

Sous le comptoir

Par des ruelles compliquées, l'élégante Akiko me conduisit à une courte impasse sans étage où se serrent ces étroits commerces qui ne vivent que le soir, bistrot, karaokés, clubs de jazz ou débits de nouilles. L'un d'eux s'ornait d'une grosse lanterne de papier ; elle signale les traditionnelles maisons de saké, les *nomiyas*, l'équivalent de nos bars à vins. Akiko me déchiffra la modeste enseigne *Tsukushi*. Puis elle fit glisser la porte coulissante et me poussa dans une étroite pièce, presque un corridor, aménagé pour boire.

On bute tout de suite sur le comptoir. Six personnes peuvent s'y serrer côte à côte puisque six hauts tabourets attendent, alignés. Au-delà, dans l'encoignure du fond, il y a aussi un carré à tatamis surélevés, on y a posé une table basse, de quoi accommoder quatre convives. Akiko nous installa au comptoir, sur les tabourets.

Devant nous, le patron s'affairait en cuisine. Il nous sourit. Un homme sympathique. La quarantaine finissante, mince, un peu dégarni, le front ceint du traditionnel bandeau blanc semé de pois sombres. Quelque chose d'un peu fripé sur la tempe qui lui adoucissait le regard. La patronne, trois pommes en kimono, vint déposer les petits rouleaux brûlants des serviettes de bienvenue. Elle s'inclinait volontiers, métier d'accueil oblige, mais s'exprimait d'une voix exempte de cette minauderie soprano que prennent les hôtes nippones, telles les demoiselles d'ascenseur. Les banalités d'usage : ravie de vous revoir au *Tsukushi*, Akiko-san, depuis si longtemps, le travail vous avait accaparée, le travail, n'en doutons pas, et pas des ennuis de santé à vous voir toujours aussi ravissante ! Vers moi, pas le moindre regard, aucune allusion. Akiko attendait la fin du rituel pour me présenter. Reprise des courbettes, je savais mal y répondre assis sur mon tabouret. Le patron se pencha et passa la main par-dessus le comptoir pour serrer la mienne en émettant une sorte de chuintement. J'y reconnus la tentative de prononcer en français un « bonjour, Monsieur ! » Lui, il s'appelait Naïto. Naïto-san. Yasuharu de son prénom. Mais comme patron de *nomiya*, on lui donnait du *Master*, à l'américaine.

Cette poignée de main, on l'échange à l'occasion d'une présentation. D'habitude, incliner le buste suffit comme salutation. La patronne profitait de ces formalités pour glisser devant nous les baguettes pliées dans leur étui de papier et la porcelaine du porte-baguettes en forme de poisson bleu et blanc.

Akiko m'expliqua les usages de boire en vigueur dans les *nomiyas* de Tokyo. On commence par la bière. Sa fraîcheur désaltère du chemin. On ne la trouve jamais à la pression. Elle se présente en canettes brunes, de vraies bouteilles d'un demi. On passe

ensuite au traditionnel saké, dont les jolis flacons patientent au bain-marie car il se boit presque chaud, dans des coupelles réduites, dignes des dînettes de poupées.

On ne se sert jamais soi-même, la politesse l'exige. Une dame verse à boire à un monsieur et un cadet à son aîné. Il convient de pencher légèrement la tête sur le côté pour indiquer l'application au devoir. Serrer le flacon des deux mains marque encore plus de respect. En retour, l'aîné - ou le monsieur - n'utilisera qu'une main et gardera le front droit, comme s'il donnait à boire par faveur ou par négligence. Pendant ces opérations, le buveur de bière tendra son verre du bout des doigts. Pour le saké, la prudence conseille de laisser la coupelle sur la table, on risque trop de viser à côté.

Nous avons commencé par la bière, donc. Le premier verre, le patron nous l'a servi par-dessus le comptoir. Akiko lui a demandé de trinquer avec nous, ce qu'il a fait très volontiers.

Le comptoir en bois de la nomiya diffère de notre étroit zinc de bistrot. Ici, un rebord d'un bon pouce sépare le consommateur du patron occupé en cuisine, cela suffit à dissimuler ses mains et les ustensiles en contrebas. Sur ce rebord court une tablette exposant deux ou trois gourmandises du jour, quatre pommes dans un compotier, un chat de faïence et même une petite vitrine réfrigérée où des poissonnaillies s'offrent sur lit de glace.

Au mur derrière le comptoir, des verres sur des étagères translucides, quelques bouteilles rares, une ou deux cartes postales récemment reçues, un cadre profond doucement éclairé contenant un bouquet de trois fleurs, la statuette de l'animal de l'année zodiacale en cours, une calligraphie aussi. Et puis une large ardoise. Comme dans nos bistrots, elle énumère à la craie les plats du marché. Le patron nous la désigna de la main. Que désirions-nous goûter ? Je ne savais pas lire les idéogrammes de la seiche ou du ventre de thon, il y avait plus urgent à connaître dans mes balbutiements du japonais — d'ailleurs par la suite, je remarquerai que la plupart des clients, pas du tout analphabètes pourtant, évitent le simple effort de déchiffrer l'ardoise. Akiko, elle, ne voulait pas se montrer avec des lunettes et se garda bien de tirer les siennes de son sac. « Omakasemasu ! » dit-elle au patron qui en parut enchanté.

— Cette formule magique signifie à peu près : « Je vous fais confiance, je m'en remets à vous ! » Carte blanche. Il vous faut l'apprendre pour la lancer à l'occasion, conseilla Akiko. Très pratique.

« Omakasemasu ! » garantit à coup sûr qu'on va goûter au meilleur de la boutique sans pour autant se ruiner. Une question d'honneur pour le cuisinier qu'on honore ainsi : à lui de rendre satisfaits, donc fidèles, ceux qu'il s'engage à régaler !

Les mets se succédèrent. Un festival. Chaque fois, très peu : une soucoupe. Moins pour se nourrir que pour savourer des contrastes. On picore. On prend son temps, aucune importance si ça refroidit. Après la bière, Akiko choisit de boire non pas du saké, vin de riz (produit par fermentation), mais du *shochu*, alcool blanc élaboré par distillation (comme vodka ou gin). On le boit dans un grand verre largement noyé d'eau tiède. Le patron nous recommanda son shochu de sarrasin. Akiko en commanda une bouteille. Quand je vis sortir le flacon, grès jouflu d'au moins un litre, je pensai que ma compagne organisait une beuverie. Elle trempa à peine ses lèvres dans son verre. À la fin du repas, elle s'arrangea pour régler l'addition en douce, sous mon nez ; je ne comprenais pas les mots qui se tramaient, et elle put aisément me flouer. Quand je compris, trop tard, elle effaça mon humiliation d'un rire.

— Pas de vexation entre nous ! Je connais votre fameuse galanterie à vous autres, Français. Mais je ne perds rien pour attendre : vous me rendrez mon invitation dans un restaurant vraiment chic. Il vous en coûtera beaucoup plus cher !

— Chiche ?

— Je désirais seulement vous offrir votre première bouteille de shochu. Nous l'avons à peine entamée. Elle restera ici, à votre nom. À vous de venir la finir puis de la renouveler. Vous verrez, cela vous mènera loin.

Le patron lui tendit un feutre Elle traça les caractères japonais de mon nom sur l'étiquette du flacon.

— Promis ? Vous reviendrez au Tsukushi ?

Je passai les doigts sous le comptoir. Surprise, il y avait dessous une autre tablette, plus étroite, bourrée de livres. Dans un bistrot ! J'en tirai deux volumes fatigués. Je ne savais pas déchiffrer le japonais, mais pas difficile de deviner : il s'agissait, pour l'un, d'un indicateur de chemins de fer, alignant des tables d'horaires, et pour l'autre, d'un guide de randonnées en montagne, nourri de photos, de cartes aisément identifiables. Je les remis en place.

- Accepté ! dis-je à Akiko. Je reviendrai au Tsukushi, promis.

Cela, en effet, me mena loin.

Entrebâillement

J'honorai le flacon offert par Akiko. Deux soirs par semaine, je me rendais à la nomiya. Je m'y trouvais bien.

Je passais la tête par l'entrebâillement de la porte coulissante. Mon apparition sabrait les conversations. Un étranger ! Le patron me désignait un tabouret au comptoir. Il souriait, apparemment satisfait de l'effet de surprise auprès des autres buveurs : ma présence donnait statut international à son mouchoir de poche. Les parlotes reprenaient vite — un peu trop fort, pour affirmer haut leur indifférence. Chacun m'observait du coin de l'œil. Quoi ? Il avait déjà une bouteille à son nom !

Le patron me saluait dans son français personnel. Puis soleil, automne, parapluies, nous échangeons des politesses météo dans notre anglais prudent. Il se taillait une réputation de polyglotte. Mama-san rayonnait. Elle n'essayait pas de parler les langues lointaines, elle m'entortillait de son japonais féminin hypersophistiqué dont je n'entendais que la mélodie tandis qu'elle me tendait la serviette chaude, lèvres et regard pinçant le sourire. Je coulais dans l'apaisement.

Mon voisin de comptoir avalait coup sur coup deux, trois coupelles de saké. Ainsi la hardiesse s'épanouit-elle. Sinon, à quoi bon la griserie ? La plupart des Japonais, l'alcool leur monte en coquelicot sur les joues. À sa couleur, j'estimais l'élan que prenait mon timide voisin. Enfin, il osait me parler. Il me faisait la grâce des deux, trois expressions anglaises qu'il connaissait. J'avais à cœur d'annoncer les deux, trois expressions japonaises que j'avais potassées. *Anoné ! Djozu né !* Ça alors, quelle habileté ! s'étonnait-il automatiquement. Par ce compliment, il s'autorisait alors à développer ses confidences entièrement en japonais. Au galop de samouraï. Bien sûr, à partir de là, je ne comprenais plus rien. Mais bon, quelle importance ? J'écoutais la musique des cœurs ivrognes.

Tout d'abord, nous échangeons nos cartes de visite, rituel obligé. Cela donnait déjà motif à causer. *Adjimémashite, Matsuda-san !* Enchanté, Monsieur Dupin ! Il dirigeait quelque chose dans une banque et, les dimanches, explorait les montagnes en vélo de course. Il suffit de nasiller un « hon ! hon ! » de temps en temps pour indiquer qu'on réceptionne le discours, et on a déjà franchi les cols jusqu'à Nagano quand quelque chose crève, le pneu ou un orage, je ne sais pas, mais le patron nous a à l'œil. Il se précipite pour me soutenir d'une ébauche de traduction. Il conseille à Matsuda-san un peu de charité langagière. Trop tard ! Je dérive, noyé : dans ma tête imbibée de shochu,

sombrent les quelques expressions japonaises apprises et nous éclatons de rire — du rire espéranto des soiffards complices au coude à coude.

Fidélité

Whisky, cognac ou shochu, les habitués laissent donc leur bouteille entamée à la nomiya. Ils la retrouveront à leur prochaine visite. On appelle *kippu* cette bouteille, de l'anglais *to keep*, garder.

Cette pratique fidélise le client : on fréquente une nomiya non pour des marques d'alcools partout semblables, mais pour le charme de sa compagnie et de sa cuisine, originale ou émouvante. De plus, la maison offre la sixième bouteille. Chaque kippu porte donc, en plus de votre nom, le numéro du flacon qui vous rapproche de la prime finale, et la patronne ne manque jamais de rappeler l'usage en remplissant le premier verre de la soirée :

- Ah, Robert-san, le prochain, cadeau !

Et quand finalement *Mama-san* le débouchera, ce sixième flacon gratuit, elle s'y appliquera avec une lenteur, une solennité de couronnement, fort différentes de la dextérité sans façon qu'on applique aux bouchons ordinaires, dévissés d'un claquement de doigts.

Au sixième flacon, on me tient pour un habitué du Tsukushi. Comme les autres familiers du comptoir, je me mets à appeler *Mama-san* par son prénom, Reiko, ou plus exactement Reiko-san, le respectueux suffixe *-san* indiquant que nous ne partageons aucun lien de parenté.

J'aime le moment où la patronne inscrit le nom du client sur l'étiquette du flacon. Elle utilise un marqueur terminé non par un feutre mais par un pinceau souple. Cela permet d'élégants gestes de calligraphe. La main danse. Chaque fois, elle installe devant elle le flacon vidé. Elle vérifie soigneusement les caractères employés avant de les reporter sur l'étiquette du nouveau kippu. S'il s'agit d'une première bouteille, elle examine la carte de visite que le client n'a pas manqué de lui glisser en se présentant, et nous avons alors droit à quelque commentaire sur les idéogrammes utilisés pour le prénom, les informations qu'on en tire, les bienfaits qu'ils promettent. Les autres clients se mêlent

tout naturellement à ces arguties de langage, comme pour justifier la réputation que nous faisons aux Japonais de se délecter de signes.

Master ne se charge jamais de ces devoirs d'écritures. Coquetterie ? Il prétend patauger dans la complexité des idéogrammes qui nuancent l'orthographe japonaise tandis que, manifestement, Reiko se régale de ces subtilités. Nous connaissons semblables fantaisies en français : mon patronyme Vigneau, on me l'a changé en Vigneaux, Vigneault, Vignau, Vignaud, Vignot, Vinio, Viniot et même Winyot. Inventions graphiques de peu de conséquence dans l'alphabet romain qui ne traduit que des sons, des phonèmes. Les idéogrammes au contraire expriment des significations auxquelles on peut légitimement tenir : *keô* peut s'écrire d'une soixantaine de façons selon qu'il s'agit de notions aussi différentes que le plaisir, un port, l'épaisseur, du jaune, le mérite et ainsi de suite jusqu'à l'horizon. On a le droit de s'y attacher. Ne trouverais-je pas singulier, sinon méprisant, qu'à l'énoncé de mon nom de cépages, on écrive Poirier ou Duverger ?

Les marques d'alcool fournissent un collier à pendre au col de la bouteille ; il porte une plaque pour y tracer le nom du propriétaire. Reiko ne l'utilise pas. Trop convenu à son gré. Elle préfère calligraphier directement sur l'étiquette. Elle range les kippus sur les hautes étagères, les noms bien visibles. Quand le client revient, on le salue par son nom : il n'a jamais quitté la *nomiya*. Son identité sur son flacon l'affirme. Je trouve doux de contempler ces bouteilles marquées comme des ex-voto. Elles veillent, rassurantes, sur l'église des convives fidèles. Les kippus abondants indiquent visiblement la qualité de la maison.

Nomiya

Pour faire rapide, vous traduirez *nomiya* par *bistrot* et vous aurez presque raison : pour l'essentiel, le fonctionnement de l'un ressemble à celui de l'autre. Tous deux restent de cette taille modeste qui privilégie la cordialité virile. Tous deux offrent un comptoir où le coude à coude favorise l'échange des tournées. Tous deux reposent sur la personnalité du patron et le charme de la patronne. Ils ont leurs habitués, surtout masculins — comme dans tous les pays du monde. Officiellement, on y va pour boire (*nomi-* : boire, *-ya* : boutique) mais on y grignote aussi, on y déguste des cuisines amicales, des plats du jour publiés au tableau noir, des nourritures nourrissantes comme autrefois chez maman.

Cependant, les *nomiyas* n'ouvrent que vers cinq heures du soir, à la sortie des bureaux et des ateliers. On n'y boit jamais debout : juché sur un tabouret, on s'accoude à l'épais comptoir de cyprès ou bien, assis en tailleur, on partage le *tatami*, on se serre en compagnie autour d'une table basse. Rarement des tables avec leurs chaises à l'occidentale : ce mobilier occupe trop de place. De plus, il repousse la convivialité : on ne s'assoit jamais que seul sur une chaise et la position du convive devant la table haute engage à poser les coudes devant soi, comme pour cerner jalousement le territoire de son assiette.

Une douzaine de buveurs, cela suffit à remplir le *Tsukushi* minuscule. L'étroitesse oblige à cet art de s'entasser sans se gêner, qu'illustre le génie japonais de la miniaturisation. D'ailleurs, on se sent mieux épaulé contre épaulé, et ce peuple qui s'impose normalement la distance des courbettes entre individus, retrouve ainsi, dans la chaude promiscuité des boissons, les faveurs de la fraternité.

Pubs britanniques, bodegas madrilènes, *nomiyas* de Tokyo ou bistrot parisiens : au-delà d'un usage identique, leurs différences reflètent la sensibilité que chaque peuple s'invente pour organiser le confort de la soif. Là où le Français déclare qu'il « se sent bien », le Japonais murmure « *kimochii* », ce qui veut dire exactement la même chose, puisque cela s'écrit de signes indiquant qu'un « sentiment advient agréablement ». Mais dans la *nomiya*, aucun clinquant cuivré de brasserie : une savante pénombre feutre l'ambiance. On caresse de chauds matériaux, le bois, la paille du *tatami*, le bambou des baguettes, les joues laquées des bols. Nul bruit impétueux. On parle *mezza voce*. Jamais un buveur parti dans l'ivresse ne se laissera aller aux éclats, aux colères, aux éructations d'un aviné occidental. Du moins n'en ai-je jamais entendu pendant tant d'années d'intense fréquentation d'assoiffés. Les Nippons préfèrent l'alcool sentimental et même implorant.

Sur l'écran de la télé omniprésente, Japon l'exige, on voit s'agiter des bavards auxquels on a coupé le son. Ils gobent leur silence d'aquarium. Derrière le comptoir, le patron, front noué de la serviette de résolution, figole ses cuisines de poupée, la patronne en kimono instille le saké dans les menus godets avec des gloussements choisis, des humilités blanches. Reiko, « Mama-san », Madame Maman : insensiblement, par la grâce de l'alcool, le convive régresse-t-il en intime enfance, quand notre jeune maman s'activait au fourneau pour les grands tout en surveillant notre repas de bébé ?

Cocon

La nomiya *Tsukushi* devint vite mon refuge. J'y trouvais une consolation de cocon. Je me retenais pour ne pas m'y précipiter plus de deux fois par semaine respirer d'obscures générosités. Mon repaire, je n'en parlais à aucun compatriote. Akiko gardait mon secret. Domaine réservé.

Tsukushi ? Des troquets portant ce nom, on en rencontre souvent dans l'archipel. Presque aussi banal que *Sakura* (cerisier). Je mis longtemps à comprendre que ce mot de tsukushi désigne une herbe, plus exactement la première pousse d'une sorte de prêle, dont au printemps les gourmets font délice encore plus que des turions de fougère. On cueille le tsukushi en avril dans les clairières humides. L'invocation de tsukushi laisse donc imaginer une cuisine traditionnelle et même subtilement paysanne, privilégiant le naturel des plantes sauvages, les parfums de forêts, l'élan du renouveau, la santé des montagnes. Aujourd'hui encore, il me manque une enfance japonaise pour estimer ces incantations intérieures. Je ne dispose que des confidences des habitués, de l'éclat de leurs yeux.

Un soir après l'autre, je les retrouve, ces habitués du Tsukushi. Plus besoin d'appuyer sur le saké pour démarrer la conversation. On m'a adopté. Chacun m'accueille gaiement, flatté de se montrer en familiarité avec un étranger. Nos propos ne vont jamais loin. Comment ferions-nous sans véritable langue d'échange ? Et puis, propos de bistrot.

Il y a Yagura-san, géant à l'énigmatique masque de samouraï. Il occupe souvent l'unique table car il se déplace rarement sans son escouade de copains qu'il installe sur le tatami. Il m'appelle Monsieur Robert, ce qui donne dans sa bouche quelque chose comme « Monchiou Lobèlou ». Il me répète aimablement la seule phrase qu'il connaisse en français : « Dje soui djournalichtô ». Journaliste ? Elle recèle sa modestie. Peu à peu je découvrirai qu'il dirige les sections Éducation et Vie quotidienne du groupe Mainichi, un des trois géants de la foisonnante presse japonaise : ce groupe publie une bonne soixantaine de périodiques et même, m'a-t-on dit, un quotidien en braille, le seul au monde... Un patron de presse plutôt, Yagura-san. Il ne parle guère, mais toujours clair.

Il y a aussi Madame Yamanaka, qu'il ne convient plus à son âge d'appeler Mademoiselle. Cette petite dame sportive et onctueuse pratique l'anglais. Elle dirige une école maternelle. Le saké la dénonce : il la rend écarlate sans diminuer son humeur guillerette. Elle sourit toujours, mais en pinçant obstinément les lèvres pour dissimuler

des incisives qu'elle doit juger trop développées. Ces dents pourtant illuminent le triangle félin de son visage. Je découvrirai plus tard qu'elle connaît tout sur les plantes, passionnément : toujours un répertoire de botanique dans son sac et incollable sur les teintures végétales.

Élégant et râblé, Monsieur Matsuzawa pratique tous les sports. Il revient toujours d'une station de ski ou d'un terrain de golf. Il connaît chacune des étapes du dernier tour de France, la liste des vainqueurs et la hauteur des cols. Il collectionne aussi l'escalade de quelques sommets dans les Rocheuses canadiennes et dans les Alpes suisses. Mais rien ne vaut le Mont-Blanc, sa Mecque, auquel il a déjà consacré quatre pèlerinages. De sa serviette, il tire toujours d'incroyables gadgets électroniques. Un boute-en-train. La vie, quelle fête ! Je n'apprendrai que longtemps après qu'il dirige une banque d'affaires.

La plupart des habitués habitent en banlieue, loin de leur nomiya Tsukushi. Une heure de train au moins et une longue promenade dans la nuit de la gare au logis. Le bistrot, ils le fréquentent au sortir du bureau, même s'ils doivent faire un détour qui les éloigne de la maison. Ils y viennent pour l'ambiance, pour l'amitié, pour cette part d'individualité hors du bureau et de la famille, que Japonaises et Japonais citadins se ménagent dans la conduite de leur vie.

Invitation

Les habitués sortaient volontiers un livre de dessous le comptoir. Ils échangeaient des commentaires de balades en montagne. Je les écoutais. Ils étudiaient des horaires de trains filant par des vallées vers un sommet de dimanche.

Le Tsukushi réunissait surtout des amateurs de randonnées. En effet, les nomiyas fonctionnent souvent à la façon de clubs, je le compris plus tard. Chacun d'eux possède sa spécialité qui reflète surtout les goûts du patron. Le hasard me conduira ainsi chez des passionnées de catch indonésien, des supporters de jockeys, des collectionneurs d'Édith Piaf ou des maniaques de porte-clés. Je ne connaissais pas mieux la montagne que ces lointaines disciplines.

Les cols, les pics, les moraines, ces remous géologiques ne m'attirent guère : je crains le froid. Il me paralyse depuis mon adolescence bouclée dans un internat cerné par de

longues neiges. Je ne distingue pas entre la joyeuse vigueur des cimes et ce vieil hiver d'enfant qui grelotte à jamais en moi.

— Dimanche prochain, nous faisons notre balade mensuelle en montagne, dit le patron. Ça vous dirait de venir avec nous ?

J'acceptai tout de suite. Je n'exorcisais rien. Pas un instant je ne songeai aux neiges. Je songeais seulement que, du Japon, je ne connaissais que la ville capitale. Que le vent courbe les coudriers ! J'allais arpenter plus loin les profonds chemins en compagnie de Japonais.

Randonnée, première

Yasuharu, je lui donne encore du *Master*, son titre de *nomiya*, mais en montagne, chacun l'appelle plus volontiers par son patronyme, Naïto-san. A l'occasion de cette première randonnée, je choisirai de lui rendre son prénom, Yasuharu-san, puisque aussi bien lui-même, comme chacun du groupe, me nomme par le mien, Robert-san.

Il m'a donné rendez-vous aux aurores devant la gare de notre quartier, Iidabashi. Que je n'emporte rien : Reiko pourvoira au pique-nique. Je ne surgis qu'à l'heure fixée. Eux, je crois, m'attendent depuis longtemps. Ils sourient de soulagement ; craignaient-ils qu'au dernier moment, je leur fasse faux-bond ? Je les reconnais à peine sous leurs déguisements d'alpinistes, sac à dos, coupe-vent, knickerbockers, godillots d'escalade, knickers, bonnet... Léger citadin, je me présente fort civil en simples mocassins, mais armé d'un parapluie car le temps fait grise mine.

Par le métro de surface, nous rejoignons le gros de la troupe dans la grande gare de Shinjuku d'où s'élancent les trains vers les montagnes du Sud. Là, une foule de randonneurs du dimanche se croisent sur les quais. Leurs uniformes pimpants m'inquiètent. Ils semblent équipés pour affronter des Himalaya superlatifs. Quelle épreuve m'attend ?

Nous devons retrouver les nôtres à la hauteur du troisième wagon du train de 8h27. Nous arrivons avec tant d'avance qu'il nous reste le loisir de déguster un café au comptoir dans les arcades souterraines avant de rejoindre notre quai. Le groupe nous y attend. Il se compose d'une douzaine de personnes. Je reconnais des habitués de la *nomiya*, et tout d'abord Yagura-san, le journaliste géant au profil de gravure.

Manifestement, il mène les opérations. D'un accord unanime : chacun ne l'appelle-t-il pas « leader » ? Et puis, sa taille le dispose à planer sur les événements. Il dégage une évidente autorité.

Les autres m'observent à la dérobée. Autant de femmes que d'hommes. J'essaie de deviner les couples ; il n'y en aura aucun, à l'exception de celui des Naïto.

Tous font cercle. Ils ont posé les sacs à dos entre les pieds. Ils s'écartent pour nous accueillir. On les a mis au courant de ma venue. Un étranger dans le club des copains ! Quelque bête curieuse ? Je passe mon examen de passage. Nous échangeons les présentations en nous inclinant.

Sur-le-champ, je ne peux retenir aucun nom, bien sûr. Je les apprendrai par la suite, peu à peu, au fil des autres randonnées. Puis je compris que chaque patronyme exprimait une signification précise (Yagura, *la tour* : notre Latour, donc). Aujourd'hui, ces noms, je les tiens pour inoubliables.

Sur ce quai, je m'inquiète surtout pour ma tenue : ces ridicules chaussures de ville, ce parapluie bourgeois doivent faire rougir mes compagnons équipés pour l'Everest, au moins.

L'express dévore d'inépuisables banlieues. Pour la première fois, je quitte Tokyo, ville pieuvre qu'on semble ne jamais abandonner tellement ses métastases plongent dans les cités voisines. Aux arrêts, quatre ou cinq autres compagnons nous rejoignent. On découvre aussi le Fuji-Yama au loin, par-dessus le cahot des toits. Chacun se hisse du col pour le contempler en s'exclamant de joie. Quelle bonne surprise, vraiment, le Mont Fuji, malgré la pluie qui menace ! Voyez-vous bien le Fuji, Robert-san ? Quelle merveille, hein ! L'expérience m'apprendra que, de n'importe où et par tous les temps, le Fuji s'aperçoit mais qu'on ne se lasse jamais de s'en émerveiller d'un rire enfantin.

Soudain, se dressent des montagnes de bout du monde. Le train s'y lance, longe des forêts verticales, grimpe la rampe d'une vallée et nous dépose dans une petite gare en bois dominant un village blanc, une campagne grise, des bois noirs. On avance dans un film d'Ozu. Là, nous nous entassons dans trois taxis, car si incroyable que cela paraisse, dans ce bled assoupi une file de taxis attend les voyageurs. Ils nous déposent à un col rongé de crachin d'altitude. Une pluie grise engloutit les hauts fonds.

Chacun fouille son sac à la recherche de son imperméable de randonnée. Yasuharu en tire deux, m'en tend un.

— J'ai pensé que vous n'en auriez pas. Plus pratique que votre parapluie, non ?

Nous marchons sous les eaux. Le sentier escalade une forêt dégoulinante. Nous avançons silencieux, à la queue leu leu, dissimulés sous nos imperméables bossus aux couleurs agressives. Yasuharu me précède, comme s'il frayait le chemin à un enfant. Cette prévenance m'agace. Je décide d'en sourire. Il ne faut m'en prendre qu'à moi-même : j'avais tant de bons livres à lire en ce dimanche dans la douceur du logis et au lieu de cette détente, je choisis d'aller patauger dans le brouillard avec des inconnus, détrempé et fagoté comme un épouvantail.

Bientôt notre sentier croise un chemin carrossable, et sur un signe du grand Yagura-san qui manifestement mène l'expédition, toute la troupe s'arrête. Conciliabules. Des cartes se déplient. Allons bon, nous voilà perdus ! Mais non, Madame Yamanaka m'explique qu'il pleut vraiment trop pour poursuivre la randonnée comme prévu. Nous prendrons le chemin qui serpente en contrebas. Il aboutit à une sorte de parc à l'abandon. Nous le traversons. Au passage, nos épaules secouent les buissons luisants d'eau. Dans un vallon au-delà, un hameau se recroqueville, très carte postale avec son ruisseau cascadeur et les bleus filets de ses fumées jusqu'aux nuages.

La plus vaste des maisons fait gîte d'étape. Un panneau visible l'annonce. Les deux petites grand-mères ne paraissent pas surprises de notre arrivée impromptue. Oui, elles tiennent des bières au frais. Oui, elles mettent tout de suite à chauffer le bain-marie du saké. Mais pour le repas en complément des pique-niques de nos havresacs, comme elles n'attendaient personne, elles ne promettent pas bombance, tout juste de l'improvisé. De telles précautions oratoires, on le sait, conduisent dans toutes les campagnes du monde à de mémorables agapes. Nous quittons vite imperméables et godillots avant de nous asseoir en cercle sur les tatamis d'une vaste salle. Chacun s'accoude aux tables basses, y déballe ses provisions, mais n'y touchera pas avant d'avoir, à l'unisson, levé son verre de bière fraîche. Kampai ! Il y a alors un répit de parlote, j'entends la pluie applaudir sur le toit.

