



UNE SOUPE À LA GRENADE

Marsha Mehran

Éditions Picquier

Marsha MEHRAN

*Une soupe
à la grenade*

Roman traduit de l'anglais
par Santiago Artozqui



Éditions Picquier

Titre original: *Pomegranate Soup*

© 2005, Marsha Mehran

Published in the United States by Random House,
an imprint and division of Penguin Random House LLC, New York.

RANDOM HOUSE and the HOUSE colophon are registered
trademarks of Penguin Random House LLC.

© 2021, Editions Picquier
pour la traduction en langue française

This translation is published by arrangement with Random House,
an imprint and division of Penguin Random House LLC.

Mas de Vert

B.P. 20150

13631 Arles cedex

www.editions-picquier.com

En couverture: © Trina Dalziel

Conception graphique: Picquier & Protière

ISBN: 978-2-8097-1555-2

A propos de l'autrice

Marsha Mehran raconte que lorsqu'elle écrivait *Une soupe à la grenade*, à un moment donné, elle s'est aperçue que quelque chose manquait à son histoire – un sentiment de joie. Une gaieté et une vitalité caractéristiques des Iraniens et de la culture perse elle-même. Je voulais exprimer la beauté de mon pays natal, précise-t-elle, une vision dont je savais qu'elle n'était pas cohérente avec les images sombres que les Occidentaux se font de l'Iran. Je voulais surtout que les lecteurs puissent quasiment goûter ou humer l'une des contributions majeures de l'Iran au monde : sa cuisine délicate et parfumée.

De l'Iran, Marsha Mehran n'a que des souvenirs du plus lointain de son enfance car elle n'a que deux ans lorsque ses parents quittent le pays en 1979, fuyant la violence et l'insécurité de la fin du régime du shah et des débuts de la révolution. Ils émigrent en Argentine, où ils ouvrent un petit restaurant de cuisine du Moyen-Orient, de même que les trois sœurs d'*Une soupe à la grenade*. D'Argentine ils sont à nouveau chassés par la dictature et vont à Miami en Floride. La petite Marsha sait déjà l'anglais car à quatre ans elle est entrée dans une école écossaise à Buenos Aires, à six ans elle parle couramment

le farsi, l'anglais et l'espagnol. En 1992 la famille part pour l'Australie, Marsha se passionne pour la musique, elle suit les cours du Elder Conservatorium of Musica d'Adelaïde et se destine à une carrière de pianiste. En 1997 elle rentre aux Etats-Unis, elle a tout juste vingt ans, rencontre un barman d'origine irlandaise, vit avec lui en Irlande, en Australie, puis à New York, dans cette ville et ce pays où cohabitent tant de voix, de cultures différentes, le seul endroit, affirme-t-elle, où elle pouvait imaginer prendre racine. Mais bien que mariée à un Américain et vivant depuis plusieurs années aux Etats-Unis, son permis de séjour lui est retiré et, la mort dans l'âme, elle doit de nouveau partir, réinventer sa vie.

En 1999, je vivais en Irlande avec mon mari, raconte Marsha Mehran. Le multiculturalisme n'était pas un mot qu'on entendait dans la langue, à l'époque; j'étais l'une des seules « étrangères » dans le comté de Mayo. Quand je descendais la grand-rue du village, les gens sortaient littéralement de leur boutique pour regarder la « basanée » qui passait ! Au pub du coin, on me demandait souvent si j'étais japonaise ou chinoise. A la même époque, j'ai fait la connaissance d'une famille du Moyen-Orient qui tenait un *deli* dans la banlieue de Castlebar. Ils avaient le même air hanté, la même expression de solitude que ma mère et mon père quand ils essayaient de se construire une vie dans un pays si différent de leur terre natale. L'image de cette famille m'est restée à l'esprit quand j'ai déménagé à New York et commencé à écrire mon premier roman.

Ce premier roman, c'est *Une soupe à la grenade*, où la nourriture occupe une place centrale car elle condense les souvenirs les plus précieux, les plus heureux de l'enfance de l'écrivaine. Cuisiner, c'est une façon parfaite d'exprimer son amour, dit-elle. Quand vous préparez un

