



1ER MONDIAL DE LA PRALINE



COMMUNIQUE DE PRESSE,

LYON, 28 OCTOBRE 2022 : C'est dans le cadre du 1^{er} Mondial de la Praline, qu'amateurs, professionnels et artisans ont pu participer au grand concours culinaire organisé autour de la Praline. Jeudi 27 octobre chaque candidat a ainsi pu soumettre sa création à l'œil avisé d'un jury de professionnels, au sein du CFA de la Gastronomie Auvergne Rhône-Alpes. Pour rappel, le 1er Mondial de la Praline ouvre ses portes aujourd'hui à 14h00 au Château de Lacroix-Laval à Marcy-L'Étoile (69) et ce jusqu'à dimanche 18h00.

LE PREMIER CONCOURS GOURMAND DU MONDIAL DE LA PRALINE

Avec **150 participations** au concours, seuls **30 candidats** ont eu la chance de pouvoir présenter leur réalisation à un jury d'experts.

Les 10 candidats nominés par catégorie ont ainsi pu concourir et tenter leur chance pour : la meilleure tarte à la praline ou la meilleure brioche à la praline et enfin la meilleure création culinaire originale à la praline.

Ce jeudi 27 octobre, ils ont donc présenté, dans chaque catégorie, leur création à un jury composé de 10 experts (pâtissiers, restaurateurs, chocolatiers...) tous impatients de découvrir, déguster et noter ces créations mettant à l'honneur cette douceur rose.

La délibération s'est faite sans les candidats afin de respecter leur anonymat et les Pralines de d'Or, d'Argent et Bronze de chaque catégorie ont été attribuées, et ce non sans difficulté !

Les résultats ont été annoncés au cours de la soirée Rose, devant un parterre de professionnels.

Voici le nom des lauréats qui ont su sublimer la plus rose des friandises :

Dans la catégorie : MEILLEURE TARTE A LA PRALINE

Félicitations à tous les candidats de cette catégorie !

La Praline d'or est attribuée à **Nicolas Pepin – Artisan Maison PEPIN (69002)**

La Praline d'argent est attribuée à **Maher Kafaoui - Artisan Maison Antoine (69002)**

La Praline de bronze est attribuée à **Christophe Flachy - Greta CFA FRANCOIS RABELAIS**

Dans la catégorie : MEILLEURE BRIOCHE A LA PRALINE

Félicitations à tous les candidats de cette catégorie !

La Praline d'or est attribuée à **Pascal Serre – Maison SERRE**

La Praline d'argent est attribuée à **Clément Delomier - ONDES DE CHOC - Craponne**

La Praline de bronze est attribuée à **Stéphanie Galoche – Amatrice**

Dans la catégorie : MEILLEURE CREATION CULINAIRE ORIGINALE A LA PRALINE

Félicitations à tous les candidats de cette catégorie !

La Praline d'or est attribuée à Damien Lhortolat - Apprenti Institut Paul Bocuse

La Praline d'argent est attribuée à Bruno Saladino - Chocolaterie SALADINO (69005)

La Praline de bronze est attribuée à Dominique Sena - Pâtissier chez BOULANGERIE JACQUIER (69003)

Prix 6ème Sens Immobilier décerné à Loic Pelletier (Brio Restaurant), diplômé de l'institut Paul Bocuse, pour sa brioche à la praline.

Inédit ! Les organisateurs ont tenu à attribuer **un prix spécial « Praline d'Honneur »** à la famille Chapel en souvenir à Mr Chapel qui a créé la fameuse Tarte aux Pralines, en 1970 dans son restaurant de Mionnay (01)

Cette première édition du grand concours culinaire autour de la Praline a été une réussite et a récompensé professionnels comme amateurs, réunis autour d'une même passion, la gourmandise.

Mais le **Mondial de la Praline** ce n'est pas qu'un concours c'est aussi **un programme riche** qui attend les visiteurs dès **14h00 aujourd'hui :**

- **L'exposition autour de la Praline** pour découvrir la véritable histoire de la praline

- **Le Petit Marché Rose** qui va permettre au public de découvrir la Praline sous toutes ses formes. 30 exposants alliant des créations gourmandes aux créations artistiques.

