

SARAH VAUGHAN

*La Meilleure  
d'entre nous*

TRADUIT DE L'ANGLAIS (ROYAUME-UNI) PAR ALICE DELARBRE



LE LIVRE DE POCHE

*Titre original :*

THE ART OF BAKING BLIND

© Sarah Vaughan, 2014.

Le droit de Sarah Vaughan d'être identifiée comme l'auteur  
de cet ouvrage a été établi conformément au Copyright,  
Design and Patents Act 1988.

© Librairie Générale Française, 2015, pour la traduction française.

ISBN : 978-2-253-07081-8 – 1<sup>re</sup> publication LGF

*Pour Ella, Jack et Phil*

*Avec amour*



« Tout se disloque. Le centre ne peut tenir.  
L'anarchie se déchaîne sur le monde [...]. »

W. B. Yeats, *La Seconde Venue*<sup>1</sup>.

« Je suis sincèrement convaincu que les  
gâteaux rendent notre existence meilleure. »

Dan Lepard, *Short & Sweet*<sup>2</sup>.

---

1. In *Anthologie bilingue de la poésie anglaise*, trad. d'Yves Bonnefoy, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade », 2005. (*Toutes les notes sont de la traductrice.*)

2. Célèbre pâtissier australien installé en Angleterre et ayant publié plusieurs livres de recettes, comme celui dont est tirée cette citation.



PROLOGUE

Avril 1964





*Imaginez la maison de vos rêves : le pavillon d'un garde-chasse ou une immense ferme pleine de recoins, aux murs festonnés de glycine, aux briques chauffées par le soleil. Passez au jardin : des abeilles enivrées par le nectar des roses trémières, l'air moiré par l'été. Un pommier bruisse et laisse tomber quelques fruits précoces.*

*Maintenant représentez-vous la même bâtisse en pain d'épices, les flancs légèrement dorés, le glaçage à la royale qui ourle le toit ponctué de bonbons. Plantez des sucres d'orge dans les parterres de fleurs, arrosez de vermicelles, pavez de pastilles en chocolat. Reculez et admirez cette merveille miniature. La maison de vos rêves est aussi un en-cas dont vous ne ferez qu'une bouchée !*

Kathleen Eaden pose son stylo et se mordille la lèvre inférieure, mécontente. Ce n'est pas ce qu'elle voulait écrire.

Elle place sa création par terre et s'allonge devant à plat ventre, sa jupe en tweed remontée sur ses longues jambes écartées comme une petite fille. Le magnifique tapis d'Axminster lui procure du réconfort. Relevant sa taille fine, elle enfonce ses hanches un peu plus profondément dans l'épaisse laine douillette.

En appui sur les coudes, elle observe son œuvre et hume les parfums de Noël : gingembre, cannelle, mélasse raffinée, sucre muscovado. Des zestes d'orange. Un soupçon de girofle. Les tuiles du toit sont saupoudrées de sucre et si elle tend le bras, elle pourra, très délicatement, redresser le heurtoir en forme de cœur qui a glissé sur le glaçage encore mou. Voilà qui est mieux. Grâce à son petit geste précis, le cœur se retrouve au bon endroit, maintenu en place par le mélange d'eau et de sucre.

Il n'est pas encore parfait, cependant, ce délice kitsch auquel elle a consacré les quatre heures qui viennent de s'écouler. Les tuiles sont de guingois et les trous pour les fenêtres devraient être mieux alignés. Elle s'approche un peu plus près. Des rayons de lumière s'y infiltrent et disparaissent dans l'obscurité du pain d'épices. Oh, mais quelle erreur d'écolière ! Elle récupère son stylo. « Utilisez une règle pour positionner vos fenêtres. » À moins qu'il ne faille prévoir des meneaux ? Elle remue les lèvres en silence tout en couchant sur une feuille les instructions pour les lectrices de *Home Magazine*. Sa main file si vite qu'elle froisse le beau papier crème. Son écriture n'en est pas affectée, elle : les boucles gracieuses tracées à l'encre Quink bleu roi se font la course.

