

**A L'EN VIE**



Rozenn LE ROUZIC

A L'EN VIE

 Editions *Infimes*

ISBN : 978-2-9536717-5-9

© Editions Infimes, 2011

Tous droits réservés

## I

**M**arie tire la chasse d'eau, se tourne vers le lavabo, ouvre le robinet d'eau froide et se rince la bouche. Puis elle s'asperge le visage afin de faire disparaître les gouttes de sueur qui ont commencé à perler. Elle relève la tête et croise son regard dans le miroir. Ecœurée.

Ce n'est plus à cause des pâtisseries qu'elle a ingurgitées en trop grand nombre et qui l'ont fait se précipiter aux toilettes pour vomir. Maintenant que son estomac est soulagé, c'est d'elle-même qu'elle est écœurée, et cette sensation est encore plus pénible. La nourriture on peut la rendre, mais soi-même, sa grosse carcasse et ses bourrelets, on ne peut pas les laisser dans les toilettes et leur dire adieu d'un simple coup de chasse d'eau.

Et voilà l'envie de pleurer qui ressurgit. Ce n'est pas le moment. Sept ou huit gamins excités l'attendent dans la pièce à côté. Allez,

encore un peu d'eau sur le visage. Attention à ne pas faire couler le mascara. S'il reste quelque chose de pas trop dégoûtant dans son apparence, ce sont ses yeux. Alors si elle gâche même son regard, il ne reste plus rien à sauver et elle peut s'enfermer à jamais dans les toilettes, se laisser mourir de faim et maigrir au point de pouvoir passer par le trou de la cuvette des WC. Pour s'enfuir et nager jusqu'à la mer. Et se sentir enfin libre, enfin légère, enfin bien.

Cette pensée lui procure une telle sensation de bien-être qu'un léger sourire se dessine sur ses lèvres. Vite, il faut en profiter pour réapparaître, souriante, comme si de rien n'était.

On ne peut pas tenir un salon de thé aux couleurs rose bonbon et vert pastel, lieu résolument dédié à la gourmandise et aux douceurs aussi sucrées que réconfortantes, en pleurant devant ses clients. Autant fermer boutique... Oui, mais alors elle serait grosse pour rien, sans plus aucune excuse valable. Au moins là, elle a une bonne raison : la pâtisserie c'est sa vie.

Elle passe le plus clair de son temps les mains dans la farine, le beurre et le sucre. Malaxer la pâte lui procure un plaisir sensuel. C'est doux et moelleux. Une fois enfournés, elle aime regarder les petits tas de pâte gonfler, brunir et prendre progressivement la forme de biscuits. Le visage brûlant à cause de la chaleur dégagée par le four, la vision de cette naissance en direct l'hypnotise. Une fois cuits, elle sort ses « petits », les hume, les admire, les trouve beaux, vraiment irrésistibles, alors elle approche ses lèvres pour les embrasser et les lécher, et elle trouve ce contact si doux que son baiser se transforme en morsure, et telle la femelle infanticide, elle croque à pleines dents dans sa progéniture. Cela lui procure un plaisir intense et immédiat. Les gâteaux, elle n'a rien trouvé de mieux pour l'apaiser et faire taire ses angoisses. Ça lui tient compagnie sans rien exiger en retour et ça lui réchauffe le corps à défaut du cœur.

Cause ou conséquence de cette passion dévorante, elle n'a pas d'homme dans sa vie. Elle n'en a jamais eu. Les rares fois où, plus par curiosité que par envie, elle a laissé un

homme s'approcher, ce fut pour constater qu'elle était incapable de s'ouvrir. Le contact de ces hommes était beaucoup moins doux que celui de la pâte pétrie et les odeurs qui se dégageaient d'eux beaucoup moins appétissantes que le parfum envoûtant du beurre fondu. Quant à leurs baisers, cela lui faisait le même effet qu'un morceau de viande crue dans la bouche. Même pas envie d'y goûter.

Poussée par son appétence pour le sucré, non seulement elle maîtrise parfaitement les fondamentaux de la pâtisserie traditionnelle, cet art qui ne tolère – lui a-t-on dit et répété tout au long de son apprentissage – aucune approximation de dosage, mais elle invente aussi de nouvelles recettes, crée, expérimente au gré de ses envies et de son imagination, prenant un malin plaisir à s'écarter toujours un peu plus de ce qui lui a été enseigné. Elle prend ainsi chaque fois un peu plus le risque d'aboutir à un résultat raté. Mais non, quand elle se lance, elle a l'intuition que ce sera bon. En effet, le fruit de son imagination est le plus souvent une heureuse surprise pour les papilles.

Ses rêves sont peuplés de sucreries. Elle est capable de se relever en pleine nuit pour tester une nouvelle idée de peur de l'avoir oubliée au petit matin. Ou ne serait-ce pas plutôt parce qu'elle ne peut pas résister à l'envie de goûter cette recette qui lui trotte dans la tête ?

