

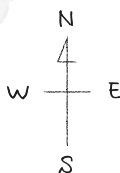
OCHI Tsukiko

8 MINUTES À PIED
DE LA GARE
DE KAMAKURA

Roman traduit du japonais
par Sophie Bescond



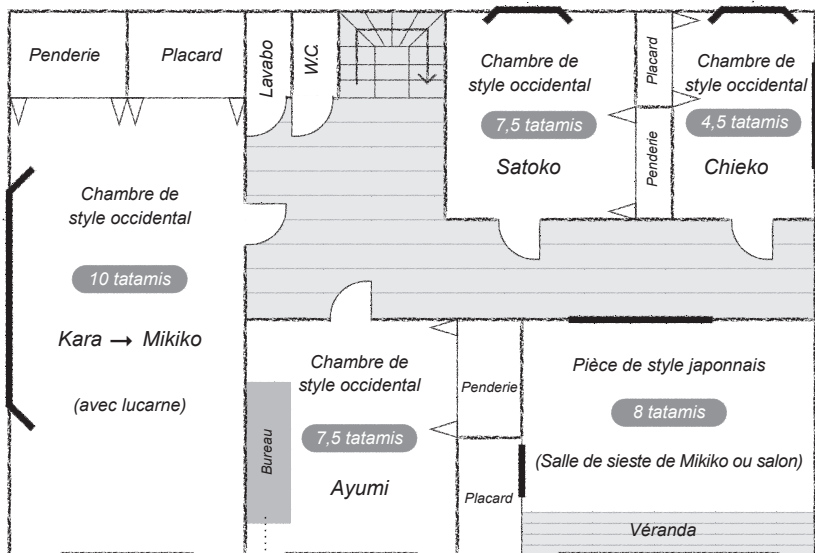
Éditions Picquier



Vitraux ornés de
fleurs de camélia

Fenêtre à croisillons à double battant
Verre dépoli

Fenêtre à croisillons
Verre dépoli



Vitraux ornés d'oiseaux

Verre dépoli
à motifs
de vagues

Fenêtre à croisillons

THE ANSWER IS BLOWIN' IN THE WIND

signé par l'étudiant Tadahito

La première fois que j'ai bu du café préparé par mon père, c'était le jour de mon septième anniversaire.

— Tu veux essayer de moudre toi-même les grains ?

— Je peux ?

Avec une certaine appréhension, j'ai reçu de ses mains le moulin à café de la marque au lion.

M'asseyant sur un tabouret devant l'évier, j'ai calé le moulin entre mes jambes, comme mon père le faisait toujours. Mes pieds ne touchaient pas le sol. Je trouvais la position un peu instable.

— Prends la manivelle et fais-la tourner vers la droite.

La poignée en bois montrait plus de résistance que je ne l'aurais cru. *Crac, cracrac*. Dans ma paume, je pouvais sentir les grains durs se réduire en morceaux.

C'était différent du son agréable que j'avais l'habitude d'entendre.

Cric, croc, cracrac...

Un son évoquant une maladresse pitoyable résonnait dans la cuisine. Pourtant, plus je tournais la manivelle, moins j'avais besoin de mettre de force dans la main qui l'actionnait.

— Je crois que tu as fini.

De petites rides sont apparues au coin des yeux légèrement tombants de mon père.

— Ouvre-le toi-même, pour voir.

J'ai ouvert le petit tiroir du moulin à café. Les grains de forme ovale avaient été moulus.

Mon père a mis le contenu du tiroir dans un gouteur. Une main posée sur l'évier, il a versé de l'eau chaude sur la mouture en décrivant une spirale.

— Comment il s'appelle, le café d'aujourd'hui ?

— C'est le mélange spécial de Papa.

— Le mélange ?

— Oui, j'ai mélangé en petite quantité des grains du Guatemala, du Kenya et d'Ethiopie. Tu sais, il existe toutes sortes de cafés aux caractéristiques différentes, doux, corsés... Le dosage n'est pas facile. Mais à force d'essayer encore et encore, on finit par attraper le coup de main et réussir à préparer un café au goût exquis.

Mon père a regardé dans le récipient en verre et a souri.

— Voilà, le café a fini de passer. Et maintenant, le plus important.

Doucement, il a secoué trois fois la verseuse.

— Dans ma tête, je prononce une formule magique :
« Sois délicieuuux. »

Ensuite, mon père a versé le café dans une tasse bleue.

— Comment tu le trouves ?

Un liquide noir qui semblait vous aspirer. J'avais hâte de découvrir quel goût cela avait.

— Que c'est amer !

Mon père m'a proposé du lait et du sucre.

— Dans ce cas, pourquoi ne pas essayer de faire ton propre mélange, le mélange Kara ?

J'ai mis plein de sucre dans mon café. Au point qu'il est devenu trop sucré.

Mais à présent...

La douceur cachée du café noir...

La saveur profonde des mélanges...

Je les comprends.

Le Café Ouchi

Kara



La nuit dernière, cette pluie qui n'en finissait pas de tomber s'est enfin arrêtée. Les hortensias qu'on voyait de la fenêtre de la cuisine brillaient d'une couleur rouille dans la lumière du matin. Ces fleurs aussi approchaient de leur fin.

