MONDIAL DE LA PRALINE 2026

Finales, nouveautés et talents au menu de la 4e édition

Les 21 et 26 septembre, professionnels, apprentis et amateurs tenteront de décrocher la Praline d'Or lors des finales de la 4e édition du Mondial de la Praline. Présidé par le chef lyonnais Joseph Viola (MOF), le concours accueillera cette année l'Italie comme pays invité et proposera plusieurs initiatives destinées à faire découvrir et partager la praline rose auprès du plus grand nombre.

Deux temps forts à retenir

- **Lundi 21 septembre** : professionnels et apprentis finalistes se retrouveront à Vatel Academy, au Château de Lacroix-Laval à Marcy-l'Étoile, pour tenter de décrocher la Praline d'Or dans leur catégorie.

- **Samedi 26 septembre** : les finalistes du concours amateurs présenteront leur création au cœur du "Village Praline x Groupe SEB", organisé place Maréchal-Lyautey à Lyon, dans le cadre du Marché Autrement.

Nouveauté cette année, le Mondial de la Praline ne se limite plus au seul cadre du concours. Grâce à l'engagement de ses partenaires, il propose plusieurs rendez-vous destinés aux enfants, au grand public, aux professionnels du soin et aux personnes les plus fragiles.
Au programme, **une semaine et un week-end d'animations, du 21 au 27 septembre, autour de la praline rose**, placée sous le signe de la création et de la transmission.

DEUX FINALES POUR CONSACRER LES TALENTS

Le 21 septembre, professionnels et apprentis en lice pour la Praline d'Or

Pour cette 4e édition, professionnels et apprentis concourront dans deux catégories :

- **Tradition** : Tarte à la praline et Brioche à la praline ;
- **Classique revisité à la praline rose**. Cette nouvelle catégorie invite les candidats à réinterpréter un grand classique de la pâtisserie ou de la viennoiserie, français ou étranger, sans perdre son identité.

Le concours sera placé sous la **présidence de Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France**, figure de la gastronomie lyonnaise.

Chaque catégorie disposera de son jury, présidé par :

- **Philippe et Renaud Jocteur** pour la **Catégorie Tradition** – Tarte et brioche à la praline
- **Joseph Viola** pour la **Catégorie Classique revisité**

Les créations seront évaluées selon plusieurs critères : le goût, l'équilibre, la maîtrise technique, la présentation et la capacité à mettre en valeur la praline rose.

Les finales se dérouleront à Vatel Academy, au Château de Lacroix-Laval à Marcy-l'Étoile. Les Pralines d'Or seront remises lors du gala organisé à l'issue du concours.

26 septembre, finale des amateurs au cœur du "Village Praline x Groupe SEB"

Samedi 26 septembre de 14h00 à 16h00 : les finalistes du concours amateurs présenteront leur création au cœur du "Village Praline x Groupe SEB", place Maréchal-Lyautey à Lyon. **Le jury sera présidé par Robert Sommereux** (Neuville-sur-Saône), spécialiste de la pogne aux pralines.
La finale sera suivie d'un **goûter solidaire** autour de la praline rose.

Dimanche 27 septembre de 11h00 à 17h00 : **Masterclass et Show cooking** par d'anciens lauréats et Viviana Pisacane (à 16h00).

Organisés dans le cadre du Marché Autrement, ces deux rendez-vous permettront au public d'assister à la finale, de rencontrer les artisans et de découvrir différentes animations autour de la praline rose.

UNE 4E ÉDITION RICHE EN NOUVEAUTÉS

Classique revisité : nouvelle catégorie

Une nouvelle catégorie fait son apparition cette année : **le « Classique revisité »**.
Elle invite les candidats à réinterpréter, autour de la praline rose, de grands classiques de la pâtisserie et de la viennoiserie, français comme internationaux. Une ouverture qui élargit aussi les frontières du concours : **parmi les 128 candidatures reçues, toutes catégories confondues, pour cette 4e édition, plusieurs pays seront représentés à travers leurs recettes et/ou l'origine de leur candidat.** Aux côtés de la France et de la région Auvergne-Rhône-Alpes on retrouve ainsi le Canada, la Pologne, l'Espagne, le Portugal, le Brésil, ou encore le Liban.

Le jury de cette nouvelle catégorie découvrira ainsi des interprétations à la praline rose de grands classiques français — tarte Tropézienne, canelé, tarte Tatin, baba au rhum, Saint-Honoré, gâteau basque, kouign-amann, Paris-Brest, forêt-noire… — mais aussi de spécialités venues d'ailleurs, comme le tiramisu, les cornes de gazelle, le pastel de nata ou encore le cheesecake.

