

*Praline
With
love !*

> mondialdelapraline.com



RETOUR EN IMAGES SUR LA 3^e ÉDITION



#pralinearoundtheworld

REJOIGNEZ LA TEAM PRALINE POUR DEVENIR PARTENAIRE !

Bilan de la 3^e édition

+ de 120 CANDIDATS

Région Auvergne Rhône Alpes
et dans certaines villes de France

+ D'1 MILLION 5 DE VISIBILITÉ MÉDIAS

entre les médias régionaux et nationaux !

Plus 50 % par rapport à la 2^e édition

105 parutions presse

12 reportages TV

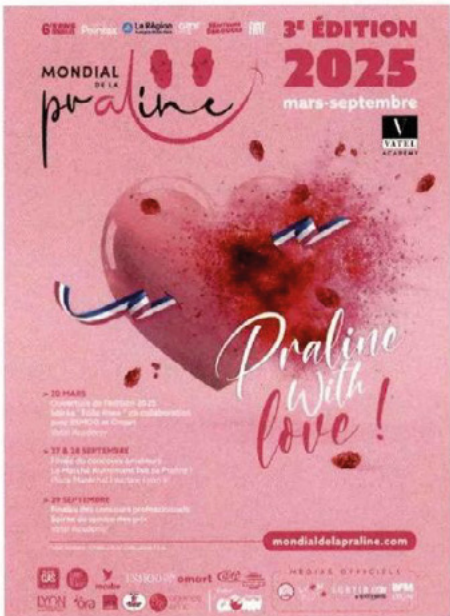
réseaux sociaux 58 parutions online

Concours

Lancement du 3^e Mondial de la Praline

Après deux éditions réussies, cet événement culinaire unique organisé autour d'un concours mettant en avant la Praline sous toutes ses formes revient donc en 2025. La compétition placée sous le signe de l'innovation et de la tradition est ouverte pour cette 3^e année.

Plusieurs épreuves sont proposées à l'occasion de ce Mondial de la Praline 2025 dont le concours culinaire ouvert aux professionnels et aux apprentis (pâtisseries, boulangers, chocolatiers, confiseurs, traiteurs, cuisiniers...) dans deux catégories: Brioche à la Praline et Tarte à la Praline qui seront jugées sur des critères de goût, d'esthétique, de texture et d'originalité. La catégorie Création originale sucrée autour de la Praline fait également son retour cette année et sera elle aussi réservée aux professionnels. Nouveauté pour cette 3^e édition, un prix



spécial « Praline Durable » en collaboration avec la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon sera également remis. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 20 juillet 2025 sur le site « www.mondialdelapraline.com » et la finale des concours professionnels se déroulera le 29 septembre prochain au Château du Parc de Lacroix-Laval, à Lyon.

Lyon

3^e Mondial de la praline: rendez-vous ce dimanche au marché

Le 3^e Mondial de la praline, organisé cette année en plusieurs étapes, se termine lundi soir au château de Lacroix-Laval à Marcy-l'Étoile. Mais le public pourra y participer dès dimanche en assistant à la finale des amateurs, sur le "Marché autrement" (Lyon 6^e).

Pour sa 3^e édition, le Mondial de la praline change un peu de formule. Organisées en plusieurs étapes, les finales ont lieu ce week-end. Le grand public est invité dimanche 28 septembre, le matin, au "village de la praline" sur le "Marché autrement" (en place tout le week-end sur la place du Maréchal-Lyautey, dans le 6^e arrondissement) pour assister à la finale du concours des amateurs.

Au menu : brioches, tartes, etc. - le thème est un goûter original à la praline - ainsi qu'un "village praline" avec des produits roses (de 10 h30 à midi).



Tartes et brioches s'affronteront dimanche pour les amateurs et lundi pour les professionnels. Photo Richard Mouillaud

La plus rose des douceurs lyonnaises

Les professionnels, eux, ont rendez-vous lundi à la Vatel Academy, au château de Lacroix-Laval à Marcy-l'Étoile pour une journée de finales (fermées au grand public, cette fois). L'édition a, cette année, une nouvelle catégorie: la mixologie. Les *bartenders* devront relever le "praline cocktail challenge" tandis que les pâtisseries et apprentis s'affronteront dans les catégories "tradition" (brioche et tarte à la praline) et "création originale sucrée" face à un jury de professionnels lyonnais. Les résultats seront connus dans la soirée.

● D.G. Mondial de la praline (pour le grand public), dimanche 28 septembre 2025 au "Marché autrement", place Maréchal-Lyautey (Lyon 6^e), de 10 h30 à midi. Entrée libre. Site: <https://www.mondialdelapraline.com/>

C'EST DACTU
Par Chloé Deshayes

Ces infos QUI NOUS VEULENT DU BIEN

Initiatives solidaires, environnementales ou pédagogiques, champion et produits en vedette... font l'actu dans votre magazine !

UN PARRAIN POUR L'ÉCOLE COMESTIBLE

L'association « École comestible » accompagne écoles, enseignants et familles dans une pédagogie du bien manger, de la nature et du vivant. Grâce aux interventions de cuisiniers engagés, d'agriculteurs ou de nutritionnistes, les enfants reconnectent avec leurs sens, découvrent comment pousse les légumes, les pratiques de cultures bio, s'initient sur la transformation des aliments et apprennent à cuisiner des recettes. Cette année le parrain est le Chef Maître Côtépoire, du Minutier *** à Montot. Chef ambassadeur de bonne volonté auprès de l'UNESCO pour la biodiversité, il est profondément relié à la terre. Il s'abîme dans son restaurant Minutier*** à Montot, les trésors qu'il possède dans ses cinq jardins en biodiversité.

