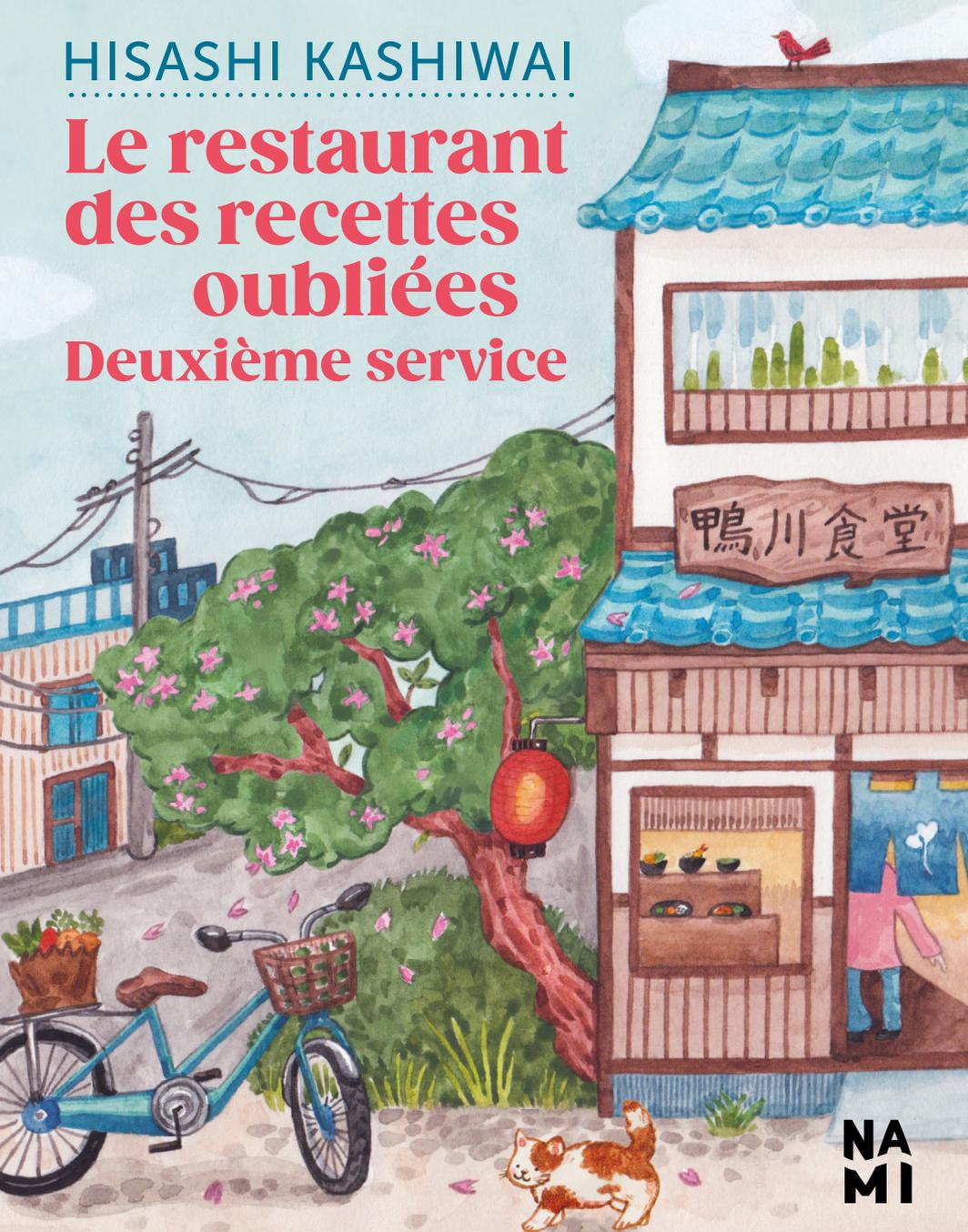


HISASHI KASHIWA

**Le restaurant
des recettes
oubliées**

Deuxième service



**NA
MI**



« *Nous retrouvons vos plats.* »

Une mystérieuse publicité d'une ligne dans une revue culinaire, pas de numéro de téléphone ni d'adresse : ceux qui souhaitent se rendre au restaurant Kamogawa doivent compter sur un soupçon de magie pour arriver à bon port ! Seuls les habitués et les clients guidés par le destin trouvent leur chemin jusqu'à la petite bâtisse cachée dans les ruelles de Kyoto, qui propose à ses convives de recréer les délicieux mets qui ont marqué leur vie.