La bouilloire électrique s'est mise à siffler. Sur le thermomètre intégré à sa base, l'aiguille montait rapidement.

Avec une mesure, j'ai prélevé des grains de café du Guatemala dans un récipient en acier inoxydable et les ai versés dans le moulin. La boîte allongée portant la marque du lion que j'ai héritée de mon père s'appelle un moulin à café manuel. On l'utilise en le coinçant entre les genoux. Assise sur un tabouret dont la peinture vert menthe s'écaillait, j'ai tourné lentement la manivelle. *Cric, croc*. Les grains durs ont été broyés avec un craquement qui sonnait plaisamment à l'oreille. Encore un peu, encore un tour. Soudain, ma main n'a plus rencontré aucune résistance. Posant

le moulin sur l'évier, j'ai ouvert le tiroir à sa base. Une brise agréable entrainait par la fenêtre. Après avoir ajouté de l'extrait d'osmanthe dans la mouture, je l'ai mise dans le goutteur.

J'y ai ensuite versé de l'eau chaude, à l'aide d'une bouilloire en métal au bec long et étroit. L'une après l'autre, les gouttes tombaient dans la verseuse en verre.

— Je ne peux pas commencer ma journée sans boire un café.

C'est ce que répétait tout le temps mon père. Quand j'étais enfant, je n'aimais pas le café. Je ne pouvais m'empêcher de me demander pourquoi les adultes se délectaient d'un breuvage aussi noir et aussi amer. Mais un jour – je ne sais plus à partir de quand –, il m'est devenu impossible de me passer de ma tasse de café du matin.

Les gouttes d'ambre avaient fini de s'écouler. « Sois délicieux », ai-je prononcé dans mon cœur en agitant la verseuse.

Deux tasses vert céladon. L'une avec un bord noir, l'autre avec un bord d'un blanc laiteux. J'y ai versé du café et je me suis dirigée vers le salon. Mon regard a croisé celui de mon père, dans le cadre photo posé sur la tablette de la fenêtre en saillie.

— Bonjour. Aujourd'hui, j'ai préparé un mélange à base de grains du Guatemala.

J'ai placé la tasse à bord noir devant mon père.

Affublé de ses nouvelles lunettes, lui que l'on pouvait difficilement qualifier de photogénique souriait

dans son cadre d'un air mal à l'aise. Sans imaginer un seul instant que ce serait sa toute dernière photo. Mon père était décédé juste avant son soixante-dixième anniversaire.

Un an s'était écoulé depuis.

Une mésange variée gazouillait dans le jardin. Son *pii-pii-pii* m'évoquait la voix d'un enfant têtue.

— Il existe toutes sortes de chants d'oiseaux. Celui-ci, il veut dire « J'ai faim ».

C'est également mon père qui m'avait appris cela.

Je me tenais devant la porte-fenêtre à croisillons blancs. Le paysage n'était jamais identique deux jours de suite. Je m'en étais rendu compte quand j'avais commencé à vivre seule dans ce vieux bâtiment de style occidental construit à l'ère Taishô, au tout début du vingtième siècle. Mon père aimait contempler le jardin dès qu'il avait du temps libre. Maintenant, je comprenais ce qu'il éprouvait.

Le lilas des Indes était en fleur. Les thyrses rose pâle laissaient parfois apparaître un cœur tout rond d'un jaune-brun. On appelle cet arbuste *sarusuberi*, « toboggan à singes », car son écorce est si lisse que même de bons grimpeurs comme les singes peuvent facilement en tomber. Mais les mésanges variées, elles, peuvent se percher sur ses branches glissantes. Ouvrant la porte-fenêtre, je me suis assise sur une chaise de la terrasse. J'ai incliné ma tasse. L'amertume du café du Guatemala s'est répandue dans ma bouche, déployant sa richesse et son acidité fruitée.

De petits nuages blancs floconneux bordaient le ciel limpide. Ce qui me rappelait... J'ai tourné mon regard vers l'est. Cette nuit, ce serait la pleine lune. Avec un temps pareil, elle promettait d'être magnifique.

L'année dernière, à la même époque, je n'étais pas en mesure d'admirer le ciel. Bleu, indigo, bleu clair, gris-brun... Peu importe la couleur qu'il arborait. Les yeux levés vers lui, je m'adressais avec rancœur à mon père, décédé d'une hémorragie méningée : « Pourquoi ? Où es-tu parti en m'abandonnant ? » J'étais désormais seule au monde.

Ma mère avait elle aussi disparu brutalement, quittant la maison sans laisser de traces. J'avais cinq ans, je crois que c'était au mois de juin. Quand je m'étais réveillée le matin, elle n'était plus là. Avant même d'éprouver de la tristesse ou de la douleur, c'était l'incompréhension qui m'avait saisie. C'est à ce moment-là que j'avais réalisé que les gens pouvaient être séparés sans crier gare. Comment continuer à vivre ? Je n'étais qu'une enfant, je me sentais perdue.

