

Narrator: Marie Kecman (MK)

11 July 2024

Interviewer: Alan Yeh (AY)

Paris, France

AY : C'est Alan Yeh avec Marie Kecman. C'est le deuxième jour, on est le 11 juillet, le jeudi 11 juillet 2024. Il est 11 h 40 à Paris.

En fait, je voulais commencer avec votre enfance parce qu'on a parlé un peu sur votre enfance, mais aussi je pense qu'il manque un peu sur votre arrivée en France. Donc est-ce que vous pouvez raconter vos souvenirs ?

MK : Alors on est arrivé en France, je crois qu'il était fin du printemps ou de l'été. Il faisait chaud ici quand même, mais on avait nous, un petit peu froid, on avait déjà des manteaux, je me rappelle. Et on était, on nous a mis dans un foyer d'abord à Sarcelles, après, de Sarcelles—on est pas resté longtemps—on nous a envoyé à Bordeaux dans un autre foyer.

Là, on est resté un petit peu plus longtemps. Mon père avait un petit travail déjà et ma mère au foyer. Il y avait pas mal de monde, un peu de toutes nationalités. Ma mère s'est liée d'amies avec une qui venait de l'Inde et voilà. Je me rappelle d'elle aussi parce qu'elle travaillait dans une parfumerie. Elle vendait des petits, des petits échantillons et puis elle m'en donnait plein parce que j'adorais ça en fait. J'adorais des petits échantillons de parfum et ça, je me rappelle que c'était euh...C'était mes premières collections.

Après, on nous a envoyé à Pierrefitte-sur-Seine, en banlieue, dans le 93, dans un appartement HLM de la ville de Paris, mais qui était attribué aux salariés de la RATP. Et là, arrivé là, on s'est lié d'amitié avec une famille franco-vietnamienne. La dame était française et son mari était vietnamien. C'est pour ça qu'elle est venue nous accueillir.

Son mari ne parlait pas vietnamien mais que français et bon, ils discutaient, on parlait avec euh...Il parlait avec ma mère en anglais, puisqu'elle ne connaissait pas encore très bien le français. Donc ma mère leur parler en anglais, c'est comme ça qu'ils ont conversé. Et voilà, on a fait bien connaissance, on a...elle adorait la cuisine vietnamienne, donc ils venaient souvent manger.

Nous, elle nous aidait pour les devoirs. C'était une maîtresse d'école donc elle nous aider. On allait chez elle ou manger chez elle. On apprenait la cuisine, sa cuisine française qui était très bonne d'ailleurs. Mon frère s'en rappelle encore parce que à chaque fois qu'il voit la maman, il lui dit tout le temps « Qu'est-ce que tu cuisinait bien ! » Donc voilà, on a appris à manger français avec elle et puis, voilà, elle nous aider pour les devoirs, pour les...pleins de choses.

On partait en vacances ensemble parfois. Alors, soit moi, fin, nous avec elle ou elle avec nous. Elle, c'est la Bretagne parce qu'elle est originaire de Bretagne et moi, je...nous, on allait l'été chez mon oncle en Allemagne, donc sa fille venait aussi avec nous en Allemagne et puis voilà. C'étaient des échanges comme ça pendant plusieurs années. C'était du coup je crois dans les années 80 et on est resté jusqu'en 86, 87 à peu près.

Donc voilà donc et on s'est retrouvé et aujourd'hui encore, on est toujours en contact. Voilà, donc c'est notre famille de cœur, d'adoption, de cœur.

AY : Et vous pensez qu'il y avait ce rapprochement parce qu'il était... (**MK :** Oui). Parce que c'étaient les Vietnamiens, fin, Franco-Vietnamiens.

MK : Oui, c'est ça, ce rapprochement, parce que lui, il était vietnamien, et puis voilà, c'était...c'était pour faire intégrer plus facilement. Et ça, lui, c'était bien d'avoir un contact avec des Vietnamiens, du coup, parce que comme ils parlaient pas vietnamien, c'était un rapprochement avec ses origines-là et donc voilà, on s'est lié d'amitié comme ça.

AY : Il n'y avait pas d'autre familles vietnamiennes dans le... (**MK :** Non)

MK : Ouais, non, non. Nous, on était les premiers temps dans ce...dans le bâ—fin, dans l'immeuble. On l'appelait le bâtiment vert parce qu'il était tout vert. Et voilà, on a de très bons souvenirs d'enfance. On a passé tout le primaire, la maternelle, déjà, on était en maternelle, primaire dans le quartier. Euh voilà, notre père nous emmenait tous les matins à l'école et on passait comme j'avais raconté dans un café avant d'aller à l'école et lui prenait son café et nous on prenait un petit croissant, un lait chaud ou un chocolat ou un lait fraise, voilà, avant d'aller à l'école et vraiment j'ai de très bons souvenirs de Pierrefitte-sur-Seine.

AY : Est-ce que vous pouvez expliquer un petit peu ce que c'est un foyer ?

MK : Alors le foyer je sais pas, mais je pense que c'est des gens de plusieurs origines qui viennent, fin, des immigrés qui viennent, et en attendant, peut-être, avoir un placement ou un appartement plus stable. Voilà. C'était un lieu de transition, voilà, entre deux. Donc voilà, on était...fin...d'un foyer à un autre, jusqu'à avoir trouvé notre appartement final.

Et...mais je sais qu'il y a plusieurs origines, mais je me rappelle que d'une seule personne, voilà la copine de ma maman. D'ailleurs elle s'appelait Fatima. Voilà, c'était une Indienne. Je sais pas si elle parlait français, français ou vietnamien, mais voilà, on a des photos ensemble, donc des souvenirs avec elle. C'est la seule chose que je me rappelle.

AY : Elles restaient pas en contact ?

MK : Après, non. Ah si, quand on est allé sur Pierrefitte. Si, on a un peu de contact au début parce que...elle, je crois qu'elle a été, on l'a envoyée après sur Paris ou en proche banlieue et on a repris contact. Mais bon, je pense qu'après, elle s'est mariée et voilà. Après plus rien du tout.

AY : Avant, vous avez dit que votre mère parlait qu'anglais et le vietnamien (**MK :** Oui), parce qu'elle, elle travaillait pour les Américains au Vietnam. Euh. Est ce qu'ils voulaient...quand ils voulaient quitter le pays, est ce qu'ils pensaient aux Etats-Unis ou que la France ?

MK : Non, je pensais pas qu'elle voulait les Etats-Unis. Parce que la France, peut-être parce que les origines du père, de mon grand-père, mais c'était peut-être plus facile déjà...La facilité, vu qu'on était rapatriés en France, je pense pas. Je n'ai pas entendu dire qu'ils voulaient les Etats-Unis ou quelque chose d'autre comme pays. Non.

AY : Elle ne gardait pas un réseau avec les Américains ?

MK : Non, pas du tout. Oui, même pas. Je parlais juste un petit peu d'ailleurs, elle a perdu beaucoup, pas mal de...mais elle parle pas beaucoup anglais maintenant. Mais, elle a des petits souvenirs, mais voilà. Rien d'autre.

AY : Vous savez ce qu'elle faisait ?

MK : Avec les Américains ?

AY : Oui.

MK : Au Vietnam, elle était secrétaire donc en fait...c'est ce qu'elle m'a dit. Elle était secrétaire pour une administration américaine. Donc voilà, je sais pas plus que ça

AY : Et alors, quand vous êtes arrivés en tant que rapatriés, il y avait des soutiens de l'Etat à part les lieux de transition comme les foyers. Sinon dans les HLM.

MK : Euh oui bah on avait déjà une aide de la...les allocations familiales parce qu'on était trois enfants et après au bout de quelques années, l'Etat a versé à mes parents—euh, comment on appelle ça ?—Comme ils ont tout abandonné au Vietnam, ils ont donné comme...une compensation par rapport à tout ce qu'ils ont laissé derrière eux.

Et du coup, il...il me semblait dans la mémoire, je crois que c'était dans les 10 000 francs de l'époque dans les années, dans les années 80. Pour eux, c'était une très grosse somme et ils étaient très très contents. Et la première chose qu'ils ont achetée, c'est une cassette vidéo. Voilà, ça leur faisait très plaisir d'acheter *Ben-Hur* avec Charlton Heston. Ils étaient fan de ce film et du coup, la première chose qu'ils ont acheté avec c'est ça.

AY : Vous vous rappelez votre appartement à Pierrefitte ?

MK : À Pierrefitte, oui, c'était, c'était trop bien, en fait. C'était un grand appartement. Moi, j'étais avec ma sœur dans une chambre, mon frère...ah mon frère aussi, donc on était tous les trois dans la même chambre : moi et ma sœur sur un lit superposé ; ma mère, mon père, une chambre ; et il y avait une chambre aussi pour ma grand-mère parce qu'elle a été partie avec nous.

