

Narrator: David Thái (Thái Quốc Cường David) [DT]
Interviewer: Alan Yeh (AY)

29 July 2024
Hồ Chí Minh City, Vietnam

AY : C'est Alan Yeh avec David Thái à l'occasion d'une histoire orale. C'est le lundi 29 juillet 2024 à Hồ Chí Minh-Ville. Il est 11h15. Nous sommes dans son restaurant Kobe Bistro by David Thái, dans le premier arrondissement à Saïgon. Bonjour David. (**DT :** Salut !) Merci beaucoup d'avoir accepté cette interview. J'aimerais commencer par vos premiers souvenirs. Donc est-ce que vous pouvez parler un peu de votre famille ?

DT : Ah moi, ma famille, euh, bizarrement, on est sur le sujet de cuisine. Bah on est bizarrement, justement, après 75, tous réfugiés en France et tous les restaurants. Voilà, donc ça c'est. C'est la grande chose dans la famille. Si vous voulez, avant que je ne démarre ma vie, donne... c'est à partir de 7 ans, en fait. Donc ma famille, c'est plusieurs origines. Un père qui vient de Hué, donc ça veut dire au central du Vietnam, et une mère qui est vietnamienne, saïgonaise, mais mixée chinoise, qui est bijoutier, commerçant. Là donc, la famille commence à... a été créée comme ça. Donc euh la guerre arrive, donc on quitte le Vietnam dans un mode de transportation qui est un peu, je dirais emblématique. Est-ce qu'on peut dire les *boat people* ? Voilà, on arrive comme ça. *Boat people* à partir de 7 ans, 8 ans et toute la famille a plusieurs restaurants dans plusieurs régions. De France et à Paris même. Et donc on rentre dans cette mode de vie. C'est de la famille. Dans ces restaurants, on suit les horaires, on suit les repas et tout travail dessus tout en étant à l'école.

AY : Ce sont des restaurants vietnamiens ?

DT : Bah, tout à fait. Il y a eu cette... il y a eu parce que voilà, aujourd'hui, ça fait déjà quand même une trentaine d'années là, pendant une trentaine, quarantaine d'années, que ces gens-là, parce qu'on n'est pas les seuls. La cuisine vietnamienne, à cette époque, de 1975 à 1989, 2000, c'est... cette gloire de la cuisine vietnamienne qu'on a pu avoir à Paris, en région parisienne, s'est ternie. C'est... y a plus de suite. Voilà, ces Vietnamiens qui étaient réfugiés, quand il y a plus ou moins, fin, là certains qui sont partis en bateau, d'autres en avion et donc qui ont justement vécu avec ce métier de cuisine, le restaurant, qui ont déterminé leurs vies comme ça pendant une quarantaine d'années. Mais tout ça sans le faire malheureusement. Moi, je fais partie là de cette génération et en dessous, c'est-à-dire qu'en 75, on avait 5 ou 6 ans, donc on grandit avec le temps. Le temps aujourd'hui, bah c'est vietnamien, réfugié ou partis à l'avant, arrêter ce métier justement, on voit moins aujourd'hui un restaurant vietnamien dans les banlieues.

AY : C'était quelle banlieue déjà ?

DT : Nous, on était sur 92, on était sur 91. Aussi sur Paris, bah sur Paris 13^e, 13^e arrondissement. On a...été éparpillé dans la région parisienne.

AY : Est-ce que vous avez des souvenirs de votre arrivée en France ?

DT : Oh, très, très vaguement. Parce qu'on arrive encore en période assez, assez floue. Comme on était dans un camp. Un camp de réfugiés. Et quand on est en France, on se rappelle très peu de choses.

AY : Vous aviez quel âge là ?

DT : J'avais sept ans, je pense, 7 à 8 ans.

AY : Parlez-moi un peu de ces restaurants-là, de votre famille.

DT : C'est un restaurant de famille. Cuisine vietnamienne. Cuisine vietnamienne pure et très adaptée aussi au marché européen. C'est-à-dire qu'on n'a pas les mêmes produits au Vietnam qu'en France par rapport au climat. Donc tout est plus ou moins changé, rectifié, revisité pour que la cuisine vietnamienne soit appréciée en France. Voilà. La différence tout de suite qu'on voit, c'est dans la cuisine chinoise qui est très industrielle et qui est très médiatique, la cuisine vietnamienne a fait sa différence tout de suite, dans ses rouleaux de printemps, dans ses nems, dans les pâtés impériaux. Une cuisine plus légère et plus variée que la cuisine huilée, un peu farineuse, de la cuisine chinoise. Donc, la cuisine vietnamienne, je pense que c'est une cuisine que les Européens ont toujours appréciée parce qu'il y a beaucoup d'herbes, il y a beaucoup de crudités, il y a beaucoup de salade. Voilà.

AY : Et vous avez passé beaucoup de votre temps au restaurant en tant qu'enfant ?

DT : Ah oui, tout à fait. En tant qu'enfant et surtout, nous on n'avait pas de parents, nous sommes orphelins. Parce que tout le temps, à aider le restaurant, à partir de 15 ans, de l'essence. On commence déjà à aider la famille, à faire le marché, à faire toutes les opérations, qui sont...qui sont banales, mais ont été obligés de suivre ce régime. On ne pouvait pas e faire manger à toute heure, il faut manger l'heure précise avant l'ouverture du restaurant, donc on ouvre à midi, on ouvre le soir, tout ce qui se passe derrière doit être fini. Donc tu dois manger avant de faire le service. Et puis, bien sûr, en des journées de fermeture, on pouvait se reposer, mais sinon, dans la semaine, oui, il faut donner des coups de main à la cuisine, quoi que ce soit la cuisine ou dans le restaurant. Tout ce qui est manutention aussi. C'est très facile pour moi après toutes ces années passées d'être encore dans ce métier, de comprendre tout ce système.

AY : Du coup, vous avez dit que vous êtes orphelin. Du coup, vous étiez avec qui à ce moment-là ?

DT : Moi, à ce moment-là, j'étais avec ma grand-mère qui nous nourrissait, et puis après, par la suite, nous étions pris en charge par la DDASS, en assistance sociale. Et on a eu beaucoup d'aide en fait, pour...des aides sociaux qui nous ont permis de pouvoir, pendant une dizaine d'années, être dans des pensionnats. Donc on restait toute la semaine dans le pensionnat et on revient en fin de semaine à la maison pour voir la famille vietnamienne, et cetera. Mais sinon, du lundi au samedi, c'était le régime catholique, donc on avait des pâtes aux repas, on mangeait, c'était très facile. On allait à l'école, on faisait nos devoirs. C'était le bon temps. Voilà.

AY : Vous avez d'autres souvenirs d'école ?

DT : Les écoles ? Oui, oui, oui. Je pense que c'étaient de bons moments, hein. D'avoir plusieurs examens, de passer en primaire jusqu'au secondaire. Et puis il y avait même plus que des cours

de matières. Euh, les dictées, et cetera. Oui, oui, j'ai beaucoup, j'ai beaucoup aimé malgré que j'ai pas, j'ai pas pu ou j'ai pas voulu pas trop me passionner dans les études.

Mais aujourd'hui oui, quand tu vois, oui, c'est génial. Après la troisième, je pense que après mon collège, je me suis mis tout de suite au BOP, donc j'ai passé tout de suite mes examens des métiers de bouche. Donc j'ai choisi cuisinier, pâtissier, chocolatier et traiteur.

AY : Comment avez-vous décidé de suivre ce parcours-là ?

DT : Je pense que c'était déjà dans le sens de la famille en étant déjà, euh, je dirais vivant dans ce domaine, dans la seule chose que je sais. Les études secondaires, le parcours plus machin, c'était pas trop mon truc. Et...et je me suis dit bah voilà, apprendre le métier de cuisinier, c'est comme ça que j'étais en centre de formation à Chartres, dans une fondation qui est très importante d'ailleurs, qui est très connue, et fier de dire aussi, c'est les Orphelins Apprentis d'Auteuil, où je suis là-bas... pendant trois ou quatre ans pour faire mon CAP de cuisine.

Et en plus, j'ai passé un an de pâtisserie là-bas, dans les Apprentis d'Auteuil. C'est une maison de l'insertion pour des jeunes défavorisés très connus à Paris d'ailleurs, les enfants...les Apprentis d'Auteuil. La Fondation, c'est le Père Daniel Brottier. Donc euh...j'étais au réside à La Loupe. La Loupe, c'est une ville qui est à une heure de Chartres. Alors, si vous voyez un peu Chartres, Chartres à Dreux, c'est à peu près la même distance. Donc, j'étais là-bas pendant 3-4 ans pour faire ma formation de cuisinier et pâtissier.

Et c'est après, plus tard que je suis revenu sur 91 pour passer mon CAP de pâtissier aux Côtes de Villebon. Donc Côtes de Villebon, c'est vers Vélizy, c'est très connu d'ailleurs aussi...pour passer mon CAP de pâtisserie, que j'ai eu d'ailleurs. Et donc on reste dans la même branche. Je continue à encore étudier sur un an de formation complémentaire, à Guyancourt pour faire un circuit de traiteur. Donc toutes ces formations-là me permettait aussi de faire des stages, J'avais entrepris à travailler entre-temps des vacances, et le temps me permettait d'avoir un travail à côté.

Et qu'on avait des stages à faire durant ces formations. Suite de ça, ils m'ont pris après travailler. On m'a proposé des contrats pour travailler. Donc, le monde du travail, il m'est arrivé très vite, ce que j'aimais aussi parce que, bah, c'est un métier technique. Quand j'ai commencé un peu le monde des métiers, je n'ai que fait que l'arriver.

AY : Je veux revenir sur votre parcours plus tard, mais en ce moment, je veux revenir sur votre enfance un peu. Est-ce que vous pouvez...Est-ce qu'il y a des saveurs ou des parfums spéciaux dont...que vous rappelez de votre enfance ?

DT : Oui, on va dire que l'enfance va se passer plutôt en France, parce que c'est là où ma culture a grandi, où tu as...Oui, les odeurs, dans ce métier de cuisinier, c'est important, hein, les odeurs. De renifler...Oui c'est énorme, c'est énorme, c'est énorme. Comment je vais dire ça... Entre un pays où il y a une chaleur d'humidité qui est très humide, les odeurs qui sont très... il y a très peu d'air en fait. Donc vous sentez différemment l'odeur, l'odeur de ce que vous sentez le matin

quand c'est à 7 degrés. Une boulangerie qui commence à 5 h du matin et que vous avez travaillé et vous sortez, vous avez encore un peu de fumée parce que vous êtes en février

Ça, ce sont des sensations, des odeurs qui sont, qui sont... Comment on peut dire ça ? C'est inexplicable, c'est c'est pour ça que c'est ce que le droit ou le... c'est l'habilité de pouvoir manger différentes cuisines et de pouvoir se déplacer dans différents endroits et de reconnaître tous ces avantages et tous ces flashs qui vous remet, quand vous revenez au pays d'origine. Et quand vous parlez de l'odeur, qu'est-ce que... quelles sont ces odeurs ? Bah, c'est énorme. C'est énorme. C'est c'est toute une vie, c'est toute une vie, c'est toute une vie...

Vous parlez d'odeurs... Les odeurs du métro. Il y a des gens qui vous disent « ça me manque ». Alors que ça pue complètement. On parle de métro, c'est-à-dire, l'air est moins, moins filtré, mais le métro marche très bien. Les odeurs du métro, c'est assez spéciaux. Mais quand vous avez vécu là-bas, pendant 30 ans de votre vie, c'est sûr que ça vous fait ni rien ni chaud, mais quand vous passez après. 20 ans après et vous revenez, c'est une sensation énorme au moment d'entrer dans une boulangerie en France, à 7 h du matin, où vous sentez la levure encore qui commence à... et vous revenez en Asie, vous avez pas cette même, cette même sensation.

Et donc revenir aux odeurs, c'est, c'est encore quelque chose qu'il faut préserver, parce que c'est lié à la santé aussi.

Je dis ça parce qu'il y a des gens aujourd'hui, quand tu entends qu'ils mangent et qu'ils n'apprécient pas les goûts des plats, mais ça doit être triste pour une personne qui n'apprécie pas où elle est. Aujourd'hui c'est un avantage, surtout par rapport à l'âge que vous avez, c'est de pouvoir sentir ça. Et ça déjà, c'est une valeur, c'est une valeur qui est imprenable. Et même si tu veux mettre de l'argent, tu peux pas avoir.

AY : Est ce qu'il y avait des odeurs ou des saveurs, en parlant de la cuisine, qui vous ont marqué ?

DT : Oui, mais tout à fait.

AY : Soit au Vietnam, soit en France ?

DT : Bah, toute une enfance passée dans une cuisine, il y a toujours des odeurs appétissantes. Quand tu sens déjà une odeur appétissante qui t'ouvre la bouche ou oui, tu le vois partout dans ta vie courante parce que tu es dans un restaurant, soit tu habites en haut ou tu habites en bas, la cuisine elle est au milieu. Elle est là en tant que principale de son revenu, donc c'est la priorité avec toute la famille de pouvoir se mettre en place autour de ça et de pouvoir prendre de l'argent. Tout doit être propre avant, tout doit être à l'aspirateur, tout était propre, les toilettes sont propres. Est-ce que la cuisine est animée, que la machine à laver avec des assiettes, est-ce qu'elle est chaude ? Parce que tu peux pas la démarrer froide...

