

An illustration of a traditional Japanese restaurant interior. The scene is viewed from a perspective looking down a long wooden table. On the left, a ginger and white tabby cat sits on the table. In the background, a large window shows a view of Mount Fuji. The room is decorated with orange paper lanterns hanging from the ceiling and a small cherry blossom tree on a table to the right. The floor is made of light-colored wooden planks.

HISASHI KASHIWAI

Le restaurant des recettes oubliées

À la carte

NA
MI



Quel est le plat que vous souhaiteriez à tout prix déguster à nouveau ?

Koishi et Nagare Kamogawa sont enquêteurs gastronomiques. Dans le petit restaurant caché dans les ruelles de Kyoto où ils servent des repas faits maison, ils proposent également à leurs convives de reproduire les mets qui ont marqué leur vie. Grâce aux souvenirs de leurs clients, le père et la fille recomposent avec gourmandise et curiosité la recette de chaque plat. Origine des produits, temps de cuisson ou préparation des ingrédients... le moindre détail a son importance pour recréer ces goûts inimitables saupoudrés de nostalgie. Les saveurs de riz au curry, de *yakisoba* ou de gyozas permettront-elles aux clients perdus dans les méandres de leur mémoire d'enfin penser à demain ?

Un roman poétique et lumineux qui mêle personnages attachants et gastronomie japonaise pour le plus grand plaisir de nos papilles.

.....

Hisashi Kashiwai est né à Kyoto en 1952. Son premier roman, *Le Restaurant des recettes oubliées*, a rencontré un tel succès qu'il est devenu une série en plusieurs tomes et a été adapté à la télévision. Vendue à plus de 370 000 exemplaires au Japon et devenue un véritable phénomène international, cette série est en cours de traduction dans le monde entier.

Traduit du japonais par Alice Hureau

ISBN : 978-2-493816-82-5



19 euros

Prix TTC France

Rayon : Littérature étrangère
Conception graphique :
© Flamidon



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.

LE RESTAURANT DES RECETTES OUBLIÉES

À LA CARTE

Du même auteur :

Le Restaurant des recettes oubliées, 2023

Le Restaurant des recettes oubliées : deuxième service, 2023

Titre original : 鴨川食堂いつもの (KAMOGAWASHOKUDO
ITSUMONO)

Copyright © 2025 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, 2025

76, boulevard Pasteur

75015 Paris – France

ISBN : 978-2-493816-82-5

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

À LA CARTE

Roman

Traduit du japonais par Alice Hureau



PREMIÈRE PARTIE

Les *kakesoba*

CHAPITRE 1

LA GARE DE KARASUMA, située sur la ligne reliant Kyoto et Osaka, se trouvait en sous-sol. Valait-il mieux rejoindre la rue ou prendre le métro ? Après une longue hésitation, Sakyô Kataoka opta pour la sortie.

Danseur de profession, ses gestes étaient agiles. Il gravit quatre à quatre les marches du long escalier.

La cinquième sortie débouchait sur le carrefour entre l'avenue Karasuma et la rue Bukkoji. Le ciel était couvert de nuages de neige menaçants. Sakyô releva le col de son manteau.

— Excusez-moi, où se trouve la rue Shomen ? demanda-t-il à un homme d'affaires qui patientait au feu rouge.

— La rue Shomen ? Vous allez au Higashi ? répliqua celui-ci d'un ton familier qui contrastait avec son costume élégant.

— Vous parlez du temple Higashi Hongan-ji ?

— Évidemment !

— Oui, je vais dans cette direction.

— Prenez le métro, descendez en gare de Kyoto et empruntez le passage souterrain jusqu'à l'avenue Shichi-jo.

— J'en viens, c'est pour ça que j'aimerais y aller à pied.

— C'est une trop longue marche pour un garçon frêle et sophistiqué tel que vous ! décréta-t-il après avoir scruté Sakyo.

— Malgré les apparences, je suis musclé et je n'ai rien contre un peu de sport, répondit celui-ci en faisant quelques flexions des genoux.

— C'est sûr qu'avec ce froid, ça va vous réchauffer. Prenez l'avenue Karasuma vers le sud et traversez l'avenue Go-jo. Au quatrième feu, vous serez rue Shomen et vous arriverez face au Higashi Hongan-ji.

— Merci.

Une étrange émotion envahit Sakyo de voir qu'à Kyoto, même les hommes d'affaires ne parlaient pas le japonais standard de Tokyo.