Kathleen relit ce qu'elle vient de noter. Elle n'a pas encore réussi. Pas réussi à cerner la raison de son amour pour les maisons en pain d'épices, alors que leur confection ne répond à aucune logique pratique. Elle tente de faire le vide dans son esprit, de

repousser l'angoisse du délai à respecter. Les accords joyeux du dernier tube des Beatles résonnent dans son crâne, la mélodie, entraînante, est entêtante. Les fameux Fab Four, les quatre fabuleux, chantent qu'ils ne s'intéressent pas beaucoup à l'argent<sup>1</sup>. Et même si, à vingt-sept ans, elle est trop vieille pour tomber sous le charme de ces garçons aux cheveux longs, elle se laisse un instant distraire par la légèreté de la chanson.

Elle doit s'y remettre. Se baissant vers la construction, elle jette un coup d'œil par les fenêtres. Peut-être a-t-elle adopté le mauvais angle d'approche ? Pourquoi Susan, sa nièce de six ans, aime-t-elle tant ça ? Et qu'en est-il de la petite fille de six ans toujours présente en Kathleen ?

Une maison en pain d'épices est davantage que la somme de ses parties : plus que des bonbons et du pain d'épices assemblés grâce à un glaçage à la royale – le blanc d'œuf pour le brillant, le sucre glace pour la solidité. Il y a quelque chose de fantastique dans cette construction de conte de fées...

Tout à coup, la réponse est là.

Des larmes lui brûlent les yeux. Elle les chasse d'un battement de paupières. Pas maintenant. Elle n'a pas le temps. Elle doit finir son article. Respire profondément, s'intime-t-elle : inspire sur deux temps, expire sur cinq ; inspire sur deux, expire sur cinq.

---

1. « I don't care too much for money » (*Can't buy me love*, 1964).

Elle s'accroupit, soulève la maison pour la poser sur son bureau, puis range des papiers afin de s'occuper. Une tasse de Earl Grey refroidit sur le plateau et elle la renverse presque en voulant l'attraper. L'apitoiement est toujours là, un nœud si serré qu'il doit être visible à travers son étroite cage thoracique. Elle tente de le chasser avec une plus grande gorgée de thé. Encore là ? Oui, évidemment. Il ne disparaît jamais pour de bon, toujours disposé à l'étouffer. Mais ça n'est pas possible. Elle doit se ressaisir.

Il reste un bonbon à la réglisse dans le paquet, elle le laisse fondre contre son palais. La douceur du sucre pénètre ses papilles avant de couler dans sa gorge. Insuffisante bien que distrayante. Elle avale une autre gorgée de thé. Voilà, ça va mieux.

« La reine de la pâtisserie, dont beaucoup envient la silhouette » ne peut se comporter ainsi, n'est-ce pas ? La formule, concoctée par le mensuel *Harper's*, suscite en général un sourire narquois sur ses lèvres. Aujourd'hui, pourtant, elle s'efforce de prendre le compliment pour argent comptant. Ses mains se portent à sa taille et défroissent sa jupe tandis qu'elle se redresse. Ses pouces s'emboîtent dans les creux de ses hanches. Peut-être y a-t-il certains avantages, après tout...

Elle se cale dans son fauteuil et lisse la feuille. Si elle parvient à ignorer la tristesse qui lui ronge le ventre, elle viendra peut-être à bout de cet article. Elle renifle avec conviction et s'applique à relire son dernier paragraphe. Les mots se brouillent et tanguent.

Oh, pour l'amour de Dieu, Kathleen ! Dans un sursaut de colère, elle décapuchonne son stylo à plume et, résolue à oublier les larmes qui, bien malgré elle, lui piquent encore une fois les yeux, Kathleen Eaden se met à écrire.