plat, vous n'êtes pas seulement en train de combler une faim physique, mais aussi un désir plus profond, le désir d'un foyer, d'un endroit sûr où l'on peut se reposer. Dans mon enfance, tous les repas étaient servis sur un tissu brodé qu'on appelle le *sofreh*. Assis en tailleur le long de ses bords, les membres de la famille pouvaient toucher leurs racines de la façon la plus fondamentale. C'était un pique-nique trois fois par jour ! Un repas typique durait jusqu'à deux heures, et s'il faisait particulièrement chaud, tous les convives se retrouvaient dehors. Le toit-terrasse ou le moindre carré de pelouse faisait l'affaire. Dans le roman, Marjan a un merveilleux souvenir d'un été torride où les membres de sa famille ont passé des nuits entières à manger et à raconter des histoires sur le toit-terrasse de la maison de son enfance. Moi aussi, je me souviens parfaitement d'avoir dîné autour d'un *sofreh* sur notre toit-terrasse à Buenos Aires, pendant que ma mère me racontait les contes fantastiques de Shéhérazade et des *Mille et Une Nuits*.

Une soupe à la grenade, publié en 2005, reçoit un accueil enthousiaste, un deuxième roman suivra en 2008. Au printemps 2014, Marsha s'isole pour écrire dans un petit cottage qu'elle loue à Lecanvey dans le comté de Mayo. Elle a trente-six ans lorsqu'on la retrouve morte dans des conditions misérables et mystérieuses qu'une autopsie ne pourra éclaircir. Cette femme d'une beauté et d'une vivacité saluées par ceux qui l'ont côtoyée, déracinée presque sans répit depuis l'enfance d'un pays à l'autre, avait, semble-t-il, trouvé dans la littérature son unique terre d'asile.

Pour Christopher, toujours

*Tout le monde sait,
tout le monde sait
que nous avons trouvé notre voie
dans le rêve calme et froid des phénix :
nous avons trouvé la vérité dans le jardin
dans l'aspect contrit d'une fleur sans nom,
et nous avons trouvé la pérennité
dans un moment interminable
quand deux soleils se dévisagent.*

*Je ne pense pas aux murmures craintifs
dans le noir.
Je parle de la lumière du jour et des fenêtres ouvertes
et d'air frais et d'une cuisinière où d'inutiles choses brûlent
et d'une terre fertile
de différents semis
et de naissance et d'évolution et de fierté.
Je parle de nos mains aimantes
qui ont bâti entre les nuits un pont
avec le message du parfum
de la lumière et de la brise.*

*Forugh Farrokhzad,
Conquête du jardin.*

Prologue

L'aube pointait sur la baie de Clew et le petit village irlandais de Ballinacroagh, mais si Thomas McGuire avait pris le temps d'admirer cette fanfare de rayons safran, il aurait peut-être raté le commencement de la fin de son règne sur cette petite bourgade côtière endormie. Néanmoins, comme c'est souvent le cas pour des hommes ayant son tempérament, Thomas avait peu de temps à perdre en rêvasseries. L'homme d'affaires obstiné s'était rué hors de son lit à cinq heures et demie du matin, aussi déterminé que jamais à s'occuper de son empire en expansion : trois pubs, deux magasins de spiritueux et une taverne dans le Main Mall, la rue commerçante.

Cette rue médiévale, légèrement recourbée, remontait du Blue Thunder, un fast-food grassex vendant frites et burgers, jusqu'à la vieille église du XIV^e siècle et au mémorial monolithique dédié à saint Patrick, sur la grand-place du village. Entre les deux, on trouvait l'assortiment habituel de pubs, de magasins de chaussures, de boutiques de reliques religieuses, ainsi qu'une de ces échoppes de souvenirs qui vendent des pulls Aran et qu'on s'attend à voir dans les villes irlandaises qui poussent à l'ombre des œuvres de Mère Nature. Incapables qu'elles sont de

rivaliser avec la grandeur d'une sédimentation millénaire ou celle des anciennes chaussées celtes, ces bourgades se contentent d'exister en périphérie et refusent le progrès d'un haussement d'épaules débonnaire, car pourquoi prendre la peine d'essayer? A Ballinacroagh, les phénomènes naturels sont dominés par le Croagh Patrick, la montagne de l'ouest de l'Irlande connue sous le nom de The Reek où saint Patrick s'était retiré pendant quarante jours et quarante nuits. Ce sommet esseulé, solennel et monastique étend son ombre sur le village pelotonné à ses pieds, et la vallée en contrebas, où s'étale un patchwork de prés, de routes bordées de murets et de bêtise humaine telle qu'on la pratique dans la rue commerçante, ne fascine plus son âme fatiguée.

