



Shaun Levin

Sept petites douceurs

roman

traduit de l'anglais par Étienne Gomez

l'antilope

Sept petites douceurs

Design de couverture, conception graphique
et réalisation des pages intérieures : Cédric Ramadier
Image de couverture : D. R. / Cédric Ramadier
Édition : Anne-Sophie Dreyfus

www.editionsdelantilope.fr

© Éditions de l'Antilope, Paris, 2019, pour la traduction française

Titre original : *Seven Sweet Things*
Copyright 2012 © by Shaun Levin

Shaun Levin

Sept petites douceurs

roman

traduit de l'anglais par Étienne Gomez

l'antilope

*Pour H, D, R,
et d'autres hommes que j'ai aimés*

*« Non, la volupté est une conséquence,
elle n'existe pas sans l'amour. »*
Jean-Luc Godard, *Alphaville*

*« Ou sais-tu que c'est justement
tout le contraire qui est la vérité? »*
Platon, *Le Banquet*

Retour de mon amant

Hier soir, après le retour de mon amant chez sa maîtresse, pour oublier cet amour qu'il me donne comme cet amour que je lui donne encore, je me suis consolé en me préparant un gâteau au chocolat et à la noix de coco, glacé au rhum. L'appartement était tranquille, les voisins du dessus n'étaient pas rentrés du travail, les enfants d'à côté, du cinéma. La rage, la peur pouvaient se déchaîner, se décharger de tout le tapage qu'elles font habituellement dans mon esprit, comme les ténèbres au-dessus de l'abîme. Car n'est-ce pas la solitude du chaos qui a poussé Dieu à la création?

J'ai commencé par nettoyer le plan de travail et, comme cela m'arrive depuis un certain temps, j'ai songé à Platon. Vers la fin du *Banquet*, Diotime dit à Socrate installé à ses pieds qu'Amour est fils de Pauvreté et d'Expédient. Voici, dit-elle en substance, comment Amour est venu au monde : craignant de rester coincée toute sa vie au même endroit, Pauvreté s'est glissée près

d'Expédient et s'est unie à lui dans son sommeil. Quant à moi, c'est pour conjurer la stérilité qui menace de me frapper dès que mon amant est loin de moi que je pars en quête d'expédients. Hier soir n'avait rien d'une première fois ; j'ai appris à me nourrir en son absence.

Six mois plus tard, on a notre rituel : il part peu après le coucher du soleil ; je reste chez moi. Notre amour s'épanouit à la lumière du jour ; ce n'est pas dans le noir qu'ont lieu nos rendez-vous. Rien qui reste dans l'ombre, même si les ombres sont partout. Depuis que je l'ai rencontré, je ne prends plus vie que la nuit. J'ai appris à aimer la nuit. Pour la tranquillité qu'elle procure, pour les appels étouffés de l'extérieur. Mais hier soir, ce n'était pas pareil : ce désir perpétuel, la vitesse à laquelle la beauté disparaît – la sienne en moi, la mienne aussi – a empêché toute manifestation du verbe. C'est pourquoi j'ai cherché à créer autrement, par ce gâteau aussi réconfortant à faire que peut l'être le pain. J'ai une longue habitude, et mon aisance me vient des foires artisanales où je l'ai vendu pendant des années au profit des enfants de l'école maternelle où j'ai officié autrefois comme cuisinier.

C'est avant tout une question d'alchimie. Battez le beurre avec le sucre, ajoutez l'arôme de vanille et les

œufs, la levure et la farine. Puis vient ce moment où les torts sont redressés : sous vos yeux, le liquide caillé se change en pâte. Versez le lait et remuez sans interruption. Puis saupoudrez un peu de noix de coco en copeaux ni trop fins ni trop secs, ainsi que du chocolat en poudre : celui-ci noircira au fur et à mesure qu'il sera absorbé dans les replis de la pâte. Un peu de rhum aussi. Remuez au point d'obtenir une pâte onctueuse d'un noir tacheté de noix de coco.

C'est à ce moment-là – je m'étais créé quelque chose, je m'étais montré généreux envers moi-même – que mon amour pour lui a augmenté et que ma frustration, ma soif de lui s'est mise à refluer. Maintenant, je sais pourquoi je t'aime : tu me dis que je suis beau ; tu me touches plus tendrement que jamais aucun autre homme ne l'a fait ; tu me sucres les tétons comme si je pouvais te faire oublier la mère qui t'a abandonné ; tu me dis que je ne devrais pas douter, qu'il est des jours où je te manque tellement que tu en as les larmes aux yeux, et tu ne sais si c'est la joie ou la tristesse que tu irradies quand je te prends. Et en buvant mon thé pendant que le gâteau cuisait, je me suis demandé si tu savais que la sensation d'être en toi, c'était ni plus ni moins comme un mélange d'euphorie et de deuil.

Il restait de la vaisselle à laver : les bols et les cuillers de notre déjeuner ; des assiettes et des couverts des jours précédents. J'ai dû nettoyer la cuisine et le plan de travail pour pouvoir retirer doucement le gâteau du four et, pendant qu'il refroidissait, réduire le rhum en sirop avec le beurre et le sucre. J'ai étalé ce glaçage à la surface du gâteau. J'aurais pu m'en couper une tranche sur le moment ou le garder pour aujourd'hui, sans y toucher. C'est une chose que je fais souvent, garder le gâteau pour le lendemain, car une fois que ma création existe, je ne suis plus sans espoir ni ressource, et me couper une part reviendrait à diminuer le tout. Mais à quoi bon me jeter à corps perdu dans l'enfer de ton absence ? Pourquoi ne pas plutôt offrir une part en sacrifice ? C'est ainsi que, m'emparant du couteau, je me suis coupé une tranche de gâteau et je l'ai goûté. Et cela était bon.

GÂTEAU AU CHOCOLAT
ET À LA NOIX DE COCO

Travaillez deux cents grammes de beurre ou de margarine avec le contenu de deux verres de sucre (prenez le verre de votre choix, pourvu qu'il soit de taille moyenne). Ajoutez deux œufs, une pincée de sel, deux cuillerées à café d'arôme de vanille puis, peu à peu, deux verres de farine à gâteaux (autrement dit avec levure incorporée) à délayer progressivement avec trois quarts de verre de lait et un quart de verre de rhum. Ajoutez un demi-verre de copeaux de noix de coco puis un demi-verre de chocolat en poudre. Mettez au four thermostat 6 (180 °C) pendant une heure et quinze minutes.

Pour le glaçage – addition ultérieure puisqu'à l'origine c'était le gâteau d'anniversaire que je faisais pour les enfants de l'école maternelle (il remportait un vif succès, même après mon départ les parents me rappelaient pour le commander, en exigeant parfois un habillage vert menthe) –, pour le glaçage, donc :

Réduisez un quart de verre de rhum, un quart de verre de sucre glace et vingt-cinq grammes

de beurre. Portez à ébullition seulement le temps nécessaire pour faire fondre le sucre et le beurre ; n'attendez pas que le mélange caramélise. À l'aide d'un pinceau, étalez ce glaçage sur le gâteau.

ALTERNATIVE VÉGÉTALIENNE

Travaillez cent grammes de margarine de soja avec trois quarts de verre de sucre, ajoutez deux cuillerées à café d'arôme de vanille, deux cuillerées à café de levure et une cuillerée à café de bicarbonate de soude. Incorporez deux verres de farine, une demi-verre de noix de coco et un demi-verre de chocolat en poudre à délayer au fur et à mesure avec un verre de lait de soja. Mettez au four thermostat 6 (190 °C) pendant quarante minutes puis glacez comme indiqué ci-dessus.