



LORENZA GENTILE

.....
**Un goût
de dolce vita**

**NA
MI**



« Il paraît qu'on est la somme de ses accomplissements, alors j'ai fait le calcul. Crayon en main, j'ai tout additionné. Résultat : je suis en négatif. »

Si Selene est convaincue d'une chose, c'est qu'il faut assumer ses échecs. Mais alors que, la trentaine passée, sa vie se résume à une suite de déconvenues, elle ne peut s'empêcher de se demander où elle a fait fausse route. Était-ce le dernier de ses coups de tête, l'ouverture d'un restaurant aujourd'hui au bord de la faillite, ou est-ce arrivé il y a quinze ans, lorsqu'elle a quitté sa vallée natale dans le sud de l'Italie ?

En quête de réponses, elle décide de se rendre dans les Pouilles, sur les terres de son enfance. Là-bas, entre une Fiat Uno rouge, un âne aussi esseulé qu'elle et des après-midi passés en cuisine avec les gens qui l'ont vue grandir, Selene comprend qu'il faut parfois se perdre avant de trouver le bon chemin...

« Une écriture drôle et lumineuse : un baume pour ceux en quête de sens. » *La Repubblica*

« Une merveilleuse invitation au lâcher-prise et aux joies qui accompagnent l'inattendu. » *Vanity Fair*

.....

Lorenza Gentile est née en 1988 à Milan. Elle est l'auteur de plusieurs best-sellers parus en Italie, dont un inspiré de son expérience à la célèbre librairie parisienne Shakespeare and Company. Ses romans sont traduits dans plusieurs pays, et *Un goût de dolce vita* est son premier livre traduit en français.

Traduit de l'italien par Samuel Sfez

ISBN : 978-2-487606-26-5



9 782487 606265

21 euros
Prix TTC France

Rayon : Littérature étrangère
Couverture et illustration :
© Amandine Comte



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.

UN GOÛT
DE DOLCE VITA

Titre original : *Tutto il bello che ci aspetta*
Copyright © Lorenza Gentile, 2024
Tous droits réservés.
Traduit de l'italien par Samuel Sfez

© Nami, une marque des éditions Leduc, 2026
76, boulevard Pasteur
75015 Paris – France

ISBN : 978-2-487606-26-5
Maquette : Camille Carlos

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.

Lorenza Gentile

UN GOÛT
DE DOLCE VITA

Roman

Traduit de l'italien par Samuel Sfez

**NA
MI**

*Pour celles et ceux qui cherchent toujours,
et se laissent inspirer par les histoires.*

*Pour celles et ceux qui ont fait de mon enfance un endroit heureux
où retourner.*

Tu sais ce que je voudrais ? Une journée de mon enfance.

ELIO VITTORINI

*Se perdre est la seule manière de se trouver pour la première fois.
L'homme doit s'égarer dans le monde pour se retrouver soi-même.*

CARL G. JUNG

*Je croyais encore que, pour obtenir quelque chose,
il fallait aller droit au but, alors que ce sont seulement
les distractions,
les divagations, la distance qui nous approchent de notre cible,
c'est la cible qui nous touche.*

FLEUR JAEGGY

*Me voici prête à céder tous mes souvenirs,
jusqu'aux plus tendres et aux plus grandioses,
pour ces minutes de vie et non pour leur reflet.*

Voilà le bonheur.

NINA BERBEROVA

IL PARAÎT QU'ON EST LA SOMME de ses accomplissements, alors j'ai fait le calcul. Crayon en main, j'ai tout additionné. Résultat : je suis en négatif. L'interminable liste de mes échecs.

D'après mon astrologue, c'est à cause de ma lune en bélier, qui me rend éternellement inquiète. Elle m'a expliqué que la lune exerce une influence sur nous, et particulièrement sur moi, car je m'appelle Selene. Mon père aurait préféré Chandra, ma mère Luna. Avec la déesse grecque, ils ont trouvé un terrain d'entente.

