

JOSIE SILVER

Un hiver à New York



JOSIE SILVER

UN HIVER À NEW YORK

À la mort de sa mère, Vivien, et tout juste sortie d'une relation toxique, Iris a besoin d'un nouveau départ. Elle quitte Londres pour New York, une ville que sa mère adorait. Lorsqu'elle tombe par hasard sur le célèbre glacier *Belotti*, au cœur de Little Italy, elle n'en croit pas ses yeux : est-ce vraiment la vitrine représentée sur ce vieux cliché où Vivien pose avec son amour de jeunesse ? La photo qui accompagnait leur recette de glace fétiche écrite à l'encre bleue sur un morceau de serviette en papier, et que Vivien lui a fait jurer de ne jamais divulguer ?

Pour en avoir le cœur net, Iris retourne chez *Belotti*, où elle rencontre Gio, le gérant. Mais Gio est désespéré : son oncle a perdu la mémoire suite à une attaque, et il est le seul à connaître la recette secrète de leur fameuse glace. Serait-ce la recette que détient Iris ?

Une envoûtante histoire qui ravira les plus gourmands et les plus romantiques, dans le New York féerique des fêtes de fin d'année !

« SI VOUS AIMEZ LES ROMANS RÉCONFORTANTS,
JOSIE SILVER EST L'AUTRICE À SUIVRE. »

Entertainment Weekly

Traduit de l'anglais par Marie Chivot-Buhler

22,90 €

ISBN : 978-2-38529-264-5

Prix TTC France



Rayon : Littérature étrangère

Design : Caroline Gioux

Image : © Mauromod / Shutterstock



www.editionscharleston.fr

UN HIVER À NEW YORK

De la même autrice :

Un cottage pour deux, Charleston, 2023, Pocket, 2024

Les Deux Vies de Lydia Bird, Charleston, 2021, Pocket, 2022

Un jour en décembre, Charleston, 2019, Pocket, 2020

Titre original : *A Winter in New York*

Copyright © Josie Silver, 2023

Publié pour la première fois en 2024 par VIKING, une marque de PENGUIN GENERAL.

PENGUIN GENERAL fait partie du groupe Penguin Random House.

Traduit de l'anglais (États-Unis) par Marie Chivot-Buhler

© Charleston, une marque des éditions Leduc, 2024

76, boulevard Pasteur

75015 Paris – France

www.editionscharleston.fr

ISBN : 978-2-38529-264-5

Maquette : Patrick Leleux PAO

Pour suivre notre actualité, rejoignez-nous sur Facebook

(Éditions.Charleston), sur Instagram (@editionscharleston)

et sur TikTok (@editionscharleston) !

Charleston s'engage pour une fabrication écoresponsable ! Amoureux des livres, nous sommes soucieux de l'impact de notre passion et choisissons nos imprimeurs avec la plus grande attention pour que nos ouvrages soient imprimés sur du papier issu de forêts gérées durablement.

Josie Silver

UN HIVER À NEW YORK

Roman

*Traduit de l'anglais (États-Unis)
par Marie Chivot-Buhler*



*Pour Sally et Rose,
mes formidables amies*

JOUR DE LA SAINT-VALENTIN

Librairie Logan, Lower East Side, New York

VOUS SAVEZ, AU CINÉMA, quand une scène chargée en tension défile au ralenti pour accentuer l'effet dramatique et que vous retenez votre respiration en vous demandant si le héros parviendra à sauter entre les deux immeubles ou à rattraper le vase hors de prix avant qu'il ne se brise en mille morceaux ? Eh bien j'ai l'impression que ce mode ralenti a été activé alors que je tends le bras vers le dernier exemplaire du roman que j'attends depuis un an, exactement en même temps que quelqu'un d'autre. Je vois sa manche à côté de la mienne et je m'élance telle une coureuse sur le point d'attraper le bâton de relais, résolue à gagner. J'effleure la couverture, mais *non, non, non*, mon satané voisin a le bras plus long que moi et au dernier moment je sens le livre me glisser entre les doigts et finir dans sa main.

— Mais je l'ai touché !

