

OGAWA Ito

*Le restaurant  
de l'amour  
retrouvé*

Roman traduit du japonais  
par Myriam Dartois-Ako



*Éditions Picquier*

Tôkyô, Juillet 2020

Plus de dix années se sont écoulées depuis la parution au Japon du *Restaurant de l'amour retrouvé*.

Ce roman a été traduit en de nombreuses langues; pour mon plus grand bonheur, il me permet aujourd'hui, une fois encore et sous une nouvelle forme, de retrouver mes lectrices et lecteurs français.

Je vous invite à savourer tant qu'il vous plaira ce récit né d'un tout petit restaurant.

OGAWA Ito

Quand je suis rentrée à la maison après ma journée de travail au restaurant turc où j'ai un petit boulot, l'appartement était vide. Complètement vide. La télévision, la machine à laver et le frigo, jusqu'aux néons, aux rideaux et au paillason, tout avait disparu.

Un instant, j'ai cru que je m'étais trompée de porte. Mais j'avais beau vérifier et revérifier, c'était bien ici, le nid d'amour où je vivais avec mon petit ami indien. La tache en forme de cœur, abandonnée au plafond, en était la preuve irréfutable.

On aurait dit le jour où l'agent immobilier nous avait montré l'appartement pour la première fois. Seulement, à la différence de ce jour-là, il flottait dans la pièce un léger parfum de garam masala et, au beau milieu du salon désert, luisait la clé de mon copain.

Dans cet appartement que nous avons eu du mal à trouver, nous passions nos nuits dans le même futon, côte à côte, main dans la main. La peau de mon amoureux indien exhalait toujours un arôme épicé. Les vitres étaient décorées de cartes postales du Gange. J'étais parfaitement incapable de déchiffrer

les lettres en hindi qui arrivaient de temps à autre d'Inde, mais il me suffisait de poser le doigt sur les caractères pour avoir l'impression d'être reliée à ma famille indienne, submergée de tendresse.

Un jour, on irait sans doute en Inde, tous les deux.

C'est comment, une cérémonie de mariage à l'indienne ?

Je m'abandonnais à de doux rêves, aussi sucrés qu'un lassi à la mangue.

Cet appartement renfermait, condensés, les souvenirs de trois années de vie commune avec mon fiancé et tout ce que nous possédions de plus précieux.

Chaque soir, je cuisinai en attendant son retour.

10

L'évier était petit mais nanti d'une paillasse carrelée, et l'appartement, qui faisait l'angle, avait des fenêtres sur trois côtés. Lorsque j'étais de service du matin au restaurant, la joie de préparer le repas en fin d'après-midi, dans la lumière orangée du soleil déclinant, était un bonheur sans pareil. Il y avait également un four à gaz, pas très performant mais un four à gaz quand même, et comme la cuisine aussi avait une fenêtre, quand je dînais seule, je pouvais faire griller du poisson séché sans que l'odeur envahisse la maison, c'était pratique.

J'avais aussi tous mes ustensiles de cuisine préférés.

Le mortier de l'ère Meiji hérité de ma grand-mère aujourd'hui disparue, le baquet en bois de cyprès dans lequel je gardais le riz au chaud, la

cocotte en fonte Le Creuset enfin achetée avec mon premier salaire, les baguettes de cuisine à pointe fine dénichées chez un marchand spécialisé de Kyôto, le couteau d'office italien que m'avait offert le chef d'un restaurant bio pour mes vingt ans, mon tablier en lin si agréable à porter, les galets ronds indispensables à la confection des aubergines en saumure, sans oublier la poêle en fonte pour laquelle j'avais fait tout le trajet jusqu'à Morioka.

La vaisselle, le grille-pain, le papier sulfurisé, tout, absolument tout avait disparu. Nous n'avions pas beaucoup de meubles, mais des ustensiles de cuisine, si. Tous mes compagnons de cuisine. Je puisais dans l'argent gagné chaque mois grâce à mon petit job pour me constituer une batterie d'ustensiles qui me dureraient longtemps, même s'ils coûtaient un peu cher. Et dire qu'ils commençaient tout juste à être faits à ma main...