En ce premier jour du printemps 1986, Thomas McGuire se trouvait dans la grand-rue de Ballinacroagh, et malgré sa forte carrure, il frissonnait dans ses bottes sous le morne crachin matinal. Il venait d'ouvrir les portes de la cave du Paddy McGuire's, le pub miteux qu'il avait hérité de son père plus de vingt ans auparavant. La mort prématurée de Paddy des suites d'un accident de tracteur avait fait de Thomas, à l'époque âgé de dix-neuf ans, le plus jeune patron de pub que Ballinacroagh et même tout le comté de Mayo avaient jamais connu. Malheureusement, une emprise aussi précoce sur l'abreuvoir préféré de la ville avait fait ressortir ce qu'il y avait de pire dans le caractère déjà volatile du jeune homme. La mauvaise nature de Thomas était due à un mélange indéterminé de *sard* (le froid) et de *garm* (le chaud) que rien – pas même les vertus compensatoires de la fameuse recette de soupe à la grenade aigre de Marjan – ne pouvait pallier. Cet assortiment léthal d'humeurs, catalyseur d'innombrables irrationalités, le laissait par ailleurs largement démuni

face aux effluves sensuels de cardamome, de cannelle et d'eau de rose qui, ce matin-là, flottaient jusqu'à lui.

L'odeur atteignit Thomas McGuire au moment où il conduisait le livreur sous-payé de Guinness dans la cave glaciale du pub. Ses tonalités épicées et coupables exhalaient la puanteur d'un mal inconnu, un exotisme maudit qui déclencha des sonnettes d'alarme dans la grosse tête patatoïde de Thomas et le figea sur place. Mais lorsque Conor Jennings, le type de Guinness, s'arrêta également pour humer l'air, Thomas se rendit compte que cet étrange remugle était en fait bien réel.

— Jésus, Marie, Joseph! Si ce n'est pas le parfum du paradis, ça, je ne sais pas ce que c'est! s'exclama Conor en s'appuyant sur le chariot des fûts.

Il inspira à travers son nez en trompette. Conor, un célibataire de quarante ans qui vivait encore chez sa pingre de mère, venait de prendre un petit-déjeuner décevant: un thé délavé (le sachet avait été utilisé à plusieurs reprises) et un maigre sandwich avec du pain beurré de la veille. Devant cette senteur, son estomac volumineux émit un long grognement de rébellion.

— Tu vas te retrouver au paradis plus tôt que tu crois si tu bouges pas ton gros cul pour finir de décharger le stock! Mets-toi au boulot et arrête de me faire perdre mon temps. Ou est-ce que tu préfères que je passe un coup de fil à Seamus O'Grady? Je suis sûr qu'il aimerait bien savoir comment un de ses livreurs bosse.

C'était une claque assez sévère, même pour Thomas McGuire, et un rose foncé monta aux joues de Conor tandis qu'il saisissait un autre fût dans son van. Il grommela dans sa barbe et disparut dans l'escalier qui menait à la cave, abandonnant le patron du pub à ses investigations sur l'origine de cette odeur. Le nez alerte de Thomas le

conduisit jusqu'au pas-de-porte voisin, Papa's Pastries, une pâtisserie décatie où le vieux Delmonico vendait autrefois ses viennoiseries. Les Delmonico, arrivés de Naples peu après la Seconde Guerre mondiale, avaient tenu leur boutique enfarinée dans le Main Mall pendant plus de trois décennies. Mais depuis la mort de Luigi Delmonico, cinq ans auparavant, elle n'était plus qu'une coquille vide et désertée où s'accumulait la poussière. Ou plutôt, elle *avait été* vide. Parce que même si ses yeux étaient encore pleins de sommeil, Thomas ne pouvait nier qu'une curieuse lueur filtrait du local à travers sa vitrine recouverte de journaux.

La lumière s'intensifia quand il s'approcha doucement de l'ancienne pâtisserie, tandis qu'un arôme dense et exotique faisait trembler ses gros genoux comme s'il n'était qu'un écolier timoré. Il glissa un regard dans un interstice entre deux pages de journal, s'attendant presque à affronter le diable en personne, mais il ne vit que le halo de quelque chose de doré, une obscénité brillante qui remplissait tout son champ visuel.

Le maussade baron de la bière grogna et cracha sur le trottoir craquelé au pied de la porte rouge de la boutique. C'était de la sorcellerie pure et simple, point barre. Aucun doute là-dessus. Et il comptait bien découvrir qui se cachait derrière tout ça.