Je garde une photo de cette tablée. Quelle jeunesse sur les visages alors ! Yasuharu chevelu, Reiko rondelette. Mademoiselle Yamanaka déjà raide de bienséance devant les bonheurs ; Il y a les deux amies chanteuses de la nuit, celles qui poussent de l'Édith Piaf au karaoké Sakoura, de Shinjuku. Elles ressemblaient aux filles qu'elles élèvent aujourd'hui. Aussi, des compagnons disparus dans les plis des années. Ou bien, ce journaliste stagiaire, endive fraîchement émoulue de l'Université, entraîné ce dimanche-là par Yagura-san avant de conquérir son premier poste en province. Des années après, je le

croiseraï, bedonnant de certitudes, d'expériences, de pesanteur de père de famille. Il évoquera, souvenir lumineux, ce dimanche de pluie et de partage.

Une foule de rapiers encombrant la table, des coupelles à saumures, des bols en laque noire pour le potage aux algues, des tasses à couvercles où s'apprête le flan à la crevette. Deux réchauds à fondue et sur leur flamme bleue deux sombres marmites de fonte : dans le bouillon commun, chacun à son tour plonge à bout de baguettes légumes, poisson, tofu. Un tel plat scelle les compagnonnages. Chacun a devant soi, élégant céladon, son flacon à saké qui ne sert qu'à remplir la coupe des voisins puisque jamais on ne se sert soi-même.

Je ne réalise pas alors que, pour la première fois, assis en tailleur sur le tatami, je partage un repas véritablement nippon selon les rites, les mets, les convives.

Ouvrtement, tous observent mes maladresses. J'ignore tant ! Mais nulle moquerie. Ils fondent d'indulgence. Ils compatissent à ma difficulté de tenir longtemps les jambes repliées en tailleur. Ils saluent ma dérisoire habileté à manier les baguettes, à lancer dans le ton un mot de mon japonais embryonnaire. La plupart, pour la première fois aussi, approchent un étranger de près : en hôte. En promesse d'ami. Français de surcroît. Nous disposons de si peu de mots pour nous apprivoiser ! S'ils allaient perdre la face pour des nuances de vocabulaire ? Je comprends aujourd'hui quelle timidité les empoignait, eux dont la curiosité d'emblée se tourne en affection.

Tutélaire, la pluie fait traîner ce repas en longueur. Enfin, lorsque le ciel juge nos cœurs suffisamment arrimés, un coup de vent balaie tout en bleu. On reprend le chemin.

La vallée s'apaise. Nous longeons le gazouillis d'un ruisseau. Les cailloux roulent sous les talons.

Sur l'autre rive, niché dans un écrin de bambous verts, un érable conserve l'automne dans ses feuilles de feu. Madame Yamanaka lui sourit d'amitié. Reiko s'arrête pour le contempler. Yagura-san le prend subrepticement en photo. Je viens d'atterrir dans un groupe gourmand de hauts paysages, arpenteur de bonne chère, non dédaigneux d'alcools. Je me sens en famille.

Vers la gare du retour, les méandres du chemin passent par un temple — un de ces sanctuaires dressés au sein des forêts où les dieux se retirent lors du sombre de l'an. Nous traversons la cour de l'enceinte. Nous ne monterons pas les quelques marches de bois menant à l'autel ; on n'y pénètre pas en chaussures ; il faudrait délayer des godillots compliqués. Mes compagnons préfèrent claquer des mains au bas de l'escalier. Ces

applaudissements éveillent le dieu assoupi sous les arbres. Je regarde faire Yasuharu. À mon tour, je m'incline, mains jointes, et fais un vœu.

Photo dans le bulletin

Cette révérence que j'accomplis, mains jointes, devant le temple, lors de ma première sortie, Yagura le géant se débrouilla pour la saisir en photo sans éveiller mon attention. Je la retrouvai dans le mensuel des copains de montagne.

Un jeu d'enfant, ce mensuel, simple feuille volante composée par les journalistes du groupe : on y trouve le récit de la dernière randonnée, illustré d'une photo aussi confuse que le permet la couleur reproduite en noir et blanc, ainsi que des indications pour la prochaine sortie, horaires, gares, destination, agrémentées d'une carte schématique, fort lisible.

Ainsi, le groupe entier me comptait comme l'un des leurs. Une façon pudique de me l'indiquer, cette photo dans ce bulletin, confirmant le plaisir qu'on avait partagé. Sur le moment, je n'y ai vu que cela : ils m'acceptaient. Longtemps après, connaissant mieux les Japonais, j'ai compris que pour eux-mêmes, aussi, la venue d'un étranger avait représenté une épreuve. Ma présence allait modifier l'unanimité naturelle. Nous allions nous apprivoiser mutuellement : ils s'en promettaient l'ambition.

Le groupe de randonneurs se désignait volontiers comme « le club de montagne Tsukushi », du titre que Yagura le géant avait imaginé de donner au premier numéro du bulletin, des années auparavant. Maintenant, clin d'œil vers moi, il y ajoutait parfois le mot « international », comme on déploie des ailes.

Randonneurs de nomiya

Izumi-san ne manque jamais une randonnée. Cette fidèle bien plantée sur ses mollets, riieuse, je ne l'ai jamais entendue prendre le ton chichiteux dont roucoulent la plupart des citadines. Elle parle à voix de plein air, elle ne quitte jamais son naturel de santé contagieuse. Elle porte des jeans d'usage, des pulls confortablement fatigués, des

souliers plats accordés à son aplomb rural. Jamais de bijoux. Elle a vécu deux ans en Afghanistan, bénévole pour le compte de je ne sais quelle O.N.G. Elle se débrouille en anglais et dispose encore de quelques formules de pachtou , ce qui nous permet des joutes de vocabulaire avec les lambeaux d'ourdou qui me restent.

On ne la voit guère à la nomiya. De bonne compagnie, pourtant. Et pas bégueule sur le saké. Fait-elle attention à la dépense ? Elle gagne sa vie, petitement je crois, écrivant des articles, des contes pour adolescents, dont elle a publié plusieurs titres. Surtout, elle habite loin. Seule ? Jamais n'échappe la moindre allusion à une famille, un mari, à des enfants, voire à une vieille mère dont elle prendrait soin en célibataire affirmée. Rien de secret, pourtant : politesse de la réserve ! En Inde, on m'aurait déjà fouillé d'indiscrétions. Ici, jamais personne ne m'a posé la moindre question de ce genre.

Peu de randonnées aussi sans Madame Iwasaki. Cette femme à la maturité épanouie ne prend jamais, non plus, de ces inflexions maniérées de nénétes mondaines, et les bijoux, les atours de gala, la déguisent plus qu'ils ne la flattent. À vrai dire, elle n'a aucun besoin de ces postiches : naturellement, elle irradie de féminité. Je ne sais pas comment la perçoit la sensibilité japonaise, mais selon nos critères occidentaux, cette citadine aux gestes francs et raffinés, ni potelée ni mince, ni grande ni naine, ni belle ni laide, chacun chez nous s'accorderait à lui trouver « du chien », compliment qu'on décerne aux femmes de tête et de sensualité.

Dans son ombre, Monsieur Takahara. Il l'admire. Amants ? Complices ? On voit rarement l'un sans l'autre. Madame Iwasaki s'assoit-elle au comptoir de la nomiya ? Yasuharu réserve le tabouret à côté du sien : Monsieur Takahara ne tardera guère. Ce dernier fera coulisser à peine la porte du bistrot, tout juste assez pour se glisser à l'intérieur, essoufflé, la quarantaine, replet, serré dans cet éternel costume bleu marine que portent les chefs de bureau. Affairé et nonchalant à la fois. Il ne dit pas grand-chose. Il n'a d'ailleurs rien à dire au risque de se faire rabrouer, l'œil soumis. Mais dimanche, la montagne le métamorphose : une force l'habite ; son pas devient assuré, ses épaules puissantes. Des siècles d'obstination paysanne le rattrapent. À la pause du pique-nique, il se laisse servir. Madame Iwasaki s'exécute. Sur le sentier, il la précède, protecteur. Ces deux-là ne se séparent pas. Ils constituent le seul couple de la bande, avec celui des Naïto, bien entendu.

À la fête du vin nouveau de Yamanashi, Madame Iwasaki et Monsieur Takahara retrouvent une bande de leurs amis. Au dessert, toutes ces personnes tirent un étui de leur sac et de ces étuis, des mandolines dont ils entreprennent aussitôt de nous donner

concert. Madame Iwasaki dirige l'ensemble et joue en soliste. Monsieur Takahara la seconde. Les autres grattent. Quoi ? Depuis des années, je côtoyais des virtuoses de la mandoline, dont j'ignorais le talent ! Ici, loin des tarentelles, ces bruyantes napolitaineries me paraissent tout d'abord saugrenues puis je regarde les pampres sur la fête, et le dieu Pan me pince l'oreille : également nasillardes et métalliques, les aigres allégresses de mandoline ne voisinent-elles pas les plaintes du koto, instrument de geisha ?

D'autres randonneurs, fidèles, soudain disparaissent. Pourquoi ne viennent-ils plus ? Intruse dans la vie privée, ma sollicitude surprend Yasuharu. Cela ne regarde personne, voilà tout. Je m'inquiétais de Kiku-san. Avez-vous de nouvelles de lui ? S'il avait des ennuis de santé ?

Kiku-san : ce nom signifie Monsieur Chrysanthème. On ne fait pas plus nippon en littérature. Pourtant, la trentaine tranquille, silhouette solitaire et sourire taciturne, Kiku-san refusait le destin immobile qu'on prête au Japonais moyen : lier son existence à la Grande Entreprise. Lui, il faisait vocation d'emplois temporaires, de petits boulots. De liberté. Il ne cessait de lire que pour marcher. Il abandonnait tout pour entrer dans l'ermitage des saisons. Il avait mieux à faire de sa vie que de se borner à la gagner. Un jour, il disparut d'entre nous autres, aussi. Reiko a hésité : sortira-t-elle de l'étagère la bouteille de shochu marquée au nom de Kiku-san ? Certainement, ce dernier n'aime pas qu'on l'attende.

Reviendra-t-il comme, après une longue éclipse, l'amical Watanabé ? Ce jeune journaliste, chaleureux, prompt à la répartie, un dimanche d'octobre, amena randonner son jeune fils, en âge d'école primaire. La compagnie de ce gamin donna à l'équipée tellement de plaisir que, par la suite, on choisit au plus court certains itinéraires en fonction de ses petites jambes. On l'adopta comme l'un des nôtres. Je distinguais fort mal son langage enfantin, mais apparemment, ses opinions ravissaient tout le monde. Elles amusaient beaucoup — à l'exception de Yasuharu, qui ne s'esclaffait pas. Il l'écoutait avec respect, il lui répondait avec sérieux. L'enfant préféra vite marcher entre nos pas. Je compris pourquoi : nous deux seuls ne riions pas au moindre de ses propos. Moi par pure ignorance, mais Yasuharu, je le réalisais, parce qu'il le traitait non pas comme un jouet, mais comme une personne.

Puis l'amical Watanabé disparut. Il nous en avertit : son journal l'envoyait diriger une agence régionale, étape obligée pour grimper dans la hiérarchie de son entreprise de presse. Des années plus tard, on vit réapparaître un manager, aussi important

physiquement, par la carrure, que moralement, par l'assurance ; sur son visage, il portait imprimé l'éternel sourire de l'amical Watanabé.

— Et le petit ?

— Il va entrer à l'Université. Oh ! la montagne, il continue. Mais avec ses copains.

Une écrivaine, une musicienne, un Diogène, un patron de presse... Je prends ces quatre-là au hasard de la troupe. J'aurais pu aussi bien en citer d'autres, dirigeant bancaire, publiciste, éditeur de luxe, femme au foyer, veilleur de nuit, chef de service hospitalier, tisserande, négociant en électronique... Chez Tsukushi, je croyais rencontrer des Japonais moyens, des anonymes, copains de bistrot et de montagne. Nous avons bien échangé les cartes de visite, rituel obligatoire. Mais je ne sais pas les lire, ces cartes où le logo de l'entreprise écrase l'identité personnelle. Et puis, qu'importe ? Il suffit de gravir ensemble d'un même pas le sentier jusqu'au sommet, de savourer ensemble le même plat du jour chez Tsukushi, égaux et solidaires dans l'instant.

Rendez-vous

Le bonheur des randonnées commença devant la gare d'Tidabashi, déserte à l'aurore du dimanche, lorsque je retrouvai Reiko et Yasuharu.

Moment de grâce. Je n'apercevais qu'eux deux, écrasés du sac à dos. Ils guettaient la pente de Kagurazaka d'où je déboucherais. Toujours, ils m'attendaient. Je m'arrangeais pourtant d'arriver à notre rendez-vous bien avant l'heure fixée. Mais impossible de battre Yasuharu, obsédé d'exactitude : il se condamne à des avances déraisonnables.

Qu'avaient-ils besoin d'emporter de si vastes sacs à dos pour une excursion de quelques heures ? Mais à mesure que je m'approchais, leurs sacs à dos diminuaient à mes yeux jusqu'à devenir tout à fait raisonnables. Mes amis souriaient. Soulagés, rassurés, avaient-ils douté que j'oublie de venir ?

Esquisser une lointaine courbette, lancer un mot sur l'état du ciel, cela suffisait en guise de salut matinal. Du Japon, j'apprécie aussi la discrétion des civilités : on ne s'y contraint pas à nos rituels lourdement démonstratifs, embrassades à la chaîne, serremments de mains, empoignades à la ronde. Suffisent une complicité de sourcil, une légère inclinaison du front et voilà renouée la connivence entre amis.

Tous deux portaient l'uniforme du randonneur professionnel, chaussures d'alpiniste, mollets serrés dans des chaussettes de laine, gilet à poches multiples. Moi, j'avais une allure plus improvisée avec mon jeans, un simple blouson, mes gros mocassins habituels. Bientôt, Yasuharu abandonna la courte culotte du marcheur pour un vieux pantalon bon enfant, à ma façon.

À la gare d'Tidabashi, pour délivrer les billets, il n'y a que des guichets automatiques, disposés en batterie sur tout le mur du hall. Un vaste panneau les domine. Il présente schématiquement le réseau des chemins de fer de la province et indique les nombreuses stations avec leurs tarifs correspondants. Yasuharu n'avait pas retiré les billets. Il m'attendait pour le faire. Nous recherchions à localiser notre destination sur le panneau. Yasuharu la connaissait déjà, bien sûr ; il feignait l'ignorance. Je notai les idéogrammes de l'endroit où nous allions. Je lui en demandai l'explication. Cela participait à mon plaisir. Aller à Otsuki ne manque pas de charme, mais savoir qu'Otsuki signifie Grande-Lune ajoute à la dimension du voyage.

Il avait acheté deux quotidiens, l'un en japonais, l'autre en anglais pour moi. Il me le mettait sous le bras. Nous les déplierions dans le train, laissant Reiko s'endormir. Cela ne

tarderait guère : dès qu'un véhicule roule, Reiko, bercée, sombre dans un sommeil de bébé. Elle ne peut demeurer éveillée en voyage.

La ligne Chuo traverse Tokyo en surface, longe des parcs, des remblais, des bureaux. Les quartiers retenaient l'engourdissement du dimanche encore mal dégagé de la petite nuit. Un doigt de brume traînait sur l'eau des anciennes douves. Les hauts immeubles familiers prenaient un air d'abandon délectable. Les arbres se tenaient immobiles. Cette ville foisonnante comme une jungle, tant de calme la rendait inquiétante. À part nous trois, dans le wagon, un parieur étudiant son journal hippique ou un fêtard égaré dans un sommeil de saké. Nous partions vraiment pour la lune.

Cette première rame nous conduisait jusqu'à la gare centrale de Shinjuku. Là, nous rejoignons le gros de l'équipée. Ils nous attendaient sur le quai de l'express de 07h46 à destination d'Otsuki. La deuxième voiture de tête. Alors, mon plaisir changeait de nature. Devant les chers copains de randonnées déjà rassemblés, nous arrivions tous trois ensemble, complices privilégiés de notre rendez-vous d'Iidabashi.

Sacs à dos

Qu'ont-ils besoin de bourrer de si vastes sacs d'alpinisme pour une balade de quelques heures dans la montagne ?

De loin, Yasuharu et Reiko en paraissent bossus. Certes, à mesure que je dévale la pente de Kagurazaka vers la gare d'Iidabashi où ils m'attendent, leurs sacs monstrueux semblent diminuer de volume. Mais diable, quels considérables bagages emportent-ils ? D'inutiles matériels d'escalade ? Des godillots de rechange ? Des nécessités d'urgence ? Leur contenu me reste d'autant plus mystérieux que lorsque nous partons sérieusement pour un vrai voyage d'une dizaine de jours, par exemple le tour du Kyushu ou la traversée de l'Hokkaido, mes amis se contentent d'un modeste sac même pas plein, cela se voit à ses joues flasques, et si léger qu'il se range sous le siège. Mais pour la montagne, quel fardeau !

Au sortir du métro, à Shinjuku ou à Ikebukuro, gares où se prennent les trains vers les montagnes, je profite de la correspondance pour troquer mon sac à dos contre celui, plus lourd, de la menue Reiko. Elle a préparé la nourriture pour nous trois. Moi, je n'emporte rien, ou presque — quelques biscuits, une poignée de mandarines, un inutile

lainage. Dans le sien, outre une partie de nos repas, il y a le fatras indispensable aux femmes, trousse de maquillage, accessoires de rechange, même de quoi affronter d'improbables aventures, dont une pharmacie dont elle tirera tonique à la gelée royale, cataplasme réchauffant, pansement d'urgence...

Reiko proteste pour me faire plaisir : un Japonais ne manifesterait jamais tant de galanterie !

— Allons, allons, dis-je, et Yasuharu ?

— Je parlais d'un Japonais ordinaire, précise Reiko. Pas de Yasuharu, évidemment !

En fait, cet arrangement nous va très bien. Cela nous évite de retirer notre sac de l'épaule lorsqu'en chemin, nous avons besoin d'une bricole personnelle. Il suffit de fouiller dans le dos de l'autre.

Le sac de Yasuharu pèse un âne mort. Cela lui fait dans le dos comme des ailes repliées qu'il élève vers les sommets. Il y trimballe les provisions, les boissons. À midi, il en tirera les boîtes du festin dont il emporte l'essentiel, un mini-réchaud à méthane, une casserole, des gobelets, de quoi préparer une soupe instantanée, de quoi distribuer des expressos ou du thé vert, quelques livres, bien sûr, recueil de botanique ou guide alpestre, et aussi des curiosités personnelles, couteau compliqué, cendrier musical ou même, en plein été, nouveau modèle de crampons à glace, outils saugrenus qu'il prend plaisir d'enfant à exhiber négligemment.

Une fois, dans un désert d'altitude, nous avons rencontré une vache en son enclos. Émouvante de curiosité abrupte, cet animal. Son regard perplexe ne nous lâchait pas. Yasuharu mit sac à terre, l'ouvrit, entreprit de le fouiller, en tira finalement un flacon. Il contenait du sel. Il le vida dans le creux de sa paume et il le donna à brouter à la vache. Elle lui lécha la main naturellement.

Montagnes

Je ne parlerai pas des montagnes. Il y a trop à en dire. D'ailleurs, vues de loin, elles se ressemblent toutes. La neige d'Europe imite à merveille celle d'Asie. Ou les ingénieux sentiers de Nagano ceux de Savoie. Ça monte et ça descend. Partout pareil. Rien de plus que du paysage ! On y accomplit des efforts goulus d'air pour des satisfactions de suées.

Passées les suées, le plaisir qu'on en tire reste cérébral :

— Moi, Monsieur, j'ai le Mitsutoge-yama dans les mollets, 1786 mètres ! Le Canigou, 2786 en flèche !

Tartarin des altitudes...

Certains collectionnent les ascensions comme d'autres les timbres-poste. Ils ont leurs admirateurs. Ils ne m'épatent pas. Je trouve qu'ils vont trop vite, sautant d'un sommet à l'autre, légers d'une âme de chamois.

Car aucune montagne ne ressemble à une autre. Chacune recèle des surprises personnelles. Les découvre seulement celui qui aborde ses pentes avec la lenteur de la maladresse.

Pour répertorier l'inouïe variété des montagnes, il faut un pas d'unijambiste essoufflé. Pour les nuancer, il faut en inspecter la flore, sport qui exige un talent de myope. Ajoutez une oreille de plomb pour classer le charme des cascades. Si vous n'avez pas la chance de pouvoir ainsi lambiner, pied bot, bigleux et sourd en route vers les altitudes, feuillotez alors un album de photographies alpestres. On en trouve d'admirables.

Dîners de randonnée

Les randonnées se terminent autour d'une bonne table. Au leader de choisir l'auberge sur la route du retour et de nous y mener. D'avertir de notre venue aussi, je suppose, car chaque fois il semble qu'on nous attende.

Elles ont chacune leur charme particulier, ces auberges aux débouchés des vallées : comme chez nous, on y privilégie vieilles poutres et meubles patinés, voilà pour le décor ; et pour l'assiette, je crois qu'il y a autant de spécialités que de marmitons : quel gastronome peut se vanter de les avoir dénombrées ? Moi, en tout cas, je reste mauvais juge. Je fais confiance à Yasuharu. Aujourd'hui, il a l'air content. La soucoupe de hors d'œuvre qu'on vient de poser devant moi laisse bien augurer de la suite, m'explique-t-il. Le chef y expose à dose homéopathique les trois origines des nourritures que nous allons déguster au cours de ce repas : la montagne où se cueille ce bourgeon sauvage de fougère en saumure, la campagne où se cultive ce radis ciselé en cube, la mer où se ramasse cet alevin d'éperlan confit au caramel entre des cheveux d'algues.

Un paysage, toute une géographie dans un ravier ! Avec ma pauvre bouche d'ignorant, nantie de ses seules papilles, comment pourrais-je apprécier ? Consolation : les autres convives rompent les baguettes et picorent avec un enthousiasme de papilles aussi primaires que les miennes. *Itadakimasu !* Mangeons avec appétit !

Il y a une façon japonaise de goûter en gastronome. La télévision l'illustre abondamment en d'incessants reportages qui meublent les heures creuses. Ces programmes, de la promotion touristique à peine déguisée, présentent invariablement un couple : l'un fait découvrir son terroir à l'autre. Pas n'importe quel couple : le monsieur, sage, en âge et en vigueur de bon vivant, guide une jeune femme inévitablement bien roulée, et tant mieux si elle glousse d'étonnement et d'admiration devant un pot de géranium. Le journaliste et la vedette. Inévitablement, ils entrent dans un restaurant. Vide, le restaurant. Manifestement, les gourmets ne s'y pressent guère. Mais non : on comprend bien qu'on a réquisitionné l'établissement pour la télé. Bref, la jeune femme finit par se voir servir la soupe de perlimpinpin du lieu. Gros plan : elle touche la cuillère du bout des lèvres avec circonspection et même réticence. On devine l'ombre d'un éventuel dégoût passant sous ses paupières (si nous avons affaire à une bonne actrice). Va-t-elle s'empoisonner ? Tous ses traits se concentrent, elle goûte si fort qu'elle n'en respire plus, elle interroge son palais, elle médite, le présentateur arrête son discours, la musique se tait. Va-t-elle cracher ? Va-t-elle mourir ? Ah ! tout son visage se relâche, elle écarquille les yeux, l'extase la saisit, un sourire éclaire ses lèvres, elle fond, « *Oishiiii !* » quel délice ! Elle a siroté l'Amérique, au moins ! Une excellente actrice, vraiment. Puis elle repose sa cuillère et laisse là son bol.

Nous autres ne partageons pas ces manières de cinéma. Nos bols ne refroidissent guère. Nos appétits de marcheurs ne s'encombrent d'aucun signe d'extase : juste un sourire échangé d'un haussement de sourcil, d'un rond de pommettes, complices de satisfaction.

Yasuharu examine les préparations en professionnel. Il m'explique tel rare légume ou ce poisson de ruisseau. Nous tournons les pages des petits dicos, tirés de nos poches. Madame Yamanaka se moque gentiment de nous deux : « Hé ! vous mangez dans les livres ! » Cela lui va bien, à elle qui a passé le jour à débusquer les herbes inconnues le nez dans son répertoire botanique. Yagura-San le géant a une faiblesse : il adore les discours officiels. Il y excelle, d'ailleurs. Il possède une voix sonore du meilleur effet pour manier la langue de bois. Chacun s'attendrit, le saké aidant, quand ce virtuose se lève pour sa

harangue à la fin du repas. Moi qui ne comprends guère ce qui s'expose, je les regarde un à un, si attentifs à l'orateur. Ça me ferait du bien de pleurer. Je me retiens. Un homme... Ça ne se fait pas. Je me trouve une sacrée chance.

Baguettes

En Inde puis en Afrique, j'appris à manger avec la main droite selon des bienséances différentes d'un continent à l'autre et même d'une province à l'autre : les grains de riz ronds et tendres du Tamilnad se collent d'emblée en boule au bout des ongles. Les grains longs *kebab* du Gujerat, plus indépendants, il convient de les rouler entre les phalanges, de les imprégner de sauce, de les écraser légèrement pour réussir à les amalgamer en une bouchée que, d'un revers du pouce, on glissera habilement entre les lèvres. Selon les bonnes manières indiennes, un adulte n'utilise que les doigts. Dans les villages du Fauta Djalon guinéen, au contraire, la politesse exige de se servir de toute la main : les convives piochent dans le plat commun, ils tassent le riz dans leur poing, ils portent la paume aux lèvres et aspirent la nourriture d'un bruit goulu qui honore le talent de la cuisinière.

Avant de partir pour le Japon, je m'entraînais à manier les baguettes. Gageure, je réussis même à déplacer un petit pois. Tiens, d'où provenait-elle, cette paire de baguettes imitation ivoire, que j'avais toujours vue traîner dans un tiroir de la salle à manger ? De Chine, je le sus plus tard : les Japonais préfèrent des baguettes plus courtes et, à mon sens, plus commodes. Ces nobles baguettes chinoises embarrassent l'apprenti : leur taille et leur poids les déséquilibrent, les aliments glissent sur le lisse de la matière plastique à l'extrémité exactement cylindrique, il faut serrer avec précision pour les saisir, on en a plein les doigts, le maladroit s'y empêtre vite. Les légères baguettes japonaises, au contraire, possèdent une extrémité effilée, ce qui en rend l'usage visiblement plus précis. La plupart des restaurants proposent même des baguettes parallélépipédiques dont les à-plats carrés permettent de saisir moins difficilement vermicelles dérapant, inconsistant tôfou, algues flasques et autres délices mous qui fondront sur la langue. Simples baguettes de bois, matière qui agrippe par sa texture même. On les jette après le repas. Elles se posent horizontalement devant le convive dans leur étui de papier.

Ces modestes baguettes de bois dispensent le premier plaisir du moindre bol de nouilles. D'abord, j'essaie de déchiffrer les idéogrammes qui ornent l'étui. La plupart du temps, il s'agit du label du restaurant ou de quelque formule de politesse rebattue, mais les caractères se présentent toujours composés avec un soin retors : lisibles bien sûr, commerce oblige, mais aussi originaux, distordus, surprenants comme l'exige l'art si personnel de la calligraphie. Les Japonais, blasés de ces jeux d'écriture, n'y jettent qu'un regard distrait. Yasuharu ne me lâche pas des yeux. Il remarque ma perplexité. Il se

penche sur mes doigts. Il déchiffre et me traduit les signes. Un jeu d'enfant, bien sûr, comment n'avais-je pas deviné dans ces énigmes légères les caractères de la mer ou du feu ? Il sourit.

Alors, autre menu plaisir, je fais glisser les baguettes hors de leur étui. Prédécoupées dans une réglette de bois ou de bambou, couchées côte à côte, un point les unit encore, ces baguettes. Au convive revient le soin de les désaccoupler à son usage. J'aime cet instant. Je les écarte l'une de l'autre, j'estime à leur résistance la souplesse du peuplier, le fil du conifère, la sécheresse du bambou, le point se rompt bientôt, laissant échapper un minuscule craquement et pourquoi, pourquoi ce minuscule craquement m'évoque-t-il toujours l'arbre qui tombe, abattant son vaste chuintement en révérence au cœur d'une forêt ?

La scie qui les a découpées a-t-elle laissé quelques barbilles de bois au bout des baguettes ? Il suffit alors de les aiguïser l'une contre l'autre pour faire sauter ces échardes éventuelles, polir l'embout et le rendre plus aimable aux lèvres qu'elles vont effleurer. Ce geste, certains le condamnent au nom de la bienséance. Le connaisseur doit donc l'accomplir avec une certaine chic de négligence, comme un automatisme qui ne pousse pas à conséquence. Ne pas y prêter attention. Surtout ne jamais y mettre les doigts. Et même quand on a rompu des baguettes de luxe si finement taillées qu'elles rendent inutile cet usage, j'en fais se caresser furtivement les embouts, j'escamote deux, trois menus glissés, comme l'échange d'un baiser avant l'envol de ces bois que des nourritures vont à la fois séparer et accorder durant l'affrontement du repas. Ce rituel me ravit. Il m'évoque la croix que ma grand-mère traçait de la pointe du couteau sur la croûte du pain qu'elle allait trancher : au delà des siècles et des continents, j'y perçois même attitude où se mêle le machinal et la révérence, l'abandon et le culte, l'humilité et la maîtrise et ce pardon qu'on implore des choses à cet instant où les outils féroces, les matériaux primaires là-bas de la lame d'acier, ici de la baguette en bois, vont assaillir les ingrédients élaborés par la cuisine.