Suivant ces conseils, il s'élança vers le sud de l'avenue Karasuma, avant de s'arrêter à un feu au niveau du croisement avec l'avenue Go-jo.

Dressé sur la pointe des pieds, il fredonnait, suscitant la méfiance d'une vieille femme à côté de lui. Il attendit que le feu passe au vert dans les attirantes effluves d'un restaurant de hamburgers. Alléché par ces arômes et l'estomac vide, Sakyo ne céda pas pour autant.

Comme l'avait dit l'homme, la rue Shomen se trouvait au quatrième feu rouge. Laissant sur sa droite le temple « Higashi » – ainsi que le nomment les Kyotoïtes – il bifurqua à gauche.

— Ce doit être ici.

Il s'immobilisa devant un bâtiment en mortier brut à un étage.

On aurait dit un établissement définitivement fermé. Dépourvu d'enseigne et du traditionnel rideau *noren*, il ne ressemblait pas à un restaurant, mais une odeur typique chatouillait les narines. C'était bien le lieu dont on lui avait parlé.

Il entrouvrit la porte coulissante et glissa la tête par l'entrebâillement.

— Bonjour.

— Bienvenue ! le salua d'un ton jovial Koishi Kamogawa, vêtue d'un tablier noir de sommelier.

— Je peux entrer ?

— Je vous en prie, dit-elle en ouvrant grand la porte.

— Êtes-vous Koishi Kamogawa ?

— En effet... répondit-elle avec circonspection.

— On m'avait prévenu que vous étiez magnifique, mais vous l'êtes plus encore que dans mon imagination !

Il retira sa doudoune rouge.

— Oh, vous me flattez ! dit-elle les joues empourprées.

— Je n'ai pas réservé, est-ce que je peux déjeuner quand même ? demanda-t-il, l'estomac dans les talons.

— Oui, si vous acceptez que nous nous chargions du choix de votre repas, déclara Nagare, le père de Koishi, tout de blanc vêtu.

— Ça me va. Merci d'avance.

— Y a-t-il des aliments que vous n'aimez pas ?

— Non, rien.

— Alors je vous laisse patienter un petit moment.

Tandis que Nagare se dirigeait vers la cuisine, Sakyo s'installa sur une chaise pliante.

— Vous cherchez une recette ? l'interrogea Koishi.

Elle nettoya soigneusement la table de Sakyo, qui manipulait son smartphone.

— Pardon ? lança-t-il en relevant la tête.

— J'imagine que vous êtes là car vous avez vu notre publicité, « Nous retrouvons vos plats ».

— Vous avez raison. C'est Mme Daidoji, de la revue *Ryori shunju*, qui m'a donné votre adresse.

Il présenta à la jeune femme une photographie de lui tout sourire, en collant intégral rouge, aux côtés d'Akane Daidoji.

— Vous êtes acteur ?! s'enthousiasma-t-elle.

Il posa son téléphone face contre table.

— Je suis danseur.

— Dans un style avant-gardiste ?

— Sur cette photo, oui, mais j'interprète différents types de danse, comme des spectacles historiques ou d'horreur. Quand il s'agit de m'exprimer avec mon corps, j'accepte tous les défis.

— Et voilà ! clama Nagare en portant un plateau en argent.

— Quel festin !

Sakyo se mit à trembler à la vue des assiettes.

— Qu'y a-t-il ? s'étonna Koishi en posant la main sur son épaule.

— Je suis surexcité ! Mon corps a réagi tout seul à l'idée que j'allais goûter à cette cuisine remarquable. Ne vous inquiétez pas, tout va bien. Ça m'arrive souvent.

Il gardait le regard rivé sur les plats.

Dès que Nagare eut fini de disposer les assiettes sur la table, il se tint près de Sakyo.

— Je vais vous faire un petit topo.

— S'il vous plaît, dit Sakyo en se redressant sur sa chaise.