11

A tout hasard, j'ai ouvert les placards de la cuisine, les uns après les autres, pour vérifier. A l'intérieur, ne subsistaient que des traces de ce qu'ils avaient contenu, j'avais beau chercher à tâtons, mes mains ne rencontraient que le vide. Même les prunes séchées, reliques des heures passées avec ma grand-mère, quelques années auparavant, à les faire sécher et les préparer une à une, s'étaient purement et simplement évaporées.

Pareil pour les ingrédients achetés en prévision des croquettes de semoule et pois chiche à la crème que je me faisais un plaisir de déguster le soir même avec mon petit ami végétarien.

C'est là que soudain, au fait!, j'ai couru vers l'entrée et me suis précipitée dehors, en chaussettes.

Le seul aliment fermenté japonais que mon fiancé aimait, c'étaient les légumes en saumure que je préparais. Ça, il en mangeait tous les jours. Sans la saumure de son de riz héritée de ma grand-mère, ils n'auraient pas eu le même goût.

Je rangeais toujours la jarre de saumure dans le réduit du compteur à gaz, à côté de la porte d'entrée, où la température et l'humidité étaient idéales. Il y faisait frais même au cœur de l'été, et inversement, en hiver, la température était plus élevée que dans le réfrigérateur, c'était parfait pour la conserver.

C'était un précieux souvenir de ma grand-mère.

12

*Je vous en prie. Faites que la saumure soit encore là...*

J'ai ouvert la porte en priant : la chère jarre m'attendait patiemment dans l'obscurité.

J'ai ôté le couvercle et inspecté l'intérieur. Pas de doute, la forme imprimée ce matin par la paume de ma main était toujours visible. Des feuilles de navet vert pâle émergeaient à la surface. Les navets en saumure, épluchés en laissant seulement une petite touffe de feuilles et incisés en croix à l'extrémité, sont doux et juteux.

Ouf!

Instinctivement, j'ai pris la jarre à deux mains et l'ai serrée contre ma poitrine. Elle était toute fraîche. C'était mon ultime planche de salut.

J'ai remis le couvercle et, la lourde jarre de saumure sous un bras, je suis retournée à l'intérieur

où j'ai ramassé avec les orteils la clé abandonnée, puis, mon panier dans l'autre main, j'ai quitté l'appartement vide.

La porte s'est refermée dans un claquement sonore, comme pour l'éternité.

J'ai pris les escaliers au lieu de l'ascenseur et, en faisant bien attention à ne pas lâcher la jarre de saumure, j'ai descendu les marches lentement, une par une, et je suis sortie de l'immeuble. A l'est, une lune tronquée flottait dans le ciel.

Je me suis retournée ; le vieil immeuble, construit trente ans plus tôt, me dominait dans la pénombre, pareil à un monstre tapi là.

Notre nid d'amour, pour lequel j'avais soudoyé notre propriétaire en lui offrant des madeleines faites maison pour obtenir un bail sans la caution d'un garant. Mais je ne pouvais plus rester ici.

13

J'ai tourné le dos à l'immeuble et je suis allée chez le propriétaire pour lui rendre les clés. C'était la fin du mois, j'avais payé le terme suivant quelques jours plus tôt. Puisqu'il fallait normalement un mois de préavis pour résilier le bail, je pouvais immédiatement quitter l'appartement sans que cela pose de problème. De toute façon, il ne restait plus rien à l'intérieur, comme après un déménagement.

Dehors, la nuit était tombée. Sans montre ni téléphone portable, je ne savais même pas quelle heure il était.

D'un pas lourd, j'ai parcouru la distance entre plusieurs stations pour rejoindre la gare routière, où

j'ai dépensé presque tout ce qui me restait dans un billet pour l'autocar longue distance de nuit.

Le car pour mon village natal, où je n'avais pas remis les pieds depuis que je l'avais quitté au printemps de mes quinze ans.

Il a démarré tout de suite et nous a emportés, ma jarre de saumure, mon panier et moi.

Les lumières de la ville défilaient derrière la vitre.

Adieu!