Les mots sortent tout seuls tandis que je m'agrippe à un collier imaginaire à mon cou. Ce roman était le cadeau de Saint-Valentin que je comptais m'offrir à moi-même – un cadeau bien mérité, vu tout ce que j'ai enduré.

Le type arbore un air de fausse innocence.

— J'étais là en premier, je bougonne telle une enfant penaude qui vient de se faire piquer le dernier siège au jeu des chaises musicales.

Il retourne l'ouvrage pour lire la quatrième.

— Je ne vous avais pas vue, désolé.

Il reporte son attention sur le roman, un message très clair que notre échange est terminé, et je regarde autour de moi à la recherche de renfort, dans l'espoir de trouver un témoin du délit de librairie qui vient de se produire. Ce genre de coup bas, ça passe pour un verre de champagne à un mariage ou le dernier gâteau en salle de réunion le lundi matin, mais là, il est question de *livres*, bon sang. Entre lecteurs, on vaut mieux que ça. Ce qui signifie forcément que ce type ne lit pas, et j'ai donc peut-être encore une chance de remporter la partie.

— Excusez-moi.

Je m'éclaircis la voix comme si je m'apprêtais à faire une annonce au micro.

Il repose ses yeux sombres sur moi et me lance un regard interrogateur. Je ne parviens pas tout à fait à déchiffrer son expression mais j'ai l'impression qu'il réprime un sourire triomphal, ce qui m'agace au plus haut point. Aucun doute possible, ce type n'est pas un lecteur.

— Vous êtes sûr de le vouloir ? dis-je avec un geste de la tête vers mon... enfin vers *le* livre. C'est le troisième tome d'une trilogie, vous ne comprendrez rien sans avoir lu les deux précédents.

Je jette un coup d'œil désespéré vers le rayon des best-sellers et attrape le nouveau Lee Child.

— Essayez plutôt celui-ci. Tout le monde adore *Jack Reacher*. C'est comme le film, vous savez, celui avec Tom Cruise, bien qu'il lui manque au moins cinquante centimètres pour le rôle ? En mieux, bien sûr, parce que c'est le livre.

Pendant que je jacasse comme une pauvre sotte, le regard de l'homme passe du roman dans sa main à celui dans la mienne.

— Ça se vérifie toujours, non ? répond-il avec un soupir. Que le livre est meilleur que le film ?

Je plaque la main sur mon cœur, prise au dépourvu par cette vérité irréfutable.

— Vous trouvez aussi ? dis-je en hochant vivement la tête. C'est systématique. Voilà pourquoi je refuse de regarder *Hors du temps*, vous savez, juste au cas où.

Il m'adresse un demi-sourire poli et je lui tends le roman de Lee Child en guise d'encouragement.

— Vous me conseillez donc de me plonger dans la série *Jack Reacher* qui compte déjà une vingtaine d'opus mais pas dans le troisième tome de cette trilogie ?

— Oui, mais ces romans peuvent être lus séparément, j'explique en tapotant le Lee Child, l'irritation dans ma voix à peine contenue. Vous n'avez pas besoin de connaître les autres pour apprécier le dernier.

— Et celui-ci ?

Il retourne à nouveau le roman, couverture vers le haut.

Un soupir presque douloureux s'échappe de ma gorge. J'ai déjà contemplé la couverture d'innombrables fois sur Internet, à la recherche de signes sur ce volet final. L'illustrateur a savamment disséminé des indices dans un dessin très travaillé – tout ça participe de l'intérêt du livre.

— C'est compliqué, je réponds. Une longue histoire tentaculaire qui s'étend sur trois volumes, c'est peine perdue de vouloir la prendre en cours de route. En gros, ça reviendrait à lire de l'allemand.

— De l'allemand, hein ?

Je crains soudain qu'il se mette à parler un allemand parfait.

— Ou du néerlandais, du chinois, que sais-je, du swahili. Un truc impossible à décrypter, quoi.

— La couverture est géniale, en tout cas, commente-t-il en l'étudiant de plus près. C'est un lapin, là ?

Je regarde aussi, c'est plus fort que moi. Bon sang, il a raison. Je tâche de ne pas réfléchir aux implications potentielles sur l'intrigue.