Des animations auront lieu sur ce Mondial : La présence de la Confrérie du Gâteau de Saint-Genix, ce vendredi à partir de 15h30. A ne pas manquer également vendredi à 16h00, une surprise à croquer proposée par le Chocolatier SEVE au profit du label Savourer POUR ELLES, lancé par l'Association Courir POUR ELLES. Le samedi après-midi le chef étoilé et président du CFA de la gastronomie, Christian Têtedoie sera présent afin d'aller à la rencontre des exposants et visiteurs du premier Mondial de la Praline.

De quoi voir la vie en rose encore un peu plus longtemps !

Les organisateurs tiennent à féliciter la totalité des participants de ce premier **Concours du Mondial de la Praline**, sans qui rien de cela n'aurait été possible.

Ils remercient également tous les membres du jury pour le grand honneur qu'ils nous ont fait en acceptant de juger ces candidats de façon impartiale et équitable.

Les photos des lauréats disponibles sur : <https://bit.ly/3W2EtYG>

#PralinetheWorld



Un évènement co-produit :



www.mondialdelaprarine.com

Retrouvez-nous sur :



Avec le soutien de :



L'ÉCOLE DE CUISINE
GOURMETS
Institut Paul Bocuse





1ER MONDIAL DE LA PRALINE



COMPOSITION JURY

CREATION CULINAIRE ORIGINALE A LA PRALINE

	Jurés
1	Dominic Moreaud, Chef Toques blanches lyonnaises Directeur centre de formation et restaurant « Une faim d'apprendre »
2	Chef Claude Barbet, restaurant « Maison Barbet »
3	Chef Fabrice Bonnot, restaurant « Cuisine et dépendances Lyon », Toques blanches lyonnaises, Maîtres Cuisiniers de France
4	Chef Benoit Toussaint, restaurant « Chez Paul'O », Toques blanches lyonnaises
5	Chef Julien Le Guillou, restaurant « L'Antr'Opotes », Toques blanches lyonnaises, bouchon lyonnais
6	Chef Christophe Allardon, restaurant Allardon, Toques blanches lyonnaises
7	Cheffe Sophie Gauthey, restaurant « La Bastide »
8	Chef Jean-François Têtedoie, restaurant « Café terroir »
9	Chef Frédéric Berthod, restaurant « 33 Cité », Toques blanches lyonnaises

BRIOCHE A LA PRALINE

	Jurés
1	Odile Mattei, journaliste gastronomique
2	Claude Polidori, Président Halles de Lyon Paul Bocuse
3	Chef Olivier Canal, restaurant « La Meunière », Président de l'Association « Les Bouchons Lyonnais », Toques blanches lyonnaises
4	Christophe Girardet, Dirigeant des boulangeries « Victor et Compagnie »
5	Gregory Cuilleron, Cuisinier, animateur TV, auteur
6	Guillaume Garcia, influenceur gastronome
7	Jérémy Thien, Président Auvergne Rhône-Alpes Gourmand, conseiller régional Auvergne Rhône-Alpes, Chef d'exploitation « Domaine de frontières », Maire de Jullié
8	Chef Maxime Dorner, co-dirigeant de la pâtisserie « Dorner Frères »
9	Chef Frédéric Therriaud, restaurant « Le Plato », Toques blanches lyonnaises

TARTE A LA PRALINE

	Jurés
1	Marie Odile Fondeur, Déléguée Générale de la Fondation pour la cuisine durable by Olivier Ginon
2	Richard Sève, maître pâtissier chocolatier, co-dirigeant de la « Maison Sève », membre de l'Académie du chocolat
3	Francois Mailhes, journaliste, critique gastronomique à la Tribune de Lyon
4	Chef Marc Boissieux, restaurant « L'inattendu »
5	Chef exécutif Guy Benayoun, restaurant « L'Atelier du Square »
6	Romain Boucaud Maître, Directeur général « Maison Voisin »
7	Emmanuel Vivion, Chef pâtissier Groupe Bocuse
8	Frédéric Breniaux, Chef « Le plaisir sucré », Vice-président du syndicat de la pâtisserie du Rhône



Un événement co-produit :



www.mondialdelaprarine.com

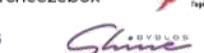


agence
emc



Développe des gâteaux en votre nomme

Avec le soutien de :



Retrouvez-nous sur :