Non, c'est pas ma grand-mère, c'est mon arrière-grand-mère. Donc on a vécu ensemble quelques années. Elle était déjà en chaise roulante. Voilà. Et voilà. Très bon. Moi j'adorais mon arrière-grand-mère, voilà. Et on avait notre chambre. Plus tard, il y avait ma tante aussi qui est venue habiter cette chambre-là, qui venait du Vietnam. Donc, elle venait d'arriver, pareil, aucun contact, donc on l'a hébergée quelque temps, je m'en rappelle bien.

Et puis voilà, on avait...c'était un petit immeuble. Ah on s'est lié d'amitié avec aussi des autres, des...Il y avait une Marocaine, j'étais très copine avec elle. Son père aussi travaillait à la RATP et puis on était dans la même classe aussi. Voilà, il y avait un autre garçon qui était aussi dans la même classe, donc...L'école était à côté, donc il y avait beaucoup de gens de l'immeuble et on avait un champ en face...en face de l'immeuble et on allait, après l'école, jouer dans ce champ.

En fait, c'était notre terrain de jeu. On avait aussi les maisons en bois ou les trucs comme un terrain de basket, tout ça. Mais il y avait un immense champ avec un potager tout au fond. Et souvent on jouait là, on faisait notre cabane, euh, on allait piquer des fruits au potager, et puis on faisait avec des enfants de l'école, on faisait des chasses à l'œuf dans le quartier. Mais vraiment, c'était un très bon souvenir d'enfance. On avait une épicerie à l'ancienne où les bouteilles étaient consignées. On allait souvent à cette épicerie-là parce qu'il y avait beaucoup de bonbons, donc on allait souvent acheter plein de bonbons. À l'époque, on a pour un franc, on en avait pas mal, hein. Je m'en rappelle une fois, j'ai acheté pour dix francs, j'avais un gros paquet de bonbons. Et puis on se partageait tout ça, et bien il y avait une très bonne boulangerie de quartier, un très bon flan, je me rappelle encore. C'est le seul flan que j'ai mangé qui était vraiment, vraiment un bon souvenir. Et puis qu'est-ce qu'il y avait d'autre ? Ben, mes parents, après, ont acheté le restaurant pas très loin.

Donc dès qu'ils ont acheté le restaurant, mais ils nous ont laissés tous seuls dans l'appartement et voilà. Bon, la maîtresse venait nous surveiller et un moment, il y avait ma tante qui nous surveillait, donc mon arrière-grand-mère aussi. Et voilà, mon arrière-grand-mère est morte quelques années après, deux trois ans. Et puis, voilà les seuls souvenirs que j'ai, mais de très bons souvenirs d'enfance.

AY : Pourriez-vous parler un peu plus sur votre arrière-grand-mère ?

MK : Bah, mon arrière-grand-mère. Elle était...elle marchait plus...elle marchait soit avec une canne et à la fin elle était en chaise roulante. Mais, je me rappelle, elle nous montrait comment on faisait des poupées avec les serviettes, comment on roulait les serviettes pour faire une poupée et on jouait avec. Et c'est elle aussi qui nous...qui nous faisait à manger et on mangeait du riz avec des bananes et de la sauce Maggi.

Je pense...Ça, c'est le repas que je me rappelle. Tout ça, mais c'était vraiment bon. Qu'est-ce qu'on mangeait aussi ? Un truc bizarre, mais on mangeait aussi les *mì góì* tout sec comme ça, et en apéritif, par exemple, en cas...qu'est-ce qu'on mangeait aussi ? Des *cháo*. Mon arrière-grand-mère faisait beaucoup des *cháo* et puis voilà, c'est elle qui s'occupait de nous à la maison quand mes parents étaient pas là.

Et un jour ça nous a marqué parce que c'était au moment des papiers de divorce et à la fin, euh, mon arrière-grand-mère nous attendait sur le balcon. On habitait au rez-de-chaussée et en fait des gens de l'immeuble-là c'était très méchant, et ils lançaient des cailloux. Mais ça je me rappelle. C'est... je sais pas, un peu le racisme déjà, c'est les premiers que...les premiers souvenirs du racisme que j'ai eus.

AY : Vous aviez quel âge ?

MK : Ben, je sais pas. Mon arrière-grand-mère, elle avait dû mourir dans les années 80-81, un truc comme ça. Donc déjà, ça commençait déjà à l'époque. C'est les seuls souvenirs de racisme que j'ai, qu'on a eus.

AY : Est-ce que vous...euh, est-ce que vous avez déjà essayé de faire ces plats bizarres comme vous les appelez ?

MK : Non, c'est vrai que non (**AY** : Comme du riz...). Mais, je sais que c'était très bon et d'ailleurs je m'en souviens encore, donc ça veut dire que ça m'a marqué. Mais oui, peut-être une fois je... Ah, j'ai fait une fois à mes enfants. (Le riz avec la banane... ?) Le riz avec la banane. (Et de la sauce Maggi). Ouais, ils ont pas... ils ont mangé, mais mes enfants adorent la sauce Maggi, ouais. Donc nous, on part en vacances avec une sauce Maggi.

Leur grand-mère qui est française, quand on va en vacances là-bas, elle achète une sauce—et elle la mange pas—elle achète toujours une sauce Maggi quand on arrive. Mais maintenant, par contre, mon fils qui est maintenant... il a 20 ans, il a... euh, il veut plus manger de sauce Maggi parce qu'il dit c'est que des cochonneries dedans donc c'est pas grave mais il dit ça, mais il en met quand même. Là, dans ses plats de pâtes, il mange des pâtes avec du Maggi, ça c'est son plat préféré. Voilà.

AY : Bon bah, ça donne une transition à votre mari et à vos enfants. Parlez-moi de de... d'eux.

MK : Alors mon mari, je l'ai rencontré à l'époque où ma mère tenait le restaurant dans le 20^e qui s'appelait Xuân Vy, où elle faisait un buffet à volonté et mon mari travaillait juste à côté dans un petit Franprix. Voilà, je crois qu'il était manutentionnaire, il faisait tout : la caisse, la manutention et tout ça. Et quand il nous manquait des petites choses, de temps en temps dans un restaurant, on allait acheter à côté et je me rappelle très bien : c'était des crevettes qui nous manquaient ce jour-là et j'allais à côté acheter des crevettes et du coup je l'ai rencontré et la seule chose qu'il a dit au début c'est « est-ce que je parle français ? »

Drôle de rencontre, mais voilà. Après j'ai dit oui et puis bon, rien de plus. Mais il est venu après manger dans notre restaurant. Il adorait les brochettes de poulet et voilà. Il m'a dit qu'au français, comme on a commencé à flirter, voilà.

[Coupure du tournage suite d'un appel téléphonique]

MK : On avait commencé à flirter et puis voilà, on est sortis ensemble et puis c'est comme ça qu'on est devenus... Bah, je suis devenue amoureuse et puis voilà.

AY : Et vous vous êtes installée... ?

MK : Avec lui ? (**AY** : Oui). C'est ça ? (Oui). Dans les années... ben, je crois, on s'est rencontrés en fin 96, début 97 et euh... J'ai commencé à habiter avec lui, il me semble, c'était le 1^{er} janvier 2000, à m'installer vraiment avec lui. Voilà, ou le 31 décembre, voilà. Lui, il habitait aussi dans le quartier, à côté du restaurant. On est restés dans le 20^e quelques années. Lui, il habitait une chambre de bonne au sixième étage, sans ascenseur, un petit appartement.

AY : Et vous avez continué à travailler chez votre mère ?

MK : Oui, j'ai continué encore quelques années. Et pas longtemps. Parce qu'après, après, comme elle était pas d'accord avec notre relation, du coup, c'était compliqué, alors... Et puis en même temps, elle avait vendu son restaurant, alors moi j'ai cherché des petits boulots après. C'est

comme ça que j'ai travaillé, j'ai cherché, j'ai travaillé chez Häagen-Dazs. Je l'avais déjà raconté ou pas ? (AY : Non, pas encore). Ah oui ? Bah je raconte ça.

Du coup, je travaillais chez Häagen-Dazs quelques années. On a fait une formation de quelques mois. Je crois que la formation a duré trois mois parce que...un Häagen-Dazs ouvrait sur les Champs-Élysées et j'ai travaillé là-bas. J'ai fait d'abord la vente à emporter, après j'ai fait la terrasse. Après j'ai fait le salon et puis voilà.

J'ai fait une très bonne formation là-bas. J'ai beaucoup appris et j'ai beaucoup aimé. L'équipe était formidable. J'ai aussi des bons souvenirs. On allait en fin de soirée, parce que ça fermait à 2h du matin, et on allait—ben, pas longtemps parce que c'est pas trop mon genre—mais on sortait dans les boîtes de nuit des Champs-Élysées juste après.

En fait, après le travail, on avait une...quand c'était trop tard, on avait une navette qui nous ramenait chacun notre tour chez nous sauf si on allait en boîte de nuit. Donc après, ben, si on va en boîte de nuit, il fallait attendre le premier métro, donc on restait jusqu'à 5 h du matin ou un truc comme ça pour attendre le premier métro et on a fait une bonne équipe.