Le problème, prétend l'astrologue, c'est que je ne suis plus alignée avec moi-même. Dès que je dois faire un choix, je réfléchis trop, je me perds dans les méandres des implications possibles, des retournements inattendus, des remords potentiels, des regrets éventuels, je demande des avis sans fin, pour finalement, épuisée, agir de manière impulsive. Ma vie avance sur des coups de tête que je finis presque toujours par regretter. Ce qui me ramène à mes échecs.

Commençons par le dernier en date : j'ai trente-quatre ans, et je n'ai pas de travail. En tout cas pas un qui me permette

de gagner ma vie. Car un travail, j'en ai un, sauf qu'il me coûte une fortune et ne me fait pas gagner un centime (sans compter les pièces que je pique dans la caisse pour payer mon stationnement).

Je suis gérante d'un restaurant qui ne marche pas assez bien pour survivre. Mon compte à découvert me permettra de tenir maximum deux mois si je n'arrive pas à inverser la tendance.

Après une longue série de boulots qui m'ont vidé l'âme, j'espérais que cette fois-ci serait la bonne : un endroit à moi. J'avais imaginé un petit restau charmant et convivial, une grande tablée avec nappe à carreaux et couleurs vives ; à la cuisine, une femme comme mon ancienne nounou Flora, des étagères encombrées de casseroles et de poêles grasses de bonne huile, de la sauce tomate qui bouillonne dans des marmites en éclaboussant la crédence carrelée, des pyramides de boulettes et de côtelettes ; moi avec mon tablier dans la salle toujours bondée, des clients qui deviennent des habitués puis des amis.

Chez Selene. Ça sonnait bien. Mais est-ce que ça marcherait ?

Pour faire les choses avec professionnalisme, j'ai eu recours à un consultant, je n'avais plus droit à l'erreur. Une heure avec lui coûtait autant qu'un dîner chez un chef étoilé, mais il a mis moins de dix minutes à démonter mon idée.

— La cuisine à l'ancienne, c'est pour les vieux. Les jeunes doivent faire des trucs *young* et *smart*, a-t-il décrété.

Il est dans le *business* depuis des années, et un restaurant est un *business*, a-t-il tenu à préciser d'emblée :

— Aujourd'hui, le *fooding* doit être sain, éthéré, aussi moelleux qu'une œuvre de Jeff Koons (je suis allée voir sur

Internet à quoi elles ressemblaient), possiblement asiatique, pourquoi pas post-contemporain (là-dessus, je n'ai rien trouvé) ; l'espace doit être élégamment informel, et chaque table doit avoir son intimité, on n'est pas à la foire à la rilette.

C'est ainsi qu'à la place d'un petit boui-boui familial tout en couleurs et en boulettes, je me suis retrouvée à ouvrir un restaurant de cuisine à la vapeur d'inspiration post-contemporaine. Qu'il a baptisé *Nuage*.

Le soupir incessant du cuit-vapeur me distrait de ma liste. On dirait un train en approche qui n'arrive jamais. C'est horripilant. Je pose mon stylo sur la table et je regarde à travers le passe-plat.

En cuisine, Guido chantonne tandis qu'il fait la préparation pour ce soir. Il est si maigre, on dirait qu'il est passé dans la rouleuse. Avec son tee-shirt Metallica et son jean sous son tablier blanc, il ressemble à un ado qui joue de la batterie, mais en réalité il découpe quelque chose que je ne vois pas. (Lui, ça n'a pas été une idée du consultant.) Ses cheveux bouclés sont tirés en chignon. Il ne veut pas entendre parler de la charlotte ou de la toque de cuisinier. J'espère de tout mon cœur qu'on ne recevra pas la visite des services sanitaires.

Pour l'instant, il n'y a que moi dans la salle. Nadia, la femme de soixante ans énergique que j'ai embauchée pour le service, arrive toujours au dernier moment. Elle préfère venir à pied, pour économiser sur la salle de sport. Et puis elle n'aime pas s'entasser avec les gens dans les transports.

