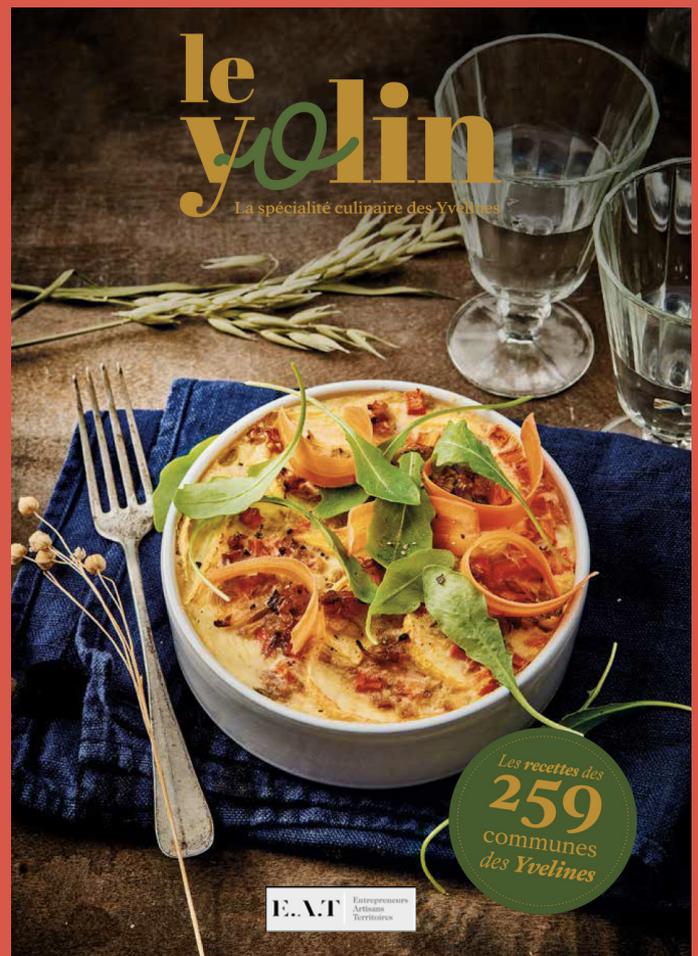




Le yolin, la spécialité culinaire des Yvelines, a désormais son livre de recettes !

Le compte à rebours est lancé ! Le 26 juin prochain, un mois jour pour jour avant la cérémonie d'ouverture des Jeux Olympiques de Paris 2024, paraîtra un livre consacré au yolin, la spécialité culinaire des Yvelines composée d'œufs, de lait, de farine de céréales ou de légumineuses et d'au moins trois produits du département.

À l'initiative de cette publication, le chef étoilé Laurent Trochain du restaurant Numéro 3 à Le Tremblay sur Mauldre, accompagné de restaurateurs et producteurs du territoire, ont souhaité promouvoir la richesse culinaire des Yvelines en invitant les habitants à créer leur propre recette de yolin. Au total, 259 recettes sélectionnées (une recette par commune) et tout autant d'adresses de professionnels des métiers de bouche du 78 à découvrir !



Le yolin est aux Yvelinois ce que la choucroute est aux Alsaciens, à un détail près... le yolin offre plus de flexibilité en permettant à chacun de donner libre cours à sa créativité puisque sa forme et son goût peuvent varier. Il y a toutefois quelques règles à respecter pour être considéré comme tel : la préparation (une base de quiche sans pâte) doit être salée, se composer de farine de céréales ou de légumineuses, d'œufs, de lait et d'eau minimum trois produits du territoire des Yvelines.

POURQUOI YOLIN ?

**Y POUR YVELINES
O POUR OLYMPIQUE
L POUR LOCAL
ET IN POUR INCLUSIF**

CAR CETTE SPÉCIALITÉ CULINAIRE EST LE FRUIT D'UN DESSEIN COLLECTIF MENÉ PAR LES HABITANTS DES YVELINES (ÉLUS, PERSONNALITÉS, ENTREPRISES, COMMERÇANTS, ARTISANS, PHOTOGRAPHES, PARTENAIRES, CHANTEURS ETC.).

Convaincu qu'à l'approche des Jeux Olympiques il était primordial de mettre en lumière les richesses de son département situé à seulement quelques kilomètres de la Capitale, le chef étoilé Laurent Trochain (Chef propriétaire du restaurant étoilé le Numéro 3 à Le Tremblay sur Mauldre et Président de l'Association E.A.T) a lancé en début d'année un concours de cuisine inédit ouvert à tous les habitants des Yvelines (particuliers et professionnels confondus). Chacun était invité à partager sa recette de yolin, les meilleures seraient réunies et publiées dans un livre. Pour départager les candidats, un jury composé de grands chefs a pris le soin de sélectionner une recette par commune soit 259 recettes au total.



Cet ouvrage offre une plongée à la découverte des Yvelines et de ses acteurs ; chaque page présentant une recette, une commune, et trois bonnes adresses d'artisans, commerçants, maraîchers, éleveurs, producteurs ou entreprises des métiers de bouche.

Et qui mieux qu'une habitante des Yvelines pour rédiger la préface de ce livre. Cette yvelinoise qui connaît bien ce territoire et l'a vu évoluer au fil des années n'est autre que Sheila. Arrivée dans les années 70 dans le département pour se ressourcer loin de l'effervescence parisienne, la chanteuse n'a plus jamais quitté ce territoire d'adoption qu'elle chérit et qu'elle considère encore aujourd'hui comme son havre de paix et de sérénité. Les lecteurs pourront ainsi découvrir sa recette de yolin réalisée avec le chef Laurent Trochain.

Informations pratiques

Livre « Le yolin, la spécialité culinaire des Yvelines »

Préface de Sheila

Parution le 26 juin 2024

Prix : 19,90€

(dont 5 € seront reversés aux Restaurants du Cœur des Yvelines)

Disponible sur le site internet www.le-yolin.fr
et chez Cultura (magasins et site internet)



Le Chef Laurent Trochain, restaurant Numéro 3

Julie et Laurent Trochain ont ouvert en 2004 leur restaurant le « Numéro 3 » dans une ancienne auberge à le 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 vi-gétale. Derrière cette contraction (vi pour viande ; gétale 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.



NUMERO3

CONVIVIALITÉ CRÉATIVITÉ COMPLICITÉ