Meilleur élève pâtissier de sa promotion, elle avait l'embarras du choix pour exercer son métier chez les plus grands restaurateurs de la capitale, dans les plus prestigieuses maisons parisiennes, mais elle ne supportait plus la hiérarchie, essentiellement masculine. A la surprise générale, elle a rendu son tablier pour monter son projet personnel, une entreprise plutôt modeste mais aussi plutôt risquée selon les rares créanciers de l'époque. C'était il y a presque trois ans.

Aujourd'hui, Marie peut être fière d'avoir ouvert à seulement 22 ans *La Sucrerie* au cœur du XVII<sup>e</sup> arrondissement : une sorte de café – salon de thé permettant de se restaurer à toute heure de la journée mais uniquement de mets sucrés. En plus d'une carte bien fournie, elle y propose chaque jour un menu différent : en entrée, un smoothie ou cocktail de

fruits frais, en plat une « assiette gourmande » composée systématiquement d'une pâtisserie, d'un entremets et d'une viennoiserie, et en dessert soit la coupe glacée du jour en été, soit en hiver le mug de chocolat liégeois accompagné de sa mignardise surprise, le tout exclusivement confectionné maison bien sûr.

La formule a vite trouvé ses adeptes et Marie bénéficie d'une clientèle enthousiaste, fidèle et de plus en plus nombreuse. Tout le monde la complimente et la remercie pour les moments de félicité gourmande qu'elle leur procure. « C'est délicieux », « c'est trop bon », « c'est mortel »... Même si elle a le succès modeste, ces congratulations lui font profondément plaisir, ils remplacent les « tu es belle », « tu m'excites », « j'ai envie de toi » qu'elle n'entend pas.

Encouragée par son entourage et par les clients eux-mêmes, elle organise désormais des cours de pâtisserie et des goûters d'anniversaire, des projets rendus possibles grâce à la présence d'une vaste pièce restée jusqu'ici inoccupée dans l'arrière-boutique, mais également parce que les bénéfices de son activité lui permettent d'employer depuis quelques

temps deux salariés à plein temps. Aujourd'hui justement, elle reçoit un groupe d'enfants qui viennent confectionner des cookies et des milk-shakes colorés, à l'occasion de l'anniversaire de l'un d'entre eux. Il faut être à la hauteur de l'évènement.

— Me revoilà ! Il ne manque plus personne ?... Super, alors c'est parti. On commence par mettre son tablier.



## II

20 heures. L'après-midi a été aussi gratifiante qu'épuisante. Les participants au goûter d'anniversaire, bien que très motivés pour mettre la main à la pâte, étaient particulièrement agités. Heureusement que Marie peut compter sur l'aide efficace de Sonia, la plus âgée de ses employées, pour nettoyer et remettre en ordre rapidement l'arrière boutique après un tel chantier.

Sonia ayant pris congé, Marie se retrouve seule. Elle hésite sur la façon dont elle va occuper sa soirée : utiliser les myrtilles qui lui restent pour en garnir des fonds de tartes ou bien les mixer pour en faire un coulis, à moins de les utiliser pour fourrer des muffins... « Tiens, en parlant de ça, si j'essayais des muffins tout miel, juste parsemés de brisures de pain d'épices ? » Une fois de plus son esprit s'emballa, de nouvelles idées de recettes venant se bousculer dans sa tête.

C'est perdue dans ses appétissantes pensées qu'elle se dirige vers la porte d'entrée de *La Sucrerie* pour la fermer.

Mais au moment où elle se penche pour verrouiller la porte, celle-ci est violemment ouverte. Marie a juste le temps de voir que c'est un homme qui vient de la pousser.

Il l'attrape par les cheveux et la pousse devant lui en criant : « Avance ! » Marie obéit. Elle se dit qu'elle peut dire adieu au contenu de sa caisse. Mais elle est poussée plus loin que le comptoir, jusque dans la cuisine. Là, l'homme la plaque contre la grande table en inox et lui ordonne de se déshabiller, sans se retourner. Marie s'exécute.

Dans sa tête c'est la confusion. La violence de la situation contraste avec le lieu rempli de toutes les bonnes odeurs de la journée, ces parfums de cuisine si familiers, si enveloppants et si doux aux narines de Marie. Est-ce l'effet apaisant que ces exhalaisons produisent toujours sur elle qui explique le calme dont elle fait preuve ? Elle en est surprise elle-même.

Une fois nue, l'homme lui bande les yeux avec un foulard qu'il serre fermement derrière sa tête et précise :

— Si tu gueules, je te bâillonne.

« C'est vrai ça, se dit Marie, pourquoi je n'ai pas crié ? »

Voyant qu'elle ne montre aucun signe de rébellion, l'homme semble se montrer un peu moins agressif. Quand il pose ses mains sur sa peau nue, elle sent comme une décharge électrique lui parcourir la colonne vertébrale. Un grand frisson de peur et de plaisir mélangés. Une sensation nouvelle, intense, d'autant plus prégnante qu'elle ne la quittera pas tant que l'homme sera là.

Une fois laissée seule, Marie rassemble ses habits et, sans même prendre la peine d'aller verrouiller la porte de la boutique, monte l'escalier qui la mène directement dans son appartement situé juste au-dessus de son commerce, se couche et, comme pour fuir cette sensation troublante et tellement culpabilisante qui l'a submergée, s'endort aussitôt.