



Présente

MONDIAL
DE LA

praline

4^E
ÉDITION
2026



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Partenaires majeurs



Praline
With
Love!

21 SEPTEMBRE

CONCOURS PROFESSIONNELS
TRADITION & INNOVATION

26 -27 SEPTEMBRE

CONCOURS AMATEURS
VILLAGE PRALINE



> mondialdelapraline.com



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 30 MARS 2026

#MondialPraline #LaFolieRose #PralineWithLove

www.mondialdelapraline.com



TARTE, BRIOCHE, CLASSIQUE REVISITÉ

LA 4E EDITION MONDIAL DE LA PRALINE EST LANCÉE

- Ouverture des candidatures : 30 mars 2026
- Finales concours professionnels et apprentis : lundi 21 septembre 2026 – Institut Vatel (Marcy l'Etoile)
- Finale concours amateurs : samedi 26 septembre 2026 – Village Praline – Marché Autrement (Lyon 6)

Emblème gourmand de la gastronomie lyonnaise, la praline rose fait battre le cœur d'un rendez-vous devenu incontournable : **le Mondial de la Praline.**

En 2026, l'événement revient pour une **4e édition à l'ambition intacte : faire rayonner un patrimoine culinaire lyonnais tout en encourageant la créativité pâtissière** – celle qui revisite, détourne, invente, et redonne aux classiques une énergie contemporaine.

Les candidatures ouvrent le **lundi 30 mars 2026** sur www.mondialdelapraline.com. Trois publics attendus – **professionnels, apprentis et amateurs** – réunis autour d'un même défi : sublimer la praline rose avec exigence, justesse et audace.

TROIS TERRAINS D'EXPRESSION POUR CELEBRER LA PRALINE ROSE

ENTRE TRADITION ET (RE)INVENTION

Parce que la praline rose incarne autant **la tradition et la mémoire gourmande** de Lyon que la **capacité des artisans à réinventer les codes**, le Mondial de la Praline 2026 invite les candidats à concourir dans l'une des **trois grandes catégories** suivantes :

- Tarte à la praline
- Brioche à la praline
- Classique revisité à la praline rose

Un grand classique (pâtisserie ou viennoiserie), de nos régions ou d'ailleurs, revisité à la praline rose (glaces et entremets exclus)

À travers ces catégories, le concours valorise une double lecture : **l'authenticité d'un goût** – reconnaissable entre tous – et **la liberté d'un geste** : revisiter sans dénaturer, surprendre sans perdre l'ADN, faire évoluer tout en respectant sa "signature".



DEUX FINALES EN SEPTEMBRE

EXCELLENCE PROFESSIONNELLE ET RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC

Temps fort du concours, la **finale des concours professionnels & apprentis se tiendra lundi 21 septembre 2026** à l'**Institut Vatel**, au Château de Lacroix-Laval (Marcy l'Etoile). Dans ce cadre emblématique, les finalistes présenteront leur création devant un jury de professionnels, lors d'une finale placée sous le signe de l'excellence, de la précision et de la transmission des savoir-faire.

Quelques jours plus tard, **samedi 26 septembre 2026, la finale du concours amateurs investira le Marché Autrement** - (Lyon 6 - Place Maréchal Lyautey). Un moment pensé au plus près du public, pour faire vivre la praline rose comme une fête gourmande et accessible — et rappeler qu'un "patrimoine" n'existe que s'il se transmet et se réinvente.

Les dates clés 2026

- **Lundi 30 mars 2026** : ouverture des candidatures
- **Mardi 30 juin 2026** : clôture des candidatures
- **Mi juillet 2026** : annonce des finalistes
- **Lundi 21 septembre 2026** : finale des professionnels & apprentis - Institut Vatel / Château de Lacroix-Laval
- **Samedi 26 septembre 2026** : finale des amateurs - Village Praline dans le cadre du Marché Autrement (Lyon 6)

MONDIAL DE LA PRALINE

COMMENT CANDIDATER ?

Les candidatures s'effectuent en ligne sur **www.mondialdelapraline.com**

1. **Télécharger la fiche de préinscription** (disponible sur le site - www.mondialdelapraline.com)
2. **Envoyer la fiche complétée par email** à : concours@mondialdelapraline.com

À réception, les organisateurs adressent aux candidats le dossier de candidature à compléter, avec l'ensemble des informations utiles (modalités, attendus, calendrier et précisions par catégorie).

Les éléments à fournir dans le dossier de candidature :

- Le bulletin d'inscription, précisant le nom de la recette et les principaux ingrédients
- La recette dactylographiée, détaillée et explicite
- La fiche technique, présentant la progression / le déroulé de la recette
- Des visuels de bonne qualité, permettant de montrer la réalisation et de présenter la recette
- Un dossier de présentation du candidat