Un soir de neige, dans la nomiya désertée, Yasuharu entreprit d'améliorer mes manières de table. Bravo, je savais immobiliser correctement la baguette inférieure en la coinçant au creux du pouce par la pression de l'annulaire. La baguette supérieure, mobile, je la faisais aisément danser sur les trois doigts, pouce, index, majeur, mais pour y acquérir plus de dextérité, l'entraînement consista à saisir tour à tour des morceaux aux dimensions extrêmes, de la lamelle de radis au quartier de pomme de terre. Mesurer la

pression, aussi : le cube de pâté de soja, à la consistance de notre caillé à la faisselle, on le tranche d'un revers de baguette. Mais prouesse tout autre d'en coincer alors les morceaux qui se disloquent sous l'étreinte des deux baguettes maladroites. Il y faut un doigté nuancé, méticuleux et pour tout dire : artiste — celui-là même qui conduit les élans des pinceaux calligraphes. En fait, les baguettes, loin de ressembler aux deux lames symétriques des ciseaux, agissent plutôt comme le couple complémentaire des mâchoires : l'une, fixe, donne un appui d'enclume ; l'autre assure les nuances du mouvement et précise des délicatesses d'étampage. Cette dichotomie justement accorde aux baguettes une sensibilité analogue à celle de la bouche, l'efficacité forte et légère des maxillaires. Aussi leur fonction ne se borne-t-elle pas à saisir la nourriture pour la porter aux dents. L'habileté vient vite et on ne s'étonne plus de parvenir, en jouant de la pointe des baguettes, à dépiauter un poisson en papillote ou à vider proprement une aubergine grillée.

L'élégance commande de les saisir assez haut. Les tenir en leur milieu ou, pire, près des pointes, reflète une maladresse puérile. L'élégance commande de ne pas les agiter en l'air, de ne pas s'en servir pour fouiller les plats ni pour racler la nourriture. Cela va de soi : les mêmes courtoisies ne s'appliquent-elles pas à nos fourchettes ? On pardonnera seulement à des enfants de les empoigner à mi-corps, on leur interdira de les déployer en estocades. À plus forte raison de s'en servir pour pêcher les bons morceaux. Mais là s'arrête la ressemblance avec nos outils de table.

Nous traitons la nourriture en ennemie. Nos fourchettes et leurs frères de métal, les couteaux, attaquent les aliments. Nos assiettes s'organisent en champ de bataille, en terrain de chasse : on y tranche, on y taille, on y découpe, on y perce, on y pique. Chocs d'acier sur céramique, nos repas font entendre des cliquetis d'estocs, des grincements d'armures. Régal tendu par la violence. Une bouchée d'escalope commence en dépeçage et s'accomplit en rapt.

Bien différente la cuisine accordée aux douces baguettes de bois. On le perçoit d'abord à l'oreille car le bois rend la porcelaine musicale, il la fait tinter de son joli éclat de neige en sa haute vallée. Par ailleurs, les bols de laque, les légers présentoirs tressés, les sobres plateaux de bambous qu'on déplace sans bruit, développent autant d'harmonies feutrées, une ambiance de recueillement gastronome. On répète sempiternellement que la cuisine japonaise flatte l'œil — comme si les autres grandes cuisines du monde ne s'attachaient à aucun effet de présentation ! Il me paraît pourtant qu'un repas japonais flatte encore plus l'oreille. Ici, aucun bruit de combat. Les batailles, les mises en pièces et

en assaisonnements ont eu lieu autour des fourneaux, affaires de marmitons. Sur la table, tout arrive découpé, apprêté, accommodé, ordonné pour le régal. Le convive n'a plus qu'à consommer ce qu'on lui présente, comme on le lui présente. À la rigueur, devra-t-il délayer lui-même un soupçon de wasabi dans sa coupelle de shoyu, rien de plus. Alors, les baguettes commencent leur ballet : elles effleurent les bols, elles récoltent sans effort des portions exactes, des formes ajustés au pincement du bois comme au bonheur des lèvres. Les aliments s'envolent du bol à la bouche. Rien d'agressif, jamais : on ne pioche pas dans le riz, on ne remue pas l'ordonnance des plats si précieusement disposés. On ne tient pas serrées les baguettes dans son poing à la façon d'un poignard. On ne les enfonce pas dans la nourriture, grossièreté de prédateur. Elles glissent, elles se contentent de retirer les gourmandises offertes en surface. Une partie de mah-jong. Une chorégraphie d'ailes. Aux antipodes de la chasse, les gestes légers d'un tel repas tiennent évidemment de la cueillette. Ils portent respect aux nourritures, ils indiquent notre compassion envers ce qu'il fallut sacrifier pour que nous vivions, ils engagent à l'accord serein avec les offrandes d'un monde bruissant de dieux.

Ainsi, les baguettes pacifient-elles la violence inhérente à tout acte de manger en s'adressant aux lèvres plus qu'aux dents. Elles postulent le baiser plus que la morsure. L'amour plus que le meurtre. Mais intermédiaires exaltées de la vie entre la main et la bouche, elles pourront aussi donner l'image la plus décisive de la mort quand plantées droit dans un bol de riz, on les placera en offrande sur l'autel des ancêtres. Ne poignardez donc jamais la nourriture, même d'une lame de bois, ce geste envoie vers le royaume noir.

Numéro volé

Notre amitié, Yasuharu, je ne me l'explique pas. Que l'amour naisse entre sourds et muets, entre aveugles, cela se conçoit ; mais l'amitié, simple et comme désincarnée, ne possède aucune dimension de sensualité qui déguise l'attachement.

Toi japonais, moi français, nous ne maîtrisons vraiment aucune de nos langues d'échange. Nous ne partageons pas nos cultures maternelles — encore que tu te montres bien plus informé de l'Europe que je ne connais les Orient élémentaires, leurs traditions ou leurs usages. J'ai vécu en trois continents fort différents ; tu n'avais guère quitté ton Honshu, la grande île de l'archipel. Des itinéraires singuliers nous ont amenés l'un vers l'autre : tu tiens un bistrot après avoir travaillé dans un bureau ; l'enseignement m'a conduit au théâtre. La montagne te fascine et tu y reviens toujours. Elle m'étouffe vite : j'ai besoin de la mer, de l'offrande des vallées, de lentes rivières. Nous n'aurions jamais dû nous rencontrer.

Je n'ai pas cherché d'emblée à te connaître. Tu ne m'intéressais guère : un barman sympathique, voilà tout. Je mis longtemps à t'apercevoir avant de t'estimer, avant de t'aimer d'amitié.

Certains de tes clients, conservateurs de musée ou journalistes spécialisés dans l'art, te glissaient des invitations pour quelque exposition. Avec qui pourrais-tu y aller ? Reiko, cela ne l'amuse pas. Les autres clients travaillaient aux heures ouvrables. Je me trouvais là ; je n'entrais en scène ou en répétition qu'en soirée. Nous avions quelques plages de liberté dans la journée. Autant y aller ensemble. Tu me conduisais dans les dédales de Tokyo.

Je t'ai découvert devant les belles images des peintres, autour des objets de collection dont tu me traduais les étiquettes en notre anglais approximatif. Début fort esthétique, bien dans la manière japonaise ! Nous avançons avec le même respect entre les vitrines d'art. Nous nous attardions devant chaque peinture. Nous en levions le nez à la même seconde, comme si un ressort unique déclenchait notre geste. Des réactions de jumeaux. Cela nous fit rire d'étonnement avant de vraiment réaliser qu'un semblable rythme d'exploration nous animait. Cet accord m'enchantait. D'habitude, je passe trop lentement d'une œuvre à l'autre et la personne qui a la malchance de m'accompagner dans un musée s'impatiente déjà vers la sortie quand je plonge à peine dans les ravissements. En toi, Yasuharu, j'avais enfin trouvé un lambin de mon espèce.

Je t'initiais bientôt à mon jeu du voleur. Je ne quitte jamais une exposition sans choisir une œuvre, peinture, statue ou bibelot, que j'emporte discrètement pour l'installer chez moi. La modestie de mon logis me contraint à des choix raisonnables : la Vénus de Milo qui ne tient pas sous mes plafonds, a dû se priver de ma compagnie. Avec le monumental, et tous les embarras de transport qu'il suppose, le choix se trouve vite réglé. Parfois, rarement, rien ne me plaît à posséder, tant mieux. Encore plus rarement, un portrait me décoche un coup de foudre exclusif : pas de problème, je prends. La plupart du temps, il me faut décider entre deux ou trois tableaux avec lesquels, aussi passionnément, je désire poursuivre l'aventure. Mais, *dura lex*, je m'accorde le droit de ne dérober chaque fois qu'une seule et unique œuvre, restons discrets, sinon où irions-nous ? Le pillage ! Dilemmes. Cela oblige à longuement examiner les sélectionnés, à comparer leurs qualités, à estimer leur impact dans le quotidien de mes meubles (j'ai recalé d'effrayants Bacon pour incompatibilité), un vrai concours d'admission en définitive. Ce jeu me fournit un guide personnel pour visiter les expositions. Finalement, à défaut de voler l'original, j'ai toujours la ressource de savoir quelle reproduction en carte postale je n'achèterai pas à la sortie.

Évidemment, Yasuharu se prêta tout de suite à mon jeu. L'ennui : il trichait. Il suffisait que je lui désigne mon choix, il affirmait aussitôt que lui aussi avait jeté son dévolu sur la même pièce, exactement. Tout ça pour me plaire. Agacé, je lui demandai par la suite d'annoncer en premier sa sélection. Il me l'ôtait de la bouche en montrant l'œuvre que je me réservais. Ma parole, il m'avait épié en train de calculer mes émotions ! Il protestait. Cela le faisait bien rire. Nous avons fini par convenir d'écrire en secret, au dos de notre billet, le numéro choisi du catalogue. Chacun tirait le papier de sa poche et le glissait dans la main de l'autre. On comparait. Hé bien, décidément non, Yasuharu ne trichait pas, mille excuses, tous les deux nous lisions le même numéro. Cet accord me donna le vertige.

Une fois pourtant, notre goût différa. Cela se produisit lors d'une expo photo. Yasuharu emportait évidemment un portrait de montagne tandis que je volais un profil de cascade.

Escapade

Fin d'un soir quand l'hiver pince. Dernier client, je m'attarde dans la nomiya. Manifestement, le patron prend plaisir à bavarder sans hâte tandis qu'il range son comptoir pour la nuit.

- Que faites-vous, dimanche ?

- Rien de spécial.

- Reiko et moi allons visiter Maebashi, une petite ville ancienne, pas loin. Voulez-vous venir avec nous ?

- Vous y allez avec les copains de montagne ?

- Non, juste nous deux, Reiko et moi. Si vous venez, ça fera trois.

Rendez-vous fixé dans la matinée au métro. De là, nous irons prendre l'express à la gare du Nord.

- Nous nous promènerons en touristes. Habillez-vous plutôt pour la ville.

Quitté Tokyo, l'hiver se révèle. La neige devient grise comme le ciel. Des corbeaux arpentent les étendues.

Yasuharu a planifié notre visite. Nous commencerons par le temple vénérable juché sur une colline dominant Maebashi. Nous y allons à pied. La route encore plus noire dans tout ce blanc longe bientôt deux, trois buildings cubiques. Ils font office de banlieue. Entre ces immeubles, des cultures maraîchères : des alignements de choux, de poireaux pointent dans la neige. Aucune barrière.

- Personne n'a l'idée de voler ?

- Voler quoi ?

- Hé bien, les légumes. Facile de se servir, la nuit, non ?

- Quelle idée, en effet, dit Yasuharu.

Il me regarde, étonné. Les Français ont-ils des âmes à cambriole ?

Nous quittons la route pour un chemin de terre où traînent des lambeaux de gel. Il serpente et semble nous éloigner du monument qu'on devine à une huppe d'arbres nus sur la butte. Nous marchons plus longtemps que prévu.

- On a pris la bonne direction, tu crois ? demande Reiko.

- On suit les panneaux. Tu les a lus comme moi.

Reiko arrête une voiture, pourtant, et demande comment se rendre au vieux temple. En fait, nous marchons sur le chemin carrossable. Les piétons devraient emprunter une autre voie, un sentier en raidillon, mais la neige l'a rendu invisible.

- D'ailleurs, vous ne pourrez rien visiter. Ces jours-ci, ils ont fermé le temple pour travaux.

- Quel dommage ! Tout ce trajet pour rien...

Reiko remercie de ces bons renseignements par une kyrielle de courbettes et dès que la voiture disparaît au prochain tournant, nous décidons de poursuivre jusque là-haut, pour la vue.

Le temps de monter jusqu'au temple, le ciel descend à notre rencontre. Des flocons dansent devant nos yeux. Nous nous abritons de leurs tourbillons contre le mur d'enceinte. On n'y voit plus à dix mètres. Nous nous regardons, satisfaits : tout ce chemin pour un invisible panorama, quelle aventure jolie ! Yasuharu d'un ample geste d'empereur romain désigne le brouillard.

Nous éclatons de rire.

Dès que la bourrasque se calme, nous descendons vers la ville. Oh ! nous nous perdons encore un peu dans ce réseau de campagne, mais cette fois, exprès, pour le bonheur, je crois. Marcher ensemble procure tant de jubilation ! Nos trois pas conjugués dérangent seuls le troublant silence de l'hiver sans insecte. L'air limpide rince les bronches. Le ciel peu à peu éclaire les champs de neige.

Yasuharu lit quelques phrases d'un guide à Reiko puis il tente de me l'expliquer dans le sabir franco-anglo-japonais que nous commençons d'inventer. Je comprends que Maebashi devait son ancienne richesse à la culture du ver à soie, aux industries qui en découlent. Séismes et bombardements l'ont épargnée. Il en reste, dès la première rue, de vieilles maisons d'un vénérable au bord de l'irréparable. On aperçoit aussi, mieux conservées, au milieu des jardins, de lourdes bâtisses sans fenêtre. Elles tiennent du coffre-fort et du fortin. Elles servaient autrefois de silos, de greniers, m'indique Yasuharu. Chaulées de neuf, entretenues, qu'y entrepose-t-on aujourd'hui à la place des soieries ?

Le centre-ville se donne des airs contemporains. Autour de la gare, les spéculateurs ont mis à bas les quartiers de bois pour dresser des bétonneries perpendiculaires, déjà pisseuses et démodées.

Un rayon de soleil anime ce décor piétonnier : il fait surgir les passants ; les camelots replient le plastique protégeant leurs étalages de pantoufles ou d'épluche-légumes ; les petits magasins enroulent leur store. Entre les restaurants rapides, Yasuharu en choisit un convenable. Nous y déjeunons d'un bol de soba. L'établissement se pare, comme un regret, de boiseries faussement anciennes.

La flânerie nous ramènera aux franges du centre-ville.

Les étals de souvenirs, les fausses antiquités bordent une rue de maisons de bois. Chaque boutique tient commerce d'autrefois dans les négoce d'un autre siècle.

Quelques demeures anciennes se visitent. Nous sacrifions au rite. Les poutres fleurent de vieilles fumées. À sa soudaine gravité, je devine l'émotion de Reiko. Quelles misères lui rappellent ces relents de brasero ?

- Jadis, les femmes demeuraient à l'étage, dit-elle.

Elles s'épuisaient au rouet entre la suie des cloisons, accroupies dans la pénombre.

Leur quotidien utilisait peu d'objets et de si pauvres matières : sandales de paille, peigne de bois, pour tout foyer trois braises sur la cendre d'un pot, quelques sévères coussins plats pour tout meuble.

Il en reste des photos bistre d'ancêtres chigonnés, la nuque et l'œil au garde-à-vous au haut des murs comme gens de justice.

- Siècle sordide pour les Japonais quelconques, dit Reiko. J'ai de la chance de vivre aujourd'hui.

- Je n'ai pas connu mes grands-parents, dit Yasuharu. Et mes parents, si peu !

Cette confidence me surprend. Je n'ose pas lui en demander plus. Telle curiosité ne paraîtrait-elle pas malpolie ?

- Il y a un marché près de la gare. On y va ? propose Reiko.

Comme si elle voulait s'échapper d'un passé si mesquin. La foire embaume de loin le calamar grillé.

Nous traversons des étals de quincailleries, de pyjamas, de jouets... On y pratique des prix provinciaux.

- Ça tombe bien, j'ai justement besoin de chaussettes, dis-je. Vous m'aidez à choisir ? Je me débrouille mal avec les étiquettes à la japonaise. À trois, cela devient un jeu.

Cette escapade à Maebashi nous enchanta. Quelle importance, ce que nous visitons ? Nous avons bonheur à flâner ensemble. On se promet de recommencer quelque prochain dimanche. Promesse tenue, renouvelée, étendue parfois jusqu'aux week-ends : il y avait tant à voir, encore plus à vivre ! Yasuharu inventait des îlots à promenades, repérait les délices thermales, déchiffrait de secrètes forêts. Saison après saison, nous avons foulé les paisibles oublis de cités qui résistent aux charmes centripètes et niveleurs de la capitale.

Telle possède un jardin aquatique et la collection de lotus les plus variés du monde. Telle autre, une médiévale fabrique de papier de soie. Ailleurs, un musée de la gravure de presse ou un Grévin des samouraïs. Ailleurs encore, les vingt étages d'un immeuble de verre et d'acier logent en vivariums toutes les tortues du monde, celles des déserts comme celles des marécages. Une autre municipalité a regroupé, en rouges tabliers, les mille statues d'un temple disparu ; on pénètre dans cet enclos comme dans une prison pour bouchers confucéens. Ou bien, nous allions mijoter dans les innombrables sources chaudes d'Izu. Autant de prétextes à échanger nos compagnies.

Je n'ai pas senti s'attacher l'amitié. Elle se noua toute seule, sans histoire, sans beaucoup de mots, nul exploit mémorable, aucune passion ni exaltation. Seulement, de petites excursions dans les cœurs discrets.

Ami à l'heure

Au supermarché, rien en vrac : tout se débite sous emballage. Les légumes, les produits frais, visibles sous Cellophane. Les autres articles, en cartonnages opaques, affichent des marques inconnues en clinquantes lettres américaines, mais le contenu, les informations réelles, en idéogrammes, je ne sais pas encore les déchiffrer. Le premier jour, je cherche du sel. Chlorure de sodium. Où le trouver dans ce dédale de consoles ? Du simple sel. Je ne connais même pas le mot pour le demander. Que de ruses avant de sélectionner à l'oreille un paquet de quelque chose en poudre blanche. Bien sûr, à la maison je découvris du sucre.

J'appris à lire, un peu — assez pour déchiffrer sur cet appétissant emballage de viande, le mot « biftèque », ce qui me décide à l'acheter. Dans la poêle, ma grillade dégage une forte, une décevante odeur de poisson. Je repêche l'emballage dans la poubelle. A coups de dictionnaires, je parviens à déchiffrer l'idéogramme accolé au mot « biftèque » : *koujira*, baleine.

Un radiateur climatiseur lance le chaud et le froid dans la chambre à tatami. Un engin évolué au tableau de bord intimidant de précision. Mais quels boutons tourner ? Je ne l'ai jamais su. (Par bonheur, avant que ne passe l'automne, je rencontrai quelqu'un avec qui partager cette chambre. Habile à se faire obéir de ces électroniques : il suffisait de lire pour commander).

Inévitablement, arrive ce moment où l'expatrié se demande ce qu'il fabrique ici, que diable ! De ce pays si étranger, la nouveauté l'avait tout d'abord enchanté. Ces découvertes superficielles qui rendent heureuse l'âme du touriste ne l'étonnent plus. Les détails désormais se mettent à l'agacer. Il se dit qu'il va devoir supporter de longs mois les règles de cet exotisme, manœuvrer dans un quotidien dont le mode d'emploi lui échappe pour l'essentiel. Il se retrouve dramatiquement diminué : incapable d'entendre les subtilités de la langue parlée, le voilà sourd ; incapable de se faire comprendre, le voilà muet ; incapable de déchiffrer les publiques enseignes, les panneaux, les cartes aux carrefours, les catalogues, le voilà analphabète et paralysé. Incapable de percevoir les finesses locales, gestes, regards, goûts, le voilà réduit à l'abrutissement. Retourné en enfance ! Il s'invente des stratégies de handicapé pour survivre. Ces sujétions donnent envie de fuir.

Je t'ai rencontré, Yasuharu, au bon moment. Tu m'as réconcilié avec moi-même quand mes jours se déchiraient. Aucun discours possible. Ta seule présence rassurait.

Grâce à toi, j'ai ouvert des yeux simples sur ce pays compliqué que j'allais fuir. Je te dois cette confiance. Une béquille ! Plus tard, j'irai seul. Tu m'avais inculqué le bonheur de vivre au Japon.

Sources chaudes

Dans cet archipel de volcans, les eaux thermales affleurent. Il suffit de gratter le sol pour découvrir la source chaude sur laquelle bâtir sa maison. Dans leurs caves, au lieu d'élever comme nous les bouteilles de vin, les Japonais creusent des bassins d'eaux minérales. À leur façon, ces fournaies procurent aussi l'ivresse, et même plus immédiate que celle de l'alcool : s'y plonger enflamme la peau et incendie les sangs. Les insidieux relents de magnésie ou de phosphore étourdissent. Certains prétendent qu'ils rendent poète ; d'autres, pythie.

Explorant hors saison la péninsule d'Izu par les sentiers de randonnée suivant un itinéraire agencé par Yasuharu, je m'arrêtais au soir dans des maisons d'hôtes désertes en cette fin d'automne. Dans la plus modeste, il faut plonger très profond dans le soubassement pour atteindre la salle d'eau. J'explore un boyau taillé dans le roc noir, tâtonnant à travers des effluves sulfureux jusqu'à des escaliers moites, des pénombres embuées, tout un tralala digne d'Orphée en quête d'Eurydice ; et jusqu'au yukata qui m'enveloppe de prendre une légèreté de linceul. Des gouttes glacées tombent de la voûte. J'atteins une grotte où fume une onde noire. L'unique ampoule, nue, essoufflée, tremblante, suggère sur les parois d'incertaines chimères. Sur la margelle, je roule mon vêtement puis me glisse dans ce cuveau d'ombre torride où des bouillons murmurent. Je ferme les paupières. Étourdi de brûlure, j'essaie d'attirer en moi le retentissement des laves en leurs proches abysses.

Effet des vapeurs minérales ? Presque, je m'endors. Rouvrant les yeux, si je me retrouvais sous le mufler d'un monstre ? Il me guette, je le sens, tapi dans sa nacelle de l'enfer. Je secoue mon cauchemar. Pauvre tête de randonneur solitaire !

Mais je garde les yeux ouverts à l'étape suivante. Le hasard me conduit dans une maison d'hôtes plus huppée. Le bain s'y prend au-dehors : les eaux chaudes murmurent entre de rocs de grès dans un élégant jardinet enclos de bois latté. Au centre une cuve de dalles, cernée d'un pavement d'amples galets disposés selon un abandon concerté pour sembler aussi naturel que les buissons qui la bordent. Le ciel du bleu acéré du soir y

reflète son métal. Dans le réduit réservé aux ablutions, je rince mes sueurs de la marche puis je sors me couler dans cette nappe d'azur, brûlante et fraîche comme un vent d'équateur. Je m'y dilue de tout mon long. Nuage humain, flottant dans le jour et les yeux traversés de lumières. Je me croirais céleste par la grâce de l'eau issue du feu de la terre.

Chaude neige

Mon plus beau souvenir du Japon : un *rotenburo*, bassin d'eau thermale en plein air, un week-end de neige.

Nous logeons dans une auberge installée au profond d'une vallée de coton, ciel de perle, au bord d'une rivière figée par le gel. Je ne sais plus le nom de l'endroit. Peu de clients ici : les pentes trop raides, trop courtes, trop boisées ne permettent pas d'installer des pistes de ski. Le lieu n'offre que des loisirs amortis : promenades qui font grincer la poudreuse collant aux semelles, menus gastronomiques à leur perfection de montagne, et le bouillon du bain dans l'air glacé. L'eau fumante jaillit en cascade dans une marmite de géant où vingt obèses au moins tiendraient à l'aise. Mais comme avec moi il n'y a personne d'autre que le frêle Yasuharu, je barbote entre les rocs comme dans une piscine (cela ne se fait pas, mais bon, un étranger !).

Yasuharu trempe jusqu'au cou, adossé à la paroi. Il savoure l'immobilité. Selon l'usage, il a posé sur son crâne sa petite serviette blanche, plié en quatre, et on dirait que lui aussi porte un chapeau de neige comme les rochers, les buissons, les sapins alentour. L'air vif me tire les oreilles. La vue domine la vallée, si limpide qu'on croit pouvoir toucher de la main la forêt blanche en contrebas. Le ciel s'abaisse sur les pentes.

Un garçon nous apporte une fiole de saké.

- Je l'avais commandée en passant, m'explique Yasuharu.

Il coince la fiole au chaud d'une rigole entre deux cailloux. Comme gobelets, nous aurons des *masu*, ces petits récipients cubiques sur le modèle d'anciennes mesures à riz. En bois, ils flottent. Idéal pour boire au bain. Nous levons notre masu à la santé de qui, de quoi ? De l'hiver ! Non, à la santé de l'univers !

À cet instant, la neige tombe. Des flocons si soudains et si drus que nous rions. Ils font tourbillonner autour de nous les montagnes, les eaux et les verglas, les toits et leurs fumées, le manège de la lumière aimante. Impression de me retrouver au centre d'un monde en prière, à l'unisson, nanti délicieusement de la vie élémentaire . Le corps

baignant dans ce ventre à la tiédeur rassurante, les lèvres sirotant l'effusion du saké, oui, je me sens traversé de la sensualité d'exister.

Onsen

Hommes et femmes ne se mêlent pas dans les thermes. Chaque sexe a son bain réservé. Au sortir du nôtre, nous le décrivons à Reiko ou bien elle nous décrira le sien. Ils se révèlent toujours semblables : symétriques. Même nombre de robinets, même mosaïque du Mont Fuji, même bassin aux courbes originales. Seule différence : les parolotes. Les hommes ne s'adressent pas la parole, même pas un salut. Chacun se drapé dans sa nudité. Ils feignent de s'ignorer. Les femmes ne restent jamais longtemps tout à fait inconnues. On entend les roulis de leurs voix rebondir sur les carrelages de l'autre côté de la cloison sans comprendre les confidences qui les font rire mais cette mélodie fait doux au cœur. Ensuite nous demanderons à Reiko quelle foule, diable ! jacassait dans le bain des femmes.

- Mais non, tout juste deux autres personnes. Trois au total, en me comptant.

Déjà, elle sait tout sur chacune d'elles. La jeunette vient d'Osaka, elle rédige un guide touristique, elle se trouve ici en mission commandée, en quelque sorte. Hélas ! son mari n'a pas pu l'accompagner, il travaille dans une banque ; ils prévoient de faire un bébé l'année prochaine. L'autre, aux doigts déformés par l'arthrite, a déjà quatre petits-enfants ; elle habite la ville même, Hakone, et deux fois par semaine, elle se trempe dans cet onsen pour soulager ses rhumatismes. Son médecin le lui recommande. Son mari fait la cuisine, cela la soulage bien, il a trouvé ce hobby pour occuper sa retraite du chemin de fer. Un de ses gendres, dentiste, fait de la poterie, et sa fille cadette, celle qui n'a pas d'enfant, dirige un conservatoire de flûtes à bec. Je gage que ces deux dames en savent autant sur notre compte et surtout sur le mien car je n'ai certainement pas échappé à leur curiosité : un étranger, comment a-t-il atterri là ? Reiko a le contact. Tout de suite au bonheur des rencontres.

Quand elle se trouve solitaire dans le bain côté femmes, on l'entend chanter. Cela nous rend tristes.

- Oh ! Fleurs bleues, dit Yasuharu.

Il sourit pour n'en rien montrer.

Une autre fois, dans un autre onsen d'Hakone. En compagnie d'une dizaine de curistes, nous macérons benoîtement dans un vaste bassin circulaire de marbre quand se présentent deux incroyables édredons à fleurs : des yakuzas ! Ils promènent leurs lourdes nudités fleuries de tatouages : de véritables jardins sur fesses.

Ventripotents, des pères de famille gourmands, à n'en pas douter. Les autres baigneurs font mine d'ignorer le délirant coloriage qui les tapisse du cou aux mollets. Les regards se détournent : des gangsters, tout de même, ça fait peur ! Moi, mon évidente incongruité d'étranger m'autorise à examiner leur répertoire d'autant plus librement qu'eux-mêmes font semblant de ne pas m'avoir aperçu : des liserons lyriques s'enroulent sur leurs cuisses ; il en surgit des masques d'anges vénéreux ; des dragons, épanouis de leur nombril, rampent sur leurs hanches pour aller leur cracher des feux aux fesses. Au long de leur dos, escalade la saga des chinoiseries en usage dans ces chamarres, fauves, phénix, floralies d'assiette à soupe.

Nos deux gangsters plaquent, agrippée à l'entrecuisse sous leur bedon, la petite serviette blanche dont ils cachent leur modestie. Quel motif exhibent-ils là pour les dames ? Je n'en saurai rien. Ils roulent des épaules même pour s'accroupir devant les robinets. Cette contenance n'en impose guère : comment croire menaçantes ces rondeurs drapées d'un semis de fleurs où dégoulinent des tigres d'opérette, des oiseaux d'imagerie ? Tous deux ont l'air de sortir d'une imprimerie, l'air de charcutiers en vacances, pas fichus de quitter leur caleçon dont le décor de pivoines épanouit leurs fesses.

Une autre fois, dans le très ancien onsen de Beppu (celui où on prend des bains de sable), j'ai vu un père, homme d'âge, laver son fils adulte handicapé mental. Comme il convient dans ce genre d'établissement, tous deux se trouvaient entièrement nus. Cette nudité donnait à la scène une grandeur de mythologie : ici, les hommes ne se touchent jamais, à plus forte raison dans le simple appareil.

Le fils, un colosse, lançait des gestes désaccordés, la bouche tordue vers ses étoiles au plafond. Il gémissait, de soumission ou de plaisir, qui le sait. Ce grand corps détraqué, le père, diaphane, ossu, ridé jusqu'aux reins, le savonnait avec une décision stupéfiante chez un vieillard si frêle d'apparence. Du bout des doigts, il l'obligea à fermer les yeux avant de lui nettoyer le visage. Puis il le rinça, l'installa dans le bain chaud où l'idiot se mit à sourire d'un vrai sourire à ses faunes personnels, les lèvres béatement dessinées. Le père profita de ce répit pour se laver lui-même puis, assis au bord du bassin, il leva doucement la tête de son fils, se la posa sur les genoux et lui caressa les cheveux.