Quelques-uns de cette équipe est...est d'ailleurs venu à mon mariage. Voilà donc un très bon souvenir. J'ai toujours de bons souvenirs, mais voilà, très bonne équipe. Et après j'ai fait...Après les Champs-Élysées, j'ai fait Häagen-Dazs Notre-Dame. Là, je suis restée pas très longtemps parce que c'est le même patron que Champs-Élysées, Galeries Lafayette, donc après je suis allée aux Galeries Lafayette et c'était dans l'espace où il y avait beaucoup de touristes chinois, donc on avait notre clientèle, c'était pas mal des touristes chinois et là je suis restée assez longtemps aussi. Le patron était très très très sympa, il me faisait confiance, je faisais la fermeture de la boutique et voilà. Et il était très très compatissant avec mon contrat parce que j'avais...quand j'étais enceinte, il a accepté de me faire les papiers, tout ça, pour que je puisse avoir l'aide de la CAF par rapport à ça. Donc vraiment un très gentil patron. Mais voilà. Mais je travaillais bien donc c'est normal. J'ai toujours eu de bons contacts.

AY : Et vous avez été enceinte quand ?

MK : C'était juste avant...attend alors, en 2000...l'an 2000, mon fils est né donc je suis restée jusqu'à fin 99. Voilà. Non, même plus...un petit peu avant. Et il a accepté que je travaille un peu plus jusqu'à mon congé de maternité. Donc il était au courant. Je l'avais dit et il a accepté que je fasse tout, toute la phase avant le congé de maternité pour pouvoir, c'est ça, pour pouvoir toucher les indemnités de congés de maternité. Donc j'ai continué jusqu'à...(marmonnement) genre, mai 2001.

Il est né en 2001, oui, jusqu'à mai 2001 à peu près. Donc voilà, je suis restée je sais pas combien d'années, du coup, qu'on m'a chez Häagen-Dazs, je sais plus en quelle année j'ai commencé mais ça a dû rester quatre ans ou trois, quatre ans, un truc comme ça. Voilà.

AY : Et vous êtes restée en congé après ?

MK : Et après, est-ce que je suis revenue ? Ah oui, et d'ailleurs après...C'est pour ça que je vous dis que mon patron était vraiment un gentil monsieur parce que, après, j'étais enceinte aussi trois ans après le premier et il a toujours accepté de me reprendre. Voilà. Pour...pour toucher à chaque fois mes indemnités. Donc voilà, je suis revenue après, après...Mon fils avait un an, je suis revenue, il m'a repris, je suis restée peut-être quelques mois et je crois qu'il me fallait six mois ou quelque chose comme ça. Il a accepté de prendre en contrat pour...avoir encore mes indemnités et puis voilà.

AY : Et comment ça a été, élever votre fils à ce moment ?

MK : Ouais, euh bah en fait moi je ne travaillais pas, donc mes trois enfants, je les ai gardés tout le temps. Ils ont jamais été en crèche tous les trois, donc j'ai gardé jusqu'à ce qu'ils aient l'âge d'aller en maternelle. Voilà, c'est...Ah oui, eh ben, pendant les périodes où c'est mon mari qui gardait. Dès qu'il pouvait rester à la maison, garder les enfants, là, moi j'allais travailler, donc voilà.

Mais soit c'est lui, soit c'est moi qui gardais les enfants. Donc jamais, on a jamais eu appel à des places en crèche. Voilà. On faisait comme ça le travail. Je crois que mon mari travaillait le matin, moi l'après-midi ou voilà. Mais il y avait toujours quelqu'un.

AY : Qu'est-ce qu'il faisait comme travail ?

MK : Il était...Toujours la manutention. Il est passé de Franprix à Monoprix, Il était encore dans la manutention jusqu'à...jusqu'au troisième enfant où là il a commencé à faire une formation en informatique. C'est grâce à mon père d'ailleurs, parce que...un jour, mon père avait droit à un ordinateur par, je sais pas, une aide de l'Etat et il avait droit à un ordinateur. Mais lui, comme il savait pas comment utiliser l'ordinateur, il l'a donné à mon mari et c'est grâce à ça qu'il est...comme il est autodidacte, il a touché et tout, il a fait des jeux, plein de choses et il a même réparé l'ordinateur. Il a tout appris par lui-même et il est devenu quand même très fort en informatique. Et là, il a commencé à faire une formation en informatique et c'est comme ça qu'il est devenu technicien informatique. Après.

AY : Donc l'opinion de vos parents a changé ?

MK : Bah oui, ils ont changé au premier enfant. Donc au début, fin, ils étaient contre. Ils sont quand même venus au mariage, mais c'était pas...ils l'aimaient pas trop et ça a changé au premier enfant. Donc, ils ont vu qu'il était gentil, euh voilà. Et c'est comme ça qu'ils ont un peu changé. Mais obligé. Donc voilà.

AY : Tous les deux ils étaient contre ? (**MK :** Tous les deux). Pourquoi ?

MK : Alors ma mère parce que c'était quelqu'un pas très stable. Voilà. Mon père, c'est parce qu'il n'avait pas d'études. Voilà. Tous les deux avaient des raisons comme...que je peux comprendre maintenant, hein. Comme tous les parents, on veut que les enfants rencontrent quelqu'un de bien.

AY : Et vous les avez rassurés là ?

MK : Oui, ils ont vu que c'était quand même un gentil garçon, attentionné, donc voilà, pas d'études, mais attentionné, pas d'argent aussi, mais voilà. C'est très bien passé et on est toujours ensemble.

AY : Alors quand vos petits... quand vos enfants étaient petits, vous vous occupez d'eux. Votre mari aussi. Et, au bout d'un moment, fin, il est arrivé où vous voulez... Vous vouliez recommencer à travailler ?

MK : Oui. Alors, moi j'ai recommencé vraiment à travailler quand le dernier garçon, celui qui est né en 2005, il avait à peine un an, donc il n'avait pas encore dans... il avait peut-être dix mois que j'ai repris le travail, vraiment. Et là j'ai repris chez mon père, donc je travaille pour.... Je travaillais pour lui, je commençais à le mi-temps, je travaillais que le soir, comme ça mon mari pouvait travailler le matin, moi je m'occupais des enfants le matin toute la journée et le soir je commençais à travailler et c'était comme ça pendant plusieurs années.

Donc la journée je les emmène à l'école, je faisais avec les sorties scolaires, les devoirs et tout et dès que mon mari rentrait et là moi j'allais travailler et je faisais 18h – mi... 11h tous les soirs dans le temps sauf le dimanche pendant... Donc c'était en 2000 euh... 2005, 2006, c'est à peu près vers fin 2005, 2006, ben jusqu'à... j'ai commencé ici 18, 2017. Waouh. Donc euh... combien d'années du coup ? (**AY :** Neuf ans ?) Plus, moins ?

J'ai commencé, du coup, dans le... mon fils avait à peine un an... c'était fin 2005 jusqu'à... Bah, plus. Douze ans à peu près. Donc voilà, j'ai travaillé chez mon père, là-bas le soir, uniquement le soir et je faisais le voyage puisque j'avais fait 20^e pour aller dans le 15^e.

[Coupure suite d'un appel téléphonique]

AY : Vous aviez vraiment envie à l'époque de reprendre le travail ?

MK : Oui, mais on avait besoin d'argent aussi. Donc c'était aussi ça la raison. J'ai travaillé là-bas, mais on... je m'occupais toujours de mes enfants la journée, donc parfois je les emmenais à l'école, je faisais presque toutes les sorties scolaires parce que... il y a beaucoup de maman qui est à la maison la journée. Voilà donc après jusqu'au collège, voilà, c'est à partir du lycée que vraiment je les ai laissés autonomes avec le métro et tout ça. Mais je les ai toujours emmenés à l'école jusqu'au collège le matin et j'ai récupéré le soir.

AY : Ils venaient souvent au restaurant aussi ?

MK : Après, non, parce qu'on habitait quand même loin. On habitait le 20^e, donc le restaurant était dans le 15^e, donc c'était quand même assez loin. Mon père fermait le dimanche, donc parfois on venait le dimanche, on faisait des repas familiaux le dimanche avec ma sœur et mon frère et tout ça. Mais c'étaient les seuls moments où on se voyait tous ensemble avec la famille. Voilà...

Après, on a déménagé, mais si je raconte la... si je continue avec ça ou pas ? Du coup, on habitait quand j'ai eu mes trois enfants, on habitait le 20^e dans une chambre de bonne qui faisait 32 mètres carrés au sixième étage. Donc on était à cinq dans ce petit appartement et juste au jour où

on a eu une proposition d'un appartement HLM parce qu'on a fait la demande, c'est au bout de huit ans qu'on a eu un appartement.