Dans mon cœur, j'ai agité la main.

J'ai fermé les yeux et tout ce qui m'était arrivé depuis ce jour-là s'est bousculé dans ma tête, comme des feuilles mortes balayées par le vent d'hiver.

Depuis mon départ à l'âge de quinze ans, je n'étais jamais retournée dans mon village natal.

14

J'ai grandi dans un village paisible au cœur d'une vallée, en pleine nature, un endroit que j'adorais. Mais le soir de la cérémonie de fin d'études du collège, je suis partie de chez moi. Comme aujourd'hui, par l'autocar longue distance de nuit.

Depuis ce jour-là, mes relations avec ma mère se réduisaient aux vœux du Nouvel An. Quelques années après mon départ, la photo en couleurs d'un cochon endimanché, vêtu d'une belle robe et tendrement serré contre ma mère fagotée comme une artiste de rue, avait fait son apparition sur les cartes de vœux.

En ville, j'habitais chez ma grand-mère.

Lorsque je rentrais, j'ouvrais dans un grincement la porte coulissante un peu branlante en criant « c'est



moi ! » et ma grand-mère, affairée à la cuisine, m'accueillait avec un sourire bienveillant.

C'était ma grand-mère maternelle. Elle vivait dans une vieille maison en bordure de la ville, un quotidien dénué de luxe mais en accord avec les saisons, qui conférait à chaque jour sa juste valeur. Elle s'exprimait avec élégance, était avenante mais ferme et portait le kimono à merveille. Je l'adorais pour tout cela.

Quand j'y repensais, mes dix années en ville s'étaient écoulées en un clin d'œil.

J'ai essuyé la vitre couverte de gouttelettes ; mon visage se reflétait dans la nuit noire. Le bus avait traversé les quartiers où s'alignent les grands immeubles et filait sur l'autoroute.

15

Depuis que j'étais en couple, je ne m'étais pas fait couper les cheveux une seule fois, à part la frange, et mes tresses m'arrivaient au milieu du dos. Parce que mon petit ami disait qu'il aimait les filles aux cheveux longs.

Les yeux rivés sur mon reflet un peu flou dans l'obscurité, j'ai ouvert la bouche, le plus grand possible. Exactement comme le ferait une baleine en train d'ingurgiter une énorme quantité de poissons, j'ai avalé le paysage qui défilait en noir et blanc.

Et, à cet instant, mes yeux ont plongé dans les yeux de mon moi d'avant. Du moins, c'est l'impression que j'ai eue.

C'était fugace, mais j'ai cru me voir dix ans plus jeune, le nez collé contre la vitre à rêver des

lumières de la ville, dans l'autocar qui s'éloignait en sens inverse.

Je me suis vite retournée pour suivre du regard le car qui venait de croiser le mien. Mais la distance qui les séparait augmentait à toute allure, éloignant inexorablement le passé de l'avenir, et la vitre s'est de nouveau couverte de gouttes d'eau.

Quel âge avais-je, au fait ? Lorsque j'avais décidé de faire de la cuisine mon métier.

Cuisiner était, dans mon existence, comme un arc-en-ciel fragile qui flotterait dans la pénombre.

Ensuite, alors que je m'étais plongée dans l'excitation de la grande ville, que j'arrivais enfin à bavarder et à rire comme n'importe qui d'autre, ma grand-mère avait paisiblement rendu son dernier souffle.

16

Tard un soir, au retour de mon petit boulot dans un restaurant turc, une pile de donuts recouverte d'une serviette en papier était posée sur la table et, à côté, ma grand-mère était morte, comme endormie.

J'ai collé mon oreille contre sa maigre poitrine, sans rien entendre, j'ai placé la paume de ma main devant sa bouche et son nez, sans sentir le moindre souffle. Je savais bien qu'elle ne ressusciterait pas. Je ne me suis pas dépêchée d'appeler quelqu'un, j'ai décidé de passer cette dernière soirée en sa compagnie, rien que nous deux.

Peu à peu, son corps s'est refroidi et raidi. A ses côtés, j'ai passé la nuit à manger les donuts. Elle avait mélangé des graines de pavot à la pâte saupoudrée de cannelle et de cassonade, jamais je n'oublierai ce goût suave.

