

HISASHI KASHIWAI

**Le restaurant
des recettes
oubliées**



**NA
MI**



Caché dans les ruelles de Kyoto se trouve le petit restaurant des Kamogawa d'où s'élèvent d'exquises odeurs de riz cuit, de *nabe* et de légumes sautés. En plus de savoureux repas faits maison, Nagare et sa fille Koishi proposent une expérience qui sort de l'ordinaire : reproduire un plat que leurs clients ont en mémoire, mais dont la recette est depuis longtemps oubliée. *Nabeyaki udon*, sushis au maquereau, *tonkatsu* ou spaghettis à la napolitaine... pour chaque nouveau plat, la famille Kamogawa enquête et propose à ses convives de déguster une nouvelle fois les délicieux mets qui ont marqué leur vie. Et grâce à un soupçon de magie, ces saveurs perdues enfin retrouvées permettent de rêver à de nouveaux départs.

Portées par une atmosphère qui mêle nostalgie et douceur, six tranches de vie inoubliables pour tous les gourmands et amoureux de la gastronomie.

.....

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 en série télévisée. Véritable phénomène international, il est en cours de traduction dans le monde entier.

Traduit du japonais par Alice Hureau

ISBN : 978-2-493816-16-0

19 euros

Prix TTC France



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.

LE RESTAURANT
DES RECETTES OUBLIÉES

Titre original : 鴨川食堂 (KAMOGAWASHOKUDO)

Copyright © Hisashi Kashiwai, 2013

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.

Traduit du japonais par Alice Hureau

Pour la traduction française :

© Nami, une marque des éditions Leduc, 2023

10, place des Cinq-Martyrs-du-Lycée- Buffon

75015 Paris – France

ISBN : 978-2-493816-16-0

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

Roman

Traduit du japonais par Alice Hureau

**NA
MI**

PREMIÈRE PARTIE

Les nabeyaki udon

CHAPITRE 1

A 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 déferent 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 devanture. 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'appelaït 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 la croquette d'*okara*, dont la panure croustillait sous la dent. Une fois sur la langue, la boulette de tofu frite rendit un bouillon légèrement assaisonné qui ruissela sur ses lèvres. Il s'essuya la bouche avec la main qui tenait ses baguettes.

— Tu reprends du riz ? proposa Koishi en présentant son plateau rond.

— Je n'en avais pas avalé d'aussi délicieux depuis une éternité !

Avec un large sourire, il posa son bol sur le plateau.

— Manges-en autant que tu veux !

Elle se précipita dans la cuisine.

— Ça te plaît ? demanda Nagare en s'installant auprès de lui.

— C'est remarquable. J'ai du mal à croire que quelqu'un qui a rampé par terre à mes côtés ait concocté un tel repas !

— Ne m'en parle pas ! Aujourd'hui, je ne suis que le chef d'un modeste restaurant, ajouta Nagare avec pudeur. Et toi, que deviens-tu ?

Koishi reparut avec un bol de riz bien bombé.

— J'ai pris ma retraite il y a deux ans. En ce moment, je travaille pour une entreprise de surveillance à Osaka.

Dévorant des yeux le riz luisant, il y plongea ses baguettes.

— Un fonctionnaire qui finit dans une entreprise privée ! Petit veinard ! Physiquement, tu n'as pas changé. Tu as toujours l'œil vif.

Nagare s'esclaffa en croisant le regard de Kuboyama.

— L'amertume des chrysanthèmes ressort bien. C'est une saveur du coin, non ?

Kuboyama posa un peu de chrysanthèmes assaisonnés de tofu, sésame et miso sur son riz, en avala une

bouchée, puis croqua dans un morceau de concombre mariné.

— Si ça te tente, verse du thé sur ton riz pour le transformer en *ochazuke*. Et aussi sur les sardines à la sauce au poivre de Kurama. Koishi, apporte du thé *hojicha* bien chaud !

Comme si elle attendait le feu vert de son père, la jeune femme pencha la petite théière de style Banko en argile violette au-dessus du bol.

— Ici, vous appelez ça du poivre de Kurama ? Chez moi, on dit Arima, nota Kuboyama.

— C'est ça, la fierté du terroir. Kurama et Arima sont simplement deux lieux producteurs de poivre du Japon, rectifia Nagare.

— Je l'ignorais, avoua Koishi.

Kuboyama, qui avait déjà englouti son *ochazuke*, se cura les dents et fit une petite pause digestive.

Sur le côté droit du comptoir, un *noren* de couleur indigo, le traditionnel rideau de tissu fendu, marquait la séparation avec la cuisine. Kuboyama y jeta un coup d'œil au passage de Nagare et aperçut, dans un coin, un salon au sol recouvert de tatamis et un magnifique autel bouddhique contre le mur.

— Je peux aller prier pour son repos ?

Koishi guida Kuboyama jusqu'à l'autel.

— Tu n'aurais pas rajeuni ? demanda-t-elle.

Les mains posées sur les épaules de Kuboyama, elle scruta son visage.