— Là-dedans, il n'y a pas de lapin, reviens-je à la charge en feuilletant le Lee Child comme un prestidigitateur exhibant un paquet de cartes. C'est bourré de courses-poursuites, de missions secrètes et de répliques culte.

Je le lui survends alors même que je n'ai jamais lu un seul *Jack Reacher* de ma vie.

— *Kaninchen*, dit-il.

Je penche la tête sur le côté.

— C'est comme ça qu'on dit « lapin » en allemand, précise-t-il.

— Et en swahili, ça donne quoi ?

— Ce serait hilarant que je le sache, non ? Malheureusement, je l'ignore. Ce que je sais, en revanche, c'est que ce lapin n'est pas là par hasard, poursuivait-il en tapotant le livre. Ça pourrait suggérer que Steph va découvrir un réseau de galeries sous le château, ou alors c'est plus subtil que ça, qu'elle a besoin de se lancer dans l'inconnu pour sauver Estelina ?

Mes épaules s'affaissent sous mon manteau tandis que je prends conscience de ce qui est en train de se passer.

Il ne va pas reposer le livre. Son air triomphal est digne de David Rose, avec un sourire faux alors qu'il hoche la tête en savourant son moment de gloire. Je présente des excuses silencieuses à Lee Child en rangeant son thriller sur l'étagère. Je pense qu'il s'en remettra.

— Vous devriez vous-même vous laisser tenter par *Jack Reacher*, reprend l'homme. J'ai entendu dire que c'était bourré de répliques culte.

Je donnerais tout pour trouver moi aussi une repartie cinglante en cet instant, mais ce qui franchit mes lèvres est tout sauf spirituel.

— Vous savez quoi ? Vous pouvez garder le livre. Gardez-le, ce satané livre. C'est bon. J'ai l'habitude, en fait.

Dans un léger mouvement de recul, il se frotte la mâchoire en m'observant. Voir son alliance en or scintiller sous la lumière de la librairie me fait encore plus enrager et, même si c'est pour des raisons qui n'ont rien à voir avec cet inconnu, c'est lui qui essuie les pots cassés.

— Vous n'avez qu'à prendre ce livre, que vous n'aurez de toute façon pas le temps d'ouvrir ce soir car vous emmenez sans doute votre femme dîner en haut de l'Empire State Building ou admirer les étoiles filantes, allongés sur une couverture à carreaux à l'arrière d'un pick-up ou n'importe quel truc de la Saint-Valentin à la con dans ce goût-là.

Ma voix prend des accents aigus désagréables et son expression se raidit lorsqu'il pose les yeux sur la chevalière en forme de cœur de ma mère à mon annulaire.

— Eh bien, j'espère que votre mari ne s'attend pas à un *truc à la con* de votre part ce soir, rétorque-t-il en imitant mon accent britannique qui sonne ridicule dans sa bouche de New-Yorkais.

Sa remarque me fait l'effet d'une gifle.

— Si vous voulez tout savoir, il est mort, et ce soir tout ce que je voulais faire, c'était m'installer sur le canapé de mon appartement minable et lire ce roman et maintenant, à cause de vous et de vos satanés bras longs, même ça, ce n'est pas possible.

Mortifié – et il y a de quoi l'être –, il bredouille des excuses en reposant le livre vers moi, mais j'ai atteint de tels sommets dans mes principes que je ne peux plus l'accepter. Là-haut, l'oxygène se fait rare et j'ai du mal à respirer, alors je pousse un dernier soupir furieux avant de sortir à grands pas de la librairie en me frayant un chemin à travers les guirlandes de cœurs en papier.

Merde. Je viens de me donner en spectacle. Pourquoi j'ai dit ça ? La honte me gagne. C'est une chose d'essayer de me convaincre qu'Adam Bronson est mort pour m'empêcher de regarder en permanence par-dessus mon épaule, c'en est une autre de le dire tout haut à un inconnu dans une librairie. Car la vérité, c'est que même si Adam est mort à mes yeux, il est bel et bien vivant, il n'a jamais été mon mari et en ce moment il a sans doute trouvé une autre victime à Londres. Je tire mon bonnet à rayures bleues et blanches sur mes oreilles et j'enfouis mon visage en feu dans mon écharpe tandis que je foule le trottoir mouillé pour rentrer chez moi. J'aurais mieux fait de ne pas sortir aujourd'hui. J'ai le cœur trop brisé pour supporter les vitrines de roses et de cartes de vœux aux couleurs vives. La Saint-Valentin m'embrouille l'esprit ; cette fête semble avoir été inventée de toutes pièces pour me rappeler mes mauvaises décisions et leurs conséquences. Ces deux dernières années, j'ai vécu un véritable enfer qui m'a fait passer du statut de jeune étoile montante de la gastronomie londonienne à celui d'une femme apeurée par son ombre. Ou bien,

