



Le Yolin, spécialité culinaire des Yvelines, a désormais son concours !

Le chef étoilé Laurent Trochain du restaurant Numéro 3 au Tremblay-sur-Mauldre lance un concours de cuisine inédit ouvert à tous les habitants du département des Yvelines (particuliers et professionnels confondus). L'objectif derrière cet événement ? Promouvoir la richesse culinaire des Yvelines par le biais d'une spécialité culinaire, le Yolin. Les Yvelinois(es) auront ainsi un mois à compter du 26 janvier 2024 pour soumettre leur meilleure recette de ce plat salé à base d'œufs, de lait, de farine de céréales, et d'au minimum trois produits du département.



Alors que les Jeux Olympiques de Paris 2024 approchent à grand pas, c'est une autre compétition qui se prépare pour le plus grand bonheur des gourmets, le concours de la meilleure recette de Yvelin. Cette spécialité des Yvelines dont la forme et le goût peut laisser place à la créativité de chacun, répond toutefois à un cahier des charges bien précis. La préparation doit être salée et se composer de farine de céréales ou de légumineuses, d'œufs, de lait et d'au minimum trois

produits du territoire des Yvelines.

Initié et organisé par Laurent Trochain, Chef propriétaire du restaurant le Numéro 3 à Le Tremblay sur Mauldre et Président de l'Association E.A.T, ce concours de cuisine totalement gratuit a **pour but de promouvoir la richesse culinaire des Yvelines et de mettre en avant tous les artisans, producteurs, éleveurs et commerces de bouche du département.**

Pour départager les candidats, **un jury composé de grandes chefs sélectionnera une recette par commune. Le département qui compte 259 communes, récompensera ainsi 259 recettes (un gagnant par 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 et sera vendu 19,90 € (dont 5 € seront reversés aux Restaurants du Cœur des Yvelines).

Informations pratiques

« La meilleure recette de Yolin, la spécialité culinaire des Yvelines »
Inscriptions gratuites et envoi de la recette écrite en ligne
dès le 26 janvier et jusqu'au 26 février 2024
Sur le site internet dédié www.le-yolin.fr



Le Chef Laurent Trochain, restaurant Numéro 3

Julie et Laurent Trochain ont ouvert en 2004 leur restaurant le « Numéro 3 » dans une ancienne auberge au Tremblay-sur-Mauldre, aux portes de la Vallée de

Chevreuse. Près de 20 ans plus tard (dont 19 années consécutives auréolées d'une étoile au guide rouge), le couple poursuit son engagement – précurseur – en défendant une gastronomie durable, locale et engagée axée autour de la cuisine végétale. Derrière cette contraction (vi pour viande ; végétale pour tous les aliments d'origine végétale : légumes, plantes, herbes, fruits), Laurent Trochain a souhaité matérialiser cette nécessité de repenser le contenu de l'assiette en donnant une place centrale au végétal. Dans son restaurant, le légume dicte l'assiette, elle-même ponctuée par les herbes et les fleurs aromatiques de son jardin potager. La protéine animale est travaillée comme un condiment ou un assaisonnement pour relever un plat.

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