

Dans les Yvelines**CONCOURS CULINAIRE À vos fourneaux pour imaginer le plus parfait des Yolin, le plat qui veut devenir une spécialité**

Un concours s'adressant à tous les Yvelinois est organisé à partir du vendredi 26 janvier par l'association EAT. Votre challenge : créer la meilleure recette de Yolin, un plat destiné à devenir un incontournable culinaire du département.

YVELINES

À l'approche des Jeux olympiques de Paris 2024, dont les Yvelines seront l'un des principaux centres névralgiques, une autre compétition se prépare dans le département. Il s'agit d'un concours culinaire inédit ouvert à toute la population du territoire. Il est organisé entre le vendredi 26 janvier et le lundi 26 février. Le challenge : réaliser la meilleure recette de Yolin.

Le Yolin a vocation à devenir une spécialité incontournable de la gastronomie yvelinoise. Ses ingrédients de base sont la farine (de céréales ou de légumineuses), les œufs et le lait.

Un minimum de trois produits du terroir local doit obligatoirement être ajouté pour créer ce plat uniquement salé.

Organisé par l'association EAT (Entrepreneurs, Artisans, Territoire) présidée par Laurent Trochain, chef propriétaire du restaurant Le **Numéro 3** au Tremblay-sur-Mauldre, le concours est destiné aux particuliers comme aux professionnels. L'épreuve a pour but de mettre en avant la richesse du territoire et tous les acteurs des métiers de bouche, de montrer avant, pendant et après les JO, que le département compte sur le plan culinaire et alimentaire en Île-de-France.

L'association EAT invite donc tous les habitants des Yvelines, passionnés de cuisine ou pas, à imaginer leur version unique du Yolin, à mettre en avant leur créativité, mais surtout à valoriser les artisans, producteurs, éleveurs et commerces de bouche du département.

**259 communes,
259 gagnants**

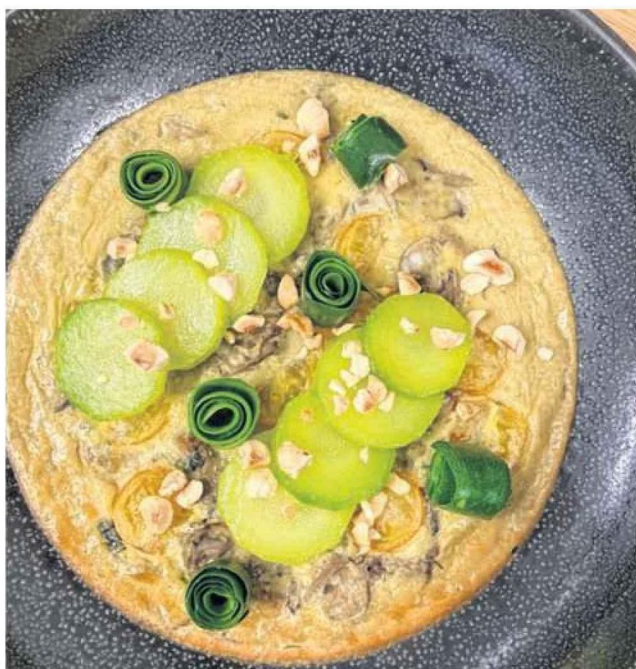
Les gagnants seront nombreux. Le département compte 259 communes et il y aura autant de lauréats. Serez-vous le représentant de votre ville ou

Un repas à Rolleboise pour nos abonnés

Si vous êtes un(e) abonné(e) du *Courrier de Mantes*, précisez-le bien lorsque vous déposerez votre recette sur le site www.le-yolin.fr, dans l'onglet « Titre de la recette ». Un tirage au sort, organisé fin février, permettra en effet à l'un de nos fidèles lecteurs de remporter un repas pour deux personnes à la table du 20 du Domaine, à Rolleboise.

D'autres prix sont à gagner grâce à l'association EAT. Les 259 lauréats du concours culinaire (1 par commune) participeront à un grand tirage au sort qui se déroulera avant la sortie du livre de recettes en juin.

De bons d'achat dans différents magasins, des cours de cuisine et des repas chez des restaurateurs sont à remporter.



Le Yolin est une préparation à base de farine, d'œufs, de lait et de trois produits spécifiques du territoire. D.R.

de votre village ? C'est à vous de jouer, ou plutôt de cuisiner. Un jury, composé de grands chefs étoilés au Michelin et des partenaires du concours, départagera les candidats et les recettes.

Un livre regroupant les 259 recettes gagnantes sera édité. Il doit paraître le 26 juin prochain. Chaque commune aura sa page et sa recette. Son prix : 19,90 €. Une quote-part de

5 € sur chaque vente sera reversée aux Restos du Cœur des.

Tous les inscrits au concours verront leur recette publiée sur les réseaux sociaux. Ils participeront également au grand tirage au sort qui se déroulera avant la sortie du livre de recettes, en juin (lire ci-contre). Plusieurs prix sont à la clé.

Plusieurs prix en jeu

Pour vous aider à créer votre Yolin, rendez-vous sur le site www.le-yolin.fr. Vous y trouverez des produits pouvant vous inspirer, des idées, des photos pas à pas ainsi que des vidéos. Attention : toutes les recettes présentées sur cette plateforme sont données à titre informatif. Elles ne doivent pas être copiées.

Le site Internet recense également un très large panel d'artisans, éleveurs, producteurs et commerces de bouche du département. Si vous avez d'autres adresses à proposer pour cette base de données, partagez-les.

● **Marie Vermeersch**