On ouvre le restaurant, ça veut dire qu'il faut quelqu'un qui soit là, souvent devant le bar. Et quand tu pars quelque part, bah flûter derrière quelqu'un qui peut surveiller le restaurant, parce que si quelqu'un qui rentre et qu'il y a personne dans le restaurant, bah on va voir... Et il y a des heures précis comme j'explique encore ici. On ouvre à midi, donc de 12h à 2h30, on *expect*, on

expect que personne n'est en train de s'asseoir, en train d'ouvrir son laptop, et en train de faire un Excel pour dans un mois ou pour une semaine, non, c'est tout le monde est concentré.

Après, réservation ou pas réservation, c'est toujours la concentration. C'est ouverture de midi à 2h30, on doit être opération de midi à 2h30. 2h30 c'est la fermeture, donc là c'est le *switch-off*. Plus personne ne travaille, on rentre dans la maison, si on parle du personnel et quand on parle des gens de la maison, bah on ferme, c'est tout. Puis on va en bas à la cave et on regarde la télé. On a une petite chambre pour le personnel et la cuisine continue pour faire la mise en place, la fabrication et 6h, 5h30, c'est le repas. C'est le repas des nièces et des neveux qui sont les enfants de mon oncle, ma tante et mon oncle vont les chercher à 4h30, 5h30. 6h on ouvre le restaurant.

La cuisine, il y a la grand-mère, il y a les assistants de cuisine. Devant il y a mon oncle et ma tante, un petit serveur si on avait besoin au *part-time* le week-end. Et c'est parti. Et c'est parti.

Après, les mauvais moments, les mauvaises périodes, les mauvaises années, dans ces années de 75 à 2000, les gens n'embauchent moins. La famille travaille plus pour pouvoir avoir de la... pour pouvoir avoir de la sécurité sociale. Généralement, c'est la grand-mère. C'est la mère de la femme de mon oncle, donc c'est ma tante, qui est en cuisine vice versa et qui aide entre eux.

Et vraiment s'il y a trop de monde, ils embauchent quelqu'un. Ils limitent quand t'as moins de clients, surtout dans les banlieues. Voilà. Mais ça c'est fini maintenant.

Moi je vois, c'est la fin de ces *Việt Kiều*, *boat people* qui faisaient partie de ces *food restaurants*, *chains*. Ça leur permet de [il fait un geste de l'argent]. Parce qu'il y en a qui sont devenus riches, hein...qui sont devenus soucieux, foux par ça. Comme c'est le *habit* aux États-Unis, les Vietnamiens qui ont ouvert des manicures, des *nails*, sont devenus des milliardaires dans les années que ça a commencé quoi.

Les Vietnamiens, pareil. Mais les Vietnamiens ont toujours, je pense, créé ça en 75, parce que c'est normal, hein. T'as pas la langue, mais t'as des sous, t'as de l'argent, tu as pu les ramener. Donc, la seule chose, c'est de faire nourrir la famille et les mettre à l'école. Donc, trouver un siège et un moyen aussi de faire quelque chose qu'on sait faire, c'est notre cuisine, notre savoir, notre vie du Vietnam.

Et le faire passer ça en 75, aux Européens qui... heureux de découvrir la première fois les rouleaux de printemps à 15 centimètres. Et puis, il y en a qui disent, oui, les Vietnamiens, *Việt Kiều*, changent un peu la cuisine vietnamienne, mais en parlant assez péjoratif, en disant, les rouleaux de printemps au Vietnam, ils sont tout petits comme ça. Et en France, ils sont longs comme ça.

Moi, en tant que vietnamien *Việt Kiều*, il faut que je réponde. Il faut que je donne une raison, je donne une explication. Et je me retrouve aussi pareil, moi, en me retrouvant avec des rouleaux de printemps comme ça. Et donc là, nous, on les vendait dans les forums, dans les marchés à Massy-Palaiseau, je ne sais plus où, mais dans les grandes banlieues. Et ça marchait très bien parce que ça permettait d'avoir un rouleau de printemps mangé comme une crêpe, mangé comme un sandwich, tout en se déplaçant, tout en étant mobile. Et t'as pas besoin de t'asseoir pour manger un rouleau de printemps. Tu peux toujours en manger avec ta main et toujours en

regardant ou en marchant tout doucement. Et donc, pour moi, le rouleau de printemps, de cette façon, devenait comme un snack très facile à ramener. Et moins difficile à rouler individuellement des petits, donc plus facile à rouler sur un gros, voilà.

Et donc, ça a fait l'image pathétique des rouleaux de printemps. Ça a toujours été le bazooka par rapport aux nems qui ont toujours été les petits nems-là, frits et dans la galette de riz. Et voilà, ça c'était marrant. Parce que j'ai eu assez de... J'ai eu cette histoire quand je suis au Vietnam. En gros, on en parlait parce que c'est normal, parce que c'est normal, oui ou non... Mais les Vietnamiens français se sont adaptés un petit peu aussi à ce que les Français aimeraient voir dans la cuisine vietnamienne en même temps.

Quand tu vois que le *nước mắm* là-bas, il est dilué avec de l'eau, du sucre, du vinaigre et qu'on balance un peu mieux ce *nước mắm* pour qu'il se mange mieux. Alors qu'au Vietnam, ici, parfois, ils te donnent en pur, donc, c'est vraiment assez... [renifle] assez fort. Tu dis, « mais ce n'est pas le même *nước mắm* qu'on a à Paris ? » Non, ce n'est pas le même *nước mắm* qu'on a à Paris. C'est vrai. Le *nước mắm* qu'on a à Paris, le *nước mắm* qu'on sert aux Européens pour les salades ou pour tremper dedans les nems. C'est le *nước mắm* dilué dans de l'eau, du sucre, du vinaigre, voilà.

AY : Qu'est-ce que vous dites aux Vietnamiens qui disent que les *Việt Kiều* changent trop la cuisine vietnamienne, machin, machin? Par exemple avec les rouleaux.

DT : C'est pas vrai, c'est pas vrai ce qu'ils disent. On ne change pas, on s'adapte. On s'adapte au climat, au temps ou aussi aux logistiques. Il faut être sur place pour comprendre, hein. Je vais vous le dire, hein. On n'a pas les mêmes herbes aromatiques qu'on aimerait bien avoir. Au Vietnam, y'a un pays chaud, pays tropicaux avec les herbes qui poussent sans arrêt et vous avez un choix d'herbe qui est plus avantageux.

Donc, le Vietnamien ne change pas, mais s'adapte par rapport à ce qu'il y a dans le marché européen. On n'a pas cette finesse au marché en Asie qu'en Europe. Déjà, sur les modes d'hygiène, tout est bien packé, tout est programmé, tout est certifié. Donc, il y a des choses qui ne passent pas. Alors, pour le Vietnam, ici, il y a moins de contrôle. C'est plutôt plus facile d'avoir toutes ces choses au Vietnam que d'avoir en France. Et après, il y a aussi le prix. Un Vietnamien qui est à Paris, s'il commence à vouloir acheter toutes les épices comme il voudrait, déjà, il va vous dire qu'il dépense beaucoup plus d'argent parce que tout serait rapporté. Et ce n'est pas sûr si c'est de la bonne qualité en plus. Les Vietnamiens ne changent pas, ils s'adaptent de mieux en mieux.

Parfois, il y a des gens qui disent même que certains produits ou plats vietnamiens sont meilleurs que le Vietnam. Il y a des choses, parfois, je dirais oui, il y a des choses non. Mais oui, parce que bon, le bovin français, je crois, dans la France, la volaille ou la viande rouge est beaucoup plus intéressante en France. Les légumes, les végétaux ont plus de goût qu'en Asie, donc... À partir de là, je dirais faire la cuisine vietnamienne avec des produits européens ont plus de goût, je dirais. Voilà, certainement. Donc les Vietnamiens ne changent pas. Je pense qu'ils s'adaptent. Et parfois, il y a certaines choses qui sont beaucoup meilleures. Ce sont les viandes.

On a le beef *lá lốt*. *Bò lá lốt*, si prends de la viande bovine française pour faire ça, je pense qu'il y a plus de goût quand tu le grilles. Même le poisson aussi. La mer est différente en France que la mer au Vietnam. Les produits, la chaleur, tout est beaucoup moins iodé par rapport en France où l'Atlantique, la mer est très froide. Le sel est très fort, d'où le produit est différent. Voilà.

Moi, je ne pense pas que les Vietnamiens changent. Au contraire, ils sont moins riches en herbes parce qu'en Europe, on a 4 à 5 saisons, ce qui n'est pas surtout pour la végétation. Alors qu'en Asie, vous avez une saison donc, c'est plus facile d'avoir aussi de choses exotiques qu'en France. Moi, je ne pense pas qu'ils changent. Au contraire.

Au contraire, il y a des choses que moi, en tant que *Việt Kiều*... Oh le canard laqué. Le canard laqué, il est meilleur là-bas. Quand tu vas au 13^e arrondissement, le canard laqué, je pense que le canard laqué, il ne vient pas du Vietnam, il vient de France. Mais c'est le Chinois et sa recette chinoise. C'est un produit de base qui a déjà du goût, qui est certifié, qui a une certification d'élevage. Ils sont bien nourris. Donc, à partir de là, tu parles d'un pays pauvre et d'un pays riche économiquement, c'est clair que l'agriculture d'un pays riche a une certaine avance et beaucoup plus riche en termes économiques. Voilà.

AY : Parlons du goût, vous pensez que les *Việt Kiều* en France, pour eux, le goût s'est adapté, par exemple...?

DT : Le goût s'est adapté, je pense (**AY :** Sinon, si le goût est différent entre ici et la France ?) Oui, je pense que les Vietnamiens s'adaptent beaucoup et ce serait difficile aujourd'hui de rencontrer des Vietnamiens français qui n'aiment pas la cuisine française. J'en ai vu très rarement. Ou alors c'est vraiment des gens qui sont arrivés à un certain âge, qui sont arrivés en France très élevés et qui ne comprennent pas ou qui n'ont aucun langage de communication qui leur permet de pouvoir s'adapter à cette nouvelle vie en France.

Mais les jeunes qui arrivent et ceux qui sont nés en France, ils mangent plus européens que vietnamiens. Donc, on peut dire que je pense que les Vietnamiens s'adaptent très bien au niveau de goût.

Et par la suite, ces Vietnamiens qui ont cette chance de pouvoir s'adapter à une bonne cuisine, pour moi, je le dis aujourd'hui ce que je ressens, c'est pareil, c'est quelque chose que personne ne peut avoir. Je peux manger un repas traditionnel... et de pouvoir apprécier aussi bien que d'aller manger chez un Italien sur Paris et de manger une bonne pizza ou une bonne pâte. (**AY :** Traditionnel, c'est-à-dire ?) Traditionnel, c'est-à-dire avec une soupe, du riz blanc, deux ou trois plats mijotés, mais c'est...c'est...

En plus, il y a des plats qui sont bien faits, mais c'est comme si vous alliez manger chez Maxime, avec des plats que vos parents ont faits et que vous avez reconnus dans votre mémoire. Et c'est là qu'on revient à quelque chose qui est un peu très liée par rapport aux Vietnamiens, c'est que quand vous mangez quelque chose qui vous rappelle, la seule chose que vous allez répondre, la première chose c'est... « Oh je me rappelle, j'avais mangé ça quand j'étais jeune... » Et il y a un monsieur qui dit ça, et qui est très connu mondialement en cuisine, c'est... (**AY :** Comme *canh*

chua ?) C'est...Non, c'est autre chose. Je suis encore plus élevé que ça. C'est « la gastronomie, c'est l'histoire ».

Alors, on revient à ce que tu viens de dire, parce que je ne veux pas que tu...te stopper sur ton *canh chua*. Mais, quand tu manges un *canh chua* et que tu te rappelles de ce *canh chua* qui a été fait à une période précise de ta vie par tes parents, par machin, et quand tu retrouves ça dans...ta vie d'adolescent, bah ça fait un déclic. Ça fait un déclic. Et, après ce déclic, tu vas commencer à le mémoriser, à le partager parce que tu as réussi à quelque chose qui t'a débloqué dans ta mémoire. Donc tu vas en partager. « Hé, les gars, moi, je veux dire un truc, j'ai pris un *canh chua* comme ça ». Parce que tu l'as mangé, et ça t'a remonté dans ton histoire.

Moi, je me suis retrouvé, comme je te disais, à Vienne. J'avais deux semaines là-bas, ou trois semaines, je ne me rappelle plus. À Vienne-là, je me suis retrouvé dans une charcuterie artisan, je rêvais de manger un jarret, ou...C'était plutôt...un pied de porc, mais tu sais, ce qu'on *slow cook*, c'est-à-dire, cuit, vraiment, mijoté, avec des pommes de terre sautées. Et j'ai mangé ça, comme ça en Autriche. J'étais dans un bar, dans un restaurant, seul Asiatique, je pense. Les gens me regardaient comme ça [regard douteux]. Ils disent, « est-ce que ça a été bon ? Est-ce qu'il va savoir manger ça ? » Et c'est marrant parce que, je voyais ces gens-là qui me regardaient et qui me souciaient de dire, mais « est-ce qu'il n'est pas à sa place, le Chinois-là ? »

Et c'est marrant parce que tu caches quelque chose que personne ne sait. Parce que finalement, personne ne sait que tu aimes ça, que tu as vécu par rapport à ça. Et c'est comme si tu avais quelque chose que tu peux faire, et que tu peux en faire rire aux gens. Parce que les gens, ils te croiront pas. (AY : rire aux gens ?) Oui, c'est-à-dire que tu peux te moquer des gens, en fait. Parce qu'ils vont croire qu'il est touristique. Il ne va pas savoir manger ça. C'est pas possible. Et donc, c'est pour ça que j'ai toujours dit que c'est un vécu. C'est un vécu.