Dolmas



30 à 40 feuilles de vigne en boîte
2 oignons émincés
250 g de viande hachée, agneau ou bœuf
huile d'olive
1/3 de tasse de sarriette fraîche
1/2 tasse d'aneth frais
1/3 de tasse d'estragon
1/4 de tasse de menthe fraîche
2 tasses de riz basmati cuit
1/2 tasse de jus de citron vert
1 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de poivre noir moulu

Rincer les feuilles de vigne et les réserver. Faire revenir les oignons et la viande dans l'huile d'olive à feu moyen jusqu'à ce que la viande soit cuite. Ajouter les herbes hachées dans la poêle et faire revenir pendant 3 minutes. Oter du feu. Dans un grand bol, mélanger la viande, les oignons et les herbes avec le riz, le jus de citron, le sel et le poivre. Étaler une feuille de vigne sur une surface propre, les nervures vers le haut. Placer une cuillère à soupe du mélange de viande et de riz au milieu de la feuille, puis la rouler à partir de sa base, en rabattant les côtés, pour en faire un rouleau bien compact. Recommencer jusqu'à ce que toutes les feuilles de vigne soient farcies. Disposer les rouleaux dans un plat légèrement huilé, verser $\frac{3}{4}$ de tasse d'eau, recouvrir d'une feuille de papier aluminium et cuire au four à 100 °C pendant 45 minutes.

Chapitre 1

Pour Marjan Aminpour, les fragrances de la cardamome et de l'eau de rose, celles du riz basmati, de l'estragon et de la sarriette étaient des parfums quotidiens, aussi communs, pensait-elle, que les arômes de café soluble ou de jus de viande rôtie l'étaient dans la plupart des cuisines occidentales.

Marjan avait beau être née dans un pays de déserts ancestraux où une terre sèche arborait les vestiges friables des colonnes de Persépolis, elle avait un grand talent pour faire pousser les plantes. Dès son plus jeune âge, elle avait appris comment inciter les semis les plus têtus à prendre racine, avant même d'être capable d'épeler leur nom en farsi. Guidée par les douces mains de Baba Pirooz, le vieux jardinier barbu qui s'occupait des terrains de sa maison d'enfance, la jeune Marjan avait cultivé des plants touffus de marjolaine et d'angélique dorée sur des buttes de terre sombre. Le sol tirait son humidité de la fonte des neiges de montagne qui coulait depuis l'Elbourz voisin jusqu'aux banlieues aisées de Téhéran avant de jaillir dans la grande fontaine octogonale des Aminpour. Au centre du jardin clos de murs, le bassin était carrelé de mosaïques esfahani aux tons turquoise et verts.

Tandis que Marjan s'entraînait à distinguer les premiers bourgeons jaunes de l'estragon ou à repérer la mauvaise herbe qui grimpait sournoisement à une tige d'aneth, Baba Pirooz récapitulait la longue lignée de jardiniers célèbres qui étaient nés sur le sol persan.

— Parmi eux, proférait-il après s'être raclé la gorge, Avicenne était le plus célèbre amoureux des plantes. Marjan Khanoum, sais-tu que ce sage médecin a été le premier homme à faire de l'eau de rose? Il a extrait l'huile de leurs doux pétales et mis en bouteille le précieux liquide pour que le monde entier puisse en profiter. Quel Persan, et quel homme! s'exclamait le vieux jardinier en ne s'interrompant que le temps d'allumer le tabac parfumé à la fraise qu'il fumait dans une petite pipe bosselée.

Devenue adulte, Marjan emportait les souvenirs chaleureux de Baba Pirooz et du jardin de son enfance partout où elle allait. Pas un jour ne passait sans qu'elle cherche un carré de terre où plonger les doigts. De ses poings nus et burinés par la poussière de terre cuite et le paillis, elle massait ses herbes ou ses fleurs préférées dans les replis du sol tout en leur murmurant des encouragements affectueux. Et le bout de terrain avait beau être aride avant son arrivée, une fois que Marjan lui avait consacré son attention si particulière, il n'y avait plus de limite à tout ce qui pouvait s'épanouir au sein de ses alcôves fécondées.

Dans les multiples endroits où elle avait vécu – et il y en avait eu un bon nombre au cours de ses vingt-sept ans d'existence – Marjan avait toujours planté un petit jardin d'herbes aromatiques, avec au moins un plant de basilic, un de persil, un d'estragon et un de sarriette. Même dans les sinistres appartements anglais qu'elle avait partagés

avec ses sœurs pendant les sept années qui avaient suivi leur départ d'Iran, elle avait réussi à faire pousser un arc-en-ciel d'herbes aromatiques dans les pots de fleurs en céramique bleue qui s'alignaient sur le rebord de la fenêtre de sa cuisine. Professionnelle jusqu'au bout des ongles, elle n'avait jamais été tentée de laisser tomber ses cultures malgré l'abondance de pluie.

