



Ouverte fin 2007 à Hô Chi Minh-Ville, la deuxième école vietnamienne de La Boulangerie française forme une vingtaine d'apprentis constitués à 60 % de filles, souvent originaires de villages aux structures archaïques.

DAVID BROUTIN

Le Vietnam à la baguette



Bertrand de Saint Vincent
bdesaintvincent@lefigaro.fr

Envoyé spécial à Hô Chi Minh-Ville

Fondée il y a vingt ans à Hué, l'école La Boulangerie française a ouvert un nouvel établissement à Hô Chi Minh-Ville. Soutenue par l'Institut européen de coopération et de développement (IECD), cette entreprise sociale au succès grandissant fait lever l'espoir.

Il n'est pas énarque - personne n'est parfait. En 1998, Thomas Behaghel est étudiant à HEC. Avec son ami Jean-Claude Vallat, il a séjourné à Hué dans le cadre d'une mission pour l'organisation Aide à l'enfance du Vietnam (AEVN). Soucieux d'aider leur pays, les fondateurs de cette ONG, M. et Mme Tran Thanh Van, les chargent d'étudier le marché local de la boulangerie.

Les résultats sont positifs : l'habitude de consommer du pain, importée par la France, est vivace au Vietnam ; aucune formation véritable n'existe dans ce domaine. En octobre 1999 naît à Hué l'école La Boulangerie française. Les débuts sont empiriques. Les moyens sont modestes, le terrain vierge. Un ancien orphelinat fait office de lieu d'apprentissage, des dons permettent d'acquérir des équipements, un boulanger, bénévole à la retraite, vient prêter main-forte de France. Une poignée d'élèves, issus de milieux défavorisés, essuient les bancs de cette école fragile.

Les premiers résultats sont encourageants. Les échanges avec la France se multiplient, notamment avec l'école de boulangerie et de pâtisserie d'Aurillac. Des Vietnamiens deviennent à leur tour formateurs. En 2006, l'école s'installe en périphérie de Hué et loue un point de vente en centre-ville. Elle y propose à la population locale pain, viennoiseries et pâtisseries maison. Le modèle, vertueux, de l'entreprise sociale, se confirme : La Boulangerie française, désormais gérée par une équipe locale, offre des moyens de prospérer à des jeunes autrefois sans avenir et s'autofinance à près de 90 %. Vietnamiens ou touristes étrangers s'y fournissent en baguettes, croissants, pains au lait, chaussons à la mangue ou à la banane.

Critères socio-économiques

En 2010, Thomas Behaghel, qui n'a jamais perdu de vue sa jeune pousse, rejoint l'Institut européen de coopération et de développement (IECD), association trentenaire visant notamment à développer l'éducation et la formation professionnelle des jeunes. Quelques années plus tard, il est de retour au Vietnam. La Boulangerie française a l'âge de l'étudiant qu'il était lorsqu'il l'a vu naître. Sa réussite, bien que d'ampleur modeste, est spectaculaire : en vingt ans, l'école de Hué a formé 90 étudiants ; 95 % ont décroché un emploi, le plus souvent dans un hôtel 4 ou 5 étoiles ; 12 d'entre eux ont ouvert leur propre boulangerie.

La pâte, pour faire du pain, doit continuer à monter. Fin 2017, sous l'égide de l'IECD, La Boulangerie française ouvre un nouvel établissement à Hô Chi Minh-Ville. Vingt élèves y débutent un cursus de 16 à 20 mois. Choisis sur des critères socio-économiques, dix nouveaux candidats seront recrutés tous les six mois : « L'un de nos principaux réseaux de recrutement est celui des foyers d'accueil de jeunes défavorisés », souligne Thomas Behaghel. « Une sœur qui était venue chercher du pain dans notre école s'est

enthousiasmée pour le projet. » Provenant de provinces du Sud, beaucoup de ces élèves - constituées à 60 % de filles - appartiennent aux minorités, souvent recluses dans des villages oubliés. Prisonniers de structures archaïques, sans éducation ni vision du monde, ils ont saisi cette main tendue. Cela ne se fit pas sans heurts. Hanh a 21 ans. Fille unique, l'usage aurait voulu qu'elle se marie à la sortie du lycée. Après s'être opposée à son départ, sa famille a fini par l'accepter. L'une de ses amies n'a pas eu cette chance. Hanh sourit. Elle est un peu perdue. Elle revient d'un stage au Novotel de Phu Quoc, île paradisiaque du Vietnam, mais a refusé l'emploi qu'on lui proposait : « Je veux grandir », dit-elle quand on l'interroge. « L'une des difficultés principales de nos élèves, confie Van Trinh, chef de projet, est d'apprendre à se projeter dans l'avenir. C'est la première fois de leur vie qu'ils doivent faire un choix véritable. »