Contrairement à ma mère, mon père avait remarquablement bien préparé son départ. Au cas où il lui arriverait quelque chose, il avait laissé des instructions détaillées dans un testament adressé à son frère cadet Tadahito, beaucoup plus jeune que lui. Il m'avait légué le bail attaché à cette maison et un livret bancaire pourvu de suffisamment d'argent pour que je vive à l'aise, même en continuant de payer le loyer mensuel de quarante mille yens pendant les vingt prochaines années.

Mon père travaillait dans un journal et pour leur rubrique culturelle il était parti en reportage en Amérique centrale. Guatemala, Costa Rica, Panama... Envoûté par le café qu'il avait bu dans chacun de ces pays, il avait continué à se passionner pour cet univers après son retour au Japon. Il y a environ quinze ans, il avait pris une retraite anticipée et ouvert un café dans cette maison. Il l'avait appelé le *Café Ouchi*, d'après notre nom de famille qui, phonétiquement, veut dire aussi « chez soi ». Il avait tracé en kanjis le nom sur l'enseigne, au pinceau et à l'encre de Chine, dans le style fluide d'un calligraphe de sixième dan. Comme ce n'était pas du tout à la mode, je l'avais réécrit avec une encre bleu ciel, en hiraganas et katakanas, dans un style plus simple.

Le *Café Ouchi* compte six places en terrasse. Ainsi qu'une table avec un parasol sous le grand arbre appelé zelkova qui pousse au fond du jardin. On y sert uniquement du café. Parfois, je prépare des biscuits et de la compote que j'ajoute à la carte sur le tableau noir.

Les feuilles de l'arbre *shii* près de l'entrée du café ont soudain frémi. Un écureuil en est descendu dans un bruissement, avant de filer juste sous mon nez.

— Bonjour !

Un visage rond est apparu à la porte en bois peinte en bleu.

— C'est ouvert !

Je n'avais même pas fini de parler que ma voisine, Madame Kurabayashi, est entrée dans le jardin.

— Regarde-moi toutes ces figes ! a-t-elle lancé avec le sourire en brandissant un panier. J'en ai plein mon jardin cette année encore, alors je me suis dit que j'allais les partager avec toi.

Mon père surnommait Madame Kurabayashi « Gladys ». C'est le prénom de la voisine fouineuse dans *Ma sorcière bien-aimée*. Contrairement à l'originale, Madame Kurabayashi porte des lunettes, mais avec ses yeux ronds toujours en mouvement et sa voix suraiguë, elle lui ressemble beaucoup. Et comme la Gladys de la télé, elle vient chez moi tous les trois jours.

— Souviens-toi, l'année dernière, tu as fait de la compote avec mes figes. Elle était délicieuse !

En digne familière des lieux, Madame Kurabayashi s'est installée sur la terrasse comme si elle était chez elle.

— Qu'est-ce que je vous sers, aujourd'hui ?

Comme elle ne manque jamais d'apporter des fruits de son jardin et une part des cadeaux comestibles qu'elle reçoit, mon père avait coutume de lui offrir un café en disant : « C'est du troc. » Une habitude dont j'ai hérité.

— Voyons voir... Qu'est-ce que je vais prendre...

Madame Kurabayashi a levé les yeux vers le ciel où moutonnaient les petits nuages.

— J'aimerais... oui, un café qui ressemble au ciel d'aujourd'hui.

— Compris. Je vais vous servir un mélange à l'acidité rafraîchissante, à base de grains de Colombie.

Retournant à la cuisine, j'ai préparé le café. Je l'ai versé dans la tasse couleur vert thé réservée à Madame Kurabayashi, puis je suis revenue sur la terrasse. Une main potelée s'est avancée pour saisir l'anse de la tasse.

— Vois-tu, ma matinée n'est pas complète tant que je n'ai pas bu mon café.

Madame Kurabayashi est une sacrée lève-tôt. Il paraît qu'elle se couche à vingt heures et se réveille à trois heures du matin.

— Aaah, délicieux ! Mais...

Elle a ôté ses lunettes à la monture rouge bordeaux, et tout en essuyant les verres de sa manchette tricotée, elle m'a jeté un coup d'œil.

— Ce serait mieux si tu avais davantage de clients. Comment vont les affaires, ces temps-ci ?

A peine m'étais-je assise en face d'elle qu'elle s'est penchée vers moi.

— Bof, comme ci comme ça.

Combien de clients cette expression désigne-t-elle d'ordinaire ? Pour moi, « comme ci comme ça », c'est à peu près cinq personnes par jour.

— Pas étonnant, à seulement six cents yens la tasse. Et maintenant tu dois te débrouiller toute seule. Je sais bien que ton père t'a laissé assez d'argent pour que tu ne sois pas dans le besoin, mais quand même...

Malgré sa curiosité et sa tendance à se mêler de ce qui ne la regarde pas, j'étais reconnaissante à ma voisine de ne pas aller jusqu'à me conseiller de me marier. Mon père aussi s'en étonnait souvent :

« Avec son caractère, je m'attendais à ce qu'elle me dise de me remarier et se propose pour me chercher quelqu'un, mais va savoir pourquoi, elle ne l'a jamais fait. »

Je soupçonnais que Madame Kurabayashi n'attendait peut-être rien de la vie conjugale.

