



3^e ÉDITION
2025
MARS-SEPTEMBRE

MONDIAL DE LA PRALINE 3^e ÉDITION

QUI SERA SACRÉ CHAMPION 2025 ?

Deux jours de concours, quatre catégories et des jurys prestigieux pour célébrer la plus rose des douceurs lyonnaises.

COMMUNIQUE DE PRESSE
LYON, 16 Septembre 2025

À quelques jours de la 3^e édition du Mondial de la Praline, l'effervescence monte : amateurs, apprentis, professionnels et bartenders vont bientôt dévoiler aux différents jurys d'experts leurs créations autour de la Praline.

Deux grands rendez-vous rythment cette rentrée rose :

– Grande finale amateurs :

Dimanche 28 septembre 2025

10h30 à 12h00 – Village Praline dans le cadre du Marché Autrement Place Maréchal Lyautey – Lyon 6

– Grande Finale professionnelle et apprentis :

Lundi 29 septembre 2025

12h30 pour la finale Praline Cocktail Challenge (Mixologie)

15h00 pour les finales culinaires – Vatel Academy, Château de Lacroix Laval, Marcy l'Etoile



MONDIAL DE LA PRALINE : 3^e ÉDITION

LES CATÉGORIES ET PRÉSIDENTS DE JURY



Tradition : Brioche et tarte à la praline,

Président de Jury : Olivier Canal – Chef de La Meunière, Président des Bouchons Lyonnais

Création originale sucrée : Desserts inédits sublimant la praline rose.

Président de Jury : Tomas Parisini – Chef Escoffier, Toques Blanches Lyonnaises

Mixologie : le Praline Cocktail Challenge, sous le signe du rose.

Président de Jury : Margaux Picard – Zest'y Compagnie

Amateurs : un goûter original à la praline, libre et créatif.

Président de Jury : Nicolas Pépin – Pâtisserie Pépin (Praline d'Or en 2022)



#MondialPraline #LaFolieRose #PralineWithLove

www.mondialdelapraline.com



LES ATTENDUS DES JURYS

Catégorie Tradition : proposer une brioche ou une tarte mettant en valeur la praline, en respectant les marqueurs essentiels de la spécialité (forme, texture, cuisson), tout en laissant place à la créativité.

Catégorie création originale sucrée : imaginer un dessert inédit à base de praline rose, libre dans la forme et les associations, avec une recherche d'originalité, de goût, d'esthétique et de mise en valeur de la praline.

Mixologie - Praline Cocktail Challenge : concevoir le jour de la finale un cocktail (short ou long drink, technique libre), intégrant la praline et explorant le thème du rose (couleur, saveurs ou storytelling). Les finalistes devront défendre leur création lors d'un exercice d'improvisation devant le jury : les ingrédients sont fournis. Le candidat peut amener un seul ingrédient maison.

Amateurs - Goûter à la praline : réaliser un goûter original, jugé sur l'équilibre des saveurs, l'esthétique et l'inventivité.

Les critères communs à toutes les catégories : goût, équilibre, originalité, créativité et mise en valeur la Praline Rose.

INFOS PRATIQUES

FINALE DES AMATEURS : **Dimanche 28 septembre 2025 - 10h30 à 12h00**

OUVERT A TOUS - ENTRÉE LIBRE

Place Maréchal Lyautey - Lyon 6^e, dans le cadre du Marché Autrement fait sa Praline

FINALES DES PROFESSIONNELS : **Lundi 29 septembre 2025**

OUVERT A LA PRESSE - FERMÉ AU PUBLIC

Vatel Academy - Château du Parc de Lacroix-Laval, Marcy-l'Étoile

- **Finale mixologie** : 13h00 à 15h00 : Préparation des cocktails
15h00 à 17h30 : Passage devant le jury
- **Finales culinaires** : A partir de 14h00 : Accueil des candidats
15h00 à 17h30 : Présentation des créations aux jurys (anonyme)
- **Remise des prix à partir de 18h30**

Venez vivre en direct les grandes finales du Mondial de la Praline, assistez aux dégustations, suivez les délibérations des jurys et découvrez en direct les lauréats 2025.

Les accréditations presse sont ouvertes uniquement pour la journée du lundi 29 septembre. Pas d'accréditation pour la finale amateurs du dimanche 28 - Accès libre



[Accréditations presse ICI](#)

[Photos des éditions précédentes ICI](#)

LES CANDIDATS DU MONDIAL DE LA PRALINE

CATÉGORIE TRADITION - Brioche et tarte

François BETTANT - Maison Bettant (Brioche)
Kelyan CAP - Boulangerie Cocol / Apprentis (Brioche)
Joseph COLLADO - Pâtisserie Pépin (Brioche et tarte)
Hugo Victor DASS - Lycée F. Rabelais / Apprentis (Brioche et tarte)
Nicolas DESGRIPPES - Maison Sève / Apprentis (Brioche et tarte)
Thomas DURA - Thomas Dura Pâtisserie Chocolaterie (Tarte)
Bastien ENRIA - Aux 2 des Monts (Brioche)
Riccardo MARICONTI - Institut Lyfe (Brioche)
Adrien NAUD - Bruno Saladino (Brioche)
Fabrice POPY - Boulangerie Popy (Brioche)
Peggy PUIPIER - L'avenue des desserts (Tarte)
Elchan SAMEDZADE - Pâtisserie Delhomme (Brioche et tarte)
Hugo VENET - Le plaisir Sucré Maison Breniaux / Apprentis (Brioche)

CRÉATION ORIGINALE SUCRÉE

Ouarda AGGAB - Maison Breniaux - Le plaisir sucré
François BETTANT - Maison Bettant
Antonello CABRAS - Lello, la cantina
Claudia CARDOSO - Boulangerie Cocol
Patrice CAYUELA - Patrice Cayuela Pâtisserie
Mickael FILS - Le Nelson
Carolina JACOB - Maison Léa
Béatrice MAIRE - Graine de choc
Bruno SALADINO - Chocolaterie Saladino
Martin VEY - Martin Vey pâtisserie

MIXOLOGIE

Victor CARRE - Sofitel Le Melhor
David CHAPERON - La baignoire
Laurent GARRES - Pullmann Lyon
Thomas JACOB - L'Officine
Danael MARQUES - Mocktail Event
Solène PONTVIANNE - Solène Pontvianne
Guillaume POUHIN - L'Antonin
Justin VEILLET - Miglia
Luca ZANELLA - Hôtel Lyon métropole

AMATEURS

Anne-Gaëlle BOSDEVY - Brioche à la praline rose
Camille CATY - Eclat de Rose
Michel DE LAJARTE - Dentelle praline
Nicolas GUILCHER - Flan pâtissier tout praline rose
Nathalie HERRERA - Les Pralilunettes
Johnny LOISON - Gones n' Roses
Lysiane PARIS - Cupcake "à croquer"