



▲ **Laurent Trochain** participe à l'événement Goûts d'Yvelines, du 16 novembre au 1^{er} décembre. www.gouts-yvelines.fr

Paradoxe pour un déraciné ! Pourtant Laurent Trochain ne propose pas une cuisine de spécialités du Nord. « *Je travaille énormément les légumes. À la campagne, il est difficile de s'autoriser la même créativité que dans un univers urbain. Et je suis d'abord tributaire des saisons* ». Si le restaurant gastronomique propose une carte, un menu en trois services et un menu dégustation, le bar à fromages a sa propre restauration. Modeste, elle soigne ses Plats Pop' (populaires) et décline ses

PHOTOS: DR - HORIZON BLEU

* La Cuisine du terroir et créativité en Thiérache Avesnoise

Le chef étoilé fait briller son trio gagnant sur les Yvelines – bar à fromages, épicerie et restaurant, le numéro 3 a tout bon.

Laurent Trochain

EN TOUTE HUMILITÉ

Rien ne destinait Laurent Trochain, Ch'ti originaire de Maubeuge, à poser ses casseroles au Tremblay-sur-Mauldre, dans les Yvelines. Rien, si ce n'est cet éclat d'audace et ce génie discret capables de vous déraciner en un coup de fourchette. Et, depuis l'arrivée du chef et de sa femme Julie, il y a 10 ans, l'ancien Relais de Poste a bien changé ! Après une première étoile décrochée en 2005, épicerie, bar à fromages et espace restaurant ont achevé la mue de l'établissement, il y a un an et demi. L'ancien complice de Pierre Gagnaire, qui a signé son premier livre de cuisine* avec la fougue de ses 24 ans, ne cesse d'avancer, en toute humilité.

Une cuisine aux accents nordistes

« *Ma cuisine est sombre* », confie Laurent Trochain, tout sourire. Une tonalité qui rend hommage à ses racines nordistes : « *Chacune de mes créations porte l'empreinte de ma région* ». Pomme, bière, fromage, spéculoos, harengs ou pommes de terre s'invitent à tour de rôle, par petites touches, dans les assiettes... « *On garde profondément le goût de ses origines* », explique-t-il.



▶ Jusqu'en 1996

Il fait ses armes auprès de Christophe Blot, Christophe Cussac, Pierre Gagnaire, puis ouvre son premier restaurant à Avesnes-sur-Helpe.

▶ 2004

Il reprend, avec sa femme Julie, l'ancienne Gentilhommière, au Tremblay-sur-Mauldre et obtient son étoile en 2005.

▶ 2011

Le restaurant est entièrement rénové en 3 espaces.

brebis crémeux cerclé par une lamelle d'épicéa ». Il s'approvisionne chez Joël Le Hir ou à la Ferme des Bahardes, sans oublier le beurre Bordier. « *Je ne suis pas un technicien. Le bar à fromages est avant tout un lieu de partage* », explique Laurent « *Je partage mes goûts, mes clients se partagent les fromages* ». À côté, la petite épicerie fine déroule sa sélection de produits des Yvelines ; pâté, bières et terrines ! « *Au Numéro 3, les gens entrent par la petite porte de l'épicerie. Ce n'est qu'après qu'ils découvrent le bar à fromages puis le restaurant gastronomique. Je ne veux pas les intimider* ». L'humilité toujours... signature de ce chef, qui sert une cuisine prometteuse et raffinée.

parmentiers au veau, canard et saumon. Sans oublier la tarte au Maroilles, l'incontournable du bistrot.

Le fromage passionnément

« *Amoureux des fromages* », tel qu'il se décrit, Laurent Trochain présente, au bar à fromages, 25 références de sa sélection. Racines obligent... « *Je préfère la boulette d'Avesnes et le Maroilles et j'ai un faible pour le Claousou, un fromage de*

▲ **La carte change** tous les deux mois. Julie propose une sélection de 150 références de vins.

LA CARTE

Environ 70 € à la carte.
Menu en 3 services : 48 €.
Menu dégustation : à partir de 60 €.
Menu unique le samedi soir.

L'AMBIANCE

Bistrot, au bar à fromages : plat « pop' » 11 € ou gastronomique, au restaurant.

RÉSERVATION

Numéro 3, 3, rue du Général-de-Gaulle,
Le Tremblay-sur-Mauldre - T. 01.34.87.80.96
www.restaurant-trochain.fr

À RETENIR /