Dans cet onsen fameux, nous devions expérimenter des bains d'un sable traversé de vapeurs minérales. Mais lors de notre passage, cette partie de l'établissement se trouvait en réparation. Bien obligé de nous rabattre sur le bain fréquenté par les gens du quartier. Je ne parviens pas à les oublier, ce père, son fils.

Fête du vin

En novembre, pas de randonnée. Nous allons tous en habit de fête célébrer le vin nouveau chez un vigneron du village de Katsunuma, dans le Yamanashi. Ce dimanche-là luit toujours d'un tendre soleil d'automne, étirant les brumes déjà dans le fond des vallées.

De la gare, nous descendons par un sentier jusqu'à la propriété du vigneron. Précieux terroir tourné vers le Sud, les rudes pentes de Katsunuma s'orchestrent en opéra de terrasses. Aucun espace ne s'y perd. Les vignes s'élèvent en treilles hautes comme dans tous les pays aux pluies de mousson d'été : l'humidité favorable aux moisissures, aux sournoises maladies des plantes, oblige à tenir les grappes loin du sol. En novembre, les sarments n'ont pas encore abandonné leurs feuilles. Nous passons entre des ombres violentes, pourpres, blondes, déjà couleurs de vins.

Mais la plus belle treille couvre la vaste cour devant le *château* du vigneron. Deux cents personnes y festoieront à l'aise sur des tables de rondin. Je n'ai jamais vu plus belle treille. Les grappes y pendent encore. Si lourdes, si abondantes, si régulièrement réparties en quinconces, si uniment veloutées d'amarante, qu'elles semblaient fausses, des leurres de plastique accrochés comme des guirlandes.

Pour cette fête, certains habitués viennent de loin. Le vigneron refuse du monde. Le club Tsukushi y tient privilège d'ancienneté. Importe aussi parmi nous la présence d'influents journalistes. Les ans ont lié d'amitié l'une des nôtres, Izumi, avec l'épouse du vigneron ; Izumi arrive deux jours à l'avance pour aider la maîtresse de maison. L'ami Matsuzawa, le banquier, se dépense tous azimuts, billetterie, vestiaire, animation. Il présente les uns aux autres. Grâce à lui, les convives adoptent d'emblée le ton de la familiarité villageoise.

Le chef guette notre arrivée. Il a installé ses cuisines provisoires dans le hangar du pressoir. De son apprentissage dans le Périgord, Kanéo a rapporté les traits d'un mousquetaire gascon, quelque chose d'Henri IV avec son nez fort, l'œil bretteur, la moustache gourmande et ce royal souci du bien-être de ses hôtes. Il commande en

complice trois, quatre marmitons. Je sais qu'il a pris congé du restaurant qu'il dirige dans une villégiature de montagne pour descendre préparer notre poule-au-pot et autres affirmations de gastronomie française. Le coup de feu approche. N'empêche, Kanéo m'attend. Juste le temps d'échanger le rituel des salutations. Les marmitons lèvent la tête, observent, sourient : un maître qui parle si naturellement français ne peut enseigner que de l'authentique Escoffier. Et chacun de replonger fièrement dans sa casserole.

Le vin ? Je n'y connais rien. Mais l'avouer quand j'arrive d'un pays où cet art va de soi ? Cela laisserait imaginer quelque dédain pour les crus locaux. Impossible d'échapper à un verdict. Je prends l'air grave des dégustateurs, leur geste de poule qui s'étouffe quand ils tendent le cou, lèvent le menton, fermant les yeux pour recenser les trémolos de leurs papilles. Ce cinéma déjà en dit long. Ensuite, il suffit d'une mine d'heureuse surprise, d'un sourire planant de satisfaction, de lancer quelques « Oichi-iiii ! Délicieux ! » étranglés d'émotion, selon le rituel établi que les Japonais exécutent, code précis que la télé ressasse. En veut-on plus ? Je commence un discours vite avorté, rageant ouvertement de ne pas disposer en japonais de vocabulaire assez étendu pour traduire mon enthousiasme. Au demeurant, ce garamon se laisse agréablement boire, ni plus ni moins que tous les vins vendus à présent, époque où d'implacables contrôles ont éliminé les pinards. Alors notre hôte vigneron, matois, rose, râblé, un vrai auvergnat, prend le relais : il finit par affirmer que ce millésime vaut bien les plus éblouissants bordeaux. Ma foi, je l'approuve : à la facturation, il les égalera sans aucun doute, vu les tarifs demandés pour les crus locaux.

Le banquet, du solide à la française, ne craint pas de présenter du cassoulet après le pot-au-feu. Le rural de ces véritables nourritures n'échappe pas à des Japonais accoutumés à picorer en marge d'un bol de riz blanc. Ravissement exotique, les fourchettes se calment vite. Le spectacle commence. Sur l'estrade improvisée, l'un dira son poème de circonstance, l'autre poussera une goulante d'Édith Piaf répétée au karaoké ; il y aura le virtuose de l'harmonica, dans le civil professeur de linguistique ; il y aura une gracile jeune fille en kimono, tremblante, jeune prodige de koto, aigre cithare horizontale. Puis un bref concert de joyeuses mandolines. Ou une démonstration de tango. Ou des tours de prestidigitation. Des chansons à boire reprises en chœur.

Le soir tombe soudain, tombe trop vite. On tourne la tête, on découvre les tablées déjà éclaircies. Dans la pièce qui sert de vestiaire, un comptoir de vente propose des flacons, des cartons à emporter. Le fils et le gendre du vigneron prennent les

commandes. Razzia sur les assortiments de trois bouteilles, cadeaux exacts à distribuer au retour. Les soiffards du club Tsukushi quittent parmi les derniers.

Il y a temps jusqu'au prochain train. Nous monterons à la gare par la petite route, plus douce, toujours déserte. Je ne reconnais plus les pentes du matin. Le gris a tout recouvert, olivâtre universel accordé au deuil de nos ivresses. La première étoile apparaît et le froid nous perce les mains. Nos pas peinent sur l'asphalte raidi par l'automne. Parfois, l'un de nous titube ou fait semblant. Les femmes feignent de s'émouvoir.

Finalement, Yagura réussit à se casser la gueule au bord de la route. Il dispose pourtant d'un fameux entraînement alcoolique renforcé par un corps vaste et pesant qui lui permet de résister aisément aux vapeurs du boire. Mais à trop jouer l'aviné, le voilà à terre, et le front égratigné. Avec Yasuharu, nous le relevons, nous l'enlaçons, l'un à droite, l'autre à gauche, nous avançons tous trois du même pas, comme un seul être. La nuit s'épaissit, nous foulons les étoiles. La pente semble légère. Yagura rit sans bruit. Je sens sa poitrine se trémousser sous mes doigts.

Au réverbère de la gare, je vois qu'un filet de sang a coulé sur la tempe de Yagura. Nous desserrons notre étreinte. Reiko essuie lentement le front de notre ami. Il se laisse faire comme un enfant. Il faudra longtemps attendre le train. Nous nous réfugions dans une guérite du quai. Dans la nuit, je crois voir surgir les rameaux du Golgotha. Nous nous assoupissons au bord du rêve. Ce train vient-il du ciel et y retourne-t-il ?

Carpes

Une excursion nous entraîne dans une bourgade au milieu de montagnes. On passe entre de basses maisons en noble bois bitumé, assoupies comme des cloîtres. D'anciennes amantes y attendent-elles encore leurs samourais égarés ? On croit avancer dans un songe d'autrefois. Les parfums des cheminées apaisent la redoutable limpidité de l'air.

Les minces trottoirs, pavés de roches volcaniques, une étroite rigole les sépare de la chaussée ; y frétilent des eaux de neige, vif-argent. On les enjambe d'un pas, ces rigoles. Cependant, devant chaque seuil, pour les vieilles dames aux pas rendus menus par les entraves du kimono, une courte dalle sert de pont.

Ces eaux glacées dans les rigoles s'agitent avec un peu trop de violence, tout de même. Elles prennent des reflets de métaux, elles s'éclaboussent et je crois voir des paquets de lames luire dans les remous, mais non : il ne s'agit pas d'acier mais de poissons. Noires et grises, des carpes se serrent les unes contre les autres. Des troupes de carpes au milieu de la rue, mêlées sans crainte aux pas des promeneurs. Elles remontent le courant, semble-t-il, mais l'eau se précipite avec une telle impétuosité qu'elles s'échinent seulement à faire du sur-place. On les voit onduler vaillamment, avalant de la gueule les frémissements glacés dévalés des montagnes.

Par-dessus les toitures d'un magnifique bleu sulfate, bleu sonore, bleu insolent, le ciel bouge entre les cimes de la vallée. Le vent du printemps effiloche des nuages d'ardoise, affiche de vastes traînées d'azur.

Il déroule surtout, ce vent du 5 mai, d'éblouissantes grappes de manches à air en forme de poissons. Attachées au haut d'un mât dans les arrière-cours, ces bannières cylindriques, soie ou papier, flottent et claquent dans un ciel de cerf-volant. Le plaisir de l'air les gonfle de mouvements liquides. Elles représentent des carpes aux écailles brillantes. Elles en ont les couleurs de feu. Elles en ont les gestes sinueux. Elles en ont la gueule ouverte face aux bourrasques.

Ces carpes célestes célèbrent les garçons, m'explique Yasuharu. Tout en haut du mât, une touffe de longs rubans ruisselle au vent, elle imite les élans de l'eau. Au-dessous, une vaste carpe blanche et noire, sévère, figure le père de famille. Elle domine une carpe blanche et rouge, plus modeste, image de la mère. Au-dessous chaque garçon de la

famille a droit à sa carpe, plus petite certes, mais si lumineuse, si magnifique de couleurs claquant comme drapeaux de conquérant.

La carpe fait face. Elle remonte l'abrupt des torrents. Elle offre donc modèle de courage et d'obstination, vertus viriles. Les anneaux de princesses égarées, les sceaux dynastiques qui établissent des légendes, les diamants emportés par les fleuves, on les retrouve dans le ventre de carpes dégustées à la table des rois. Sur la planche à découper, tous les autres poissons s'agitent sordidement quand ils sentent approcher le couteau du cuisinier. Seule la carpe reste immobile. Elle s'étend sereinement devant la mort. Elle maintient une dignité du samourai. Exemple, cette attitude enseigne la grandeur d'âme à l'homme.

Dans l'auberge où le soir tombe, il y a un vaste puits sans margelle, vaste comme une mare. Interdit et secret, ce trou d'eau se trouve au fond d'un jardin artistement abandonné, caché par un fouillis de fougères et autres plantes d'ombre, lieu d'autant plus inquiétant qu'il avait fallu déverrouiller un portail de fer pour y pénétrer.

Je me penche sur cette eau souterraine. Des éclats de soleil rouges, blancs, orangés, croisent dans ses profondeurs. Quand enfin mes yeux s'accommodent à la pénombre, je distingue d'énormes carpes, de la variété carassin. Je prenais pour des tessons de soleil les taches que ces cyprins arborent. Des arlequins fabuleux, vêtus de charpies chatoyantes, insolites, sans cesse originales.

Un vieil homme m'a rejoint. Il se présente comme le père de l'aubergiste et le maître de ce puits. Il collectionne les cyprins. Comme d'autres les timbres ? Pas vraiment : il ne choisit que des pièces uniques aux rares panachures, estimées des puristes : existe-t-il quelque autre poisson dont, comme chez le carassin, le camouflage, le maquillage, la robe diffèrent si librement d'un individu à l'autre ? Tandis qu'il parle nous assistons à un miracle : des abysses s'élève un impérial individu qui semble d'or massif luisant et sans défaut. Puis un autre apparaît comme une ombre blanche, fantôme à la trouble pâleur albinos où brille le vermillon d'un œil. Ces bêtes appartiennent-elles à notre monde ? Elles tournent à la façon de constellations inlassables, prisonnières, énigmatiques.

Des carpes nagent à tous les étages.

Sirène

Je ne l'ai jamais croisée. À quoi ressemble la sirène de montagne ? Elle ondule dans les profondeurs glacées des lacs d'altitude. Elle dort sur les reins inondés des moraines. Elle vit nue. Elle cache sa bouche en s'enveloppant le visage de sa longue chevelure couleur de soldat. Elle ne sourit jamais : elle craint de montrer le granit de ses dents. Elle se nourrit d'écrevisses ou de têtards, animaux froids. Quand passent des humains, elle se réfugie entre les joncs du rivage pour nous observer. Nous lui faisons peur. Elle s'effraie du rouge de nos anoraks, des rayures des bonnets, de notre allure de drapeaux. Mais elle ne peut pas s'empêcher de nous observer, fascinée par nos jambes qui marchent.

En hiver elle se blottit sous la carapace de glace. Elle hiberne en apnée. On la devine car sa peau luit d'un gris d'aurore et sa pupille orange dilatée sous sa paupière bleue semble une trace d'étoile.

Lyse bûcheronne

En escapade. Nous arrivons chez Youriko. Elle verse le thé avec la grâce d'une fragile trentaine. Nous passons dans les montagnes de Nara. Elle nous a accueillis gainée d'un kimono couleur de truite. Des mains effilées en lotus aux ongles vernis de mauve. Agenouillée sur le tatami, elle pousse vers nous les minuscules plateaux de laque où tremblent des coupes bleues. Ses doigts gauches soutiennent son poignet droit, en signe de respect. Elle sourit, elle penche la tête, elle incline les yeux. Son profil d'opale serti d'un opaque chignon lui mérite vraiment son nom de Youriko. Ce mot signifie lys. En français, ne l'appellerait-on pas Lise ? Elle essaie de le dire, Lise, Lison, Lisette mais comme en japonais le L et le R s'embrouillent, le résultat dévie la mélodie. Cela la fait rire. Un rire de cascade.

Perchée en haut du village de montagne, la maison de Youriko dispose de trois eaux différentes : celle du puits creusé sur le replat du jardin, celle d'une source qui jaillit de la falaise et ruisselle joyeusement dans l'étroite arrière-cour, celle enfin du réseau municipal qui monte jusqu'à un robinet de la cuisine, qu'on n'utilise jamais. À l'analyse, les laboratoires ont trouvé à chacune de ces eaux une composition originale, des vertus contrastées.

Youriko utilise l'eau du puits pour remplir le furo, la baignoire dans laquelle chacun se trempe pour la détente à tour de rôle, après savonnage et rinçage. Je n'ai jamais utilisé de plus ancien furo : un colossal chaudron de cuivre. On pourrait y plonger en famille. On le chauffe de l'extérieur, au feu de bois dont la cheminée enveloppe la salle d'eau. Le métal brûle. Attention de ne pas toucher les bords. Au fond du chaudron, une planchette, arrimée de quatre galets, offre une assise aux pieds pour s'accroupir dans le bain torride. Cette eau du puits, si douce, attisée par la violence du feu, laisse la peau tendre et mélodieuse.

La source de la falaise sert pour la cuisine. Un vieux robinet en bronze, assez grossier avec son lourd clapet de pompe, la jette par paquets glacés sur l'évier. On lève le clapet, l'eau se précipite en coup de poing. Une eau de vif-argent, toujours l'air énervé, comme si elle rattrapait par son tourbillon à l'air libre la paralysie où l'avait si longtemps contrainte son emprisonnement souterrain. Youriko prétend qu'elle n'a pas son pareil pour réussir le bouillon des nouilles, la soupe d'algue et de haricots et surtout pour le thé. Sa pureté exalte le goût des nourritures.

La vaste maison de famille, très vieux-Japon avec son fond de bois luisants, papiers ternis, anciennes porcelaines, calendriers démodés, croule sous des falbalas occidentalisés, dentelles, velours, broderies, cretonnes à fleurettes, un univers rose-bonbon oscillant entre vieille fille anglaise et Disneyland. Dans les cabinets, apprentis ajouté récemment, on pénètre dans un boudoir d'autre monde, violons couplés au loquet, moquette pastel, lunette chauffante, trône soufflant, papier-toilette sous étui molletonné, fleurs de soie.

Youriko vit seule avec sa mère. Ses deux sœurs aînées, mariées, demeurent en ville. Leurs enfants montent souvent en vacances. La mémé, haute femme souffreteuse, marche avec infiniment de noblesse. Elle se force à se tenir droite. Cela exige des efforts. Elle se déplace lentement, dissimulant la peine que le moindre mouvement exige d'elle. Elle en tire une immense dignité. Les rhumatismes ? Pardi, avec toutes ces eaux qui s'agitent dans la maison... Mais non : rescapée d'un arbre abattu, elle aurait autrefois échappé à un accident de coupe.

L'adret au-dessus de la maison leur appartient. La famille a toujours vécu de cette forêt. Pendant la guerre, les hommes au front, les femmes avaient charge de faire tourner l'exploitation. Toute petite, Youriko a perdu son père ; elle a vu sa mère continuer dans ces affaires d'hommes : orchestrer les balivages, louer les saisonniers, aménager les coupes, repeupler les futaies, négocier les grumes.

Nous irons faire un tour en forêt, promis, dès que le ciel le permettra.

Lorsque dans l'après-midi, la pluie cesse enfin, Youriko s'absente dans sa chambre. Quelques instants plus tard, en jaillit un adolescent en salopette de force, chemise de cow-boy et casquette de base-ball, un familier de la maison manifestement, à juger de son pas large — puis à ses ongles mauves, je reconnais Youriko. Métamorphose. Elle ne s'aperçoit pas de ma confusion. Sur le seuil, elle nous distribue des bottes, elle pend une lame à sa ceinture.

Le long de la route, les arbres s'ébrouent. Il y a un petit bout de chemin avant de plonger en sous-marin dans le silence obscur de la forêt. Rien que des cryptomères classiques, ces géants cyprès du Japon aux aiguilles rêveuses, droits, futaies implacables, alignées sur les reliefs avec une rigueur de quinconce. Il n'y a aucun sous-bois, manifestement on ne le leur permet pas. La vue pourtant ne porte pas loin : la perspective resserrant les troncs, tous rigoureusement élagués, lève aux yeux une profondeur de barrière. Youriko explique qu'il faut se montrer sévère avec les arbres. Il faut qu'ils poussent verticaux. Supprimer les rameaux latéraux demande une rage

méthodique. Elle dresse une échelle de bambou contre un bois, elle y grimpe, elle lance sa machette contre quelques broutilles qui sombrent sans bruit à nos pieds.

Certains troncs portent des sortes de corsets rouges, des colliers de grillage. On voit bien qu'ils étranglent dans ces carcans : ils débordent, ils se boursouflent, ils bouillonnent aux interstices. Voilà l'effet recherché : le bois pelard s'anamera ainsi de plis, de gerçures, de verrues, de madrures, de nœuds insolites. Piliers et solives apparents s'y parent ainsi d'une rare valeur : l'architecture traditionnelle raffole de ces charpentes qui prennent des agaceries de ruisseau. Leurs méandres font merveille dans les maisons aux linteaux stricts et aux papiers tendus. On les recherche comme des œuvres d'art.

Youriko ne vend pas du bois ; elle crée des poutres de décoration. Ses clients viennent choisir sur pied. Certains amateurs de motifs curieux passent commande des années avant de bâtir. Couper l'arbre, le débiter, le faire sécher sous écorce, à l'ombre pour éviter les fentes, avant de peler, nettoyer et polir l'aubier, ces opérations prennent du temps.

Autrefois la mère employait des forestiers. Maintenant, finis les sauvages : de ces hommes rudes, il ne s'en trouve plus. D'ailleurs, le prix du travail grèverait l'exploitation. Youriko s'explique toute seule avec sa forêt. Tracteurs, grues, tronçonneuses, ponceuses, grâce aux outils mécaniques, il n'y a plus besoin de force dans ce métier. Quel métier ? je demande. Hé bien, le métier de bûcheron, répond Youriko en lissant ses cheveux d'un geste fabuleusement féminin, tout simplement bûcheron !

Tourisme de proximité

Nous bouclerons le tour de la grande île centrale, le Shikoku. Cela nous prendra deux semaines. Longuement, avec une précision d'horloger, Yasuharu prépare chaque pas de notre périple. Il potasse les guides, compare les horaires, orchestre châteaux, temples et sources thermales. Tout juste s'il ne connaît pas déjà l'immatriculation des autobus, le prénom des hôtelières.

Nous partirons par un train de nuit. Yasuharu s'arrange pour nous faire boucler les sacs dès le début de l'après-midi.

- Tout de même , nous avons tout le temps ! proteste Reiko.

Elle sourit. Elle me lance un œil entendu.

- Yasuharu a toujours peur de se trouver en retard, m'explique-t-elle.

- Plus agréable d'avancer à son allure, non? dit Yasuharu.

- A quelle heure, le train ? demande Reiko.

- A 20 heures.

- Vingt heures pile ? demande Reiko, méfiante.

- Non, un peu après. Oh! à peine vingt minutes, je crois.

Il se garde bien de vérifier sur les billets de réservation.

- Ça nous laisse encore cinq heures. Allons, rien ne presse, dit Reiko. Je vais me faire les ongles.

Rouge odeur du vernis mêlé au bleu de la cigarette, faibles échos d'ivresse. Nous contemplons avec satisfaction nos sacs alignés devant la télé allumée mais muette. L'écran agite les marionnettes d'un quelconque débat. Yasuharu monte le son. Gros rires forcés de l'assistance, grimaces de convenance de l'animateur. Yasuharu coupe le son.

Reiko agite les doigts pour faire sécher le vernis à ongles.

- Je vais faire un thé, propose-t-elle.

- Alors, en vitesse, dit Yasuharu. On peut aussi bien prendre un café en route. De toute façon, on ne dînera pas ici.

- Tu veux manger à la gare ?

- Pardi, ça vaut mieux. Ici, la vaisselle, le temps de ranger et tout... . Si on partait tout de suite ?

- Pour poireauter sur le quai ! proteste Reiko. Jusqu'à la gare centrale, en métro, on en a pour une demi-heure, pas plus. Et autant pour s'avaler quelque chose, là-bas.

- Oui, mais je veux passer par la boutique, dit Yasuharu.

- Pourquoi donc ? Pas la peine. On a tout bouclé hier au soir, dit Reiko.

- On va y descendre à pied sans nous en faire, insiste Yasuharu. Oui, jusqu'à la boutique. Voir si tout va bien. Le courrier, par exemple. Tout juste une ballade, quoi. On prendra le métro là-bas en bas. Ça nous évitera de changer.

- Vaut mieux attendre à la maison, murmure Reiko. Tu nous fais toujours arriver des siècles en avance !

- Bon, on se boit le thé maintenant et puis on démarre, concède Yasuharu. D'accord ?

On pénètre dans la gare centrale de Tokyo avec deux bonnes heures d'avance. Voici Yasuharu rassuré. Il conduit notre flânerie, sac à l'épaule, à travers les marbres interminables des couloirs. Je ne reconnais plus ma bonne vieille gare impériale, celle qui a donné son nom à la ville capitale. De là, tant de lignes s'élancent à travers tout le Japon ! Pour répondre à la multiplication des voyageurs, ils viennent de tout chambouler en palace futuriste. Ils ont empilé à hauteur d'immeuble les quais, les voies, les caténaires. Ils ont creusé des étages souterrains rutilants de chromes, ils ont lancé des Escalators aux épures translucides de sauterelles. On circule dans l'irréelle lumière d'un nuage. Boutiques dignes d'aéroports, vitrines de souvenirs, restaurants, agences, leur luxe ne monte même pas à la tête tant leur naturel va de soi.

Nous comparons les simulacres de cire présentant les plats à la vitrine des restaurants. Selon l'usage, les prix des repas s'indiquent en écriture japonaise, non en chiffres arabes comme habituellement les articles dans les autres magasins. Nul doute que cela ajoute un cachet d'authenticité, de "cuisine bourgeoise" comme on l'affichait dans la France de mon enfance pour faire goulayer le savoir-faire rassurant du cuistot.

Je ne prends pas la peine de déchiffrer. Je n'ai aucun mot à dire, je le sais bien. D'ailleurs, j'ai imposé cet accord à Yasuharu une bonne fois pour toute : ici, vous décidez pour moi comme en Europe, je décide pour vous . Cet arrangement nous convient. Je peux lui faire confiance : il ne se trompe jamais.

Yasuharu pointe un doigt vers un établissement dont la présentation le séduit. Nous lui emboîtons le pas. Reiko rit doucement.

- Il a le nez ! dit-elle, admirative.

En sortant du restaurant, Yasuharu avise une batterie de distributeurs automatiques de boissons, y glisse quelques pièces et sélectionne boîtes de bière et verres de saké. Les boîtes de bière s'affaissent en cognant dans les profondeurs mécaniques, comme si la machine regimbait ; il faut se pencher, plonger la main pour les ramasser à la paysanne. Les verres de saké au contraire, étincelant derrière la vitre, se cueillent gracieusement dans leur alvéole à hauteur de regard ; scellés d'un couvercle de métal, ils se transportent aisément. Yasuharu serre ces provisions de boire dans son sac.

- Pour le train, dit-il. Somnifère !

À vrai dire, il emploie le terme *nézaké*, mot composé. Littéralement : saké du sommeil. Notre réputation d'ivrognes à tenir même en dormant. .

Nous nous dirigeons vers l'entrée des voies menant plein Sud. Les chemins de fer japonais conservent le service des poinçonneurs en uniforme : vérifiant les billets, ils filtrent les voyageurs, les renseignent, les dirigent. Au dessus de leurs guérites, un panneau égrène les trains en partance. Même si le quai exact ne s'y précise qu'une vingtaine de minutes avant le départ, destination et numéro des convois y figurent à l'avance. Or nulle trace du nôtre : aucun train vers le Shikoku prévu aux alentours de 20 heures. Yasuharu s'en inquiète auprès de l'un des poinçonneurs en gants blancs, le plus frêle. Ce dernier veut voir nos billets. Un coup d'œil lui suffit. Il pointe un doigt sur la réservation des couchettes.

- Lisez cette ligne ! Vingt-deux heures trente. Dix heures et demi, si vous préférez. Votre train part dans plus de deux heures. Pas encore sur le panneau, pardi. Vous avez le temps !

Yasuharu prend l'air ennuyé. Une erreur si grossière ! Bien la peine de nous avoir tellement pressés malgré les traînaileries de Reiko ! Laquelle semble ravie. Ah! elle va pouvoir aiguïser ses récriminations de triomphe, pester contre cette hâte maladive que déploie toujours son homme !

Mais non, au contraire :

- Chic ! On va se balader dans le quartier, dit-elle. Un temps fou que j'en avais envie. Dans notre métier, on n'a jamais un soir de libre. Tout ici a tellement changé, dit-on. Je le traversais pour aller à l'école, ces années où mes parents ont vécu à Tokyo.

- Là-bas, il y a une consigne automatique, dit Yasuharu. Allons-y serrer nos sacs. On se promènera plus à l'aise.

On se lance dans une nuit de réverbères. À l'écart des vitres, des marbres des halls étincelants, l'obscurité pèse plus épaisse sur cette esplanade vide, en ces avenues désertées. Des taxis au repos. Dans la mémoire écolière de Reiko, le quartier derrière la gare bruissait certainement de jolis caboulots à nouilles, de camelots à colifichets, de petits revendeurs de vents, de débrouillards à paroles et autres chalands glauques, de tout ce qui fait le charme des ruelles voyageuses mais depuis ces années scolaires, le Japon a acquis richesse et respectabilité ; les alentours de la gare centrale témoignent de ce changement vainqueur. S'y dressent des falaises de bureaux, taillées à angles droits au long de doubles voies. A cette heure-ci, un no man's land digne d'un nocturne d'aéroport. Nous avons déambulé dans cet obscur désert de banques. Plus loin se devinaient des grands magasins assoupis dont même les néons hésitaient.

A un carrefour, des lanternes, des bouquets de feuillages en plastique signalent des bistrotts. De la vie, donc. Nous allons voir. Parallèle à l'avenue et comme en cachette, nous découvrons une étroite rue sans trottoir, décorée d'arceaux de guirlandes. Les lumières y dégoulinent. Les commerces de la nuit s'y bousculent à tous les étages, karaoké, bars, tavernes, grill-rooms, établissements minuscules à en juger par l'abondance des enseignes éclairées. Les employés d'à-côté n'ont que quelques pas à faire pour prolonger devant le saké leur communauté de paperasse. Mais nous n'y passons pas à la bonne heure : ces lumières ne brillent pour personne, un néon s'éteint déjà sous nos yeux. Un taxi charge trois cols-blancs salués bien bas par une hôtesse en kimono. On ferme déjà.

- Je préfère notre quartier dit Reiko. Plus animé, non ?

- Moi aussi, dis-je. Chez nous, à Kagurazaka, le saké rend joyeux et flottant, il me semble. Ici, je ne sais pas mais ça n'en a pas l'air, non ?

- Finalement, on fait déjà du tourisme, remarque Yasuharu.

Petites gares

La petite gare qui dessert Udatsu - il faut aller la chercher en longeant un fleuve de bambous, un matin gris tout ciel, nous marchions dans une perle - cette petite gare, je la connaissais bien pour l'avoir souvent pratiquée dans les films d'Ozu. Pas celle-là précisément, d'accord, mais quelques-unes de ses innombrables copies : un bâtiment de bois sans étage doté d'un auvent et enorgueilli d'une poussée du toit qui se donne une allure de fronton.