Bento de riz à l'algue *nori*, *soba* à la chinoise, steak haché en sauce... pour chaque nouveau plat, Nagare et sa fille Koishi enquêtent afin de proposer à leurs clients un voyage au goût inimitable de souvenir. Ces saveurs retrouvées leur permettront-elles de fermer la porte aux regrets et de prendre un nouveau départ ?

Portées par une plume qui mêle nostalgie et élégance, six tranches de vie poétiques qui éveillent les papilles.

.....

Hisashi Kashiwai est né à Kyoto en 1952. Son premier roman, *Le Restaurant des recettes oubliées*, vendu à plus de 80 000 exemplaires au Japon, a rencontré un tel succès qu'il est devenu une série en plusieurs tomes et a été adapté pour la télévision. Véritable phénomène international, il est en cours de traduction dans le monde entier.

Traduit du japonais par Alice Hureau

ISBN : 978-2-493816-25-2

19 euros

Prix TTC France



9 782493 816252

Rayon : Littérature étrangère

Design : © Constance Clavel

Illustration : © Justine Wong



NA
MI



Symbole du mouvement perpétuel de la vie, *Nami* signifie vague en japonais. C'est aussi la maison d'édition qui donne vie à une littérature de l'intime. Une littérature qui nous parle de nos joies, de nos peines, de nos défis et de nos choix.

À travers des romans français, francophones ou étrangers, nous vous invitons à célébrer à nos côtés l'inimitable pouvoir de la littérature et à découvrir des plumes uniques, de nouveaux horizons et des personnages en quête d'eux-mêmes.

Du même auteur :

Le Restaurant des recettes oubliées, 2023

Titre original : 鴨川食堂おかわり (KAMOGAWASHOKUDO OKAWARI)

Copyright © 2014 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 Books Agency LTD. et Casanovas & Lynch Literary Agency S.L.

Traduit du japonais par Alice Hureau

Pour la traduction française :

© Nami, une marque des éditions Leduc, 2023

76, boulevard Pasteur

75015 Paris – France

ISBN : 978-2-493816-25-2

Maquette : Patrick Leleux PAO

Pour suivre notre actualité, rejoignez-nous sur Instagram (@editionsnami) !

Nami s'engage pour une fabrication écoresponsable !

Amoureux des livres, nous sommes soucieux de l'impact de notre passion et choisissons nos imprimeurs avec la plus grande attention pour que nos ouvrages soient imprimés sur du papier issu de forêts gérées durablement.

Hisashi Kashiwai

LE RESTAURANT
DES RECETTES OUBLIÉES

DEUXIÈME SERVICE

Roman

Traduit du japonais par Alice Hureau

**NA
MI**

PREMIÈRE PARTIE

Le bento de riz à l'algue *nori*

CHAPITRE 1

KYOSUKE KITANO, vêtu d'un polo blanc, descendit du train express reliant Osaka et Kyoto en gare de Shichijo et parcourut la rivière Kamogawa du regard. Cinq ans s'étaient déjà écoulés depuis qu'il avait quitté la ville d'Oita pour Osaka, mais c'était la première fois qu'il venait à Kyoto.

La poignée de son sac Boston bleu marine, au nom de son université, s'enfonçait dans la peau de son bras. Des gouttes de transpiration ruisselaient sur son cou large. Un plan à la main, il se dirigeait vers l'ouest, sourcils froncés, ébloui par le soleil se reflétant à la surface de la rivière.

Il venait de traverser l'avenue Kawaramachi et manipulait sa carte dans tous les sens, s'orientant dans une

direction, puis une autre. Désespéré, il portait son regard sur les chemins qui s'offraient à lui.

— Excusez-moi, où se trouve le temple Higashi Hongan-ji ? demanda-t-il à un cycliste qui transportait une boîte de nourriture sur le porte-bagages de son vélo.

