



Pippa James

Amor

— com —

TRAVO

agridoce

Um romance delicioso
com muito açúcar
e comédia.

TOP
SEL
LER

1

Um Bolo Maravilhoso pela Maravilhosa Lucy

— Um *gâteau* de *chantilly*, chocolate e gengibre, coberto com *ganache* de chocolate, decorado com gengibre cristalizado mergulhado em chocolate negro — disse, enquanto alisava o meu avental da Cozinha Verde.

Recebi dois polegares para cima da Bex, a diretora.

Ufa. O nome soa muito bem — mas serei capaz de o fazer à frente do público, com tempo contado?

— Hum. Planos ambiciosos e deliciosos da nossa deleitosa debutante literária, Daisy Delaney, autora do livro de culinária e romance de que *toda a gente* fala no *Twitter: Fantasias Francesas* — disse a apresentadora e personalidade da cozinha em televisão, Victoria Darling, que estava radiante no seu vestido ondulante amarelo, com a caixa do corpete construída de forma impressionante. — Ou deverei chamar-lhe Lucy Lovecake? — acrescentou.

Ouviram-se alguns risinhos nervosos da multidão que enchia a enorme tenda do Festival Literário Hay-on-Wye. A sala *Barclays Glenfielddich Daily Telegraph* teria o cenário das rivais Cozinha Verde e Cozinha Vermelha durante todo o festival. Todos os dias teria lugar uma competição culinária arrebatadora, para gáudio do público faminto. Até agora, segundo dissera a responsável do Hay, Tara, estava a ser o conceito mais popular que o festival já exibira. Todos os dias das três semanas em que o festival ia durar estavam completamente esgotados.

— Os autores já não podem limitar-se a falar dos seus livros; também precisamos das suas *performances*.

Tenho um pouco de pena dos autores que escrevem histórias. O que podem fazer neste tipo de eventos?

A maior parte das seis filas da frente foi ocupada por jornalistas, bloggers e alguns autores famosos que receberam ofertas de bilhetes. Desde que me «juntara ao circo», há cerca de um ano e meio, quando tive de fazer as ações publicitárias ao meu livro, habituar-me ao contacto com os meios de comunicação social. Considerava alguns jornalistas amigos, a outros tinha-os como inimigos, e não sabia bem se os conseguia colocar nos devidos sítios.

A Kitty, a minha colega de casa, acenava-me loucamente do meio da plateia. Ao seu lado estava Clara, a minha patroa da loja de roupa interior, Voluptas, onde me atrevi a sonhar ser uma autora publicada, enquanto escrevinhava no meio de combinações de seda, sutiãs de renda e delicados cintos de ligas. Francesca, a restauradora de *chaises-longues* da porta do lado, sentava-se ao pé de Clara, com os seus caracóis pré-rafaelitas a balouçar loucamente enquanto tagarelava entusiasmada, emoldurada pelo vestido verde-esmeralda. A minha mãe e o meu pai estavam do lado esquerdo das raparigas, a acenar timidamente, sem quererem chamar a atenção.

Eles sentem-se um pouco orgulhosos e um pouco envergonhados, não é? «A nossa filha é uma autora publicada. É um génio. Mas escreveu sobre sedução. É uma devassa.»

A Jessica, a minha amiga do curso de pastelaria, também ali estava, com o marido, Tom. A Jessica disse-me que o meu livro lhe salvou o casamento. Era maravilhoso vê-los todos ali, porque a sua presença fazia daquela situação ridícula um evento um pouco mais verosímil.

Como podemos estar aqui? Como pode isto estar a acontecer? A mim, Daisy Delaney, a Devaneadora, a Vacilante, a Perpétua Falhada?

Há um ano e meio, eu era uma jovem mulher mais do que normal — sem dinheiro, sem rumo e deprimida. Amaldiçoada, mesmo, até que o *Fantásias Francesas* foi editado e entrou para a lista de *bestsellers*, depois de ser publicado um provocante artigo na edição de Natal da revista *Elle*. Parecia que a minha vida se transformara na sua própria versão de realismo mágico. Ali estávamos agora, na literária Big Top. E quem eram os palhaços de serviço naquela suave manhã de junho? Eu — Daisy Delaney, especialista-em-roupa-interior-transformada-em-autora e palhaça estagiária — e o meu arqui-inimigo e bêbado habitual, o *chef* francês Michel

Amiel. Um palhaço muito experiente que bebia como uma esponja. O tipo de palhaço que faz as criancinhas gritar.

No entanto, até ao momento, ele ainda não aparecera para o evento, embora já tivesse sido visto algures nas instalações. Segundo a Tara, estava debaixo de uma árvore, a dar conta de uma garrafa de *Veuve*. Ela acabara de falar comigo para ver se podia ir dar-lhe uma palavrinha e convencê-lo a aparecer na Cozinha Vermelha. A Tara, com o seu sorriso rasgado, estava a começar a ficar aborrecida.

