

La genèse du Yolin :

L'histoire du Yolin commence avec Laurent Trochain, chef propriétaire du restaurant Numéro 3 à Le Tremblay-sur-Mauldre, qui réunit en mai 2023 quelques artisans et restaurateurs du département pour créer une spécialité culinaire représentant les Yvelines.

Leur objectif était de mettre en valeur les producteurs, éleveurs, artisans, restaurateurs et tous les entrepreneurs des métiers de bouche locaux.

Cette spécialité culinaire permettrait de promouvoir l'identité culinaire du département en vue des J.O de Paris 2024.

Ainsi naît le Yolin, un plat gourmand, savoureux et populaire.

Un site internet dédié www.le-yolin.fr est rapidement créé pour partager l'histoire et les recettes du Yolin.

Ce site permet de mettre en relation les acteurs des métiers de bouche du département.

Les Yvelines et les touristes peuvent y trouver tous les acteurs de l'alimentation du département, de la fourche à la fourchette.

Le Yolin, c'est quoi ?

Le **Yolin** est une préparation à base de farine de céréales, d'œufs, de lait et d'au moins **3 produits du territoire des Yvelines**.

Cette préparation salée, cuite au four à température douce dans un contenant rond et creux peut être dégustée chaude ou froide, en entrée ou en plat. »