— Vu la météo, je vous ai surtout servi des plats chauds. Dans la coupelle en céramique d'Awaji en haut à gauche, c'est de la sérieole du Japon saumurée de lie de saké, puis grillée. Le mélange de sept épices noires *kuroshichimi*, une spécialité de Kyoto, s'accorde très bien avec. Dans la coupelle en céramique de Karatsu juste à côté, c'est un bouillon de poulet et d'œufs effilés. En d'autres termes, c'est un bol de riz garni *oyakodon* surmonté de poulet et d'œufs bouillis, sans le riz. Ce plat est un délice une fois saupoudré de poivre du Japon. Dans le bol à droite, c'est du navet grillé. Dégustez-le en y ajoutant du miso de grains de soja noirs. En dessous, dans l'assiette en célèbre céramique de Shigaraki, vous trouverez des roulés de ciboule enveloppée de fines tranches de côtelette de canard. N'hésitez pas à les manger avec de

la moutarde. Là, pour effacer un éventuel arrière-goût, ce sont des légumes au vinaigre assaisonnés d'algue *mozuku* de la péninsule de Noto et des maquereaux marinés au vinaigre de riz. Dans l'assiette à gauche en céramique d'Imari, c'est du trionyx de Chine, ou tortue à carapace molle, cuit dans de la sauce soja. Et enfin, dans ce plat proche de vous en céramique Oribe, il s'agit de langouste *ise-ebi* à la sauce *shiromiso*. Je vous apporte le riz un peu plus tard.

Après avoir hoché la tête à chaque mets décrit par Nagare, en les suivant du regard, Sakyo poussa un profond soupir.

— Ça dépasse tout ce que j'ai pu imaginer. J'avais certaines attentes depuis ma discussion avec Mme Daidoji, mais pas à ce point !

— Vous la connaissez bien ?

— Oui. Elle m'a contacté il y a trois ans pour un événement qui mêlait cuisine et danse, et peu à peu, notre relation a dépassé le cadre professionnel. Elle m'invite souvent à boire un verre.

Il ne quittait pas les assiettes des yeux, tout en battant le rythme du doigt.

— Que désirez-vous boire ? demanda Koishi.

— Avez-vous du vin ?

— Rien d'extraordinaire, mais je peux vous proposer un vin de table japonais, suggéra Nagare.

— J'apprécierais beaucoup un vin blanc légèrement frais.

— D'accord, je reviens.

Nagare coinça son plateau sous son bras et regagna la cuisine.

— Vous avez un faible pour le vin ? s'enquit Koishi.

— Disons plutôt que je n'affectionne pas les autres alcools. Je ne supporte pas les sakés *nihonshu* et *shochu*, et je n'aime pas trop la bière, alors il ne me reste que le vin.

— Quel homme raffiné ! Pas de doute, vous êtes danseur !

Nagare revint promptement, une bouteille à la main.

— Que pensez-vous de ceci ?

— J'ignorais qu'il existait des vignobles à Kyoto ! dit Sakyo en examinant l'étiquette. Oui, j'aimerais y goûter.

— Ce vin nommé « Toyosaka » est fabriqué à Amanohashidate. Il s'agit du cépage seibel 9110, un raisin blanc local, qui est ensuite mélangé à une petite quantité de bacchus, un cépage allemand. Son arôme d'agrumes me plaît beaucoup.

Nagare déboucha la bouteille et tendit le bouchon à Sakyo.

— En effet ! Il sent bon.

— Buvez autant que vous le désirez. Il a suffisamment refroidi, un seau à glace ne me semble pas nécessaire.

Nagare laissa un verre à pied sur la table avant de se retirer, suivi par sa fille.

Dans le restaurant soudain redevenu silencieux, Sakyo s'éclaircit la gorge, puis il remplit son verre. Un doux sourire s'afficha sur ses lèvres face à cette scène en totale opposition avec l'aspect morne du restaurant.

Il avala une gorgée de vin, puis reposa son verre.

— Il est délicieux.

À l'aide de ses baguettes, il s'attaqua tout d'abord à la langouste. La portion était modeste, mais bien charnue. Sachant qu'elle baignait dans la sauce *shiromiso*, Sakyo s'attendait à une saveur trop sucrée, mais l'arôme de yuzu apportait de la fraîcheur en bouche. La langouste paraissait avoir été brièvement assaisonnée avec du *shiromiso* plutôt que d'avoir mijoté dans la sauce. En son cœur, la chair à peine cuite était transparente. Une bouchée suffit à Sakyo pour percevoir l'étendue des talents de Nagare. Ils surpassaient, et de loin, ceux

du restaurant du quartier de Gion où son père l'avait emmené à plusieurs reprises.

Sakyo était persuadé que la cuisson *teriyaki* était la meilleure façon de préparer la sériole, mais l'assaisonnement à la lie de saké lui conférait une saveur complexe qui faisait ressortir toute sa profondeur. Même si Nagare avait parlé de lie de saké, elle ne provenait sûrement pas d'un supermarché, car la saveur d'un saké *ginjo* de qualité se propageait à la chair de poisson.