Avec chaque donut de la taille d'une bouchée, moelleusement frit à l'huile de sésame, que je déposais dans ma bouche, les journées baignées de soleil passées avec ma grand-mère me revenaient à l'esprit, telles des bulles vaporeuses.

Ses mains blanches aux veines bleues saillantes en train de mélanger la saumure de son de riz. Son frêle dos arrondi, penché sur le mortier à piler. Son profil charmant lorsqu'elle vérifiait l'assaisonnement, portant à sa bouche une minuscule cuillerée déposée au creux de sa main.

Ces souvenirs, toujours présents à mon esprit, ne m'ont jamais quittée.

17

C'est au cours de cette période difficile que j'ai rencontré mon petit ami indien.

Il travaillait dans le restaurant indien voisin du restaurant turc où j'avais un petit job, il était serveur la semaine et musicien pour le spectacle de danse du ventre le week-end. Nous avons fait connaissance en allant jeter les poubelles derrière le restaurant, échangeant quelques mots pendant nos pauses ou après notre service, au moment de rentrer.

C'était un garçon gentil, grand, avec de beaux yeux. Il était un peu plus jeune que moi et parlait quelques mots de japonais. Son sourire et son japonais hésitant et comique me faisaient oublier, un bref instant, la disparition de ma grand-mère, ce sentiment de perte proche du désespoir qui était le mien.

Quand je repense à cette époque, dans mon esprit, l'Inde et la Turquie sont intimement mêlées. Je revois mon amoureux au visage typique d'Indien, peau basanée et regard clair, manger un curry aux haricots et aux légumes, avec en toile de fond, allez savoir pourquoi, la Turquie, sa mer bleue et ses mosquées aux murs carrelés.

C'est sans doute à cause de l'endroit où nous nous sommes rencontrés.

Finalement, mon petit job dans ce restaurant turc aura été le plus long de tous. Pendant près de cinq ans, j'y ai travaillé presque tous les jours à temps plein, les dernières années en cuisine, avec les autres cuistots venus tout droit de Turquie.

18

A ce moment-là, après une séparation et une rencontre aussi soudaines qu'un tsunami, le fait de simplement vivre me demandait chaque jour un terrible effort physique et psychologique, mais quand j'y repense, ces journées me semblent uniques, proches du miracle.

A ce point de mes souvenirs, j'ai poussé un gros soupir. Il fallait que je prévienne le fameux restaurant turc.

La vitre qui jusqu'alors était voilée par les gouttes d'eau reflétait maintenant l'intérieur de l'autocar, comme la surface de l'eau. Les passagers, une douzaine à peine, dormaient tous, le dossier de leur siège incliné en arrière. Mon visage aux contours

indistincts se détachait sur l'obscurité d'un bleu limpide.

Le soleil allait bientôt se lever.

Pour me changer les idées, j'ai entrouvert la fenêtre, le ciel commençait à blanchir peu à peu.

Un parfum d'iode se mêlait discrètement au vent.

En m'étirant, j'ai aperçu les pales d'une éolienne en mouvement. Piquées sur une prairie immense, quelques turbines blanches dominaient le paysage, leurs pales tournant à une vitesse folle.

Le froid m'a saisie, s'immisçant par les pores de ma peau, et un frisson m'a traversée. Vêtue seulement d'une jupe au-dessus du genou avec des chaussettes hautes et d'un tee-shirt à manches longues, j'avais les extrémités engourdis par le froid.

19

L'autocar arriverait bientôt à la gare routière, son terminus.

L'air sentait la pluie au loin.

Je suis descendue du car au rond-point devant la gare décrépite.

J'aurais pu croire que mon départ datait d'hier, tellement rien n'avait changé. Seules les couleurs s'étaient fanées, tout avait un peu blanchi, comme un paysage dessiné aux crayons de couleurs qu'on aurait ensuite gommé.

