



3^e ÉDITION
2025

MARS-SEPTEMBRE

LANCEMENT DE LA 3^{EME} EDITION

LES CANDIDATURES SONT OUVERTES

Professionnels ou amateurs : la compétition est ouverte

COMMUNIQUE DE PRESSE
LYON, LE 20 MARS 2025

C'est à l'occasion d'une soirée baptisée "**Folie Rose**" que le coup d'envoi de la 3^{ème} édition du **Mondial de la Praline** a été donné à l'Institut Vatel au Château de Lacroix Laval, celui là même qui avait accueilli la première édition.

Tous les ingrédients étaient réunis pour fêter la Praline : les lauréats des éditions précédentes, des cocktails et des mets à base de praline, un défilé de mode orchestré par l'ESMOD, les artistes de OMART en live painting, un set DJ disco sous une boule à facettes... Les organisateurs ont voulu initier lors de cette soirée de lancement une passerelle entre la gastronomie, la mixologie, le street art et la mode avec comme fil rose 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^{ème} année.



MONDIAL DE LA PRALINE : 3^e EDITION

LES CATEGORIES - LES NOUVEAUTES

Partenaires de ce 3^{ème} Mondial de la Praline, **l'Institut Vatel pour la partie culinaire et Zest'y Compagnie pour la mixologie ont tracé les contours de ces concours autour de la praline.**

CONCOURS CULINAIRE : La compétition est ouverte aux **professionnels et aux apprentis** (Pâtissiers - Boulangers - Chocolatiers - Confiseurs - Traiteurs - Cuisiniers, etc...) dans deux catégories : **Brioche à la Praline et Tarte à la Praline.**

La Catégorie **Création originale sucrée** autour de la Praline fait son retour cette année mais elle sera réservée aux professionnels.

NOUVEAU : Et un prix spécial « **Praline Durable** » en collaboration avec la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon.

NOUVEAU : Une nouvelle catégorie a été spécialement créée pour **les amateurs** qui pourront présenter une création autour de la thématique "**Goûter à la Praline**". Carte blanche aux pâtissiers amateurs à qui les organisateurs donnent une liberté totale d'interprétation autour de la praline

NOUVEAU - CONCOURS DE MIXOLOGIE : Parce que l'événement célèbre la praline sous toutes ses formes : Les organisateurs donnent le coup d'envoi d'un concours de mixologie à base de Praline Rose sur le thème inspirant du rose sous toutes ses formes, baptisé "**Praline Cocktail Challenge**". Une compétition qui invitera bartender et toute personne ayant une activité dans l'univers du bar ou de la restauration à sublimer la praline.

#MondialPraline #LaFolieRose #PralineWithLove

www.mondialdelapraline.com



LES DATES CLES

DU CONCOURS

- **Jeudi 20 mars au 20 juillet 2025 - Inscription en ligne**

Le candidat devra compléter le formulaire d'inscription sur www.mondialdelapraline.com

Il fera parvenir son dossier sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué via le formulaire d'inscription.

- **20 juillet 2025 - Sélection des finalistes**

La sélection sera réalisée sur dossier, préalablement déposé, par les membres du comité d'organisation. Le comité désignera 10 candidats par catégorie qui pourront participer à la finale.

- **28 septembre - Finale concours amateurs**

Un jury départagera les finalistes lors de l'évènement "Marché Autrement fait sa Praline !" - Place M. Lyautey (Lyon 6e)

- **29 septembre - Finales des concours professionnels - Vatel Academy - Marcy l'Etoile**

Ils devront présenter leur réalisation à un jury de professionnels qui arbitra selon des critères d'esthétisme, de goût, de texture, d'originalité... Il y aura un jury par catégorie. Le Praline Cocktail Challenge aura son propre jury composé de d'experts Bartenders.

MONDIAL DE LA PRALINE

COMMENT CONCOURIR ?

Inscription sur : www.mondialdelapraline.com

Le concours sucré / culinaire

- _ Le bulletin d'inscription avec le nom de la recette et les principaux ingrédients
- _ La recette dactylographiée, détaillée et explicite
- _ La fiche technique comportant la progression de la recette
- _ Une vidéo simple de 30 secondes maximum pour montrer la réalisation
- _ Les photos de présentation de la recette de bonnes qualités
- _ Un dossier de présentation du candidat

Praline cocktail challenge

_ Réaliser une vidéo d'une durée maximale de 5 minutes, présentant le cocktail et expliquant la démarche créative.

_ Le cocktail peut-être un short drink ou un long drink et sa technique de réalisation est libre, au choix du candidat (shaker, verre à mélange, direct au verre...).

_ Le cocktail doit mettre à l'honneur la praline et explorer le thème du rose, que ce soit dans la couleur, le produit, les saveurs ou le storytelling.

_ La recette doit contenir un maximum de 7 ingrédients, dont 2 faits maison, maximum autorisé.

Aucune marque n'est imposée pour les produits utilisés et les décorations sont libres.

La finale sera basée sur un concours d'improvisation, permettant aux finalistes de faire preuve de créativité et de spontanéité dans la réalisation de leur cocktail.

Apprentis et professionnels de chaque catégorie seront récompensés en fonction de leur moyenne générale. Le 1er de chaque catégorie se verra ainsi remettre la Praline d'Or 2025 !