Communiqué de presse - Lyon 21 septembre 2026

# MONDIAL DE LA PRALINE 2026, 4ÈME ÉDITION :

## LES PRALINES D'OR SONT DÉCERNÉES - LA SEMAINE ROSE EST LANCÉE

Ce lundi 21 septembre, professionnels et apprentis se sont retrouvés à Vatel Academy, au Château de Lacroix-Laval à Marcy-l'Étoile, pour les finales de la 4e édition du Mondial de la Praline. Tarte, brioche et classique revisité autour de la praline rose : les jurys ont rendu leur verdict et décerné les premières Pralines d'Or 2026

Cette remise des prix donne le coup d'envoi d'une semaine entièrement consacrée à la praline rose. Jusqu'au 27 septembre, finales, ateliers, animations, initiatives solidaires et rendez-vous grand public rythmeront cette 4e édition, avec un même objectif : faire découvrir, partager et transmettre cette spécialité emblématique lyonnaise.

Avec 128 candidatures reçues toutes catégories confondues, cette quatrième édition confirme l'engouement autour de la praline rose et marque une nouvelle étape pour le concours. Aux incontournables tarte et brioche à la praline, réunies dans la catégorie Tradition, s'ajoute cette année une nouvelle catégorie : Classique revisité à la praline rose, qui invite les candidats à réinterpréter un grand classique de la pâtisserie et de la viennoiserie français ou étranger sans en perdre l'identité.

Les créations ont été évaluées sur le goût, l'équilibre, la maîtrise technique, la présentation et leur capacité à mettre en valeur la praline rose. La catégorie Tradition était présidée par Philippe et Renaud Jocteur, tandis que Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France, présidait le jury de la catégorie Classique revisité mais également le concours.

## CATÉGORIE TRADITION

### TARTE À LA PRALINE

Praline d'OR : **Jospy COLLADO** - Pâtissier indépendant
Praline d'ARGENT : **Victor-Hugo DA SILVA SANTANA**
Gorrel Prestige Pâtisserie (St Foy Lès Lyon)

Praline d'Or - Catégorie Tradition - TARTE

Praline d'Or - Catégorie Tradition - BRIOCHE

### BRIOCHE À LA PRALINE

Praline d'OR & prix spécial APPRENTI : **Mayline GASTINOIS** - Hennemann Pâtisserie (Lyon 2)
Praline d'ARGENT : **Manon HERTZOG** - Mosaïque Pâtisserie (Lyon 2)

## CATEGORIE CLASSIQUE REVISITÉ À LA PRALINE

La Praline d'OR : **Clément DELOMIER** - Ondes de Choc (Craponne)
La Praline d'ARGENT : **Luis Gustavo NASCIMENTO BRANT** - Au Fidèle Berger (Annecy)

Praline d'Or - Catégorie Classique Revisité

## COUP DE COEUR DU JURY

Prix Coup de coeur pour sa Brioche **Loïc BENSOUSSAN**
Maison Bonbecs (Montréal)

Coup de coeur du Jury

Praline d'Or NUTRISENS - Douceur des canuts et son éclat de coquelicot.

Cette édition est également marquée par la création du Prix Nutrisens, un concours destiné aux chefs des établissements médico-sociaux. 17 candidats ont imaginé des créations à la praline rose en texture adaptée ; six finalistes venus de toute la France ont été retenus pour participer à la finale.

## PRIX NUTRISENS

La Praline d'OR NUTRISENS **Sylvie GEHANT** - CMPR BRETEGNIER - Héricourt (70)

## SEMAINE ROSE & FINALE DES AMATEURS LE 26 SEPTEMBRE

Cette remise des prix donne le coup d'envoi de la Semaine Rose, qui fera vivre la praline bien au-delà du concours jusqu'au 27 septembre.

Mercredi 23 septembre, des ateliers de pâtisserie réuniront les familles au centre commercial Écully Grand Ouest, en partenariat avec le Groupe SEB. Tout au long de la semaine, grâce à Sodexo - Sogeres Rhône-Alpes, plus de 10 000 écoliers et collégiens de la région découvriront également la praline rose à travers des desserts servis dans leurs restaurants scolaires.

Ce week-end, le Village Praline x Groupe SEB, installé place Maréchal-Lyautey à Lyon dans le cadre du Marché Autrement, accueillera samedi 26 septembre la finale du concours amateurs, suivie du Goûter des Héros, un rendez-vous solidaire organisé avec la caserne Lyon Corneille, Sodexo-Sogeres Rhône-Alpes et le Groupe SEB au profit des familles de pompiers endeuillées lors des incendies de Gironde. Dimanche 27 septembre, masterclass et show cooking prolongeront les festivités autour de la praline rose.

Une semaine placée sous le signe de la création, de la transmission, du partage et de la solidarité, avec une même ambition : faire de la praline rose un patrimoine vivant, accessible à tous.

## Informations pratiques - Finale amateurs

**Samedi 26 septembre 2026 - 14h à 16h**

**Village Praline by SEB** - Place Maréchal-Lyautey - Lyon 6e
Dans le cadre du Marché Autrement / **Ouvert à tous - Entrée libre - Accueil presse**

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

**PHOTOS DES LAUREATS ICI**

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