Il me restait près d'une heure avant le départ du minibus qui assurait la correspondance ; je suis entrée dans une supérette toute proche, où j'ai dépensé mes

derniers sous pour un paquet de fiches bristol reliées par un anneau et un marqueur noir. Le magasin sentait le neuf, lui, avec son sol bien briqué et tout brillant.

Sur les fiches, j'ai écrit les mots du quotidien qui me seraient nécessaires dorénavant, un par page, en caractères bien nets et lisibles.

*Bonjour.*

*Il fait beau, n'est-ce pas ?*

*Comment allez-vous ?*

*Je voudrais ceci.*

*Je vous remercie.*

*Enchantée.*

*Au revoir, bonne journée à vous.*

*S'il vous plaît.*

*Pardon, je suis désolée.*

*Je vous en prie.*

*C'est combien ?*

Je m'étais aperçue d'une chose.

La veille, lorsque j'avais voulu acheter mon billet d'autocar au guichet, ou plutôt, quand j'étais allée rendre les clés au propriétaire, enfin non, à l'instant même où j'avais ouvert la porte de l'appartement vide... Ma voix était devenue transparente.

Pour faire simple, il s'agissait peut-être d'une sorte de névrose déclenchée par le choc psychologique.

Cela ne voulait pas dire que j'étais devenue incapable de parler.

Ce n'était pas ça, ma voix avait purement et simplement disparu de mon organisme. Comme quand on baisse le volume de la radio à zéro. La musique et les voix vibraient en moi, mais rien ne sortait.

J'avais perdu ma voix.

Cela m'avait un peu surprise, mais pas attristée. Ça ne me manquait pas. J'avais l'impression que mon corps s'était allégé. Et comme de toute façon, je n'avais envie de parler à personne, ça tombait très bien.

Je voulais prêter l'oreille à la voix qui venait de mon cœur, celle que moi seule pouvais entendre. C'est ce qu'il fallait faire, j'en étais certaine.

Mais j'avais déjà vingt-cinq ans d'existence derrière moi et je savais que, dans les faits, il était impossible de vivre sans communiquer avec autrui.

Sur la dernière fiche, j'ai écrit :

*Pour certaines raisons, je n'ai plus de voix en ce moment.*

Et je suis montée dans le minibus miteux.

A la différence de l'autocar longue distance qui filait dans la nuit, le minibus dans lequel j'étais installée roulait très lentement. Avec le lever du jour, j'ai soudain eu faim. Je me suis rappelé que j'avais laissé une partie des *onigiri* de mon déjeuner de la veille, et j'ai sorti le

reste de mon panier. Celui-ci ne contenait plus que mon portefeuille avec quelques pièces dedans, une petite serviette et des mouchoirs en papier.

Pour faire des économies, je préparais chaque matin de ces boulettes de riz que j'emportais au travail. Au restaurant turc qui m'employait, il fallait payer pour manger sur place.

Avec l'argent mis de côté, nous devions un jour ouvrir un restaurant ensemble, mon petit ami et moi. Fallait-il plutôt dire *nous aurions dû*, ou *nous devions*, comme si c'était encore le cas ? J'ai tenté d'y réfléchir, mais dans ma tête, tout est devenu blanc, comme noyé sous un flot de peinture blanche.

22

Les économies faites pour nous installer à notre compte, nous les gardions non pas à la banque, mais chez nous dans un placard. Je faisais des liasses de cent mille yens et, quand elles atteignaient un million, je glissais le tout dans une enveloppe que je fermais avec du scotch et cachais dans un placard, entre deux matelas qui ne servaient pas habituellement. Et il n'y en avait pas qu'une seule, de ces enveloppes d'un million de yens économisés en rognant sur tout. Quand j'essayais de me souvenir de leur nombre, un nouveau torrent de peinture blanche déferlait immédiatement dans ma tête.

Ecartant le papier aluminium tout froissé, j'ai découvert un *onigiri* à moitié écrasé. Je l'ai saisi entre mes doigts et porté à ma bouche, il avait un goût saumâtre. C'était vraiment la dernière des prunes séchées préparées avec ma grand-mère.