si je me montre plus indulgente envers moi-même, à celui d'une fille éplorée par la mort de sa mère et tombée sous la coupe d'un manipulateur qui a démantelé sa vie jusqu'à la cloîtrer chez lui. Ça m'a demandé un courage herculéen de me tirer de ses griffes, et encore plus de réserver un aller simple pour New York. Me raccrochant aux dernières bribes de dignité qu'il me restait, j'ai débarqué ici il y a six semaines avec deux valises cabossées pour tout bagage.

En fait, je me fiche d'admirer les étoiles filantes à l'arrière d'un pick-up ou de dîner au sommet de l'Empire State Building ce soir. Je laisse volontiers ce genre de trucs mièvres à des femmes non amères comme Meg Ryan. Oui, je sais que mes références de comédies romantiques des années 1980 sont dépassées, qu'il y a des millions de films plus cool que je pourrais citer à la place. Je n'ai pourtant pas envie de mettre ma liste à jour car ce sont les souvenirs de soirées films avec ma mère, en mangeant notre glace maison dans ses vieux bols en mélamine rose, qui me font tenir. Les anecdotes fabuleuses de ma mère m'ont poussée à m'installer à New York dans l'espoir de forcer le destin avec la vision auréolée d'une nostalgie à la Sinatra que si elle a été heureuse ici, peut-être que moi aussi je le serai. Un nouveau départ, dans une nouvelle ville, où mon ex que je considère comme mort ne viendra pas m'embêter. Je soupire et décide de me pardonner ce mensonge tout en me promettant de ne plus jamais le proférer. Heureusement que je ne l'ai raconté qu'à un parfait inconnu.

SEPT MOIS plus TARD...

— J'AVAIS PAS RAISON ?
 Bobby glisse son bras sous le mien tandis que nous passons sous l'arche « Bienvenue à Little Italy » en lettres lumineuses rouges, vertes et blanches, derrière laquelle nous découvrons un quartier animé, rempli de stands de rue, de musique, d'odeurs alléchantes et d'une foule à perte de vue.

Conscient que ma passion pour la gastronomie est à peu près la seule chose susceptible de me faire quitter le confort de mon appartement ces temps-ci, mon meilleur ami, qui est aussi le propriétaire de mon logement, a insisté pour que je l'accompagne à la fête de San Gennaro, un festival culinaire et culturel italien que les New-Yorkais attendent impatiemment chaque année, à en croire Bobby. Dire que je suis plutôt casanière depuis que j'ai débarqué à sa porte il y a neuf mois est un euphémisme. Je suis venue en quête de changements, avide de découvrir le New York que je ne connaissais qu'à travers les films préférés de ma mère. Vu où j'ai atterri, ça

peut sembler risible, mais je pensais vraiment avoir une chance de décrocher un job au *Katz's Deli* pour préparer des sandwichs au pastrami ou de trouver par miracle un poste vacant rien que pour moi dans les cuisines bourdonnantes du *Plaza*.