— Nem pensar, Tara. Nós não *fazemos de conta* que somos inimigos no *Twitter*. Somos mesmo. Já não falo com ele há meses. — *Na verdade, não falava com ele desde o Dia dos Namorados. Oh, por amor de Deus, Daisy, nem penses nisso.*

A organização pressionava-me terrivelmente e a Bex estava obviamente solidária comigo, porque me sorria de forma reconfortante enquanto andava de um lado para o outro a fazer o seu trabalho, a certificar-se de que os detalhes técnicos funcionariam nas alturas certas. Ainda estava a recuperar do choque que apanhei quando soube que ia competir diretamente com o Michel de uma forma tão publicamente humilhante. Estava à espera de enfrentar a estrela do programa *Bake It*, Myles Munroe, o que já seria suficientemente preocupante, mas como a Tara dissera um pouco antes na Sala Verde:

— Isto é uma bosta imensa, lamento muito. Espero que não te importes de enfrentar o Michel Amiel. Estás a salvar-me a vida, Daisy. És a autora mais espetacular que alguma vez tivemos, podes ter um milhão por cento de certeza.

Pois, está bem.

De volta à Victoria:

— Para aqueles que leram o *Fantasia Francesas*, sabem que apresenta uma abordagem irónica, feminista, que é uma visão do tipo terceira vaga das relações contemporâneas, combinadas com a atual fixação pela pastelaria e o efeito conjunto da sexualidade e dos bolos na sedução... pelo menos é o que dizem aqui as minhas notas, pessoal! Algumas pessoas podem referir-se a ele como «aquele livro dos queques e das quecas», mas eu jamais o faria.

A Victoria estava claramente a receber instruções pelo auricular para manter a audiência entretida até o Michel Amiel ser apanhado e trazido.

As pessoas estavam sob o seu feitiço. Além de sermos convidados regularmente a entrar na cozinha da Victoria Darling através das nossas televisões, também sentíamos como se a tivéssemos acompanhado pelos altos e baixos da sua vida.

— E não se esqueçam de que as atualizações do concurso serão publicadas regularmente pela equipa Hay no *Twitter*, no *Facebook* e no *Instagram*. Além disso, uma versão editada do concurso estará disponível no *YouTube* apenas duas horas depois de deixarem esta tenda — explicou.

Como se já não fosse suficientemente mau estar a fazer isto, ainda vai ficar imortalizado!

Enquanto a Victoria lia uma série de *tweets* e mensagens, ocupei-me na Cozinha Verde. Verifiquei se o forno estava ligado nos 180 °C, se os eletrodomésticos estavam todos a funcionar e se a minha lista com a ordem dos trabalhos para o bolo mais traiçoeiro do mundo ainda fazia sentido.

Vindo da zona dos bastidores, um trôpego Michel Amiel foi trazido nesta altura por um assistente corpulento que estava a ter sérias dificuldades em mantê-lo direito. O público começou a aplaudir entusiasticamente. Quanto mais porcaria ele fazia, mais as pessoas gostavam dele.

A Bex e a Tara entreolharam-se como quem diz «foda-se, ainda bem».

Quando olhei para ele, senti um choque.

2

Michel

Passaram quatro meses desde que tinha visto o Michel em carne e osso, e, neste tempo, ele mudara, para pior. A cor da sua pele era como massa crua e os olhos negros pareciam recuados para dentro da cabeça. O cabelo apresentava-se mais selvagem do que o habitual e tinha mais fios grisalhos — a testa brilhava-lhe com uma camada de transpiração. As roupas tinham sido marinadas em suor e manchas de álcool. Tanto quanto sabíamos, até *devia* ter dormido com elas.

Michel, o que te aconteceu?

A Victoria tentou aligeirar as coisas.

— Ufa! Que bom ter o nosso estimado segundo concorrente na Cozinha Vermelha!

O Michel acenou e soprou um beijo ao público.

— Sempre encantador, Monsieur Amiel — comentou a Victoria. — Bem, os Franceses são conhecidos pelo seu romantismo, e o livro da Daisy é sem dúvida intensamente romântico, talvez até um pouco erótico — disse ela. — Na verdade, tenho a certeza de que temos hoje alguns membros do público profundamente desiludidos por encontrarem a «Lucy Lovecake» completamente vestida!

Desta vez ouviram-se gargalhadas, seguidas por um ou outro comentário roufenho.

— Um pouco da página 47! — gritou um homem, o que provocou uma onda de pés a bater no chão, apoiando o seu pedido.

Ah, a famosa página 47.

