

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

# APRÈS L'OCÉAN

De la même autrice chez À vue d'œil,  
éditions en grands caractères :

*L'Aile des vierges*

*Ma Chérie*

*Les Jours brûlants*

*Une toute petite minute*

LAURENCE PEYRIN

# APRÈS L'OCÉAN

*Roman*



© Calmann-Lévy, 2022.

© À vue d'œil, 2022,  
pour la présente édition.

ISBN : 979-10-269-0609-4

ISSN : 2555-7548

À VUE D'ŒIL

6, avenue Eiffel

78424 Carrières-sur-Seine cedex

[www.avuedoeil.fr](http://www.avuedoeil.fr)

*À ma petite-fille Kai  
dont le nom veut dire Mer  
Que le vaste Monde s'ouvre à toi*

## PROLOGUE

*Portsmouth, Angleterre, 1912*

Charles Alistair était surnommé « *The King of the pie* » – le roi de la tourte –, et, mon Dieu, à Portsmouth cela n'avait absolument rien d'une plaisanterie : retroussant le nez comme si les fumets des pâtes brillantes pouvaient traverser la vitre, le petit peuple de Castle Road s'inclinait avec le plus grand respect face à la devanture vert bouteille qui proclamait en lettres cursives « Alistair Père & Fils ».

Alignées comme de replètes demoiselles à la messe, il y avait la Forfar Bridie, l'Écossaise au bœuf moelleux et oignons caramélisés, en forme de fer à cheval pour porter chance, la Melton Mowbray, la fameuse du comté de Leicester, petite et ronde, au porc « coupé mais pas haché » et à la gelée fondante, la Cornish Pasties, chausson des

Cornouailles à l'effilochée de bœuf et aux accortes patates.

Pour sa pâte, le roi de la tourte faisait fondre du lard gras dans du lait et de l'eau – pas de saindoux, comme chez ces nouveaux commerçants pressés, et là était toute la différence.

En 1890, le tout jeune Charles Alistair avait succédé à son père dans la pâtisserie familiale, une échoppe de rien du tout assise sur Chichester Road, artère de la ville-île d'Angleterre qui voyait défiler les marins avides de sucreries après des mois de navigation, de riz, de haricots en conserve et de citron pour conjurer le scorbut.

Mais Charles, bien terrestre, avait, lui, le palais salé. Il laissa donc à sa jeune épouse, Helen, la charge des tourtes aux pommes et à la cannelle, et entreprit de farcir les siennes de façon plus virile et roborative.

Un succès.

Helen était une jolie fille, brune, pâle, et travailleuse. Elle aimait son Charles, aussi

rond qu'elle était fine. Et à son inverse, elle aimait la précision de la pâtisserie, mesurer les grammes de la farine et du sucre, et trouvait son accomplissement dans l'alchimie qui naissait de cette exactitude.

Pendant qu'Helen calibrant les fraises et les alignait, miroitantes, sur la charlotte fourrée de crème bavaroise, tandis qu'elle garnissait méticuleusement ses *biskies* de volutes de crème au citron, Charles assaisonnait à la volée ses farces généreuses auxquelles il ajoutait encore un bout de lardon, deux-trois champignons, au dernier moment.

Et la scène ressemblait à une comptine.

Pour leurs enfants, Charles était « Pap », Helen était « Mam ».

Ils avaient pris le temps nécessaire pour en faire trois, deux filles et un garçon, Edward, le « Fils » d'Alistair & Fils – c'était ainsi, l'héritier se devait d'être gravé dans le bois. Edward avait hérité du gabarit et de la bonhomie de son père, mais il était comme sa mère, méticuleux, artiste.

Le magasin avait déménagé dans une rue plus passante, Castle Road, et s'était agrandi.

À 16 ans, Edward avait travaillé tout un été chez Stohrer, rue Montorgueil à Paris, et en était revenu avec la recette du baba au rhum, qu'il arrosait d'un sirop fait avec l'ambré vieux rapporté des Antilles par les marins de Portsmouth.

Edward était le cadet, Letta l'aînée.

Voilà bien longtemps qu'on n'appelait plus Letta que par ce diminutif – de l'aveu de Pap, son prénom de naissance, Elizabetha, était une torture décrétée par sa propre mère, une Elizabetha des Cornouailles aussi dure et froide que le sol minier où il était né. Il n'avait pas su lui dire non, il n'aimait pas les histoires.

Et puis à la maison, et pour tout le monde, ce serait « Letta », alors peu importait.

Letta était fine, rousse comme une Irlandaise et constellée de taches de rousseur qu'elle tentait d'effacer avec du coton imbibé de lait. Depuis ses 13 ans elle aidait au maga-

sin, emballant joliment les gâteaux de sa mère dans les cartons blancs qu'elle bouclait de rubans dorés en un tournemain.