# Gâteaux





*Les gens m'interrogent souvent sur le secret de la pâtisserie. Dois-je vous le révéler ? Il n'y en a pas. N'importe qui peut faire des gâteaux à condition de maîtriser quelques principes de base et de suivre, du moins avant d'avoir fait ses preuves, la recette à la lettre. Ce respect n'est jamais aussi crucial que dans la pâtisserie. Un écart dans le réglage de la température du four ou dans la mesure des ingrédients, une farine mal tamisée, une préparation trop peu aérée, et votre génoise fera triste mine. Bien exécutés, ces gestes vous permettront facilement de réaliser le plus délicat des gâteaux.*

*Les principes de base, donc : utilisez toujours des œufs à température ambiante et du beurre ou de la margarine en pommade. Utilisez de la farine levante, tamisez-la pour l'aérer et incorporez-la toujours progressivement pour que la préparation reste légère. Préparez toujours vos moules avant de commencer la recette et préchauffez votre four. Enfournerez les moules avec délicatesse et refermez la porte aussi doucement que si un nourrisson dormait juste derrière. Et ne vérifiez jamais l'avancée de la cuisson tant que les deux tiers du temps, au moins, ne sont pas déjà écoulés.*

*Une fois vos deux génoises dorées sorties du four, laissez-les reposer une à deux minutes, puis démoulez-les.*

*Placez-les ensuite sur une grille afin de permettre à l'air de circuler. Quand elles ont refroidi, étalez une couche de confiture de choix sur le dessus de la première, que vous recouvrirez avec la seconde. Saupoudrez de sucre glace et servez avec un thé de l'après-midi.*

*Pour être irréprochable, la génoise victorienne doit être légère et humide, embaumer les œufs frais et la vanille. Un péché qui demeure mignon. Une part de ce gâteau, fourré avec de la confiture de framboises ou, en été, de crème fouettée et de fraises tout juste équeutées, est un plaisir quotidien auquel chacun peut se sentir autorisé. Il suffit de trois œufs, de cent soixante-dix grammes de chacun des autres ingrédients – sucre, beurre ou margarine et farine levante –, pour que ce paradis dans un moule à gâteau soit à votre portée.*

Kathleen Eaden, *L'Art de la pâtisserie*, 1966.

## Janvier 2012

Après avoir soufflé sur une vitre glaciale de la porte-fenêtre, Vicki Marchant y trace avec application un cœur. Une grosse goutte de condensation s'en échappe et elle la retient du bout du doigt. Puis elle écrit un A, comme Alfie. La lettre dégouline à son tour et Vicki essuie le carreau doucement, épongeant l'humidité avec des feuilles d'essuie-tout.

Je dois devenir folle, pense-t-elle. Ça ou je suis vraiment très malheureuse. Dehors, des grêlons martèlent les brins d'herbe gelés avec un bruit de roulement à billes.

Oui, bon, c'est difficile d'être joyeuse en janvier. Le bonheur de Noël – démultiplié par le regard émerveillé d'Alfie, trois ans – a brutalement disparu, remballé avec les décorations (cette année des poires et des perdrix dorées, des chérubins rococo, des stalactites en verre et des étoiles).

Janvier – ou plutôt ce maudit janvier, ainsi qu'elle a tendance à le qualifier en son for intérieur – n'est

qu'abstinence, pénitence et moralisation à tous les étages. Ainsi que l'illustrent ses amis, s'astreignant tous à un mois sans alcool, sans laitage et sans gluten. Personne n'accepte d'invitation à dîner en janvier. Et si elle réussit à convaincre la mère d'un des copains de son fils de partager un déjeuner, c'est une affaire frugale : soupe aux brocolis sans le stilton qui traîne depuis Noël. Et toute offre de mignardises maison – stollen, florentins ou tartelettes aux fruits – est écartée sans appel.

