

Ce livre est composé avec le caractère typographique **LUCIOLE** conçu spécifiquement pour les personnes malvoyantes par le Centre Technique Régional pour la Déficiência visuelle et le studio [typographies.fr](http://typographies.fr)

**LE RESTAURANT  
DES RECETTES  
OUBLIÉES  
DEUXIÈME SERVICE**

Du même auteur chez Voir de Près,  
éditions en grands caractères :

*Le Restaurant des recettes oubliées*

HISASHI KASHIWAI

**LE RESTAURANT  
DES RECETTES  
OUBLIÉES**

**DEUXIÈME SERVICE**

*Roman*

Traduit du japonais  
par Alice Hureau



**VOIR DE PRÈS**

Titre original : 鴨川食堂おかわり  
(*Kamogawa Shokudo Okawari*)

© 2014 Hisashi Kashiwai.

Tous droits réservés.

Publié pour la première fois au Japon  
par SHOGAKUKAN.

Les droits de traduction en langue  
française ont été négociés avec  
SHOGAKUKAN par l'intermédiaire de  
Emily Books Agency LTD. et Casano-  
vas & Lynch Literary Agency S.L.

© 2023, Nami, une marque  
des éditions Leduc.

© 2024, Voir de Près  
pour la présente édition.

ISBN 978-2-37828-696-5

**VOIR DE PRÈS**

6, avenue Eiffel

78424 Carrières-sur-Seine cedex

[www.voir-de-pres.fr](http://www.voir-de-pres.fr)

## **PREMIÈRE PARTIE**

# Le bento de riz à l'algue *nori*

# CHAPITRE 1

Kyosuke Kitano, vêtu d'un polo blanc, descendit du train express reliant Osaka et Kyoto en gare de Shichijo et parcourut la rivière Kamogawa du regard. Cinq ans s'étaient déjà écoulés depuis qu'il avait quitté la ville d'Oita pour Osaka, mais c'était la première fois qu'il venait à Kyoto.

La poignée de son sac Boston bleu marine, au nom de son université, s'enfonçait dans la peau de son bras. Des gouttes de transpiration ruisselaient sur son cou large. Un plan à la main, il se dirigeait vers l'ouest, sourcils froncés, ébloui par le soleil se reflétant à la surface de la rivière.

Il venait de traverser l'avenue Kawaramachi et manipulait sa carte dans tous les sens, s'orientant dans une direction, puis une autre. Désespéré, il portait son regard sur les chemins qui s'offraient à lui.

– Excusez-moi, où se trouve le temple Higashi Hongan-ji ? demandait-il à un cycliste qui transportait une boîte de nourriture sur le porte-bagages de son vélo.

– Continuez tout droit, puis prenez à droite après la rue Karasuma.

L'homme pointa le doigt vers l'ouest et donna un coup de pédale.

– Je cherche un restaurant rue Shomen ! s'écria Kyosuke en le poursuivant.

– Chez Kamogawa ? fit celui-ci en posant un pied au sol.

– Oui !

Kyosuke lui montra son plan.

– Dans ce cas, prenez la troisième à droite, puis la deuxième à gauche. Ensuite, ce sera le cinquième bâtiment sur la gauche.

Cette fois, le cycliste s'éloigna.

– Merci beaucoup ! lança Kyosuke avec un salut de la tête empreint de gratitude.

Il compta les rues sur ses doigts et parvint enfin à destination. C'était une construction austère à un étage en mortier, sans aucun panneau. La devanture était comme on le lui avait dit. Kyosuke posa la main sur sa poitrine et prit trois profondes inspirations.

– Bonjour ! s'exclama-t-il en ouvrant la porte.

– Bienvenue.

Le patron, qui essuyait le comptoir, se tourna vers lui, l'air affable.

– Je voudrais que vous retrouviez une recette pour moi, annonça Kyosuke d'une voix aiguë qui trahissait son appréhension.

Il baissa la tête.

– Ne soyez pas si stressé, je ne vais pas vous manger. Installez-vous.

Avec le sourire, le patron, Nagare Kamogawa, lui proposa une chaise pliante.

– Merci.

Il avait beau se sentir soulagé, lorsqu'il prit place sur un siège rouge, ses gestes étaient aussi rigides que ceux d'un robot.

– Est-ce que vous avez faim ? demanda Nagare.