— Continuez tout droit, puis prenez à droite après la rue Karasuma.

L'homme pointa le doigt vers l'ouest et donna un coup de pédale.

— Je cherche un restaurant rue Shomen ! s'écria Kyosuke en le poursuivant.

— Chez Kamogawa ? fit celui-ci en posant un pied au sol.

— Oui !

Kyosuke lui montra son plan.

— Dans ce cas, prenez la troisième à droite, puis la deuxième à gauche. Ensuite, ce sera le cinquième bâtiment sur la gauche.

Cette fois, le cycliste s'éloigna.

— Merci beaucoup ! lança Kyosuke avec un salut de la tête empreint de gratitude.

Il compta les rues sur ses doigts et parvint enfin à destination. C'était une construction austère à un étage

en mortier, sans aucun panneau. La devanture était comme on le lui avait dit. Kyosuke posa la main sur sa poitrine et prit trois profondes inspirations.

— Bonjour ! s'exclama-t-il en ouvrant la porte.

— Bienvenue.

Le patron, qui essuyait le comptoir, se tourna vers lui, l'air affable.

— Je voudrais que vous retrouviez une recette pour moi, annonça Kyosuke d'une voix aiguë qui trahissait son appréhension.

Il baissa la tête.

— Ne soyez pas si stressé, je ne vais pas vous manger. Installez-vous.

Avec le sourire, le patron, Nagare Kamogawa, lui proposa une chaise pliante.

— Merci.

Il avait beau se sentir soulagé, lorsqu'il prit place sur un siège rouge, ses gestes étaient aussi rigides que ceux d'un robot.

— Est-ce que vous avez faim ? demanda Nagare.

— Je... je peux déjeuner ?

Il faillit se mordre la langue tant ses lèvres étaient contractées.

— Puisque vous êtes là, autant en profiter avant de passer aux choses sérieuses ! répondit Nagare en se dirigeant vers la cuisine.

— Vous êtes étudiant ? questionna une jeune femme. Je parie que vous êtes membre d'un club de sport ! Kendo ou judo. Je me trompe ?

C'était Koishi, la fille de Nagare. Habillée d'un tablier de sommelier sur un T-shirt blanc et un jean noir, elle lui servit du thé froid.

— Oui, ce n'est pas vraiment ça...

Un sourire malicieux éclaira son visage.

— Mais ces muscles sont bien le résultat de la pratique d'un art martial, non ? insista-t-elle en tâtonnant son bras.

— Je ne suis pas aussi musclé que ces sportifs.

Il finit son thé et croqua les glaçons.

— Vous étudiez à Kyoto ?

— Non, je viens d'Osaka. Je m'appelle Kyosuke Kitano, j'étudie à l'université d'éducation physique du Kinki, se présenta-t-il en se levant et en inclinant la tête.

— Je crois que je vous ai déjà vu quelque part...

Elle le fixa du regard.

— Peut-être parce que j'ai un visage ordinaire ? dit-il avec un sourire gêné.

— Comment connaissez-vous notre restaurant ?

— Je prends mes repas tous les jours au restaurant universitaire du dortoir où je loge. J'ai discuté avec le cuisinier d'un plat que je mangeais autrefois, et il me l'a gentiment préparé. Mais ça n'avait pas le même goût... Quand je le lui ai avoué, il m'a parlé de votre restaurant et m'a montré votre publicité dans *Ryori shunju*.

— Je vois, dit Koishi en essuyant soigneusement une table.

— Ça ne suffira sans doute pas à un jeune homme de sa carrure, chuchota Nagare pour lui-même en apportant le repas sur un plateau en aluminium. Si vous en voulez plus, appelez-moi.

Il le posa sur la table.

— C'est magnifique !

Kyosuke, plein d'ardeur, dévora les plats du regard.