— Ne te moque pas de moi ! J'ai passé la soixantaine...

À genoux sur un coussin, il alluma des bâtonnets d'encens et pria. Puis, respectant la tradition, il retira délicatement le coussin.

— Merci pour elle.

Nagare, qui regardait discrètement l'autel, le remercia d'un signe de tête.

— Je suis sûr qu'elle te protège, toi qui travailles aux fourneaux, dit Kuboyama en s'asseyant de manière décontractée.

— Tu parles, on est surveillés de près ! ricana-t-il.

— Je ne m'attendais pas à ce que tu deviennes patron d'un restaurant.

— Justement, je voulais savoir : comment nous as-tu retrouvés ? demanda Nagare en s'installant près de lui.

— Mon patron est un gourmet et un grand lecteur de la revue culinaire *Ryori shunju*. Dans son bureau, il possède une pile d'anciens numéros, et votre encart publicitaire m'a donné envie de venir.

— Je n'en attendais pas moins de « Kuboyama la vipère » ! Une publicité d'une ligne, sans numéro de téléphone, te suffit à deviner qu'il s'agit de mon restaurant et à le repérer !

Nagare, admiratif, courba la tête d'un côté, puis de l'autre.

— Te connaissant, j'imagine que c'est volontaire, mais pourquoi n'avoir pas opté pour une publicité plus explicite ? Là, je suis le seul capable d'arriver à bon port.

— Ça me va. Je ne veux pas plus de monde.

— Tu es aussi bizarre qu'avant !

— Est-ce que les saveurs d'autrefois te manquent ? demanda Koishi, debout à côté de son père.

— Peut-être bien, admit-il en riant.

— Tu habites toujours rue Teramachi ?

Nagare se leva et rejoignit l'évier.

— Oui, vers le temple Junen-ji. Tous les matins, je marche le long de la rivière Kamogawa jusqu'à la gare de Demachiyonagi pour prendre mon train. Mon travail est à Kyobashi, alors c'est pratique... Rester assis sur mes talons me fait souffrir. À mon âge, il faut écouter ses jambes.

Grimaçant, il se redressa sans se presser et regagna sa table.

— Sur ce point, on est pareils. J'invite un moine pour l'anniversaire de la mort de Kikuko, j'ai mal à chaque fois.

— Je t'admire. Moi, ça fait des années que j'ai arrêté. Ma femme doit être furax !

Kuboyama sortit un paquet de cigarettes de sa poche intérieure et guetta la réaction de Koishi.

— Il n'est pas interdit de fumer, ne te gêne pas.

Elle posa un cendrier en aluminium sur la table.

— Excusez-moi, je peux tirer une bouffée ? intervint le jeune homme.

Kuboyama tendit la cigarette coincée entre ses doigts à Hiroshi.

— Tiens.

Le jeune homme, un sourire aux lèvres, sembla se rappeler son paquet rangé dans son sac et l'attrapa.

— Fais ce que tu veux de ta jeunesse, mais quand tu auras notre âge, il faudra arrêter, avertit Nagare, derrière le comptoir.

— Vous me le répétez tout le temps !

Kuboyama exhala lentement la fumée.

— Tu t'es remarié ?

À la question de Nagare, Kuboyama sourit, les yeux plissés, et écrasa sa cigarette dans le cendrier.

— Justement, il y a une saveur que je voudrais que tu retrouves.

— Merci, le *katsudon* était super bon, dit Hiroshi.

Une cigarette à la bouche, il posa une pièce de cinq cents yens sur le comptoir et quitta le restaurant. Kuboyama le suivit des yeux, puis se tourna vers la jeune femme.

— C'est un type bien ?

— C'est juste un client, le patron du restaurant de sushis du coin.

Koishi, le rouge aux joues, tapota Kuboyama dans le dos.

— Mes propos vont te paraître un peu formels, lança Nagare, mais c'est ma fille qui dirige le bureau d'enquête. Tu veux bien te confier à elle ? Son bureau se trouve au fond.

— Ah oui ? Koishi, je compte sur toi !

Par politesse, Kuboyama se leva à demi.

— Je reviens, je vais vite me préparer, dit-elle.

Elle retira son tablier et se rua au fond de la cuisine.

— Nagare, tu comptes rester veuf encore longtemps ? dit Kuboyama en reprenant place sur sa chaise.

— « Encore longtemps » ? Ça ne fait que cinq ans !
Si je me remariais, Kikuko reviendrait me hanter !

Il versa du thé.

— Oui, c'est un peu tôt. Moi, ça fait quinze ans
cette année. Chieko devrait me pardonner.

— Déjà ? Le temps file à une vitesse ! J'ai l'impression
que Chieko nous a invités à manger chez vous
hier.

— Elle n'était pas très habile, mais en cuisine, c'était
la meilleure des épouses.

Kuboyama poussa un léger soupir. Un silence s'en-
suivit.

— On y va ?

Nagare se leva, Kuboyama l'imita.