— Peu importe combien d'argent on a, ce n'est jamais assez, tu verras. C'est difficile d'entretenir une maison aussi grande. Les vieilles demeures sont comme les vieilles personnes : elles se détériorent au fil des ans. Quand ce n'est pas un truc qui lâche, c'est un autre. Et à chaque fois, ce sont des centaines de milliers de yens qui s'envolent !

— C'est vrai. J'en suis parfaitement consciente, mais...

Reposant sa tasse, Madame Kurabayashi a penché la tête de côté.

— Tu prépares un si bon café. Comment ça se fait que tu n'aies pas plus de clients ? Et si tu n'ouvrais le *Café Ouchi* que le week-end pour travailler à nouveau comme opticienne ?

Le nom de la marque Sabae était gravé en doré sur les branches de ses lunettes bordeaux. Autrefois, quand je travaillais chez un opticien à Yokohama, elle était venue exprès jusque-là pour les acheter.

— Mes lunettes ont vraiment la cote ! Non seulement elles me donnent l'air intelligente, mais elles sont très élégantes. Depuis que je les porte, tous les gens que je rencontre me font des compliments. Pour dire la vérité, quand tu as choisi cette monture

pour moi, je me suis dit : « Des lunettes rouges, c'est trop », mais les réactions de mon entourage ont été complètement différentes. Voilà pourquoi je pense que tu as très bon goût.

Après avoir obtenu mon diplôme universitaire, j'avais travaillé pendant vingt ans pour une chaîne de magasins d'optique dont le siège se trouvait à Yokohama. Moi qui croyais être d'un tempérament renfrogné, j'étais faite pour servir les clients. Seulement, je ne supportais ni mon supérieur direct ni le gérant du magasin. Donner la priorité aux bénéfices plutôt qu'aux préférences des clients. Le profit, le profit avant tout ! Chaque fois que je recommandais un article bon marché et de qualité à un fidèle client, je me faisais durement réprimander. J'avais réussi tant bien que mal à intégrer cette entreprise pendant une période vraiment compliquée pour les demandeurs d'emploi. Rongeant mon frein, j'avais tenu bon pendant vingt ans. Après avoir travaillé dur, à quarante-deux ans, j'avais décidé d'arrêter et donné ma démission. J'avais assez trimé comme ça.

— Je vois... s'est contentée de répondre Madame Kurabayashi suite à mes explications.

Elle a bu son café en silence. Puis, comme si elle avait décidé qu'insister serait inutile, elle a changé de sujet et commencé à parler de sa fille, pâtissière en France. Elle avait une quarantaine d'années. Pas mariée, elle non plus. Ces derniers temps, le sujet de leurs discussions sur LINE était la pâtisserie française. Des gâteaux qui avaient pour la plupart des

noms si difficiles à prononcer qu'elle n'arrivait pas à les retenir, encore moins à les écrire. Pendant qu'elle parlait, je hochais la tête pour manifester mon accord aux moments opportuns.

— Le fondant au chocolat, ça ressemble à du pain cuit à la vapeur fourré avec une crème au chocolat. Chaque fois que je prononce mal le nom de cette pâtisserie, ma fille se moque de moi. J'ai réussi à m'en souvenir en pensant au mot *fundan*, parce qu'il veut dire « en abondance » et se prononce presque pareil que ce gâteau justement fourré d'une abondance de sauce au chocolat. Ensuite...

Alors que je suivais un cours sur l'art et la manière de mémoriser les noms des pâtisseries françaises, mon smartphone a sonné dans la poche de mon pantalon.

— Ah, excusez-moi un instant.

Retournant dans la salle de séjour, j'ai regardé l'écran : le prénom Mikiko y était affiché. D'habitude, nous communiquons par messagerie instantanée. C'est rare qu'elle m'appelle à l'improviste.

— Quoi ?

— Comment ça, « quoi » ? Quelle brusquerie ! Et si tu commençais par dire « Allô » ? a déclaré une voix basse et grave, complètement différente de celle de Madame Kurabayashi.

— OK, désolée. *Allô*. Bon, qu'est-ce qu'il y a ?

Hayashi Mikiko, qui vit à Fukui, est mon amie depuis l'université.

Mikiko m'appelle sa *shin'yû*, sa meilleure amie. Sur LINE, elle tape ce mot en remplaçant le premier

kanji par celui qui veut dire « cœur ». J'ignore si nous pouvons vraiment être qualifiées de meilleures amies ou d'amies de cœur. Ce qui est sûr, c'est que je ne déteste pas Mikiko. Je me sens terriblement bien quand je suis avec elle. Si elle fait une ânerie, je peux lui dire « Non mais, quelle andouille ! » sans prendre de gants. Il n'y a aucun risque qu'elle se vexe et me rétorque qu'elle ne veut plus être mon amie. Je me demande si ce n'est pas le genre de relation qu'on a avec une sœur.

— Y a rien du tout. J'appelle juste pour te dire que j'arrive demain.

— Demain ? Et c'est moi qui suis brusque ? Tu aurais pu me prévenir au lieu de décider ça toute seule !