L'enthousiasme des bâtisseurs

Située sur le campus du Thu Duc College of Technology, partenaire qui assure notamment l'accueil et le logement des étudiants, la nouvelle école d'Hô Chi Minh-Ville, soutenue par l'Agence française de développement (AFD), bénéficie de locaux modernes et fonctionnels. Un vrai laboratoire qui n'a rien à envier à ceux des professionnels. Sur un mur du couloir sont affichées, en langue anglaise, les valeurs fondamentales : plaisir, passion, respect mutuel, excellence, créativité, engagement, honnêteté, humilité. Arrachés à la fatalité d'un quotidien de misère, les postulants doivent intégrer les dures lois du travail en commun : respecter un cadre, des horaires, une hygiène. Né en France il y a trente-deux ans, Van Trinh a choisi de revenir au Vietnam pour soutenir ce projet. Son discours se nourrit de l'expérience du terrain et de la satisfaction de voir éclore de nouveaux destins : « Au début, commente de son côté Quentin Philippe, c'était des enfants. Maintenant, ce sont de jeunes adultes. Ils ont pris du poids, se sont structurés. Ils ont marié. » Son CAP de pâtisserie, de boulangerie et de chocolaterie en poche - ce qui, paraît-il, n'est pas si fréquent -, ce boulanger authentique en veste blanche âgé de 28 ans a quitté la France il y a quelques années. Chine, Malaisie, le voici au Vietnam, expert enseignant son savoir-faire à des inconnus dont il ne parle pas la langue. Reste l'anglais - qu'on leur enseigne -, le langage des mains et surtout celui du cœur. Le sien est tendre comme une brioche : « C'est un métier dur, admet-il. Il faut se lever tôt, faire preuve de persévérance. Mais voir sortir une baguette du four, qui sent le bon pain... » Cet ambassadeur passionné a l'enthousiasme des bâtisseurs.

Sur un tableau sont inscrites les tâches du jour : 5 baguettes de 300 g, 5 banh mi de 150 g, 16 croissants de 35 g... Dans un classeur, Quentin a répertorié les 14 étapes de la fabrication du pain : temps de mixage, de repos, de cuisson... Depuis le XIX^e siècle,

le pain a élu domicile au Vietnam. La production locale n'a pas la saveur du modèle original. Plus léger, plus alvéolé, le banh mi se consomme essentiellement en sandwich. Les pâtisseries - crémeuses - sont réservées aux jours de fête.

Apprendre « à ne plus subir »

S'appuyant sur un marché « premium » en expansion, La Boulangerie française veut promouvoir un pain de qualité. Les matériaux sont choisis, le blé importé de France, le beurre étiqueté Paysan breton, le lait Crémère de France. Les ingrédients - chocolat, fruits - sont locaux. Notons au passage que les plantations de cacao furent initiées par la France. Longtemps laissées à l'abandon, leurs fèves ont été remises au goût du jour. Exaltant sa typicité - fruité, acidulé, des notes d'épices -, deux expatriés ont lancé avec succès leur propre marque de « faiseur de chocolat », Marou. Elle vient d'engager comme commis une élève diplômée de La Boulangerie française.

Une certaine idée de la France est au rendez-vous de cette entreprise sociale. Le groupe Accor procure de nombreux stages et des emplois aux diplômés de l'école. À Hô Chi Minh-Ville, son principal client est un restaurant créé par des expatriés français, le Café Marcel : « Les boulangeries étrangères prennent souvent des noms français, s'amuse Van Trinh. Tous les Jours est une marque d'origine coréenne. »

Culture générale, anglais, hygiène, comportement pratique : l'enseignement diffusé par l'IECD vise à apporter un cadre à ces laissés-pour-compte de l'Histoire. Incapables de s'adapter, 10 % d'entre eux abandonnent. Pour les autres, c'est un bouleversement : « Petit à petit, souligne Van Trinh, l'école devient une ressource pour eux, un point de repère. Une camaraderie s'instaure et ils y trouvent un foyer rassurant. On éveille en eux un goût, une fierté, et ils se découvrent de nouvelles perspectives. »

L'examen final - de huit heures - est inspiré du CAP français. De la boulangerie à l'hôtel 5 étoiles, il ouvre sur une carrière prometteuse. Un ancien de l'école de Hué est aujourd'hui sous-chef pâtissier à l'Intercontinental de Danang ; un autre, chef pâtissier au Mekong Riverside. Engagé comme second commis à l'Intercontinental de Saigon, Thanh déclina avec fierté son poste actuel de « demi-chef » de la boulangerie. Il dirige 10 personnes : « L'an prochain, je devrais passer sous-chef. » Une partie de son salaire contribue à aider sa famille ; une autre à préparer l'avenir. Il a des ambitions, des projets, une détermination farouche.

« Qu'avez-vous appris ? » demande-t-on à la fragile Hanh. « À ne plus subir », dit-elle à mi-mot. Jolie récompense.

Et maintenant ? « Notre but est de nous autofinancer à 100 % dans les trois ans, souligne Thomas Behaghel. Et de continuer à nous développer en exportant ce modèle, innovant dans la formation professionnelle, pour créer un concept d'entreprise sociale adaptable à d'autres pays. » Déjà présent au Myanmar ou en Thaïlande - sous la forme d'une école hôtelière -, le responsable de l'IECD évoque le Maroc, la Tunisie ou Madagascar.

Portée par un idéal et un savoir-faire qui semble parfois avoir déserté la mère patrie, La Boulangerie française incarne, avec un bel élan, une French touch qui fit rêver le monde. ■

*Pour faire un don : www.iecd.org



Infographie LE FIGARO

L'une des difficultés principales de nos élèves est d'apprendre à se projeter dans l'avenir. C'est la première fois de leur vie qu'ils doivent faire un choix véritable.

THOMAS BEHAGHEL, DIRECTEUR DES OPÉRATIONS POUR L'ASIE DU SUD-EST À L'IECD