— Non, vraiment, je ne peux pas, a insisté hier sa voisine, Sophie, lorsque Vicki lui a présenté une boîte remplie de petits gâteaux.

Elle paraissait au bord de la panique, comme si son hôtesse risquait de les lui faire avaler de force.

Ce n'est pas cette humeur de diète généralisée qui lui pèse le plus mais ce sentiment de temps suspendu. Les températures inférieures à zéro interdisent à Alfie de courir dans le jardin et Vicki ne peut pas l'emmener tous les jours à l'aire de jeux. Sans le plaisir de la neige ou d'un rayon de soleil, « le grand gel », ainsi que l'ont surnommé les médias, leur impose au quotidien de dégivrer la voiture et de saler les allées, de trouver assez d'épaisseurs de vêtements à enfiler et de supporter les pleurnichements d'Alfie si, ce qui arrive invariablement, elle oublie de lui enfiler des chaussettes montantes.

Elle laisse échapper un lourd soupir douloureux. Dehors, la grêle s'est interrompue d'un coup : seules les billes de glace nichées dans l'herbe prouvent son

passage. Le ciel gris est aussi immuable que jamais, les arbres dépouillés immobiles, la terre nue. Aucun signe des perce-neige et des narcisses « tête-à-tête » qu'ils ont plantés en octobre, le petit Alf et elle. Son jardin ne lui inspire aucun espoir.

Elle allume sa machine à café et mesure la quantité de grains nécessaire pour préparer un double expresso. Avec un peu de chance, la caféine donnera un petit coup de fouet à sa matinée. Car si elle veut être honnête, et elle s'efforce toujours de l'être, son insatisfaction n'a rien à voir avec le temps, rien du tout.

Elle s'imagine à un de ces interminables goûters d'anniversaire, se présentant aux autres parents : je m'appelle Vicki Marchant, et je suis une mère au foyer frauduleuse. J'ai un fils unique et non une famille nombreuse, synonyme de sollicitations constantes et d'activité ininterrompue. Mon garçon est beau, en bonne santé, et il m'aime. Moi, je l'adore. Pour autant, je ne suis toujours pas certaine d'être très douée pour la maternité ni – ajouté dans un murmure – d'y prendre beaucoup de plaisir. Oh, et voici le meilleur. J'étais une institutrice « d'exception », à en croire le service d'inspection. Quelqu'un censé savoir ce qu'il fait. Alors pourquoi m'occuper de mon propre fils me paraît-il si compliqué ?

Ça aurait dû se passer différemment, songe-t-elle alors que la machine l'asperge, dans un grognement, de grains de café brûlants. À la naissance d'Alfie, elle avait prévu de cesser de travailler pour se consacrer entièrement à son premier bébé et à ceux qui suivraient.

Les murs de sa cuisine sobre et fonctionnelle auraient été couverts de reproductions de chefs-d'œuvre réalisés par ses soins ; son jardin, tout en longueur, aurait hébergé des poules, des herbes et des fleurs ; et chaque nouvelle journée aurait apporté son lot d'aventures, vécues avec son enfant habillé en Petit Bateau. Vicki n'avait pas anticipé l'épuisement des premiers mois, avec un bébé qui refuse de dormir et un mari qui refuse de se lever. Pas plus qu'elle n'avait imaginé sa colère quand son fils a abîmé sa peinture Farrow & Ball en laissant des empreintes de mains, ni son impuissance le jour où un renard a dévoré ses poules.

On aurait pu croire qu'une institutrice savait que les enfants préféreraient jouer au centre aéré, où l'on disposait d'un stock inépuisable de biscuits industriels et caloriques – et de mauvais café soluble pour les adultes –, plutôt que d'aller prendre un chocolat chaud dans le dernier café à la mode. On aurait pu croire qu'une institutrice avait conscience qu'une sortie en ville se terminerai t forcément en grosse crise de larmes : Alfie se raidissant de la tête aux pieds, parce qu'il refusait d'être ficelé dans une poussette et se détendant comme un ressort dès qu'il s'échappait.

