

# Top modèle



**Yen Pham**

Yen Pham était un élève modèle. Jusqu'à ce que les moqueries et le racisme ne le fassent chuter. Après une longue période d'errance et de reconstruction, il est aujourd'hui un bartender dont le talent est reconnu internationalement.

Par Emilien Hofman • Photos : Anthony Dehez

# « J'utilise des déchets de cuisine dans mes cocktails »

**A** l'approche de l'adolescence, Yen Pham est bon élève, sportif – il pratique le basket, la gymnastique, le foot et le breakdance – et même futé pour son âge. Ainsi, pour enrichir sa collection de sneakers, il n'hésite pas à utiliser les chèques-repas qu'il reçoit de ses parents pour acheter le chewing-gum le moins cher du night-shop et épargne la monnaie. Ses seuls débordements ? Sauter sur les sacs de riz de la réserve du restaurant familial en compagnie de son frère aîné. « On les a aussi pas mal aidés, le week-end et parfois même en semaine, nuance le jeune trentenaire, nostalgique à l'évocation

de ces souvenirs. J'étais tout en bas de la chaîne, à la plonge. Je me suis brûlé tellement de fois les mains... Il était hors de question d'avoir un lave-vaisselle au restaurant, encore moins à la maison ! » On ne roule pas sur l'or dans la famille Pham.

Au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, les arrière-grands-parents de Yen figuraient pourtant parmi les habitants les plus fortunés de la riche province chinoise de Guangdong, l'ex-Canton, lorsque les Japonais

l'ont envahie. « Mon arrière-grand-père a été battu à mort et mon arrière-grand-mère s'est fait voler toute sa fortune. Comme beaucoup d'autres, mes grands-parents paternels et maternels ont fui. » Cette communauté d'immigrés, qui prennent alors le nom de Teochew, se disperse entre Hong Kong, le Cambodge, la Malaisie ou encore le Vietnam, où naissent les parents de Yen. A Bac Liêu, au nord de Saigon, l'heure n'est plus à l'opulence. A peine adultes, Dieu Trinh et Tan Du déménagent vers l'Europe où ils travaillent d'arrache-pied, cumulant jusqu'à trois jobs – serveur, cuisinier et nettoyeur. Ils dorment sur des rouleaux de paille et des tapis de bambou. Le seul argent qu'ils dépensent est destiné à payer leur ticket de tram pour aller travailler. Le reste est soigneusement mis de côté dans le but d'ouvrir leur propre restaurant, le Bambou Fleur, en 1987, rue Van Praet, une artère du centre-ville bruxellois réputée à l'époque infréquentable.

Très vite, ils mettent tout en œuvre pour faciliter la future émancipation professionnelle de leurs cinq enfants, entre les longs après-midis chez leur grand-mère ou la vie à l'internat. Le restaurant est le bol de riz de la famille, l'école son tremplin. Aujourd'hui, l'un des frères de Yen est vice-président d'une société d'import-export de fruits de mer, un autre ingénieur en technologies de l'information, un troisième en ...

# Top modèle

## Son plus gros risque

« Je n'ai que 27 ans, je sors de plusieurs mois de chômage, et j'ouvre le Yi Chan. C'était en juin 2016. »

... stage de médecine et la petite dernière poursuit ses études à la Solvay Brussels School. Lui-même affiche un passé d'écolier surdoué qui rafle tous les prix chaque année. « Je n'étais pas non plus le cliché du geek : j'étais aussi bon en gym qu'en religion – alors que je suis bouddhiste – ou en chimie. On me surnommait Docteur Pham. »

### LES COCKTAILS AU CORPS

Vingt ans plus tard, le Bruxellois côtoie toujours les sacs de riz de la réserve. Plus pour sauter dessus, plutôt pour les mettre à la carte du Yi Chan, le restaurant qu'il a ouvert en 2016, et parfois même utiliser leur contenu dans ses créations. Yen est bartender, il élabore et compose des cocktails. « J'aime rechercher et développer de nouvelles techniques. J'utilise par exemple des déchets de cuisine, comme des restes de basilic thaï, de coriandre vietnamienne ou même d'oignons, que je réduis pour en faire un sirop ou un bitter. » Le trentenaire collabore notamment avec Proef, un laboratoire culinaire spécialisé dans la fermentation et les infusions par ultrasons, une technique qui permet de faire vieillir un rhum blanc en cinq minutes pour lui donner la saveur d'un alcool de huit ans d'âge.

Sa passion pour le cocktail est née à Londres, où il a suivi ses premières leçons de mixologie au milieu des années 2010 en visitant le Nightjar, un des meilleurs bars à cocktails au monde. Il participe ensuite à des formations sur le gin, le whisky, le rhum. Derrière le comptoir, le fan de sneakers apprend ses classiques, puis les réinvente en y apportant une touche moderne et personnelle. « Pour dépoussiérer le Mojito, par exemple, je remplace les sept ou huit feuilles de menthe par deux de shiso, une ortie japonaise très aromatique aux notes de menthe et de coriandre. »

## Son mantra

« Le jour où l'on arrête d'apprendre, c'est que c'est fini. »

(Christophe Hardiquet, chef de Bon Bon)

En 2017, par pur challenge personnel, il concourt au World Class Diageo, la plus célèbre et prestigieuse compétition de bartenders. Son objectif ? Réussir une épreuve de connaissance et se distinguer grâce à un cocktail signature très personnel, tout en respectant les thématiques imposées, comme le développement durable. Pour sa première participation, il termine dans le top 10 belge. L'année suivante, il se classe deuxième au général avec un breuvage à base de Pho, une soupe de nouilles vietnamienne. « J'ai senti du racisme ordinaire lorsqu'un des juges a qualifié ma création de "trop orientale" pour l'emporter. Il me reprochait de proposer une boisson liée à mon histoire et mes origines tout en faisant lui-même de l'appropriation culturelle de traditions japonaises. Ça n'avait aucun sens ! »