Et les *Việt Kiều*, les *boat people*, c'est pareil pour moi, c'est un vécu. Nous sommes des types de gens qui, par la faute de la guerre, par la faute du monde, du changement, on a été plus ou moins mis un peu dans différentes situations, plus ou moins bien ou pas. Mais en fin de compte, après, tout ce qu'on a acquis, tout ce qu'on a goûté, c'est...On en rigole après. On en rigole, mais d'une façon très...très orgueillée. Parce qu'après, bah il faut déjà réussir sa vie.

Parce qu'après, bon, pas tous les *Việt Kiều*, ceux qui partent et ceux qui reviennent, bon bah, il y en a partout, ceux qui réussissent. Mais quand on réussit un peu dans sa vie après, on rigole un petit peu quand même. Parce qu'on n'est pas normal, surtout dans la façon dont on est vécu, on a pris des chemins un peu bizarres, des chemins que certains gens d'ailleurs disent qu'ils sont pas normaux.

Et finalement, vous voyez, dans la vie, ben, les gens disent souvent qu'il faut faire ci, il faut faire ça, il faut être comme ça, il faut lécher Harvard, tout ça pareil, il faut du pognon. Mais personne ne peut avoir du pognon ou avoir de l'argent pour financer toutes ces choses-là. Mais on aime bien. Moi, depuis toute mon enfance, ça a toujours été comme ça. Le métier qu'on voudrait qu'on fasse, nous, notre génération, c'est... il fallait être ingénieur, il fallait être docteur quoi. Il fallait signer des chèques. Ce n'était pas comme ça. Pas du tout. C'est toujours dans cette façon vietnamienne que j'ai vécu. Cette compétition...

Je trouve que c'est dommage parce que sinon ça met les Vietnamiens à pouvoir penser tout le temps : « Allez, on a des enfants, il faut... » Moi, je vois ça au Vietnam dans les étudiants, il n'ont plus le temps de vivre, c'est n'importe quoi. Donc on les borne d'informations en croyant qu'ils vont réussir, c'est ça.

Et ça, au Vietnam, c'est assez souvent, les parents, très strict, ils veulent que leurs enfants soient un doctorat, machin...Même ils les cachent s'ils réussissent pas dans la vie parce que c'est une honte. Je ne comprends pas. Donc voilà, c'est une situation où je vois les choses d'*academia* [entre guillemets]. Les parents, ils demandent trop. Et quand ils arrivent pas, ils se fâchent, ils sont surpris. Alors que c'est une vie d'une personne. Moi, je ne peux pas demander à mes enfants de devenir quelqu'un comme moi parce que, oh là là, le passage que j'ai fait, j'aurais pas envie qu'ils connaissent ça.

Puis surtout, je me remets à citer ça parce que c'était pour rigoler, mais je ne pense pas. Je trouve qu'au Vietnam, on dit souvent « oui, mais les enfants te nourriront ». Mais je ne comprends pas. Parce que pour moi, c'est une lâcheté. C'est lâcheté, cette culture bouddhiste, je ne sais pas, je me demande parce que comme je n'ai pas de famille, je n'ai pas de religion, j'essaie d'être... Je vois un peu la vérité de ce que je vois. Pourquoi donner cette lourdeur aux enfants encore de dire, « oui, oui, ils me nourriront » ? Mais ça va pas. Moi, je n'ai pas fait des enfants pour qu'ils me nourrissent. Si je l'ai fait, il faut que je prenne soin. Si je l'ai fait, je ne veux pas leur donner, je ne veux pas qu'ils aient rien de ce que j'ai vécu par rapport à ce que j'ai fait. Donc, non, non, c'est différent, hein. Voilà, c'est aussi le caractère du profil des *Việt Kiều*, on va dire, du Vietnamien réussi. On dit, je répète tout le temps pareil ça, on est toujours mal aimé. Mais partout, ce n'est pas que les Vietnamiens. Les Espagnols, les Français...Du moment où tu pars d'où tu viens, les gens te verront toujours différemment.

Tu ne seras jamais considéré comme les siens, parce que tu es parti. Tu es parti pour un autre chemin, tu es parti pour un autre horizon, tu es parti aussi pour te trouver, pour te chercher. Et ça, je le vois beaucoup ici au Vietnam, c'est que les jeunes entreprennent des choses, mais dès qu'ils commencent à avoir des problèmes, ils lâchent. Ce n'est pas ça. Il faut justement comprendre pourquoi ça ne marche pas et rétablir le nouveau système. C'est comme ça qu'on comprend un business. Ce n'est pas en disant, ça ne marche pas, on arrête, allez, on change. Ça ne marche pas, on change le chef. Ce n'est pas ça un business. Juste pour créer ça, c'est que vous avez toujours ce que vous voulez faire. Ou alors, vous voyez que l'argent. Parfois, l'argent ne fait pas le business, hein. Le business de succès devient aussi votre concept, votre personnalité, votre savoir-faire. Il y a des gens qui font des choses qu'ils ne savent pas faire. Et ils disent, « ça ne marche pas ». Ah oui, mais tu ne viens pas de là. Pour ça, j'ai toujours dit, « faites ce que vous savez faire à un moment précis parce que ça va aller mieux le faire ». Voilà. On déborde un petit peu, ouais...

AY : Est-ce qu'il y avait...Vous pensez qu'il y avait...alors, c'est grâce à quoi cette mentalité pour vous, vous pensez ? d'arriver à chaque étape comme vous avez fait dans votre carrière ?

DT : Je pense... C'est grâce. C'est grâce, c'est... C'est mon cas personnel. Si... Surtout, c'est cette obéissance de se sentir dans un pays étranger et d'être un immigré pendant un certain temps. Donc, c'est cette image d'immigration qui nous permet aussi d'être sages, d'être obéissants et chercher un travail, et de trouver une voie. Donc, c'est cette... On ne va pas dire que ce n'est pas pour tout le monde. De quitter un pays, aller dans un autre pays où ce n'est pas le sien, d'avoir une peau de couleur différente, ou... une présentation différente. C'est sûr qu'on ne peut être que lié aux comparaisons, aux discriminations. Donc, nous n'avons pas le droit à cette époque de pouvoir répondre. Mais ce qui nous donne le choix aussi à cette époque d'être aimé par rapport à d'autres immigrés. Et donc... Et donc, c'est comme ça qu'on devient très fort dans notre travail parce que... on est quasiment comme eux. On est quasiment... En plus, on a confiance... Donc, voilà quoi.

AY : J'aimerais revenir sur votre parcours, comme vous avez beaucoup déplacé et vous parlez du mouvement, d'immigration (**DT :** Oui, beaucoup de mouvement) parce que là... après votre CAP, vous êtes allé où?

DT : Alors, après mon CAP, j'ai commencé à aller travailler. Donc, j'ai commencé à entreprendre. On commence à avoir un salaire, travailler à Versailles, dans un traiteur. (**AY :** À Versailles ?) À Versailles, oui. Rue du Maréchal Joffre. (Et ça, c'était en 95 ?) Oui, c'est ça, oui. J'étais chef de partie. J'étais chef de partie dans un traiteur. J'étais à Palaiseau, je me rappelle. J'habitais chez mon oncle. Et j'allais travailler huit heures par jour dans une boîte de traiteur, le matin. C'était bien. J'avais mon premier salaire, ma première mobylette. Le froid, l'hiver, ça, ça caillait. C'était la... Ah oui, c'était le premier... c'était le premier travail après... sérieux, quoi. J'avais mes congés payés, j'avais mon treizième mois. C'était le boulot. C'était sympa, c'était sympa.

AY : Et après Versailles ?

DT : Après Versailles, c'est... Je crois que c'est le Vietnam. 96, 97, le Vietnam. (Et c'était votre première fois au Vietnam depuis...?) Oui, alors là, 96. Déjà en 90, c'était à peine ouvert, le Vietnam. J'avais quoi ? J'avais peut-être une vingtaine d'années. Et ça a commencé à ouvrir en 92, 93. Et c'est en 96 que j'ai voulu prendre une année sabbatique pour connaître mon pays. Donc j'ai démissionné au bout de deux ans et demi, j'en avais un peu marre aussi. Et j'ai voulu prendre un an pour savoir mon pays, connaître mes origines... Et ça tombe bien, je retourne sur les gens que je connaissais de mon oncle, qui est venu ici en 96, qui avait un restaurant français, et c'est lui qui m'avait demandé. Et donc je reviens ici en 96, et là c'est... Pour moi c'est un déclic.

AY : Avec votre oncle ?

DT : Oui, donc moi j'étais chez mon oncle, mais pour moi c'était un déclic, c'est... ça y est, tu peux rentrer d'où tu viens, finalement, après, après la naturalisation française, et cetera et tout hein. Et à ce moment-là, je crois que... J'étais déjà dans ce métier, et je me suis dit, en 96, il n'y avait rien. (**AY :** Ici ?) Il n'y avait rien encore. Il n'y avait que dalle. Il n'y avait pas d'hôtel. Il n'y avait pas autant qu'aujourd'hui. Et c'est là que je me suis dit, non, je reviens en France, je retravaille, et je reviendrai plus tard.

AY : Un an plus tard ?

DT : Non, je reviendrai... 5 ans plus tard. (Mais je veux dire, à cette époque-là, dans vos pensées, vous pensiez à revenir ?) Non, pas du tout. (Pas de date fixe là ?) Non, quand je suis revenu je pensais que j'allais... que c'était bon, j'en avais assez. j'étais loin du niveau normal. Les gens étaient encore très...très...très...pas qualifiés. Les systèmes n'étaient pas élaborés. Les inondations...Ah, par contre, tout ce qui est...filles, boîtes de nuit, alcool, drogue...Il y avait tout ce qu'il fallait. Tout ce qui est boîtes de nuit pour faire la bringue, pour faire la fête, il y avait tout ce qu'il fallait. Donc j'ai vécu ça pendant un an, j'ai dit, il faut que j'arrête. J'étais plus avec l'histoire des nanas...Et donc, stop. C'est bon. Vietnam.

AY : À 25 ans ?

DT : Et c'est comme ça que je me suis dit, je reviendrai plus tard (**AY :** D'accord). Là, j'ai tout niqué. J'ai tout essayé, par rapport aux bars, et cetera. Je les ai tous connus. Parce que j'aimais faire la fête aussi. J'aimais faire la bringue.

AY : Tout à l'heure, vous avez parlé du fait que la cuisine, c'est l'histoire, disons que quand vous mangez quelque chose, c'est comme si vous pensez « je me rappelle ce que j'ai mangé pendant l'enfance ». Ce sont des moments qui décliquent. Donc à cette époque-là, quand vous étiez au Vietnam la première fois, est-ce qu'il y avait d'autres moments qui étaient des déclics pour vous ? Soit la cuisine, soit je ne sais pas quoi d'autre.

DT : Non, pour moi, le déclic, c'est... c'est spécial. C'est spécial. Je suis un gars un peu spécial. Alors, si je le dis, personne ne comprendra... Je suis revenu au Vietnam avec une...une vision de ma mère... J'ai eu plusieurs choix. Et... Moi, je dis ça parce que ce n'est pas pour tout le monde de vouloir revenir au Vietnam avec un passé comme j'ai et d'être établi comme moi je me suis établi sans...sans vraiment...

Moi, je suis tout seul. Tout ce que je fais, je le fais tout seul. Je réponds aux emails, je m'y recèle, j'envoie des photos, tout se fait par mon portable. On me convoque, on m'appelle, je rentre sur place, je viens sur place. Je fais tout moi-même. Voilà quoi.

Mais oui, comme tu disais, l'histoire... Pourquoi je te dis que c'est important? C'est un peu ma... ma façon de penser. C'est mon business. L'histoire. Quand tu remarques quelque chose que tu te rappelles. Les choses que tu te rappelles, c'est toujours bien. C'est toujours super top. Et le cerveau le travaille très bien. C'est très important de te dire ça. C'est que les gens te disent parfois « pourquoi tu, David, tu ne prends pas de poids, tu es assez aigri »... Mais tout se passe dans le cerveau. Quand tu veux bien manger, quand tu... Il faut que ça se passe bien dans ta tête. Mais si ta tête est toujours en train de stresser, de vouloir penser dans 10 ans, qu'est-ce qu'on va faire ? Dans 5 ans, comment je vais pouvoir établir ça ? C'est sûr que dans ton cerveau, tu ne laisses pas le temps pour ton cerveau de manger.

Tout ce que tu vas faire, c'est que tu vas te nourrir assez...malement...et tout est dans le cerveau. C'est pour ça que quand on dit que la gastronomie, c'est l'histoire, où on mange, où tu manges quelque chose, tu te rappelleras. C'est pour ça que quand je vois beaucoup de restaurants devenir des empires, eux, ce qu'ils font, c'est qu'ils font l'histoire. C'est-à-dire quoi ? Donc de faire un

plat qui est là depuis 20 ans, 30 ans. Les gens qui veulent venir te voir, ils ont les rêves de ce plat. Le bœuf Bourguignon. Un truc tout simple. Et en fait, aujourd'hui, c'est plus difficile de maintenir des plats de l'histoire que de changer ta carte tout le temps et de faire toujours la même chose. C'est plus difficile aujourd'hui de faire la même chose avec les produits du temps, la manœuvre du temps, les gens d'aujourd'hui, la cadence d'aujourd'hui, le numérique qui passe au-dessus de tout. Les gens, parfois, se font bluffer par les images, par ça, par ça. Alors qu'avant, il n'y avait pas ça. Les gens, il faut que tu viennes, tu goûtes, tu manges.