En fait, aucun des deux n'embauchait. Je n'ai même pas eu le cran de poser la question au *Katz's Deli* : il y avait tant de monde que la file se prolongeait dans la rue jusqu'au bloc suivant. En revanche, *Aux Bonnes Nouilles* cherchait quelqu'un. Bobby Han avait hérité de tout l'immeuble peu de temps auparavant, du penthouse de luxe au dernier étage jusqu'au miteux restaurant de nouilles asiatiques au rez-de-chaussée, bien qu'il n'ait jamais touché à un wok de sa vie. Je me plais à songer que l'esprit de ma mère géniale m'accompagnait quand je déambulais dans les rues sombres de New York, essayant refus après refus. L'instinct m'a poussée jusqu'à Chrystie Street, sur la route de Bobby Han qui était justement en train de coller l'affiche « Recherche cuisinier » sur la vitrine sale de son établissement. Une heure plus tard, j'avais non seulement accepté le travail mais aussi les clés du minuscule appartement vétuste situé juste au-dessus que venait de lui laisser sa vieille tante reine des nouilles. Mon petit logement fait tampon entre le penthouse que Bobby partage avec Robin, son mari, et le restaurant en bas, une éponge qui absorbe le bruit et les odeurs de cuisine pour qu'ils puissent vivre en toute tranquillité sans le moindre relent d'huile de cacahuète sur leurs vêtements ni sur leurs draps en coton égyptien.

Ce jour-là, je ne savais pas encore que j'avais aussi trouvé le plus grand amour platonique de ma vie. Bobby est devenu mon meilleur ami, un frère, un merveilleux lot de sarcasme et de volubilité, de l'or humain en

poudre pour une fille esseulée qui repartait de zéro à près de cinq mille kilomètres de chez elle.

Le ciel menaçant ne réussit pas à entacher l'ambiance du festival et l'air vibre d'une énergie et d'une effervescence contagieuses menant d'un stand à un autre les badauds qui goûtent, savourent et grognent collectivement de plaisir.

— Tu avais totalement raison, dis-je en m'abreuvant de la profusion de couleurs et de sons. J'ai envie de tout tester !

Nous nous arrêtons pour observer la statue de San Gennaro, le saint patron de Naples, un bref moment de calme avant de nous laisser emporter plus loin par la foule.

— Commençons par des saucisses, décrète Bobby en me tirant vers un immense food-truck couvert de drapeaux italiens.

Des chapelets de saucisses crépitent sur les grilles en métal, avant d'être coupées et fourrées dans des petits pains avec des oignons et des poivrons. Fascinée, je regarde un type en tablier les tourner de mains expertes pendant qu'un autre tranche et prépare les sandwichs avec l'assurance de celui qui a fait ce geste des millions de fois.

— Le mets des dieux, commente Bobby après en avoir commandé deux.

Quand il m'en tend un, je suis fin prête. C'est tel que je me l'étais imaginé, sauf que c'est cent fois mieux.

— Après ça, je serai rassasiée, dis-je.

Bobby a déjà avalé la moitié du sien.

— Mais tu vas le finir, hein ?

Je hoche éhontément la tête. Le sandwich est fumant et copieux, un bout de paradis dans un petit pain. Nous mangeons tout en marchant pour profiter de l'ambiance,

le bourdonnement sourd des générateurs rappelant une fête foraine. Cris et rires fusent, il règne une ébullition de jour de marché, et je me détends, contente de changer d'environnement. Et quel environnement ! Des banderoles scintillantes et des loupiotes pendent entre les immeubles au-dessus de nos têtes et tous les gens amassés en dessous sont là dans le même but : faire la fête. Mon âme de cheffe se sent tout à fait dans son élément et je suis surprise de constater combien le plaisir de composer des plats et d'observer la réaction des clients manger me manque. Préparer bol après bol de nouilles a un côté facile, mais j'essaie surtout de reproduire l'authenticité des spécialités de la tante de Bobby plutôt que de mettre ma touche personnelle ou de concevoir les miennes. Toute cette créativité et cette joie culinaire me rappellent ce qui m'a attirée en cuisine au départ : le feu, l'urgence, la profonde satisfaction. Le manque se manifeste au fond de moi. Un sacrifice de plus à cause d'Adam Bronson, un parmi tant d'autres : ma carrière, mon estime personnelle, mon assurance, tout ce qui me faisait me sentir moi-même. Je me les figure alignées sur l'étagère d'un bureau des objets trouvés émotionnel, à attendre que je vienne les récupérer. Je vais le faire. Je suis en train de le faire. Doucement, mais sûrement.

En dessert, nous optons pour des *cannoli* à la ricotta et je m'appuie sur Bobby en éclatant de rire, au bord de l'indigestion.

— C'était une excellente idée, dis-je.

— J'en ai plein d'autres. Il suffit de demander.