Donc l'appartement dans le 14^e, un grand appartement de 100 mètres carrés. Donc là, c'était le rêve. Chaque enfant avait la chambre, sa chambre et en même temps je me rapprochais du travail. Donc ça c'était parfait. Donc ça fait, c'était 2000, moi je dis, 2012 ? Par là ça fait déjà presque dix ans ou un peu plus de dix ans qu'on est dans le 14^e.

Et les enfants allaient à l'école à côté. Mes enfants ont fait des écoles de collège où il y avait aussi option vietnamien. Voilà, donc on se rapprochait des collègues, c'était très bien pour mes enfants.

AY : Ils faisaient le vietnamien ?

MK : Ils faisaient...J'ai choisi déjà quand on était dans le 20^e, un collège qui était bien pour les enfants et du coup on a choisi le collège où il y avait l'option vietnamienne parce que c'était déjà une bonne école. Et nous, dans le 20^e, c'étaient des écoles qui n'étaient pas très bien fréquentées. Donc j'ai choisi cette option là pour les scolariser, fin, comment on appelle ça ? Déssectoriser.

Du 20^e au 16^e parce que l'école où il y a le vietnamien, c'était dans le 16^e, donc c'était long le voyage en transport. Et quand on a eu la proposition, c'était juste avant l'entrée en sixième de mon premier, de mon aîné, donc c'était parfait. On se rapprochait, on n'avait plus que la moitié du transport à faire et donc voilà, mes tous mes enfants, les trois ont suivi, ont été dans ce collège-là qui faisait première langue, vietnamien. Donc retour aux origines pour mes enfants et tous les trois ont fait anglais et vietnamien en bilingue. Voilà pendant toute l'année du collège.

AY : Comment vous l'avez trouvé ?

MK : En fait, j'ai cherché. En fait, j'ai cherché des options, donc j'ai regardé qu'est ce qu'il y avait de bien. Et comme je savais que la langue suffisait pour les déssectoriser. Donc j'ai regardé s'il y avait vietnamien quelque part et j'ai trouvé la seule école de toute, de toute la France qui faisait vietnamien en sixième. Et quand j'ai vu que c'était à Paris, j'ai dit bah c'est là où je veux que mes enfants soient. Et du coup, il fallait faire vraiment...Une lettre de motivation parce que c'est sur, c'est sur, c'est sur les notes bien sûr, et sur lettre de motivation, on peut pas rentrer comme ça. Donc l'enfant doit déjà avoir un bon dossier donc et même lui doit écrire sa propre lettre de motivation. Donc voilà, on a réussi. J'ai réussi à faire entrer l'aîné et bah le second c'était un peu plus facile on va dire. Mais pareil, un même parcours, une lettre de motivation, un CV. Il fallait quand même avoir de bonnes notes pour rentrer. Donc voilà, c'était ça s'appelle l'école Jean de La Fontaine, dans le 16^e qui fait collège et lycée et qui fait vietnamien jusqu'au bac. Donc le seul à poursuivre le vietnamien jusqu'au bac, c'est l'aîné. Il a fait ça jusqu'au bac.

Les deux autres jeunes, non. Ils ont décroché en vietnamien. Le second a choisi espagnol. Du coup, pour l'entrée au lycée. Et le troisième, ben, il a changé d'école au lycée et il a pris un lycée professionnel, voilà.

AY : Les camarades de classe, il étaient d'origine viet aussi ou ?

MK : Donc l'aîné a encore ses contacts d'élèves, de camarades. Et c'est vrai que dans l'école, et bien il y a beaucoup de nationalités...françaises mais d'origine asiatique comme le japonais et le chinois. Donc l'école faisait option langues japonais, vietnamien et chinois, donc forcément il y avait pas mal d'élèves asiatiques et dans sa classe il y avait la moitié—la moitié c'était des origines vietnamiennes.

Et j'ai...j'ai gardé même les contacts avec les mamans. Voilà, je me suis mis dans...on a formé, fin c'était déjà formé, mais il y avait déjà une association vietnamienne du collège Jean de La Fontaine et on a gardé de très bons contacts avec les parents qui sont devenus maintenant des amis. L'école faisait organiser le Têt dans l'école, donc, c'est à dire le nouvel an vietnamien dans l'école. Les mamans, les parents participaient, donc amener de quoi manger. Voilà. L'Association organisait la fête avec des jeux, des spectacles, plein de choses. Voilà. Et organiser aussi un pique-nique de fin d'année, organisé aussi une rencontre dans un restaurant vietnamien. Donc vraiment, c'est...On avait trois rencontres dans l'année pour les parents, les élèves et tout ça. Donc vraiment très très top.

AY : Et les profs étaient vietnamiens aussi ?

MK : Et la prof oui, la prof de langue vietnamienne était une Vietnamiennne. Voilà, et c'est la seule prof pour tout le cursus vietnamien, donc de la sixième aux terminales, c'était la même prof.

AY : Le vietnamien du nord là ou ?

MK : Alors non, le vietnamien du sud. Mais elle leur apprenait, ben, le vietnamien du nord du coup ou elle faisait les différences. Je sais pas, ben les différences pour savoir lequel était du sud et lequel était du nord. Mais voilà, ils ont appris avec elle.

AY : Ils parlent toujours le vietnamien ?

MK : Alors, non. À côté de ça, moi je leur a payé aussi un cours de vietnamien le dimanche dans une autre association. Mais ils sont restés un an et ils ont décroché parce que...Parce que arrivés à un certain âge, ils voulaient avoir leur dimanche libre. Donc non. Mais ils ont décroché. Déjà les deux...l'aîné est resté, il a fait le bac avec, mais les deux autres non, donc ils ont décroché très vite. Et mon aîné, il a pas gardé grand-chose. Ce qu'ils ont gardé, c'est compter jusqu'à 20, par exemple, dire bonjour, dire comment je m'appelle euh... *ông ngoai, bà ngoai* bon, les mots du quotidien, ils peuvent comprendre. Voilà. Après non, parce qu'à l'école, dès que ça commençait à faire un peu plus de littérature, un peu des textes plus longs, ça devenait trop compliqué.

Même moi j'ai voulu me le remettre parce que je sais pas écrire et lire. Du coup, je voulais apprendre avec eux en même temps qu'eux. Mais moi j'ai décroché. Au début, j'arrivais à les aider, mais dès que le texte était trop long, j'ai décroché. Donc eux aussi ont décroché. Et je comprends tout à fait, parce que la langue vietnamienne est trop dure. Elle est trop dure. Les accents, je peux, je peux pas, j'arrive pas avec les accents.

AY : Et comment ça a été ? Comment vous vous êtes senti quand il a commencé à étudier le vietnamien.

MK : Bah, moi j'ai trouvé ça très bien parce que je me suis dit mes parents parlent pas très bien, toujours pas très bien français. Du coup, je me suis dit c'est bien, ils vont pouvoir parler avec eux, euh avec ma grand-mère et tout ça. Donc c'était, c'était ma motivation première. Et de revenir aussi aux origines vietnamiennes quand même.

Et du coup voilà. Et j'étais intéressée à ça, mais non, eux ils voulaient pas et ils s'étaient pas intéressés, même maintenant ils veulent pas avoir de copine vietnamienne. Je pense que c'est un peu. C'est devenu un...un rejet aussi, donc la langue les a un peu...ouais voilà. Et même plus rien à voir avec le vietnamien. Mais mes parents, oui, regrettent beaucoup qu'ils aient pas appris mieux que ça.

Et ils rejettent aussi la faute sur moi parce que...ils ont dit, mais pourquoi je parle pas, je parle pas vietnamien ? En fait j'essaye aussi. Au début, j'essayais même à la maison, je leur apprenais les, les, les comment dire ? Déjà, à compter avant de rentrer. Après je leur apprenais le nez, les yeux et tout ça, ils connaissaient aussi.

Mais euh, ca c'est quand je suis toute seule avec les enfants. Mais une fois que mon mari est là, et ben, instinctivement je parle français. Et souvent quand je commence une phrase, on commence à discuter. J'essaie de parler avec eux pour qu'ils entendent le vietnamien, mais même moi je changeais et je parle, je continue en français sans m'en apercevoir et du coup je me dis c'est pas possible. En fait, je suis obligée de faire un travail dans ma tête déjà pour...pour continuer à travailler le vietnamien avec eux. Donc. Donc voilà, c'est pour ça que j'ai pas pu leur apprendre plus que ça.

AY : D'ailleurs si on parle pas de langues, mais qu'est-ce que vous avez donné à manger quand ils étaient petits alors ?

MK : Euh bah du coup comme mon mari est français et que, et que, et qu'il n'aime pas trop la cuisine vietnamienne ou asiatique. Tous les plats épicés, tout ça. Et ben, on a mangé français à la maison, on mangeait que français à la maison. C'est rare que je faisais un plat vietnamien. D'ailleurs je faisais jamais les plats vietnamiens, je faisais seulement quand on invitait par exemple la sœur de mon mari parce qu'elle voulait goûter la cuisine vietnamienne ou quand on avait des amis. Donc c'était juste un plat pour...pour des invitations tout ça. Mais jamais je cuisinai comme ça vietnamien pour les enfants, c'était parce que c'était...On voulait des plats tout simples donc on faisait pâtes. Je ne sais même pas si on faisait beaucoup de riz d'ailleurs, je crois qu'on n'a pas mangé de riz aussi, donc c'était plus des pâtes et des frites, mais on mangeait français. Voilà.