Et donc, ces choses-là, aujourd'hui dont il y en a moins, bah un monde humain qu'il y a aujourd'hui dans ce monde fou, si on parle du COVID, ça a créé beaucoup de choses, de changements de la vie. Et je pense que le COVID va encore en avoir un, je ne sais pas depuis combien de temps, mais il faut le comprendre que c'était un moyen, c'était un test, peut-être. Mais ce qui va se passer dans ce monde des fous ce qui va se passer. Aujourd'hui, peut-être qu'on ne va plus aller faire une guerre mondiale avec l'armement, mais on va aller peut-être se rendre dans une guerre mondiale chimiquement, tout en détruisant un pays par des microbes, ou par... comment on appelle ça ? Tout ce qui est contagieux. Donc, voilà. On tue les gens aujourd'hui, pas la même façon qu'on les tue avant. On les empoisonne tout simplement en train de cacher, puis terminé. Donc, quand tu vois toutes ces choses-là, c'est...c'est...voilà...

AY : Vous êtes revenu en France, après le Vietnam... (**DT :** Non, mais moi je reviens souvent)... Vous êtes revenu en France après le Vietnam en 97, je veux dire (Ouais). Oui, et qu'est-ce que vous avez fait ?

DT : 97 ? Non, 96 (97, oui, oui 96, oui, oui, c'est ça). J'étais pâtissier dans un restaurant français. Donc, c'était la première fois que je côtoyais les Vietnamiens. Vu que j'étais pâtissier, donc j'avais une carte à faire. J'avais des chefs qui étaient petits comme ça, des filles. Ils venaient sur... Ils avaient toute une cuisine. Ils étaient tous en tongs.

En 96, il n'y avait rien encore. En 96... Il n'y avait pas de voiture. Si, si, il y avait les taxis. Les seules voitures, c'était le taxi. Les Vietnamiens, ils étaient encore en sandales. Il n'y avait que des sandales. Il n'y avait pas de chaussures. C'était la bonne époque. Le pays se vivait par... par la mafia, par le monopole, par la prostitution, par l'alcool. Donc, quand j'ai vu ça, j'ai pensé à un an [marmonnement...], je suis parti. Je voulais plus savoir qu'est-ce qui est à BẾN THÀNH tout ce qu'on a... pour que ça puisse changer. Tout ça, c'était juste pour savoir mon pays, mes origines, pour me sentir chez moi.

Et après, j'ai décidé. En 97, fin 97 (En France ?) Oui. Bosser pour l'Hyatt. Pour une autre raison. Mais j'ai toujours voulu partir. En tant que célibataire, c'était le meilleur, le meilleur moment de ma vie. De partir, de bosser, et de m'adapter à différentes cultures, comme la Jordanie, comme l'Espagne, ou autre région. Je me suis toujours adapté.

AY : Toujours chez Hyatt ?

DT : Ouais, toujours chez Hyatt.

AY : Pendant combien de temps là ?

DT : Pour Hyatt, je crois que j'ai fait un total de 10 ans avec eux. Mais j'ai fait plusieurs Hyatt. Après Versailles, après le Vietnam, j'ai fait que Hyatt, en fait. J'ai fait que Hyatt. Hyatt Madeleine, Hyatt de Gaulle, Hyatt...euh... (**AY :** Jordanie ?) Vendôme. Place de la Vendôme, c'est le plus beau, en fait. Le plus beau et le plus cher, et il a une étoile Michelin.

AY : Est-ce que vous pouvez parler de cette expérience-là chez Hyatt ? D'abord à Paris, puis dans les autres pays ?

DT : Oui, Hyatt, c'est une grosse maison hein...Je suis fier de pouvoir être dans ce groupe, de pouvoir sortir mon nom grâce à l'Indochine, grâce à la cuisine vietnamienne. Je crois que je suis le seul du monde entier, le seul chef vietnamien à ouvrir un premier restaurant vietnamien en Jordanie. (**AY :** Indochine, c'était le restaurant ?) C'est ça. Je suis fier aussi, même s'il n'y a pas de suite de ça, parce que l'Indochine aujourd'hui est fermée en Jordanie. Et l'Indochine est fermée aussi à Dubaï. C'est dommage qu'ils n'ont pas pu honorer ce nom qui est très facile à ignorer. L'Indochine, c'est vaste. C'est dommage. J'avais entendu que c'est à cause d'un manque de chefs vietnamiens. Et ça a causé la fermeture. Tu fais pas une cuisine vietnamienne avec un chef chinois. Ce n'est pas la même vision, ce n'est pas la même méthode.

Aujourd'hui encore, tu n'as pas vraiment une vraie fin d'année vietnamienne. C'est plutôt des restaurants qui se lisent vietnamiens qui font des plats mythiques vietnamiens. Mais ce n'est pas une vraie fin d'année où on mange avec du riz blanc... C'est plutôt des plats emblématiques. Mais ce n'est pas une fin d'année.

AY : Vous vouliez pas rester là-bas pour continuer à gérer le restaurant ?

DT : Mais non, parce que j'avais le choix entre revenir au Park Hyatt à Paris en tant que sous-chef et de continuer à faire le dos pour Hyatt et compagnie, qui seraient les exécutifs chefs partout dans mon métier. C'est un choix de vie. (**AY :** Revenir en Europe ?) Bah, je me suis dit que, si je restais chez Hyatt, je ne serais pas comme aujourd'hui ici à être plus imposant dans mon carrière. C'est mon pays le Vietnam, c'est pas Hyatt. C'est David Tháí aujourd'hui, ce n'est pas Hyatt. David Tháí est devenu une personne ici connue, mais qui n'a jamais été sous une marque industrielle, commerciale comme le Hyatt.

Je suis rentré chez Hyatt pour toucher, m'entraîner, aussi m'asseoir sur une marque qui est assez solide et de pouvoir partir. Et de pouvoir affronter d'autres challenges qui m'ont donné un autre horizon que de rester chez Hyatt. C'est pour ça que les gens qui sont, si vous voulez devenir des gens si vous voulez devenir des [?] pour moi, c'est que vous devez avoir un caractère très challengeux. Vous devez être très fort mentalement pour pouvoir utiliser ces bases que vous avez et de rebâtir votre prestige en créant votre marque. Ou vous devez travailler sous une marque qui va vous toujours anéantir parce que cette marque est puissante et vous, vous n'êtes pas puissant. Ça, ce sont vraiment de grosses chaînes, des grosses marques d'une valeur internationale qui n'ont pas besoin de talent, mais qui ont besoin de gens de talent, aussi, mais qui ont des limites. Donc c'est en quittant ces grosses entreprises ou plutôt formées ou plutôt initiées ou plutôt inspirées pour pouvoir te démarquer. Donc c'est un choix avec ces douleurs, ces sacrifices et si le choix passe dans la bonne positivité, tu ne peux être que très fort. Parce que tu as toujours cherché à te définir toi-même, te donner ton style toi-même et surtout de faire ce que tu veux.

Dans la vie, je crois ce qui est important c'est de réussir de pouvoir faire ce que tu aimes. Et à partir de ce...si tu peux faire ce que tu aimes avec tes partenariats, il serait très dur de t'arrêter. Surtout dans ce domaine. Il serait très dur de t'arrêter. Là où les gens se reposent, c'est là où tu travailles. Là où les gens portent, tu t'arrêtes, tu continues. Donc, je suis toujours en train d'engouffrer des informations, engouffrer des expériences. Donc tu peux que être solidement plus, je dirais, plusieurs horizons. C'est-à-dire que quand tu as un problème qui arrive, tu peux le voir dans les trois solutions. Au lieu d'avoir une solution, tu te donnes, ça passe ou ça tracasse. Mais si tu as trois options avec un résultat derrière, c'est sûr que c'est plus marrant de pouvoir choisir ce choix. Et pour pouvoir choisir ce choix, il faut déjà acquérir un horizon. Un *style*. Une façon de vivre. Une discipline. Et une passion.

Comme le Michelin selection. Le restaurant n'est toujours pas plein. Il n'y a toujours personne. Il y a d'autres restaurants qui sont aussi...ont plus de clients que toi, qui sont là depuis plus longtemps que toi, et qui n'ont pas reçu ça. Il faut te demander, mais qu'est-ce que t'as fait pour réussir, pour avoir ça ? Et voici les résultats. Tous les jours, je suis ici du matin au soir. Deux couverts, quatre couverts, huit couverts. Je suis ici pour respecter les opérations.

AY : Et vous, comment vous êtes arrivé à créer votre marque ? C'est-à-dire, après Hyatt, pendant Hyatt, jusqu'à votre retour définitif au Vietnam ? Et aussi, qu'est-ce qui est votre marque selon vous ?

DT : Je pense que c'est une... Pour avoir créé cette marque-là, il y a aussi une opportunité. C'est...Il y a tout et tout. Ce n'est pas comme ça. On n'arrive pas comme ça. Si je peux m'expliquer, c'est que je suis arrivé dans une période qui est très stratégique. C'est-à-dire que 2004, qu'est-ce qu'il y avait au Vietnam ? Et aujourd'hui, 2024, qu'est-ce qu'il y a au Vietnam ? Donc, j'ai gagné sur le temps. J'ai gagné aussi sur l'opportunité. On va dire que j'ai gagné aussi sur une légende. C'est-à-dire que personne ne penserait venir au Vietnam alors que moi, j'ai déjà voulu aller au Vietnam. Quand les gens vont venir au Vietnam, il reste un an ou deux ans, et qu'on parle au pays comme « The Next ». Ce sont des *profiles* bien définis, bien déterminés. On les a amenés ici pour faire des projets et ils se cassent. Ce sont des gens comme ça.

Donc, pour la réponse du *success* de mon cas, bah moi, quand j'ai vu ça, j'ai dit que ce n'est pas possible. Moi, c'est un vide. Donc, le temps d'adaptation, le temps de compréhension avec les Vietnamiens est différent pour moi. Le jour où je suis arrivé au Vietnam, je savais que je n'allais pas partir dans les deux ans. J'avais un pressentiment à un moment ou à un autre, mais pas dans les dix ans. C'était mon pays. A partir de là, je me suis dit que j'allais devenir meilleur que tous les expatriés ici.

Pourquoi ? Parce que je vais rester à vie. Je dois m'adapter. Je dois comprendre. Mais eux, ils avaient rien à foutre, des expatriés. Ils avaient deux ans de contrat.

AY : Mais vous ne considérez pas vous-même comme expatrié ? Parce que vous dites eux et moi.

DT : Expatrié, mais en ne pensant jamais que j'allais quitter mon pays. Donc, ça veut dire que mentalement, je calmerai mieux que ces expatriés parce que je vais accepter les changements

qu'il y a ici. Mais je ne vais pas imposer mes changements. Donc, je veux comprendre mon pays. Je veux comprendre comment ils réagissent dans leur tête.

Et c'est comme ça que tu comprends beaucoup de choses après. Donc, à un moment ou à un autre, je ne pourrai être que plus fort que tout le monde. Et je me dis même dans ma vie aujourd'hui, je ne connais pas tout le Vietnam.

Malgré que je passe ici pendant 24 ans. Mais ces 24 années, ce sont des 24 années de spécialité, David. Tu es devenu une machine à faire des sauts pour des gens. Donc, je ne peux pas tout comprendre, tout savoir non plus. Mais dans cette profession, oui. On me paye pour ça. Je fais des horaires pour ça.

Bon, je suis devenu un spécialiste pour ça. Mais je savais tout de suite que je n'avais pas trop le choix. C'est que ma femme est vietnamienne. J'allais venir. J'allais habiter ici. *Forever*. Pour ça, ça me fait du bien d'aller dans les resorts. De vivre pendant 7-8 ans comme ça, entre Dalat et Nha Trang. Heureusement. Sinon, rester à Hô Chi Minh pendant 24 ans, dans une même maison [fait un geste de mort]...en a marre, hein.

[Coupure du tournage pour faire une pause]

AY : Quand vous vous êtes installé ici au Vietnam, est-ce qu'il y avait des expériences, des influences marquantes pendant votre temps chez Hyatt qui a influencé votre formation, votre décision de reprendre votre propre, je dirais, effort, opportunité ici?

DT : Non, non, si tu veux, de Paris au Vietnam... l'offre qui m'a été donnée m'a vachement aussi motivé, parce que c'était un poste de chef. En plus, en tant que Việt Kiều, je sais, après, que ce n'est pas facile pour moi non plus.

Parce que les Vietnamiens n'aimaient pas trop être dirigés par un Vietnamien français. Il y a aussi ce problème d'adaptation pour un Việt Kiều qui rentre dans ses années un peu très jeunes encore. Cette difficulté de... Les Việt Kiều justement parce que tout le pays est très débordé, puis Il y a des gens qui te faisaient des histoires parce que t'es Vietnamien việt kiều Donc j'ai dû aussi passer par cette phase de dire que « écoutez, moi je suis pas venu ici pour faire la guerre. Je suis pas venu ici pour vous embêter mais plutôt pour vous former ».