Le cinéma a montré abondamment les extérieurs de ma gare : côté façade quand les personnages arrivent, côté quai quand ils repartent. Le cinéma ne montre jamais l'intérieur des gares. Il n'en a pas l'occasion car grâce au scénario les personnages n'attendent jamais le train, lequel rapplique toujours pile exprès pour eux, et jamais sous la pluie. La seule exception à cette règle s'appelle Anna Karénine dont on sait les malheurs qu'elle s'attira en séjournant dans une salle d'attente par mauvais temps (même il neigeait). Mais on peut arguer qu'Anna Karénine ne doit ses emplois à l'écran que comme transfuge du roman, ce qui la met hors-jeu (autant que sa nationalité russe).

L'intérieur de ma gare d'Udatsu : une salle d'environ dix mètres sur cinq, de larges vitrages donnant là sur la place, ici sur les voies ; à gauche, le guichet double surmonté du panneau des horaires, à droite, la boutique de journaux, cigarettes, bonbons et autres babioles ferroviaires. On a punaisé des affiches aux murs qu'il faudrait bientôt repeindre.

Rien de bien reluisant, sinon les banquettes, remarquables.

Les banquettes dans les lieux publics s'imposent en bois, métaux, plastiques, tous matériaux capables d'affronter l'usage anonyme. Ici, au contraire, fête des yeux, on y a jeté de vastes coussins recouverts de patchwork, de tissus disparates, de franges, de dentelles, de fanfreluche, d'ourlets, des coussins beaux comme des guirlandes, pas du tout ferroviaires et manifestement bricolés kitsch. L'ensemble impressionne. Je n'ose m'y asseoir, je pose mon sac à terre.

Explication donnée par la marchande de journaux : les dames du village confectionnent ces chefs-d'œuvre. Elles se réunissent. Chacune apporte son fil, ses aiguilles, ses rogatons de tissus. Fièrement ! Elles y mettent leur machine à coudre et plus encore leur patience et leur talent. Elles se cotisent pour acheter la bourre des coussins, elles ne vont pas en plus offrir des métrages d'étoffes au chemin de fer ! Au prix où ça coûte, le reps ! Surtout que dans le patchwork, on voit le travail. Ça donne satisfaction.

Cousent-elles ainsi pour égayer la gare ? Oh! pas tellement ! Elles songent surtout à leurs enfants lycéens, à leurs maris, à ceux et celles qui, par tous les temps, jonglent de la bicyclette, de l'autobus et du train pour se rendre à l'école, au bureau, à l'usine dans la ville voisine. Puisque la gare se trouve si loin d'Udatsu, qu'ils goûtent au moins, ces chéris matinaux, une halte confortable leur rappelant, amour, les fanfreluches du foyer qu'ils viennent de quitter.

Poubelle morale

A la petite gare d'Udatsu, toujours elle, juste devant la sortie, se dresse une sorte de baril muet, blindé, en forme de borne. Il comporte sur le haut une simple fente à clapet comme celle des boîtes aux lettres, et au bas, une trappe verrouillée.

- A quoi cette fortification peut-elle bien servir ?

- A jeter les revues porno. Les adultes, les pères de famille par exemple, les lisent dans le train. mais ils ne veulent pas les rapporter à la maison, à cause des enfants. S'ils s'en débarrassaient dans les poubelles normales, n'importe quel garnement pourrait les récupérer. Alors...

- Mais qui relève la boîte ?

- La police, pardi. Ça leur fait de la lecture.

Chrysanthème ferroviaire

Gare de Kofu, début novembre. Au centre de la salle des pas perdus flotte un énorme bouquet de chrysanthèmes ; oh! avec ses quatre à cinq mètres de diamètre, cette gerbe occupe presque la moitié de la salle. Circulaire, vaguement en relief d'hémisphère... et puis non, je m'aperçois qu'on l'a disposée à l'image du Mont Fuji : couronne de première neige en sommet de fleurs blanches, pentes pourpres en fleurs couleur de laves, cercle des forêts automnales au pied fait de fleurs jaune vif.

Ce massif impressionne par sa précision : toutes les fleurs, lourdes boules semblables aux pétales bouclés, paraissent de même dimension et s'épanouissent strictement à égale distance les unes des autres. Bien sûr, une discrète armature de fil de

métal soutient et dirige chacune d'elles - mais les disposer si exactement représente déjà une jolie prouesse chez le fleuriste géomètre!

Examinant cette armature, je découvre alors qu'il ne s'agit pas du tout d'un arrangement floral : ces fleurs si nombreuses, ces fleurs si pareilles tout en conjuguant trois couleurs, toutes ces fleurs proviennent du même pied : il ne s'agit que d'une seule et unique plante ! Comment ont-ils réussi ? Génie d'horticulteur, vraiment ! Mais peut-on greffer les chrysanthèmes ?

- Pourquoi non ? me répond mon compagnon.

Il déchiffre alors le panonceau placé à proximité : *chrysanthème aux mille fleurs*.

- Joli nom. Mais ça fait un peu chinois, non ?

- Pas seulement ! Le bouddhisme de chez nous tient aussi pour magique le chiffre mille.

- Si on comptait ?

Comme les fleurs se présentent disposées suivant une extrême précision, leur total se calcule très vite à partir d'un arc de cercle ; il suffit d'additionner le nombre de chaque rangée par étage. Il y a effectivement mille fleurs. Pile !

- Je m'en doutais.

Personne ne s'arrête. Le train n'attend pas.

Cachets à touristes

Les gares, les châteaux, les temples, tous les lieux qui se visitent, tiennent un sceau à la disposition des touristes. Il s'agit d'un outil important, rond ou rectangulaire, aussi large qu'une main, à poignée de buis. Flanqué de son tampon encreur, on le trouve sur une tablette, attaché par une ficelle fatiguée, apparemment suffisante pour décourager les kleptomanes.

Le cachet qu'on en obtient évoque le monument qu'on vient admirer ou bien une spécialité du lieu. Par exemple, à la gare de Katsunuma, bourgade célèbre pour son vin, on imprime une grappe sous sa feuille de vigne. Ou bien, au pied des pistes d'Hakuba, un skieur qui s'envole d'un tremplin. Bien entendu, des écritures aussi, flatteuses comme les flammes postales.

A n'en pas douter, les syndicats d'initiative disposent ces tampons comme des jouets à l'usage du public. Mais quels naïfs peuvent-ils bien amuser ? Collectionneur sentimental, j'en charge mon "passeport touristique" (avantage réservé aux étrangers que les tarifs ferroviaires pratiqués ici décourageraient de voyager). Les deux volets de ce bristol ouvertes comme des ailes, à Paris je les disposerai sur une étagère pour rêver entre les livres. Mais à part moi, qui d'autre ? Ces collégiens et surtout ces collégiennes, que j'entendais caqueter de rire. Elles faisaient la queue pour oblitérer leur cahier d'un souvenir du voyage scolaire. D'ailleurs, cela leur va très bien : l'encre a le même violet tenace qu'à l'école de mon enfance et, maladroit, je m'en colle plein les doigts comme avec mon premier porte-plume.

Étonnements

Reiko s'étonne sans cesse. Ces mouvements de surprise typiquement féminin, ajoutent à son charme naturel. D'un soupir, d'une modulation, elle signale qu'il fait un peu plus chaud, un peu plus froid. Du moins le perçoit-elle. Ça l'ahurit. Elle ne l'avait jamais rencontrés auparavant. Eve dut s'exclamer de cette façon en touchant la première braise, la première neige.

Elle dégrafe un gilet, elle serre une écharpe. Ses doigts dansent. Nous admirons.

Les Japonais et plus encore les Japonaises manifestent volontiers la surprise. Cela tient à leur code de politesse. Évidemment, ils s'émerveillent surtout des choses et des comportements rencontrés à l'étranger. Les fromages, la circoncision, les ascenseurs parisiens sur mesure, le célibat des prêtres, les numéros des rues, les immeubles en pierre de taille...

Dieu possible, tout cela existe-t-il ? Et d'expliquer que chez eux, au Japon, hé bien, cela n'arrive jamais. Inconcevable ! Comment cela peut-il exister ailleurs, alors ?

Les femmes montrent du doigt ; cela leur donne un air délicieusement enfantin, surtout lorsque entravées d'un kimono de cérémonie, elles avancent à pas si courts qu'elles paraissent piétiner.

Cicatrice au front

Les cuisiniers de nomiya à l'œuvre derrière leur comptoir ceignent leur front du bandeau de la résolution, *hachimaki*, signe de leur détermination à bien servir la clientèle. Ce mince turban, blanc à pois indigo, m'a longtemps caché des traces de brûlure sur le visage de Yasuharu. Cette cicatrice lui mange la tempe gauche, une partie du front, touche un sourcil, la paupière. Je ne l'ai remarquée que bien tard, lorsque je vis Yasuharu tête nue, lors de nos ballades en montagne.

Au reste il s'agit d'une brûlure ancienne, aucune rougeur n'y demeure, la peau seulement apparaît fripée. Parfois, il incline la tête, il essuie son œil gauche, sans déplier le mouchoir qu'il tire de sa poche, d'un geste à la fois à la fois négligent et appliqué. Quel feu l'a autrefois mordu ?

Il n'en parlait jamais. Curieux endroit pour une brûlure, le visage. D'habitude, ce genre d'accident touche les mains, le corps. Ici, on la croirait ciblée par une cruauté volontaire. Vitriol ? Oui, cela ressemble aux blessures que laisse l'acide. J'imaginai de sombres histoires. Un châtiment de yakuzas, infligé à un tenancier qui résistait à leur racket ? Une vengeance de l'amour ? Le passé de Yasuharu s'ornait d'ombres sulfureuses.

Et puis, un jour, un dimanche de loisir pluvieux, je me trouvais chez lui. Il ouvrit un classeur jauni où, comme tout le monde, il conserve ses dessins d'adolescence. Des paysages, des compotiers, des portraits appliqués, des croquis de monuments exécutés lors de voyages scolaires. Malgré le convenu des sujets, ces jeunes ébauches montraient du talent, une émotion. Le trait en imposait. On avait affaire à un artiste tiraillé entre le goût de la précision et un geste d'impatience, entre le regard et la main. J'en fis la remarque.

- J'ai dessiné cela lorsque j'ai retrouvé la vue, dit Yasuharu.

Il remarqua mon air étonné.

- J'avais presque douze ans. Je ne sais comment nous avons déniché quelques mètres de film. Une aubaine pour des garnements de quartier. On a joué avec ça. A deviner les images face au soleil en contre-jour, à triturer cette étrange matière de celluloïd, même à nous en déguiser. Par exemple, je m'en étais enroulé un bout en hachimaki autour de la tête. L'idée nous a pris aussi de réaliser une projection, comme au cinéma. Sans projecteur, évidemment. Moi, je tenais le film. L'un de nous a craqué une allumette pour imiter la lampe et tout a aussitôt flambé. Le film, l'hachimaki, mes doigts, mes cheveux, mon visage. Moi, je n'ai vu qu'une flamme énorme et puis la douleur m'arracha les yeux. Mon regard avait grillé. Je tombais dans le noir.

Un miracle qu'on me les ait sauvés, les yeux. Le traitement a pris plus d'un an. Trois opérations. Chaque matin, Maman me prenait la main, elle me conduisait à l'hôpital refaire les pansements.

J'ai vécu sans regard pendant de longs mois. À vrai dire, les docteurs ne pensaient pas que je m'en sortirai. Ils n'ont rien dit de leurs doutes pour ne pas nous désespérer. On avait même résolu de m'enseigner le braille. Mais le plat des phalanges avaient aussi subi la morsure du feu. Je hurlais quand j'appuyais mes doigts sur le papier. Je croyais caresser des épines.

J'ai recouvré la vue lentement. Il fallut d'abord économiser mes yeux. Quelle joie me donnait la moindre lueur ! Ensuite, on m'a laissé voir tout mon saoul. J'ai repris l'école, mais restait interdit de judo, de jeux violents, rien qui puisse déchirer mon regard encore fragile. A la récré, je dessinais. Je me souviens : je ne me lassais pas d'examiner les choses, les couleurs, les formes. Je les répertoriais avec une application impatiente. Un crayon noir et une feuille blanche. Je ne disposais pas d'autre outil. Le dessin oblige à voir précisément et moi, je m'enivrais d'attention. Oui, une sorte de vertige. Au fond, j'avais encore peur de perdre le regard. Par exemple, j'appréhendais de m'endormir : si j'allais m'éveiller aveugle à nouveau ? À force de dessiner, j'ai désiré devenir peintre. Des professeurs m'encourageaient. D'après eux j'avais du talent. Mon père n'a jamais voulu en entendre parler.

- Barbouilleur, ça ne fait pas un métier pour nous, disait-il. Tu ne gagneras jamais ta vie avec ça. Et puis, avec tes yeux, mon pauvre...

J'ai donc renoncé à apprendre la peinture dans une école spécialisée. D'ailleurs, au fur et à mesure que mon regard se fortifiait et redevenait naturel, cette sourde hantise de perdre la vue s'estompait. Maintenant, je préférerais lire. Je crois aussi que je me réfugiais dans la lecture parce que je détestais mon image. J'avais seize ans, l'âge où le cœur bat plus fort. Dans les miroirs, je découvrais mon visage monstrueux. Cette boursoufflure rouge de la brûlure dégoûtait. Les enfants étonnés me montraient du doigt, leur maman les faisait taire. Les passants se détournaient. J'avais honte. Je me savais repoussant. Aucune fille me m'aimerait jamais.

- Mais il y a eu Reiko-san !

- Je l'ai espérée si longtemps...

Bulle

Les Japonais se touchent peu. Pour se saluer, ils ne se serrent pas la main. Ils échangent des courbettes qui les laissent à distance l'un de l'autre. Chacun dans sa bulle personnelle, rempart d'impalpable. Même en famille, on ne s'embrasse pas. On le constate dans les films : Ozu a bien montré cette tendresse entre proches, qui ne s'exprime jamais par le contact physique.

À peine les foules s'effleurent-elles. Il arrive, bien sûr, que des inconnus se retrouvent entassés, ainsi dans le métro de Tokyo. Mais cette presse reste chaste, comme distante. Nulle intrusion dans l'intime alors qu'à Paris, à Londres, on sentirait lestement frémir les attouchements.

Je m'amusais parfois à évaluer cet espace dans lequel chacun s'enferme. Mon collaborateur Ohara, je l'avais remarqué, se ménageait une bulle exceptionnellement large, pas moins d'un mètre cinquante. Dans les conversations, insensiblement, centimètre par centimètre, profitant du moindre geste, je me rapprochais de lui et le faisais ainsi reculer dans tout l'atelier. Il ne s'apercevait pas de mon manège, pas plus qu'il n'avait conscience de sa propre réaction, toute instinctive. Une fois, je l'ai même acculé contre le mur. L'effronterie m'a manqué d'aller plus loin, au risque qu'il imagine que je le poursuivais de quelque bizarre assiduité.

Une fois je lui ai demandé si je sentais mauvais. Après tout, cela pouvait être une possible explication à cet écart qu'il mettait entre nous. Il a paru surpris de ma question. Je remarquais ensuite qu'il établissait la même réserve à l'égard de quiconque. Je m'amusais de le voir ajuster son éloignement.

Une Japonaise de mon cercle amical parisien, où l'usage veut qu'on s'embrasse sur la joue, se montrera d'une raideur qui tient plus du dégoût que de la maladresse. Personnellement je la comprends tout à fait : cette inflation franchouillarde du bécot systématique me répugne. Je trouve cet usage souvent hypocrite. Manière récente au demeurant, à peine une trentaine d'années...

Je n'ai jamais embrassé Reiko, encore moins Yasuharu, même lors de distantes retrouvailles. Je n'ai nul désir de le faire. Mais eux, lorsqu'ils viennent en France, embrassent mes proches ; ils se plient avec naturel à ce rite familial du museau. Mimétisme d'amitié, nous avons troqué nos usages.

Guirlande portière

Dès le milieu de l'après-midi, Yasuharu se rend à la nomiya. Son travail commence en chemin : il passe par les petites rues. Il fait son marché dans les boutiques cachées. Les nourritures ne s'y présentent pas préemballées en barquettes sous Cellophane comme dans les supérettes des avenues. Ici, des spécialistes attentifs les choisissent, les pèsent, les débitent, les parent, plus artisans que commerçants. On s'étonne d'en trouver dans une ville si futuriste.

À cette heure, les chalands ne se pressent pas dans ces échoppes. Le poissonnier, le marchand de primeurs, le volailler, depuis le temps, Yasuharu en a fait des amis. A ce client important, fidèle, connaisseur, chacun propose le meilleur des arrivages. Tout en butinant parmi les produits de saison, les idées de menus surgissent. L'ardoise du jour se dessine ainsi.

Yasuharu arrive à la nomiya le caddie lourd. Il ramasse le courrier que le facteur a glissé sous la porte et sans même y jeter un œil le range sous une étagère. Reiko s'en occupera plus tard. Puis, laissant la porte grande ouverte, il commence par le ménage.

Hier en quittant si tard dans la nuit, on avait à peine rincé, rangé la vaisselle, emporté les sacs à la poubelle. Sous l'impitoyable lumière du jour, il reste à passer l'aspirateur, laver le sol, aérer, essuyer les poussières, faire briller laques et vitres. Ranger quelques livres sous la tablette. Traquer les odeurs de vieux tabac. Bientôt, tout reluit de propre. Yasuharu tire alors la porte. Il passe derrière son comptoir. Il s'enferme en cuisine.

Je ne l'ai jamais vu vraiment cuisiner. A la maison, il ne touche pas à une casserole. Reiko règne sans partage sur les fourneaux. Les rares après-midi où je le surprend en ses préparatifs culinaires dans la nomiya officiellement close, il pose son couteau ou éteint son gaz pour m'accueillir. Bon, je le dérange. Pourtant, il sait très bien à la fois mener sa tâche et tenir conversation ; il fait ça tous les soirs quand il sert les clients. Alors pourquoi pas devant moi ?

En fait, je le soupçonne de poursuivre une satisfaction supérieure dans l'exercice solitaire de la cuisine, une sorte d'épanouissement intime qui tient de la méditation ou du cérémonial : se concentrer sur les aliments qu'on s'apprête à transmuier en nourritures, accomplir épluchages ou émincés comme des liturgies de dévotion, obtenir des plantes vivantes et des viandes sacrifiées l'accord et le pardon de les faire passer par le couteau et par le feu à notre ordre du monde... Qu'un rituel nous purifie de ces meurtres commis au nom de la vie !

Je prête à Yasuharu les sentiments d'offrande que j'ai. Fort communs à vrai dire ! Comme le couteau de ma grand-mère traçant la croix sur le ventre du pain, semblable lame taille lentement le cou des chèvres sous la prière hallal avant le méchoui. Quelle civilisation a-t-elle désincarné ses dieux de l'âme au point de les délier d'avec les nourritures du corps ? Aucune. Obscure sorcellerie ! Il reste quelque chose du prêtre sacrificateur, du chaman primitif chez les cuisiniers, évidents alchimistes. Je préfère laisser Yasuharu à ses laboratoires.

Reiko arrive vers le demi de cinq heures, peu avant la nuit qui tombe toujours tôt à cette latitude. Finement fardée, Reiko, toute belle pour la représentation du soir. Elle apporte quelques brins de fleurs. Elle renouvelle le discret bouquet de la mince vitrine du comptoir, à côté de la statuette de l'animal emblématique de l'année zodiacale. Elle dispose aussi un arrangement plus coloré dans les étroites toilettes, décorées, parfumées, apaisantes ; le client s'oubliera en tête à tête avec un ikebana.

Il ne lui reste qu'à ceindre le tablier blanc de madame l'hôtesse.

Alors Yasuharu déroule le *noren* qu'on avait laissé sur sa barre de bois debout dans un coin et il va l'accrocher dehors. Ainsi ouvre-t-il l'établissement aux hôtes.

Le *noren* ? Cette demi-tenture de porte que nous avons tous vue pendue au seuil des restaurants asiatiques n'importe où dans le monde. En Extrême-Orient, on la trouve aussi en devanture de boutiques qui se prétendent traditionnelles, à l'entrée de certaines demeures, voire entre deux pièces d'un même appartement.

Le *noren* de la *nomiya* : sur fond traditionnel bleu indigo, se détache le nom de la maison en large calligraphie blanche : *Tsu-ku-shi*.

- Comme une enseigne ?

Une enseigne, pas vraiment. Certains établissements l'arborent qui affichent déjà leur dénomination en rutilants néons. Aussi inutilement, d'autres se contentent d'indiquer sur le *noren* leur spécialité, par exemple : *Lamen* (nouilles) ou *Tempura* (beignets), déjà déclinée autrement en façade. Trop long pour servir de cantonnière de linteau, trop court pour vraiment protéger du soleil ou de la poussière à la façon d'un rideau, le *noren* ne me paraît guère décoratif.

- Humiliante décoration ! Ça décoiffe, ça contraint le client à baisser la tête pour entrer.

- Pour mieux le débarrasser des mauvaises fées qui se cachent sous son chapeau, explique Reiko. Une de mes vieilles tantes le prétendait. Cette ancêtre-là croyait ferme

aux démons. Avec quelle excitation, le 3 février, chassait-elle à coups de haricots grillés celui de la maisonnée !

- Mais Tantine, comment un démon si méchant a-t-il pu entrer chez nous ? demandait la petite Reiko

- Rien de plus facile, mon enfant : les mauvais esprits se glissent toujours entre les plis des chevelures. Ainsi voyagent-ils. On ne les sent pas, on ne les soupçonne même pas et hop ! nous les transportons malgré nous, ils passent notre seuil ; ils s'installent dans les recoins. Ils se cachent dans la poussière. Heureusement, le noren intervient : qu'il nous caresse la tête, les diables déguerpissent. Ce bout de rideau possède la vertu de les éliminer comme un peigne fin le fait des poux.

Démons faibles vraiment qui s'effraient d'une poignée de graines ou d'une portière de coton !

En Inde du Sud, les jours de fête, on orne le linteau des portes avec une guirlande de vertes feuilles du manguier, signe d'abondance et de bonheur. Cela rappelle modestement ces arcs de triomphe que jadis les villes d'Europe dressaient en rameaux de buis pour accueillir les rois.

Ainsi le noren aujourd'hui, celui que pend Yasuharu au seuil de sa boutique: il ne chasse plus les démons improbables, d'avance il transforme en prince l'hôte qu'on accueillera.

Sarrasin

Mes grands-parents paternels tenaient d'obscur héritage un étroit lambeau de terre au bord du gave où mon grand-père à la retraite avait planté un mince rang de vigne. Ma grand-mère ne buvait que de l'eau. Veuve, elle n'avait pas arraché les jeunes ceps. Le cousin Étienne les vendangeait. En compensation, il lui labourait ce ruban de terre, quatre sillons deux fois l'an. Au printemps, Mémé récoltait des fèves. Elle les faisait sécher sur des claies suspendues dans la remise à l'abri des souris, elle en remplissait un gros sac de jute, qui émettait un soupir de cascade quand j'y enfonçais mon petit poing. Mais de ces fèves, jamais nous n'en avons mangé. Mémé devait estimer que ses petits-enfants méritaient mieux que ces lourdes frugalités. Elle se les réservait pour ses rogatons

d'hiver, solitaire. En juin, après la récolte des fèves, elle faisait semer du blé noir qui fleurissait blanc pendant l'août de nos vacances.

Cette céréale ne ressemble pas aux blés, aux avoines qui se moissonnent en été. Elle tient de l'épinard monté en tige. Elle dresse des hampes de fleurettes, éclatantes de blancheur sur le vert vigoureux de feuilles triangulaires à la texture grasse et gourmande. Fleurs grasses à mâcher. Elles attiraient les abeilles de la canicule. Elles se fanaient vite et recelaient alors des ébauches de graines gorgées de lait. J'en raflais des poignées en cachette, j'allais les mastiquer au bord du Lez, crachant blanc dans les trous d'eau pour appeler les goujons. Une fois, une dame truite surgit de l'ombre et monta picorer à mes lèvres. Je reçus son froid baiser de poissonne. Je trouvai cette familiarité tout à fait naturelle. Les adultes, eux, me rendaient perplexe : comment peuvent-ils appeler noir ce blé qui fleurit si blanc ? Je comprenais mieux qu'on l'appelât sarrasin à cause de ses feuilles : elles avaient la forme des chasse-mouches qui entouraient le Bey d'Alger dans le livre d'Histoire, chapitre les Premières Conquêtes Coloniales, au dessus du portrait du Général Bugeaud caracolant. Les vacances se terminaient bien avant la récolte. Ensuite, je ne voyais jamais le blé noir autrement qu'en fine semoule grise. Mémé la tenait dans une haute boîte de fer. Elle en confectionnait des bouillies, sa grande spécialité. On les arrosait de sucre, on les tartinait de confiture nouvelle. Ces douceurs-là s'avalent sans effort. Maman rognonnait. A ce compte, les petits n'apprendraient jamais à manger correctement ! Mémé faisait semblant de ne rien entendre. Elle n'osait plus sourire de son éternel sourire d'édentée. Je ne l'ai compris que bien plus tard : sa prédilection des bouillies venait de là, de cette bouche qui ne pouvait plus mâcher.

Nous, les enfants, nous aimions bien ces bouillies de sarrasin. Parfois, elles arrivaient un peu desséchées sur la table. Nous les trempions dans nos assiettes creuses pour éponger le bouillon des légumes. Il n'y avait pas Maman pour gronder que la soupe, la soupe, ça fait grandir. Les yeux de Mémé riaient, on avait le droit de faire du bruit goulé avec la cuillère. Plus il y avait de bruit, plus elle riait. Bouche en boucan, grands les enfants ! disait-elle.

Ces bouillies de sarrasin, elles les appelait *millasses*. Improprement. Dans le Couserans, le millas désigne la bouillie de maïs, l'américain à volaille ou à cochon, nourriture du dernier des manants crève-la faim, *gandes* de la Bresse ou *polenta* des Piémontais. Le sarrasin, lui, sert tout bonnement aux crêpes, grandes avaleuses de saindoux. Il n'y avait que Mémé pour le cuisiner en bouillie, à l'eau ou au lait. Pourquoi ?

Cette question ne m'effleura qu'au Japon, presque un demi-siècle plus tard. Lorsque, un des premiers soirs de notre aventure, je découvris les nouilles de sarrasin. Yasuharu en effet me servit des *sobas*, plat on ne peut plus populaire - et aussi nourriture légère de l'accueil. Je mâchais soudain un étrange familier. Je retrouvais un bonheur d'autrefois. Où avais-je croisé ce goût ? Et voici que me revenait en bouche, comme un écho, les bouillies de sarrasin de ma grand-mère. Le fameux coup de la madeleine dans la tasse de thé, Marcel, en pleines gencives. Sauf que pour moi, cela se passait à l'étage au dessous, des nouilles dans un bol, un bistrot du bout du monde et je me contentais de blé noir.

Pourquoi Mémé cultivait-elle du sarrasin et non pas du maïs, matière du véritable millas ? Les hauts plants du maïs auraient-ils porté trop d'ombrage à l'abominable muscadet ? En ce cas, il suffisait d'arracher les vignes. Et si l'explication se situait ailleurs ? Problème : je récolte une centaine de quenouilles d'américain. En l'état, ça convient à la basse-cour. Mais comment les transformer en blonde semoule ? Primo, les dépiquer une à une à la main. Secundo, les émonder. Manuellement, itou. Où porter les grains, ensuite ? Quel moulin d'Ariège acceptera de mettre en branle sa machinerie pour broyer trois poignées de millette ? Aucun. Alors j'essaie de moudre chez moi. Comment ? Dans mon moulin à café. Mémé possédait justement un fier moulin à café, un monument mural vissé dans la souillarde entre l'évier et le fourneau, arborant une manivelle athlétique de bandit manchot et orné du Kaïfa enturbanné, nègre bleu sur céramique blanche. Or un moulin à café de ménage n'avale pas le maïs : ce buffalo-bill des céréales a des graines trop grosses, trop rondes, trop dures, elles ruent dans tous les sens, elles ne se couchent pas entre les dents à molettes déjà brevetées Peugeot Frères .

Fort différent, le sarrasin. Menu, tendre, raisonnable, il se laisse bonassement croquer. Son akène disposé en pyramide offre toujours une pointe prête à glisser sous les mâchoires du moulin à café. Bref, Mémé passait l'hiver à moudre, cuillerée après cuillerée, sa petite récolte de sarrasin qu'elle mettrait sur la table d'été, en une sorte de pâte qui fondrait dans la bouche puisque le pain, toujours un peu rassis, le pain à la croûte épaisse et rude lui blessait désormais les gencives. A sa façon, elle avait inventé les *sobas* .

Une lointaine tendresse m'attache à cette nourriture de besogneux.

Je brûle pour la première fois de ce souvenir couvant là-bas sous la cendre d'Ariège, un soir de froidure au *Tsukushi*, Kagurazaka, Tokyo, devant un satané bol de leur viandox local où nagent d'interminables nouilles. Merci *Master* (en train de devenir Yasuharu) !

Comment avaler ces nouilles noyées dans le bouillon, en jouant avec de simples baguettes ? Il y a bien une autre personne à l'autre bout du comptoir qui s'explique avec une affaire semblable, une dame, la cinquantaine fort bien mise, elle a gardé son bibi d'impératrice pour picorer des hors-d'œuvre avec de délicieuses minauderies et maintenant, métamorphose - a-t-elle appuyé sur le saké ? - le museau collé dans son bol, elle les éructe, ses nouilles, ma parole, elle s'en gargarise, elle regorge de grognements de tuyauterie. J'évite de la regarder. Une femme saoule ?

Le patron du troquet sourit d'elle. Vers moi qui hésite, il glisse un œil inquiet, comme pour me rassurer sur l'excellence de son établissement, malgré le soudain négligé de cette cliente. Pourtant, la dame se dégrise d'un coup. Elle reprend subitement toute sa dignité lorsque, avec beaucoup d'élégance satisfaite, elle dispose ses baguettes sur l'arête de porcelaine, d'une danse des doigts et demande l'addition. Devine-t-elle ma gêne ? Elle me sourit.