Assise à l'une des tables en grès, je fixe les élégantes chaises en velours bleu poudre et cuivre rosé, et le papier peint bleu ciel. Une bonne portion de mon investissement initial est

partie dans la déco, qui, selon le consultant, garantit au moins cinquante pour cent du succès. Il a insisté sur les tons pastel pour rappeler la consistance éthérée de la vapeur et apaiser la tension de la ville. Pour moi, on dirait une chambre de bébé : un point de plus dans la liste des échecs.

Je regarde le registre, mais comme chaque fois, je suis déçue.

— Pas une seule réservation ! je proteste à voix haute.

— Aujourd’hui aussi, on fait un four ? demande Guido à travers le passe-plat.

— On dirait bien.

— Pourtant, ce consultant était un expert...

Les consultations se sont terminées avant que j’embauche le personnel. J’ai donc dû m’en occuper seule. En cuisine, j’ai engagé Guido. Il est plus jeune que moi, mais il est volontaire et connaît son affaire aux fourneaux. Certes, il n’a pas sa langue dans sa poche. Il fait la paire avec Nadia, dont les réponses cinglantes et les manières brusques seraient parfaites pour le restau que j’avais en tête, mais pas pour les teintes pastel ou les nuages de vapeur.

Je m’approche du passe-plat. Guido mélange quelque chose dans un saladier en métal. L’odeur de vinaigre me prend aux narines.

— Je ne comprends pas où je me suis trompée. Au début, ça marchait plutôt bien.

On voyait de nouvelles têtes, des curieux, des clients occasionnels, des amis, des touristes, et même quelques influenceurs. Chaque jour, j’ouvrais la porte d’entrée sur d’infinies possibilités. Bonjour, le monde. Me voilà, à ma place.

J’y suis restée, à ma place, mais les gens ont cessé d’entrer.

— On donne le maximum, on a tout prévu, tout est réfléchi... Je ne comprends pas ce qui ne va pas.

— Oh, t'es pas la seule. Même les clients se posent la question, répond Guido.

En effet, les avis en ligne ne cessent de nous enfoncer à coups de trois étoiles sur cinq : trop cher, pas assez cher, pas assez sophistiqué, pas assez familial, pas assez fréquenté... Bref, pas assez.

— J'ai trouvé un autre consultant, j'avoue à mi-voix. Il m'a fait meilleure impression, il a l'air plus compétent. Il m'a promis un revirement.

— Si tu l'engages, je le fous dans le cuit-vapeur !

La vérité est que ce monsieur coûte encore plus cher que le précédent, et que, dans un moment de désespoir, j'ai déjà payé l'acompte. Nous avons rendez-vous demain matin, mais je me garde bien d'en informer Guido, qui serait capable de me jeter une poêle à la tête.

Il prétend qu'il sait aussi lancer les couteaux, un talent qui pourrait nous attirer de nouveaux clients, et que je serais parfaite pour tenir une pomme sur la tête, avec mes « profonds yeux clairs », mais je n'ai pas envisagé cette possibilité une seule seconde. (Bon, une seconde, mais j'ai compris que c'était une blague, parce que l'histoire de la pomme sur la tête c'est Guillaume Tell, et que l'assistante du lanceur de couteau a les yeux bandés, alors pourquoi parler de mes yeux clairs ?)

— Je retourne à mes comptes, va...

— Et moi à mon chou-fleur. Arrête de me distraire !

Depuis le début, Guido fait comme si le restaurant était à lui, bien qu'il ne soit d'accord avec aucun de mes choix, à part celui d'ouvrir.

Je me rassieds à table, mais au lieu des comptes, je reprends la liste de mes échecs.

Comment en suis-je arrivée là ?

Ma première erreur a été de m'inscrire en licence de design. J'aimais dessiner, mais je me suis vite rendu compte que le dessin n'avait pas grand-chose à voir là-dedans, c'était plutôt une question de maths et de matériaux, alors je suis passée en communication, car j'aimais les gens, tout en songeant que je pourrais dessiner en parallèle, chose que je n'ai jamais faite. La loi des lignes parallèles, quoi : ce que tu prévois de faire ne rencontre jamais ce que tu fais.