— J'ai rien décidé. C'est juste qu'il ne faut jamais remettre au lendemain ce qu'on peut faire le jour même.

— Qu'est-ce que tu as en tête, à la fin ?

— Une fugue.

— Encore !

Les « fugues » de Mikiko ne datent pas d'hier. Elle avait fait un mariage arrangé quand elle avait vingt-six ans, et depuis son emménagement à Fukui, elle s'enfuyait de chez elle chaque fois qu'elle avait un différend avec son mari ou sa belle-mère. Elle se réfugiait dans un hôtel-capsule du voisinage, dans une station thermale, à Disneyland... Ma maison lui avait plusieurs fois servi d'abri temporaire.

— Combien de fois est-ce arrivé ? Si ma mémoire est bonne, avant...

— Bref, m’a interrompue Mikiko d’une voix légèrement irritée, j’ai déjà pris ma décision. C’est une longue histoire, quoi qu’il en soit, j’arrive. Demain... ou pourquoi pas maintenant ? Je peux être chez toi dans une heure.

— Hein ?

— En fait...

Mikiko s’est fendue d’un sourire malicieux – du moins, c’est l’impression que j’ai eue.

— ... je suis déjà à Tôkyô. Hier, j’ai traînaillé toute la journée. De toute façon, te connaissant, je suppose que tu es toujours sans travail.

— Je t’assure que je travaille ! Je tiens un café.

— Mouais. Moi, c’est ce que j’appelle des vacances. Alors, on se retrouve à deux heures. Tu viens me chercher ?

— Pas question.

— C’est dur, ce que tu dis là ! Tu veux pas que je vienne ?

— Si. Ce qui est hors de question, c’est que je vienne te chercher. Ça m’ennuie. Tu es déjà venue chez moi plusieurs fois, alors tu connais le chemin. C’est à huit minutes à pied de la gare de Kamakura. Tu descends tout droit la rue Komachi-dori, et quand tu vois le torii rouge, tu tournes à gauche...

— D’accord, d’accord. Le torii rouge sert de point de repère. Allez, à tout à l’heure.

Par la porte-fenêtre, je pouvais voir le dos rond de Madame Kurabayashi qui buvait son café.

— Le *Café Ouchi* sera donc exceptionnellement fermé aujourd'hui ? Mikiko, tu pousses le bouchon un peu loin, quand même, ai-je dit à voix haute en m'avisant de son excessive impétuosité.



Mikiko est arrivée à la maison un peu après deux heures de l'après-midi.

Elle est entrée par la porte du café, traînant une grande valise orange à roulettes.

— Salut, ça fait un bail !

Cela faisait deux ans et demi que je ne l'avais pas vue, et elle avait encore gagné en vigueur. Dans le passé, ses épaules étaient larges et ses jambes fines, comme le pictogramme des toilettes pour hommes ; mais au fil des années, la partie inférieure de son corps avait forci, et maintenant, elle était presque bâtie comme une armoire à glace.

— Salut, tu vas bien ?

— A ton avis ? Tu crois que c'est le genre de truc qu'on demande à quelqu'un qui vient de se barrer de chez soi ? Cette fois, j'en ai vraiment ma claque. Aaah, je suis crevée !

A l'image de Madame Kurabayashi, Mikiko s'est assise sur une chaise de la terrasse comme si elle était chez elle.

— Ah, ce jardin... Chaque fois que je le regarde, je me sens apaisée. Comment on appelle ça, déjà ? Un

jardin naturel ? C'est curieux, mais j'aime bien son côté sauvage, a-t-elle ajouté en s'étirant sur son siège.

La mésange s'était tue mais, peut-être rassurée, elle s'est remise à gazouiller.

— L'air à Kamakura est vraiment pur, pas vrai ? Et tous ces chants d'oiseaux... Au fait, ces arbres qui nous entourent, ils auraient pas poussé ? a demandé Mikiko en regardant les zelkovas du Japon qui bordent la propriété.

L'été avait été chaud, cette année, mais la pointe de leurs feuilles commençait enfin à rougir.

— Si, je crois bien qu'ils sont presque aussi grands que toi.

— Mauvaise langue !

Elle m'a fusillée de ses yeux peinturlurés de mascara.

— Kara, sous tes airs de sainte-nitouche qui ne ferait pas de mal à une mouche, je trouve que tu as la langue drôlement acérée ! Tiens, en parlant d'insectes...

Elle a montré du doigt les lys araignées qui fleurissaient devant la terrasse.

— Ce machaon est énorme !

En effet, le papillon qui voletait autour des fleurs rouges mesurait près de dix centimètres.

— Oh, celui-là ? Les gens d'ici l'appellent le papillon de Kamakura.

— Avec cette unique tache blanche sur ses ailes noires, on dirait un samouraï. Il est vraiment balèze !

Et ses ailes, comme elles sont brillantes ! D'un beau noir luisant...

— C'est vrai. Et en parlant de brillant, je trouve que la graisse te donne une belle peau.

Bizarrement, quand je suis avec Mikiko, je peux dire exactement ce que je pense.

— C'est un compliment, ça ? Bah, peu importe. Allez, reste pas plantée là et va me faire un café. J'en veux un amer et qui me donne un coup de fouet !