J'apprécie énormément sa nature affable, c'est si agréable de passer du temps avec lui. Je sais qu'il s'inquiète de ne pas me voir sortir davantage. Il a sans doute raison. C'est vrai que mon rendez-vous chez le dentiste constitue l'apogée de mes interactions sociales. Ce n'est

pas tant que je suis solitaire, juste que j'étais au plus bas quand je suis arrivée à New York et que j'ai besoin d'un peu de temps pour me reconstruire. De l'extérieur, ça peut ressembler à une vie de recluse, surtout par rapport à l'effervescence de New York, mais jusque-là j'en ai senti les bénéfices. J'ai Bobby et Robin, et il y a aussi Shen, la nièce de Bobby. C'est le genre de fille de dix-neuf ans qui pourrait gouverner le monde si elle le voulait, mais qui préfère servir des nouilles aux clients de Bobby entre ses cours et danser la nuit aux quatre coins de la ville. Elle se débrouille aussi très bien aux fourneaux et répond toujours présente pour me remplacer si j'ai besoin d'une soirée de congé, ce qui arrive rarement. Et puis il y a Smirnoff, qui n'est techniquement pas mon chat, ni celui de Bobby ; il vit dans l'immeuble depuis plus longtemps que nous et semble jouir des pleins pouvoirs partout où il pose son derrière à poils roux. Certains soirs, il choisit mon fauteuil vert défoncé et d'autres il s'étend de tout son long sur le rebord de la fenêtre de Bobby pour guetter la rue en contrebas. Et il y a des soirs où on ne le voit pas. Je me plais à l'imaginer en train de sillonner les escaliers de secours afin de quadriller le périmètre ou de rendre visite à une magnifique chatte persane pour une nuit torride. En réalité, il est probablement affalé sur le canapé de quelqu'un d'autre ; il n'a aucun scrupule quand il s'agit d'obtenir ce qu'il veut. Nous devrions tous prendre un peu plus exemple sur Smirnoff.

De la musique se déverse des haut-parleurs le long de la rue et Bobby me tire par la main pour suivre l'affluence, chantant à tue-tête une reprise plutôt convaincante de *That's Amore*.

— Il faut que tu voies ça, déclare-t-il en se faufilant sur le côté. Le concours de boulettes de viande.

À ce moment-là, la foule se fend en applaudissant pour laisser passer une file de serveurs chargés d'énormes plateaux de boulettes de viande qui se dirigent vers l'estrade où attend une rangée de compétiteurs, prêts à livrer bataille.

— Je me demande comment on en vient à participer à des concours pareils, je m'étonne en contemplant les visages ordinaires d'hommes et de femmes sur le point d'engloutir assez de viande pour nourrir un petit village.

Une femme couverte de paillettes interprète avec brio l'hymne national américain puis le coup de départ est donné : les concurrents fourrent dans leur bouche autant de boulettes que possible, qu'ils font passer avec des rasades d'eau. Le public est en liesse, tout le monde les encourage et je regarde les candidats s'empiffrer avec différents degrés d'appétit, de la sauce dégoulinant sur leur menton et leur T-shirt. C'est complètement dingue, un spectacle aussi délirant que réjouissant, une célébration gargantuesque de ce quartier italien vibrant.

Ensuite, nous achetons des shots de limoncello vivifiants et des barquettes de *zeppole*, ces beignets chauds au sucre, et comme il se met à pleuvoir nous allons nous mettre à l'abri dans l'entrée carrelée d'un commerce fermé.

— Je dois le reconnaître, ce festival est super.

Je m'adosse au bord de la vitrine traditionnelle en bois. Sous le coup de l'alcool qui se répand dans mes veines, j'ai soudain chaud avec ma veste.

— Je t'ai percée à jour, Iris Raven. La nourriture est la clé magique pour te faire sortir de chez toi, plaisante-t-il avant de s'adosser à la porte. Tu peux compter sur moi pour nous trouver d'autres aventures gastronomiques.

— Si elles sont du même acabit que celle-ci, j'en suis.