— Le riz de la variété Tsuyahime vient de la préfecture de Yamagata. Je vous en ai servi une bonne portion. La soupe est au porc et contient des légumes-racines en grande quantité, même s'ils ne sont pas typiques de Kyoto. Dans la grande assiette, les préparations sont à la japonaise et à l'occidentale. J'ai farci de la chair de murène avec de la pulpe de prune et des feuilles de *shiso*, et j'ai pané le tout. J'ai

aussi pané des piments verts. N'hésitez pas à les napper de sauce Worcestershire maison. Dans le petit bol, c'est du maquereau à la sauce miso garni de gingembre du Japon. Je vous conseille de manger le rosbif de bœuf de Kyoto avec de la sauce soja au wasabi et de l'envelopper dans des feuilles d'algues *nori* grillées. J'ai également fait des boulettes de canard teriyaki. Plongez-les dans le jaune d'œuf de caille. Sur le tofu glacé, ce sont des tranches de murène. Et j'ai versé du curry de haricots rouges sur de l'aubergine ronde frite. Bon appétit !

Kyosuke s'en léchait les lèvres, hochant la tête à chaque explication de Nagare.

— La cuisine de mon père n'est pas toujours aussi luxueuse. Il s'est surpassé car ça fait longtemps que nous n'avons pas eu la visite d'un jeune !

— Ça suffit, Koishi !

Nagare traîna jusqu'à la cuisine sa fille qui, amusée, tirait la langue.

Malgré son écoute attentive, Kyosuke n'avait pas du tout mémorisé ce qui se trouvait dans son plateau, tant ces mets étaient inattendus. Il connaissait la murène et le maquereau de nom, sans jamais y avoir goûté. Les mots familiers « sauce Worcestershire », « rosbif »,

« curry » le rassuraient, mais visuellement, cela ne ressemblait en rien à ce qu'il avait l'habitude de manger.

Il demeura contemplatif pendant un moment, puis il empoigna le bol de riz dans sa main gauche. Ses baguettes dans la droite, il saisit une boulette de canard, la trempa dans le petit bol de jaune d'œuf de caille, attrapa du riz au passage et porta le tout à ses lèvres.

— C'est délicieux !

Il savoura à la hâte la murène panée puis le rosbif, poussant un petit murmure de délectation à chaque bouchée.

Il ignorait le niveau de cette cuisine pour n'avoir aucun point de comparaison. Mais il avait l'impression que s'en dégagait une excellence similaire à celle des records des meilleurs athlètes mondiaux. Il était bien conscient que ce qu'il dégustait était exceptionnel.

— Ça vous plaît ? demanda Nagare en s'approchant de lui avec une théière en verre remplie de thé froid.

— Je n'ai pas les mots, mais c'est vraiment bon. Je le sais, même si je n'ai pas le palais fin.

— J'en suis heureux. Nous, les chefs, n'avons qu'un seul round. Un client déçu ne revient pas. Mais s'il est satisfait, nous avons droit à une seconde manche, dit Nagare en lui servant du thé.

Kyosuke réfléchit longuement à ces paroles.

— Si vous n'avez plus faim, je vais vous accompagner au bureau. Ma fille vous y attend.

— À ce sujet... commença Kyosuke en vidant son verre. Je crois que ce n'est plus nécessaire.

— Que voulez-vous dire ? Vous êtes venu pour ça, non ? demanda Nagare en le resservant.

— Ce repas était si bon que ça n'a plus d'importance...

Il joua avec son verre en y plaquant le creux de sa main.

— Je ne suis pas à votre place, mais j'imagine que vous n'êtes pas venu jusqu'ici pour savourer un bon repas. Vous êtes là car, au fond, vous êtes frustré de ne pas retrouver une recette. Ce sentiment s'est-il dissipé ?

— Mais ce n'est qu'un plat modeste, on ne peut même pas appeler ça de la cuisine... répondit Kyosuke, tête basse.

— J'ignore de quoi il s'agit, mais avec la nourriture, il n'existe ni modestie ni luxe, déclara Nagare en l'observant droit dans les yeux.

Kyosuke, qui l'avait écouté avec attention, tapota ses joues plusieurs fois avec les paumes de ses mains.

— Très bien, dit-il en se levant.

— Je vous en prie. C'est par ici.

La mine réjouie, Nagare indiqua la porte au fond du restaurant.

Kyosuke arrêta son regard sur les photographies accrochées aux murs du couloir.