— D'accord, d'accord.

Je suis allée à la cuisine, où j'ai préparé du Mandheling de Sumatra en utilisant une mouture moyenne.

— Ce bruit... Il est relaxant, a dit Mikiko depuis la terrasse alors que je réduisais en poudre les grains de café.

Depuis qu'elle avait pris du poids, le timbre de sa voix semblait lui aussi plus éclatant.

— C'est presque prêt, alors ne bouge pas et détends-toi ! ai-je lancé en direction de la terrasse. Cela faisait bien longtemps que je n'avais pas autant haussé la voix.

— Pas la peine de me le dire, je me détends déjà !

J'ai versé de l'eau chaude dans le goutteur. Un arôme aigre-doux a commencé à s'élever.

Maintenant que j'y pensais, la dernière fois que Mikiko s'était sauvée de chez elle, elle avait également réclamé un café amer qui la remette d'aplomb. A ce moment-là, c'est mon père qui le lui avait préparé. Mikiko, qui avait perdu son père très jeune, s'était énormément attachée au mien et l'appelait toujours

« Papa ». Ce qui m'a fait réaliser qu'ayant aussi perdu sa mère il y a une dizaine d'années, elle n'avait plus de maison familiale où rentrer quand elle fuguait.

La dernière goutte d'ambre est tombée. « Sois délicieux », ai-je scandé dans mon cœur en agitant la verseuse.

— Voilà, c'est prêt !

Enveloppant de ses deux mains sa tasse jaune moutarde aux formes arrondies, Mikiko l'a inclinée pour prendre une gorgée.

— Aaah, délicieux ! Kara, tu devrais ouvrir un café.

— J'en ai déjà un, je te signale.

— Oups, c'est vrai. Désolée.

Pour la première fois depuis son arrivée, elle a souri jusqu'aux oreilles.

— Mais je plaisante pas, il est vraiment bon. Un café que quelqu'un a préparé pour vous possède un goût spécial.

A mon tour, j'ai bu une gorgée. Après l'amertume, une saveur fruitée s'est répandue dans ma bouche pour s'évanouir aussitôt, tel un feu d'artifice.

— Dis, combien coûte ce café ? m'a interrogée Mikiko en me dévisageant.

— Qu'est-ce que tu racontes ? Il est hors de question que tu me payes !

— Qui a parlé de payer ? Je demandais juste ça à titre d'information.

— Ah, d'accord, j'avais mal compris. C'est six cents yens la tasse.

— Sérieux ?

Mikiko a froncé ses sourcils fins et bien dessinés.

— Un café d'une telle qualité, et servi dans un cadre pareil ! Le prix est beaucoup trop bas.

— Tu crois ? Pourtant, Papa demandait toujours ce prix-là.

— Oui, mais lui faisait ça en dilettante. Et il avait pas mal de clients réguliers. Et toi, combien tu en as par jour ?

Madame Kurabayashi m'avait posé exactement la même question.

— Un certain nombre, je t'assure.

— Ce qui doit faire quatre ou cinq personnes, à tout casser ?

— Ma foi... c'est pas faux.

— *Tsk tsk tsk...*

Avec de petits claquements de langue, Mikiko a agité son index comme un métronome.

— Kara, il serait peut-être temps que tu te réveilles ! Tu sais combien d'argent il faut pour que deux femmes d'une quarantaine d'années puissent survivre ?

— Hein ?

— Comment ça, « hein » ? Pourquoi tu fais cette tronche ?

— Tu as bien dit *deux femmes* ?

— Exact, car nous sommes deux, non ? Toi, et moi, a tranquillement répondu Mikiko.

— Qu'est-ce que tu veux dire par « nous sommes deux » ?

Mon regard est tombé sur l'énorme valise à roulettes posée à côté d'elle.

— Mikiko, tu n'as quand même pas...

— Si. Comme je te l'ai dit, j'ai quitté la maison. J'ai divorcé de mon crétin de mari. C'est pourquoi je vais vivre ici. Pour l'instant, c'est tout ce que j'ai comme bagages. Le reste doit être livré demain.

— Tu as *divorcé* ? J'y crois pas !

Voilà qui était incroyablement soudain, même de la part de quelqu'un comme Mikiko.

— Et c'est quoi, cette histoire de bagages ?

J'aurais bien aimé qu'elle me prévienne qu'elle voulait quitter son mari, au lieu de me l'annoncer après coup. De plus...

— Souviens-toi, nous nous étions fait une promesse. Une promesse ?

— Tu veux parler de...

— Ouais, cette promesse-là.

Quand nous avons passé trente-cinq ans, le sujet de la retraite avait commencé à s'inviter dans nos conversations. N'ayant pas beaucoup d'expérience amoureuse ni le désir de me marier, j'avais dit : « Je resterai probablement seule jusqu'à la fin de mes jours. » Et Mikiko avait répliqué : « Alors, quand on sera vieilles, on n'aura qu'à habiter ensemble. » Enfants uniques élevées dans un foyer monoparental, aucune de nous ne se faisait d'illusions sur la « famille ». Mais comme il est bien trop triste de vieillir seule, nous avons décidé d'emménager dans la même maison de retraite lorsque la solitude nous

serait devenue insupportable. Idée en l'air prononcée dans l'excitation du moment ? Afin de nous reconforter mutuellement ? C'est tout ce que j'avais pensé de cette proposition. Jamais je n'aurais imaginé que Mikiko était sérieuse...

