



## Anatomie du Succès *par Naomi Barry*

### Les deux Gentlemen de la rue Verneuil

*Est-il possible, pour un autodidacte, de devenir expert en vins français ? Rencontre avec les frères Vifian, un duo de gentlemen cuisiniers qui ont relevé le défi avec succès.*



Comme beaucoup d'amateurs de grands vins français de par le monde, je donnerais volontiers quelques écus d'or pour être capable d'analyser avec un discernement savant un Lynch Bages ou discuter sur le caractère suave d'un

précieux Sauternes tel que Château Climens.

Bien que je sois loin de penser que cela puisse jamais m'arriver, cela n'enlève rien à mon admiration pour la saga de Robert et Freddy Vifian, les deux frères chefs-propriétaires de « Tan Dinh », un restaurant Vietnamien haut de gamme dans le chic 7<sup>ème</sup> Arrondissement de Paris.

Le « Tan Dinh » jouit d'une grande réputation tant pour ses plats raffinés d'une cuisine recherchée du sud-est asiatique que pour la sélection de vins de Bordeaux et de Bourgogne de grande qualité issus de petits producteurs et connus des seuls initiés. L'expertise de la maison fût notamment consacrée à l'occasion du palmarès des 100 meilleurs spécialistes du vin au monde établi par la revue « Cuisine & Vins de France » où Robert Vifian figure en bonne compagnie. La profession approuve : en effet l'entourage proche des deux frères se compose d'amis de longue date, pour la plupart des grands chefs étoilés de Paris et d'ailleurs, qui viennent régulièrement au restaurant et qui sont toujours surpris par cette association subtile de vins français et de la cuisine orientale. La compétence des deux frères en matière vinicole est d'autant plus remarquable qu'ils sont nés à Saïgon et de culture asiatique.

L'atmosphère du « Tan Dinh » rappelle l'intérieur d'une maison particulière ou encore l'ambiance décontractée d'un club anglais. Le menu est sobre et précis, les produits impeccables. Le MSG n'a jamais franchi le seuil de cette maison respectable. Les antécédents

culinaires de la famille attestent en outre d'un raffinement extrême. Le grand-père maternel des frères Vifian était, à Saïgon, le principal importateur de produits de bouche de luxe en provenance d'Europe et du reste du monde et la tenue de sa maison reflétait sa position.

*« Je cuisine selon ma tradition et non à la façon traditionnelle de la cuisine vietnamienne »* dit Robert qui appartient à ce petit cercle international de chefs qui prennent plaisir à délecter leurs convives de mets délicieux et subtils autant qu'à les faire réfléchir à ce qu'ils dégustent avec tant de plaisir.

Afin de concrétiser leur souhait d'être à la tête d'un restaurant haut de gamme à Paris, les frères Vifian savaient qu'ils auraient un formidable obstacle à surmonter. Issus d'une culture asiatique imprégnée des saveurs multiples du 'thé', leur connaissance du vin n'était pas très étendue.

A Paris, il va de soi que tout restaurant digne d'une étoile se doit de posséder une cave à vin au moins égale en qualité à sa cuisine. Quand les frères Vifian inaugurèrent Tan Dinh au début des années 80, ils savaient qu'ils auraient à apprendre rapidement le monde des vins français s'ils voulaient devenir des restaurateurs reconnus et légitimes.

*"Nous avons donc adopté une approche purement scolaire et intellectuelle,"* confesse Freddy *"simplement parce que c'est la seule méthode que nous connaissions. Nous étions fraîchement sortis de la Sorbonne et n'avions pas encore décidé complètement de notre avenir. Nos centres d'intérêts étaient l'histoire, la pharmacologie, le cinéma et l'art contemporain. Nous étions trilingues, c'était naturel pour nous. Pour le meilleur ou pour le pire, nous étions des intellectuels avec du talent pour la cuisine... Pour ce qui est du vin, nous étions très limités."*

Le programme des Vifian commença donc avec deux stylos à bille, deux bloc-notes et une bouteille de vin. A partir de cette bouteille de vin, ils furent capables d'obtenir et d'analyser deux opinions analytiques basées sur une même source. La méthode d'analyse comparative fut un tel succès que les données récoltées devinrent une syntaxe de référence de premier choix.