A présent qu'elle était en train de mélanger une deuxième fournée de farce de dolma dans la cuisine de l'ancienne boutique de viennoiseries, Marjan essayait de garder à l'esprit sa persévérance d'antan. Elle aurait aimé avoir eu le temps de cultiver un assortiment de menthe, de sarriette et d'estragon frais pour l'ajouter aux dolmas qu'elle préparait avec ses deux jeunes sœurs, Bahar et Layla. Si elle avait planté quelque chose à Ballinacroagh, elle se serait peut-être épargné l'angoisse qui rampait à présent le long de sa colonne vertébrale. Cela dit, se rappela-t-elle, il valait mieux ne pas entretenir ce genre de regrets, surtout quand ils ne servaient à rien. Il lui restait encore une fournée de feuilles de vigne farcies à préparer – sans compter la demi-douzaine de mets fins et délicieux supplémentaires – et le Temps, ce vieil imbécile acariâtre, ne jouait pas en sa faveur.

Le Babylon Café était censé ouvrir dans moins de cinq heures. Cinq heures ! Dans cette nouvelle ville dont elle pouvait à peine prononcer le nom, et encore moins l'épeler. Ballinacroagh. Ba-li-na-cro. Une ville entière, pleine de gens qui viendraient goûter ses plats, le regard interrogateur et le palais curieux. Et contrairement à ses précédentes incursions en cuisine, cette fois-ci, elle était responsable de tout.

Le rythme cardiaque de Marjan s'accéléra tandis qu'elle faisait revenir à feu doux sur les flammes dansantes la

viande hachée et les oignons. La poêle siffla de satisfaction quand elle ajouta une version déshydratée de ses précieuses herbes, les seules qu'elle avait pu acheter avec le peu de temps dont elle disposait. Même en Iran, elle s'était parfois résignée à préparer des dolmas avec des herbes séchées. Elle avait découvert qu'en les faisant tremper toute la nuit, elles étaient presque aussi efficaces que leurs parentes fraîches. D'un mouvement de torse, Marjan les mélangea avec le riz, le jus de citron vert, le sel et le poivre. Elle remuait de tout son cœur malgré la douleur sans répit qui lui irradiait les épaules, parce qu'une rotation énergique était essentielle à l'harmonie des dolmas.

Elle marqua une pause pour masser ses bras fatigués et jeta un coup d'œil à sa sœur Bahar, qui roulait la première fournée de dolmas à l'autre bout de la cuisine. Avec ses grands yeux perçants, Bahar avait toujours un air intense quand elle cuisinait – comme si sa vie dépendait du légume ou de l'herbe aromatique qu'elle sacrifiait sur la planche à découper devant elle. De manière fort surprenante, des trois sœurs Aminpour, c'était Bahar, la plus menue, qui avait le plus de force dans les bras. Elle était frêle par ailleurs, mais ses bras et ses épaules étaient aussi puissants que ceux d'un homme qui ferait deux fois sa taille, ce qui était bien pratique lorsqu'il fallait ouvrir un bocal ou mélanger quelque chose.

Marjan reprit sa cuillère en bois et retourna à ses dolmas. Sa sœur avait l'air trop occupée pour l'aider à mélanger le reste de la farce, car Bahar, tout en se concentrant sur les feuilles de vigne qu'elle roulait, surveillait le travail de Layla. Marjan avait beau constater fréquemment la différence de personnalité entre ses deux jeunes sœurs, rien n'illustrait autant à quel point elles étaient opposées que le simple fait de rouler des dolmas.

Bahar, guidée par une stricte boussole interne, claquait d'un geste sec chaque feuille de vigne sur la planche à découper (les nervures vers le haut). Dans une démarche systématique et méthodique, elle commençait par placer une boule de farce de la main gauche, puis elle pliait adroitement la feuille de vigne de la droite. Ensuite, elle la roulait vivement de bas en haut, forçant le dolma à rendre les armes. Malgré ses mouvements assez brusques, sa méthode était toujours couronnée de succès; elle veillait à ce que ses petits rouleaux de bonne fortune soient bien scellés, de peur que tout ce qu'elle y avait mis ne s'éparpille.