Je plonge à mon tour le nez dans mon bol. Nouilles diaboliques ! Elles n'en finissent pas de me narguer. J'en tire une entre les baguettes. Elle fait bien cinquante centimètres de long, la vache. Je la lève à bout de bras. Comment me la fourrer en bouche ? Je tente d'y mordre de travers, elle s'escamote, glisse, replonge dans le bouillon. Je touille le bol, je vais démissionner.

- Elles ne vous plaisent pas, mes nouilles ? me fait comprendre le patron.

Je proteste que si. Mais bon, comment avaler ça poliment ? Si je disposais au moins d'une fourchette et pourquoi pas d'une cuillère aussi, pour les tourner en nids comme les macaronis de chez nous !

La dame élégante a suivi le manège. Elle va pour sortir, revient sur ses pas et tout de go en anglais me déclare que décidément je ne possède pas la technique requise. Elle rit d'une gorge très claire, sans l'ombre d'une moquerie.

- Vous me rappelez ma propre maladresse, dit-elle. Tout pareil, moi jeunette quand j'appris à utiliser vos couverts à l'occidentale.

Avais-je déjà dégusté des nouilles avec des baguettes ?

Ma maladresse prouve que non.

Elle échange quelques mots avec le patron puis se tourne vers moi.

- Pardonnez-moi, je dois filer, dit-elle. Mais *Master* Naito-san va vous montrer.

Nous nous saluons de plusieurs courbettes tandis qu'elle sort à reculons, accompagnée par Mama-san jusque dans la ruelle où se prolonge le duel de politesse.

Master Naïto-san place alors un bol de sobas devant lui et, s'inclinant comme en révérence, l'effleure des baguettes, pince un écheveau de quatre ou cinq nouilles à moitié émergées, le lève juste assez pour toucher ses lèvres et aspire formidablement. Les pâtes dégoulinantes bondissent droit et se déroulent tendues, du bouillon jusqu'à la bouche, tout à fait comme des bouts de rubans qui se débobinent. Ce lapement s'accompagne d'un gargouillis de lèvres impressionnant : les nouilles sifflent, le jus clapote, l'air roucoule. Une telle complaisance sonore me paraît vraiment inutile à sa démonstration. Quelle vulgarité ! On m'a toujours appris à ne pas faire de bruit de bouche en mangeant, afin d'épargner aux autres convives ses intimités de mastication pas plus qu'on n'étale les rots ou les pets à d'autres moments de la chaîne digestive.

Cependant, ce premier écheveau de nouilles se trouve enfournée tout soudain. Yasuharu déglutit d'un trait et décompresse d'un soupir de satisfaction.

Puis il ouvre ce dictionnaire bilingue qui a fait son apparition depuis que je fréquente l'établissement et y pointe du doigt le mot *gober*. En d'autres termes :

- Les nouilles, ça se gobe, vous comprenez ?

Je l'imite. Bien entendu, j'évite d'en rajouter dans le sonore. J'y parviens sans mal, à peine un ou deux chuintements de succion m'échappent.

- Pourquoi ne faites-vous pas de bruit ?

- Vraiment nécessaire, vous trouvez ?

- Avalez avec vigueur. Sinon, le jus vous éclaboussera. Ça fait du bruit, oui, mais cela montre votre satisfaction.

- Comme la dame de tout à l'heure ?

- Oui, comme Kondo Midori-san. Elle sait apprécier. Je fais venir mes sobas de Nagano. Elle reconnaît tout de suite le parfum de la montagne. Une spécialiste : elle a même écrit de jolis livres là-dessus.

Ces mauvaises manières me demanderont quelques semaines d'apprentissage. Je n'arrivais pas à m'y résoudre. Impossible d'extirper de ma bouche ces borborygmes si bienséants, paraît-il, pour engloutir des nouilles. Mon éducation vieille France ? Pas seulement : ce tapage me semblait aux antipodes des mœurs japonaises, d'ordinaire si réservées, si pudiques, si feutrées. Les portes de papier coulissent sur un souffle, les pas s'estompent sur les tatamis, les éventails se replient comme une ombre, les laques glissent sans heurter le bois sourd des plateaux, le bambou des baguettes caresse des nourritures moelleuses. Dans un quotidien où tout s'organise dans la discrétion, ces impétueuses nouilles font scandale. En contrepoint ? Je le crois. Au même titre que le clap clap des

socques de bois sous la pluie ou les braillements des *sushiyasans* trancheurs de poissons crus accueillant le client par des clameurs de bienvenue, le chambard sauvage de l'avaleur de nouilles exalte, par opposition, la délicatesse de la courtoisie japonaise, le silence de l'oeil gastronome.

Le voyageur ne trouvera jamais meilleur déjeuner que les nouilles sobas. Elles désaltèrent autant qu'elles nourrissent. Leur légèreté ne coupe pas l'élan des jambes qui vont continuer la route. Goûteuses mais modestes, elles fournissent un exact contrepoint aux dîners qui, à l'étape du soir, déploieront les richesses des spécialités locales.

Plus tard, lorsque tous trois devenus amis inséparables, Reiko, Yasuharu et moi-même visiterons quelque province du Japon, nous passerons droits devant les restaurants rapides, les étals de paniers-repas, les cafétérias à touristes dont les vitrines présentent les spécialités en simulacres de cire. Des tempuras ? Reiko fait la grimace : on n'en finit jamais de digérer ces beignets-là. Des sushis ? Yasuharu doute de la fraîcheur du poisson. Moi, je goûterais bien à n'importe laquelle de ces préparations si flatteuses à l'œil mais que la première bouchée révélerait banale. Les nouilles seules nous accordent à l'unanimité.

Alors nous nous écartons des débits des gares : Yasuharu possède un sixième sens pour dégoter le troquet fréquenté par les gens du quartier auxquels on ne la fait pas avec des présentoirs en technicolor. Un établissement sans formica, souvent la pauvre cabane de planches de l'immédiat après-guerre, le bois du comptoir gris de lessive, aux murs des affiches depuis longtemps défraîchies, jadis elles masquaient déjà la vieillesse, et la patronne aux chaudrons, elle ne demande même plus aux clients ce qu'ils veulent en garniture, elle les connaît bien, ses fidèles, un tel avec une grosse crevette, celui-ci avec une tranche de rôti de porc, celle-là avec des lamelles de bambous...

On pousse la porte coulissante d'un de ces minables établissements. On s'excuse presque d'y pénétrer. L'émotion que mon intrusion provoque me rappelle que je porte un visible visage d'Étranger. La surprise stoppe les gargouillis des avaleurs de nouilles, la patronne vient essayer notre table qui n'en a nul besoin, puis les gargouillis reprennent de plus belle car, ne pas perdre la face, il faut faire comme si nul n'avait remarqué l'intrus. Je trouve très douces ces menues aventures-là. Et même les regards glissés vers mes doigts qui manient les baguettes Je passe l'examen : mérite-je d'appartenir à la confrérie du sarrasin ?

Certains puristes prétendent que les dents ne doivent pas toucher les nouilles de sarrasin. Il conviendrait de les faire glisser directement des lèvres à l'œsophage sans passeport ni oblitération d'incisives. La langue se bornerait à les accompagner. Les mâcher ne les rendraient pas plus digestes. Ma grand-mère édentée aurait applaudi. Une nourriture qu'on lape et qu'on avale comme de l'eau ! Certains gourmets prétendent même que la vitesse de déglutition importe surtout : la savoureuse humidité de la nouille juste évadée de son bouillon ne supportant aucun retard qui la dessécherait.

Ces délicats n'ont qu'un tort : ils ne mangent pas avec ma bouche. J'ai besoin d'y mettre la dent, j'ai besoin de mâcher. Alors seulement les aliments échappent à l'alimentaire et me deviennent saveurs, je les installe sur l'étal de mes papilles, je prends langue. Sinon, infirme du goût, autant me sustenter par perfusion.

Les connaisseurs ne mâchent-ils pas le vin ? Cette opération extirpe le corps secret du liquide, pousse plus loin l'inventaire du bouquet. N'ajoute-t-elle pas, aussi, une courtoisie de salive qui se mêlant au nectar l'invite à s'exalter ? À plus forte raison je m'y emploie pour le visqueux, état où le solide s'alanguit, gourmand, en liquide.

L'huître fait encore mieux comprendre ces perspectives. Nous la gobons crue dans sa coquille. Elle peut se passer de mastication : sa taille habituelle correspond au volume d'une bouchée, sa texture la rend naturellement glissante. On pourrait donc l'avaler aussi simplement qu'une gorgée d'eau parfumée d'océan. Ah ! quel plaisir alors nous échapperait : celui de faire rouler en baiser sur la langue l'huître entière imprégnée de mer avant de lui crever câlinement les chairs, libérant ainsi, d'un coup de canine, ses liqueurs où l'iode vainqueur se mêle à des ressacs de métaux, à des sels de grand large, à des laits phosphorescents, à tant de nuances d'embruns !

De même, les nouilles sobas, cuites au-delà de *l'al dente*. J'y mords, je les mâche avec recueillement, j'en désire extirper par les caresses de l'amidon et le grain de la mouture jusqu'aux rudesses des glèbes d'ubac, le granit froid, l'aubépine bourrue des matins mauves et même les soupirs des manants dans les plis de l'Histoire.

Si viril qu'il veuille paraître, l'amateur de nouilles sobas ne peut s'empêcher de prouver sa tendresse à son plat favori. D'abord il accueille en silence le bol fumant qu'on pose devant lui. Il paraît étonné et satisfait. Toute conversation s'arrête, les autres ne comptent plus. Chaque convive se recueille - autant dire : il cueille les vapeurs odorantes. Cette quête, cette enquête lui donne l'air attentif, donc taciturne. On dirait qu'il plonge dans la solitude. En fait, on vient d'assister à une sorte de coup de foudre. Le gourmand

ne se trouve plus seul, il pénètre l'intimité sensuelle du bol de nouilles. Il va lui faire la cour. Alors, du bout des baguettes, il tapote la nouille en son bouillon, comme pour la saluer, la rassurer d'un petit geste affectueux dont le rythme évoque ces petits coups du plat de la main qu'on donne au dos des nourrissons pour appeler le renvoi d'après boire. Ensuite, quand la bouche engloutit une bouchée de nouilles, les baguettes encore accompagnent l'ascension des sobas en une caresse au long de leur flanc humide comme pour les encourager à s'engouffrer.

L'amateur marque quelquefois la pause, laissant échapper un soupir d'aise, ponctuation musicale qui tient moins à l'effort d'avaler qu'à la seule émotion de déguster. Et finalement, le repas exécuté, quand on dépose les baguettes sur le rebord du bol qu'on éloigne du pouce, le convive satisfait exhale le même joyeux soupir d'accomplissement qu'après un partage d'amour réussi.

Sobas, encore

Ces giclées de nouilles qu'on gobe avec les lèvres, qu'on aspire avec les joues, ce glutineux pour édentés, évoquent à l'évidence la tétée du nouveau-né. Et si les Japonais y retrouvaient obscurément le bonheur visqueux, primordial, de la mamelle maternelle ? Je caresse le bol rond, lisse et chaud comme un téton de nourrice ; sur l'ample courbe de la porcelaine, ma main d'adulte redevient menotte de bébé. Ce bol blanc porte un léger dessin bleu - bleu comme l'ombre profonde du lait, bleu comme une veine sous le diaphane d'un sein. Quelle secrète saveur suggère cette harmonie pour aliment aux ondulations de liquide ?

Ma sœur Mireille, de passage à Tokyo, notre joyeuse bande de randonneurs, une dizaine de noctambules cette fois-là, l'emmène dans les bars et karaokés du Kabuki-cho. La goguette nous mène fort avant dans la nuit. Avant de nous séparer, il convient de prendre le réconfort d'un bol de nouilles. Yagura-san, journaliste, connaît tout par profession ; à travers de sombres ruelles , il nous entraîne dans un étroit boui-boui de planches grises, torchons fatigués, pin-up punaisées, un débit aux allures de baraquement après les boites spacieuses et veloutées que nous quittons. Au comptoir de bois brut, il nous installe, perchés tous les dix côte à côte sur d'incertains tabourets. Il commande un bouillon classique.

Le patron et sa femme, couple plissé par l'âge, travaillent ensemble. Ils ont des gestes ralentis et silencieux ; depuis le temps, ils n'ont plus besoin de se parler pour fonctionner en complicité. Nous autres cependant, nous avons tout de même pas mal éclusé. Se croisent propos sonores, plaisanteries de fêtards, éclats de rire, tout le bruyant bonheur de s'installer ensemble. Enfin, les dix bols fumants s'alignent devant nous et, miracle, notre potin s'efface religieusement : chacun entre en méditation devant sa portion - oui, ce bref instant de recueillement qui précède, comme l'élévation de la messe, le plongeon des baguettes dans la communion des nouilles. Silence sacré ! Ensuite, tout aussi soudain, d'un élan unanime, les visages s'inclinent sur les vapeurs du bouillon et les bouches s'emploient à siphonner les filets de nouilles, déchaînant un chambard de tuyauteries sauvages.

Mireille nous regarde, écoute, s'étonne, se réjouit et cette cérémonie si bien réglée, si enthousiaste, la fait éclater de rire. Les convives tournent un œil rond vers elle et à leur tour, le nez encore au ras des nouilles, pouffent de joie.

Mireille, encore elle, accueille Reiko et Yasuharu dans son Aquitaine gourmande. Valsent foies gras (elle les élabore elle-même), confits, cassoulets, charcutailles, croustades, armagnac... Ces délices pèsent vite à des estomacs habitués aux préparations japonaises, dénuées de lipides. De retour à Paris, Reiko se lance dans une cure de sobas.

- Léger ! Une lessive du corps, soupire-t-elle.

Un dimanche d'automne, Yasuharu prévoit une lente randonnée qui nous oblige à partir plus tôt que d'habitude : il faudra prendre deux correspondances.

- Pas la peine d'emporter notre pique-nique, annonce-t-il. Nous déjeunerons dans un restaurant de sobas.

Le vaillant petit train escalade les à-pic vers la perle du ciel. Il nous dépose dans un village pentu, mouillé, limpide. L'air même y paraît luisant. Nous arpentons l'unique rue, déserte. Les nombreux étals des boutiques de souvenirs signalent pourtant que de nombreux touristes fréquentent cet endroit.

- Nous avons bien fait de venir tôt, dit Reiko. Nous échappons aux hordes du dimanche !

- Allons tout d'abord voir les champs de sarrasin, propose Yasuharu.

Un raidillon conduit vers des croupes morcelées de terrasses ; il longe une interminable bâtisse de bois bitumé à l'ancienne où, surprise, une vitrine découpée laisse apercevoir, comme en démonstration, un géant en uniforme de boulanger. Il écrase au rouleau de la pâte à sobas. Il nous sourit.

- Pas la peine de vous fatiguer ! Vous ne verrez rien là-haut, dit-il. A ce moment de la saison, on a déjà tout récolté, vous pensez bien !

Il étale sa pâte en un large et fin rectangle qu'il farine du plat de la main. Ensuite, délicatement, il roule ce rectangle en boudin. Ensuite, il le saucissonne à petits coups vifs et précis d'un impressionnant couteau. Cela donne effectivement des lanières de pâte, de longues nouilles qu'il dispose à la volée sur des barres d'étendage. Elles y sécheront superficiellement. L'homme a des élans de prestidigitateur qui métamorphose.

- Ici, loin de toute pollution, ils cultivent encore leur sarrasin. Et comme ils emploient leur eau de montagne, une source particulièrement flatteuse, cela donne la meilleure nouille possible. On vient de loin la déguster.

Vide à cette heure matinale, le vaste restaurant du prestidigitateur ne paie pas de mine : un hangar de planches patinées, des bancs épais, des tables de bois rustiques.

Ambiance sombre et austère : manifestement, on a ici affaire à des jansénistes de la nouille.

Il faudra patienter car le bouillon n'a pas encore pris ses vivacités de croisière. Une robuste serveuse aux joues couperosées se confond en excuses rituelles, disparaissant humblement à reculons, et revient aussitôt, apportant notre commande sur un grand plateau laqué, calé sur son ventre débordant.

Chacun de se régaler. On savoure en cérémonie. Exquis ! Mes deux amis frôlent le paradis. Moi, l'entreverrai-je un jour ?

Reiko repose son bol.

- Ça valait la peine, soupire-t-elle.

Yasuharu hoche la tête.

- Aussi bon qu'il y a dix ans, laisse-t-il tomber. J'avais peur. Le tourisme maintenant, ça gâte tellement de choses.

Je me joins au concert d'éloges. J'opine, tout sourire de satisfaction. Comment leur avouer ? En fait, je ne saisis aucune différence entre ces nouilles si distinguées et la bonne grosse cavalerie de nouilles avalées aux comptoirs du Tokyo populaire. J'ai secrètement honte de cette bouche mienne, si balourde en gourmandise. Pour juger de nouilles de sarrasin, doit-on disposer de papilles nippones éduquées dès l'enfance ? Je me sens comme ces barbares qui prennent du gros pâté pour le foie gras.

Oreiller

Je dors sur un oreiller de sarrasin. Il chuchote des mélodies de rivière à truites. Il faut avoir l'oreille collée dessus pour l'entendre. Les graines s'ajustent au moindre mouvement de la tête, elles glissent, coulent, se frottent entre elles et cela produit des accents d'eau qui rebondit, d'infimes simulacres de cascades. Cette mélodie ajoute à la fraîcheur naturelle d'une matière qui laisse circuler l'air entre les graines. A la fois dense et malléable, cet oreiller moule exactement la tête et la maintient avec une mesure que n'offrent ni les plumes ni la mousse.

La mousse, compacte, gonflée d'air emprisonné, repousse la nuque, en fait. Hypocrite, sa souplesse mécanique reçoit le dormeur en ennemi. Dans la plume au contraire, on se noie : trop molle, aérienne jusqu'à l'inconsistance, elle se dérobe à notre

poids d'os et de chair. Ensuite, dès qu'elle fatigue, la plume s'agglutine en boulettes vicieuses, en durillons qui écrasent les oreilles. Toutefois ces matériaux, peut-on prétendre, ont l'avantage du silence, condition déterminante chez certains insomniaques pour accrocher le sommeil. Or moi, je l'avoue, ce silence dans la nuit m'effraie. Impression de sombrer dans la mort. Cette hantise me maintient éveillé, je ne veux pas m'abandonner. Je me cramponne au seuil du gouffre. Voilà pourquoi en oreiller je préfère la graine de sarrasin : ses chuchotements d'eau courante me rassurent, ils m'inspirent le sentiment de m'assoupir juste pour une sieste de vacances près d'un torrent de montagne.

Saké, encore

Le saké, encore ? Comme la plupart des étrangers, dès la première gorgée je n'ai guère pris au sérieux ce breuvage tiré du riz étuvé. Trop parfumé, trop courtois, douceâtre même, aucun éclat de virilité.

Et puis cette façon de le servir chichement à une température de tisane ! On le fait échauffer en minuscules flacons de porcelaine plongés au bain-marie, on vous le verse encore frémissant dans des coupelles avares - de la taille d'un dé à coudre ! De plus, ce prétendu vin ne se pare d'aucune robe : une limpidité d'eau, rien pour mettre l'œil en gourmandise. Quant au bouquet, je n'ai jamais vu d'amateur y porter la narine pour distinguer vaguement son arôme de fleurs fragiles. Bref, le saké confine à la dînette de poupée.

D'ailleurs, ce bouillon pour fillette coule tout seul sur la langue. Je ne vois personne le mâcher comme un goûteur fait avec le vin. Il ne provoque aucun émoi de gorge, à peine un frémissement de papilles. En aucun cas, cette joyeuse brûlure de fouet, qui signale un alcool mûr.

Puis on apprend que les sakés titrent entre 16 et 20 degrés. Par quel miracle alors glissent-ils si calmement en bouche ? Deux, trois, cinq, sept dés à coudre s'écluent par enchantement - et les visages autour du comptoir s'enflamment bientôt, virent au cramoisi, les plaisanteries s'étalent, les attendrissements s'alanguissent. Ainsi affleure la sincérité des âmes... Quel traître révélateur des cœurs, le saké !

L'usage dans les nomiyas : après la fraîcheur d'une longue bière désaltérante, les Japonais passent au saké.

Leur boisson nationale, vraiment. Le saké s'accorde aux subtilités des poissons crus, aux bouillons d'algues, aux bourgeons de montagne comme aux racines de marécage, aux caillés innombrables, aux nuances de la cuisine la plus légère du monde. Essayez les thés de toutes sortes, les vins de tous coloris, même les eaux les plus subtiles : à la cuisine japonaise rien ne s'harmonise mieux que le saké.

Ces finesses-là, mon palais d'occidental accablé de références ne les perçoit guère. L'ami Aramon, vigneron à Katsunuma, ne perd pas une minute à me l'expliquer. Une année sur deux, cette fine gueule accomplit son pèlerinage chez les chefs les plus étoilés de France. Ce seul détail signe le personnage. En compagnie de journalistes, nous séjournons chez lui lors des fêtes du vin nouveau, occasion choisie de promouvoir ses meilleures récoltes. En gastronome dévot autant qu'en négociant futé, il nous débouche ses bonnes bouteilles pour accompagner le pot au feu, la charcutaille ou le fromage sous la treille. Mais le soir, la fête achevée, on revient au menu japonais. Aucun bouchon ne saute ; il n' imagine pas mieux que le saké pour déguster sushis et chawanmushis. A moi donc de m'éduquer la bouche à l'extrême-orientale. Un ivrogne véritable, œcuménique, ne rechigne pas à cet ouvrage.

L'amateur doit se préparer au voyage. Le saké se déplace mal. Il ne résiste guère au transport, paraît-il. Il préfère se laisser déguster dans ses paysages. De plus, il ne vieillit pas : il ne se bonifie jamais. Cette frivolité le distingue du vin. Au calme, à l'abri de la lumière, on le conserverait tout au plus quatre mois. Au-delà, l'âge le dégrade. Autrefois, quand les transports traînaient, qui pouvait s'initier aux grands crus ? Uniquement les nobles samourais, seuls alors libres d'errer. Les autres, les roturiers attachés à leur glèbe, ne buvaient pas mieux que nos ancêtres abandonnés à la piquette paysanne.

Des sakés, il y en a à tous les prix. ce qui traduit, du vulgaire au subtil, toutes les qualités. Pourquoi ces différences puisqu'il se fabrique à partir du même riz et qu'il ne s'élève pas longuement dans la cave ? Au contraire du vin de vigne qui délimite son appellation au mètre près, le terroir, l'origine du du riz important peu, dit-on. Simplement, ce riz, on l'éteve, on le nourrit de levures, on l'ajoute aux macérations successives et surtout on le lave ou plutôt : on le lessive d'eau claire jusqu'à éliminer

presque la moitié de son poids pour à n'en garder que la fine fleur sans amidon. Importe donc le savoir-faire du brasseur mais surtout la qualité de l'eau qu'il emploie.

Quel pays plus que le Japon possède une telle diversité de sources, de thermes, de moussons, de résurgences, de ruisseaux ? Les puits de Nishinomiya ont établi la réputation du saké de Nada autant que la proximité d'Osaka et de Kobé, villes gourmandes.

Moins connus mais aussi fabuleux, les sakés du Shikoku. Cette vaste île a surtout le tort de se trouver à l'écart de la chaîne des mégalofoles, au Sud de la mer Intérieure. On ne s'y rend que pour vénérer des temples. Des eaux parfaites y jaillissent pour les délices des pèlerins et les dévots du saké. Lorsque Yasuharu organise notre périple là-bas, il déchiffre soigneusement cartes et guides pour choisir nos étapes selon les sanctuaires à gravir dans la journée et les sakés à descendre le soir.

Haricots

La preuve que les Japonais n'ont pas le sens commun : des haricots, ils ne tirent pas cassoulet ou chili con carne, comme tout le monde, mais du fromage ou des pâtisseries.

Le fromage, ils l'obtiennent à partir de leur fameux soja. Pour la forme, ce haricot-là hésite entre le coco et le flageolet. Ses courtes cosses poilues se récoltent sur un buisson assez pareil à nos genêts. On laisse macérer et fondre ces grains dans l'eau, on les écrase en purée, par la cuisson on en tire un lait qui coagulera en une pâte à l'aspect de caillé à la faisselle : blanche, molle mais heureusement dénué de goût lacté.

Ce *tôfou* ne se prépare plus à la maison. On en laisse le soin à des artisans spécialisés. Chaque quartier possède le sien. Ils produisent du tôfou frais, comme chez nous les boulangers font la baguette. Et comme nos boulangers, chacun de ces artisans possède un tour de main personnel reconnu par les amateurs. Certains livrent leur production à domicile. Ils s'annoncent en cornant sur leur vélo. A cet appel, les ménagères descendent avec leur récipient. Le vendeur porte au front le traditionnel bandeau de la résolution : un vrai professionnel donc. D'ailleurs, il a un mot complice pour chaque cliente.

Bien sûr, les supermarchés proposent sous plastique du tôfou fabriqué en usine. Au début, on ne le trouve pas plus insipide que celui de l'artisan. Il faut apprendre. Il faut explorer les nuances de la fadeur, comment cette gelée d'opale fond sur la langue. Tôfou

plus ou moins frais, plus ou moins sec, plus ou moins chargé d'eau ou de savoir-faire. Tôfou tendu par la caresse du bouillon ou frit dans un bain d'huile. Innombrables enchantements du tôfou différent d'un village à l'autre !

Les Japonais raffolent aussi du haricot rouge. Ils le nomment *azuki*. Je l'ai servi en ragoût de mouton, recette de ma grand-mère, la première fois que, à Tokyo, j'ai convié Reiko et Yasuharu à ma simple cuisine familiale. Ils ont eu l'air étonné. Ici, le haricot rouge sert surtout à confectionner une pâte sucrée, base de toute pâtisserie. On en fourre des éclairs levés à la vapeur. On en glisse dans de menus rouleaux innocents d'apparence. On en garni des tartes redoutables. On en mijote des confitures, on en détaille d'épaisses pâtes de fruit en lourdes barres. On la retrouve en bocal de gelée ou en cornet à glace. On en tartine n'importe quoi. L'azuki règne sur l'univers sucré. Son goût ? La crème de marron ou quelque chose d'approchant, en plus neutre. Pas étonnant que la plupart des Japonais ne raffolent guère de leurs friandises.

Reiko n'a pas sa pareille pour détecter la douceur cachée d'un mets, d'une boisson. Sucré ! dit-elle à mi-voix, comme à regret. Cela vaut condamnation. Elle n'y touchera plus des lèvres.

Yasuharu ne trouvait pas facilement de mouton, viande exotique. A moins de courir jusqu'au lointain Azabu, quartier des diplomates arabes... Il a donc adapté la recette du ragoût de ma grand-mère aux aiguillettes de poulet. Il a vite reconnu cette viande trop légère pour des haricots rouges si insolents de santé. Il les cuisine désormais au canard. Un plat d'hiver. Il le nomme "halicot à la Lucie". Ainsi grâce à la confusion que le japonais entretient entre le L et le R, ce plat retrouve son vieux nom français d'aligot, autre siècle - le mot précisément qu'employait Mémé, elle qui n'aurait pas su pointer sur la mappemonde cette ville de Tokyo où son prénom perdure en gourmandise.

Froides nourritures

Mange, dépêche-toi, ça refroidit ! refrain de ma grand-mère.

Chez elle, il fallait avaler la soupe à la hussarde. D'ailleurs, ça faisait grandir. Pour indiquer la misère où se débattaient des voisins italiens, frais immigrés, elle disait aussi : "ils ne mangent pas chaud tous les jours". Elle signifiait par là cette chaleur qui témoigne de cuisine : de fourneaux qui cuisent. Le plat posé chaud sur la table apporte à partager

les vertus du feu. Pour elle, un casse-croûte ne nourrissait pas ; il trompait la faim. Une tartine ? "De la cochonnerie sur du pain nu !" Plus tard, je l'appelais Signora Tavola Calda.

- Moque-toi, mon joli ! riait-elle. Il n'y a que les bêtes pour brouter froid. Elles n'ont pas de civilisation.

Dans le film *Tampopo*, ce chef d'oeuvre des chefs d'oeuvre, une mère moribonde s'écroule définitivement après avoir servi le dîner aux enfants. Ces derniers aussitôt hurlent de désespoir. Leur père les rabroue.

- Taisez-vous et mangez, gronde-t-il. Ne laissez pas refroidir le dernier repas qu'elle vous a préparé !

Cette oraison funèbre, cocasse et pathétique, m'étonne chaque fois parce qu'en général, les Japonais ne semblent pas attacher une importance excessive à la chaleur des mets. Le convive prend largement le temps de contempler les portions disposées en oeuvre d'art. Il ne semble pas saliver, le convive nippon. Il a plutôt l'air de bouder sa faim. Quel ennui de ravager ces originaux arrangements dans de si élégants petits plats ! Rien ne presse. Surtout pas l'appétit. Savourer de la lèvre attendra. Se précipiter aveuglément sur la nourriture témoignerait de goinfrerie. Quand enfin il se résigne à jouer des baguettes, le japonais ne cache pas son accablement : il faut bien se nourrir, hélas !

D'ailleurs, la plupart des préparations traditionnelles peuvent attendre : les poissons crus, les boulettes de riz enveloppé d'algues ou fourré d'une prune aigre, le simple tōfou arrosé d'une giclée de sauce, les nouilles *mori-sobas*, autant de mets consommables froids, sans urgence. Le petit déjeuner classique, riz, œuf cru, marinade, se prend arrangé de la veille. La popularité des *bentos*, paniers-repas, procède de cette générale indifférence à la chaleur des aliments. Et même dans la gastronomie la plus raffinée, *kaiseki* ou *honzen*, le repas vous arrive de lointaines cuisines sur un plateau individuel, éparpillé en minuscules portions sur des soucoupes : impossibles à tenir tièdes. Sauf pour le bouillon, certes, présenté en bols de bois, matériau isolant accentué de laque et d'un couvercle. Comme il n'entre aucun gras dans la cuisson japonaise, cela ne fige jamais.