Après ma licence, j'ai travaillé dans la publicité ; la compétition, la gagne, la vente inspiraient un sentiment de toute-puissance à mes chefs mais pas à moi, si bien qu'au bout d'un moment, je ne savais plus pourquoi je faisais ça. Il était devenu difficile d'ignorer le sentiment de vide qui enflait en moi. Après des nuits blanches passées à ruminer, à me dire : « On vit dans une société libre, les choix sont infinis, je deviendrai ce que je veux », un lundi matin, j'ai démissionné, et au revoir mélancolie.

Bonjour l'angoisse. Une fois partie, je me suis retrouvée dans le noir. Je me suis aperçue que, oui, je pouvais être tout ce que je voulais, mais qu'est-ce que je voulais être ? J'ai donc commencé à travailler le soir dans un bar près de chez moi, et pendant la journée, je me gavais de coaching mental en ligne et d'olives frites, pour tenter d'allumer un cerge dans cette obscurité.

Qu'est-ce que je savais faire ? Pour quoi étais-je douée ? Je devais être précise, disaient les coachs, me spécialiser. Me distinguer. Me vendre mieux que les autres. Le fameux mantra

« Cherche-toi toi-même » était devenu un ordre : « Trouve-toi ! » Et vite.

— Le secret, c'est de transformer ce qui te plaît en travail, a tranché ma mère, au téléphone depuis la Californie.

Follow your bliss, a renchéri mon père dans une carte postale de Bombay.

— Ne pense pas à t'enrichir, m'a suggéré ma sœur depuis la Toscane. Pense à ce que tu portes en toi depuis toujours, à ce qui fait que tu es toi.

J'ai tenté de me jeter dans le monde des start-up : des idéaux plus justes, un milieu jeune et dynamique, voilà une manière de laisser une trace. Un mois dans une start-up de fleurs fraîches à domicile m'a suffi pour comprendre que, malgré les grands discours sur l'environnement, tout ce qui comptait était le chiffre d'affaires, et que depuis mon fauteuil ergonomique, j'œuvrais seulement pour le bien de la communauté, c'est-à-dire les fondateurs de l'entreprise. Qui habitaient ailleurs, avaient d'autres projets, et nous avaient peut-être déjà revendus.

J'ai démissionné. Sur le site du ministère, ça prend cinq minutes. J'en ai mis trois, je suis experte, maintenant. Professionnelle de la démission sans filet de sécurité : je le souligne dans ma liste.

Mes trente ans étaient déjà derrière moi, je n'avais pas arrêté de changer de poste, sans accumuler aucune expérience. À nouveau le noir, à nouveau le vide.

Faute de meilleure idée, je me suis tournée vers une astrologue (très bien référencée).

— Tu dois embrasser l'énergie lunaire, cultiver tes compétences intuitives. Écoute-toi. Si tout était possible, qu'est-ce que tu voudrais ?

— Un projet qui me ressemble, et arrêter d’avoir l’impression que je gâche ma vie, lui ai-je répondu, ajoutant que je rêvais de faire quelque chose qui rassemble les gens, qui crée une communauté.

J’avais grandi dans les Pouilles, dans une sorte de grande famille : nous fréquentions un ashram, une communauté hindoue, je n’étais pas habituée à toute cette solitude.

Quelques jours plus tard, comme par magie, une possibilité s’est présentée : le propriétaire du bar où j’avais travaillé entre deux boulots voulait changer de vie, et il était prêt à me céder sa licence pour une bouchée de pain.

— Ce n’est pas de la magie, ma chère, tu t’es mise en harmonie avec toi-même ! s’est écriée l’astrologue.