Sakyo ajouta trop de moutarde sur un roulé de canard à la ciboule et reprit une gorgée de vin pour apaiser son palais en feu.

Arrivé à la moitié de son repas, Nagare réapparut.

— Tout va bien ? Les plats vous conviennent ?

— La question ne se pose même pas. Votre cuisine est si succulente que ça s'avale tout seul !

— J'en suis heureux. Le riz est prêt, appelez-moi dès que vous en voudrez.

— Merci. Je vais d'abord apprécier ce vin, répondit-il en levant son verre.

Il nappa du navet grillé de miso de grains de soja noirs, le porta à ses lèvres, puis il dégusta un peu de vin. Il saupoudra généreusement de poivre la soupe d'œufs au poulet et s'en remplit les joues. Il se resservit

du vin, le but de plus en plus vite, jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un fond de bouteille.

Les yeux fermés, il se remémora le spectacle qu'il avait donné trois jours plus tôt. Il estimait avoir dansé à la perfection, mais le public était resté de glace. Il s'agissait d'un solo de danse, si bien qu'il ne pouvait blâmer personne d'autre que lui-même. Il avait entièrement foi en la chorégraphie et en son exécution, pourtant il n'avait pas obtenu de standing ovation, et une fois le rideau tombé, il s'était senti vidé, comme privé de son âme.

— Je vous apporte le riz et vous irez ensuite discuter de votre recette, déclara Nagare en disposant deux petites marmites en terre cuite sur la table.

— Je suis désolé. C'était tellement bon que je me suis attardé...

— Aujourd'hui, j'ai concocté du riz au crabe. J'y ai ajouté du beurre, on dirait presque un riz pilaf.

À l'aide d'une spatule, il puisa dans la marmite en céramique de Shigaraki et servit Sakyo.

— Oui, cette odeur me rappelle la cuisine occidentale.

Nagare ôta le couvercle de la seconde marmite, dévoilant un bouillon bien fourni.

— J'ai estimé que ceci conviendrait mieux qu'une soupe miso.

— C'est un minestrone, non ?

— En quelque sorte. Ça ressemble aussi au bouillon double de certains plats de nouilles *ramen*, à base de poisson et de viande. Dans le cas présent, j'ai préparé un bouillon d'algues *kombu* et d'alevins de sardines, dans lequel j'en ai versé un autre à base d'os de bœuf. J'ai agrémenté le tout de légumes hachés et de bacon. Je vous laisse les deux marmites, servez-vous librement.

— Le minestrone est l'un de mes plats préférés.

Sakyo goûta à la soupe.

— Votre repas terminé, je vous conduirai au fond. Voici un thé, signala Nagare en déposant une grande tasse, après quoi il rejoignit la cuisine.

Sakyo engloutit sa portion de pilaf et sa soupe. Il tergiversa un instant, puis il se resservit des deux.

Avant la première bouchée, il avait craint de manger un riz trop riche en beurre à la suite d'un repas japonais léger, mais il s'était inquiété pour rien, certainement grâce à la soupe. Il n'était pas tant stimulé par sa saveur que par son odeur. Celle-ci n'était pas « épicée », terme trop faible pour la décrire. L'adjectif « profond », bien qu'un peu exagéré, était plus juste. La soupe, qui faisait

ressortir cette profondeur, mettait joliment en valeur ce pilaf au goût relevé.

En fervent amateur de cuisine française, depuis quand n'avait-il pas achevé un repas avec autant de satisfaction ? Plongé dans ses souvenirs, il joignit les mains en signe de gratitude et s'empara de sa tasse de thé.

— Vous êtes prêt ?

— Merci pour ce repas divin, dit-il à Nagare en s'inclinant respectueusement.

— Pardon de vous avoir pressé.

— Non, j'ai eu le temps de profiter.

Tout en essuyant la sueur qui perlait sur son front, Sakyo se leva.

Nagare frappa à la porte du bureau de l'agence située au bout du couloir.

— Entrez ! s'écria Koishi.

— Je vous laisse avec ma fille, annonça Nagare avant de s'éloigner.

Sakyo pénétra dans la pièce et s'assit au centre du canapé.

— Excusez-moi de vous avoir fait attendre, dit-il.

— La cuisine de mon père est succulente, n'est-ce pas ?

— Elle est fantastique ! Je me suis régalé.

— Pouvez-vous remplir ceci ?