Nous les avons veillées la nuit à tour de rôle, pour éviter qu'elles moisissent. Pendant la période de séchage où, trois jours durant, elles occupaient toute la véranda, elles devaient être retournées régulièrement, à quelques heures d'intervalle, et pétries légèrement du bout des doigts pour les ramollir. Même sans utiliser de feuilles de pérille de Nankin, les prunes séchées de ma grand-mère viraient au rose.

La dernière prune dans la bouche, je suis restée immobile un moment. Son acidité me pénétrait jusqu'à la moelle. Cette prune dans ma bouche avait pour moi autant de prix qu'une pierre précieuse cachée. Les jours passés en compagnie de ma grand-mère me revenaient. Les larmes me sont montées aux yeux mais j'ai réussi à les retenir, la gorge nouée.

23

C'était ma grand-mère qui, en douceur, m'avait initiée à l'univers de la cuisine.

Au début, je m'étais contentée de regarder, mais au fil du temps, j'avais pris place à ses côtés devant les fourneaux et j'avais appris à cuisiner. Elle ne me donnait que peu d'explications mais elle me faisait goûter aux plats à chaque étape de leur préparation. Peu à peu, mon palais a emmagasiné les consistances, les textures, les goûts.

A l'époque où je vivais chez ma mère, pour moi, faire la cuisine, c'était réchauffer quelque chose au four à micro-ondes ou ouvrir une boîte de conserve. J'étais dans l'erreur la plus totale. Ma grand-mère préparait tout elle-même, la pâte de miso, la sauce de soja, le radis blanc râpé et séché. Le jour où j'ai

découvert qu'un simple bol de soupe de miso recelait tout un tas de vies – celles des petites sardines et de la bonite séchées, des graines de soja et du levain de riz –, j'ai été sidérée.

La silhouette de ma grand-mère en train de s'affairer dans la cuisine m'apparaissait nimbée d'une lumière à la fois divine et sublime, et il me suffisait de la contempler de loin pour me sentir apaisée. Le simple fait de l'aider me donnait l'impression de prendre part, moi aussi, à une tâche sacrée.

Les expressions qu'elle employait, *c'est juste bien, c'est relevé comme il faut*, ne m'évoquaient rien, à moi qui ne savais pas cuisiner. Mais, progressivement, j'ai fini par comprendre. Ma grand-mère désignait la perfection, l'équilibre idéal d'une préparation par des formules vagues comme « c'est juste bien » et « c'est relevé comme il faut ».

A mon insu, la prune séchée avait graduellement fondu ; il ne me restait plus sur la langue qu'un petit noyau et des souvenirs.

En ville s'épanouissaient les derniers jours de l'été, mais ici, l'automne était déjà bien installé. Manger l'*onigiri* m'avait donné encore plus froid, au fond du minibus, je tremblais de tous mes membres. J'aurais bien aimé boire quelque chose de chaud, mais j'étais déjà dans le bus et, de toute façon, je n'avais plus d'argent pour me payer une boisson.

J'ai couché la jarre de saumure sur mes genoux, comme un nourrisson. Il me semblait qu'ainsi, j'aurais un peu plus chaud.

Le front collé à la vitre, j'ai regardé le paysage.

La topographie de mon village natal, qui s'était presque effacée de ma mémoire, me revenait peu à peu, comme une photographie qui se révèle progressivement. Sur la carte ancienne que j'avais dans la tête, j'ajoutais les maisons récemment construites et les nouveaux magasins.

Le minibus continuait son chemin, quittant la ville pour s'enfoncer dans les montagnes. Je devais être nerveuse, mon cœur cognait dans ma poitrine.

A chaque virage apparaissaient au loin les Mamelons. Deux montagnes verdoyantes, comme serrées l'une contre l'autre. Elles faisaient à peu près la même taille et chacune était coiffée d'un rocher au sommet. De loin, elles rappelaient les seins d'une femme allongée sur le dos, d'où ce nom, les Mamelons, par lequel les gens du coin les désignent depuis toujours.