Je n’avais aucune connaissance en gestion, mais mon conseiller fiscal m’a encouragée : grâce aux aides pour les entreprises féminines et aux crédits d’impôt pour les jeunes de moins de trente-cinq ans, j’ai pu reprendre le bar avec un investissement personnel minime (qui correspondait tout de même à la totalité de mes économies). Je me suis dit que c’était l’occasion : ouvrir un endroit spécial, où l’on vient pour oublier le monde et se retrouver – et me trouver moi par la même occasion.

Et me voilà ici, dans un restaurant qui n’est *pas assez* et qui restera vide ce soir encore, me laissant tout le loisir de dresser la liste de mes échecs.

Je lève les yeux de ma feuille, quelqu’un frappe à la vitrine. C’est un homme grand, la soixantaine, chemise à carreaux, bonnet de pêcheur.

— On est fermés, j’articule.

Il ne fait pas mine de s'en aller. Au contraire, il s'escrime à pousser la porte, me fait signe d'ouvrir.

Je le remets, maintenant. C'est le propriétaire des murs.

Je ferme les yeux puis les rouvre, espérant qu'il s'agisse seulement d'une vision, d'une facétie de mon esprit due à la fatigue. Je vis pratiquement la nuit maintenant, ce ne serait pas étonnant que je souffre d'hallucinations. Mais le propriétaire est toujours là, toujours plus impatient.

À contrecœur, je vais lui ouvrir. Nez aquilin, air acariâtre, silhouette imposante.

— Bonsoir, dis-je en dégainant mon plus beau sourire.

Sa réponse reste coincée entre ses dents, comme si la faire sortir lui coûtait trop d'efforts.

Je l'invite à s'asseoir, mais il refuse. Il reste debout sur le seuil. Il est pressé de me dire quelque chose. Alors j'attends qu'il parle.

— Le bail expire dans deux ans, tonne-t-il.

Prise de court, je ne sais pas trop quoi répondre.

— C'est ça, dans deux ans...

— Le quartier s'améliore, la ville est en plein développement, m'interrompt-il. L'économie repart...

Je commence à avoir des palpitations. Je n'arrive pas à croire qu'il aborde un sujet aussi sérieux sans préavis, une demi-heure avant l'ouverture, debout à côté du porte-parapluie, avec un bonnet aussi ridicule sur la tête !

— Le bail est ancien, vous ne payez pas assez. Vu l'emplacement et la surface, l'endroit vaut au moins le double, maintenant, conclut le type, confirmant mes craintes.

— Mais je l'ai repris, et...

— Il y a l'inflation, ce n'est plus comme il y a dix ans.

Heureusement, le menu affiché à l'entrée attire son regard, ce qui me laisse le temps d'élaborer une répartie.

— Pardon, mais celui qui m'a cédé le bail m'avait assuré que vous le renouvellez aux mêmes conditions.

— Vous voulez dire ce flibustier qui s'est enfui aux Bahamas ?

Je soupire. Bien sûr. Quelle idiote de lui avoir fait confiance. Comme pour l'autre question en suspens : une montagne d'arriérés qu'il n'a jamais soldés. Que je dois maintenant régler, à en croire ses créanciers. Pour m'en sortir, je me suis adressée à un avocat : il m'a assuré qu'il y avait une solution. Espérons, parce que lui, je devrai le payer, et beaucoup.

— Vous n'auriez pas dû lui faire confiance.

— Mais je vous en avais parlé aussi, et vous ne m'aviez pas dit...

— Est-ce que vous m'avez demandé un renouvellement ?

— Eh ben non...

— C'était il y a presque deux ans, le monde a changé, vous avez remarqué ?

— Laissez tomber le monde, je parle de mon restaurant.

— Justement, il est à moi, ce restaurant. Si mes conditions ne vous conviennent pas, prenez vos affaires et trouvez-vous un autre local.

Il a l'air pressé, comme s'il voulait résoudre l'affaire sur-le-champ. Peut-être caresse-t-il même l'idée de me faire signer un papier.

— En tout cas, je ne comprends pas quelle urgence il y a à parler maintenant du renouvellement d'un bail qui expire dans deux ans, je proteste.