Donc on touche aussi à une minorité de personnes très très peu éduquées qui ne comprenaient pas justement une sorte de devenu. (Des Vietnamiens ici ?) Des Vietnamiens et étrangers. Surtout vietnamiens, parce que tu as quand même le sang des Vietnamiens et donc les gens ne t'écoutent pas non plus. J'ai eu aussi une mauvaise, c'est une mauvaise comparaison des Vietnamiens qui habitaient et qui résidaient au Vietnam et qui ne comprennent pas justement, mais...c'était une jalousie financière. (De vous ?) Tout à fait. C'est quelque chose qu'on découvre dans le personnage vietnamien, il y a toujours cette jalousie qui est là depuis l'enfance, en fait Pourquoi il est payé plus cher ? Pourquoi ? Pourquoi ? Ben, personne n'essaie de se regarder, de dire, de penser que si l'entreprise qui embauche des gens comme ça c'est qu'il y a des raisons. C'est que tout est étudié pour ça. Et voilà quoi.

Toujours c'est du setup. Ces premières années un peu difficiles. Les gens te comparaient. Alors tu es parti en tant que réfugié ou *boat people*, que tu reviens, tu refais. Plus de jalousie parce que tu gagnes 40 fois plus que...avant j'avais des vannes, genre, mon salaire valait le salaire de tous les chefs, quoi. Ils étaient 40 et le salaire valait tous les 40 chefs.

Et après c'est triste, parce que tu ne comprends pas, tu ne comprends pas ça et tu découvres que ta mentalité est très vieille et que le Vietnam, en termes de compréhension, a quand même facilement 10 à 15 ans en arrière. C'est encore un peu sauvage. Et c'est encore aujourd'hui malheureusement. C'est triste de l'entendre parler. Si tous les Vietnamiens réussissent à s'adapter au monde européen, on ne serait pas là. C'est encore très sauvage, puisque...voilà. En fait, en 96...il n'y a pas de...même 2004, c'est...rien n'est contrôlé, hein.

AY : Sauvage, c'est-à-dire ?

DT : Bah, c'est rien n'est contrôlé. Rien n'est contrôlé. Tout était à la rigolade. Tout est à la rigolade...C'est un peu un pays où....Je ne crois pas qu'on soit dans un pays civilisé comme la France quoi. Quelques mois arrivent tout de suite. C'est une simplicité. Simplicité. Tout est facile au Vietnam. Il n'y a rien. Il faut que tu te déplaces, que tu bouges, il faut que tu passes tout, quoi, toi-même, Il n'y a pas de réseaux sociaux ni d'assurance maladie comme en Europe.

Ça aussi, c'est très marquant. C'est très marquant. Après, au niveau de salaire, je pense que ça a beaucoup augmenté, et c'est bien. Avant, tu pouvais dire qu'on devait gagner 100 dollars par mois. Maintenant, c'est différent. Maintenant, c'est minimum 250, 350. Après, selon sa formation, Selon l'expérience, il peut monter à 1000 dollars, à 2000 dollars. Déjà, 1000 dollars, 2000 dollars, ça commence déjà à être sérieux. Il y a des gens avec plus de responsabilités et avec une expérience du Vietnam.

Je dis du Vietnam parce que si on commence en comparant les qualifications du Vietnam et les qualifications en Europe, on est loin. Certains embauchent, on est très loin. Sur d'autres niveaux, niveau, je pense, informatique, le Vietnamien est un peu plus poussé. Mais au niveau manuel, oh là là, tout ce qui est manuel, on est nul, je pense. Cuisinier, pâtissier, tout ce qui est manuel, pas dans le manuel copie, bijoutier, pas dans ce côté-là. C'est un côté... Profession. Si tu prends un *purchasing manager* ici, et un *purchasing manager*, je pense, là-bas. Ou un chef ici et un chef là-bas. Il y a plusieurs critères. Il y a plusieurs demandes. Il y a des demandes de diplôme. Ici, les diplômes... tout peut se faire en *fake*. Tout peut se faire en faux. Et puis c'est toujours les relations de famille. Ça c'est le problème, les relations de famille.

AY : Et ca, vous l'avez remarqué en 2004, quand vous êtes arrivé (**DT** : Oh oui. Tout de suite) à Nha Trang ?

DT : Oui, c'était déjà, c'était déjà blindé. Tout était à la famille en soi. Tu touchais à une personne, c'était lié à la personne qui travaillait dans les bureaux, qui travaillait machin, ce qui est incompréhensible, ce qui est incompréhensible, ce qui est très mauvais en même temps. Parce que cette mentalité gamine là de...d'avantager les gens de famille avec aucune connaissance, c'est un changement débile. Les gens ne sont pas à leur place. Tu voyais des chefs qui ne faisaient jamais cuisinier mais ils étaient embauchés comme ça parce que c'était la famille. Il y a

beaucoup comme ça au Vietnam. Mais aujourd'hui, la plupart de ces gens-là, ils sont directeurs de ressources humaines dans des grosses entreprises au Vietnam. Et là, on n'arrive pas à trouver les talents parce que au Vietnam, si tu es trop malin et trop talentueux, tu ne pourras pas trouver du travail non plus. Parce que...ils auront peur de toi.

AY : Et comment vous avez supporté ça quand vous avez commencé à gérer les restaurants ici ?

DT : Bah moi, je...comme j'étais dans une grosse maison, dans une entreprise où il y avait moins de problèmes de ressources humaines. Mais quand tu commences à passer sur un nouveau encadrement, c'est-à-dire, un restaurant managé par des gens normaux avec très peu de staff. C'est pas pareil à une structure d'hôtelier. Une structure d'hôtelier, t'as une cantine, t'as une caissière, t'as les congés. Donc, comment je gère ça? Non, je ne regarde pas tout ça.

Sinon, si je commence à regarder tout ça...J'ai changé beaucoup de choses. Ou il y a quelque chose que...je suis content sur tout ça...c'est qu'à Nha Trang, en 2004, j'ai remis un peu les gens, les cuisiniers sur une position de cuisinier.

Je remets le poste de cuisinier dans le propre *way to go*. Propre *way*. Ils ne savaient pas, les ressources humaines, qu'un cuisinier, c'est un *cook*.

Il a travaillé ici depuis 10 ans et il a gagné un salaire. Pendant 10 ans, il a gagné un salaire. Depuis 10 ans, ils ont embauché d'autres gens. Ces gens-là gagnaient plus de sous que ces gens qui avaient 10 ans. Vous voyez, ils avaient les mêmes positions « cook ». Donc, j'ai dû imposer le système qu'on a fait à Paris, en Europe. Commis 1, commis 2, commis 3. Chef de partie, demi-chef, sous-chef, assistant sous-chef, executive sous-chef, executive. Pâtissier, sous-pâtissier, boulanger, mi-commis, ils ne l'utilisaient pas. J'ai mis tout ça parce qu'il fallait trouver une solution pour partager le salaire. (**AY :** C'était plus égalitaire) C'était mon rôle. C'était mon rôle dans le contrat de travail de pouvoir remettre la partie cuisine et justement de refixer les choses qui ont été refixées pendant 10 ans, 20 ans, qui n'ont pas de succès. Donc euh, ça, je suis content d'être là. C'est seulement qu'on met en place un peu tout ça. J'ai dû faire comprendre que le commis 1, c'était celui qui a travaillé pendant 10 ans et le commis 3 qui arrive, il doit commencer avec minimum. C'est comme ça. Et ça, c'était quelque chose qu'il fallait que je fasse parce que c'était des *complaints* partout en cuisine. « Ouais, il vient d'arriver, oui chef, il ne sait pas travailler, il gagne plus que moi ». Et donc, j'ai dû le partager par des postes avec des qualifications différentes. Et donc, ces qualifications puissent être rémunérées par rapport à ça. Et ça, j'étais content. Donc, j'ai mis tout ça en place à la Mandara qui était déjà devenue une boîte d'argent incroyable. Donc, on avait tout le temps une foule. Donc, il y avait pas mal d'argent pour deux. Voilà. J'étais content pour ça parce que je ne comprenais pas. Il n'y avait que des *cooks*. *Cooks, cooks, cooks, cooks*. C'était que des cuisiniers. On ne savait pas qui était le meilleur, comment les départager. Et le niveau qui arrive, donc le niveau qui arrive avec le salaire du temps, le salaire des années, tout ça. Donc, ça, j'étais content. Ça marchait très bien, d'ailleurs. À la Mandara, ça marchait très bien à l'époque.

AY : Et vous y avez enseigné aussi, à l'époque ?

DT : En fait, ce n'est pas pour enseigner (Ou la formation ?) C'est qu'au Vietnam, tu n'as pas des gens qualifiés. Donc, quand tu dis « enseigner », c'est que tu les enseignes par rapport à ce qu'ils faisaient déjà avant, donc quand tu reprends un poste de deux ans et demi, trois ans, tu reformes tous les gens à ta façon (Reformation). Ouais. « C'est comme ça que je veux ma salade. La salade de tomate, avant, elle était dans une corbeille. Maintenant, je veux une assiette, coupée et cerclée, dans un moule, décorée » (À la française quoi...) Tout ça. Il faut former les mecs, épilucher les tomates et machin, machin, machin. Donc, pour moi, le Vietnam, ce mot est sympa. Ce mot, il faut le faire comprendre. En fait, tout le Vietnam, malgré ce qu'ils disent, ils sont quand même heureux quand même. Alors, pourquoi tu dis ça, David ?

Puisque que tu les formes, tu les payes. En plus, ils disent des conneries sur ton dos. Alors qu'en France, en Europe, où est ton diplôme ? Cuisinier ? Non, montre-moi. OK, c'est top. Commence demain. Ici, zéro *expérience*. Ou alors, je travaille dans un restaurant vietnamien, je ne sais pas où là, avec aucune hygiène, ils se trouvent tous en tong, en shorts, pas de casquette, le congélateur, les plats de produits surgelés. Donc, en fait, le Vietnamien, il a tort de s'y prendre aux patronats. Aujourd'hui, les patronats, ils sont formés au personnel. On les paye, on les donne à manger, en plus. Le monde....voilà...

AY : Ça a changé depuis votre retour ?

DT : Oh oui, on dirait qu'il y a plus d'argent. Les gens sont moins pauvres en majori—en pourcentage. Si tu compares, il y a 20 ans, il n'y a plus des écoles qui font des métiers. Il y a plus que ça qu'il y a 20 ans. Donc, quand tu démarres dans un pays où il y a zéro ou qu'il arrive aujourd'hui à un pourcentage *adequate*, on ne peut que...être positif sur le Vietnam. On ne peut être que positif. Et soyons positifs. Mais il faut accepter. Le Vietnam, il faut qu'on accepte que c'est bien et que c'est mauvais. Si tu caches que tu es mauvais tout le temps, tu ne pourras pas t'améliorer. Vivre avec le nez plus haut que le ventre, c'est pas possible. À un moment ou à un autre, tu ne seras pas la personne que tu veux. Tu es dans un pays où l'argent est abondant, où l'argent fait le *deal*. Tu as beaucoup de choses qui sont achetées. Des personnes qui ne sont pas dans le poste qu'ils ont. Des personnes qui ne sont pas qualifiées de ce qu'ils disent parce que c'est un pays de corruption, malheureusement.

Et il y a des phrases qu'ils me disent tout le temps « Si on n'arrêtera pas cette corruption, le Vietnam ne pourra pas partir ». Et c'est le cas. Et c'est le cas récemment avec cette histoire de Mĩ Lan là ou ça pourrait que...bah voilà... Le pays peut s'arrêter comme ça. Parce que nous avons découvert des (**AY :** fraude ?) Des fausses grâces sur tout ce qui est mort pour chacun. Et ça peut provoquer une chute du pays parce que c'est tellement énorme. C'est exactement ça. Si on est positif, on est positif, oui.

Moi, à mon âge, avec les enfants logés, je n'espère plus. J'évite. J'évite. Je m'adapte. Je contourne. Mais c'est vrai que la pensée est très difficile de mettre 100% aussi. Surtout quand tu as des enfants. C'est un pays qui n'est pas pour les enfants, le Vietnam. c'est un pays pour, pour vivre. (Vivre ?) Ouais, ça veut dire que quand tu as de l'argent, tu vis comme un roi. La somme d'argent que tu as, tu peux demander des gens à faire des conneries, ou des saloperies, ou des services que jamais tu ne peux avoir sans loi avec ce même argent.

