

Holly

Ouest du Dorset, février 2018

Holly feuilletait les pages froissées et tachées du vieux livre de recettes de sa mère quand, soudain, elle l'avait trouvée, pointant d'une enveloppe jaunie. Comme si quelqu'un (sa mère ?) avait été partagé(e) entre l'envie que la recette reste secrète et celle qu'elle soit trouvée.

Avec précaution, elle sortit la fragile feuille de papier de l'enveloppe et en lissa les plis du bout des doigts. La recette originale était écrite en espagnol, elle en identifia quelques mots. En dessous, les ingrédients et les instructions avaient été notés de manière beaucoup plus claire, et en anglais, le tout dans une écriture qu'elle ne reconnaissait pas.

—« Gâteau aux oranges amères et aux amandes, lut-elle. Pour une grande occasion. »

Eh bien, si ce n'était pas une grande occasion, le jour où elle faisait sa grande annonce, le jour où elle expliquait à ses parents ce qu'elle avait prévu, ce à quoi elle avait travaillé ces dix-huit derniers mois sans qu'ils aient la moindre idée de ce qui se passait, alors elle ne savait pas ce que c'était.

Holly se reporta à la version anglaise de la recette. « D'abord, frotter et émincer grossièrement les oranges amères. » Elle jeta un coup d'œil aux fruits. Ils étaient dans un bol sur le plan de travail de la cuisine, brillant telles des lanternes orange dans la faible lumière de cette après-midi de février. Ces oranges n'étaient pas les plus belles

qui soient, elles étaient difformes, rugueuses et noueuses. Mais leur couleur... Elle était si vibrante, si éclatante ! La première fois qu'elle avait vu une caisse d'oranges amères de Séville, dans la boutique d'une ferme juste à la sortie de Bridport, elle avait eu le coup de foudre.

Holly en choisit une et renifla sa peau épaisse. *Ah !* Les oranges de Séville étaient trop amères pour être mangées fraîches : elles étaient aussi piquantes et acides qu'un citron. Mais leur odeur... Elle la transportait dans la possibilité d'un été enivrant. *Pourvu que...* Holly se mit à frotter le fruit.

C'était à l'adolescence qu'elle avait découvert la vieille recette espagnole de sa mère. Les autres filles passaient leur samedi après-midi en ville à prendre un café avec leurs amies, à acheter du maquillage, à discuter du garçon qui leur plaisait ou du film qui passait au cinéma du quartier... Holly cuisinait – des gâteaux aux fruits, des crumbles, des fournées de brownies. Depuis toujours, il n'y avait rien de plus satisfaisant à ses yeux qu'un plateau de pâtisseries tout juste sorties du four.

D'accord, elle avait été une adolescente atypique. Elle sourit en son for intérieur. Compulser les livres de recettes de sa mère avait été l'idée qu'elle se faisait d'un moment de folie.

Presque à contrecœur, Holly déposa les oranges brossées sur la planche à découper. Elle planta fermement son couteau dans la première. Le jus amer gicla, libérant encore un peu plus de son parfum frais aux accents citronnés.

Holly avait trouvé la recette, l'avait étudiée, avait été fascinée par son contenu, mais elle ne s'était jamais lancée dans la préparation du gâteau : elle n'avait jamais osé, après la façon dont sa mère avait réagi à la suggestion.

Elle rassembla les morceaux d'oranges aromatiques à la peau épaisse pour les repousser du revers de la main sur un

côté de la planche. Le jus produisait l'effet d'un astringent sur sa peau. Elle comprenait pourquoi les oranges amères avaient de nombreux usages, notamment médicaux : leur parfum, leur saveur lorsqu'elles étaient cuites se révélaient à la fois complexes et intenses.

Et puis, il y avait la marmelade. Holly en faisait depuis des années. Les oranges amères de Séville étaient considérées comme les meilleures du monde pour cet usage, parce que leur haute teneur en pectine naturelle aidait la marmelade à figer correctement. Et Holly n'avait de fait jamais eu à s'en plaindre. Les confitures et la pâtisserie étaient des activités vers lesquelles elle se tournait lorsqu'elle était fatiguée ou anxieuse. Loin de lui faire perdre encore davantage d'énergie, le processus d'élaboration de la marmelade la revigorait depuis toujours.

Elle se souvenait comme si c'était hier du jour de ses quatorze ans, quand elle avait brandi la recette du gâteau aux oranges amères et aux amandes devant sa mère, déjà excitée par la perspective de se lancer dans sa réalisation.

— Je peux le faire, maman ? avait-elle supplié.

Sa mère avait fixé le morceau de papier qu'elle avait presque arraché des mains de Holly.

— Quoi ? Non, avait-elle répondu.

Sa mère ne lui avait jamais refusé la permission de faire un gâteau auparavant. Holly avait froncé les sourcils.

— Pourquoi pas ?

Sa mère avait hésité.

— Ton père ne l'aime pas, celui-là. Ce n'est pas une bonne recette.

— Mais...

— Et nous n'avons pas d'oranges amères.

— Je pourrais...

— Non, Holly.