À l'adolescence, il lui arriva toutefois de maigrir au-dessus de la soupe du soir : elle aurait voulu poursuivre ses études, devenir institutrice, peut-être. Suivre sa propre route. Mais l'adolescence passa, et Letta resta derrière le comptoir, pas malheureuse.

Pour ses 20 ans, Charles Keegan, un jeune architecte naval qui, depuis un moment, semblait se nourrir exclusivement des Cornish Pasties de la maison Alistair, demanda Letta en mariage.

Il était beau, il était gentil, son avenir était prometteur et il aimait les taches de rousseur : elle accepta. Une date fut fixée.

Charles s'appelait Charles comme son beau-père et on avait pris l'habitude de les distinguer en surnommant l'un « Long Charles » et l'autre « Big Charles ». Évidemment, on devinait tout de suite duquel on parlait.

Enfin, il y avait Molly, la benjamine, chou-chou de la famille sans que personne trouve à y redire.

Il s'était formé autour de Molly une sorte de cordon hypnotique. La gamine avait cette grâce que seule la poésie pouvait définir, cette phrase de John Keats, par exemple : « Toute beauté est joie qui demeure. » Cheveux d'or, yeux de porcelaine, d'un sourire Molly allégeait le labeur, d'un rire en grelots elle chassait les humeurs.

À Molly était réservé l'honneur de faire un petit trou dans la pâte des tourtes de Charles Alistair et d'y glisser une cheminée de papier sulfurisé pour que la vapeur s'en échappe.

Molly Alistair, qu'on appelait « P'tit Chou », était le lait et le miel, elle était les fruits que sa mère disposait sur ses gâteaux, elle était leur parfum de fleur d'oranger et leur nuage de sucre glace – celui qui, longtemps, reste au nez et au palais.

À l'été 1911, de riches Américains qui cabotaient autour de l'Europe débarquèrent d'un bateau de plaisance.

Charles Alistair vit arriver ces pimpants aventuriers dans son échoppe devenue grande, dont on repeignait la devanture chaque année – bleu roi, vert bouteille, bordeaux, c'était Helen qui décidait.

Deux jeunes hommes aux pantalons immaculés et à la barbe bien taillée s'accouèrent au comptoir, s'étonnant à grands rires qu'on n'y serve pas de bière avec le repas, puis, plantant leurs dents blanches dans le porc en gelée de la Melton Mowbray, se turent.

« Pour l'amour du ciel ! s'exclama l'un après avoir avalé sa dernière bouchée. Jamais mangé un pique-nique aussi bon.

– Dites, renchérit l'autre, que nous proposez-vous d'aussi délicieux ? La fabrication exige-t-elle beaucoup de farine ? D'où la faites-vous venir ? Quel est le prix du kilo ? Et le cochon ? La viande, où l'achetez-vous ? »

Ils avaient tout goûté. S'étaient « empiffrés », corrigea Big Charles à Long Charles en sirotant un brandy après le banquet de fiançailles, le dimanche suivant.

Même que l'un des Américains lui avait laissé sa carte :

*Charles Newton III*  
*362 Fifth Avenue*  
*New York*

Encore un Charles, c'était un signe, dit-il à son futur gendre. Mais tout de même, « Charles III, comme pour les rois, ces gens-là ne se mouchent pas du coude », ajouta-t-il, rigolard.

« Vous feriez fortune avec vos tourtes, à New York, lui avait assuré Newton III en débarrassant les dernières miettes de sa barbichette d'un revers de main. Si vous voulez traverser l'Atlantique et vous établir, prévenez-moi, j'investirai. »

Et ça n'avait pas l'air du tout d'être une

blague, affirma Charles Alistair à Helen qui tentait de tempérer ses envies d'Amérique.

Mais Big Charles avait l'enthousiasme contagieux. « Je suis sûr que les Américains n'ont jamais goûté un muffin aux myrtilles comme les tiens », enjôlait-il sa femme qui se prenait à son tour à rêver d'un Nouveau Monde sans vouloir l'avouer.

« Là-bas, les chantiers navals sont bien plus importants qu'ici, tu y gagnerais plus d'argent... une grande maison pour Letta et vos futurs enfants... l'avenir pour eux... », tentait-il de convaincre Long Charles.

Et il y parvenait, parce qu'au fil du temps Portsmouth s'étriqua aux yeux de la famille Alistair, où tous se mirent à contempler le cul des bateaux qui s'éloignaient plutôt que la proue des vaisseaux perdant de leur magie en se rapprochant lourdement du port.

En mars 1912, Charles Alistair vendit l'échoppe au fronton vert bouteille et la maison attenante sur Castle Road à un