Si tu es dans un pays comme celui-ci, tu peux, maintenant, si tu veux, un petit masseur qui arrive chez toi, bah, t'appelles. Dans une heure, il arrive. Il te masse pendant une heure et tu lui payes 5 euros. Tu as envie de manger quelque part que ce soit, sur ton téléphone, t'appelles. Il utilise les moyens actuels ou la technologie que tu as. En France, tu ne peux pas avoir ça. Là-bas, tu ne peux pas avoir ça. Ici, dans un, dans un, dans un espace minimum, tu peux tout avoir. Et avoir encore pire qu'en Europe en termes de services. Si tu veux une fille qui vient de la maison pour la niquer, t'appelles. Tu peux, tu peux, tu peux. Si tu veux, un pays où dès que tu mets l'argent, il y a... En France, c'est plus difficile. Il y en a aussi mais pas la même façon. Ici, c'est tout de suite. En Asie, c'est tout de suite. Maintenant. C'est ça qui fait aussi la différence avec les pays européens. L'Asie, c'est l'Asie. On s'en fout des règlements, on s'en fout des feux rouges, on s'en fout des codes pénaux [sifflement]

Alors, est-ce que c'est bien, David ? Je ne sais pas. Oui et non. Oui et non. Non, parce que, pour l'instant, si tu veux, on parle d'argent, on en a payé tant que si, mais il suffit d'éduquer les choses pour l'éducation, peut-être. Là, il n'y a rien sur l'éducation. Donc, disons des personnes qui ont les moyens, s'ils ont déjà des enfants, ce n'est pas ici. S'ils ont les moyens. Ils sont déjà à l'étranger. Ils travaillent, ils bossent, ils vont à l'école. Mais ils vont pas acheter ici au Vietnam Parce qu'ils savent que... Mais je pense qu'au fur et à mesure, ce sera...ça ne peut qu'être pire. S'ils restent comme ça, ce sera un pays qui a très bon pouvoir d'achat, comme la Thaïlande. Donc, on va voir que le Vietnam est encore petit. En fait, l'idée ici, c'est aussi que le Vietnamien ne travaille pas cher non plus. Comme ça, ça fait le Vietnam. Tu vois ça partout, maintenant. Tu vois surtout ça à Singapour. Les gens qui barrent les rues, les gens qui font des saloperies, c'est que des Noirs, des Indiens. C'est l'histoire du Singapour. Ils ont la nationalité singapourienne. Et qu'ils voient les vrais Singapouriens ou des Chinois, ben ils sont... Ils sont dans les centres commerciaux, ils mangent, font la fête, ils dépensent. C'est comme ça. C'est comme ça que tu vois un pays...ou tu achètes ou tu n'achètes pas. Hop là! C'est rien.

AY : Et quelles sont les raisons, vous pensez ?

DT : Les raisons ? Il n'y a pas de raison. C'est l'humanité qui est comme ça.

AY : Il faut juste s'adapter quoi ?

DT : C'est l'humanité qui est comme ça. Il faut accepter. Il faut accepter. Il faut accepter le pays dans toutes les choses. Il faut accepter aussi que t'as des moyens, que tu travailles, que tu as de l'argent aussi, que tu n'achètes rien ou que d'autres gens n'ont pas cette valeur. Tu achètes ça aussi. Tu achètes ça, tu prends une mise en valeur de ce que tu dépenses, de ce que tu gagnes. Et surtout, c'est de ne pas faire trop de... (Conneries ?) Le pire des choses, c'est quand tu vis une vie comme ça et c'est que tu gâchais. Si tu gâchais, par rapport aux gâchis, est-ce que tu peux sauver ton gâchis pour le donner aux pauvres, pour le donner aux gens défavorisés. Alors ça, c'est encore une façon d'avoir une religion. Sans besoin d'aller dans les temples, sans besoin d'aller dans les églises.

AY : Mais en même temps, vous avez bien contribué au développement, fin, à la formation des jeunes, fin, peut-être pour éviter ça ? Je ne sais pas.

DT : Oui, bien sûr, mais c'est personnel parce que le gouvernement déjà ne le fait pas. Donc oui, c'est personnel. C'est pas...c'est pas pour moi une épreuve pour dire que je suis un bon personnage. C'est ma façon de travailler. C'est la façon aussi de... On est venu pour ça aussi. On est venu avec un savoir étranger. Un savoir à partager qui est la cuisine aux Vietnamiens. Oui, tout à fait. Mais je ne pense pas que je me considère comme un pilier parce que c'est le Vietnam, ça sert à rien. Mais c'est personnel.

Tous les élèves, tous ceux qui ont eu la chance de pouvoir contribuer avec les épreuves au Vietnam sont aujourd'hui très loin, très loin placés, très célèbres. Donc, quand je leur ai dit que « si je suis un mauvais chef, regardez les plats quand ils arrivent, quand ils reviennent de la cuisine, est-ce que les gens ne mangent pas ou ils ont fini ainsi ? » C'est tout.

Parce que ce que je t'apprends aujourd'hui dans les sauces, dans les cuissons des viandes, des poissons, c'est que quand tu fais ce plat-là et que tu le sers au client, est-ce que ce plat-là, il revient, est-ce que le client mange tout? Ça veut dire, est-ce que je suis le bon? Est-ce que je donne la bonne manière? Est-ce que je donne la bonne recette? Est-ce que je donne la bonne technique?

AY : Ça vous permet d'avancer quoi.

DT : Aujourd'hui, c'est difficile avec les Vietnamiens qui vivent dans un temps très différent de dix ans en arrière. Tu ne peux pas penser comme tu penses toi en Europe et laisser le principe comme toi sur les pouces. Donc tu dois prendre ça différemment et jouer avec ça différemment. Moi j'ai chopé le chef. Il doit partir là en fin de mois. On a parlé deux minutes, vingt minutes. « Tu vois ? Tu es resté avec moi pendant deux ans. Qu'est-ce que tu fais aujourd'hui ? Tu es arrivé ici il y a deux ans tu ne savais même...tu ne savais rien à faire. Aujourd'hui, tu es en seconde position. Tu peux cuisiner, servir des plats sans que je sois là ». Je comprends très bien comment travailler avec les Vietnamiens.

C'est une façon que je *manage*. C'est impitoyable. Mais dans l'impitoyabilité, du coup, que je fais aux gens, c'est eux qui en bénéficient. C'est la folie. Un jeune Vietnamien. c'est comme un enfant. Dès que tu le mets dans une situation où il ne se sent pas *comfortable*, il va toujours se plaindre. Si tu le laisses tu ne l'aides pas il va vouloir s'organiser. Et ça j'ai compris ça dans beaucoup de choses. Donc après je leur explique, « Pourquoi je vais pas vous aider ? C'est tout facile. Moi j'arrive. Bon vous terminez. On arrête. Pour moi c'est tous les jours. Pour moi c'est mon enfance. Mais pour vous, dès que c'est dur vous voulez fuir ».

J'ai vu ça beaucoup dans le côté asiatique. Lorsque ça commence à être dur, on arrête. Oh là là c'est compliqué. Moi je leur apprend qu'il faut passer ce mur. Il faut casser ce mur. Si vous voulez passer de l'autre côté. Et si vous n'arrivez pas à casser ce mur, vous ne pouvez pas passer à l'autre côté.

AY : Vous pensez que c'est aussi votre côté occidental qui...

DT : Ah, c'est mon côté de loup-bar. C'est mon côté de...ouais, si vous voulez manger, il faut se lever.

AY : Ou bien vos expériences personnelles ? \

DT : Mes expériences personnelles. Tout à fait. En étant dans la merde, on s'organise. C'est comme ça qu'on devient un bon chef. C'est pas qu'on soit dans la merde et qu'on dit on jette l'éponge, on arrête. C'est trop dur. Beaucoup de Vietnamiens sont comme ça au Vietnam. Parce qu'ils sont toujours bien bercés par la famille. Vu que ça commence à être dur, on arrête. Non, non. Après je leur dis que quand c'est ouvrir un restaurant en France, c'est pour 20 ans. C'est pas pour 2 ans. Donc il y a des jours de faiblesse. Il y a des jours de bagarre. Il y a des jours de machin. Mais il faut apprendre.

AY : C'est le sacrifice, la dédication.

DT : C'est pour ça, comme dit Jack Ma, tous les gamins des enfants riches, ils ont tous des diplômes. C'est après les diplômes qu'on voit si le gars ou cette fille est forte ou pas. C'est pas que tout le monde peut avoir des diplômes. Tu passes l'examen, tu l'as. Tu l'as maintenant. Il y en a 100 qui ont été reçu. Mais dans 20 ans après, ces 100-là, il y en a peut-être 5 qui sont [siffle] top VIP, GM, *managing* quoi, mais il faut quoi les autres ? C'est ça. Ouais c'est ça. Donc c'est pour ça que je dis parfois aux Vietnamiens, arrêtez. Parfois, en étant de plus en plus au Vietnam, je trouve que les jeunes ne veulent plus apprendre. C'est pas que le Vietnam, je pense.

Alors que toi, à l'époque, à 26 ans, à 25 ans, tu étais en train d'avoir encore des formations. Ici, aujourd'hui, déjà à 30 ans, le mec, il est fini. Il est fini. Il a 2 gamins. Il ne veut plus apprendre. Ils ne comprennent pas ce que c'est en l'apprenant et en avoir plus de bagages que vous allez pouvoir plus gagner. Voilà.

AY : L'autre jour, vous m'avez parlé d'un étudiant, un ancien étudiant, qui vous a dit que vous aviez dit quelque chose qui l'a marquée, c'était « You don't know what you have ».

DT : Oui, c'est ça. Ils font quelque chose qu'ils ne savent pas parce qu'ils comprennent que c'est que du travail. Pour eux, c'est *đi làm kiếm tiền*.

AY : C'est pas que le travail.

DT : Voilà, non. Parce que tu as choisi une voie. Mais cette voie, qu'est-ce qui va te mener plus tard ? Parce que plus tard, c'est ce que tu es aujourd'hui. Tu es devenu propriétaire d'une boulangerie et avant, tu travaillais et tu apprenais dans un hôtel, donc tu trouvais ça embêtant, ennuyeux, 4h du matin, 5h du matin, le matin, la retenue aussi. Aujourd'hui, c'est grâce à ça que tu es devenu un homme qualifié. **AY**: C'est un chemin de... *từ từ lên*. **DT** : Oui. Pourquoi arriver là ? Alors qu'en France, à 17 ans, si tu vas voir ton professeur, « qu'est-ce que tu vas faire dans ta vie ? » Une orientation. « Ça va pas, l'école, donc qu'est-ce qu'on va faire ? Un B.O.P ? Une formation ? » Oui, OK. Après, je suis en bac pro. OK. Il y a ma classe supplémentaire. OK. Les Vietnamiens ici, ils ne pensent pas comme ça. Il y a un problème dans l'éducation. Il y a un problème.

[Coupure du tournage à la demande du narrateur]

AY : Avec votre propre restaurant maintenant, qui est Kobe Bistro by David Tháí, comment avez-vous décidé de monter ce restaurant après tout ce chemin-là, cette voie que vous avez eue ?

DT : Là c'est devenu comme ça par hasard. J'ai travaillé chez un... Je consultais, en même temps que mon travail, des particuliers. Et en 2022, j'étais toujours en tant que consultant dans un restaurant. On décide... On avait décidé déjà il y a quelques années de faire un steak, un *steakhouse*. Et l'an dernier, ça ne s'est pas fait. Et puis tout doucement, en 2023, on décide de reprendre en fait un emplacement, qu'on avait déjà un business. Et de faire un petit restaurant sous mon nom. Voilà. Et je ne pensais pas du tout qu'on arriverait là. D'ailleurs, c'est une... Pour moi, ça dégage deux choses importantes dans la vie. C'est... C'est la patience. Après toutes ces années... entre ce qu'il fait, entre que je donne mon nom à des restaurants, on met des photos de moi, et finalement, on me récompense après toutes ces années d'avoir un restaurant sous mon nom. Voilà.

Et c'est surtout ça à dire aux jeunes entrepreneurs, aux nouveaux, aux gens qui aiment ce métier. C'est... Rien n'est en retard. Rien n'est *late*. *Nothing is too late*. Ne pensez pas que vous êtes... Parce que c'est trop tard. Parce qu'à tout moment, ça peut arriver. Et quand ça arrive, bien sûr, il faut essayer de... De le faire bien. Donc, suite à ça, beaucoup de choses se sont enchaînées. Donc, pour vous dire que je ne pensais pas du tout que j'allais redémarrer une deuxième vie après toutes ces années de passage dans les hôtels, après dans le *food distribution*, le *food service*, j'étais là pendant six ans quand même.

C'est... Et c'est là que c'est beau. Cette vie, c'est de pouvoir s'en remettre en soi-même, c'est se reposer des questions aussi. Ce n'est pas en se disant tout le temps « nous sommes, je suis » des mots qui sont très péjoratifs. C'est plutôt montrer aux gens, surtout quand vous avez décidé de passer dans un pays quand même au cours de 24 ans, donc il faut toujours rester dans la bonne place, il faut toujours s'adapter aussi, écouter, écouter, écouter les choses qui se font à côté de vous, pourquoi ils l'ont bien fait, pourquoi ils ne l'ont pas bien fait.

En arrivant, il y a une maturité qui intervient, on devient plus sage, on écoute les commentaires des étudiants plus sérieusement, on est moins agressif aux remarques, on le prend plutôt constructif, donc ça c'est très important. Quand toutes ces choses arrivent, dans une bonne période, c'est pour ça que ne pensez pas qu'il est trop tard. Croyez-moi, je suis une des personnes à penser à ça, et finalement, regardez, je pensais à 53, 54, de dire « on se la met en veilleuse », et finalement, ben non, parce que si on se la met en veilleuse, la vie serait trop triste, il faut essayer de penser qu'après 50, tout le monde, c'est vrai que la majorité des gens, après 50, c'est la retraite, machin. C'est pas vrai en fait, c'est pas vrai, c'est surtout de penser qu'à cet âge-là, vous avez plus de temps, vous avez plus de... vous avez moins de, parce que bon, les enfants grandissent, les affaires vont mieux, mais vous avez plus de temps à penser. À ce que vous voulez faire, et donc c'est, ben c'est une autre, c'est un offert, hein, et en plus, après, si vous êtes honoré par les Michelins ou autre chose, ça vous donne encore plus de vitamines, à vouloir, à vouloir rester avec votre personnel, à vouloir donner autre chose, c'est, c'est, c'est intérieur, hein, c'est intérieur, hein.