C'était toujours au cours de cette étape que Layla échouait, car sa méthode était plus débonnaire et bien trop optimiste. Bien que ses sœurs lui aient montré à d'innombrables reprises comment le faire correctement, les dolmas de Layla demeuraient la proie des aléas. On pouvait toujours les repérer, et lorsque ses sœurs n'avaient pas été assez rapides pour rattraper la farce qui débordait et rouler à nouveau la feuille de vigne en secouant la tête, le moment de vérité se produisait quarante-cinq minutes plus tard, à l'ouverture du four. Au milieu des doigts verts et odorants savamment scellés par Marjan et Bahar, on voyait apparaître les petits bouts de farce dorée typiques de leur sœur cadette. Et pour une raison mystérieuse, ils sentaient toujours le parfum de Layla – eau de rose et cannelle.

C'était une fragrance familière, un parfum fugace qui, même s'il accompagnait chaque geste de Layla, semblait insolite dans une recette ne contenant aucun de ces deux ingrédients. Néanmoins, les dolmas cannelle-rose ne surprenaient jamais ses sœurs. Layla avait le don de dépasser au-delà de toute attente les espoirs qu'elle avait suscités.

Quand les crachats et les jurons de Thomas McGuire tombèrent sur le trottoir devant l'ancienne pâtisserie, Bahar était en train de retirer du four un plateau de dolmas. Au bout de quarante-cinq minutes, ils étaient aussi parfaitement symétriques que les plus beaux tapis persans, et le plateau ressemblait à un métier à tisser bien ordonné sur lequel les doigts de feuilles de vigne farcies s'alignaient en motifs réguliers. La cuisine se trouvait au fond de la boutique, mais les expectorations vulgaires de Thomas parvinrent clairement aux oreilles sensibles de Bahar. Poussant un cri de surprise, elle prit le plateau de dolmas à mains nues et paya chèrement ce moment d'inattention quand des ampoules commencèrent à fumer sur ses doigts.

— Vite! Mets-les sous l'eau froide! cria Marjan en poussant sa sœur vers l'évier. Layla, aloé vera! Bahar, arrête de serrer ton pouce comme ça!

En tant qu'aînée, Marjan avait l'habitude de diriger ses sœurs en cas d'urgence.

Bahar frissonna quand le jet d'eau froide coula sur la brûlure à son pouce. Dans l'appartement à l'étage, un petit deux-pièces que les Delmonico utilisaient comme bureau et zone de stockage, Layla fouillait les cartons à la recherche de la bouteille verte de gel apaisant.

— Je ne trouve pas l'aloé! Tu es sûre de l'avoir empaqueté? cria-t-elle en direction de la cuisine.

— Oui! brailla Marjan. Regarde dans le petit carton marqué *Divers!*

— Ne t'inquiète pas, répondit Bahar. C'est déjà fini. Tu vois? Je vais juste mettre un glaçon dessus, ajouta-t-elle en levant le pouce afin que Marjan puisse

voir les marques de brûlure qui commençaient à apparaître.

Bahar essayait d'arborer une expression courageuse, mais intérieurement, elle se sentait vraiment dans le même état que son pouce. Née, comme son nom l'indiquait, le premier jour du printemps persan, elle avait le caractère superstitieux des gens dont l'anniversaire tombe au moment du changement de saison. Elle était toujours en train de regarder par-dessus son épaule, de peur d'avoir marché sur une fissure ou d'être passée sous une échelle. Au cours des dernières années, son inquiétude inhérente s'était transformée en un malaise plus profond, à la suite d'événements indicibles qui avaient laissé sur elle des cicatrices indélébiles. Ses tendances névrotiques irritaient souvent Layla, adolescente et plus robuste, mais le cœur de Marjan fondait chaque fois qu'elle voyait Bahar sursauter ainsi.

— Tu es sûre que ça va ? demanda-t-elle. Ecoute, je vais terminer les dolmas. Contente-toi de me mélanger le riz, d'accord ?

Marjan lui donna un glaçon enveloppé dans un bout de papier journal et posa le plat fumant sur le petit îlot de bois au milieu de la cuisine.

Spécialement fabriqué pour un homme d'une taille napoléonienne, cet îlot rectangulaire avait été le centre du royaume de Luigi Delmonico, l'endroit où il roulait, épiçait, pétrissait et battait les délicieux paninis et autres brioches au chocolat qu'il plaçait ensuite dans la vitrine de sa bien-aimée boutique, le Papa's Pastries. C'était également là qu'Estelle, son épouse depuis quarante-cinq ans, l'avait trouvé trois heures après sa mort – le bol de meringue qu'il était en train de préparer avait durci et pris la forme d'un tutu rose barbe à papa.