— L'urgence vient du fait que j'ai pris une décision et, comme je suis une personne correcte, je tenais à vous en informer. Si cela vous intéresse, nous discuterons ensemble des termes de l'accord.

— Mais j'ai demandé un crédit ! Je... J'ai investi tout mon argent dans ce restaurant.

— Pardon, mais je me moque de ce que vous avez fait. Vous ne faites pas partie de ma famille. Je ne vous dois rien, tout comme vous ne me devez rien. C'est du *business*.

Du *business*, du *business* ! J'ai envie de lui hurler qu'un restaurant, ce n'est pas que ça, mais le type a déjà refermé la porte et s'en est allé avec son air hautain.

Il ne manquerait plus qu'il augmente le loyer... Je ne peux pas me permettre de quitter le local, vu ce que j'ai dépensé pour le rénover... Mais s'il ne renouvelle pas mon bail, je ne pourrai pas revendre la licence... Je rumine pendant tout le service, pendant lequel le restaurant reste vide, à l'exception d'une cliente : une femme qui passe deux heures à travailler à l'ordinateur, en grignotant un trio de raviolis vegan qu'elle paye moitié prix grâce à la réduction d'une plateforme conventionnée.

Une nouvelle soirée plongée dans un silence vaporeux de blanchisserie, avec Nadia qui fait des mots croisés derrière la caisse et Guido qui joue d'une batterie imaginaire à la cuisine.

Le compte n'y est pas (et les clients non plus). Aujourd'hui encore, on ferme plus tôt.

J'ajoute cette soirée à ma liste.

LE RIDEAU DE FER GRINCE comme s'il nous grondait. La honte et le sentiment de défaite ne suffisaient pas. — Comme d'hab ? propose Guido.

— Pas ce soir.

Depuis plusieurs mois, nous sortons du restaurant sans avoir mangé, mais ce soir, je suis trop inquiète pour errer à la recherche d'une part de pizza, d'un hamburger ou d'un sandwich au salami. Et j'ai encore moins envie d'aller épier les autres restaurants, pour comprendre comment ils gardent leur clientèle.

— D'accord, un régime ne me fera pas de mal, répond-il.

— Mais t'es maigre comme un clou !

— Le foie aussi, ça existe, tu sais ? Tu ne jouais pas à Docteur Maboul ?

Je lui donne une tape sur l'épaule.

— Bonne nuit, dit-il. Ne t'en fais pas. Laisse-le mijoter dans son jus, celui-là, vous finirez par trouver un compromis, tu verras.

Il me caresse de ses yeux noirs, ronds comme des noisettes. Je perçois une lueur dans son regard chaque fois qu'il le pose sur moi.

J'essaie de ne pas repenser à ce qui s'est passé il y a quelques mois quand, pour achever d'embrouiller la situation, j'ai passé la nuit avec lui. Je ne sais pas ce qui m'a pris, ce n'était pas du tout professionnel de ma part. À la fin du service, on s'est mis à discuter, entre un sandwich et une bière, de tout et de rien, « tu veux monter à la maison »... Bref, des choses qui arrivent.

Même si c'était un peu différent de mes relations ces dernières années, presque toujours dénuées d'investissement émotionnel. Le lendemain matin, on ne pouvait pas éviter de se revoir, on travaillait ensemble. Au début, il y a eu une certaine gêne, on baissait les yeux, on se frôlait par accident, on se taisait puis on rompait le silence en même temps, mais aucun de nous deux n'a rien dit, et c'en est resté là. Pas de relation au travail, il ne manquerait plus que ça.

— Bonne nuit, Guido, dis-je en revenant à ma triste réalité. À demain.

En espérant que ce soit un lendemain, et pas une redite d'aujourd'hui.

J'ai besoin de quelqu'un pour me défouler, me dis-je en marchant vers chez moi, mais je ne sais pas qui. Je suis seule. C'est le plus grand échec de ma liste.