Koishi, installée face à lui, déposa un porte-formulaire sur la table basse.

Sakyo le compléta rapidement et le rendit à Koishi, qui affichait un sourire radieux.

— Les danseurs sont vraiment d'un autre monde. Vous avez l'air de danser en écrivant !

— Je dois avoir ça dans le sang. Quand je me brosse les dents, je danse toujours devant le miroir !

— Sakyo Kataoka est votre vrai nom ?

— Oui.

— On dirait un nom de scène.

— Ça aurait pu l'être.

— Que voulez-vous dire ?

— Je l'ai mentionné sur le formulaire, mais ma famille est dans le théâtre nô depuis des générations. Mon père en est la huitième et si j'avais repris l'activité familiale, j'aurais moi aussi eu un pseudonyme.

— Rompre la tradition ne vous gêne pas ?

— Bien sûr que non.

— Le nô et la danse, ça se ressemble.

— Non, ce sont des arts différents, contesta Sakyo.

Prise de court, Koishi abdiqua.

— Comment ça ?

— Ce sont deux savoir-faire bien distincts. Le nô décrit des mouvements en deux dimensions alors que la gestuelle de la danse est en trois dimensions.

— Je ne suis pas sûre de vous suivre... Dites-moi plutôt, quelle recette souhaitez-vous que nous retrouvions ?

— Des *kakesoba*.

— Des nouilles de sarrasin nature ?

— Oui, ce sont des *soba* chaudes dans une soupe claire.

— Il me semblait bien. Elles ont le même goût dans tout le Japon, non ?

— Je le croyais au début, mais en y repensant aujourd'hui, celles-ci avaient un goût singulier.

— Où les avez-vous mangées ? demanda Koishi en attrapant son stylo.

— À Wakamiya, un établissement du quartier de Kagurazaka.

— Un restaurant gastronomique de Tokyo qui propose des nouilles de sarrasin ? s'étonna Koishi en cessant d'écrire.

— Ce plat ne figurait pas au menu. L'occasion était spéciale.

— Pouvez-vous m'en dire plus ?

Koishi se tint prête à prendre des notes.

— Comme je vous l'ai dit, j'ai quitté la maison et je suis devenu danseur. Évidemment, mon père a tenté plusieurs fois de m'en dissuader. Il vient souvent à la salle d'entraînement ou dans les coulisses avant un spectacle. Mais j'ai décidé de vivre de la danse, je n'ai aucune envie de rentrer. Je me tue à lui répéter que sa démarche ne me fera pas changer d'avis.

— Je ne suis pas spécialiste de ces domaines, alors je n'ai peut-être pas mon mot à dire, mais n'auriez-vous pas dû reprendre l'activité familiale ? J'ai de la peine pour votre père.

— Vous devez me trouver présomptueux, mais je refuse que ma vie ne serve qu'à perpétuer un art ancestral. Que ce soit moi ou un autre qui interprète l'art du nô de Zeami, ça ne change rien. En revanche, avec la danse, tout est ma création propre. Peut-être qu'un jour, elle fera partie des danses traditionnelles japonaises. Mon but, c'est de devenir un maître dans mon domaine, comme Zeami.

Sakyo serra les lèvres.

— Tout ça est trop alambiqué pour moi, commenta Koishi en poussant un profond soupir.

— D'ordinaire, mon père et moi échangeons seulement quelques mots avant son départ, mais une fois, il y a trois ans, il m'a invité à dîner. Il avait assisté à mon spectacle depuis le balcon, puis il m'avait rejoint dans ma loge après la représentation.

— Et vous êtes allés dans un restaurant gastronomique, nota Koishi.

— Un endroit qui convient mieux aux acteurs de nô qu'aux danseurs sans le sou tels que moi. J'ai mentionné qu'un bar serait plus approprié.

— Mais vous emmener à Wakamiya avait un sens pour votre père, non ?

— Très certainement. On nous a servi un vin de table indigne d'un restaurant gastronomique et des petits plats simples pour accompagner le saké, ce qui se fait beaucoup à Kyoto. Mon père n'avait rien de particulier à me dire, il enchaînait les banalités.

— J'ai l'impression que la communication n'est pas votre fort à tous les deux.

— Depuis mon enfance, notre relation est celle d'un maître avec son disciple, et je l'ai toujours vouvoyé, précisa-t-il, le regard absent.

— Le vouvoyer ? Que c'est guindé !

— J'ai été élevé comme ça, pour moi c'était normal.