Bien sûr, Estelle avait omis de préciser ce fait quand elle avait montré les lieux aux trois sœurs, cinq jours auparavant, même si en réalité, ça n'aurait probablement pas fait une grosse différence. Leurs cartons cabossés avaient déjà été expédiés et attendaient à Castlebar qu'elles passent les chercher. En outre, la boutique, équipée de tous les appareils et ustensiles d'une cuisine fonctionnelle (bien que vieillots et un peu rouillés), était parfaite pour ce que Marjan avait en tête. Et pour le prix, c'était donné.

— Ma nièce m'a dit que vous étiez la meilleure cheffe cuisinière qu'elle ait jamais vue. Gloria. C'est une jeune fille très bien, non ?

Après ce tour du propriétaire, Mrs Delmonico s'était postée dans la cuisine, tandis que les rayons de soleil mourants de cette fin d'après-midi entraient paresseusement par l'étroit vitrail de la porte de derrière. Ils illuminaient les particules de poussière qui flottaient au-dessus de ses cheveux poivre et sel. Toutes les surfaces, des comptoirs jusqu'aux piles de casseroles et de plats, étaient recouvertes d'un manteau de trois bons centimètres d'épaisseur de cette substance neigeuse.

— Oh, Gloria a été très bonne avec nous quand nous sommes arrivées à Lewisham. C'est une grande amie ! avait répondu Marjan.

Derrière elle, Bahar et Layla avaient acquiescé.

— Mais je pense qu'elle a un peu exagéré mes mérites, avait poursuivi Marjan. Je n'étais que sous-cheffe. C'était elle, le véritable talent du restaurant.

— Oui, Gloria sait préparer les manicottis et le parmesan, mais comme tout le monde, non ? Pour ces Anglais, ce sont peut-être des plats de gourmet, mais vous auriez dû voir ma grand-mère ! Pfff ! Aujourd'hui,

si elle était encore en vie, elle serait devenue riche avec sa cuisine, je peux vous le dire!

Estelle Delmonico avait ri en posant ses mains potelées sur ses hanches. Cette veuve à la nature bienveillante avait incliné la tête et adressé un sourire à chacune des trois sœurs. Le destin avait voulu que, malgré la bénédiction d'un tour de taille et de hanches propre à l'enfantement, elle n'ait jamais pu donner un bébé à Luigi. C'était l'un de ses rares regrets dans une vie par ailleurs colorée et fortunée. Mais sa stérilité ne s'était pas transformée en ressentiment, une grâce dont Estelle créditait souvent sa nièce, sur qui elle avait pu reporter toutes les critiques aimantes que sa propre mère lui avait prodiguées. Gloria était une soupape importante pour Estelle Delmonico, et elle venait de lui envoyer trois chéries dont elle pourrait également s'occuper à présent.

— C'est sûr, alors? Vous la prenez, la boutique?

Marjan s'était tournée vers Bahar et Layla, qui semblaient toutes deux dormir debout. Les traits tirés, leurs visages épuisés ressemblaient à des *torchi*, des oignons en bocal qu'on a tirés de leur lit de vinaigre et de sel. Mais qui pouvait vraiment les en blâmer? Quatre longues journées s'étaient écoulées depuis leur départ de Londres, d'où elles avaient expédié leurs cartons remplis à la hâte avant de fourrer quelques affaires dans deux vieilles valises en toile, celles-là mêmes qui les avaient suivies à travers le désert iranien longtemps auparavant. Le vol de Londres à Knock avait été douloureusement ennuyeux; l'immigration et la douane, encore pires. Répondre sans cesse aux mêmes questions à propos de leur religion ou de leurs origines ethniques. Ensuite, elles s'étaient terrées pendant deux jours dans une auberge pour randonneurs de Castlebar, la ville voisine, à attendre

que leurs cartons arrivent, en subsistant avec du pain blanc et du fromage à pâte dure que Marjan avait achetés à l'épicerie du coin. Layla, bien sûr, s'était plaint tout du long (telles étaient les prérogatives de son âge), mais Bahar était restée renfrognée, ses grands yeux de biche mouillés de larmes craintives.

Cela dit, avait songé Marjan, le pire semblait assurément derrière elles. Surtout maintenant qu'elles se tenaient dans cette petite cuisine poussiéreuse en compagnie de cette généreuse Italienne. Il était temps de prendre un nouveau départ, temps d'investir tout l'argent qu'elles avaient en ce monde et de faire enfin quelque chose de toutes ces années de galère.

— Vous restez, hein ?

Estelle Delmonico avait tiré une lourde clé rouillée d'une poche secrète de sa robe noire. Dentée et archaïque, c'était le genre de clé susceptible de libérer tous les démons de Pandore.