L'astrologue ne me répond plus au téléphone, ma mère donne un cycle de conférences à Palo Alto, ma sœur est prise par sa vie en Toscane et mon père, depuis l'Inde, qu'est-ce qu'il pourrait me conseiller à part de tout lâcher et d'aller le rejoindre ?

La vérité est que je n'arrive même plus à fréquenter mes amies. Elles désertent régulièrement notre dîner du lundi, le seul jour de fermeture du restaurant : le fils malade, la

baby-sitter qui ne vient pas, le match de foot du mari, un déplacement professionnel. On est déphasées. Même quand on se voit, ce n'est plus comme avant.

Je ne sais plus rien sur elles, maintenant, si elles sont heureuses ou si elles en veulent à la terre entière, si elles rêvent de tout recommencer à zéro comme moi. J'essaie de me dire que ça n'a rien de bizarre, c'est l'amitié à l'âge adulte. On a perdu quelque chose, du moins certains d'entre nous, et on ne peut pas revenir en arrière, en tout cas pas moi. Mais que reste-t-il ? L'illusion de ne pas être seule dans une ville comme celle-là, où tout le monde semble avoir un but précis, et le malaise de ne plus savoir quoi dire quand on rencontre quelqu'un pour la première fois – « Salut, je m'appelle Selene, j'ai un restaurant qui va faire faillite »... pas la meilleure carte de visite.

Par exemple, je ne saurais pas à qui avouer qu'il y a quelques semaines, quand j'ai aperçu la lune entre les immeubles, j'ai été émue. Un œil distrait y aurait vu un cercle parfait, mais en l'examinant attentivement, elle semblait dessinée par une main tremblante, l'imperfection la rendait vulnérable et précieuse. La vision a fait naître en moi une aspiration à quelque chose, et l'impression que, si seulement je parvenais à la reténir, cette sensation pourrait offrir un sens inattendu à ma vie.

J'ouvre la porte de l'immeuble et je me traîne dans l'escalier. Je me sens épuisée, j'aurais besoin de dormir pendant des semaines.

— Vous devriez rester réveillée le jour et dormir la nuit, comme le veut Mère Nature, m'a fait remarquer mon homéopathe.

— Dommage que mon travail... ai-je essayé de dire.

— Alors prenez des vacances, m'a-t-il répondu, agacé. Vous êtes trop stressée. C'est pour ça que vous avez mal au ventre.

Sur Internet, j'ai cherché des stations balnéaires qui proposaient des séjours ressourçants. J'en ai trouvé plusieurs enchanteurs, avec une approche holistique et des paysages à couper le souffle. Dommage que, pour une semaine, ils coûtent deux mois de salaire. Sans compter qu'un salaire, je n'en ai pas. Et que je ne pourrais jamais m'absenter du restaurant pendant une semaine. Encore moins maintenant. Si je pars, tout s'effondre pour de bon.

À partir du deuxième étage, je commence à entendre les voix qui viennent de chez moi. Des discussions, des rires. J'atteins le palier, les voix résonnent toujours derrière la porte. Je tourne la clé dans la serrure et j'allume la lumière.

— Je suis rentrée, j'annonce à la pièce vide.

Puis je m'approche de la radio et je baisse le volume. *Les Amis de la nuit* n'a pas encore commencé.

Quand on se croise, les voisins s'adressent à moi au pluriel : « Vous, les jeunes du troisième », « Vous autres de l'étage au-dessus ». Ils sont tellement absorbés par leur vie qu'ils ne s'étonnent pas de ne jamais voir quelqu'un d'autre que moi. Ils croient sans doute à une coïncidence. Ils n'imaginent pas que j'ai toujours habité seule ici et que j'allume la radio grâce à une application dès que j'atteins l'immeuble pour trouver un peu de compagnie quand je rentre chez moi.

Je n'arrive pas à aller me coucher tout de suite, alors en général je m'allonge sur le canapé et j'écoute *Les Amis de la nuit*, « le talk-show des gens qui ne dorment pas ». J'aime bien les histoires des auditeurs, elles me permettent de me