— Qu'est-ce que c'est ?

— La plupart sont mes préparations, précisa Nagare en avançant d'un pas tranquille.

— Vous savez tout faire !

Dans son sillage, Kyosuke examinait rapidement les clichés.

— En d'autres termes, je n'excelle en rien. Peut-être que si je m'étais spécialisé dans une recette, aujourd'hui, je serais un chef étoilé, supposa Nagare en se retournant.

— Se spécialiser...

Kyosuke s'immobilisa à son tour et leva les yeux au plafond.

— Qu'y a-t-il ?

— Rien, éluda le jeune homme en arpentant le couloir.

Dans le bureau, Koishi l'attendait.

— Installez-vous.

— Merci.

Il la salua d'un signe de tête, puis il prit place au milieu d'un long canapé.

— Pouvez-vous remplir ceci ? questionna Koishi en s'asseyant face à lui avant de lui tendre un porte-formulaire. Vous n'êtes pas obligé de tout compléter.

— J'écris mal, je ne sais pas si vous arriverez à me relire...

Kyosuke pencha la tête à droite, puis à gauche, en faisant courir le stylo.

— Kyosuke Kitano, étudiant à l'université d'éducation physique du Kinki... Ah ! Ça y est, je me souviens de vous ! s'écria Koishi en frappant dans ses mains.

— Vous m'avez fait peur !

— Vous êtes nageur. J'ai lu un article élogieux à votre sujet dans un magazine qui vous désignait comme l'espoir de la natation !

Les yeux de Koishi s'illuminèrent.

— « L'espoir » ? C'est exagéré...

Il lui rendit le porte-formulaire avec un sourire traduisant son malaise.

— Vous participerez aux prochains Jeux olympiques, non ? s'enquit-elle en parcourant le document du regard.

— Tout dépendra de mon temps lors des qualifications, dit-il en se tenant bien droit.

— C'est vrai que vous êtes doué en tout : nage libre, dos crawlé...

— Mais je dois choisir une spécialisation.

— Je vous souhaite bonne chance ! Et sinon, quelle recette souhaitez-vous que nous retrouvions ?

— J'ai un peu honte, mais il s'agit d'un bento de riz à l'algue *nori*, souffla-t-il en baissant la tête.

— C'est un bento chaud avec une feuille d'algue posée sur du riz, accompagné de poisson pané et de beignets de chair de poisson *chikuwa* ?

— Non, il n'y a pas d'à-côtés. C'est juste du riz entièrement recouvert d'une feuille d'algue... souligna-t-il d'un ton encore plus bas.

— Juste de l'algue ? Aucun petit plat ? persista Koishi, inclinée en avant.

— Non...

Il recroquevilla son corps musclé. Sa voix révélait son envie de disparaître sous terre.

— Il ne provient pas... d'un restaurant, n'est-ce pas ?

Koishi darda sur lui un regard intense.

— Mon père me le préparait.

— Ne serait-il pas plus simple de lui demander la recette ? La maison de vos parents se trouve à Oita, sur l'île de Kyushu. Ce n'est pas si loin d'ici.

— J'ai coupé les ponts avec lui il y a cinq ans...

— Vous ignorez où il habite ?

— Aux dernières nouvelles, il était dans la préfecture de Shimane.

— Shimane ? Qu'est-ce qu'il fait là-bas ?

Koishi écarquilla les yeux.

— Il était accro aux jeux d'argent. Ma mère l'a quitté pour cette raison. Il était malade, mais il a affirmé ne pas pouvoir payer les frais médicaux et a dilapidé le peu qu'il avait dans des courses cyclistes. On récolte ce qu'on sème. Aujourd'hui, ma tante qui vit à Shimane l'héberge et lui paie ses soins...

— Votre père est à Shimane, nota Koishi avant de relever la tête. Et votre mère ?

— Elle s'est remariée et vit à Kumamoto.

— Quand est-elle partie ?

— Il y a dix ans, durant les vacances d'été après mon entrée au collège à Oita. Mon père avait misé dans des courses hippiques tout l'argent qu'elle avait économisé pour qu'on parte en vacances. Ma petite sœur a suivi

ma mère, mais moi, j'avais mal au cœur de laisser mon père seul, alors...