Et c'est arriver peut être dans ce quartier là, dans le 14^e, comme on se rapproche un peu du 13^e que j'ai voulu aller plus souvent dans le restaurant vietnamien et on mangeait vietnamien que dans les restaurants, donc on sortait de temps en temps manger et nous quand on allait, quand on allait voir mon père, les enfants mangeaient vietnamien, mais c'était les seules fois où ils mangeaient vietnamien.

Après, mais après, quand j'ai mon restaurant, ben là ils ont commencé à manger plus souvent. Donc voilà, c'est comme ça et ils aiment, mais euh, pas plus que ça. Ils ont chacun leurs plats préférés. Donc voilà. Moi je sais que... moi je fais des bobuns ici, mais eux quand ils viennent manger c'est du riz, ils veulent que du riz. Donc ils prennent le riz avec la viande du bobun ou voilà. Mais ça avec les herbes aromatiques, là y'a aucun souci. Eux ils adorent toutes les herbes aromatiques et même ils en veulent que je mets plein pour eux. Et bien il y a beaucoup d'herbes aromatiques. Voilà.

AY : Mais ils ont un goût plutôt...

MK : Ils ont plutôt le goût français. Oui. Ils aiment bien la nourriture française. Voilà. Le vietnamien, non. Ils pourraient pas manger tous les jours (**AY :** sauf la sauce Maggi). Oui, c'est vrai. Ouais.

AY : Parlez-moi du restaurant de votre père où vous avez travaillé pendant ces 11, 12 ans.

MK : Oui, alors mon père dans son restaurant là. C'est un bar de quartier, hein, donc c'est un bar qui fait bistrot et petite cuisine vietnamienne. Donc mon père, mon père était en cuisine et moi j'étais em service et je servais aussi les alcools et les boissons et mon père faisait quelques, au début, quand j'ai commencé à travailler, il faisait un mix de plats et cuisiner vietnamien et français ou plutôt multi-nationalisme, parce qu'il faisait de la bolognaise, il faisait des carbonara, il faisait les croques-monsieur, le porc caramel, poulet curry et les bobuns spaghetti, comme je vous ai raconté. Et qu'est-ce qu'il faisait d'autre ? Voilà. Parfois, je sais que quand, avant que je travaillais, ils faisaient des couscous et des paella, du bœuf bourguignon. Donc, c'était vraiment mélangé et c'étaient les gens du quartier qui venaient l'aider d'ailleurs. Je me rappelle qu'il y avait un monsieur qui s'appelait Amar et il venait faire le couscous dans son restaurant pour les clients. Et c'est comme ça qu'il a appris mon père à faire du couscous. Donc c'était peut-être une fois par semaine ou un truc comme ça.

Mais quand je suis arrivée, ben, il faisait en plat étranger, il gardait que la bolognaise et la carbonara, et les steak-frites. Ça c'était quand je suis arrivée au restaurant. Après, c'est devenu plus vietnamien. Il a plus fait de plats autre que vietnamiens.

AY : Pourquoi ?

MK : Parce que...Mais en fait, ben je crois que c'était moi. Pourquoi ? Je parle, par rapport à la demande, en fait, des clients. On voyait qu'ils venaient plus pour un porc caramel, poulet curry, et tout ça. Et moi en arrivant, j'ai voulu simplifier la carte pour faire plus simple pour lui parce que je trouvais qu'il y avait trop de plats. Au début, il y avait trop de plats et il y avait des plats qui se vendaient pas. Donc je les ai enlevés et...Et voilà, j'ai gardé que la partie vietnamienne.

Et de temps en temps, au début, il en faisait quand même pour des habitués tout ça. Mais très vite, ils commandaient que des plats vietnamiens. Eh bien on a rajouté des nems du coup. On a rajouté le bœuf *lúc lắc*, on a rajouté le *bò khó*. Donc on faisait beaucoup plus de plats vietnamiens.

Je crois aussi, c'est parce qu'il avait une aide, il avait euh...il était malade à un moment, il a dû arrêter et du coup on avait une énorme cuisine. Donc c'est pour ça qu'on a un peu changé parce qu'elle, elle savait pas cuisiner français. Donc aussi, c'était pour ça qu'on a changé la carte. Voilà.

AY : Il y avait des choses qui sont quand même restées ?

MK : Dans les choses qui sont restées ben pas mal aussi par rapport au changement de la carte, presque tout. Le *bò khó* il le fait encore. Ah, le *phở*, il le faisait déjà aussi avant. Dans la carte actuelle, maintenant c'est *bò khó*, *phở*, bobun. Là avant, il faisait que le bobun spaghetti. Euh ben là maintenant il fait bobun avec les vermicelles de riz comme à la vietnamienne. Euh ça, les nems, il a rajouté le riz cantonais maintenant. Un plat avec des crevettes, Un plat végétarien ? Non ? Maintenant, il y a quand même pas mal de plats en fait, avec les traditionnels, porc au caramel, poulet au curry, ça reste toujours et puis voilà. Des nouilles croustillantes qui est un nouveauté aussi, mais c'est plus lui qui cuisine aussi. Je suis passée loin, quand même...

Il a pris sa retraite et après il a un autre cuisinier et c'est pour ça aussi qu'on a vraiment abandonné la carte française.

AY : Avant de passer à cette étape-là, pourriez-vous parler un peu plus de votre temps chez votre père ? Comment ça a changé, la clientèle, l'ambiance du coup ?

MK : Alors là-bas, je travaillais le soir, donc c'était 18h jusqu'à la fermeture. Et vraiment bonne ambiance aussi parce que c'était au bar, bon c'était un pilier de bar, mais c'étaient des habitués. En fait, chez mon père, il y a beaucoup d'habitués, beaucoup de jeunes aussi, des étudiants, tout ça, parce qu'il faisait des prix étudiants à l'époque, donc avant, il faisait 1 € moins cher pour les étudiants, c'était... le plat était à 5 €. Mais, oui, pendant longtemps quand j'ai travaillé là-bas, il était à 5 €. (**AY :** Le bobun ?). Le bobun était à 5 €. Ça c'était avant. Mais c'était encore pendant l'euro...avant le confi—bah avant que j'arrête...Donc c'était longtemps à 5 €, à 6 € sinon pour les autres, la boisson était à 1,50 au tout début. Après c'est moi qui ai changé un peu, j'ai augmenté, j'ai augmenté de 0,50 € les boissons et j'ai augmenté de 1 € les plats.

Mais voilà, au début il a commencé comme ça et la clientèle, c'était vraiment des gens très gentils. Au bar, c'était beaucoup d'habitués qui venaient. Il y en a qui venaient tous les jours du quartier où peut-être deux fois par semaine, mais vraiment que les habitués et je les connaissais tous quoi, par leur prénom, je travaillais quand même plus de dix ans, donc je connaissais tous les clients et mes notes quand je faisais quand ils arrivaient, c'est que pour les additions, c'est que je mettais sur un papier le nom de chaque client. Bah comme je connaissais tout le monde, donc voilà.

Et je mettais ce qu'ils ont pris et à la fin ils me... leur ont donné leur addition. C'est comme ça que je faisais mes notes, voilà. Mais les clients, ils venaient très très souvent les jours. Voilà ils prenaient pas tous à manger, si, des nems, les nems qui se vendaient le plus souvent ou les bobuns. Voilà, c'est deux plats qui se vendaient beaucoup. Et il y avait les clients de Canal+, les clients du Petit Futé, les clients de l'Institut Pasteur. C'était très varié. Des jeunes, plutôt les jeunes la journée. Ben moi, je suis pas là, mais c'est des ouvriers, des... plus des ouvriers d'ailleurs. Et les jeunes venaient dans l'après-midi.

Ah, peut-être qu'il faut que je raconte aussi. Au début, mon père, il a quand même galéré, hein, pour avoir sa clientèle actuelle. Il n'avait pas beaucoup de clients, c'étaient vraiment des gens, mais pas très fréquentables, d'ailleurs. Beaucoup de déménageurs, je me rappelle, mais c'était plein, c'était plein, plein, plein. Et à une époque... Bah, c'était plein le soir, mais pas la journée. Et ils avaient aussi des moments vides aussi.

Mais un jour, ces quelques étudiants sont venus la journée après les cours et ils ont commencé à boire et ils ont trouvé ça sympathique. J'étais pas encore là, il y avait que mon père. Ils trouvaient ça sympathique et du coup le bouche à oreille a fait que même beaucoup d'étudiants sont venus parce qu'il trouvait que c'était pas cher.