L'Italie à l'honneur

Pour la première fois, le Mondial de la Praline mettra un pays à l'honneur. En 2026, l'Italie sera l'invitée de cette quatrième édition, en écho aux liens étroits qui unissent sa culture gastronomique à Lyon et à sa région.

Des chefs italiens seront invités à revisiter certains classiques de leur patrimoine culinaire avec la praline rose. Une ouverture qui illustre la capacité de cette spécialité lyonnaise à dialoguer avec d'autres traditions gourmandes, sans perdre son identité.

Des animations pour rendre la praline accessible à tous

L'édition 2026 sera également **marquée par plusieurs initiatives menées** avec les partenaires du Mondial de la Praline afin de **transmettre et faire découvrir la praline rose auprès de publics toujours plus larges.**

- **Mercredi 23.09 - Transmettre aux plus jeunes,** avec un **atelier de pâtisserie** organisé au centre commercial Écully Grand Ouest, en partenariat avec le Groupe SEB. Pensé pour des binômes réunissant un enfant et un parent ou grand-parent, cet atelier permettra de réaliser une gourmandise à base de praline rose. Au total, 8 binômes par atelier - 2 ateliers 14h00 et 16h00. Inscription auprès du centre commercial Ecully Grand Ouest.

- **Samedi 26.09 à 16h30 - Un goûter solidaire aux couleurs de la praline.** Le Mondial de la Praline avec la caserne de Pompier Lyon Corneille, Sodexo - Sogeres Rhône Alpes et Groupe SEB invitent les Lyonnais à joindre la gourmandise à la solidarité avec le **"Goûter des Héros"** au profit des familles de pompiers endeuillées lors des incendies de Gironde. Une partie des recettes sera directement reversée aux familles concernées.

- **Permettre à chacun de retrouver le plaisir de la praline**, avec le **Prix Nutrisens.** Un concours inédit destiné aux chefs des établissements médico-sociaux. Ce sont 17 candidats qui ont proposé des créations à la praline rose en texture adaptée pour les personnes fragilisées, afin qu'elles puissent elles aussi savourer cette spécialité emblématique. Parmi eux, **6 finalistes de la France entière** ont été retenus par le jury de sélection, composé de deux chefs engagés pour le plaisir de manger de tous : Laurent Sicre et Christian Têtedoie. Les finalistes s'affronteront le **21 septembre** pour tenter de décrocher la toute **première Praline d'Or Nutrisens.**

- **Du 21 au 27 septembre**, durant la semaine du Mondial de la Praline, Sodexo - Sogeres Rhône-Alpes fait découvrir la praline à plus de **10 000 écoliers et collégiens de la région**, à travers des desserts servis dans plusieurs restaurants scolaires et établissements. Une façon de faire connaître cette spécialité locale dès le plus jeune âge.

- **En octobre, Lyon restera aux couleurs de la praline** avec le label Savourez POUR ELLES, dans le cadre d'Octobre Rose, et le concept Octobre Praline pendant la Semaine du Goût®. La praline rose n'a décidément pas fini de faire parler d'elle.

Ces actions ont pour ambition de faire de la praline rose un patrimoine vivant qui se transmet et est partagé par tous.

Informations pratiques

FINALES DES PROFESSIONNELS ET APPRENTIS
Lundi 21 septembre 2026 - 14h30

Vatel Academy
Château de Lacroix-Laval - Marcy-l'Étoile
Ouvert à la presse - Fermé au public
Accréditation presse sur demande

À partir de 13h30 : Accueil des candidats
14h00 : début des préparations
A partir de 14h00 : Accueil de la presse
14h30 à 17h30 : Présentation des créations aux jurys (anonyme)
Fin du concours : 18h30
19h00 : Remise des prix

FINALE DES AMATEURS
Samedi 26 septembre 2026 - 14h - 16h

Village Praline x Groupe SEB (26 & 27 sept.)
Place Maréchal-Lyautey - Lyon 6e
Dans le cadre du Marché Autrement
Ouvert à tous - Entrée libre - Accueil presse

16h00 - 17h00 : annonce des résultats suivie du goûter solidaire "**Le goûter des Héros**"

Affiches 4e édition et photos et vidéos de la 3e édition ICI

SERVICE PRESSE Agence emc : Christelle Cimetière & Mathilde Garineau
presse@agence-emc.com - Tel 04 72 19 69 36 / 06 12 06 22 36