Non à l'aspartame

Le 4 février dernier, journée mondiale contre le cancer, fut aussi le jour où l'application Yuka, La Ligne contre le cancer et l'Écologie ont lancé une pétition européenne pour demander l'interdiction de l'aspartame. En effet, l'aspartame (E951) est un additif alimentaire synthétique, considéré comme cancérigène par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) depuis juillet 2023. Il serait également associé à un risque accru de développement de diabète de type 2 et de maladies cardiovasculaires.

Actu Lyon et région

Rhône P D

Les grands gagnants du Mondial 2025 de la praline

Photo: Joel Philippin

Marcy-Étoile

Mickaël Cuillerot et Thomas Dura sacrés, au Mondial de la Praline

Lyon « Quatre tables sacrées parmi les plus écoresponsables de France selon Thefork

Thefork, application leader en Europe pour la réservation de restaurants, a dévoilé son top 50 des tables écoresponsables à l'occasion de la 4^e édition de la Green Week. Le classement met en lumière des adresses qui privilégient les circuits courts, les produits locaux et de saison, ou encore des recettes végétales et véganes.

La sélection des établissements a été réalisée sur la base des meilleurs notes (d'avis vérifiés) des utilisateurs de l'application. Parmi (Lyon 27) figure avec une cote de 4,9 sur 5, la nouvelle catégorie « Gouter la Praline » réservée aux amateurs, un concours de mouloges... Cette 2^e édition du Mondial de la Praline se terminera le 29 septembre pour le concours amateurs, le 29 septembre pour les finales des professionnels.

Michael Cuillerot, lauréat de la Praline d'Or dans la catégorie Tradition, pour sa tarte praline. Photo: Joel Philippin

Thomas Dura, lauréat d'Or dans la catégorie Tradition, pour sa tarte praline. Photo: Joel Philippin

La brioche de Michael Cuillerot. Photo: Joel Philippin

La tarte praline de Thomas Dura. Photo: Joel Philippin

L'instantané de la semaine

PAR FLEUR LEROUX

La praline dans tous ses états. La ville n'est pas seulement lyonnaise, la praline est tout de même célébrée depuis plus de 100 ans dans la capitale de la gastronomie lyonnaise. À l'occasion du Mondial de la praline, 3^e édition, plusieurs pâtisseries, confiseurs, chocolatiers et amateurs, qui, selon les catégories, devront réaliser les meilleures brioches, tartes, créations originales et brioches à base de farine. Parmi les grands gagnants, Thomas Dura, lauréat de l'Or (Lyon 27), Michael Cuillerot, de la catégorie Marcy l'Étoile (Lyon 6^e), et Thomas Dura, lauréat de l'Or (Lyon 6^e), ont été sacrés. Ils ont été sacrés sur scène et en vidéo.

FIL ROSE 4^e ÉDITION MONDIAL DE LA PRALINE

21 SEPTEMBRE 2026

Grandes finales professionnelles et apprentis

MERCREDI 23 SEPTEMBRE 2026

Atelier Familial autour de la Praline
CC Grand Ouest Ecully

26 SEPTEMBRE 2026

Finale concours amateurs
pour le grand public

26 & 27 SEPTEMBRE 2026

Village Praline, place Maréchal Lyautey, Lyon 6



REJOIGNEZ LA TEAM PRALINE !



NOS OFFRES DE SPONSORING

Pack Partenaire majeur

12 000 € HT

- **2 roll up** et **2 oriflammes** régionaux
- **Logo** régional sur tous les **supports com** (affiches, flyers, cartons d'invitation, photo call ...)
- **Mention partenaire majeur** et logo régional sur les pages **Facebook et Instagram** de l'évènement et sur le site dédié
- **Logo sur manche droite** veste des vainqueurs Praline d'Or 2025 et 2026
- **20 invitations offertes** pour la soirée du **21 septembre 2026**

Pack Partenaire officiel

9 000 € HT

- Votre **logo en haut** sur tous les supports de communication de Janvier à Septembre 2026
- **12 invités** à la soirée des remises de prix le 21 septembre 2026 et remise du prix Praline d'Or

Pack Praline

6 000 € HT

- Votre **logo en bas** sur tous les supports de communication
- **8 invités** à la soirée des remises de prix le 21 septembre 2026 et remise du prix Praline d'Argent

Pack Praline Rose

3 000 € HT

- Votre **logo en bas** sur tous les supports de communication
- 6 invitations à la soirée de Gala, remise des prix.

Pass Soirée Remise des prix

1 000 € HT

- 6 invitations à la soirée de Gala, remise des prix

1 place soirée de gala = 175 € HT

Infos et inscriptions sur le site internet **mondialdelapraline.com**

Une partie des recettes sera reversée à une association caritative

.....

VOS CONTACTS

[#pralinearoundtheworld](#)



Fondateur du Mondial de la Praline,
commercialisation des packs partenaires

Pierre Yves Gas :
pyg@pleingas.fr
06 81 40 81 40



Commercialisation des partenariats / Le Marché Autrement fait sa Praline !

Frédérique Belhomme
contact@lemarcheautrement.fr
06 62 60 89 09

Alexandrine Malartre
am.lemarcheautrement@gmail.com
06 10 28 34 42



Consultante communication

Séverine Eberhardt
severine.eberhardt@gmail.com
06 70 63 91 41

Pour toutes questions concernant les concours :

contact@mondialdelapraline.fr

mondialdelapraline.com