Assurément, les plats qui se mangent chauds tirent une origine étrangère. Les beignets *tempuras*, leur nom déjà sonne portugais. Le pot-au-feu *shabu-shabu* a fait son apparition lorsque les Japonais ont entrepris de manger la viande rouge des quadrupèdes. Naguère. Dans le même temps, les ménagères abandonnaient leurs maladroits braseros, les *hibachis*, simples boîtes à feu capitonnées de laiton où, sur quelques charbons de bois, s'officiait autrefois la cuisson des aliments.

Petits foyers traditionnels, modeste rougeurs du *kotatsu*, brasero caché au fond d'un trou ménagé entre les tatamis où l'on glisse les pieds protégés d'une couverture : l'hiver entrainait si glacé dans ces maisons de papier qu'on ne pouvait rien garder tiède. La moitié de l'an, le Japonais d'autrefois vivait au quotidien avec l'onglée. L'autre moitié, torride. Il ne prenait provision de chaud que par à-coups violents : il se plongeait dans un bain bouillant, il s'allongeait dans des vapeurs thermales, il se grillait le râble sur des galets brûlants. L'alcool aussi lui assurait de hautes fièvres. Les médecins aujourd'hui affirment que l'alcool ne fournit aucune énergie calorique. Qu'importe ? Cela se décide dans la tête. Ne suffit-il pas d'en ressentir le feu pour y puiser chaleur ?

Nos vrais nourritures chaudes, les pauvres véritables, ceux qui grelottent depuis l'utérus, ils les avalent, ouvertement clandestins, dans les rues autour des marmites à oden et autres étals de plein vent.

Oden ? Imaginez un méli-mélo de boustifailles rapinées par un vagabond : herbes de mer, coquilles de sable, racines de montagne, pousses de forêt, tiges de marécages... Tout cela inlassablement bouilli à l'unisson de la faim animale. Qui parlait de la légèreté des archipels ?

Émouvantes carrioles d'oden ! Je les fréquente à Asakusa. La première fois, avec Yasharu ; il m'a aussi enseigné la version orientale de la pauvreté, mon ami. Je mange sous leur auvent, debout. Manger debout comme un pauvre tenu par la honte de manger, à l'idée qu'il dérobe sa nourriture, et cette honte même ajoute un accommodement savoureux en ces temps d'abondance : j'avale l'écuelle en vitesse comme dans la terreur qu'on la ravisse. Vieux réflexe paysan !

Les actions de grâce de la braise sous un bouillon éternel, la suavité douceâtre des patates qui embrasent les doigts citadins au saut du grill, merci, dieux des panthéons orientaux, suffiront-ils à apaiser la glace des millénaires ?

Studio deux-pièces

Yasuharu et Reiko habitent un deux-pièces dans le haut du quartier de Kagurazaka, à dix minutes à pied de leur *nomiya*. L'immeuble fait le coin de deux larges rues, presque des avenues, et si tranquilles que, de leur cinquième, avant-dernier étage, on entend les pas des rares passants. Ce talon qui claque : une secrétaire en retard. Ce raclement de semelles fatiguées ? Un étudiant : il affecte l'allure décontractée de la démarche en savates d'intérieur ; le monde lui appartient.

Comme souvent à Tokyo, ces rues n'offrent pas de trottoirs : une simple bande blanche délimite l'espace réservé aux piétons. Aucune voiture n'y stationne jamais, comme l'imposent les sévères règlements d'une capitale sous la constante menace de tremblements de terre car les voitures garées pourraient gêner les secours. La ville, par contre, regorge de parkings.

Le quartier mêle logements, bureaux, ateliers. L'immeuble d'à-côté porte au fronton *Zibra* en lettres lumineuses. Il s'agit d'une compagnie aux ramifications internationales. Dans la nuit, deux étages élevés brillent fort tard, jusqu'à ces heures où le téléphone sonnera dans le jour de Madrid, le matin de New-York. Ils commercialisent des stylobilles, paraît-il.

Le deux-pièces des Naïto donne plein sud. Le verre cathédrale des baies mur à mur s'ouvre sur un étroit balcon encombré d'un soigneux débarras : balais, climatiseur, machine à laver, pots de fleurs en convalescence. Reiko ne se décide jamais à tailler la moindre plante enracinée. Elle me montre avec fierté "mon" *aralia* ; un monstre. Je le lui avais confié il y a dix ans ; maintenant il baisse le cou sous le plafond. Bref, du balcon, il ne reste libre qu'un mince espace où s'accouder à la rampe pour contempler en face la verte enclave des Chemins de Fer.

Un paradis condamné, cette enclave ! Dans ce parc de trois immeubles logeaient naguère des familles de cheminots. La Compagnie ferroviaire a recasé ces familles au loin, dans quelque banlieue moins onéreuse. La cité se trouve maintenant désaffectée, condamnée, les ouvertures du rez-de-chaussée murées, fenêtres et grilles cadenassées sur de l'ombre et du silence. On vendra bientôt cet emplacement. Vu le prix du sol dans Tokyo, cette surface représente un pactole. Un printemps d'abandon a prodigué au jardin une exubérante sauvagerie, rameuté dans les cerisiers des charivaris de merles. Le matin, Yasuharu leur jette des miettes tandis que tourne la machine à laver. Ensuite, le linge à sécher occupera tout le balcon, non pas pendu à des fils à linge comme chez nous mais

étendu sur de solides barres de plastique (autrefois, du bambou...), capables de porter jusqu'aux pesants matelas des foutons que les ménagères aèrent souvent au soleil du matin.

Deux-pièces ou studio ? Il suffit de tirer des panneaux coulissants pour modifier la disposition des lieux : séparer salon et chambre contigus, ou déployer un seul espace à vivre.

L'habitation japonaise, à l'étendue si mesurée, ne fige pas les fonctions de chaque pièce par de lourds meubles. Ici, pas de chaises, ni de table à dîner, pas de lits installés, d'armoires, de divan. Dans de profonds placards se range la literie du fouton qu'on ne déroule que pour le sommeil de nuit. Elle disparaît dès le lever. On vit à raz du tatami, assis en tailleur sur des coussins plats autour d'une modeste table basse. Cette dernière recèle un faible brasero électrique fixé sous le plateau ; l'hiver, on y jette une nappe de molleton, on y glisse les pieds, l'alanguissement de cette chaleur vous remonte des orteils jusqu'aux oreilles. Comme la sève pour les arbres !

Reiko ne tire qu'à moitié les panneaux coulissants. Cela délimite la pièce où elle se tient volontiers, agenouillée devant la table basse pour ses divers travaux de femme, couture, maquillage, courrier. Le téléphone à sa main droite et face à la télé qui inlassablement soliloque en sourdine. Dans une étroite vitrine, elle a serré l'habituel trésor de bibelots : porcelaines, photos, jades, reliques de voyages, un cognac sous cristal, un bouquet de fleurs en bois précieux, que sais-je...

Dans la chambre d'à-côté, Yasuharu prend ses quartiers. Éternel étudiant, il y a installé son bureau, un secrétaire à rabattant, aux tiroirs débordant de photos. Aussi une haute et large étagère où les ouvrages se tassent dans tous les sens. A portée de la main, il garde ses dictionnaires, des atlas familiaux, ses albums sur Paris. Une paroi de livres.

Au fond de cette pièce, se dresse depuis peu un meuble curieux, sorte de semainier à quinze tiroirs plats : il s'agit d'une armoire à kimonos. Autant dire un rêve ! Reiko y conserve sa collection de vêtements souvent reçus en héritage. Par exemple, sa sœur aînée se juge trop vieille désormais pour ces toilettes de gala; elle lui a donné les siennes à porter dans la séduction de la vie. Ce meuble les recèle, chaque soie étendue selon des plis précieux, les ceintures épaisses étalées - et nourries d'encens répulseurs de mites sériciphages. Ainsi Yasuharu passe-t-il ses jours gardiens entre livres et froufrous.

Chaussons

L'habitation japonaise organise de subtiles jongleries de savates.

L'entrée comporte toujours deux niveaux. On y célèbre la cérémonie des chaussures. Au niveau inférieur, l'arrivant quitte escarpins ou bottines. Il faut gravir une marche pour accéder au niveau supérieur où un alignement de mules d'intérieur attend le visiteur déchaussé. Cette marche correspond à la hauteur de la lambourde sous laquelle il peut glisser les chaussures dont il vient de se défaire.

Taille standard, les mules. En abondance. A chacun son choix. L'arrivant y glisse les pieds avec le doux sentiments qu'on l'attendait. Il pénètre ainsi d'un pas léger dans une maison qu'il ne souillera ni des flaques ni des poussières de la rue. Quand il repart, il retrouve ses chaussures soigneusement rangées côte à côte mais, cette fois, tournées vers la sortie. La maîtresse de maison a eu cette attention. Personne ne l'a vu faire. Aussi, il découvre toujours un chausse-pied à portée de la main. Ces détails donnent beaucoup de délicatesse de cœur.

Cette dénivellation de l'entrée délimite l'espace familial, surélevé par rapport au seuil, rue ou palier, à tel point qu'en japonais, pour prier d'entrer dans la maison, on dit : "montez!". Mais sacrilèges les souliers qu'on s'aviserait de poser dans l'intimité de l'habitation...

Cette organisation de l'espace semble si naturelle qu'on la retrouve dans les rituels des temples comme dans nombre de lieux publics. Au musée de Yamanashi, par exemple, célèbre pour ses Millets, les visiteurs, souvent des randonneurs à l'étape, troquent leurs croquenots de montagne contre de moelleux chaussons fournis avec le billet d'entrée. Qu'on y flâne sans embarras !

Les chaussons permettent à chacun de s'accorder librement à sa propre vérité. Je me sens à l'aise dans les demeures où on pénètre sans chaussures. Les autres logis me paraissent plus des lieux de passage que des nids, pauvre vagabond ! Au Japon, j'ai redécouvert cette délicieuse courtoisie d'habiter déchaussé.

Une simple affaire de propreté, tout d'abord. Mon grand-père laissait la boue des champs à l'entrée de la maison en quittant ses sabots. De même à la mosquée, le bon sens commande de ne pas répandre là où chacun vient se prosterner, les saletés ramassées par toutes les semelles. A plus forte raison sur des tapis déployés. Dans un village du profond Deccan, j'ai savouré la gloire biblique, à l'étape du voyage, quand la fermière m'accueillit d'un lavement de pieds sur la pierre du seuil. De plus, les Indous

tenant la maison pour temple vivant, le cuir des sandales, matière morte, profanerait ce territoire sacré. On laisse les *chapals* à la porte. En définitive, quelle civilisation n'a-t-elle pas distingué l'espace du dedans et celui du dehors, le privé et le public, par le seul fait d'y vivre sans chaussures ?

A ces raisons hygiéniques ou religieuses, le Japon en ajoute une autre : le confort. Certes l'archipel subit sans cesse, moussons, typhons, neiges, séismes, l'excessif d'une géographie déferleuse de gadoues ou de cendres dont il faut préserver l'intimité des maisons en se déchaussant. Mais aujourd'hui, en nos villes asphaltées, vitrifiées, climatisées ? Se déchausser ne sert plus à rien - à rien... sauf à se sentir léger. La détente !

Les mules d'intérieur, je ne les vois jamais en cuir, matière issue de cadavre. On ne les réalise qu'en toiles fortes, ornées de motifs les plus disparates : du traditionnel indigo à rayures, jusqu'aux disneyaiseries les plus bonbon, toutes les nuances du carnaval, les semis de Tour-Eiffel, de Vuitonesques, de lapins bunny, d'Union Jack, de bergeries galantes... Vous jugerez d'emblée des fantasmes de la maîtresse de maison au déguisement qu'elle propose à vos pieds. Les petites pointures, destinées aux femmes, portent volontiers un talon légèrement marqué. Reiko choisit des mules artisanales, à la semelle intérieure faite de tatami, dont la paille cajole finement la plante du pied.

On évolue donc en chaussons dans la maison. Cela donne une démarche traînante, presque languide. On ne peut pas jeter le pied en avant, d'un pas de grenadier - au risque d'envoyer valser les savates dans le décor. Il faut avancer le genou avant l'orteil ; la cuisse semble tirer la jambe. Cette décontraction s'accorde au sans-*façon* de la maison, à l'abandon de l'entre-soi régnant dans les familles.

Cependant le plancher de bois, de lino, de carreaux, de moquette ne recouvre pas tout le logis. Le tatami les supplante souvent, au moins dans les pièces dévolues au sommeil, à l'amour. Ces nattes de paille fixées sur des cadres rigides irradiant une caressante vérité de nature. Là, il faudra retirer même les mules d'intérieur. Le tatami se foule pieds nus. Ou mieux, on y vivra agenouillés, au ras du sol ; on y prend des gestes de plein air. La paume caressant la sensualité de la paille se prépare à l'amour.

Il faut aussi délaissier les mules d'intérieur pour *descendre* dans les toilettes. Ce retranchement se trouve toujours en léger contrebas de l'appartement. Autrefois, dans ces lieux supposés humides ou douteux, les chaussons de tissu ne pénétraient pas sans dommage.

Aujourd'hui, dans les sanitaires devenus respectables et accueillants, aérés, parfumés, fleuris, l'usage de bannir les chaussons de ces lieux se maintient cependant : sous la porte des cabinets, vous butez sur de curieuses babouches, compromis entre la pantoufle de cendrillon et la botte d'égoutier. De la dentelle mais en plastique, et de couleurs redoutables : chair de nymphe, bleu électrique, vert grenouille...

Hélas ! mes vastes panards occidentaux ne s'accordent guère à ces étroits caoutchoucs de chiots. Quelle peine pour y glisser le bout de mes orteils ! J'ai alors l'impression de hisser des pointes de ballerine. Cela donne aux actes que j'accomplis solitaire en ces lieux, une dangereuse hésitation d'opéra-comique.

Tatami

Un matériau tendre et robuste : maternel, le tatami ! Il ne s'agit pourtant que d'une simple natte de paille tendue sur un cadre, à peine un tapis du pauvre.

Je n'imaginai pas sa suavité avant d'y dérouler mon fouton chaque soir. Alors, je m'endors sur un velours de foin - un espace uni, doux, odorant, féminin, respirant, à la fois ferme et élastique, oui tout à fait semblable à une peau végétale. Je la caresse. Les doigts ressentent de la volupté à toucher ce grain d'herbe sèche et souple. Dans la chambre flotte un lointain parfum de fenaison, amitié dans l'air d'été. Curieusement, ce tatami qui établit l'habitation comme un lieu d'intimité à l'écart de la nature extérieure, renvoie comme en écho la sensualité magnifiée de cette même nature.

Le tatami recèle un pouvoir apaisant. Les femmes s'y agenouillent, attitude qui suffit à disposer l'âme en humilité. Les hommes, que la modestie rebute, préfèrent donc s'y asseoir en tailleur, position qui néanmoins désarme tout élan de violence. De toute façon, l'usage du tatami rend détendu et conciliant. Adieu, arrogance !

Aussi, la plupart des restaurants offrent-ils un espace de tatamis. Là, s'installent les amis en goguette. Aux gens pressés, aux dîneurs fonctionnels, aux solitaires, de se contenter du mobilier sur pieds à l'aune occidentale de l'isolement, chaises et tables des Maximes ou des Macdo. Se retrouver au ras du sol assis sur la même sparterie qu'on partage, entraîne une connivence de pique-nique. La paille fait surgir l'antique fraternité des moissons dans l'imaginaire des villages d'autrefois, *furo sato*, que tout Japonais porte au cœur. Tout juste si tu n'entends pas le doux vent frais descendre à vol d'éphémère de

la montagne de tes songes. Alors, le saké devient savoureux comme une offrande et les plats gastronomiques prennent d'aimantes inflexions de cuisine de grand-mère.

Dans les demeures où sur plancher ou moquette valent les chaussons, on les abandonne pour fouler le tatami sacré. On pose nu le pied sur le tapis de paille, qui signe l'intimité de la chambre. La chambre ? Le cocon, plutôt : à vrai dire, il n'y a pas forcément de chambre attitrée dans une maison japonaise. Disons plutôt : l'endroit où on ne se tient pas debout. La même pièce sert à la veille autant qu'au sommeil : la télé y reste allumée, la famille s'y blottit, le thé circule, les repas déjà portionnés s'apportent sur un plateau et se consomment sans craindre les éclats de miettes que la cuisine japonaise ignore, puis les foutons, sortis des placards, s'y déroulent pour la nuit. Le plaisir commande qu'on vive là pieds nus, savourant la fragile douceur de la paille. A la rigueur, les frileux gardent-ils leurs chaussettes. Dommage pour eux. La détente deviendra complète quand, dépouillé le carcan des vêtements de ville, le corps tout entier se retrouvera dans l'aisance du yukata. Mais ce confort total avait bien commencé par le rejet des chaussures, par la libération des pieds de leur gangue de cuir cousu. Acte plus fondamental qu'il n'y paraît : selon l'anatomie orientale, les faisceaux vitaux de l'individu ne convergent-ils pas aux pieds ? Vénérables organes !

Vive le tatami, donc ? Oui, non, je ne sais. Je me trouve affligé d'un corps perclus de maladresses, genoux rouillés, chevilles d'une souplesse de granit, reins bourrés de cactus. L'aimable tatami ne m'a pas amadoué la carcasse. Pire : il la provoque. Mon physique ennemi ne tolère pas que je le plie en tailleur. Dans cette position, il m'invente de féroces douleurs ; des crocs me déchiquettent les mollets, une épée fouille mon dos. Ne parlons pas de m'agenouiller assis sur les mollets, il n'y a que des Japonaises pour réussir de telles acrobaties. Bref, je ne sais jamais comment installer mes abattis devant une table basse où mes amis se prélassent. Reiko garde un œil sur mes souffrances. Elle prend toujours soin de me réserver une place où étaler impoliment mes jambes, où m'adosser à la cloison. Yasuharu, lui, se masse les genoux. La crampe, dit-il. Bien sûr, il ment. Pour me mettre à l'aise dans mes douleurs. Chez eux, ils viennent d'acheter un de ces coussins à dossier, fauteuil sans pieds qui, pour les maladroits de l'ankylose, concilient le confort occidental et l'agrément nippon.



Yukata

Le *yukata*, léger peignoir traditionnel, se porte dans l'intimité des heures de détente. Idéal après le bain. Il met à l'aise chez soi. Dans les estampes d'autrefois, on aperçoit des personnages allongeant le pas sous la mousson par les chemins détrempés ; ils retroussent le bas de leur yukata ; ils en coincent les pans sous la ceinture pour ne pas les tacher de boue.

Le yukata des femmes, identique en apparence à celui des hommes, s'en distingue par un secret détail : une ouverture verticale sous l'aisselle, de la largeur d'une main, celle que les hommes y glissent, douceur, pour caresser la poitrine des femmes.

Dans les hôtels, pas besoin d'apporter son pyjama. Le yukata, fourni dans la chambre au même titre que chez nous les serviettes de toilette ou la savonnette, servira de vêtement de nuit. Il attend plié sur le lit ou dans l'armoire aux foutons, repassé de frais, parfois tendu d'un soupçon d'amidon dont le craquement ajoute au plaisir de l'ouvrir.

Moi, je vérifie d'abord l'indication de la taille : *small, medium* ne logent pas volontiers mon épaisseur d'ivrogne occidental. Vous n'avez pas *large* plutôt? À la suite de quoi, je me nippe d'une fantaisie que je n'ai pas choisie. Je me découvre insolite.

Nous allons prendre les eaux thermales, nous portons tous trois semblables yukatas au dessin de l'auberge. Cet uniforme alors me ravit d'une complicité presque enfantine. Nous chaussons les socques de bois sonore fournies aussi par l'établissement et partons nous promener le long d'un ruisseau. Clap ! Clap ! Moi, bien sûr, je me tords les pieds sur ces *getas* dont la pointure étroite multiplie ma maladresse. Je retroussé le bas de mon yukata. "Comme dans Hiroshige !" dit Yasuharu en m'imitant. Nous avançons d'un même pas entre les herbes, promeneurs d'un autre siècle, et Reiko derrière nous rit de nos mollets. "Vous n'avez pas honte?" lance-t-elle comme s'approchent d'autres promeneurs. Ils arborent le yukata d'une autre auberge. Salut courtois mais chacun dans sa tenue sent déjà pointer l'esprit d'équipe aux couleurs de son camp.

Certains hôtels, surtout ceux qui accueillent des groupes, ne suivent plus l'usage de servir les dîners dans les chambres. Tout le monde se retrouve dans la salle à manger à six heures pile accoutré du même yukata. Cet uniforme peut rassurer certains. Moi, soudain, je l'exècre, ce vêtement qui près du ruisseau désignait notre connivence, et nous confond maintenant dans l'anonymat d'un troupeau de cantine. Nous mangeons tous les trois sans faire semblant de rien.

Quittant Tokyo, j'emporte une collection de yukatas, de quoi offrir à la ronde et tenir plusieurs années. J'ai enfin trouvé peignoir à mon aise, enveloppant, facile à dénouer, d'une élégance un peu théâtrale que lui confèrent ses amples manches. Mais à Paris, je ne trouve plus le même agrément à le porter comme dans les moiteurs de mousson. Trop léger, trop flottant. Exotique. Je me sens déguisé, ridicule. Genre colonial nostalgique. Chaque peuple invente le vêtement qui s'accorde le mieux à son climat.

Les manches du yukata se terminent en poignets profonds, larges rabats échancrés et cousus de telle sorte qu'ils servent de poche. Mais pourquoi en Europe ces rabats trempent-ils dans le lavabo dès que je me lave les mains? Pourquoi se prennent-ils subrepticement aux becs-de-cane des portes? Alors emporté par mon élan, je déchire vite mon yukata à l'épaule. Je fusille de la sorte tout mon stock en quelques mois.

Ce genre de mésaventure ne m'arrive jamais au Japon. Là-bas, les portes coulissent; elles ne comportent donc pas de poignées: on les fait glisser en poussant d'un doigt dans un alvéole ménagée dans l'épaisseur du panneau. Impossible de s'accrocher. Ainsi les détails de l'architecture s'accordent-ils aux usages vestimentaires. Un monde.

Poubelles

Ah! j'en donne, du souci, à mon concierge, les premiers mois de mon installation! Tokyo en écologie a bien vingt ans d'avance sur Paris. J'ignore alors, je n'imagine même pas que les ordures se répartissent en deux catégories: les rebuts combustibles et les autres, recyclables. Franchouillard brut de coffrage, j'accumule tant de retard sur ces évidences écolo... Je remarque bien qu'il y a deux compartiments distincts dans le réduit aux poubelles de l'immeuble. Des panonceaux bavards en expliquent l'usage. Mais quoi, dans ces lignes de vermicelles, je déchiffre tout juste



l'idéogramme du feu. Que diable le feu vient-il faire ici ? Interdit d'y craquer des allumettes ?

Gardien de l'immeuble, donc garant de sa moralité, laquelle comme en médecine s'analyse d'après ce qu'on élimine, Monsieur Nakata, je le soupçonne, pour ne pas perdre la face, fouille dans mes sacs -poubelles pour en trier le contenu selon les règles en usage. Je crois même qu'il m'en fait la remarque une fois ou deux, courtoisement, mais à contempler mon air perplexe, il estime que mon imbécillité dépasse encore mon ignorance de la langue japonaise. Il n'insiste pas. Je frémis à l'idée que pareille aventure m'arrive un jour avec une vraie concierge parisienne, mêlant la *furia francese* au lyrisme lusitanien.

À ma décharge, je dois indiquer que mes ordures traduisent l'existence d'un célibataire honnête : coquilles d'œufs durs, emballages de corn-flakes, cartons à pizza, brouillons froissés. Jamais une douteuse seringue. J'emballe discrètement les préservatifs dans des mouchoirs en papier. À la réflexion, rien que des matières destinées au traitement par les flammes certes mais pas celles d'enfer.

Aujourd'hui, à Tokyo, les choses se compliquent encore plus. La notion d'ordure ménagère n'en finit pas de s'affiner : le papier d'un côté, le plastique de l'autre, ici les métaux et là les pelures d'orange, ailleurs les coquilles d'huîtres. Je m'y perds. Il faut passer son brevet de chimiste avant de jeter un mégot.

Reiko seule garde la tête froide pour affronter ces progrès. Dans sa cuisine, à gauche de l'évier, elle a installé une poubelle à compartiments dotée de quatre ou cinq tiroirs à bascule. Elle en connaît la géographie retorse. Elle me l'a expliquée trois fois déjà. Hélas pour ma vocation éventuelle de clodo, je ne montre aucun don pour l'exploration des poubelles. Je ne sais jamais où jeter quoi. Je la consulte pour la moindre épiluchure de Cellophane. Mes maladresses la font bien rire.



Pommes miniatures

Chaque automne, Reiko reçoit un énorme carton de pommes minuscules mais succulentes, de vrais bonbons. Elles arrivent des montagnes de

Nagano. Sa fille cadette les lui envoie. Cette dernière a épousé là-bas un horticulteur spécialisé dans la fleur coupée ; ils exploitent aussi quelques vergers en terrasse.

Au Japon, on ne trouve que des fruits d'aspect flatteur : très gros, très colorés, très soignés d'emballage, claironnants, outranciers, des fruits pour la montre - et jamais vraiment délicieux. N'importe quel supermarché refuserait certainement les humbles reinettes de Cézanne, jugées trop banales, trop nature, pas assez monstrueuses dans l'excellence : elles ne se prêteraient guère au conditionnement par couple sous Cellophane en barquette de plastique. Aussi ces starkings de Nagano, au calibre si dérisoire, des ratés à n'en pas douter, ne peuvent pas se commercialiser. Alors, les jeter ? Mais les fruits coûtent si cher et ceux-là se révèlent si sucrés, si savoureux ! Dans ces conditions, quoi de plus naturel que d'en régaler la famille ?

Voilà ce que je croyais. Et puis, un automne, je découvre de semblables baby-pommes proposées aux pèlerins du Zenkôji. Elles pendent en filets aux étalages des échoppes, le long de la rampe menant au sanctuaire.

- Tiens, une variété alors, ces miniatures. Comment les appelle-t-on ?

- Des pommes-princesses, *bimé-ringo*. En français, comment dire ?

Ma foi, à force de feuilleter des livres, je parviens à la conclusion qu'il s'agit tout simplement de nos pommes d'api. Ces dernières ont-elles disparu de mes jardins ? De ces pommes-là, chacun connaît le nom, mais je ne me souviens pas d'en avoir jamais vu : minuscules donc, et très rouges de peau - des joues de bébé - très blanches de chair et surtout très sucrées, oui, plus douces que parfumées. Il a fallu que j'aille au Japon pour découvrir cette variété que nous ne croquions qu'en chansons entre nos dents de lait.

Le carton, arrivé ce matin, reste ouvert dans le passage de l'entrée. Yasuharu s'en va choisir des poissons pour ses menus du soir. Je décide de l'accompagner au marché. En partant, nous plongeons la main dans le vrac des pommes et en glissons une poignée dans nos poches. Pour la route. Sous le ciel, allant d'un bon pas jusqu'au métro, elles nous paraissent encore plus savoureuses. Nous ouvrons notre main sous notre nez pour cacher nos bouches qui mastiquent. Cela ne se fait pas de manger en marchant, gronde-t-on les enfants. Nos pommes y prennent un goût de maraude.

Bien entendu, Reiko en distribue aux voisins, aux amis. À la *nomiya*, les habitués en profitent. Elle explique d'où lui viennent ces fruits de poupée : le village entre les montagnes, le bruit des sources de neige, l'air cristallin de Nagano. Sur le comptoir, le compotier d'api fait une tache rouge, couleur de l'automne, couleur des feux d'érables dans les hautes forêts. Ces pommes issues du don, on ne les épluche pas. Si petites, il

n'en resterait rien. Yasuharu les rince sous le robinet. Il les pose devant le client comme couvertes de rosée. Les dîneurs font silence avant d'y mordre.

Dans notre quartier de Kagurazaka, j'admire une boutique de fruits hauts de gamme. Si rares, ces fruits, que le magasin paraît vide de marchandise. En vitrine, à peine trois figues sur une feuille d'or ou, le lendemain, une grappe de muscat noir inclinée avec une préciosité d'ikebana ; chaque grain de raisin conserve son velours intact ; ma parole, on a dû l'élever, la cueillir, la transporter dans du coton, cette grappe ! Une perfection digne de la matière plastique. On sent bien qu'il convient d'admirer chaque fruit en œuvre d'art disposée pour le ravissement des yeux. Par exemple, les pommes en saison (mais y a-t-il encore des saisons pour ces récoltes de songe ?) ne se contentent pas d'atteindre les dimensions du melon, chacune d'elles présente des teintes choisies selon un dessin original ou des stries singulières, qui en font une création à nulle autre pareille.

Plus banalement, vous pouvez y commander une pomme à vos initiales. Cela s'obtient par réserve : on colle sur la joue du fruit le monogramme en noir, que la lumière ne fera donc pas rougir à cet endroit. On décolle ce cache délicatement à maturité et voilà : le soleil lui-même a écrit votre chiffre. Bien entendu, il faut s'y prendre quelques semaines à l'avance. Idéal pour cibler les anniversaires.

Les saveurs ? Je doute qu'on les mange, ces fruits plus destinés à la vitrine du musée qu'aux tables de restaurants. D'ailleurs, me dit-on, ils finissent souvent en corbeilles qu'on livre à l'hôpital pour décorer la chambre d'un malade aimé et lui rendre du bout des yeux le goût de la vie.

Comme souvent dans les boutiques de luxe, on n'y voit jamais de clients.