Elle aurait dû être préparée à retrouver, en permanence, des paillettes éparpillées dans sa cuisine, aurait dû savoir qu'elle ne pouvait pas attendre d'un enfant de trois ans qu'il produise autre chose qu'une boule humide de papier mâché. Et pourtant, pour une raison mystérieuse, elle avait fermé les yeux sur tout ceci, ou fait preuve d'un optimisme naïf. Elle était convaincue

que n'importe quel problème pouvait se résoudre avec une voix calme et une réserve inépuisable de smileys autocollants. Non, décidément, la maternité ne ressemblait pas du tout à ce qu'elle s'était figuré.

Il y a bien une activité, une seule, qu'elle réussit à partager avec Alfie, pense-t-elle en réunissant les grains de café sur le plan de travail pour les remettre dans la machine : la pâtisserie. Voilà pourquoi ils commencent à exceller dans ce domaine. Ils ont débuté par des cupcakes – elle a tenu à conserver le contrôle de la partie artistique. Puis ils sont rapidement passés des bonshommes en pain d'épices aux tuiles, de la pâte à pizza à la pâte au levain, des tartelettes à la confiture aux tartes Tatin.

Alfie, qui a vite appris qu'il déclenchait une vive réaction quand il renversait de l'eau par terre ou de la colle sur la table lors de ses séances de peinture, a découvert que sa maman réagissait beaucoup plus favorablement lorsqu'il réussit à casser un œuf. Surtout si le blanc visqueux glisse dans le bol « sans morceaux de coquille ». Sa maman chante quand elle fait des gâteaux, et si elle plisse le front dès qu'il ne se contrôle plus avec le tamis – maculant le parquet de farine et de cacao en poudre –, toute contrariété n'est que temporaire, chassée par l'odeur réconfortante d'un gâteau au four et le plaisir voluptueux de lécher le bol.

Aux yeux de Vicki, cuisiner avec son fils constitue une preuve tangible qu'elle est une bonne mère.

— Tu les as préparés toi-même ? Avec Alfie ? lui a demandé son amie Ali, pas plus tard que lundi, en

repoussant une boîte à biscuits rétro avec un sourire de refus poli.

Vicki a ressenti une bouffée de satisfaction : son amie n'admirait pas seulement ses œuvres, mais aussi le fait qu'elle les avait réalisées avec son fils.

— Mon Dieu, je ne sais pas comment tu supportes le désordre ! a poursuivi Ali. Ça doit être ton côté ins- tit ! Je ne fais jamais de gâteaux avec Sam.

Comme toujours, Vicki a perçu la pointe d'apitoie- ment.

— Il adore ça, a-t-elle répondu avec un haussement d'épaules, minimisant ses efforts.

Alfie a alors relevé sa tête ébouriffée pour lui déco- cher un bref sourire, avant de proposer un biscuit au fils d'Ali, du même âge que lui.

— Et moi aussi, a ajouté Vicki.

Aujourd'hui, cependant, ce sentiment de satisfac- tion n'est pas au rendez-vous. L'irritation monte en elle devant l'océan de Lego, le linge qui se flétrit sur l'étendoir, les chaussettes ôtées sur un coup de tête et oubliées un peu partout : sur la chaise ergonomique d'Alfie ou sous une boîte à jouets, ratatinées tels des croissants rassis.

Vicki souffle, puis se force à respirer plus calme- ment, emplissant ses narines des délicieux arômes du citron, du sucre et du beurre dans lesquels baigne sa cuisine. Un minuteur sonne et elle extrait du four une tarte au citron qui frôle la perfection. La crème jaune, brillante, tranche sur la pâte dorée et croustillante, pré- cuite à blanc. Enfin, Vicki sourit.