

Français du monde.

Cuisine de rue à la sauce française au Vietnam

Le breton Geoffrey Bouillet dirige depuis six ans l'équipe du restaurant "Madame Hien" dans le centre historique et bouillonnant de Hanoï.



Geoffrey Bouillet à Hanoï : " Je voulais voir autre chose, une autre culture, une autre expérience " (Photo Emmanuel Langlois)

Tout est à faire dans ce pays à la croissance galopante, où le mode de vie lorgne désormais sur l'Occident, mais où les métiers de service ne sont pas encore reconnus. Geoffrey Bouillet dirige depuis six ans l'équipe du restaurant "Madame Hien" dans le centre d'Hanoï.

C'est une vieille bâtisse coloniale aux murs jaunes orangés

La maison a plus de 100 ans. On peut la manquer facilement derrière les rangées de scooters de la rue. Jadis, c'était l'ambassade d'Espagne. Aujourd'hui, c'est un restaurant, "[Madame Hien](#)", dirigé par Geoffrey Bouillet. On est en plein cœur des "36 rues", à deux pas de la cathédrale, le quartier le plus vivant et trépidant d'Hanoï, un Vietnam sans filtre.

"Ça grouille dans tous les sens, témoigne-t-il. On a l'habitude de dire "c'est une rue, un métier, un commerce. C'est très vivant. Les voitures ne peuvent pas passer en double sens. C'est des motos, c'est à pied, c'est partout. On est dans l'hyper-centre historique."



L'opéra d'Hanoï, à deux pas du Metropole. Construit par les Français, le bâtiment ressemble comme deux gouttes d'eau à l'opéra Garnier de Paris. (Photo Emmanuel Langlois)

Cuisine de rue

Ce sont surtout les touristes de passage qui viennent chez "Madame Hien". Parce que les tarifs ne sont pas donnés pour Hanoï, 20 à 30 euros le repas le soir, et parce que les Vietnamiens ne vont pas trop restaurant. "Ils mangent très régulièrement dans la journée, constate Geoffrey. Ils prennent des repas très légers : une soupe le matin, deux à trois heures après un sandwich, à midi du riz et encore la même chose. Ils sortent tout le temps, ils mangent plus à l'extérieur qu'à l'intérieur."

Chez "Madame Hien", on sert une cuisine de rue améliorée : "Il y a des plats typiques comme le porc caramélisé grillé, le poisson mariné au galangal, des choses que l'on trouve dans la rue mais qu'on propose dans un restaurant, avec de bonnes chaises, des tables, une décoration... et des serviettes."



Dans les rues d'Hanoï. " Dès le lever du jour, vous avez une vie extraordinaire. " (Photo Emmanuel Langlois)

Instinctif

Geoffrey Bouillet est arrivé il y a sept ans au Vietnam. Né à Rennes, formé à l'école hôtelière de Dinard, il a vite ressenti, comme tous les Bretons, l'appel du large : "Je voulais voir autre chose, une autre culture, une autre expérience et découvrir d'autres facettes de la cuisine et de ce métier."

A Hanoï, le jeune homme de 28 ans dirige une équipe de 40 personnes, tous Vietnamiens, dans ce restaurant de 120 places. Ce qu'il a appris ici, c'est la patience : "Il y a trois écoles hôtelières au Vietnam, mais ça reste très basique. Pour eux, le service n'est pas un métier très connu et reconnu. Ce n'est pas la même culture, la même façon de travailler, de voir les choses. C'est beaucoup plus instinctif. Le gros challenge, c'est l'adaptation aux méthodes et standards européens de service."



Un commerce dans le quartier des 36 rues " Ça grouille dans tous les sens " (Photo Emmanuel Langlois)

Mode de vie

En quelques années, tout a changé au Vietnam. Avec la croissance, le nombre de voitures a explosé, mais "les infrastructures routières n'ont pas suivi. Du coup, on a des rues anciennes coloniales, de très grandes avenues bordées d'arbres, mais où ne peut passer qu'une voiture et demi, alors qu'avant c'étaient des grandes routes."

Le pays s'est enrichi et occidentalisé. Le mode de vie a été bouleversé, jusqu'à l'intérieur des habitations : "On n'est plus dans de petites maisons avec une pièce par famille, explique Geoffrey, ça devient des maisons de 3-4 étages avec une cuisine très européenne, beaucoup plus moderne."

Geoffrey circule en scooter. Il vit au sud de la capitale, dans un quartier habité uniquement par des familles vietnamiennes qu'on appelle "les petits villages de Hanoi", un lacs de ruelles au calme, qu'on ne soupçonne même pas, en passant sur la grande route embouteillée, 100 mètres plus loin.



L'entrée du restaurant "Madame Hien" à Hanoi. On pourrait presque la manquer, perdue au milieu des rangées de scooters. (Photo Emmanuel Langlois)



La vieille bâtisse centenaire abritait l'ambassade d'Espagne (Photo Emmanuel Langlois)

