

Ça a commencé y'a vraiment longtemps.
J'ai décidé que je ferais des gâteaux.
Meilleurs que Duncan Hines.
Du glaçage meilleur que Betty Crocker.
Toujours toute meilleur tout l'temps.
Souvent je me suis plantée.
Maintenant j'suis en contrôle presque chaque fois.
Je me sens rarement mieux que lorsque j'mords dans l'gâteau.
Pas de fourchette pas de couteau.
Prends tes mains prends l'morceau, rentre tes dents dans
l'gâteau.
Le beurre salé Sans Nom.
J'le prends en spécial.
Je fais des réserves et j'aime son emballage.
Personne ne se rend compte que leur glaçage n'est jamais fait de
beurre non-salé comme il devrait l'être.
Le gras, c'est la vie. Le sel aussi.
Je triche.
J'ai l'droit.
Le frosting n'a pas moins d'amour dedans.
Ça me prend du temps à planifier.
La conception d'un gâteau.
Je cherche longtemps la bonne recette.
Le bon glaçage.
Faire un gâteau salit beaucoup de vaisselle.
Faire un glaçage aussi.
Un gâteau c'est seulement de l'amour.
Ça te nourrit pas.
Ça fait plaisir.
Un vrai plaisir.
Ça prend du temps.
C'est pour les gens que j'aime seulement.
Je suis une romantique.
C'est pas un secret pour personne.
Ce que j'aime, c'est ma poche à pâtisserie en gros coton épais.
Je la remplit de cuillerées de glaçage.

Je dois choisir la bonne douille.
Je dois appliquer la bonne pression.
Je dois respecter le mouvement que j'ai en tête et l'effectuer.
J'me donne juste une chance.
C'est comme ça que je frost le gâteau.
Les traces laissées par les parois pointues de la douille dans
le glaçage sont thérapeutiques.
C'est à ce moment-là que tout va bien.
Quand j'suis témoin de cette grande beauté.
Je me sens bien vivante dans l'acte de froster l'gâteau.
Ma concentration est totale.
Toute mon attention est dirigée vers la masse chocolatée.
Ou vanille mettons.
Moi, tu vois, c'est quand je frost le gâteau.
Toi on l'sait c'est quand tu coupes des champignons sauvages.
Shiitake mettons.
King Oyster.
La masse chocolatée produit un son que j'aime.
La masse chocolatée.
Le « crémage ».
Dites jamais crémage.
C'est laid en tabarnak.
Un glaçage est une pâte à modeler.
Je lui donne la forme que je veux.
La pâte à modeler, c'était mon jouet préféré.
Maintenant je peux en fabriquer.
Maintenant je peux m'en gaver n'importe quand.
Surtout le matin.
Souvent j'essaie de nouvelles techniques de production du
glaçage.
Au batteur sur socle.
À la cuillère de bois.
À la main.
Au robot culinaire.
J'ai fait des glaçages trop sucrés.
J'ai fait des glaçages trop pâles à mon goût.

J'ai fait des glaçages trop épais et parfois j'ai regretté d'avoir pris du beurre salé pour les faire.
J'ai frosté à la cuillère.
J'ai frosté à la spatule.
J'ai frosté au couteau pis j'ai frosté avec mes p'tits doigts poisseux.
Mais c'que j'aime le plus, c'est froster à la poche.
Un résultat plus clean.
Je me sens trop bien dans l'acte de froster l'gâteau.
Comme prise d'une joie immense.
Même quand ma cuisine est toute encombrée.
J'suis capable d'en faire abstraction, le temps de froster.
J'me surprend à être presque stressée.
Mon cœur bat anormalement vite.
J'ai le goût de me dépêcher pour voir le résultat final.
J'ai pas le choix d'me calmer.
Faut ça se fasse dans un silence complet.
J'ai besoin de m'accorder du temps pour faire un gâteau.
C'est nécessaire.
Après j'ai du dessert pour mes lunchs.
Pour mon déjeuner.
Pour mon dîner.
Pour mon souper et mes collations.
C'est toujours à refaire, c'est ça qui est magique.
Faut prendre le temps qu'il faut pour bien faire un gâteau.
C'est vraiment se faire une faveur.
On mérite tous un peu de sucre.
Si je pouvais reproduire tous les jours cet état de plénitude, celui dans lequel je suis quand je frost le gâteau, tout serait plus facile.
L'air serait meilleur, plus sucré.
Toujours j'aurais un p'tit sourire dans face.
Parce que des fois ça m'obsède.
Je me réveille en pleine nuit en pensant au gâteau.
J'en rêve souvent.
Et quand ça arrive, j'ai besoin d'en avoir sous la main.

Et pas juste de l'froster.
De l'manger aussi.
Sans que personne ne m'voit.
D'la manière la plus sauvage qui soit.
Debout au dessus de l'évier.
Assise dans l'sofa.
En écrivant sur mon document Word à l'ordi.
Main gauche qui tient l'morceau, main droite qui tient le latté.
La texture fine du glaçage entre mes dents.
Les grains microscopiques de sucre en poudre.
Je les sens tous, ils sont doux doux.
Pis le beurre qui fond dans ma bouche.
Une soie salée.
Pis je follow des comptes Instagram de glaçage.
Des vidéos de gens frostant leur gâteau.
Des fois j'suis lâche, j'en fait pas pour un boute.
J'me console dans la Kit Kat Chunky.
Faut qu'elle soit température pièce.
Même un peu chaude.
C'est bin bon, j'suis accro.
Sauf que c'pas du gâteau.
C'pas moi qui l'ai faite la palette.
La satisfaction est moindre.
Ça prend de la discipline.
De la rigueur pour entretenir une prod de pâtisserie.
Un congèl' rempli de gâteau coupé en portions individuelles.
Prêtes à être consommées.
N'importe quand.
Même encore gelées.
C'pas facile.
Ça demande du temps.
On se rappelle toujours d'un bon gâteau.
On se rappelle toujours d'avoir réussi un bon gâteau.
L'acte de froster l'gâteau c'est à moi.
C'est mon moment.
Personne le sait.