Pourquoi cette *speedness* ? C'est intérieur, hein, c'est pas... je veux dire, il faut avoir quelque chose déjà de boulot en soi-même, il faut, il faut surtout rêver surtout. Je me rappelle surtout quand j'étais, quand j'ai à peine commencé à travailler dans ce métier-là, le seul but pour moi de pouvoir rentrer dans ce domaine, c'était de pouvoir voyager, voyager, et puis surtout, connaître plus de pays, plus de cultures, voilà, et donc... pour vous donner un, un exemple, la seule chose que je voyais possible, c'était dans les hôtels, voilà, c'était pour rentrer dans une chaîne internationale, qui ont plusieurs hôtels dans plusieurs pays, pour pouvoir être transféré d'un même pays dans d'autres pays dans la même marque, voilà, donc c'était ça mon départ, en fait, de cette vie expatriée.

Et c'est là que tout démarre, voilà, c'est là qu'on voit, bah, en anglais, on est nul, parce qu'en France, on est zéro, et c'est là qu'on découvre au niveau international qu'on est zéro, et c'est là qu'on doit décider qu'on doit apprendre l'anglais parce que, voilà, c'est la langue, c'est, il n'y a qu'une langue qui se parle dans les meetings, dans les briefings, dans les réunions importantes, dans le travail. Ça se passe en anglais. Donc, et c'est ça qui enchaîne, qui enchaîne, qui enchaîne, d'autres raisons, d'autres opportunités, voilà.

AY : Et votre but, maintenant, à 54 ans ? Vous avez d'autres objectifs, professionnels, personnels, parce que là, vous avez déjà été sélectionné par Michelin, mais d'autres buts, comme vous avez dit ?

DT : C'est juste, c'est pour ça que la vie est longue, c'est peut-être de changer ma pensée. Je suis arrivé ici, ça doit faire 24 ans. Je n'ai fait que de donner, de partager mes idées, ma pensée à d'autres gens. Et aujourd'hui, j'aimerais bien me renfermer et de moins partager. Et de faire tout ce que j'aime. Donc, je pense qu'on verra, on me verra encore moi, parce que je serai plus dans ma passion. Et de travailler pour moi. Donc, c'est ma sensation.

Et surtout de mettre la paix, surtout aussi de mettre tout le temps que je n'ai pas pu mettre dans les 20 premières années où on n'avait pas encore beaucoup d'argent, on n'avait pas encore des enfants. Et aujourd'hui, ils sont un peu plus grands, donc, on essaye après aussi de trouver ce temps de père, de papa. Parce que quand je faisais le papa pour mon personnel, tous les Vietnamiens que je formais... j'étais papa aussi pour les clients.

Parce que les clients, ils venaient me voir, parce qu'ils venaient plus de cuisine, c'est un peu ça. Et après, j'ai pas beaucoup de temps pour passer à ma femme, à mes enfants. Et donc, maintenant, aujourd'hui, ce que je peux en profiter, c'est surtout ça. Parce que j'avais tant donné aux clients, aux chefs, que j'avais peur qu'ils fassent des conneries. J'avais peur qu'ils réussissent pas. Donc, je prenais soin aussi d'eux. Donc, parfois, vous savez, franchement, à la maison, je me dis... Il faut que je prenne soin de tout le monde. Mes enfants, les clients, les chefs, les pâtisseries, les boulangers, les clients des 5-stars. Qu'ils n'arrêtent pas de me demander. Comment voulez-vous que je puisse me nourrir correctement ? Tout en pensant qu'il faut, tous les jours, le matin, c'est 8h30, on démarre à 7h30 du matin. Et on finit nos soirées à minuit, 11h. Entre-temps, il faut manger, il faut se reposer.

AY : Donc, vous avez fini votre travail en tant que papa des autres.

DT : Parce que ça me manque un peu, ouais. Vous savez, quand vous avez des enfants et que vous revenez le soir, qu'ils dorment, et que vous repartez le matin, ils sont déjà à l'école. C'est pas facile. Quand vous quittez vos enfants pendant deux semaines, trois semaines, et que vous vous dites, mais quelle est cette vie ? Pourquoi ? On va quitter nos biens. On va coûter nos chairs pour trouver une meilleure qualité de vie. Et pourquoi pas trouver une vie à côté ? La vie ne donne pas cette chance à tout le monde. D'avoir une bijouterie, d'avoir quatre voitures. C'est pour ça que je dis aux jeunes Vietnamiens, à chaque fois, n'hésitez pas à partir, à quitter votre région. Moi, j'ai quitté mon pays. Ici, vous pouvez quitter juste Saïgon. pour aller à Nha Trang, vous pouvez aller à Phu Trang, vous pouvez aller à Vung Tau pour trouver un emploi. Mais il n'y a aucun souci. Il n'y a aucun souci, les gars. Donc, n'ayez pas peur.

Et c'est comme ça qu'on apprend plus les matières premières. Pourquoi à Nha Trang, il y a les bons fruits de mer. Pourquoi ? Parce que c'est près de la mer, etc. Donc, vous avez une connaissance aussi. Voilà, voilà, voilà.

Voilà. Et en fait pour vous dire en quelques mots, oui. Je suis prêt, je suis prêt. Je suis devenu spécialiste moi-même, par ma propre pensée. C'est-à-dire, après 25 ans ici, j'étais un très beau chef. Mais je ne trouvais pas ça assez, d'être un beau chef. Je trouvais qu'il fallait que j'apprenne encore. Et j'ai réussi, à partir de 40 ans, de vouloir encore apprendre. Donc, apprendre quoi, Monsieur David ? C'est apprendre les denrées. Apprendre comment l'exportation marche au Vietnam. Donc, travailler dans une compagnie qui exporte. *Food distribution*. Donc, comment on comprend toutes ces logistiques.

Quand tu veux un produit de France qui arrive ici, qu'il soit frais ou surgelé, comment tu veux le passer pour qu'il puisse commercialiser au Vietnam, avec les réglementations, avec les lois, avec les termes fiscaux, etc. Donc, tout ça, j'ai passé 5 ans pour comprendre qu'est-ce qui se passe au Vietnam. Par avion, par bateau, les viandes japonaises, les fruits de mer, le caviar, les canards.

AY : Ça, c'était en 2015 ?

DT : En 2015, en 2015, chez New Viet Dairy.

AY : Et vous continuez à faire ça ?

DT : Non, j'ai arrêté ça en 2022.

AY : D'accord

DT : Voilà. Et donc, parce qu'entre temps, entre Nivederi, entre-temps, j'ai passé une année, quelques mois pour apprendre aussi ce qu'on appelle la technologie. C'est-à-dire apprendre tout ce qui est matériel, équipement, pour aller plus vite. Pour faire du surgelé. Donc, travailler sur des projets comme « *ready to eat* », « *ready to eat* ». Donc, tout ça, tu dois passer par un système en hygiène, qu'ici tu ne connais pas, bien sûr. Voilà. Si un jour, on te demande, « David, tu fais des super belles tartes aux pommes. Mais aujourd'hui, j'ai un contrat avec toi, je veux 2000 tartes aux pommes par jour ».

Donc, tu dois t'organiser avec des machines, avec des investissements, avec une *constancy*, des produits constants. Et qu'on puisse passer aux surgélations. Donc, travailler comme des grosses

entreprises comme Picard, qui sont internationales, qui ont des centres de distribution. Ils fabriquent dans certains pays et distribuent. Donc, tout ça, tu pars d'un milieu, d'un niveau hygiène super strict, HACCP. Donc, c'est tout ce qui est certification hygiène alimentaire. Et donc, aussi travailler sur la technologie. Tu vois des fours qui vont très vite, tu vois des chambres froides, des cellules de refroidissement qui permettent de cuisiner chaud et de refroidir en un temps réduit à moins de degrés.

Tout ça, juste pour faire du « ready to eat ». Donc, tu passes sur une chaîne d'alimentation. Donc, tu commences à comprendre certaines choses. Et ça, c'est très utile. Pour toi, en tant que Vietnamien *viêt kiêu* qui reste au Vietnam et ayant toutes ces connaissances, ces connaissances vont te permettre d'être un homme au Vietnam très connu. Et tu peux te donner des opportunités, des finances interminables. (AY: Ça vous a donné un gros réseau-là). Tout à fait. David, tu peux nous faire un petit cooking class. David, tu peux nous aider à ça, David. Tout ça, c'est généré par un salaire ou c'est généré par une compensation. Donc, c'est pas gratuit. Donc, toutes ces choses-là vont te permettre, parce que tu t'es concentré sur un pays.

Il y aura des gens aussi meilleurs que toi dans ce monde aujourd'hui, mais personne qui peut être très meilleure dans son pays, c'est pas sûr qu'elle soit meilleure que toi. Parce que communication, *understanding the product, where you are*, c'est important.

L'anglais, je n'ai jamais appris l'anglais. Mais quand je parle anglais avec mon espagnol, c'est parce que j'ai appris un truc de moi-même. J'ai appris l'anglais avec les nanas philippines.

J'ai appris l'anglais avec les *subtitles*. J'ai appris l'anglais, tu vois, une bonne phrase à tous les noms. À l'école, on t'apprend « Hurry up ! » Mais dans un film, tu vois, le « Hurry up » il est différent. La gueule, la nana, parce qu'elle se dépêche. Donc c'est en regardant les sous-titres et en regardant les accents. J'ai passé les après-midis comme ça à regarder des films vidéo anglais avec des *subtitles*. Voilà et en plus de ça, j'ai appris le philippin en même temps, le tagalog. Parce que j'avais une copine qui était très, très mignonne. Elle était entre l'arabe, le philippin, l'espagnol, oh là là, le vietnamien, le français.

Voilà. En fait, je suis un *globetrotter*. Voilà. Et parfois, je suis fier aussi de dire que je suis un peu le Romain des rois. Oui, quand t'arrives au Vietnam avec un statut *viêt kiêu*, tu fais des 3000, 4000 dollars, ça me faisait chier. Donc je voyais toutes les choses qui étaient gratuites, qui étaient abîmées.

Je donnais tout ça aux gens. Si je pouvais aider les gens défavorisés, je les aiderais. C'est peut-être parce que j'étais défavorisé, c'est pour ça que je donne toujours cette importance. Les restes de bouffe, je les jette pas. J'essaie de donner à des pauvres, j'essaie de donner à des gens de la rue, tu sais. C'est sans façon. Et c'est aussi une façon pour moi aussi d'aider les Vietnamiens. C'est une façon aussi pour que les Vietnamiens m'aient parce que j'ai pas trop accepté que les expats—étrangers traitaient les Vietnamiens par des mots, par des *bad words*, tu sais. Et donc, je prenais ma partie cuisine comme si c'était ma partie à moi. Et donc, je faisais tout avant pour leur montrer. Donc, je les ai protégés.

Alors que les chefs dans d'autres pays, c'est différent. Les Brésiliens, les Australiens, les Autrichiens, les Anglais, eux, ils cherchaient pas à comprendre parce que déjà, ils comprenaient pas le langage. Et c'était une punition, c'était tout. T'arrives pas, bah tu dégages. (AY : Peut-être ici, c'est une punition pour les autres ?) Le chef, il est français, il embauche un gars. Moi, j'ai pas laissé ça. Déjà, les premiers commentaires, ouais, David, tu devais regarder les chefs. Ils ont mal déconné hier soir. Alors là, je suis très sévère là-dessus. Je les protège, mais s'ils font des conneries, c'est plein pot aussi. Mais j'ai jamais demandé à un chef vietnamien de me faire une nouvelle carte. D'avoir des idées. Et je sais qu'il n'en aura pas. Donc j'anticipe. Donc c'est en les protégeant comme ça qu'ils ont leur travail, ils se bouffent Et c'est comme ça qu'ils grandissent.

AY : Et là, vous gardez quand même une affinité, un sentiment de...

DT : Oui, le fondement de mon peuple. (Oui). Quoi qu'il arrive, je m'en garde à la glace.

Même si je me dis moi-même, même si je le sais moi-même, que je m'adapte beaucoup mieux en France. J'ai plus de copains français. Je conduis une communication en français, avec un français pas de souci, avec aucune discrimination.

—D'ailleurs, je pense qu'en tant qu'Asiatique, je suis moins bien que toi ».

—Ah non, pas du tout. Je te vois comme tu es. Comme moi, je suis comme tu es ».

À ce niveau-là, alors là, j'ai peur de rien à ce niveau-là. Parce que je pense que je suis carrément plus adapté côté français que côté vietnamien.

AY : Et vous êtes là.

DT : Hein ?

AY : Et vous êtes là, ici, au Vietnam.

DT : Oui, je suis là. Oui, je suis là.

AY : Vous avez bien choisi...

DT : Moi, je suis fier à chaque fois de reconnaître un Vietnamien comme moi. Je sais tout le temps, même avec les Français qui sont là, je leur pose toujours la même question.

—Hé, toi, tu crois que tu as le même problème que moi ?

—De quoi ?

—On est tous du mal avec le viet.