— Oui, avait acquiescé Marjan en l'acceptant. Nous allons rester. Comment voulez-vous percevoir le loyer ? Tous les mois ou toutes les semaines ?

— Bah, ne vous inquiétez pas pour ça maintenant. Vous me le réglerez quand vous l'aurez, d'accord ? Je pense que le plus important, c'est que vous preniez un bol de ma soupe de minestrone. Elle redonnera un peu d'énergie à ce joli visage, hein ? avait lancé Mrs Delmonico en s'avançant vers Layla pour lui effleurer la joue.

Marjan, déterminée à ne pas briser l'élan qui les avait emmenées de Londres au-dessus de la mer d'Irlande jusqu'à ce pays de moutons déments et de routes vertigineuses, avait secoué la tête, plutôt à l'intention de ses sœurs que de la joyeuse veuve.

— Merci, mais je crains que nous ne devions refuser. Il y a tant à faire. Bahar et Layla doivent déballer nos valises, et il faut que j'aille dès que possible acheter des ingrédients à Dublin. Ça ira beaucoup plus vite qu'essayer de trouver ici ce dont nous avons besoin, j'en ai bien peur.

— Ah! Vous avez raison! Mon Luigi avait le rouge qui lui montait aux joues quand il voyait les marchés de ces villages. Des mini-marchés, qu'ils appellent ça! Je pourrais trouver plus de choses dans l'arrière-jardin de ma maman à Napoli que dans la plupart de leurs mini-marchés.

— Oui, Naples – Napoli, ça sonne magnifiquement. J'ai entendu dire que là-bas, les *erberias* regorgent des légumes les plus merveilleux. J'espère qu'à Dublin, je pourrai trouver tout ce dont nous avons besoin pour notre carte. On voudrait ouvrir le café dès lundi prochain. Le premier jour du printemps.

— Lundi? Dans cinq jours seulement? Non, non. Je pense qu'il faut que vous vous donniez plus de temps. Pourquoi se précipiter? Attendez quelques jours de plus! avait répondu Mrs Delmonico en secouant sa tête de matrone avec désapprobation.

— Lundi, c'est l'anniversaire de Bahar, avait lancé Layla, subitement réveillée.

— Et c'est aussi No Rooz, le Nouvel An iranien. C'est le premier jour du calendrier persan, le premier jour du printemps.

A l'origine, No Rooz, le « Nouveau Jour », était une fête zoroastrienne célébrée par treize jours de banquets et de réjouissances, et aujourd'hui encore, tous les Iraniens la commémorent.

— Ça serait un bon présage d'ouvrir ce jour-là, et je pense qu'on peut y arriver si on s'y met rapidement, avait ajouté Marjan un peu sèchement.

— Oh, vous les jeunes. Tellement d'ambition ! Je vais vous laisser tranquilles pour que vous fassiez ce que vous avez à faire. Je passerai peut-être pour votre Nouvel An, d'accord ? Je vous raconterai deux ou trois choses sur les fous qui vivent ici. Pour vous préparer. D'accord ?

Estelle Delmonico planta un baiser sur chacune de leurs joues en prenant leur visage entre ses mains avec une chaleureuse façon de faire italienne qui les surprit toutes.

Cinq journées trépidantes s'étaient écoulées depuis que la petite veuve leur avait donné la clé de l'ancienne pâtisserie, cinq jours au cours desquels les filles avaient accompli beaucoup de magie. Pendant que Marjan prenait le CIÉ, un tortillard qui serpentait à travers les collines herbeuses de la campagne dublinoise, Bahar et Layla s'étaient attaquées à une tâche ardue, transformer le Papa's Pastries en une oasis au parfum oriental. Avec ses murs d'un blanc cendré, ses affiches écornées de gondoliers, son enseigne au néon du café Lavazza qui ne s'allumait plus, ses drapeaux aux couleurs passées et ses cartes de la Botte italienne, la vieille boutique avait exigé beaucoup de travail.

Deux grands présentoirs en bois occupaient la plus grande partie de la pièce pavée de tomettes. Quand le Papa's Pastries avait ouvert en 1946, la jeune Estelle avait recouvert ces comptoirs et les quatre tables métalliques de la boutique avec des nappes en tartan. Au bout de quelques décennies, le tissu vert et rouge avait pris des tons jaunes et orangés peu ragoûtants et s'était en grande partie effrité entre les mains de Bahar quand elle l'avait arraché des tables. Estelle avait conçu la salle comme un lieu où les clients se rencontreraient et où, tout en écoutant Billie