Une petite porte se trouvait au fond du restaurant,
face à l'entrée de la cuisine, de l'autre côté du comptoir.
Nagare l'ouvrit. Elle donnait sur un couloir long
et étroit qui menait certainement au bureau.

— Les murs sont recouverts de photos de tes
plats !

Kuboyama suivit Nagare tout en examinant les nom-
breux clichés.

— Non, il y en a d'autres sortes.

Lorsque Nagare se retourna, Kuboyama s'arrêta.

— Là... c'est l'arrière-cour où on fait sécher les piments au soleil. Je me suis contenté d'apprendre la technique en regardant Kikuko. J'ai été un peu paresseux sur ce coup-là.

— Chieko le faisait. Je trouvais ça éreintant.

Kuboyama se remit en marche.

— Koishi, il est là, annonça Nagare en poussant la porte.

— Je peux te demander de remplir cette fiche ?

Koishi et Kuboyama s'assirent face à face sur des canapés entourant une table basse.

— Nom, âge, date de naissance, adresse, profession... On dirait un contrat d'assurance ! ironisa Kuboyama en saisissant le porte-formulaire.

— Vu que c'est toi, tu n'es pas obligé de tout compléter.

— Si, je suis un ex-fonctionnaire, répondit-il en le lui rendant.

— Tu es toujours aussi intègre !

Elle parcourut le document rempli proprement, puis lui demanda sans détour :

— Quel plat veux-tu qu'on te retrouve ?

— Un *nabeyaki udon*.

— Quel genre ?

Elle ouvrit un cahier.

— Celui que ma femme préparait autrefois.

— Elle est décédée depuis longtemps, je crois ?

— Quinze ans.

— Tu te souviens encore du goût ?

Kuboyama acquiesça et se replongea dans ses souvenirs.

— Je me rappelle parfaitement le goût et les ingrédients, mais...

— Tu as beau tenter de le reproduire, ça n'a pas la même saveur ?

— Tu es bien la fille de ton père. Tu es perspicace.

— Dis-moi, ton objectif, c'est que ta nouvelle femme te le prépare ?

— C'est mal ?

— Évidemment ! Vouloir qu'elle copie une saveur liée à ton ex-femme est un manque de respect !

— Tu tires des conclusions hâtives, comme ton père. J'ai de l'aplomb, mais je ne ferai jamais ça. Je lui demande simplement de me mitonner un bon *nabeyaki udon*. En plus, je ne me suis pas remarié. J'ai sympathisé avec une collègue de travail divorcée. Elle vient de temps en temps chez moi et prépare mon repas.

— Voilà pourquoi tu as rajeuni ! Tu es amoureux !
plaisanta Koishi en levant les yeux vers lui.

— Ça ne se fait plus, à mon âge. On est plutôt des
amis qui apprécient de partager un thé.

Un rire trahit son embarras.

— Elle s'appelle Nami Sugiyama. Tout le monde
l'appelle Nami. Elle a douze ans de moins que moi,
mais dans l'entreprise, elle est mon aînée. Elle gère la
comptabilité et a toute la confiance du patron. On s'en-
tend très bien. On va au cinéma, on visite des temples,
on passe du bon temps ensemble.

— Tu as droit à une seconde jeunesse !

— Elle habite dans l'arrondissement de Yamashina,
mais ses parents vivaient à Takasaki, dans la préfecture
de Gunma. Sa mère est décédée il y a deux mois. Elle
va retourner là-bas pour s'occuper de son père.

— Toute seule ?

— Elle m'a proposé de l'accompagner, dit-il en rou-
gissant.

— Félicitations ! C'est une demande en mariage !

Koishi applaudit doucement.

— Si mon fils est d'accord, j'ai l'intention de l'épou-
ser, mais les repas me posent problème. Nami vient de
la région du Kanto, à l'est du Japon.

Son visage s'assombrit.

— C'est pour ça que tu veux manger un *nabeyaki udon* ?

— Je ne veux pas particulièrement vanter les mérites de Nami, mais elle est excellente cuisinière. Elle maîtrise le ragoût de bœuf aux pommes de terre, le riz sauté et les plats japonais, et c'est une experte en curry et steaks hachés en sauce. Elle prépare aussi des gyozas et des petits pains fourrés à la viande. Je n'ai rien à dire sur la plupart de ses plats. Sa cuisine est bien meilleure que celle d'un restaurant médiocre. Alors j'ignore pourquoi son *nabeyaki udon* est si mauvais. Elle fait de son mieux, mais ça n'a rien à voir avec celui que je connais. Comme le *nabeyaki udon* est mon plat préféré...

— D'accord. Mon père fera son possible pour te rendre ce service. Je gère, assura Koishi en se tapotant la poitrine.

— Tu dis ça, mais c'est Nagare qui va s'en charger !

— Dis-m'en plus. Comment était le *dashi* ? Quels étaient les ingrédients ?

Elle était prête, stylo en main.

— Le bouillon est celui qu'on trouve dans tous les restaurants de nouilles *udon* de Kyoto. Les ingrédients