Ça fait le tour euh... Plein d'étudiants sont venus après. C'était vraiment devenu comme un repère d'étudiants. Donc c'était le QG des étudiants là-bas. Mais vraiment, ils venaient l'après-midi, et restaient jusqu'au soir. Et même je connaissais des étudiants qui venaient toujours entre, bah, depuis les études jusqu'à après. Et ils venaient aussi même quand ils se mariaient. Ils faisaient même leurs fêtes là-bas.

Du coup, je les ai connus. Je sais pas, pendant, au moins cinq ans qu'on venait souvent au restaurant. Voilà. Et donc, oui je reviens sur l'histoire des étudiants qui ont fait que c'est devenu, commencé maintenant, c'est grâce à eux, c'est grâce à ces trois, quelques étudiants du début qui ont fait que voilà, c'est plein, plein, plein maintenant.

Et c'est même eux qui ont fait je sais pas si vous avez vu le sous-marin, c'est même eux qui ont fait que mon père fait un sous-marin actuellement. C'est bière avec un petit shot de Calvados dans le verre et c'est eux qui ont... ben, je sais pas s'ils ont inventé ça, non, ils ont apporté ça du nord de la France et ils l'ont apporté chez mon père et maintenant c'est devenu sa boisson phare quoi.

Et voilà. Donc, plein... un QG des étudiants. Le repère des salariés chez Canal, le Petit Futé qui est juste à côté, dans la rue à côté, Ils viennent après le travail boire au restaurant. Le soir, c'était toujours plein d'habitues. C'est toujours très bon enfant. Et quand c'était, même quand c'était plein, j'arrivais pas à circuler. Donc je passais le plat à un client qui passait à la table, mais vraiment, c'était super bon enfant.

Et mon père faisait des fêtes aussi. Il faisait deux fêtes à l'année, il faisait le Tét là-bas, il faisait, ah trois fois : il faisait le Tét, la soirée du Beaujolais et la journée anniversaire de l'ouverture du restaurant. Et du coup, à chaque fête, comme ça, il faisait venir un petit orchestre asiatique, vietnamien, un petit orgue avec un monsieur qui fait l'orgue et des chanteurs vietnamiens. Donc c'étaient des chansons vietnamiens et français, mais les gens dansaient ou chantaient. Et mon père faisait acheter, fin, à acheter des Bánh bao, du porc laqué, des siumai, et tout ça et il offrait à chaque fois la nourriture. Ça c'était une époque avant.

AY : Votre père, il devait être content de...

MK : Mais il adorait en fait. Et il adore... C'est pour ça qu'il voulait faire café au tout début. (**AY** : L'ambiance ?) Oui, l'ambiance des cafés, oui.

AY : Et d'ailleurs, il avait l'occasion de retrouver ce cadre de fête, mais aussi ce cadre scolaire avec les étudiants (**MK :** Oui, il adore). Comme il était prof de philo.

MK : Comme il était prof, oui il adorait les étudiants. Et parfois même, il leur donnait des cours (**AY :** De philo ?) De math ou les jeux comme ça. Des gens venaient, venaient et lui demandaient s'il pouvait leur montrer et des cours de math, oui, de philo aussi. Et voilà, il les aidait, il demandait pas d'argent. Dans l'après-midi, il avait le temps. Et lui, il habitait juste au-dessus, donc c'était simple pour lui.

AY : En 2018, vous ouvrez votre propre restaurant. Parlez-moi de cette décision-là.

MK : Alors, mon père, à l'époque où il prenait sa retraite, du coup, on discutait qui voulait reprendre son café et mon... Juste avant qu'il part en retraite bien sûr. Moi, je travaillais le soir, mais c'est mon frère qui travaillait le midi chez lui, donc on était deux à être à mi-temps dans le café et chez les Vietnamiens, on lègue souvent la suite au fils, même si c'est pas l'aîné, on lègue au fils. Et lui il était d'accord aussi de reprendre. Donc ça, ça a été décidé que c'est lui qui reprenne la suite du café, Le drapeau de la fidélité. Et du coup, moi j'ai commencé à chercher parce que je voulais ouvrir aussi mon propre restaurant.

J'avais déjà quelques idées et tout ça, mais c'est vrai qu'au début, les idées ressemblaient à son concept à lui parce que je trouvais que ça marchait. Donc je voulais faire la même chose. Et donc j'ai commencé à chercher et c'est comme ça que j'ai trouvé ici dans le 14^e et c'est tout près de chez moi, donc, quand j'ai vu le local libre et à louer, ben j'ai cherché à contacter et voilà, ça s'est fait comme ça.

Et c'est vrai qu'au début je voulais faire comme lui, du coup. Avec des bobuns pas cher, mais j'ai très vite compris que c'était pas possible parce que mon père avait un loyer qui était de la loi en 1948. Ça veut dire que les loyers ne pouvaient pas augmenter de beaucoup, donc il avait un loyer très très bas là-bas et son loyer était de 1900... même pas de 2 000 €, mais pour trois mois.

Donc trouver un loyer comme ça, c'est plus possible. Moi je paie ici 1 450 par mois donc c'était plus cher que lui donc je pouvais pas faire le même modèle. Donc, au début c'était ça normalement, je devais faire le même modèle et quand j'ai vu que je pouvais pas faire un bobun à 5 €, que je gagnerais pas assez, donc j'ai commencé à faire des plats plus élaborés du coup, donc un peu plus chers.

Et voilà. Donc j'ai commencé à ouvrir ce restaurant-là. Donc le concept au départ, c'était brocante. Je voulais garder un côté brocante parce que moi j'aime bien chiner, faire les videgreniers et moi j'ai voulu faire la soupe *phở* parce que ça marche et j'ai voulu faire les *bánh mì*. Oui, au début. Etau début c'était vraiment un concept fusion avec la France parce que comme mon mari était français et moi viet, je voulais faire un mix.

Donc on voulait faire une soupe, *bánh mì*, rouleaux, planche de charcuterie, planche de fromage. Donc ça c'était le concept de départ avec la brocante. Et c'est avec cette idée-là que j'ai emprunté

l'argent. Et donc, au début, on a commencé comme ça, mais on a commencé—on a fait ce concept pendant peut-être un mois, deux mois et on voyait que ça marchait pas trop.

Les clients qui venaient ici demandaient pas une planche de charcuterie ou de fromage. Donc ce qu'ils voulaient c'était manger vietnamien et soit la soupe *phở*, le *bánh mì*, et un jour, ils m'ont demandé des bobuns et je dis mais je fais pas de bobun. En fait, moi, aussi j'avais pas droit à la cuisson parce que ici c'est restauration rapide, et par rapport à mon bail, j'ai pas le droit de faire la cuisson, de friture et tout ça.

Donc j'avais pas pensé aux bobuns. Et un jour, quand même, un client vietnamien est venu ici, on a discuté, il vient du quartier, il m'a dit « bah alors qu'est ce que tu fais, Marie, de bon ici ? »

Donc j'explique ce que je fais et il vient et regarde, et il m'a dit « Mais Marie t'as tous les ingrédients du bobun là » parce que je faisais les rouleaux de printemps et il me dit « Mais t'as tout ce qu'il faut, sauf la viande ». Il me dit, « mais pourquoi tu fais pas bobun ? » Et j'ai dit « bah j'ai pas le droit à la cuisson ». Il a dit, « bah, cuisine chez toi et tu ramènes la viande ici ».

Et du coup c'est ce qu'on a fait au début, on a fait comme ça pendant deux trois mois, cuisiner la viande à la maison et on l'a ramenée ici. Donc on faisait le—on a rajouté, on a enlevé les planches de charcuterie et de fromage parce que ça ne marchait pas. Et on a instauré le bobun bœuf et bobun végétarien. Voilà, dans le menu. Et ça a très bien marché du coup. En fait, il faut voir avec la demande des clients, donc il faut savoir en changer quand il faut.

Donc voilà, donc on a fait ça pendant quelques années jusqu'au confinement, on a fait une carte comme ça, *phở*, bobun. On a enlevé aussi les *bánh mì*. Et rouleaux de printemps. C'était notre carte initiale. Après je raconte la suite avec le confinement ? Du coup avec le confinement. Et donc quand on a fermé parce que nous on n'avait pas beaucoup de clients qui faisaient de la vente à emporter, donc on avait un peu de boîte mais pas énormément.

Donc on a fermé complètement et pendant quelques mois. Et là, quand, quand je me suis dit ben on a besoin un peu d'argent quand même, on a ouvert un petit peu avant la réouverture des magasins, des commerces et j'ai dû élaborer une autre carte parce que pour garder au frais et vu que c'était pas ouvert au public et qu'on n'avait pas beaucoup de rentrée, il fallait faire une carte qui se garde assez longtemps.

Donc j'ai élaboré la carte, donc je faisais pas de *phở* mais plus de bobun parce que je me suis dit le bobun, les viandes se gardent quand même quelques jours. Donc je faisais, j'ai rajouté avec le bœuf et beaucoup de végété, j'ai rajouté le poulet, les saucisses et les crevettes. Du coup je faisais cinq bobuns différents et je vendais que ça pendant le confinement, que des bobuns.