– Je... je peux déjeuner ?

Il faillit se mordre la langue tant ses lèvres étaient contractées.

– Puisque vous êtes là, autant en profiter avant de passer aux choses sérieuses ! répondit Nagare en se dirigeant vers la cuisine.

– Vous êtes étudiant ? questionna une jeune femme. Je parie que vous êtes membre d'un club de sport ! Kendo ou judo. Je me trompe ?

C'était Koishi, la fille de Nagare. Habillée d'un tablier de sommelier sur un T-shirt blanc et un jean noir, elle lui servit du thé froid.

– Oui, ce n'est pas vraiment ça...

Un sourire malicieux éclaira son visage.

– Mais ces muscles sont bien le résultat de la pratique d'un art mar-

tial, non ? insista-t-elle en tâtonnant son bras.

– Je ne suis pas aussi musclé que ces sportifs.

Il finit son thé et croqua les glaçons.

– Vous étudiez à Kyoto ?

– Non, je viens d'Osaka. Je m'appelle Kyosuke Kitano, j'étudie à l'université d'éducation physique du Kinki, se présenta-t-il en se levant et en inclinant la tête.

– Je crois que je vous ai déjà vu quelque part...

Elle le fixa du regard.

– Peut-être parce que j'ai un visage ordinaire ? dit-il avec un sourire gêné.

– Comment connaissez-vous notre restaurant ?

– Je prends mes repas tous les jours au restaurant universitaire du dortoir où je loge. J’ai discuté avec le cuisinier d’un plat que je mangeais autrefois, et il me l’a gentiment préparé. Mais ça n’avait pas le même goût... Quand je le lui ai avoué, il m’a parlé de votre restaurant et m’a montré votre publicité dans *Ryori shunju*.

– Je vois, dit Koishi en essuyant soigneusement une table.

– Ça ne suffira sans doute pas à un jeune homme de sa carrure, chuchota Nagare pour lui-même en apportant le repas sur un plateau en aluminium. Si vous en voulez plus, appelez-moi.

Il le posa sur la table.

– C’est magnifique !

Kyosuke, plein d'ardeur, dévora les plats du regard.

– Le riz de la variété Tsuyahime vient de la préfecture de Yamagata. Je vous en ai servi une bonne portion. La soupe est au porc et contient des légumes-racines en grande quantité, même s'ils ne sont pas typiques de Kyoto. Dans la grande assiette, les préparations sont à la japonaise et à l'occidentale. J'ai farci de la chair de murène avec de la pulpe de prune et des feuilles de *shiso*, et j'ai pané le tout. J'ai aussi pané des piments verts. N'hésitez pas à les napper de sauce Worcestershire maison. Dans le petit bol, c'est du maquereau à la sauce miso garni de gingembre du Japon. Je vous conseille de manger le rosbif de bœuf de Kyoto avec de

la sauce soja au wasabi et de l'envelopper dans des feuilles d'algues *nori* grillées. J'ai également fait des boulettes de canard teriyaki. Plongez-les dans le jaune d'œuf de caille. Sur le tofu glacé, ce sont des tranches de murène. Et j'ai versé du curry de haricots rouges sur de l'aubergine ronde frite. Bon appétit !

Kyosuke s'en léchait les lèvres, hochant la tête à chaque explication de Nagare.

– La cuisine de mon père n'est pas toujours aussi luxueuse. Il s'est surpassé car ça fait longtemps que nous n'avons pas eu la visite d'un jeune !

– Ça suffit, Koishi !

Nagare traîna jusqu'à la cuisine sa fille qui, amusée, tirait la langue.

Malgré son écoute attentive, Kyo-suke n'avait pas du tout mémorisé ce qui se trouvait dans son plateau, tant ces mets étaient inattendus. Il connaissait la murène et le maquereau de nom, sans jamais y avoir goûté. Les mots familiers « sauce Worcestershire », « rosbif », « curry » le rassuraient, mais visuellement, cela ne ressemblait en rien à ce qu'il avait l'habitude de manger.

Il demeura contemplatif pendant un moment, puis il empoigna le bol de riz dans sa main gauche. Ses baguettes dans la droite, il saisit une boulette de canard, la trempa dans le petit bol de jaune d'œuf de caille, attrapa du riz au passage et porta le tout à ses lèvres.

— C'est délicieux !