mondial de la Praline

1. Catégorie : Brioche à la praline
 2. Catégorie : Tarte à la praline
 3. Catégorie : Classique Revisité
- **Appel à candidatures** : du mardi 30 mars 2026 au vendredi 31 juillet 2026, 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**.
 - Il est demandé à chaque candidat d'indiquer :
Nom, prénom, email, téléphone, date de naissance, catégorie choisie pour le concours, profil du candidat, nom de l'établissement.

Inscription à l'étape de pré-sélection

Les candidats devront déposer leur dossier de présentation entre le mardi 30 mars 2026 et le vendredi 31 juillet 2026, 23h59, sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué à la suite de la pré-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**

Contenu du dossier de sélection

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

Le dossier de sélection doit contenir :

- Le bulletin d'inscription dûment complété avec le nom de la recette (sans indication géographique ni autre information permettant d'identifier le candidat ou l'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 précisant l'origine des produits utilisés.
- Les photos de présentation de la recette de bonne qualité : vue d'ensemble de dessus, vue d'ensemble latérale, tranche sur assiette blanche et vue libre de la pièce entière.
- Un dossier de présentation du candidat, libre de forme.

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 VIDEO DE LA REALISATION SUR INTERNET OU LES RÉSEAUX SOCIAUX AVANT LA REMISE DES PRIX DE LA FINALE EST PROSCRITE ET SERA ÉLIMINATOIRE.

Article III : La finale du Concours Mondial de la Praline

Les 10 candidats de chaque catégorie, retenus lors de la sélection, participeront à la finale du concours « Mondial de la Praline » le 21 septembre 2026.

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

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale.

Modalités d'évaluation des candidats

- Les finalistes seront jugés sur leurs réalisations par catégories.
- Chaque candidat apportera, le jour de la finale, les 3 réalisations, qui seront réceptionnés par l'organisation en amont de la compétition et qui veillera à leur anonymat.
- L'huissier procédera au tirage au sort de l'ordre de passage des candidats.
- Le candidat devra dresser sa réalisation sur une assiette, 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 :

- Aspect / présentation / créativité
- Goût, équilibre de l'ensemble
- Cuisson
- Qualité des ingrédients mis en œuvre (praline, beurre, farine, etc.)
- Respect des marqueurs essentiels de la brioche ou de la tarte à la praline

La grille de notation est déterminée par le directeur technique.

Le classement est effectué par l'addition des points attribués à chaque candidat, par chacun des membres du jury, et sous contrôle de notre huissier de justice.

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.

Article IV : Les prix

Le candidat ayant obtenu la meilleure note générale sera déclaré vainqueur et lui sera décerné le prix de la :

Praline d'Or

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

Respect de l'origine locale et saisonnière des produits utilisés, en précisant le ou les producteurs. Eviter additifs, conservateurs, colorants...

Article V : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu le lundi 21 septembre 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.

Article VI : 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 organisés 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.

Article VII : Acceptation du règlement

La participation au Mondial de la Praline implique l'acceptation complète de ce règlement.

Article VIII : 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.



Dossier de participation: APPRENTI

Nom:

Prénom:

Centre/Ecole d'apprentissage:

Adresse:

Etablissement de stage:

Adresse:

Email:

Portable:

1. Catégorie : Brioche à la praline

2. Catégorie : Tarte à la praline

3. Catégorie : Classique Revisité

Nom de ma création :

Principaux ingrédients :

Ci-joint : Ma recette dactylographiée, détaillée et explicite,
La fiche technique comportant la progression de ma recette,
Le bon d'économat précisant l'origine des produits utilisés,
Les photos de présentation de ma recette,
Mon dossier de présentation.

J'accepte les conditions de participation au Mondial de la Praline décrite dans le règlement.

Droit à l'image, j'autorise, le Mondial de la Praline, organisateur du concours, à me photographier et me filmer durant toute la journée du 21 septembre 2026, et à utiliser les photos et vidéos de ma recette dans leur communication.

Fait à:

Le: Signature:

A transmettre avant le 31 juillet 2026, par mail ou courrier:

concours@mondialdelapraline.com / SAS PLEIN GAS, 211 Impasse du Ruffier, 69290 Craponne