Ça s'est très bien vendu et du coup j'ai gardé la même carte et c'est devenu notre carte définitive. Maintenant.

[Coupure du tournage]

AY : Comme vous avez beaucoup travaillé dans la restauration, comment est-ce que votre rapport avec la cuisine et la nourriture a transformé au fur et à mesure ?

MK : En fait. Nous, dans la famille, on aime bien aller au restaurant déjà. Donc en fait, on sortait pas mal le week-end, même quand on avait, ma mère, quand on avait le restaurant. On mangeait déjà quand on faisait les courses dans le 13^e, on allait manger au restaurant. Le week-end, on allait manger au restaurant, mais c'était toujours des restaurants vietnamiens ou asiatiques, ou chinois, mais toujours asiatiques.

Et même mon père aussi, quand il fermait. Je me rappelle plus jeune, quand on allait, quand on était en haut et lui fermait, souvent on allait manger, mais après l'heure, il était peut-être 10h, mais il nous emmenait dans le 13^e manger, pour manger aussi dans le restaurant très très tard. Et voilà, c'est comme ça que mon palais s'est formé aussi, a goûté différentes, fin, les saveurs asiatiques et tout ça, avec la cuisine de ma mère, de la famille, des amis, du restaurant et voilà, c'est comme ça que j'ai un palais plutôt asiatique, plutôt vietnamien et j'adore manger.

J'adore aller au restaurant ici. Moi, mon seul plaisir, c'est d'aller au restaurant. Donc c'est pour ça que j'ai voulu ouvrir mon propre restaurant. Et aussi parce que quand j'ai été là à la maison, je voulais aller manger une soupe. J'étais seul à vouloir manger une soupe, vu que mon mari et mes enfants n'aimaient pas trop la cuisine asiatique, donc...j'ai pas envie d'aller au restaurant toute seule. Donc c'est comme ça. Je me suis dit mais je vais ouvrir mon restaurant. Comme ça je vais pouvoir manger tous les jours. Donc c'était dans cette idée, dans cette optique-là, je me suis dit Je vais ici, il faut que j'aille dans le 13^e. Il n'y avait pas il n'y avait pas beaucoup de restaurants. Si, il y en avait un seul ici...

[Coupure du tournage pour que la narratrice puisse boire de l'eau]

MK : Donc comme j'avais envie de manger vietnamien, c'est là que je me suis dit, bah je vais ouvrir mon restaurant, comme ça je vais manger tous les jours. Et voilà, quand l'occasion, quand mon père m'a dit qu'il partait à la retraite. Maintenant, je me suis dit voilà, je me lance, je fais mon restaurant et j'ai commencé à chercher autour d'un quartier parce que je voulais dans quartier et comme moi j'ai vu que mon père, son café-restaurant marchait bien, quel que soit l'endroit où il était, il était dans une petite rue pas très passante aussi. Je me suis dit c'est pas grave, le bouche à oreille va faire la même chose ici. Et même si c'est une rue pas très passante, ça va le faire. Et moi j'avais un petit peu faux parce que, parce que lui ça marche, mais moi ça marche pas.

Alors pourquoi ça marche pas ? Mais je sais. Maintenant je sais. Parce que lui, ça fait 30 ans et pendant les dix premières années, c'était pas trop ça non plus. Il n'avait pas tant de clients que ça. Pour lui, c'était très long avant de faire sa clientèle. Donc les jeunes étudiants y sont venus, peut être après dix, dix, quinze ans. Donc il a fait sa clientèle au bout d'un certain...de certaines années. Moi je débute donc j'avais pas autant de clients au début, c'était long de faire ma clientèle. Des habitués du quartier, non, ils viennent pas aussi tous les jours. Donc voilà, il faut

attendre un petit peu. Et en plus le COVID est venu, donc encore quelque chose qui nous a fait un peu freiner.

Et puis après c'est l'inflation. Donc en fait non, on a eu plein de mouvement qui a fait que ça marche pas comme on voulait.

AY : Et les anciens clients que vous connaissez, ben, que vous connaissiez avant...Ils venaient ?

MK : Oui, le premier mois d'ouverture. En fait, on avait que des clients du restaurant de chez mon père, ce qui était bien, c'est que tous les jours, j'avais au moins quelqu'un du café. J'ai encore un truc dans la gorge, hein. Et c'est. C'est grâce à eux qu'on a marché au début.

Parce que voilà, tous les jours, il y avait un petit groupe, donc un petit groupe, c'était quatre, cinq personnes quand même. Les autres, mes anciens clients faisaient leurs anniversaires ici, donc c'était bien aussi. C'était 20 personnes, donc même s'il y avait pas la place, mais ils étaient debout. Et puis je les connaissais tous en fait. Du coup, c'est eux qui ont fait que les clients du quartier venaient parce qu'ils voyaient qu'il y avait du monde dedans.

Donc grâce à eux et vraiment merci à eux, parce que sans eux déjà, on n'aurait pas eu de clients. Donc j'avais déjà mon petit réseau de clientèle du Drapeau de la fidélité. Ils sont venus au début. Après, une fois que ça a marché, le prix fait que...ils sont habitués chez mon père avec des prix bas, donc ils sont plutôt de l'autre côté, donc ils préfèrent continuer à aller là-bas.

Mais ils viennent maintenant encore de temps en temps et ils aiment bien faire leur anniversaire ou maintenant c'est plus avec un repas avec les parents par exemple, avec leurs parents ou voilà...Plus ici que chez mon père. Mon père c'est plus copain-copain et ici c'est plus familial.

AY : Pourquoi c'est comme ça ?

MK : Je crois que c'est...Je sais pas. L'ambiance fait qu'ici c'est plus famille ; là-bas, plus copains. Plus QG étudiants donc vraiment oui, boire et tout ça. Ici, c'est pas un bar, c'est un restaurant, donc c'est plus familial. Ils aiment bien emmener leur maman ou leur papa ici ou leur amoureuxse plutôt que chez mon père.

AY : Qu'est-ce qui... qu'est-ce qui attire en particulier selon vous ?

MK : Ici, déjà ils viennent, ils voient l'âme. En fait, c'est marrant, hier j'ai eu un client qui est venu ici et il est déjà venu chez mon père il y a quelques années et il vient ici et boit. Et il me dit en sortant, « Est-ce que vous connaissez un petit bistrot de quartier qui s'appelle Le drapeau de quelque chose ? » Et je dis « Ben, oui, c'est mon père, c'est Le drapeau de la fidélité ».

Et il dit « Parce que je vous demande ça, parce que j'ai retrouvé comme une âme qui ressemblait au Drapeau de la fidélité ». J'ai dit « Ah oui ». Et j'ai dit « Ben, je crois aussi. Ici, on retrouve une belle âme comme là-bas, un peu familiale, conviviale ». Voilà donc il a retrouvé ça ici. Et ça fait plaisir en fait, parce qu'il ne me connaissait pas du tout. Il a même pas vu le poster de mon père, donc il m'a posé cette question. Je trouvais ça trop bizarre. Donc voilà, ici j'ai reproduit un peu l'âme de là-bas, mais après c'est ici, c'est plus féminin, ça me ressemble plus. Là-bas, ça

ressemble plus à mon père. Donc voilà, c'est deux ambiances différentes, mais avec une âme similaire.

AY : Au jour d'aujourd'hui, fin, c'est comment ici avec les clients ?

MK : Alors, ma clientèle ici. Par rapport à mon père, c'est complètement différent. Donc la cuisine, elle est plus élaborée, elle est plus, je dirais plus savoureuse, hein. Mon père, c'est plus simple, c'est bon, mais c'est simple, il y a pas de fioriture à côté, voilà. Et c'est pas cher chez lui. Donc voilà, voilà, plutôt deux ambiances. Là, ma clientèle... Lui, c'est les étudiants, les ouvriers, moi c'est plus un peu au-dessus, on va dire. Donc là j'ai un peu des gens, plus âgés déjà, j'ai moins de jeunes ici... Donc les gens plus âgés, un peu des bourgeois, un peu des bobos, des gens à la retraite, voilà, ça c'est ma clientèle, mais j'aime bien, c'est tranquille, voilà. Pas de problème de bar, comme il y en a parfois, même chez mon père, il y en a un peu parfois dès qu'on a trop bu hein. Ça je veux pas. Donc voilà, ici c'est vraiment tranquille.

AY : D'un côté, peut-être plus philosophique (**MK :** Ici ?) Non, cette question-là. La question « est-ce que tu as mangé ? Est-ce que vous avez déjà mangé ? » Est-ce que ça signifie quelque chose pour vous ? Est-ce que ça évoque des sentiments et des souvenirs ?

MK : Qu'est ce que j'ai mangé ? Fin, tout ce qui concerne la nourriture ?

