

# Mouvoux: au Triez, on aime effacer l'ardoise

Dans le cochon, tout est bon. Depuis près de vingt ans, Le Triez décline le concept avec une carte qui change tous les jours et même en cours de service. Rencontre avec Alexandre Liem, un chef passionné.

La Voix du Nord | 15/04/2014

Partager Twitter

Alexandre Liem a racheté le lieu il y a huit ans.

Alexandre Liem a racheté le lieu il y a huit ans.



Chaque midi, « *ce premier restaurant en venant de Lille* », comme aime à le rappeler le patron, bourdonne d'un joyeux brouhaha. Et sans avoir réservé, mieux vaut renoncer à venir y manger. On s'y presse d'abord pour une certaine atmosphère. Depuis près de vingt ans, (Alexandre Liem a racheté il y a huit ans), Le Triez est resté dans son jus. Des murs tapissés de cadres aux photos en noir et blanc de stars françaises et hollywoodiennes. « *Le précédent propriétaire était le fils De Schutter, photographe à Lille. Il avait acheté toutes ces photos dans une salle des ventes* », raconte Alexandre Liem qui a voulu tout conserver : « *La déco, ça en fait un peu une institution.* »

On y vient aussi, bien sûr, pour la cuisine bistrot traditionnelle et régionale, concoctée « *uniquement à partir de bons produits* ». Et Alexandre Liem, de détailler : « *Les cochons sont espagnols car ce sont les meilleurs du monde* », la mozzarella est exclusivement di buffalla et les tomates des cœurs de bœufs... Plus que tout, le chef aime travailler à flux tendu : « *J'adore cuisiner plein de produits. En plein service, si on n'a plus un plat, on efface l'ardoise et on cuisine autre chose. Je suis toujours en recherche de nouveaux produits originaux.* »

## « L'écoute, c'est la base »

Depuis 2006, Alexandre Liem a su augmenter la fréquentation du soir, en proposant une atmosphère plus intimiste, notamment du côté du bar, et des concerts. Le côté familial est également plébiscité : « *J'ai des clients qui déjeunent ici le midi et reviennent le soir en famille. Ils ne mangent jamais la même chose. Je viens souvent discuter avec eux. L'écoute, c'est la base et ils connaissent bien Steeve qui se charge du service depuis sept ans.* » Même goût pour la variété et la qualité dans la carte des vins qui, elle aussi, change tout le temps. « *Je marche au coup de cœur. En ce moment, c'est plutôt Côtes roties Guigal.* »

Parallèlement au restaurant, Alexandre propose également des prestations extérieures : buffets, cocktails, barbecues, pour entreprises comme pour particuliers. Son premier métier, en fait. « *Il y a huit ans, j'étais traiteur-organisateur de réceptions, ça marchait bien, mais j'avais envie d'investir dans un petit restaurant, j'ai fait les deux dans un premier temps, puis j'ai dû me consacrer à 100 % au resto.* »

À noter que, depuis l'été dernier, Le Triez a une toute nouvelle terrasse, pour 45 couverts, à l'ombre des oliviers.

Ouvert tous les midis du lundi au vendredi, les jeudi, vendredi et samedi soirs. 141 boulevard de la Marne à Mouvoux, réservations au 03.20.11.21.83.

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



ACCÉDEZ À TOUTES  
LES VENTES  
AUX ENCHÈRES  
DE VOTRE RÉGION



## L'actu de votre commune

ARMENTIÈRES	LOMME, LOOS ET LES
ARRAGEOIS - TERNOIS	WEPPES
BÉTHUNE - BRUAY	MARCO - LAMBERSART
BOULOGNE-SUR-MER	MONTREUIL
CALAIS	ROUBAIX
CAMBRAI	SAMBRE - AVESNOIS
DOUAI	SAINT-OMER
DUNKERQUE	TOURCOING
HAZEBROUCK	VALENCIENNES
LENS - LIÉVIN - HÉNIN	VILLENEUVE - SECLIN
LILLE	

VOTRE COMMUNE



## Le top des internautes

AUJOURD'HUI

CETTE SEMAINE

