



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Lyon, le 16 janvier 2024

2^E ÉDITION JANVIER 2024

Folie
Rose!

2^{ème} édition du Mondial de la Praline : les résultats enfin dévoilés !

Lundi 15 janvier : c'est au Château de Sans Souci, à Limonest, qu' a eu lieu la finale du Mondial de la Praline. A l'occasion de cette 2^{ème} édition, ce sont 29 finalistes, professionnels et apprentis, qui ont présenté à des jurys d'experts leurs créations culinaires autour des trois catégories distinctes : Brioche à la Praline, Tarte à la Praline et Galette à la Praline.

Le Mondial de la Praline c'est une semaine rose qui se clôture avec le Petit Marché Rose, qui ouvrira ses portes du 19 au 21 janvier. L'édition 2022 avait vu plus de 7000 visiteurs se bousculer pour découvrir des réalisations mettant à l'honneur la praline et rencontrer les lauréats du concours.



Les résultats du concours

Le 11 décembre dernier, près de 100 candidatures ont été étudiées par le jury de présélection afin de retenir, sur dossier, 10 candidats par catégorie. Ce sont 29 finalistes qui ont été sélectionnés pour participer à la finale. Ce lundi 15 janvier, ils étaient tous réunis devant les jurys d'experts, qui ont départagé les meilleurs d'entre eux dans chaque catégorie. Les organisateurs ont pu compter sur la présence de jurys prestigieux. Retrouvez la liste [page 3](#).

C'est lors d'une soirée rose, que les résultats ont été annoncés :

Catégorie BRIOCHE A LA PRALINE

La Praline d'OR : Pierre VIRET - Réceptions de Lyon - Sathonay-Camp (candidat 9)

La Praline d'ARGENT : Jean-Jacques BORNE - Formateur IFP43 - Bains (43) (MOF Pâtissier) (candidat 8)



Praline d'Or - Catégorie brioche à la Praline

Catégorie TARTE A LA PRALINE

La Praline d'OR : Ernesto SUTTER - Maison Bruno SALADINO - Villefranche / Saône (candidat 4)

La Praline d'ARGENT : Jérémy DELORE - La Ferme du Poulet - Villefranche/Saône (candidat 3)



Praline d'Or - Catégorie Tarte à la Praline

Catégorie GALETTE A LA PRALINE - NOUVEAU

La Praline d'OR : Guillaume FLOCHON - Pâtisserie Flochon - Lyon 9 (candidat 8)

La Praline d'ARGENT : Dominique SENA - Maison Terrasson - Lyon 2 (candidat 4)



Praline d'Or - Catégorie Galette à la Praline

La "Praline espoir" a été attribuée à Juliette BAUDUIN - Maison Bruno SALADINO - Villefranche/Saône. Elle vient récompenser le meilleur candidat issu d'un CFA toutes catégories confondues. Juliette a concouru dans la catégorie Galette à la Praline.

Deux "Praline d'Honneur" ont été décernée : La Confrérie du gâteau de Saint Genix et Les 100 ans de Paul Bocuse.

Encore un grand BRAVO aux lauréats et à tous les participants !

RDV en janvier 2025 pour la 3^{ème} édition du Mondial de la Praline.

Toutes les photos des lauréats sur : <https://bitly.ws/39UGA>

Le Petit Marché Rose du 19 au 21 janvier

Soigneusement orchestré par l'équipe du Marché Autrement, **Le Petit Marché Rose** est de retour du **vendredi 19 janvier**, à **partir de 14h00**, au **dimanche 21 janvier** au **Château de Sans Souci à Limonest** pour clôturer la folle semaine de cet événement gourmand.

Évènement gratuit et ouvert à tous, le petit marché rose est l'occasion pour **près de 40 acteurs** des métiers de bouche, des créateurs, des artisans... d'entraîner les visiteurs dans un tourbillon d'animations roses.