— C'est vrai, mais c'était quand nous serions vieilles. Tu es encore jeune. Physiquement, on te donne à peine une trentaine d'années.

J'ai regardé le profil de Mikiko : ses yeux, ses lèvres et son nez étaient fins, comme tracés au crayon. Grâce à cela, on ne lui voyait pas de rides profondes. Sa peau blanche, réputée masquer les imperfections, avait conservé sa beauté.

— Et alors ? Tu sais, il y a une grande différence entre être jeune et avoir l'air jeune. Tu as quarante-six ans, pas vrai ?

— Toi aussi.

— Non, moi je n'ai que quarante-cinq ans. Mais contrairement à toi, je suis consciente que j'en aurai bientôt quarante-six. De toute façon, même si je vis jusqu'à quatre-vingt-dix ans, j'ai déjà fait plus de la moitié du chemin. Aaah...

Mikiko s'est à nouveau étirée sur son siège.

— Mmm, cette brise est agréable. On est vraiment bien sur cette terrasse. Et la musique de fond ! Euh, c'est quel piaf qui chante, là ?

— Une mésange variée. Mais pour en revenir à...

— Elle fait *chi-chi*, *chi-chi*. C'est la première fois que j'entends ça. Autour de notre maison à Fukui, il n'y a que des rizières. Pas un arbre à l'horizon.

Quand Mikiko se retrouve dans une position défavorable, elle a l'habitude de détourner la conversation.

— Comme piafs, il n'y a que des moineaux. C'est vraiment un endroit sans charme. En comparaison, ici, c'est le paradis. A partir de maintenant, je vais vivre avec ces mésanges...

Je comptais lui apprendre que lorsqu'une mésange variée faisait *chi-chi* sur un ton aigu, c'est qu'elle était en alerte, mais finalement, je me suis abstenue.

— Une minute, ne change pas de sujet. Tu parles comme si c'était déjà décidé que tu vas vivre dans cette maison, mais moi, je n'ai pas encore dit oui. D'ailleurs, je pense que ça ne marcherait pas. Tu connais mon caractère. Je n'en suis pas fière, mais je suis du genre renfrogné. Je ne me vois pas vivre sous le même toit que quelqu'un d'autre. Même si c'est toi.

— Méchante ! Tu avais promis ! a protesté Mikiko en faisant la moue.

— Certes, nous en avons discuté. Mais c'était pour dans très longtemps, quand nous serions vieilles. Peut-être que je souffrirai de la solitude à ce moment-là. Maintenant, comme tu peux le voir, je suis ténébreuse et sarcastique, et ça m'est complètement égal d'être seule. Au contraire, je préfère...

— Ecoute ce qu'on te dit, Kara, m'a interrompue une voix basse et menaçante. C'est de l'inconscience pure et simple de vivre seule dans une aussi grande maison. Disons que nous avons juste pris un peu d'avance sur le programme, OK ?

— Comment ça, « un peu » ? C'est beaucoup trop tôt !

Secouant la tête, Mikiko a poussé un soupir.

— Combien de fois devrai-je te le répéter ? Tu as promis. « Plus tard, on vivra ensemble. » C'est ce que tu avais dit.

Inopinément, « quand on sera vieilles » avait été remplacé par « plus tard ».

— Allez, je t'en prie, Kara-chan. Je veux vivre ici.

Deux yeux en forme de croissant de lune se sont levés vers moi.

— Toi alors... Je ne peux pas te répondre comme ça de but en blanc ! J'ai tout de même saisi que tu n'as nulle part où aller. Je veux bien que tu t'installés ici provisoirement, pendant, disons... environ un mois.

— Je n'en attendais pas moins de toi !

Mikiko m'a soudain pris les mains.

— Merci. Pendant ce temps, je réfléchirai à ce que je vais faire de ma petite personne.

Elle avait ôté son alliance. Des taches parsemaient le dos de ses mains sèches. J'ignorais que des mains pouvaient vieillir à ce point. Etait-ce cela, avoir vécu plus de la moitié de sa vie ?

— Mais seulement un mois, c'est bien compris ? Alors, réfléchis sérieusement à ton avenir.

— D'accord, d'accord.

Quand Mikiko répétait ce mot deux fois, c'était généralement qu'elle n'avait pas l'intention de s'exécuter. Je la connaissais par cœur. J'étais sûre qu'une fois le mois écoulé, elle allait trouver un tas de

prétextes pour s'incruster. A ce moment-là... Non, impossible de réfléchir.

La mésange continuait de lancer son cri d'alarme. Moi, j'avais envie de pleurer. J'ai bu le café qui restait dans ma tasse.



Le ciel visible depuis la fenêtre de la cuisine s'était assombri et peu à peu le chant des oiseaux avait été remplacé par celui des insectes.