25

C'était là qu'on avait installé l'un des plus hauts sites de saut à l'élastique du Japon, entre les Mamelons, surplombant la vallée qui formait un creux entre les deux seins. Je l'avais vu par hasard aux informations quelques années plus tôt. Impossible de rater les bannières d'un rose vif pétant qui clamaient *Bienvenue au village du saut à l'élastique!* de chaque côté de l'étroite route de montagne à peine assez large pour une voiture. Il y avait aussi un grand panneau incongru. A coup sûr, Néocon avait quelque chose à voir avec tout ça.

En descendant du bus, j'ai montré la fiche *Je vous remercie* au chauffeur pour lui dire au revoir. Devant

moi, les mots *Bienvenue au village du saut à l'élastique!* dansaient dans le vent.

Le ciel nuageux laissait échapper des gouttes de pluie éparses. La jarre de saumure sous le bras droit, mon panier fermement serré dans la main gauche, je me suis mise en marche vers la maison familiale.

En cours de route, prise d'un besoin pressant, je me suis arrêtée dans les buissons. Dans ce village de moins de cinq mille habitants, on rencontrait rarement quelqu'un sur les chemins de montagne. Alors que j'urinais vigoureusement, une petite grenouille verte a surgi de nulle part et m'a regardée fixement. J'ai tendu la main vers elle et elle a avancé ses pattes froides, s'accrochant à ma paume.

26

J'ai fait mes adieux à la grenouille et me suis remise en route. Sur le chemin bordé de cèdres, un écureuil, sa queue touffue bien dressée, s'est enfui devant moi.

Petit à petit, les Mamelons se sont rapprochés. Une poussée d'adrénaline est montée du plus profond de mon corps.

La jarre de saumure dans une main et le panier dans l'autre, je suis restée un moment immobile devant la maison. Les gens du village l'avaient surnommée le Palais Ruriko. Ruriko, c'est le prénom de ma mère. Sur un vaste terrain, outre la maison, il y avait le bar *Amour* qu'elle tenait, une remise et un potager. Les jours vécus ici avec ma mère se superposaient en de multiples couches, comme un millefeuille.

*Les recettes  
de  
L'Escargot*

桃ちゃんのためのジュテームスープ  
*La Soupe d'amour de Momo*

*Je servais la Soupe d'amour à tous les clients qui souhaitaient trouver l'âme sœur ou voir un vœu se réaliser. Je ne sais pas si c'est grâce à elle, mais par la suite, plusieurs autres jolis petits couples ont vu le jour à L'Escargot, d'où ils ont pris leur envol.*

INGRÉDIENTS (pour 8 personnes)

- 1 oignon de taille moyenne
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 10 cm de radis *daikon*
- 2 navets
- 1/4 d'un petit potiron
- 1/4 de patate douce
- 1/2 pomme
- 1/5 de racine de grande bardane
- un petit morceau de bulbe de lis *yurine*
- 2 ou 3 feuilles de chou pommé
- 5 ou 6 tiges de cresson
- 2 feuilles de laurier
- 1 l d'eau
- une noix de beurre
- une pincée de sel

Coupez les légumes en dés pour faciliter la cuisson.

Dans une cocotte à fond épais, faites revenir le beurre à feu doux ; ajoutez l'oignon, le poireau et le céleri, couvrez et laissez fondre à petit feu.

Ajoutez le radis *daikon*, le navet, le potiron, la patate douce, la grande bardane, le bulbe de lis et la pomme ; faites revenir.

Une fois les légumes revenus, ajoutez l'eau et le laurier ; laissez mijoter à feu doux.

Ajoutez le chou ; quand les feuilles ont ramolli, ajoutez le cresson. Eteignez le feu quand le cresson est cuit. Salez.

Retirez les feuilles de laurier et laissez refroidir un peu avant de passer au mixeur pour obtenir une soupe lisse.

Réchauffez avant de servir.

LA COUVERTURE A ÉTÉ SÉRIGRAPHIÉE  
EN BICHROMIE SUR TISSU SAVANNA.  
IL A ÉTÉ TIRÉ 3000 EXEMPLAIRES  
NUMÉROTÉS DE CET OUVRAGE SUR  
MUNKEN PRINT WHITE 90G MAIN  
DE 1,8 AVEC GARDES FRAMBOISE.

N°