

## Autour de la belle cuisine de notre temps, avec les chefs de Générations.C



[www.restaurant-trochain.fr](http://www.restaurant-trochain.fr)

N'hésitez pas à vous connecter pour découvrir le site qui présente les traits caractéristiques professionnels de l'entreprise !



Julie et Laurent Trochain dirigent une auberge de la campagne des Yvelines. Située en bordure de la vallée de Chevreuse, on y déguste une cuisine classique évolutive proposée à une clientèle locale et à des touristes en découverte de la culture de ce terroir.

**Concept** : entreprise familiale gérée par un couple, elle en salle lui en cuisine. Chacun est polyvalent et exerce simultanément plusieurs métiers. Ils privilégient leur vie de famille et articulent leurs activités professionnelles autour. Le nombre de couverts est volontairement limité. Le faible volume d'activité permet d'avoir une qualité constante récompensée en 2005 par une étoile au guide Michelin.

**Clientèle** : le cœur de cible est une clientèle locale, à laquelle s'ajoutent des citadins le week-end, et la possibilité d'accueillir des groupes jusqu'à trente personnes maximum.

**Produits** : recherche de simplicité et d'optimisation dans les mises en œuvre aussi bien en salle qu'en cuisine.

**Ingénierie** : implantation de cuisine conçue et développée par Laurent Trochain. Matériels : four basse température piloté par ordinateur, Thermomix, Pacojet, cuissons sous vide, ...

**Gestion de l'entreprise** : système personnel basé sur des feuilles de calcul Excel et un suivi quotidien de l'évolution des indicateurs de gestion. Application de la méthode HACCP et affichages dans tous les secteurs de l'entreprise. Gestion moderne adaptée à la taille de l'entreprise.

**Spécificités** : cours de cuisine pour les clients, consulting pour des reprises ou créations d'entreprises artisanales. Ouverture d'une brasserie : « Cocotte et Papillote »

**Coté salle** : Salle de 30 couverts (maximum le week-end), salle de réception de 50 couverts maximum, cave à vins de 240 références, service du fromage en plateau (fromages travaillés), terrasse, travail en couple, elle en salle, lui en cuisine.

Vécu d'un professeur défini par une convention élaborée directement avec Laurent Trochain  
durant une immersion d'une semaine :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article692>

Publié sur :