— Alors vous avez vécu tous les deux. Quelle était sa profession ?

Koishi tourna la page de son cahier.

— Chauffeur dans une agence de taxis pour touristes. Même s'il passait plus de temps sur les champs de courses, répondit-il en souriant avec amertume.

— Pour résumer, vous avez vécu à quatre dans la ville d'Oita jusqu'à votre entrée au collège. Pendant les vacances d'été de votre première année, après le départ de votre mère et de votre sœur, vous avez vécu seul avec votre père. Aujourd'hui, vous résidez à Osaka. Quand avez-vous quitté Oita ?

— À l'été de ma deuxième année de lycée, j'ai été recruté par le club de natation d'Osaka et transféré au lycée rattaché à l'université d'éducation physique du Kinki. Depuis, j'ai toujours vécu en collectivité.

Koishi compta sur ses doigts.

— Donc vous avez habité pendant quatre ans avec votre père ?

— Au lycée, je déjeunais au réfectoire, mais quand j'étais au collège, mon père me préparait un bento.

— Et parmi ce qu'il vous cuisinait, figurait le bento de riz à l'algue ?

— Ce n'était pas un plat parmi d'autres, c'était le seul, dit-il avec un sourire forcé.

— Le seul, vous voulez dire, tous les jours ?

Koishi était bouche bée.

— C'est ma faute. La première fois, je l'ai félicité. Je lui ai dit que c'était délicieux. Il était si heureux qu'il a décidé de ne préparer que ça, fit Kyosuke avec affliction.

— Il a l'air consciencieux...

La jeune femme poussa un soupir.

— Mes amis se moquaient de moi car j'avais toujours le même repas, alors j'ai pris l'habitude de l'engloutir en le cachant avec le couvercle. Je ne me souviens plus trop du goût. Mais je sais que c'était excellent.

— Je connais mal cette recette, je n'ai goûté que celle du marchand de bentos chauds, mais ça m'étonne qu'il n'y ait eu qu'une feuille d'algue sur du riz, sans aucun accompagnement. Peut-être y avait-il des copeaux de bonite séchée dans le riz ?

Koishi griffonna un dessin sur son cahier, puis le présenta à Kyosuke.

— Oui, ça ressemblait à ça, mais sur trois couches. En dessous, du riz blanc, au milieu, de la bonite séchée

à la sauce soja, puis une feuille de *nori*. Et sur le dessus, une grosse prune *umeboshi*. Tous les jours.

Il corrigea le dessin de Koishi.

— Le goût était particulier ? Sucré ? Épicé ?

— Ni l'un ni l'autre. Je dirais ordinaire. Mais c'était sec, dit-il en scrutant le croquis.

— Un plat sec n'est pas bon. L'algue et la bonite séchée doivent être moelleuses, répliqua Koishi, dubitative.

— Parfois, c'était aigre.

— C'est que c'était pourri ! Blague à part, un bento à base de riz, de bonite et de *nori*, c'est facile à réaliser.

Elle effleura du doigt les contours de son dessin.

— Je le croyais aussi, mais celui du cuisinier du réfectoire de mon dortoir n'avait rien à voir. Je n'ai même pas réussi à finir le plat. Celui de mon père, je l'avalais d'un coup. Ma boîte à bento était vide en un clin d'œil !

— En plus, vous étiez jeune. Vous n'aviez rien d'autre pour le déjeuner, si je comprends bien ? Et donc, vous l'engloutissiez pour que vos amis ne le voient pas.

Koishi s'exprima avec une froideur qui contrastait face à l'enthousiasme de Kyosuke. Ce dernier en perdit toute contenance.

— Peut-être...

— Votre père a toujours préparé les repas ?

— Je ne l'ai jamais vu dans la cuisine quand il était avec ma mère.

— C'est pour ça que le bento de riz à l'algue était son unique recette... Pourquoi voulez-vous la retrouver aujourd'hui ?

— Ma tante m'a appris qu'il s'était énormément affaibli et elle a insisté pour que j'aie le voir au moins une fois...

— Elle a raison. Remerciez-le de vous avoir préparé un délicieux bento quand vous étiez collégien.