Chat

On le voit partout, ce chat qui lève la patte, dans les devantures, au-dessus des comptoirs et des caissières, à la porte des restaurants, dans l'antichambre des établissements de bains, dans tous les lieux publics, même à la Poste. Un chat assis en céramique blanche, les oreilles rondes, stylisé, presque du Disney, deux coups de pinceau pour évoquer les taches noires



du pelage. Il porte aussi, dessinés, un collier auquel pend une clochette. Oubliez les six poils esquissés sur le museau façon moustache de félin, cette statuette représenterait aussi bien un ourson ou un chiot. Mais nul ne s'y trompe, tout le monde reconnaît le *maneki neko*.

Il appelle la clientèle de sa patte droite levée. La clientèle obéit : le Japon révère le chat, *neko*, depuis tant de siècles : il avait même statut de noblesse impériale à la cour de Héian. L'animal possède surtout le talent d'attirer l'argent. Aussi les lupanars d'autrefois prenaient-ils des noms de chat comme les courtisanes qu'ils proposaient. Normal, reins doux et yeux glacés, *neko* a partie liée avec la femme, et d'abord celle qui comme lui se glisse entre les cloisons de papier, de chambre en chambre, épousant tous les tatamis. Les autres commerces, le chat ne les dédaigne pas non plus : on raconte qu'il rapporta fortune à plus d'un épicier. Les clients se pressaient pour admirer le minou assoupi dans la boutique. L'animal ouvrait l'œil, découvrant sa pupille en lumineuse pièce d'or.

La *nomiya Tsukushi* n'échappait pas à la règle. Le *maneki neko* trônait à droite de la télé sur l'étagère qui pend du plafond. Il s'agissait d'une reproduction pas du tout comme les autres : un félin au pelage tigré de roux, et non, comme d'habitude, blanc taché de noir. Il levait la patte gauche, et non la droite. Je n'en avais jamais vu de semblables.

- Original ! L'avez-vous fait réaliser sur mesure ?

Yasuharu sourit et ne me donna aucune explication, comme si je n'avais lancé qu'une boutade.

Le dimanche suivant ma sortie de l'hôpital, je me sentais trop faible pour m'occuper de moi, Yasuharu et Reiko vinrent me chercher. Ils m'invitaient chez eux. D'emblée, je mesurai la faveur qu'ils m'accordaient. Les Japonais ne reçoivent pas en famille. Leurs maisons trop étroites s'y prêtent mal. Je découvris que les *Naïto* vivaient dans deux petites pièces encombrées jusqu'au plafond et donc fort bien organisées : le futon enroulé, ils déplaient la table basse, ils s'accouaient au ras du tatamis. Tout se trouvait à portée de main. Dans l'ombre sous l'armoire pointait un museau de tigre. Yasuharu lui lança un chuintement aguicheur à travers les dents. L'animal ne bougea pas.

- Vous l'effrayez, ce sauvage. Il n'a pas l'habitude. Ne faites semblant de rien, il finira bien par sortir.

Nous l'oublîâmes. Alors, il se montra - selon la coquetterie caractéristique des chats. En ai-je jamais aperçu de plus énormes ? Un tigre vraiment, à cause de sa robe rayé d'orange et de son ventre blanc. Plus subtilement à cause de son allure, cet ample aplomb

de fauve, ces pattes courbes aux coussinets déployés, une façon de tenir le cou en-dessous de l'épaule. Un bonsaï de tigre ! Il feignit de m'ignorer, il passa dans mon dos et s'étira, couché, contre la jambe de Yasuharu. Il fit semblant de sommeiller. Lorsque je pris congé, à nouveau il se réfugia, ombre aplatie, sous l'armoire.

Les chats, je cousine leur race. Ils le sentent, ils se montrent d'emblée familiers. Lui,



je ne parvins jamais à le séduire. Je l'appelais *Tora*, le tigre. Il ne quittait jamais le petit appartement des Naïto. Il vivait en clandestin dans ce territoire : les règles de l'immeuble interdisaient les animaux de compagnie. Cela ne le touchait pas : coupé, il n'éprouvait aucun désir de conquête, l'esprit d'aventure lui manquait. Il ne s'étendait qu'auprès de Yasuharu. Reiko le nourrissait ; pourtant elle n'avait pas vraiment le droit de le caresser : il esquivait sa main. Cela la faisait rire. Je songeais à ce rire des femmes indiennes qui se réjouissent du

succès de leur mari auprès des autres femmes. Loin d'en éprouver de la jalousie, elles en tirent de la fierté : "Voyez quel séducteur j'ai séduit comme époux !" Yoko, la fille de Reiko, n'avait guère plus d'honneur auprès du chat. Elle venait le nourrir quand ses parents s'absentaient. Alors, il se frottait à son mollet, il demandait des caresses, disait-elle. Mais dès le retour de Yasuharu, il lui échappait des mains. Il ne lui permettait plus aucune familiarité, il n'en avait que pour son maître.

Puis je quittai le Japon. Quelques mois plus tard, je reçus en Europe. un mot de Reiko. Elle m'annonçait le décès du *Tigre*. Un cancer. Yasuharu n'avait pas signé cette lettre.

Quand enfin, je retournai au Japon, que je retrouvai ma chère nomiya Tsukushi au doux creux de Kagurazaka, je m'aperçus que le maneki neko avait lui aussi disparu de son étagère à côté de la télévision. A la place de la statuette porte-bonheur, chagrin fantôme, il y avait un bouquet d'immortelles déjà terni. Yasuharu surprit mon regard.

- Je ne le supportais plus, ce chat de céramique, dit-il.

Darouma

Ce Daruma saugrenu sur l'étagère, je ne sais plus où ni quand je l'ai acheté, probablement dans une boutique de temple, lors d'une de ces excursions en ville basse, comme j'en faisais souvent du côté d'Asakasa, seul, le dimanche au début de mon séjour. Ce rigolo monte maintenant la garde devant les cinq petits volumes du La Fontaine de la collection elzévirienne. Sa compagnie ne doit pas déplaire au fabuliste.

Daruma ? Une babiole vraiment, une boule de papier mâché peinturlurée en poupée vermillon, d'où ressort en rose un visage ponctué noir de moustache et de sourcils. Comme tous les Daruma, je l'avais acheté borgne : il n'avait que la pupille droite représentée ; l'œil gauche, lui, se contentait d'un aveugle rond blanc. On fait un vœu. Quand il se réalise, on dessine la deuxième pupille. Daruma a exaucé mon souhait, qu'il jouisse pleinement de la vue sur mon bonheur !

On trouve des Darumas de toutes tailles, à la mesure des espérances de chacun. Les politiciens en arborent d'imposants, aux dimensions de leurs mensonges électoraux. Les commerçants les ajustent au coût de leur patente. Le mien se range parmi les plus modestes, un Daruma d'étagère. Toutefois, il cache un grelot dans son ventre rebondi. Quand on le bouge, ce coeur produit un rire de hochet. Que les âmes d'enfants se réjouissent !

Borgne, il avait l'air un peu demeuré. Normal, il lui manquait quelque chose, il avait des excuses. En lui dessinant la deuxième pupille, j'ai bien pris modèle sur la première. Ce regard complet ne lui a pas donné l'air plus malin. Même avec son habit de Père Noël et son pileux de matamore, je l'avoue, il fait benêt tout rond. Tant pis, je l'aime bien comme ça et mon ami La Fontaine ne s'en plaint pas.

Or maintenant j'ai ouvert un livre savant et je lis que ce comique de Daruma représente en fait Bodhidharma, moine bouddhiste fondateur de la secte Zen. Rien de moins. Du sérieux. Quelqu'un capable de méditer neuf ans sans bouger la paupière devant un mur de temple, si bien qu'il en perdit l'usage de ses jambes et pour faire bonne mesure, aujourd'hui on lui supprime aussi les bras en sa forme de poupée, le voilà rebondi comme un œuf, curieux destin posthume pour un ascète indien.



Je lis aussi qu'il convient de brûler cette effigie à la fin de l'année qui suit la réalisation du souhait qu'il matérialise. Je ne l'ai pas fait. Pourtant, depuis, Yasuharu et Reiko ont par deux fois encore séjourné à Paris. Mon bonhomme d'étagère, pas si benêt que ça, garde les yeux ouverts sur la joie de nos vœux exaucés. Mais promis, Daruma, la prochaine fois que je vais à Tokyo, je te prends dans ma poche, là-bas je te jette au feu rituel d'un temple, je te ramène ressuscité en borgne flambant neuf.

J'avais oublié...

À l'automne 1998, je retourne pour un trop court séjour à mon cher Japon. Que de choses je redécouvre !...

J'avais oublié le bip bip des voitures qui reculent.

J'avais oublié les petits crochets qui coulisent sur la rainure des portes et servent à pendre les habits qu'on jette chez nous sur des chaises. Mais il n'y a aucune chaise bien sûr, dans les pièces à tatami

J'avais oublié les incessants conseils diffusés bruyamment dans le métro et autres lieux publics où les haut-parleurs recommandent invariablement de se tenir à l'écart du train qui entre à quai, de ne pas oublier ses bagages, d'emporter son parapluie, de rester prudent, de faire attention à la marche.

J'avais oublié les gueulantes pour accueillir le client dans les restaurants de poissons crus." *Irashiamassie ! Bienvenue !*"

J'avais oublié le négligé sympathique des petits restaurants de nouilles où, côte à côte, accoudés au comptoir, on engloutit des lamens dans un décor d'Ozu.



J'avais oublié la nostalgie de l'âme japonaise, les chansons de *furo sato*, plaintes du pays natal puissants sentimentaux.

J'avais oublié l'obsession du cerisier. La beauté et la mort du même mouvement. Orphée, que dire du cerisier qui ne soit chanson ou stupéfiant ?

J'avais oublié la délicieuse musique du dialogue du couple. Le ton de Yasuharu monte selon la règle de l'assurance mâle ; celui de Reiko descend,

insidieusement soumis pour signifier la femme. Il ne s'agit que d'un jeu, bien sûr ! Une femme se sentirait frustrée d'un mari qui n'adopterait pas ce ton convenu de la virilité.

J'avais oublié le délire des fils électriques dans les rues.

J'avais oublié les rues sans nom, sans numéros. Pour se repérer, à l'angle de chaque îlot, un panneau présentant une carte détaillée, pour moi illisible...

J'avais oublié la joie japonaise. Au boulot, sérieux comme des colonnes. Mais dès qu'ils s'adressent la parole, ils sourient. Et puis, quand ils se retrouvent entre copains, la rigolade. Gauloise et fleur bleue.

J'avais oublié combien les Japonais ont dévotion des plantes. Ils contemplent les fleurs, *hanami*. Cette affaire sérieuse scande leur vie, depuis le front des fleurs de cerisiers, que détaille la télé au printemps, la foire aux liserons, la symphonie des érables. Et combien de plantes dans les noms japonais !

J'avais oublié cette façon de traîner les pieds comme si chaussés toujours de savates imaginaires. Surtout les jeunes qui se donnent ainsi des allures de décontraction intime.

J'avais oublié les toits multicolores des villages. Vus de la montagne, on les dirait pavoisés.

J'avais oublié les petites vieilles mal en jambes, qui s'appuient des deux bras sur la poussette à quatre roulettes des commissions.

J'avais oublié qu'on entend toujours la même voix féminine, caressante, joyeuse d'étonnement, qu'on entend partout, les autobus, les gares, les ascenseurs, la même voix qui vous recommande avec émerveillement de ne pas oublier vos bagages, comme si on découvrirait cette possibilité et qu'elle conseillait un enfant. On redevient enfant si on l'écoute. Mais aucun Japonais n'écoute, bien sûr, ces rengaines qui les poursuivent depuis toujours. Il n'y a que les étrangers pour essayer de percer ces formules de politesse extrême.

J'avais oublié les fauteuils qui pivotent dans les trains pour faire salon à quatre. Cela donne aussi plus d'espace pour les jambes, plus de confort donc.

J'avais oublié le mot français *service* qu'on prononce toutes les fois qu'on fait un cadeau à un client.

J'avais oublié le train couchette qui ne se comprend que si on vit dans la civilisation du tatami.

J'avais oublié que les temples ne parlent que fric. Le moindre négociant fait dresser une stèle de barrière avec son nom et la somme donnée au temple. Que devient ce fric ? Les temples font du racket : du yakuza religieux !

J'avais oublié les rampes compatissantes aux genoux des vieux pèlerins.

J'avais oublié que les immeubles à Tokyo se construisent comme des bateaux : tout en architecture métallique et très peu de béton, me semble-t-il. Cela leur permet-il de flotter sans dommage sur les tremblements de terre ?

J'avais oublié le peignage des pins décoratifs. Une ou deux fois l'an, un jardinier spécialiste, véritable coiffeur ès pins, passe plusieurs jours à refaire une esthétique à l'arbre aux touffes jugées trop abondantes : il enlève les aiguilles fatiguées, il éclaircit la silhouette. Il rend les branches légères : qu'on puisse distinguer la singularité de chaque aiguille comme dans les dessins chinois ! Il étend un grand drap sous l'arbre pour recueillir les rebuts émondés. Son outil, non pas un banal sécateur mais un ciseau à dentelle aux larges courbes d'acier noir.

J'avais oublié le goût des Japonais pour les choses transparentes à manger.

J'avais oublié le goût du fade.

J'avais oublié comme l'automne est doux, lumineux, si doux que les arbres s'y trompent et que des cerisiers se mettent à fleurir.

J'avais oublié que dans les hôtels, on peut arriver les mains vides : avec la chambre, on fournit le yukata, vêtement de nuit, la brosse à dents, le rasoir, tout le nécessaire de toilette comme chez soi. Même un petit appareil à préparer le thé à discrétion.

J'avais oublié la vie sociale si active à Tokyo. Les étrangers ne l'aperçoivent guère : clubs de danses folkloriques, fêtes de rues, équipes improvisées de hockey sur le moindre terrain vague, procession des temples, foires votives... Les commerçants hissent des guirlandes devant les boutiques. La circulation automobile s'évanouit. Des stands s'improvisent. On s'y régale de seiches grillées ou de barbe à papa. Chaque quartier de la ville si neuve organise des bonheurs de village.

J'avais oublié que la poire se nomme désormais en japonais *lafrance*. Quand je débarquai à Tokyo, on en trouvait fort peu et elle l'appelait encore *yonashi*, littéralement "nashi occidental", en référence à ce fruit extrême-oriental, l'assez fade nashi, apparence de grosse golden à craquante chair juteuse. Cette comparaison ne rendait pas justice aux délicates subtilités de la williams, de la duchesse, de la passe-



crassane... Alors, on leur a donné le nom même du pays de la gourmandise. Aujourd'hui, les étals en regorgent.

J'avais oublié les patchinkos agressifs : néons impitoyables, assourdissants cliquetis des billes qui croulent dans les étroits bandits manchots alignés à l'infini. Quels plaisirs y trouve-t-on ? J'envie les joueurs dont la fascination me rend perplexe.

J'avais oublié la camionnette où les écoliers apprennent les gestes utiles en cas de tremblement de terre. Pas une fête sans elle. L'intérieur imite un living banal à l'échelle enfantine. On s'y installe puis tout se met à trembler. Il faut éteindre la moindre flamme, se précipiter sous la table.

J'avais oublié les hautes couronnes de fleurs qui signalent l'inauguration d'un magasin. Les patchinkos, tricheurs, en tiennent aussi en permanence, mais en plastique.

J'avais oublié les arcades, souks modernes des villes. Prononcez : aroukède. J'avais oublié le truculent marché de Ueno, en contrebas de la voie ferrée...

J'avais oublié les béquilles qu'on installe pour soutenir les branches impotentes



d'arbres plusieurs fois centenaires. Arbres vénérés où dorment d'anciens dieux.

J'avais oublié les vélos qui roulent sur le trottoir étroit et pas sur l'étroite chaussée, trop dangereuse...

J'avais oublié, couronnant les

immeubles, les hautes cages vertes où, sur plusieurs étages, on s'entraîne à tirer au golf.

J'avais oublié les chemins pour aveugles tracés partout et pas seulement en ville. Même dans des chemins de campagne....

J'avais oublié que lorsque deux occidentaux se croisent dans les rues, leurs regards s'évitent ; ils font semblant de ne pas s'apercevoir.

J'avais oublié les livres lus qu'on dépose dans une étagère à la station de métro pour les offrir aux inconnus que cela intéresse. Une sorte de bourse aux livres, informelle...

J'avais oublié les joyeux cuisiniers d'okonomiyaki, l'omelette-pizza japonaise. Ils peinent dans les grasses vapeurs des plaques chauffantes avec des petites pelles carrées

inoxydables. Sérieux avec l'omelette mais dès qu'ils lèvent les yeux, rigolards avec les clients.

J'avais oublié les gants blancs des chauffeurs de taxi.

Téléphone

Je viens de leur téléphoner à Tokyo. À cette heure, ils travaillent. Je les appelle donc à la nomiya. Je n'ai rien à leur annoncer. Juste adoucir ma nostalgie dans mon février parisien, l'envie de voix amies.

Yasuharu décroche sur un "moshi ! moshi ! "lancé au garde-à-vous professionnel d'usage, ce ton affairé et courtois du patron s'adressant au client qui vient réserver une table. Mais il reconnaît ma voix. Aussitôt, son timbre change, frémissant de cette ferveur que le français lui donne - car il s'exprime aussitôt en français : "Ah ! Robert-san, bonjour ! Ça va ? Ça va bien ?"

Je sens bien qu'il prend plaisir à articuler ces mots ; sa voix déborde de joie. Le fond sonore alors s'infléchit ; le brouhaha des parlotes au comptoir soudain suspendu, je le perçois nettement. J'imagine les mines des dîneurs stupéfaits d'entendre le patron gazouiller tout à trac dans une langue étrangère. Ils ne lui soupçonnaient pas ce talent. Tout à l'heure ils en discuteront. Yasuharu leur expliquera son copain de Paris. Il ne leur dira pas qu'il n'a appris le français que pour parler avec moi...

Nous n'avons rien d'important à nous dire - sinon j'aurai téléphoné à la maison. Juste pour le plaisir, il le sait bien. Alors nous échangeons des banalités sur le temps de nos capitales. Comme dans les rencontres entre villageois où s'exprime en filigrane la proximité des cœurs. Chacun imagine au loin la ville qu'il aime sous le soleil ou sous la pluie.

Je demande s'il y a foule de clients dans la nomiya. Aujourd'hui, il fait frisquet. Juste six ou sept convives... Puis, l'appel des fourneaux, Yasuharu me passe Reiko, sa jolie voix de flûte étonnée, elle a toujours un remerciement à emballer, un émerveillement à moduler. Ses yeux pétillent à mon tympan. Comme elle s'exprime en haussant le ton (la distance jusqu'à Paris !) en langage féminin très courtois (les clients écoutent sans en avoir l'air) et à toute vitesse (le prix du téléphone !), je ne comprends pas exactement tous les mots. Mais pour l'instant, il suffit de la musique - et comme j'ai pris soin d'appuyer

sur la touche “enregistrement” et je vais écouter à nouveau plusieurs fois notre conversation.

Ensemble nous raccrochons - et moi, je ris tout seul d’avoir entendu leurs bouches parler dans le soir quand mes oreilles écoutent dans le matin de ce côté-ci de la planète.

Paris

Paris pour moi allait de soi. Cette ville, je la possède par les pieds, par les yeux. Autrement dit : la routine. Oh ! je connaissais sa beauté capitale, j’appréciais sans les prétendre exceptionnels ses bruits et sa douceur, les saisons et les siècles marqués dans les jardins et sur les monuments, les hymnes à la Seine et les saveurs diverses des quartiers. Je n’y voyais que du quotidien, du normal. Paris existait tout naturellement.

Yasuharu portait Paris dans la tête et dans le cœur comme une espérance. Cela n’existait donc pas que dans les rengaines ? J’ai découvert ce mythe-là à Kagurazaka, un soir d’hiver. Le froid pinçait comme rarement il pince à Kagurazaka. Froid d’hiver et fin



de mois, je me trouvais seul au comptoir. Yasuharu a éteint la lanterne devant la porte, il a dénoué son bandeau de tête comme on retire un uniforme de service. Reiko a défait son tablier blanc d’hôtesse.

Accoudés au comptoir, ils m’ont parlé de Paris. Tous deux l’avaient arpenté à travers films, livres, chansons, télé, journaux. Des compatriotes de papier et d’écrans ! Je découvrais cette complicité dans le parfum du saké. Ils me promenaient dans une ville en éternel printemps, aux arrondissements imprécis mais tendus de repères forts. La Joconde flânait sur les Grands

Boulevards, les trois mousquetaires escaladaient la Tour Eiffel, Arletty éclusait du beaujolais au Flore. Un fameux couturier japonais leur donnerait raison en drapant de fleurs le Pont-Neuf.

Ce Paris-là, épuré, désirable, m’apparut en définitive plus exact que le mien englué d’anciens vagabondages estudiantins, baisers enfouis sous des nuits blanches, englué de nuisances dérisoires, de l’odeur courte du métro, d’aubes noires ou laborieuses, de soirs

pressés. Tandis qu'eux, pour construire cette cité encore imaginaire, possédaient le seul guide qui convienne : l'âme royale du rêve.

N'empêche : l'été qu'ils se décidèrent à séjourner à Paris, je tremblais un peu.

J'avais tort de trembler. Pour explorer Paris, deux amis japonais forment vraiment les meilleurs compagnons venus d'au-delà de l'Europe. Les visiteurs indous ou musulmans s'encombrent de tabous de nourritures ou de boissons qui les écartent des gourmandises et les jettent dans un sentiment permanent de guet-apens. Les touristes américains vérifient si tout se trouve bien à sa place selon le guide-book, dressant d'infatigables inventaires des monuments : ils exécutent un programme. Les invités africains, la ville les écrase : ils y traînent un regret de ces villages où l'on parle fort. Cette nostalgie les prive d'admirer l'Histoire dressée par les siècles au long des avenues.

Rien de tel avec les Japonais : nés citadins, flâneurs curieux de tout, informés de tout, de plain-pied avec les mœurs, les goûts, les mélodies d'Europe - gardant juste ce qu'il faut de naïveté pour s'étonner afin que le cœur leur batte plus vite d'émotion. Ce qu'il faut d'envie et de jalousie aussi, déclinaison de l'amour. Bref, à Paris, les Japonais ne se comportent jamais en véritables étrangers. Ils viennent de l'autre bout du monde faire une visite en voisins.

Ainsi ai-je vécu en compagnie de Reiko et Yasuharu quelques jours d'extase dans mon Paris si doux au mois d'août. J'ai beaucoup appris. Par exemple qu'on a tout bâti en pierre. Je n'avais jamais remarqué cette évidence. Il fallait que vous veniez du pays des temples et des palais en bois pour vous en étonner. La terre ne tremble jamais sur les bords de la Seine ; on a pu y établir des constructions pesantes et pérennes. Elles

témoignent de leur époque à travers les temps déroulés. Je n'en finirai pas d'énumérer vos surprises qui devenaient les miennes. Vous enjambiez sans cesse le passé : la géographie de cette ville se comprend comme un livre d'Histoire où rois et républiques s'accordent pour modeler la capitale unique où ce que leur concertation obstinée a construit porte souvent un nom en mémoire des fières révolutions qui les ont déchirés.

J'aime Tokyo. On y vit au présent et souvent au futur. Contemplée de mon habituel vingtième étage



du Ramla, votre capitale ressemble à une jungle mal peignée où toutes les essences s'entremêlent avec vigueur. Un immeuble disparaît, arbre mort, à sa place un autre jaillit aussitôt, pimpant, insolite, extravagant. Il renouvelle le paysage de la rue avant même que ce paysage s'estompe dans le familier. Ça bouge.

Paris, lui, ressemble à un jardin à la française ; il déteste l'éphémère et le spontané. Les façades se concertent en avenues et perspectives soucieuses de majesté. Ces avenues portent un nom. Vous avez aimé cette ville qui demande au promeneur une ambition d'harmonie. Et j'ai aimé que vous l'aimiez, me révélant l'universel de mon Paris.

Pour l'éphémère, nous fréquentions la terrasse des bistrots, les quais de Seine et les concerts improvisés l'été près des fontaines. Nous avions surtout nos propres talents de badauds, gourmands de café lyrique et de pain frais. Mais comme nous avons utilisé à l'unisson ces talents au Japon, de montagnes en karaoké, de rotemburo à hanami, Paris n'a fait qu'étendre notre complicité d'enfants de la planète.

Initiale

À cet instant leur avion s'enfonce sur les profondeurs de l'Europe vers l'Est. Un employé contrôlait les billets à la barrière. Impossible de les accompagner plus loin. J'ai regardé Reiko et Yasuharu avancer sous le panneau *Départ/Departure*.

Comme souvent les Japonais, minces et lisses, ils ne font pas leur âge. L'ample front dégarni de Yasuharu et ses lunettes au dessin sportif lui donnent un profil d'intellectuel, qui l'amuse. Les yeux de Reiko semblent dessinés pour sourire et, de fait, elle sourit tout le temps, ce qui lui remonte les pommettes sous les verres de lunettes qu'elle porte larges, façon diva incognito. À l'instant de nous séparer, nous avons éprouvé l'élan d'un geste d'affection. Or nous ne nous touchons jamais. Ils ont posé leur sac, jeté leur visage contre ma poitrine et furtivement j'ai resserré les bras autour de leurs courtes épaules. Cette embrassade, insolite entre nous, m'a noué la gorge.

Puis ils ont marché presque à reculons. Nous n'arrivions pas à nous quitter des yeux. La paroi de métal du fond a écarté ses mâchoires automatiques, révélant des guichets, douane ou police. Ils n'ont pas eu le temps de sourire, les mâchoires se refermaient en couperet.

J'ai attendu sans bouger. Passé les contrôles, les voyageurs montent à l'étage vers les différentes portes d'embarquement. À travers les parois de verre, on peut encore les apercevoir. Je les ai aperçus tous deux. Reiko aussi m'a vu de loin. Ils ont agité les mains, nous avons balancé nos bras tendus en rythme. Ensuite, ils ont repris leur bagage et un groupe les a cachés pour de bon. J'ai flâné dans l'aéroport. Il avait perdu son charme. Je fixais le tableau des départs. Si leur avion avait un empêchement de dernière minute ? Un décollage difficile ? Me trouver là, au cas où... Mais leur vol a disparu des écrans. Certaines fois je déteste les aéroports.

Comment s'établit la fusion d'amitié ? Au contraire de l'amour qui s'incarne dans le foudroyant désir physique de la sexualité, l'amitié ne dispose pour se nouer que de



connivences lentes, diffuses, abstraites, intellectuelles : confluences d'expériences, de goûts, de situations, de sensibilités, de souvenirs, de valeurs... Or Yasuharu et moi, aucun de ces éléments ne nous réunissait. Pires, ils nous opposaient : nos attaches passées, nos itinéraires particuliers, nos cultures différentes nous situent à l'antipode l'un de l'autre.

Le besoin, je crois, a fondé notre amitié. Oui, je ressentais le besoin de vivre le Japon sans masque - et Akiko l'avait bien perçu en me conduisant autrefois au Tsukushi : elle m'offrait un guide. Yasuharu de son côté, quel besoin le poussait vers un copain de ma sorte ? Il entreprit d'apprendre le français pour pouvoir me parler. Nous utilisons ainsi ensemble notre fraternel sabir franco-nippon. Mais en réalité, nous n'en avons guère besoin. Nous préférons la complicité d'éloquents silences. Au-delà des mots !

Accordés, attentifs à nos différences, nous avons construit cette amitié au fil des jours. J'en sors métamorphosé. Yasuharu, mon frère tant attendu !

Ils n'ont pas tout à fait quitté l'appartement. Reliefs de leur passage, ce Yomiuri, le quotidien japonais imprimé à Paris, plié sur la table basse, un paquet de Peace ouvert entre les cendriers, la petite cuillère plantée dans le sucrier, le miroir à maquillage sur le rebord d'une fenêtre, leurs serviettes pendues dans la salle de bains. Je n'y touche pas. J'observe ces choses avec tendresse. Elles prolongent leur présence. Autres signes de leur départ : leur étagère déserte dans le salon, le placard nu dans la chambre, la moitié de l'armoire de toilette vide. J'avais dégagé ces espaces pour qu'ils y installent

confortablement leurs affaires pendant leur séjour à Paris. Les valises ont tout repris. Il ne reste que des étendues d'absence.

Je devrais tout remettre en ordre, tout de suite. Pendre sur leurs cintres mes vêtements d'hiver dans le placard, aligner à nouveau sur le rayon de bibliothèque les livres provisoirement empilés par terre dans un coin, remplir l'armoire de toilette, plonger draps et serviettes dans le lave-linge. Je ne parviens pas à m'y résoudre. Je ne parviens pas à me priver des témoignages disposés dans la maison pour les accueillir. Ils y apparaissent en creux de blessure. Je m'assois, je savoure la douceur de la tristesse. Je ne veux pas les chasser d'ici.

Dans la salle de bains, Yasuharu a oublié sa serviette-éponge, une de ces étroites serviettes au format japonais, si pratique. Celle-là, d'une bouclette somptueuse, rehaussée d'un médaillon brodé. Son vert sourd s'accorde au carrelage de ma douche. Il a dû l'acheter exprès pour ce séjour, ma parole. Il sait bien pourtant qu'on ne manque pas de serviettes par ici. Quel besoin d'apporter la sienne de Tokyo ! Voilà bien Yasuharu : il lui faut toujours un linge de ce genre à portée de la main. Il le met autour de son cou, il s'en essuie le front, il en selle son épaule ou se l'enroule au front. Hé bien, tant pis, tant mieux, je nationalise : cette serviette abandonnée me fera un souvenir de plus.

J'en examine le médaillon brodé : il porte en son cœur la lettre R. L'initiale de mon prénom. Je comprends. Alors, seul, soudain, j'ai bonheur de pleurer.

