



L'actu du département

📍 CONCOURS DE CUISINE POUR PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS

À vos fourneaux pour inventer la meilleure recette de Yolins !

Créer une spécialité culinaire des Yvelines tout en mettant en valeur les produits locaux, tels sont les objectifs de ce concours culinaire qui s'adresse autant aux particuliers qu'aux restaurateurs. À la clé, de nombreux lots à gagner !

À l'approche des Jeux olympiques de Paris 2024, un événement culinaire inédit se prépare pour tous les Yvelinois(e)s : le concours de la meilleure recette de Yolins !

Inscriptions à partir du 26 janvier

Organisé par l'association E.A.T (Entrepreneurs, Artisans, Territoire) présidée par Laurent Trochain, chef proprié-



Le concours débute le 26 janvier et s'achève le 26 février 2024.



Le Yolins, ce sera la future spécialité des Yvelines. Composé de farine, d'œufs et de lait, il faut y ajouter obligatoirement 3 produits du département des Yvelines. Un concours de cuisine est lancé du 26 janvier au 26 février ! À vos fourneaux pour inventer une recette. À la clé, de nombreux lots à gagner. Valéry Guedes

taire du restaurant le Numéro 3 au Tremblay sur Mauldre, ce concours destiné aux particuliers et professionnels, débutera le 26 janvier pour se terminer le 26 février 2024. Il a pour but de mettre en avant la richesse du

territoire des Yvelines et tous les acteurs des métiers de bouche. Le département compte 259 communes, il y aura un gagnant par commune donc 259 gagnants. Soyez le représentant de votre commune !

À la suite du concours, un livre de recettes sera édité, regroupant les 259 recettes gagnantes. Chaque commune aura sa page et sa recette. Le livre paraîtra le 26 juin 2024. Il sera vendu 19,90 € dont 5 €

seront reversés aux Restaurants du Cœur des Yvelines.

Le but du concours

Montrer avant, pendant et après les JO de Paris 2024 que le département des Yvelines compte sur le plan culinaire et alimentaire en région Île-de-France et qu'il en est un des principaux acteurs. L'association E.A.T invite donc tous les habitants du département des Yvelines (particuliers et professionnels), passionnés de cuisine à créer leur version unique du Yolin, pour mettre en avant leur créativité, mais surtout pour valoriser les artisans, producteurs, éleveurs et commerces de bouche du département.

Le Yolin, c'est quoi ?

Cette spécialité des Yvelines est composée :

- De farine de céréales ou légumineuses
- D'œufs
- De lait
- Auquel s'ajoutent obligatoirement au minimum trois produits du département des Yvelines

• Vous pouvez aussi ajouter d'autres ingrédients selon vos origines ou envies.

Attention, le Yolin est un plat salé.

Le site www.le-Yolin.fr référence les acteurs des métiers de bouche du 78. Vous y trouverez des produits pouvant vous inspirer, car le site recense tous les artisans, éleveurs, producteurs et commerces de bouche du 78. Si vous avez d'autres adresses d'artisans, producteurs, etc., sur le département, faites-les connaître via le site pour les rajouter à cette base de données.

Un jury, composé de grands chefs étoilés Michelin et les partenaires du Yolin, départagera les candidats. Le jury sélectionnera une recette par commune, il y aura donc 259 gagnants qui seront référencés dans le livre de recettes qui paraîtra au mois de juin 2024.

■ **Concours de cuisine pour inventer la spécialité culinaire des Yvelines, du 26 janvier au 26 février 2024. Informations et modalités de participation sur <https://www.le-yolin.fr>**