Les oignons hachés crépitaient agréablement dans la poêle. Quand ils sont devenus bien dorés, j'ai ajouté les tomates. Pendant que je les écrasais, j'ai entendu un bruit de planches qui grincent. Voilà bien longtemps que quelqu'un d'autre n'avait pas fait craquer les marches d'escalier de cette maison.

— Aaah, j'ai bien dormi !

Mikiko a déboulé dans la cuisine. Comme si elle vivait ici depuis des décennies, elle s'est laissée tomber sur une chaise.

— La chambre de style japonais est toujours aussi confortable. De la fenêtre, on ne voit que le ciel et des arbres. En plus, elle est ensoleillée, idéale pour la sieste de l'après-midi.

— Je dirais plutôt la sieste du soir, ai-je rétorqué en baissant le feu et en ajoutant les épices, le sel et le poivre, puis le porc haché.

— Exact. Il faisait soleil quand j'ai commencé à m'assoupir, mais quand j'ai ouvert les yeux, c'était

Goûté et approuvé

Mikiko



Escalope panée ou curry ?

Satoko



Pomme d'amour

Ayumi



Fleurs s'envolent et tombent

Chieko



Hortensias bleu indigo

Garden-party



Recettes des currys du Café Ouchi ☺

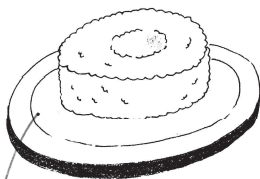
– Ingrédients pour 4 personnes –

 Dessins – Oto Noriko ☺

CURRY TSUKIMI



La nuit de pleine lune de Kara et Mikiko



Creusez un puits
pour l'œuf

Ingédients

Porc haché	-----	400 g
Tomates en conserve	-----	½ boîte
Oignon	-----	1
Ail	-----	2 gousses
Gingembre	-----	1 cuillère à café
Sel	-----	1 cuillère à café
Miel	-----	quelques gouttes
Sauce soja	-----	quelques gouttes
Miso	-----	un peu
Huile de sésame non grillé	---	1 cuillère à soupe
Œufs	-----	4
Riz cuit	-----	3 petits bols

Épices

Cumin	-----	1 cuillère à café
Curcuma	-----	1 cuillère à café
Coriandre	-----	1 cuillère à café
Laurier	-----	1 feuille

Recette

Mettez l'huile de sésame dans une poêle, ajoutez l'oignon haché, l'ail râpé et le gingembre et faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.

Ajoutez les tomates, écrasez-les et faites cuire jusqu'à former une pâte.

Réduisez le feu et ajoutez les épices, le sel, le miel, la sauce soja et le miso.

Ajoutez le porc haché et faites cuire à feu vif jusqu'à ce qu'il change de couleur.

Ajoutez le riz, mélangez en l'aérant, salez à votre goût et éteignez le feu. Servez dans quatre assiettes, creusez un puits au centre, faites-y tomber un œuf cru et c'est prêt.

Le café

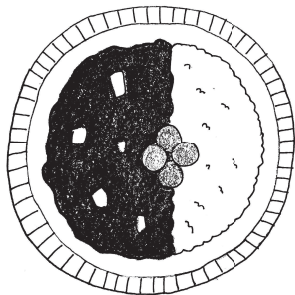
Après le curry tsukimi, je conseille un café d'Éthiopie, surnommé la « Reine du Café ». Son acidité et son arôme fruité vous rafraîchiront comme la pleine lune.

CURRY À L'ENCRE DE SEICHE



Délice certifiée à l'encre noire ☺

Dents noires assurées



Ingédients

Seiches	-----	3
Encre de seiche	-----	autant qu'il vous plaira
Oignon	-----	1
Eau	-----	700 ml
Ail	-----	1 gousse
Citron vert	-----	selon vos goûts
Sel et poivre	-----	1/2 cuillère à café
Huile d'olive	-----	1 cuillère à soupe
Poivron rouge	-----	1
Vin blanc	-----	1 filet
Riz cuit	-----	2 bols

Épices

Coriandre	-----	1 cuillère à café
Cumin	-----	1 cuillère à café
Curcuma	-----	1 cuillère à café
Poudre de curry	-----	1 cuillère à café
Laurier	-----	1 feuille

Recette

Coupez les seiches en lamelles. Si elles contiennent de l'encre, utilisez-la. Sinon, vous pouvez employer celle du commerce.

Dans un fait-tout, versez l'huile d'olive et faites revenir l'ail haché à feu doux. Lorsqu'il est légèrement doré et commence à sentir, ajoutez l'oignon et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Dans une poêle, faites cuire les seiches avec un peu de vin blanc, du sel et du poivre.

Dans le fait-tout, ajoutez l'encre de seiche, les épices et l'eau et laissez mijoter à feu doux.

Une fois la sauce épaissie, ajoutez les seiches et laissez encore mijoter. Pour finir, salez et ajoutez du citron vert selon votre goût. Servez sur quatre assiettes avec le riz, décoré de rondelles de poivron rouge.

Le café ☕

Le Mandheling est le café idéal après la saveur concentrée de l'encre de seiche. Son amertume prononcée, sa richesse et son arôme qualifié de terreux se marient parfaitement avec l'arrière-goût marin.