Pas de sens, donc, mais une performance qui lui ouvre les portes d'autres concours et événements publics et privés. Il fait même de la consultation pour le chef belge doublement étoilé Sang Hoon Degeimbre et le restaurant Bozar par Karen Torosyan, dont il réinvente toute la carte des spiritueux. Aujourd'hui, les concours ne l'intéressent plus. « Le but n'est pas de montrer qui a la plus grosse, mais de créer, de trouver de nouvelles choses à faire. » Pendant le confinement, il brasse ainsi sa propre bière, la Pijiu (« bière », en chinois), puis participe à des soirées où il élabore des cocktails en s'inspirant d'œuvres d'artistes. Résultats : des breuvages à base de yaourt et d'abricots mi-secs mi-cuits, d'autres au café ou au chocolat vietnamien. Le restaurant familial n'est plus un bol de riz, mais un centre d'expérimentation.

### LE CHAOS SCOLAIRE

L'histoire pourrait s'arrêter là. Elle serait belle : un parcours sans faille, un héritage respecté, une passion révolutionnée. Elle serait toutefois incomplète. Entre l'ère de l'élève modèle et celle du brillant bartender, une autre fut aussi délicate que déterminante. Celle qui suit ses années de primaire au sein d'une petite école d'Anderlecht où il ignorait la discrimination et parvenait toujours à éviter les conflits. « En secondaire, ce fut différent. J'en ai rapidement eu ras-le-bol du racisme ordinaire

sur le Chinois à lunettes style Harry Potter, et surtout de ces moqueries sur le premier de classe. Puis, j'étais hyperactif, toujours prêt à bouger, et j'avais peut-être l'impression de ne plus apprendre. »

Le changement d'attitude est soudain. Le sage Yen se rebelle, chahute les cours, se montre même violent envers une enseignante, et se perd. Il double sa deuxième année, sa troisième puis sa quatrième. En parallèle, il se cherche une identité, un style : il devient skateur, rockeur, rappeur, basketteur. Il deale un peu de drogue. Un sursaut d'orgueil le ramène à l'école, dans un établissement privé, pour passer le jury central en classe « élite » et recevoir le plus vite possible son diplôme. « C'était intensif : on n'avait que deux pauses durant la journée et des tests à réussir tous les jours, sous peine d'être retenus jusqu'à 21 heures. Je me sentais balèze, mais je me suis planté deux fois à l'examen d'anglais et j'ai été recalé. »

Après l'annonce de son échec, sur le chemin du retour vers la maison familiale à Schaerbeek, le jeune homme prend réellement conscience de son errance scolaire. Dans la rue, sac sur le dos, il marche le plus lentement possible. « Mes parents ont tout de suite vu à ma tête que ça s'était mal passé. J'ai craqué. Je me suis écroulé par terre, genoux au sol face à eux et j'ai pleuré. J'étais tellement désolé d'avoir échoué. Plusieurs années plus tard, je me suis demandé si

## Sa plus grosse claque

« Après avoir loupé mes examens au jury central, je tombe en pleurs aux pieds de mes parents. Mon frère me relève et me fait comprendre que ma vie n'est pas finie. »

je n'avais pas souffert des troubles mentaux : ça a toujours beaucoup travaillé dans ma tête... » Ce soir-là, après une grosse sieste, son frère lui conseille de filer à l'anglaise apprendre la langue de Shakespeare outre-Manche. Pendant trois ans, il étudie, s'émancipe, s'offre du temps. Il revient, plus mature, à la demande de ses parents, pour reprendre la gestion du restaurant thaï qu'ils viennent d'ouvrir.

« Au lieu de faire le con toutes ces années, j'aurais pu passer par l'école hôtelière et avoir plus de bagage. Là, j'ai dû cravacher pour être au niveau, mais j'ai énormément apprécié. » Après la crise de 2008 et plusieurs mauvais investissements, la famille Pham est toutefois contrainte de fermer l'établissement. Elle perd beaucoup d'argent. Yen, lui, a de nouveau besoin de souffler. Au chômage, il prend la route avec sa compagne et visite le monde. « A chaque destination, je me suis rendu compte que mes centres d'intérêt étaient toujours les mêmes : la cuisine, le vin, les cocktails... J'ai compris que j'aimais profondément cet univers, son hospitalité, l'échange avec les clients, la culture de la bouffe, etc. » Il rentre en Belgique et quinze jours plus tard, son business plan est sur la table de ses parents. Yi Chan voit le jour. En chinois, ça signifie « héritage ». Un hommage à l'ancien restaurant, comme à ses aïeuls. A son propre parcours, aussi. **V**



## Dates clés

**2012** « Je fais la rencontre d'Hua Ngo, un Teochew qui a émigré aux Etats-Unis avec vingt dollars en poche. Aujourd'hui, il gère une grosse société d'import-export de fruits de mer. Une inspiration. »

**2016** « Le chef Sang Hoon Degeimbre, mon idole, vient manger au Yi Chan quelques mois après l'ouverture. Un aboutissement. »

**2018** « Je suis l'un des bartenders qui officie au mariage de la fille d'Amancio Ortega, le fondateur de Zara. »

**2020** « Mon fils naît quelques jours avant le premier confinement. »

**2020** « Le Covid emporte un de mes meilleurs amis. Je comprends que l'existence ne tient qu'à un fil. »