AY : Non, fin, si vous posez ou si quelqu'un vous pose la question « Est ce que tu as mangé » ?

MK : En vietnamien ?

AY : En vietnamien, en français ? *Ăn cơm chưa? Ăn cơm?* Sinon, ça va.

MK : En fait, je comprends pas trop, en fait, la question... du coup, qu'est-ce que je peux... Je sais pas quoi dire.

AY : C'est pas grave, on peut le laisser. Oui. Ne vous inquiétez. On peut le laisser.

MK : Bah parce que j'ai pas trop... Oui, c'est vrai, plus jeune, c'est ce qu'on nous dit. Si, si, c'est l'expression, c'est ça ? Bah oui, mes parents. Ma mère disait souvent « *Ăn... ăn... ăn cơm...* » Je sais même plus. Le mot que j'entends souvent, c'est « *ăn cơm* ». Oui, elle nous disait pas trop souvent « *ăn cơm chưa* », parce que ça veut dire « est-ce que t'as déjà mangé ? » du coup, comme c'est elle qui fait la cuisine, c'est qu'on a pas encore mangé. Mais *ăn cơm* (**AY :** c'est comme une sorte de...) « *bây giờ ăn cơm* ». Voilà voilà. C'est vrai que c'est un mot qui veut dire, se retrouver tous autour d'une table (Venez manger ?) Voilà, on mange tous ensemble et... Ah tiens, chez les Vietnamiens, nous on mange, on mange tous ensemble, mais même partout en fait, par terre, quand on est, quand on est nombreux, nous on aime...

C'est vrai que mes parents, ils aiment bien inviter, c'est peut-être leur côté je sais pas... Est-ce que c'est vietnamien ou pas ? Mais ils aiment bien inviter. Mais on avait souvent du monde à table le week-end et même quand j'étais en Allemagne aussi, je me rappelle quand on mangeait, on était toujours très nombreux et on mange. On invite toujours des gens à manger, en fait, c'est la convivialité et on mange.

Quand on est nombreux, on mange par terre, donc on faisait une nappe par terre ou même des papiers journaux, on se mettait par terre et on mangeait comme ça tous ensemble. Et des plats vietnamiens, c'est pas comme ici où chacun a son assiette. Donc on met tout sur la table et chacun pique dans les bols avec les baguettes, tout ça et seulement les on fait....souvent, je me rappelle, on fait beaucoup de rouleaux. On faisait aussi des rouleaux de printemps, mais à faire soi-même, donc on mettait une assiette d'herbes aromatiques, soit du poisson à la vapeur, la sauce, les vermicelles et on faisait chacun un rouleau. Ou comme ça c'est ça un plat très convivial. Ma mère, ce qu'elle aime bien faire aussi, c'est...

En fait, je m'en rappelle, on faisait déjà des brunchs, en fait, nous à la maison. Vu que les Vietnamiens mangent aussi salé au petit-déjeuner, je me rappelle, quand on avait souvent mon oncle d'Allemagne avec ses copains et tout ça. Quand il vient chez nous, mon oncle, il vient pas tout seul. Il vient à quatre ou cinq personnes, on a été nombreux à la maison et les repas le matin c'était omelette, jambon, croissants, confiture aussi, des *mì gỏi*.

Voilà. En fait c'était varié, français et vietnamien. En fait, oui c'est vrai quand on dit « *ăn cơm* », c'est le rassemblement autour d'une table, toute la famille, les amis et tout ça.

AY : Et c'est ça... « *ăn cơm* », ça signifie, là, le rassemblement, une invitation ?

MK : Une invitation à manger. Oui. Avec toutes les personnes qu'il y a ici, autour, ici, à la maison. On est souvent très nombreux chez les Vietnamiens, on aime bien manger avec les amis. Et même quand on sort au restaurant, on invite toujours plein de monde. Moi, c'est moi, c'est ça que j'aime ça aussi, se retrouver avec beaucoup de monde et manger ensemble.

AY : Cette volonté d'inviter chez vos parents, vous pensez que ça vient d'où ?

MK : Je sais pas, mais je pense que toutes les familles n'invitent pas. Puis ou c'est vietnamien je sais pas mais c'est vrai que...à chaque fois on va quelque part, on est très nombreux. Quand on part en vacances, par exemple, en été, mes parents ferment le restaurant pour l'été. On part en vacances mais on part pas que nous, notre famille, on part avec les amis, la famille éloignée, on se retrouve et on part à trois voitures. Souvent, c'est ça en fait les vacances c'est être nombreux et partager aussi la nourriture. Mais voilà, on aime bien être ensemble avec des amis.

AY : C'est-à-dire, quand vous dites « on », vous aussi, vous avez cette volonté-là ?

MK : Oui, moi aussi. Moi, j'adore aussi. Moi j'adore sortir avec les copines, aller manger ensemble. Après, j'aime bien inviter aussi, mais ma partie...mon mari français, non, c'est pas trop comme ça. Donc parfois je suis freinée un peu, mais je peux pas inviter tout ce que...tout le monde que je veux. Mais moi ce que j'aimerais, oui, c'est inviter, toujours plein de monde à la maison. Mais bon mon mari est pas trop comme ça.

AY : Est-ce que vous pouvez présenter votre plat signature spécialité ?

MK : Alors ici, la spécialité. Bon, c'est vrai que je faisais les rouleaux de printemps dès le début déjà. (Vous pouvez...oui) Je pourrais les montrer ? Donc après c'est sûr que mon boulot il a changé, il a, il a changé. Au début, il y avait les crevettes traditionnelles et tout ça, hein. Mais, alors c'est depuis le confinement que je fais des rouleaux avec des fleurs. Je peux raconter

pourquoi. C'est parce que j'ai fait en sortie du confinement, je voulais f—eh—on était coincés à la maison donc pas trop la nature, pas trop l'air et tout ça donc j'avais envie de sortir, j'avais envie de voir la forêt, être dans la nature et je cherchais un stage pour un weekend.

Je voulais vraiment dormir ailleurs que chez moi, faire un petit week-end de deux jours et tout ça, mais dormir quelque part. Donc j'ai cherché un stage, je me suis dit bah pourquoi pas la cueillette de plantes.

Et j'ai regardé, regardé, cherché et j'en ai trouvé un qui se trouvait vers Clermont-Ferrand, un stage de deux jours avec nuit à l'auberge.

[Coupure]

MK : J'ai pris cette formation-là et c'est comme ça que pendant ce séjour-là du week-end, on partait en randonnée le matin dans la forêt et on cueillait des plantes. Ils nous expliquaient les vertus, et tout ça, si c'était comestible ou pas, et on cueillait et on allait même manger le midi, on mangeait dans la forêt, il y avait un feu de bois voilà où on cuisinait et l'après-midi on recueillait des plantes et on cuisinait dans l'auberge.

Et on avait fait des rouleaux de printemps avec des orties, des plantes sauvages et on avait cueilli des coquelicots, tout ça et on avait fait des rouleaux avec des coquelicots. C'est comme ça que quand j'ai vu ça, je savais le rouler déjà. Mais quand j'ai vu avec les fleurs, j'ai vu, « mais quelle beauté ! » je me suis dit, « il faut absolument que je fasse ça dans mon restaurant ».

Au début, j'étais pas très pour hein, quand j'avais vu des rouleaux avec des fleurs, j'ai vu ça, j'ai dit c'est pas traditionnel et tout. Il fallait que je le fasse en fait pour voir que c'était très beau. Et c'est à partir de là que j'ai commencé à étudier les fleurs comestibles et c'est devenu ce que c'est maintenant. Donc ça, c'est devenu mon plat signature.

C'est... Les clients viennent pour ça d'abord. C'est vraiment le produit d'appel, et c'est ça qui a fait le tour de Paris. Et voilà les gens m'en commandent plein pour manger chez eux, faire découvrir la nourriture vietnamienne avec des rouleaux de printemps et tout ça.

AY : Même si c'est pas traditionnel.

MK : Ouais, c'est vrai, même si c'est pas traditionnel. Déjà moi dans ma tête je disais quand j'ai vu, mais c'est pas traditionnel, les fleurs, Je me rappelle très bien l'avoir dit quand j'ai vu ça. Mais voilà, j'ai changé d'avis et maintenant je trouve ça tellement beau que... On mange déjà avec les yeux, donc si c'est beau, ça donne envie.

AY : Et déjà c'est une sorte de porte... porte d'entrée à la cuisine vietnamienne, comme vous avez dit...

MK : C'est vrai, c'est un entre-deux.

AY : Merci Marie.

MK : Ouais, merci d'avoir écouté mon histoire.

AY : Ça me fait plaisir

MK : Moi aussi.

This is a transcript of the second of two oral history interviews with Marie Kecman.

These oral history interviews were made possible by support from the Center for Southeast Asia Studies (CSEAS) at the University of California, Berkeley, through the Southeast Asian Lives and Histories (SEALIVES) Small Grants Program, funded by the Henry Luce Foundation Initiative on Southeast Asia.