

Petites histoires pour futurs et ex-divorcés

Katarina Mazetti

Petites histoires
pour futurs
et ex-divorcés

*Traduites du suédois
par Lena Grumbach*



*Titre original : Berättelser för till-och
frånskilda*

© Katarina Mazetti, 2013.

Publié en langue originale par Alfabeta Bokförlag AB,
Stockholm.

© Gaïa Éditions pour la traduction française, 2017.

© À vue d'œil, 2017, pour la présente édition.

ISBN : 979-10-269-0114-3

À vue d'œil

6, avenue Eiffel

78424 Carrières-sur-Seine cedex

www.avuedoeil.fr

www.facebook.com/editionsavuedoeil

L'œil composé, ou l'œil à facettes, propre aux insectes et aux crustacés, est constitué d'un ensemble de récepteurs sensibles à la lumière, appelés des ommatidies.

(...) Les yeux composés de certains arthropodes possèdent peu d'ommatidies, chacune cependant pourvue d'une rétine permettant la création d'une image. La vision de ces arthropodes est ainsi basée sur plusieurs images d'angles de vue différents se juxtaposant en une seule, de très haute résolution. (Wikipedia)

*Tous mes remerciements à mes ex-maris
et aux amis qui m'ont fait part
de leurs expériences*

*« I used to always think
I would look back on us crying
and laugh,
but I never thought I would look back
on us laughing and cry* . »*

RALPH WALDO EMERSON

* Je croyais toujours qu'en pensant à nos larmes,
j'en rirais,
Jamais je n'aurais cru qu'en pensant à nos éclats
de rire, j'en pleurerais.

Au diable Downton Abbey !

Comment a-t-on pu se retrouver aussi nombreux pour le repas de Noël ? Je n'en reviens pas.

On ne devait être que quatre cette année. La Nouvelle Famille : Kristian, ses enfants et moi. Et voilà qu'en regardant ma table, je voyais neuf personnes, plus un nourrisson, en train de jacasser !

Certains agitaient frénétiquement couteaux et fourchettes, les joues écarlates après tout le vin chaud qu'ils avaient bu. Une dame s'occupait du bébé qui pleurait, sa maman était en train de sortir une vieille cigarette à moitié fumée d'un paquet froissé, un homme plus tout jeune avait le visage barbouillé de mayonnaise et un ado bravait les lois de la pesanteur en se

balançant bien imprudemment sur sa chaise. S'il se cassait la figure, ce serait bien mérité. Et cette chose qui pointait sous la table, n'était-ce pas la truffe d'un chien, une grosse truffe dégoulinante de gras ? À qui était-il, ce cabot ?

J'observais les personnes attablées. Nous avons été obligés de mettre les deux rallonges et du coup, ma nappe n'était pas assez grande, j'avais dû en mettre bout à bout deux dépareillées. L'une, d'un rouge cinabre chaud avec de fines rayures pailletées était toute jolie et fraîchement repassée. C'était celle que j'avais prévue pour ma table de Noël, je l'avais soigneusement choisie dans un magasin de décoration intérieure. L'autre était rouge bordeaux, fanée et terne après d'innombrables lessives, elle avait encore des taches que j'avais essayé de dissimuler sous des bougeoirs et des

petits pères Noël décoratifs. J'avais eu l'intention de la jeter, ils n'en auraient pas voulu même chez Emmaüs.

C'était notre premier Noël ensemble, à Kristian et moi ; j'avais emménagé chez lui l'été précédent. Je voulais qu'il soit spécial, et j'avais concocté un réveillon anglais, un peu façon *Downton Abbey*. Des branches de houx partout, des touffes de gui dans l'encadrement des portes, un immense sapin décoré de guirlandes argentées et, posés tout autour, des paquets-cadeaux au papier doré et aux rubans écossais. Sur le menu, de la dinde et du pudding de Noël fait maison flambé au cognac, j'avais même prévu des petits chapeaux rigolos et des *Christmas crackers*.

Je crois que j'avais eu une sorte de vision de Kristian, ses deux ados maussades et moi dans la douce lumière

des bougies, tirant sur les extrémités des papillotes et nous bouchant les oreilles quand le petit pétard explose. Nous allions trinquer et faire tinter nos verres et boire le savoureux punch de Noël que j'avais confectionné moi-même, ils allaient pousser des ooh et des aaah quand j'imbiberais le pudding de cognac et le ferais flamber, et pour finir ils ouvriraient leurs cadeaux, assis devant le sapin, des larmes de reconnaissance plein les yeux.

Que nenni !

Avec beaucoup de précautions, j'avais d'abord proposé à Kristian que ses enfants passent Noël chez leur mère pour notre premier réveillon ensemble, mais il s'était avéré que Sigrid Amelia – elle exige qu'on l'appelle par ses deux prénoms – venait de tomber amoureuse d'un négociant en diamants hollandais

qui avait pour projet d'émigrer en Afrique du Sud. Il l'avait invitée à Pretoria dans sa villa blanche à la façade recouverte de bougainvillées. Elle allait rester quelques mois là-bas pour voir si elle s'y plaisait et pouvait envisager de s'y installer. Le négociant ne s'intéressait pas aux enfants, et le climat n'était de toute façon pas bon pour eux, prétendait Sigrid Amelia. C'était donc par bonté de cœur qu'elle laissait Arvid, dix-sept ans, et Louise, quatorze ans, fêter Noël avec leur père, et avec la personne qu'elle appelait la Remplaçante avec un petit rire. Moi, donc.

Kristian avait l'air joyeux quand il me l'a annoncé. De mon côté, j'ai affiché un sourire figé.

Sigrid Amelia vient d'une soi-disant Famille Distinguée, elle est fraîche et imperturbable, j'ai toujours soupçonné

Kristian d'avoir un peu peur d'elle. Et Arvid et Louise sont tout aussi frais, ils me parlent comme si j'étais une employée de maison permettant de bénéficier d'un crédit d'impôt, ils ne se rappellent jamais vraiment mon prénom. Je les ai entendus parler dans le vestibule il y a quelques semaines.

— À ton avis, quel genre de réveillon on va avoir avec Rempla ? disait Arvid à Louise. *Disney Noël* à la télé, l'éternel jambon entier sur la table, *Douce Nuit* version musette ? Et des cadeaux achetés chez Gekås à Ullared ? Ça a beau être le grand magasin le plus célèbre de Suède, c'est quand même du low-cost.

Et ils se sont marrés.

J'ai été tellement blessée que j'ai commencé à dresser les grandes lignes de cette idée baroque d'un réveillon à la *Downton Abbey*. J'allais leur offrir un Noël

digne d'un manoir, avec des traditions en veux-tu en voilà ! J'ai évidemment été obligée de commander spécialement le houx, et le sapin argenté aussi. Et la dinde, qui n'a rien de suédois, venait de chez un traiteur hors de prix. Mais j'ai préparé le pudding moi-même, en catimini, plusieurs semaines à l'avance comme il se doit, et ça n'a pas été une mince affaire, cuisson à la vapeur pendant sept heures ! J'avais réservé la préparation du punch de Noël pour le matin du 24.

Et pendant tout ce temps où j'élaborais notre réveillon de château anglais, j'ai dû serrer les dents pour ne pas penser au traditionnel riz au lait suédois et aux hyacinthes, aux maisons en pain d'épice et au classique hareng mariné. Aux yeux des morveux, tout ça doit être aussi beau que les orchestres ringards qui