Parce que le vin est un organisme vivant sensible aux changements environnementaux, les deux frères n'hésitèrent pas à louer une maison en Bourgogne afin d'être proches des vignerons et de

*Suite sur la page suivante*

## Les deux Gentlemen de la rue Verneuil *suite de la page 1*

pouvoir goûter le vin à différentes étapes ... avant sa mise en bouteille, au moment où il est vendu aux fournisseurs, et lors de son débouchage. Le vin change-t-il durant son voyage entre les vigneron et Paris ? Est-il altéré durant la période de stockage ? Freddy, diplômé en pharmacologie, était déjà un fervent adepte de l'inscription méthodique de toutes ses observations dans un petit calepin, méthode qu'il appliqua strictement à ses nouvelles études. L'année suivante, c'est près de Bordeaux qu'ils louaient une maison pour y répéter l'opération « vin et terroir ».

Dès que certaines bases d'analyse méthodique furent acquises, le programme d'étude fut adapté pour que, durant les vendanges, Robert se consacre à des allers-retours plus réguliers, en se concentrant sur des vigneron dont les terres sont à moins de 3 heures de train de Paris. Ainsi, en prenant le train très tôt, il pouvait passer plusieurs heures en Bourgogne ou dans le Bordelais et être de retour à temps dans les cuisines du Tan Dinh pour le service du soir. Cet emploi du temps effréné fut possible grâce à la fraternité du duo. Pendant ce temps, pour les clients à Paris, la salle à manger restait toujours ce havre de paix imperturbable.

Le système d'alternance entre les deux frères (un jour en cuisine ou en salle / un jour de repos) les aide maintenant à garder leur équilibre et leur laisse du temps pour assouvir leurs autres passions.

Pendant ses excursions viticoles, Robert se prenait au jeu de la découverte de vins inconnus mais uniques par leur qualité. Les 'petits' vins hors catégorie et classification officielle retenaient particulièrement son intérêt. Il passait son temps à inspecter l'état des vignes, remarquait l'effet des différents types de barils tout en suggérant des adaptations pour une Cuvée Spéciale Tan Dinh.

Les producteurs apprirent à respecter son intuition et à suivre ses recommandations. Son but était de créer une collection Tan Dinh

pour les connaisseurs. Sa science des Pomerol devint telle qu'on le prénomma Monsieur Pomerol dans le Bordelais ! Désormais, Robert Parker le cite dans son célèbre guide.

A Saigon, le grand-père avait eu la prévenance de garder en tout temps un chef cuisinier parmi son personnel. Ce dernier avait pour tâche d'enseigner la cuisine à ses quatre filles afin qu'elles puissent, à leur tour, diriger leur propre chef en connaissance de cause une fois mariées. L'Histoire devait en décider autrement. Réfugiés à Paris, la devise asiatique selon laquelle la façon la plus rapide de s'établir en terre inconnue est d'ouvrir un restaurant fut rapidement exécutée. Un premier restaurant fut ouvert dans le Quartier Latin dès les premières années d'exil par Madame Vifian pourtant dépaycée de sa position privilégiée à Saigon. Les deux garçons faisaient leurs devoirs dans la cuisine en même temps que leur écolage de commis pour aider leur mère tout en s'imprégnant, sans le savoir, de sa science culinaire.

A chacune de mes visites chez Tan Dinh, j'ai toujours cette impression d'entrer dans le domaine privé de deux *gentlemen* qui cuisinent pour leurs amis. Les deux serveurs parés de leur uniforme brun - Quyen and Giang – font 'partie des meubles', leur seule présence ajoute un sens de privilège au monde de Tan Dinh. Et si un des gentlemen s'absente un jour du restaurant, personne ne sera surpris de le trouver flânant à la Foire d'Art de Bâle ou la Biennale de Venise.

Tan Dinh est de ces restaurants iconoclastes qui n'acceptent pas de cartes de crédit. Les non-initiés éprouvent un moment de panique. Mais Léon, le pimpant patriarche du haut de ses 86 ans – vous accompagnera volontiers au plus proche distributeur du quartier. Cela surprend, mais personne ne s'en émeut...

*Naomi Barry*