



# Concours de cuisine pour tous les habitants des Yvelines : « La meilleure recette de Yolin, la spécialité culinaire des Yvelines »

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 Yolin. Organisé par l'association E.A.T (Entrepreneurs, Artisans, Territoire) présidée par Laurent Trochain, Chef propriétaire du restaurant le Numéro 3 à Le Tremblay sur Mauldre, ce concours destiné aux particuliers et professionnels, débutera le 26 janvier pour se terminer le 26 février 2024.



Ce concours 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 Coeur des Yvelines.

## Le but de ce concours ?

Montrer avant, pendant et après les J.O de Paris 2024 que les le département des Yvelines comptent sur le plan culinaire et alimentaire en région Ile de France et qu'il en est un des principaux acteurs.

## Le Défi :

L'association E.A.T invite 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'oeufs
- De lait
- Auquel s'ajoute obligatoirement au minimum trois produits du département des

Yvelines.

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

### **Attention, le Yolain est un plat salé.**

Le site [www.le-Yolain.fr](http://www.le-Yolain.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 nous les connaître pour les rajouter à cette base de données.

### **La sélection des recettes gagnantes :**

Un jury composé de grands chefs étoilés Michelin et les partenaires du Yolain départagera les candidats. Le Jury sélectionnera une recette par commune, il y aura donc 259 gagnants.

### **Le concours de la meilleure recette de Yolain 2024 promet d'être un rendez-vous fédérateur pour les habitants des Yvelines. Relevez le défi et faites partie de cette aventure culinaire unique !**

Infos pratiques

### **Comment Participer :**

Inscrivez-vous dès le 26 janvier 2024 sur notre site dédié [www.le-yolain.fr](http://www.le-yolain.fr). Toutes les informations concernant les modalités de participation et les détails du concours sont à retrouver sur le site. Vous y trouverez tous les détails sur la recette à concevoir : des idées, des photos pas à pas ainsi que des vidéos. Toutes les recettes du site internet sont à titre informatif, elles ne doivent pas être copiées.

### **Les lots à gagner :**

Pour les 259 gagnants (1 par commune) : Il verrons leurs recettes publiées sur le livre du Yolain qui sortira le 26 juin.

Pour tous les participants : Leurs recettes seront diffusées sur tous nos réseaux sociaux, ils participeront au grand tirage au sort qui se déroulera avant la sortie du livre pour gagner des bons d'achats dans différents magasins du département, des cours de cuisine et des repas chez certains restaurateurs des Yvelines.

Contact

### **Association E.A.T Laurent Trochain**

3 rue du Général de Gaulle, 78490 Le Tremblay-sur-Mauldre

**Email :** [contact@le-yolin.fr](mailto:contact@le-yolin.fr)

**Tél. :** 0686656747

[www.le-yolin.fr](http://www.le-yolin.fr)

Liens utiles

[Site internet du Yolin](#)