## Gilles et Yannick, histoire d'un succès

SOMSANOUK MIXAY

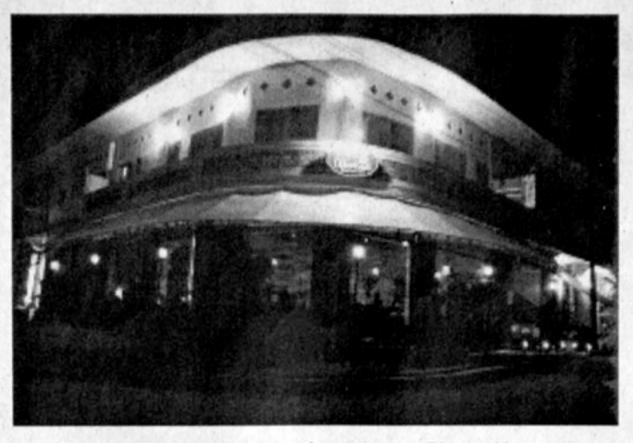
Tout a commencé en Yannick France. Uplavan, descendant d'une vieille famille de Luang Prabang, en visite dans sa ville natale, est pressé par sa grand-mère de revenir au bercail. « Il y a beaucoup de choses à faire ici », lui ditelle et elle met un grand bâtiment à l'angle Vat Nong à sa disposition. Yannick, qui a eu une formation de cuisinier et qui a fait une école hôtelière, bâtit des plans pour son retour. Au cours d'une rencontre chez des amis communs à Paris, il invite Gilles Vautrin à se joindre à l'aventure. Séduit, ce dernier quitte son travail à France Télécom et les voilà à Luang Prabang. C'était en 1999.

« Nous pensions d'abord



Gilles Vautrin

faire un restaurant très simple. Mais après avoir visité toute la ville, nous avons vu qu'il y avait un marché haut de gamme et nous nous sommes insérés dans le créneau », dit Gilles. En avril 2000, ils ouvrent L'Eléphant avec les des encouragements autorités locales qui leur ont accordé toutes les facilités. « Notre première prestation : l'Unesco nous a chargé de la restauration lors d'une conférence », se rappelle Yannick. Ce fut un succès, puis vint la renommée. Et avec la renommée, l'extension. En 2002, ils reprennent le Café Ban Vat Sène sur la grand rue où ils font une restauration rapide avec une gamme de prix plus bas qu'à L'Eléphant. L'établissement également salon de thé et boutique où l'on trouve des



L'Eléphant, temple de la cuisine française. -Photos Vongsam-ang

livres et de l'artisanat.

Mais cela ne suffit pas aux deux compères. Ils assurent la restauration pour le luxueux hôtel des Trois Nagas. Deux petits restaurants-écrins. Le premier, Mango Tree Nagas (notez le jeu de mots), sert une cuisine « fusion », un mélange de culture occidentale et de culture lao. Yannick explique: « C'est bien de préserver la tradition mais il faut aussi évoluer, innover. Par exemple, un marmiton a mis par erreur des feuilles de menthe dans une soupe de cresson. Le client a trouvé ça très bon. Depuis, nous servons une soupe de cresson mentholée ». Felix culpa, comme dirait Ronsard. Autres exemples de plats fusion : Khai phène (algues de rivière) en beignets ou en poudre, pâtes vertes parfumées aux algues du Mékong, tiges de Bone en purée, pâtes sautées, crème brûlée à base de noix de coco..., le tout présenté avec art. « La cuisine se savoure d'abord avec les veux », assure Gilles.

Le second restaurant s'appelle Lao Three Nagas. On peut y déguster une cuisine lao authentique provenant de vieilles recettes de famille et utilisant les locales techniques traditionnelles de Luang Prabang. « Phomma, le dernier cuisinier du palais, m'a décrit certaines recettes de la cuisine royale », confie Yannick. Le New York Times ne tarit pas d'éloges sur ces cuisines.

A quoi est dû ce succès

enviable et très envié ? « A l'esprit de la maison qui repose sur quelques principes simples comme « La qualité paye ». « You get what you see », comme disent les anglo-saxons, des



Yannick Uplavan

produits frais et un service courtois et efficace », répond Gilles, qui explique que le client qui a bien mangé ne doit pas avoir de mauvaises surprises quand arrive l'addition. Donc, taxes, service, etc., sont compris dans le prix.

La qualité, elle, réside avant tout dans l'utilisation de produits frais. Il est assez difficile de trouver des produits comme les légumes à Luang Prabang. Il faut donc les faire venir de Vientiane quand il ne faut pas les commander en, Thaïlande. Une panne de bus et les légumes, spécialement champignons, sont pourris. Il faut donc produire sur place. Sur un terrain de deux hectares et demi, ils plantent légumes et fleurs dont s'occupent huit jardiniers à

plein temps. Bientôt, ils auront un terrain pour faire pousser du cresson.

Le service est important. « Comme il n'y a pas encore d'école hôtelière, nous formons nous-mêmes notre personnel », confie Yannick. Pour les trois restaurants et le jardin, il y a cent employés dans plusieurs corps de métiers, de serveurs à menuisiers et plombiers. « Nous voulons être autonomes pour faire tous nos travaux. Pour la qualité et la rapidité », ajoute-t-il. Certains employés sont des étudiants qui vivaient dans les temples. Ils travaillent le soir. Ils sont logés (moyennant une petite participation) et nourris, payés à l'heure et les salaires varient de 200 000 kip à 250 dollars. Gilles a imaginé une « grille de compétences » selon laquelle les employés grimpent rapidement l'échelle des positions et des salaires si les conditions sont réunies. S'ils parlent français et anglais, par exemple, ils monteront plus vite. Les employés ont des bonus en haute saison et suivent des cours de français ou font des compétitions de football en basse saison. « Il faut éradiquer cette croyance que les jeunes lao sont paresseux. Ils ne sont pas paresseux. Ils sont très courageux, au contraire. Ils en veulent. Mais il faut les motiver », affirme Yannick.

L'affaire est structurée comme une petite entreprise, avec des départements. Yannick s'occupe de la production et de la logistique alors que Gilles est plutôt côté clientèle et administration.

Mais les projets d'extension et d'expansion continuent. Gilles et Yannick font déjà leurs pains et leurs croissants qu'ils livrent. A l'heure où nous mettions sous presse, ils ouvraient une épicerie fine près de L'Eléphant où l'on trouvera croissants, pains au chocolat, de la confiture faite maison et même des fleurs du jardin.

L'Eléphant, carrefour de Vat Nong, Luang Prabang.