Les gourmands pourront ainsi s'y rendre le temps d'un week-end pour découvrir des savoir-faire, et profiter des animations qui leur seront proposées sur place : **des espaces pour grignoter du sucré et du salé** toute la journée autour de la praline seront proposés.

L'occasion aussi de rencontrer **les lauréats de la première édition et de déguster leurs créations primées** :

Nicolas Pépin : Praline d'Or 2022 - Catégorie Tarte à la Praline

Pascal Serre : Praline d'Or 2022 - Catégorie Brioche à la Praline

Clément Delomier : Praline d'Argent 2022 - Catégorie Brioche à la Praline

Sans oublier les lauréats de l'édition 2024 qui exposeront et feront déguster leurs créations culinaires tout au long du week-end.

Pour gagner du temps : Afin de pouvoir accueillir les visiteurs dans les meilleures conditions, les organisateurs invitent les Lyonnais à télécharger leur entrée gratuite sur <https://ypl.me/tXo>

Programme du Petit Marché Rose

- Des créations gourmandes avec des dégustations au fil des étals, des spécialités régionales autour de la praline : La Praluline®, Gâteau de Saint Genix, cannelés, macarons, brioches, gaufres, crêpes, chocolats, pralinade, confiseries, "Pralin' Pop" à venir découvrir au Petit Marché Rose !
- Des créations artistiques, des illustrations contemporaines et graphiques Made IN Lyon, des photos, des cosmétiques Bio et girly, des « Gonerries »...
- Une exposition sur l'origine de la praline, son histoire et son évolution au coeur de la région Auvergne-Rhône-Alpes...
- Des animations ponctueront le Mondial de la Praline tout au long du week-end, et notamment la dégustation de la plus grande galette à la praline rose du monde, à découvrir le samedi 20 janvier 2024 à 14h00 proposée par le Pain du Gone. Puis la fabrication de sucettes sculptées réalisées sur place, et d'autres surprises à découvrir...

Informations pratiques

Le Petit Marché Rose

Vendredi 19 janvier 2024 de 14h à 19h

Samedi 20 janvier de 10h à 19h

Dimanche 21 janvier de 10h à 18h

Lieu

Le Château de Sans Souci à Limonest

260 allée des Cyprès

69760 Limonest



Entrée gratuite

Parking gratuit

Accès

Au départ de Lyon : au terminus de la ligne de métro D, Gare de Vaise Prendre les bus 21 ou 61 ou 118 et descendre à l'arrêt La Gabrielle - A 200 m du château.

Bus 10 : Arrêt "Château de Sans Souci"



**2^E ÉDITION
JANVIER 2024**

*Folie
Rose!*

LE JURY DU MONDIAL DE LA PRALINE

BRIOCHE A LA PRALINE

Odile MATTEI - Journaliste gastronomique
Mercotte - Journaliste gastronomique
Claude POLIDORI - Président des Halles de Lyon
Romain BOUCAUD-MAITRE - Maison Voisin
Alexis DOUINE - Maison Henry GAY
Christophe GIRARDET - Victor & Compagnie

TARTE A LA PRALINE

Stéphane MANGIN - Chef pâtissier Régis & Jacques MARCON
Olivier CANAL - Chef cuisinier - Président des Bouchons Lyonnais - Bouchon La Meunière
Guillaume & Romain LUYAT - Les éclaireurs pâtissiers
Stéphane GLACIER - MOF Pâtissier
Marc BOISSIEUX - Chef cuisinier L'Inattendu
Jean-François TETEDOIE - Chef cuisinier Café Terroir

GALETTE A LA PRALINE

Benoit CHARVET - Chef pâtissier Auberge du Pont de Collonges
Aurélie COLLOMB-CLERC - Chef pâtissière
Marvin BRANDAO - Pâtisserie Alma
Fabrice BONNOT - Chef cuisinier - Cuisine & Dépendances
Grégory CUILLERON - Chef cuisinier - Cinq Mains
Mouhydine KAHLAOUI - Chef cuisinier - Château de Sans-Souci

#MondialPraline

#LaFolieRose

#PralinetheWorld