

Ce livre est composé avec
le caractère typographique
LUCIOLE conçu spécifi-
quement pour les personnes
malvoyantes par le Centre
Technique Régional pour la
Déficiência visuelle et le studio
typographies.fr

**LE RESTAURANT
DES RECETTES
OUBLIÉES**

HISASHI KASHIWAI

LE RESTAURANT DES RECETTES OUBLIÉES

Roman

Traduit du japonais
par Alice Hureau



VOIR DE PRÈS

Titre original : 鴨川食堂
(*Kamogawashokudo*)

© 2013, Hisashi Kashiwai.

Tous droits réservés.

Publié pour la première fois au
Japon par SHOGAKUKAN.

Les droits de traduction en langue
française ont été négociés avec
SHOGAKUKAN par l'intermédiaire
de Emily Publishing Company,
Ltd. et Casanovas & Lynch Literary
Agency S.L.

© 2023, Nami, une marque
des éditions Leduc,
pour la traduction française.

© 2023, Voir de Près
pour la présente édition.

ISBN 978-2-37828-620-0

VOIR DE PRÈS

6, avenue Eiffel

78424 Carrières-sur-Seine cedex

www.voir-de-pres.fr

PREMIÈRE PARTIE

Les nabeyaki udon

CHAPITRE 1

À Kyoto, Hideji Kuboyama, dos au temple bouddhique Higashi Hongan-ji, releva machinalement le col de son trench-coat. Les feuilles mortes tourbillonnaient dans le vent froid.

– Voilà le vent des montagnes...

Il patientait au feu rouge, sourcils froncés.

« Le froid pénétrant de Kyoto » n'était pas une expression née de rien : en plein hiver, une bise glaciale soufflait depuis les trois montagnes enserrant la ville. Même pour Kuboyama qui avait grandi non loin de là, à Kobe, la froideur du vent des monts Rokko était singulière.

Il déambulait rue Shomen, le regard dirigé vers les lointains sommets légèrement enneigés du mont Higashi.

— Excusez-moi, je cherche le restaurant Kamogawa, demanda-t-il à un facteur sur son scooter rouge.

— C'est la deuxième maison après le carrefour, répondit celui-ci d'un ton déférent en indiquant le côté droit de la rue.

Kuboyama traversa la route et s'arrêta devant un commerce qui semblait fermé définitivement. Cette construction d'un étage n'évoquait guère un restaurant, mais visiblement, elle avait autrefois possédé une vitrine surmontée d'une enseigne. Deux carrés blancs avaient été peints à la va-vite sur la devan-

ture. Le lieu ne paraissait pas désert pour autant, et même plutôt animé et chaleureux.

Sa façade inhospitalière donnait l'impression qu'il était réservé aux locaux, mais l'odeur propre aux restaurants attirait le chaland. Une conversation enjouée s'échappait de l'intérieur.

– Ce resto, c'est du Nagare tout craché !

Kuboyama se remémora le passé avec son ancien collègue, Nagare Kamogawa. Aujourd'hui, ils étaient tous deux à la retraite, mais Nagare avait quitté son poste le premier, malgré son plus jeune âge.

Il observa la façade, puis posa la main sur la porte coulissante métallique.

– Bonj... Kuboyama ! s'exclama Koishi, figée, un plateau rond entre les mains.

La première fois qu'il avait rencontré la fille unique de Nagare, elle n'était encore qu'un bébé.

– Tu es encore plus belle qu'avant !
Il retira son trench-coat.

– Hide ? lança Nagare en sortant de la cuisine, tout de blanc vêtu. Je me doutais que c'était toi !

Kuboyama sourit et tourna son visage arrondi vers Nagare.

– Je suis content que tu nous aies trouvés ! poursuivit celui-ci. Vas-y, installe-toi ! C'est un peu sale, mais bon.

Il essuya l'assise rouge d'une chaise pliante avec une serviette.

– Je n'ai pas perdu mon flair !

Kuboyama prit place, soufflant sur ses doigts engourdis par le froid.

– Ça fait combien d'années ? demanda Nagare en ôtant sa toque blanche.

– Depuis les obsèques de ta femme, non ?

– Merci pour ton soutien à ce moment-là.

– Oui, merci à toi, dit Koishi.

– Tu me donnes à manger ? Je meurs de faim ! fit Kuboyama en remarquant un jeune homme accaparé par son bol de riz garni.

– C'est moi qui choisis le repas des nouveaux clients.

– D'accord.

Ils échangèrent un regard.

– Ce ne sera pas long. Patiente juste un peu.

Nagare enfonça sa toque et tourna les talons.

– Sans maquereau ! précisa Kuboyama en sirotant un thé.

– Je sais bien. Je te connais depuis des lustres !

Kuboyama examina l'établissement. Un seul client occupait l'un des cinq sièges du comptoir marquant la séparation avec la cuisine. Personne aux tables de quatre. Pas de menu placardé aux murs ni posé sur les tables. Une horloge comtoise indiquait treize heures dix.

– Koishi, tu me sers du thé ? demanda l'unique client en posant son bol vide sur le comptoir.

– Hiro, ne mange pas si vite ! C'est mauvais pour la digestion !

Elle inclina la petite théière en

céramique de Kyoto au-dessus de sa tasse.

– On dirait que tu n'es toujours pas mariée ? questionna Kuboyama.

Il regarda tour à tour Koishi et l'homme qui s'appelait Hiroshi.

– Je crois qu'elle vise trop haut ! se moqua Nagare en apportant un plateau chargé d'assiettes.

Koishi lui lança un regard noir.

– Ça a l'air délicieux ! s'enthousiasma Kuboyama.

– Voilà le festin du jour. Ce sont des petits plats d'accompagnement typiques d'ici. Traditionnellement, ils étaient offerts. J'ai supposé que tu voudrais y goûter.

Il disposa assiettes et petits bols sur la table.

– C'est parfait ! Je vois que toi non plus, tu n'as pas perdu ton flair.

Il admirait le contenu du repas tout en écoutant les explications de Nagare.

– Tofu frit à l'algue *arame*, croquette au soja *okara*, chrysanthèmes en sauce *shiraae* au tofu, sésame et miso, sardines à la sauce au poivre de Kurama, boulette de tofu frite aux légumes, poitrine de porc cuite dans du thé vert de Kyoto, *yuba* frais avec un coulis de prune. Légumes marinés par Koishi. Chaque plat, en soi, n'est que peu de chose. Si je devais choisir, je dirais que le riz bien cuit de la préfecture de Shiga et la soupe miso au taro sont au-dessus du lot. Prends tout ton temps. Ajoute une bonne dose

de poivre dans la soupe miso, ça te réchauffera.

Kuboyama acquiesça à chaque parole, les yeux brillants.

— Mange tant que c'est chaud, dit Koishi.

Suivant leurs conseils, il saupoudra la soupe miso de poivre et saisit le bol entre ses mains. Il aspira le bouillon, puis dégusta le taro. Il le mâcha, hochant la tête frénétiquement.

— En effet, c'est excellent chaud !

Son bol en céramique fine dans la main gauche, il survola les plats avec ses baguettes, indécis, puis tendit le bras vers les petits bols, l'un après l'autre. Il posa un morceau de poitrine de porc en sauce sur le riz blanc et le porta à sa bouche. Il mastiqua, affichant un léger sourire. Il goûta