Et là, on sourit. Oui, on sourit parce que...Tu sais, quand t'arrives à 30 ans ici, tu kiffes le vietnamien, mais tu ne changes pas sa culture. Donc après, normalement, tout se ressort. Et il y a des méchancetés aussi qui arrivent. Parce que c'est une mode de pensée différente. Tu vois ? C'est déjà... Quand tu fermes ta porte ici, tu fermes à l'intérieur. Tu ne fermes pas à l'extérieur. Qu'est-ce que ça te prend ? Ça te prend la tête de mettre ta main à l'intérieur et de trouver le machin et fermer. Tout est différent. La pensée est différente. Il n'y a pas de stop. Qu'est-ce que

ça peut te retraduire, le stop ? C'est respecter entre chaque personne. S'il n'y a pas de stop en Asie, c'est quoi ? C'est qu'on s'en piétine pour vivre. On s'écrase pour vivre. On dit des méchancetés On dit des choses faux pour vivre. Parce qu'on s'en piétine.

Tu comprends ? Il faut se marcher en-dessous pour vivre. Il faut que tu mites ton copain pour vivre. C'est comme ça l'Asie. Dans le feu rouge où il donne la priorité aux droites, et qu'il n'y en a pas, c'est exactement ça. C'est exactement ça. Il va direct. Quand il va direct, boum, ça *crash*. Il faut prendre un des deux qui sera plus intelligent, qui est rétrograde.

En France, ils apprennent direct. Toi, tu stoppes. Mais ici, ils n'apprennent pas ça. C'est pour ça que tu vois dans certains lieux, depuis que tu es là, peut-être, les mecs, ils n'attendent pas encore. Ça fait 20 minutes que j'attends, il arrive et il fait [geste de mouvement en avant] Parce qu'ils ont pas appris à attendre. Ils ont appris à aller au-dessus de toi. Donc, à te piétiner, il faut aller devant. Ça revient tout le temps. Partout, ici. Même à l'avion. Le mec qui est en train d'attendre, on dit, « excuse-moi, j'ai un vol » Et parfois, il me dit, « je m'en fous, moi. Moi, ça fait deux heures que j'attends. Ton vol, il est là Moi, je ne suis pas prêt à te laisser la place ».

Mais ils sont comme ça, parce qu'ils arrivent en retard. Ah ouais, ouais. Cette discipline de temps, ici, au Vietnam, ça n'existe pas. Cette discipline de temps n'existe pas au Vietnam. C'est en France que tu les vois. Une heure de retard, le gars. Pour eux, c'est normal. Ici, l'aspect temps n'a aucune valeur. Alors qu'en France, c'est déjà les premiers mots qu'ils te disent, le temps où ils vont t'embaucher. « Ça va, monsieur. On a dit à 8h. Vous arrivez à 8h15 ». Je suis encore là, parce que moi, j'ai 40 dossiers à avoir. Alors déjà, t'as froid, déjà. Ici, c'est normal. En plus, ici, c'est...

J'ai remarqué, les Vietnamiens, ici, c'est jamais nous. C'est jamais. Ils ne veulent jamais accepter de ce qu'ils font. Ils vont toujours dire, ah, c'est pas ma faute. Ah, ce matin, j'ai trop de *traffic*. J'ai trop de circulation. Donc, je suis en retard, c'est ça ? Oui, c'est ça, j'ai trop de trafic. On s'en fout. Les gens, ici, quand ils travaillent en cuisine, à 8h, c'est 8h. Ils arrivent au travail. Ah, c'est dur. C'est pour ça que je comprends pourquoi tu sais, ils ont des entreprises. Tu marches, tu fais un business avec ton argent, mais les gens qui font ça avec toi, c'est incroyable. Il faut tout mettre, il faut tout vérifier.

Aucune discipline, aucune responsabilité, rien. Et même, tu vas dans leur Facebook, parfois, il n'y a rien de leur travail, aussi. Ils n'en ont rien à foutre. C'est grave. C'est grave, mais c'est comme ça. Ce sera le Vietnam. Qu'on l'aime ou qu'on l'aime pas. Après, tu sais, on parle des *Việt Kiều*. C'est tout, aujourd'hui. Il y a des gens qui aiment ça, aussi.

« C'est bien, le Vietnam, c'est pas cher ». Oui, mais réfléchis, pourquoi c'est pas cher ? Les gens sont pauvres. Il y a une loi qui les fait démunir, tout le temps. En plus, qui les...euh... traque. Tu vois ? Et ça, c'est le pire pays, ici. C'est les... C'est les *cà m đò* là. Le *cà m đò* ça veut dire que quand tu as besoin d'argent, « Tu as besoin de 1000 dollars, bah, tu me donnes ton appareil là ». et tu le déposes là et je te passe 1000 dollars. Si tu ne reviens pas, eh bien, je prend l'appareil. C'est comme ça, ici. Ah le crédit, c'est comme ça, ici. Ou alors, c'est les maisons. Les papiers. C'est tout ce que tu veux. Donc, c'est un engouffrement. C'est un engouffrement.

En plus, c'est un pays où...l'Asie adore le jeu, le *gambling*. Ça, c'est, pour moi... Par contre, je n'ai pas été là-dessus, heureusement. Enfin, pareil, les enfants, les adultes, ici, pareil. S'ils vont jouer au jeu, au *game*, les mecs à 46 ans. Ma femme, pareil. Au *game*. Ils achètent un iPhone pour jouer au jeu. Donc, pour moi, l'Asiatique, ça a toujours été un gamin, un enfant. Il aime toujours le jeu.

Bien sûr, ce n'est pas le *monopoly*, là. Non. Si, avant, oui. Après, c'est le tiercé, c'est le loto, c'est le yeso, c'est le poker. Après, c'est la bande de la maison. C'est tout, quoi. Mais c'est dans le sang de l'asiatique. Ça a toujours été dans le sang des gens. (De jouer ?) De jouer. *Gambling* Du poker, machin. Regarde Las Vegas. C'est que des Chinois. Il n'y a pas un Black. Parce qu'ils ont le sang. Ce sang de *gambling*.

On le voit aujourd'hui dans un pays comme celui-ci où les gens, ils n'ont pas d'argent, mais ils ont leur dernier iPhone. Tu crois qu'il est en train de faire un fichier, une présentation, quoi. Ils joue. Ils joue sens 4. C'est dingue. Moi, je n'arrache pas. Moi, aujourd'hui, c'est passé, ça. C'est passé. C'est passé, ça. Mais aujourd'hui, si, il y a un truc que j'aimerais bien faire au jeu, c'est tout ce qui est 4D, tout ça. Parce que quand j'étais gamin, je n'avais pas les moyens d'acheter tout ça. Les Sega, machin et tout. Mais pareil, c'est juste... C'est une demande comme ça, mais ce n'est pas. Ici, c'est...c'est... Voilà. Ils adorent le jeu.

Après, on va dire aux *Tét*, de changer la religion de *Tét*. Le *Tét holiday*. Le *Tét holiday*, le jour de l'an, on les apprend aux plus jeunes, l'argent. Tu vois ce que c'est. Dans la culture asiatique, le *Tét*, loto, machin. Donc, tout est basé sur l'argent. Parfois, j'en ai marre, tout ça. Oh là là. Moi, qui est entre le Français et l'Asiatique. Putain. Moi, je fais des morales de leçon à ma femme, qui dit non. Ne pensez que ça, quoi. L'argent, l'argent, l'argent. Et puis, les gamins, ils font pareil.

[Coupure]

DT : Ce qui est certain... Ils [les *Việt Kiều*] ont tellement bien vécu. Un passé qui est tellement exemplaire, que nous serons exemplaires. Parce que plus tard, quand nous serons dans le ciel, je pense que les réfugiés établis dans les années 75 jusqu'en 80, ce sont des gens qui ont fait leur vie, leur carrière. Ils ont créé des petits-enfants. Ils ont créé des petits-neveux. Ils ont créé des assemblages. Les assemblages, c'est quoi les assemblages ? C'est des Vietnamiens français, Vietnamiens allemands, Allemands vietnamiens. C'est toute cette combinaison. Heureusement, elle est encore là, mais il y aura plus cette fierté de cette génération.

Et il y a à Hô Chi Minh on le voit encore plus. C'est que déjà, c'est que des plaques qui se sont déroulées, en 75. C'est fini, ça. On voit le caps d'il y a 20 ans. Aujourd'hui, c'est tu sors dehors. C'est les jeunes, Nike, Redbull, Converse. Ce n'est pas la génération de ce qu'il y a 20 ans. *Fashion*. Les femmes pareilles. Tout ce qui est maintenant sur l'esthétique. Ils se refont beaucoup les choses. Les femmes se refont les visages, les seins. Il y a toute une montée de goûts, mondialistes. Parce que les Vietnamiens depuis quand même, après ces 30 ans d'ouverture, se sont fait beaucoup d'argent, ont gagné beaucoup de sous aussi. Parce que les gens maintenant, ils désirent autre chose. Ils désirent d'être belles. Ils désiraient de vivre et d'avoir de l'argent.

Maintenant qu'ils ont l'argent, qu'ils ont des bénéfiques. On veut qu'ils soient belles. Puisque c'est normal, tous les gens qui ont les moyens, ça c'est leur parcours, c'est leur *way to go*. Les gens en dessous, c'est ceux qui m'inquiètent, c'est les gens en dessous. Ça va durer de plus en plus dur. Mais en fait, c'est surtout les parents qu'il faut peut-être travailler plus. Parce que c'est les parents qui ont aussi un problème. S'ils ne sont pas assez éduqués, comment veux-tu qu'ils éduquent leur enfant s'ils ne sont pas déjà éduqués ? Voilà. Donc c'est déjà les parents qui posent un gros problème. Ils faut qu'ils finissent. Mais je pense aussi que c'est les parents après la guerre aussi. Ça aussi, ces gens-là aussi, tout ça, ça va disparaître.

Je pense qu'on va aller sur une autre génération. (Oui) Donc celle-là, elle est déjà...différente. Mais pour finir avec ces saletés, ces saloperies de tradition, de mœurs, de l'éducation des parents avant la guerre, je pense qu'il faut attendre quelques années pour qu'on puisse finir toutes ces choses-là. Parce qu'il y a encore tout ces...ces gênes. Les gênes, c'est de 10 ans en 10 ans en 10 ans que ça va partir. Mais pas comme ça.

AY : Et en parlant des *Việt Kiều*, vous pensez quoi de la deuxième génération, la troisième génération qui maintenant sont en train de revenir au Vietnam, c'est-à-dire les enfants des *Việt Kiều* de la première...de votre génération ? Parce que je trouve qu'il y a une sorte de nouvelle vague de ma génération...

DT : Après, il y a le tout. Il y a le tout. Il y a du mauvais, pas que du bien. Et il y a aussi du mauvais, parce que le mauvais, c'est qu'on va se retrouver sur un système vietnamien qu'il faut être sale pour réussir. Il faut fermer les yeux pour réussir. Donc, tu rentres dans une médiocrité intellectuelle. Et il y a d'autres qui reviennent, qui sont assez aisés, qui, eux, ne cherchent pas... C'est eux, justement, qui pourront bien vivre. Et eux auront les mêmes pensées. Mais qui pourront rien faire. Ils pourront rien faire parce que ce n'est pas notre pays. Parce qu'on est double *citizen*, on a un double passeport, mais on a un travail spécifique, on a une éducation spécifique, on a une rentrée d'argent spécifique. Donc, on a un pouvoir d'achat et on a un pouvoir d'achat qui est plus grand. Donc, on vit dans un monde top.

Bon, ça, bien sûr, quand on est zappé comme ça ici, si tu as un asset, tu ne sais pas ce qu'il y a en bas. Tu t'en fous, d'ailleurs. Parce que c'est tellement en bas que, par jour, tu dépenses, juste pour toi-même, deux Starbucks par jour, un *trà sữa*, etc. Tu vis à peu près 50 euros par jour sans travailler. Comment veux-tu ? Comment... Si tu vis à 50 euros par jour sans travailler, avec une bouffe à la maison, avec tes parents à la maison, tu ne vis pas dans ce milieu en bas. Tu es dans un autre milieu, avec des copains, tu vis dans un autre milieu.

Oui ! Toujours qu'ils reviennent, ils ont un pouvoir d'achat, mais un service qu'ils ne pourront jamais avoir, comme en France. Mais il faut avoir les moyens. Et d'autres qui n'ont pas les moyens de rester ici parce qu'il n'y a pas de travail. En France, tu peux gagner minimum 2 000 euros par mois, tout en travaillant dans un bureau. Ici, tu...un Vietnamien ne gagne pas 2 000 euros par mois. Pareil, maintenant, si tu as des parents derrière, Ce que tu gagnes, c'est ce que tu gagnes. Tu n'as pas de loyer, la bouffe, c'est la maison qui paye. Et c'est top. Tu as ta mobylette, tu vas où tu veux. T'es là-bas à Paris, tu peux aller là-bas, par le métro, un petit pied, 4 euros. Et putain, la journée elle est finie déjà. Ici, mobylette, tac ! Ici, tu vis plus à l'aise. En plus, si tu as

des sous, si tu as envie d'une charcuterie, tu vas chez l'Annam Gourmet tu peux acheter du jambon, du parm, une baguette, tout déclaque.

Mais par contre, tu n'as pas le climat. Quand moi, j'étais en France, au mois de juin, les fruits, les avocats, les oignons, la bouffe était totale. Le pain était super bon, le café, [renifle] le climat. Ici, c'est humide. Quand tu arrives au Vietnam, tu arrives à l'aéroport, tu sors de l'aéroport. Ça, c'est le climat. C'est lourd. L'air, l'azote, il est très lourd. Alors qu'en France, en Europe... [renifle] Ah putain... Déjà, même si tu vas dans la mer, ici, tu ressens...

This is a transcription of an oral history interview with David Thái (Thái Quốc Cường David).

This oral history interview 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.