— Pourquoi le remercier, s'il le faisait par flemme de préparer autre chose ?

Il fronça les sourcils.

— Je pense quand même que vous devriez aller le voir, répéta Koishi en haussant les épaules.

— Si vous retrouvez la recette, cela me permettra de découvrir quel était son état d'esprit à l'époque.

— Nous ferons de notre mieux pour que vous puissiez le revoir en étant bien disposé. Enfin, je dis ça, mais tout dépendra de mon père ! plaisanta-t-elle.

— Merci d'avance, dit-il en ayant retrouvé toute sa prestance d'athlète, puis il se leva et salua Koishi de la tête.

Lorsque Nagare les vit reparaître dans le restaurant, il appuya sur la télécommande pour éteindre la télévision posée sur une étagère suspendue au plafond.

— Tu as posé toutes les questions ?

— Oui, mais cette fois, ça risque d'être difficile, répondit Koishi.

— Comme toujours ! Quelle que soit la recette, je ferai tout pour la retrouver. Elle est si particulière que ça ? demanda Nagare à sa fille.

— C'est un bento de riz à l'algue *nori*, dit Kyosuke avec honte, un demi-sourire aux lèvres.

— Justement, plus c'est simple, plus c'est dur !

Le sourire de Kyosuke s'évanouit.

— Ne vous en faites pas. Mon père retrouvera la recette, assura-t-elle en lui tapotant le dos.

— Je compte sur vous.

D'un geste brusque, Kyosuke courba la tête, puis il fit coulisser la porte d'entrée pour s'en aller.

— Toi, tu restes dehors !

Nagare chassa un chat tigré qui s'était rué sur les pieds de Kyosuke.

— Quand je vivais à Oita, nous aussi, nous avions un chat tigré, se souvint celui-ci. Comment s'appelle-t-il ?

— Roupillon, parce qu'il roupille tout le temps !
répondit Koishi.

Elle fit signe au chat de s'approcher. Roupillon obéit avec crainte tout en surveillant Nagare.

— Ah, j'ai oublié de vous demander vos disponibilités ! ajouta-t-elle.

Kyosuke posa au sol le sac Boston qu'il avait flanqué sur son épaule et en sortit son smartphone.

— Dans deux semaines, ça vous irait ? proposa Nagare.

Le jeune homme vérifia son agenda en faisant glisser son doigt sur l'écran.

— C'est parfait, car je vais suivre un stage d'entraînement à Kyoto à partir du milieu de la semaine prochaine.

— Nous reconfirmerons par téléphone, précisa Koishi en prenant Roupillon dans ses bras.

— Merci.

Il rangea son smartphone et se dirigea vers l'ouest.

— Si vous prenez le train qui relie Kyoto à Osaka, c'est de l'autre côté, indiqua Koishi.

Aussitôt, il fit demi-tour.

— Je n'ai jamais eu le sens de l'orientation ! se justifia-t-il avec un sourire confus en repassant devant eux.

— Rentrez bien ! s'écria Nagare dans son dos.
Soudain, Kyosuke s'immobilisa.
— J'ai oublié de payer !
— Vous réglerez le repas d'aujourd'hui et les frais d'enquête la prochaine fois, lança Nagare.
— Combien dois-je apporter ?
Il baissa les yeux vers Nagare, plus petit que lui.
— Nous ne vous demanderons rien d'exorbitant.
— D'accord. Au revoir.
Kyosuke s'éloigna d'un pas rapide.
Père et fille le suivirent du regard avant de retourner à l'intérieur. Roupillon poussa un miaulement languide.
— Kyosuke et le bento de riz à l'algue forment une association étonnante, commenta Koishi en nettoyant délicatement sa table.
— Tu parles de lui comme si tu le connaissais ! Vous êtes amis ?
Nagare s'assit au comptoir et ouvrit le cahier de notes.
— Tu ne l'as pas reconnu ? demanda Koishi en arrêtant son geste.
— Comment ça ?
Il feuilleta attentivement le cahier.
— C'est un nageur candidat aux Jeux olympiques. Il est doué dans toutes les disciplines, que ce soit le dos