Même à quatorze ans, Holly avait compris que les protestations de sa mère étaient trop véhémentes. Qu'y avait-il

donc dans cette vieille recette ? Quel était le problème ? Le refus de sa mère ne faisait qu'en augmenter l'attrait. D'où venait-elle exactement, cette recette ? Pourquoi sa mère l'avait-elle gardée ? Et pourquoi était-elle interdite d'accès ? Pour autant qu'elle sache, sa mère n'avait pas d'amis espagnols. Alors, qui l'avait notée pour elle, d'abord en espagnol puis en anglais ? Holly était déterminée à en savoir plus.

Elle n'était pas stupide, cependant : elle avait attendu quelques jours avant de demander à sa mère de lui parler de l'Espagne.

— Bien sûr que je suis allée en Espagne, avait déclaré sa mère avec désinvolture. (Trop de désinvolture ?) J'y suis allée avec ton père.

Était-ce à cette occasion que quelqu'un lui avait donné la recette du gâteau aux oranges amères et aux amandes ? Holly avait jugé plus sage de ne pas poser la question.

— Vous y êtes allés quand ? avait-elle préféré demander à sa mère.

L'expression de celle-ci avait changé.

— Je ne me rappelle pas exactement, Holly. C'est important ? Dans les années 1980, je ne me souviens pas de l'année exacte.

Était-ce suspect ? Holly supposait que non. Personne ne se souvenait jamais de l'année exacte où il était allé quelque part.

— Vous êtes allés à quel endroit en Espagne ?

Il y eut une pause.

— Séville.

Était-ce le fruit de l'imagination de Holly ou sa mère avait-elle vraiment jeté un coup d'œil vers l'étagère de la cuisine, là où se trouvait son vieux livre de recettes ?

— Alors... ?

Mais sa mère ne la laissa pas poursuivre son interrogatoire.

— Allez, Holly. Ça suffit. Le dîner est presque prêt et le couvert ne va pas se mettre tout seul, tu sais.

Elle était passée en mode « houspilleuse ». Non seulement elle fronçait les sourcils, mais Holly pensa détecter une larme dans l'œil de sa mère. C'était donc ça. Sa mère n'avait jamais été ce qu'on pouvait qualifier de stricte, mais elle était enseignante et elle avait toujours maintenu des limites. « Ça suffit », avait-elle déclaré. Le sujet était définitivement clos.

La scène avait eu lieu quinze ans plus tôt. Pour l'heure, Holly vivait à Brighton, mais elle était de retour dans le Dorset à l'occasion de l'une de ses visites régulières du week-end, car, outre le fait qu'elle voulait voir sa famille, le paysage de son enfance lui manquait aussi. Heureusement, elle avait encore le droit de cuisiner dans cette cuisine.

Holly plaça les morceaux orange éclatant dans une petite casserole, non sans ôter au passage les pépins à l'aide d'une cuillère en bois. Elle ajouta de l'eau, couvrit la casserole et alluma le gaz. À en croire la recette, les oranges seraient tendres après trente minutes de cuisson et le jus se serait évaporé. Holly ressentit le petit bourdonnement d'excitation dont elle était coutumière lorsqu'elle cuisinait. C'était la marque du processus de création, devina-t-elle. L'alchimie. Une sensation qu'elle n'éprouvait jamais au bureau, à Brighton.

Elle jeta un coup d'œil à la recette. Peut-être que ce vieux morceau de papier froissé avait-il marqué le début de son rêve, bien des années plus tôt. En tout cas, elle avait décidé de concocter le gâteau aux oranges amères et aux amandes cette après-midi-là, pendant que ses parents seraient sortis. Cela semblait approprié, d'une certaine manière.

Elle se sentait toujours mal de ne pas leur avoir expliqué ce qu'elle prévoyait, ce qu'elle faisait. Mais sa grand-mère le lui avait déconseillé et, ses parents vivant ici, où Holly avait grandi, et elle-même à Brighton, il n'avait pas été trop

difficile de garder le silence. Mais tout était sur le point de changer désormais.

Holly cassa les œufs, dont elle sépara soigneusement le blanc et le jaune. Elle mit les blancs dans un bol pour les monter en neige. Petit à petit, elle ajouta le sucre semoule, battit le reste du sucre avec les jaunes d'œuf, jusqu'à ce que le mélange épaississe, puis y versa son mélange parfumé d'oranges émincées et d'amandes en poudre. Cette pâte sentait déjà le paradis.

Elle incorpora les blancs d'œuf à la préparation, transféra délicatement l'appareil dans le moule graissé et chemisé et en saupoudra la surface d'amandes effilées. Elle vérifia sa montre. Le gâteau serait prêt pile au moment où ses parents reviendraient avec sa grand-mère pour le thé. Et au lieu du thé... Holly sortit de son sac la bouteille de champagne qu'elle avait apportée de Brighton et la mit au réfrigérateur. Elle était sûre que sa grand-mère approuverait.

Un gâteau aux oranges amères et aux amandes... pour une grande occasion. Elle avait l'impression de humer déjà l'odeur des amandes grillées, de sentir le sucre se combiner aux oranges pour donner au gâteau l'équilibre doux-amer parfait.

Et quand ils reviendraient ? Quand ils reviendraient, elle essaierait de leur expliquer pourquoi elle changeait si radicalement de vie. Elle leur raconterait – enfin – ce qui lui était arrivé à Brighton et ce qu'elle avait décidé de faire.