J'ai beau avoir déjà assez mangé pour toute la semaine, je prends un autre de ces *zeppole* qui fondent dans la bouche, en essuyant le sucre collé à mes doigts. Bobby sort son téléphone de la poche arrière de son jean plein de miettes et lorsqu'il se penche en avant pour ramasser un paquet de chewing-gums qu'il a fait tomber dans le mouvement, j'aperçois la porte vitrée derrière lui. Je me fige et la fixe, la tête inclinée, car elle m'est bizarrement familière. Je l'ai déjà vue quelque part, j'en suis certaine. Je n'arrive juste pas à savoir où.

— C'est quoi cet endroit ? je demande en mettant les mains en coupe pour jeter un coup d'œil à l'intérieur.

La salle est plongée dans la pénombre mais je distingue des carreaux noirs et blancs au sol et des tabourets en cuir rouge foncé le long du comptoir.

— Le glacier *Belotti*, répond Bobby sans relever la tête de son écran. Je suis d'ailleurs surpris que ce soit fermé pendant le festival, d'ordinaire il y a toujours la queue.

Je lui lance un regard de défi.

— Est-ce que leur glace est aussi bonne que la mienne ?

— Comment ce serait possible ? rétorque Bobby avec un soupir théâtral. Si tu tenais vraiment à moi, tu me laisserais la mettre au menu du restaurant.

— N'y compte pas !

Je ris, les yeux toujours rivés sur la porte. Même si désormais Bobby est la personne que j'aime le plus au monde, jamais *Aux Bonnes Nouilles* ne servira la glace de ma mère. Ni le *Katz's Deli*, d'ailleurs. Pas même le restaurant super classe du *Plaza*, même si le chef m'implorait à genoux. Ma mère était une anticonformiste à l'esprit bohème, habitée par une lueur espiègle permanente dans les yeux, mais elle avait une règle très stricte à propos de la recette de sa glace artisanale à la

vanille : interdiction de la donner à qui que ce soit. C'est la meilleure glace à la vanille de la planète, celle que j'emmènerais sur une île déserte. Toute ma vie, de ma plus petite enfance à l'âge adulte, ma mère me l'a servie dans ses bols vintage en mélamine rose bonbon qu'elle aimait tant. Et puis quand elle est tombée malade, c'est moi qui la lui ai préparée, jusqu'à ce que ça devienne la seule chose que supportait son estomac. Jusqu'à ce que ce soit plus une question de souvenirs que de goût. Elle fermait les yeux quand je tendais la cuillère vers ses lèvres sèches et une bouchée suffisait à y dessiner l'ombre d'un sourire.

Je sors mon téléphone pour prendre la porte en photo, même si je n'en ai sans doute pas besoin tant elle est mémorable. Son cadre lisse en acajou entoure une plaque de verre biseauté sur laquelle a été peint à la main un pot à rayures surmonté de glace en spirale et d'une cerise accompagné d'une cuillère fluo plantée dedans sur le côté. Les couleurs éclatantes ressortent sur la vitre comme si elles avaient été peintes la veille, tout en évoquant l'ambiance d'un autre temps.

— Je n'en peux plus, dis-je en jetant un dernier long regard à la porte. Si j'avale encore quoi que ce soit, je vais exploser.

— On rentre, alors ?

Bobby m'offre son bras et nous bravons la foule tête baissée sous la pluie.

2

SUR LE TRAJET DE RETOUR, je ressens soudain une poussée d'adrénaline alors que surgit dans mon esprit une photo que j'ai vue des centaines de fois. Dès que nous franchissons la porte rouge à la peinture écaillée à côté du restaurant de nouilles, je prétexte vouloir faire une sieste avant le service du soir. Toutefois, je suis plus excitée que fatiguée et, sitôt rentrée chez moi, je fonce vers ma chambre en me débarrassant de mon manteau au passage. Je sors l'album de ma mère rangé en haut de ma penderie et me laisse tomber sur le lit. Au cours des dernières années, j'ai très souvent feuilleté ce carnet plein à craquer, que ce soit avec ou sans ma mère à côté de moi pour m'expliquer le contexte de chaque photo. C'est un condensé de ses espoirs et de ses rêves de jeunesse, la preuve en images qu'elle a suivi son cœur d'artiste, même si les choses ne se sont pas déroulées exactement comme escompté. Des portraits officiels de son groupe de musique pendant les années 1980 côtoient des clichés pris sur le vif qui