Devia responder à Victoria. O meu editor, Dominic McGann, estava sentado na fila da frente e incitava-me a reagir. À sua esquerda, Branwell Thornton, o meu agente literário, que foi o primeiro a acreditar em mim e a encorajar-me a trazer este livro à vida, ao contrário de todos os outros agentes que recusaram as minhas propostas sem sequer as comentarem. Não podia desiludir o Branwell. Só que nunca fora minha intenção prejudicar o Michel profissionalmente, nem pessoalmente — e no espaço de poucos meses conseguira fazer ambas as coisas.

Vá lá, Delaney. Seja como for, o Michel já te odeia. Entra no jogo e pronto. Promove o livro, ganha dinheiro, que isto depois vai parecer apenas uma alucinação idiota do que não aconteceu num dia quente de verão junto à fronteira de Gales...

Pigarreei e disse:

— Eu nunca faço bolos com a minha roupa interior, Victoria. Como a Lucy Lovecake diz, e a página 47 confirma, a roupa interior é melhor empregada para os servir.

Nota mental: analisa aquilo de que as pessoas tanto gostam na página 47 e no próximo livro repete-o mais vezes.

O meu adversário, que estava meio empoleirado na bancada da cozinha, muito atarefado a decantar o conteúdo da garrafa de bolso para o café que a Tara lhe trouxera, disparou um olhar na minha direção que me fritou de imediato a cara. Estava obviamente a lembrar-se daquele dia em que me fez uma visita inesperada no meu apartamento de Rosehip Lane e eu estava a tirar um bolo do forno, vestida com um corpete, meias e cinto de ligas. Estava a fazer experiências para um romance policial picante que andava a ensaiar e que acabou por nunca ver a luz do dia.

Parece que já foi há tanto tempo e só se passaram 18 meses; foi nesse dia que tive a ideia para o Fantasias Francesas.

— Sempre tão *coquette* — resmungou, amplificado pelo microfone.

Ainda pensei fazer um comentário qualquer acerca da sua masculinidade, mas os meus pais estavam no público, além de que, naquela tarde, a avó Delaney ia ver o vídeo no *You Tube*, na sua casa de repouso no convento. Se as freiras deixassem. Sabíamos que a irmã Angelica tinha um portátil e o hábito de jogar bingo online.

O Michel riu-se como se soubesse no que eu estava a pensar.

Não importa como esteja, ele é sempre muito divertido.

Detestava andar sempre às cabeçadas com ele, quase tanto quanto o detestava a ele, genericamente falando. Quem me dera nunca o ter conhecido. Mas, sem ele, jamais estaria aqui, neste maldito circo da fama menor.

O Michel parecia estar prestes a fazer alguma coisa travessa.

— Se nos despíssemos os dois e ficássemos só de calcinhas, vendíamos montes e montes de livros! — exclamou, aos soluços.

— Cuecas! — corrigi-o.

A minha resposta provocou uma algazarra na multidão.

Na fila da frente, o Dominic piscou-me o olho. Acho que acabara de encontrar a voz Lovecake.

— Realmente, dizem que o sexo vende, mas não tenho maneira de o saber — acrescentou a Victoria a fazer beicinho, o que provocou a maior gargalhada até então. — Vamos descobrir o que o Michel tem planeado para o nosso concurso. Caso alguém se tenha esquecido, isto é tudo sobre bolos!

Encaminhou-se vacilante até à cozinha do Michel, a abanar as ancas ao estilo da Marilyn Monroe, com as suas elegantes *mules*.

— *Qu'allez-vous faire aujourd'hui?* — perguntou-lhe.

Ele bebeu um gole de café.

— *Clafoutis* de cerejas. *C'est tout* — respondeu ele.

Caramba. Era a sua melhor sobremesa.

— Um clássico! Adoro! — exclamou a Victoria. — O contraste entre os bolos escolhidos pelos nossos concorrentes é grande, mas quero uma fatia dos dois! — Virou-se para o público. — Estes dois belíssimos autores podem ter em comum o amor pelos bolos, mas acho que qualquer pessoa minimamente atenta às redes sociais saberá que nunca concordam em mais aspeto nenhum!

— Como se pode concordar com alguém que mente? — perguntou o Michel.

Ele não se ia safar desta.

— Se algumas pessoas fossem capazes de ser discretas e de aprender a ter autocontrolo, podiam ser merecedoras da verdade — acrescentei.

A Victoria juntou-se habilmente à disputa com uma banalidade perfeitamente premeditada:

— Bem, sabem como se costuma dizer: os bolos serão a prova dos nove! Caberá aos nossos talentosos provadores decidir quem será o

vencedor... daqui a uma hora — disse ela, encaminhando-se agora para a mesa redonda que se situava no meio das duas cozinhas. — Agora vamos conhecer os nossos jurados, mas para a Daisy e para o Michel está quase na hora de começarem a cozinhar. As câmaras irão segui-los pelas respectivas cozinhas e não, não estamos à espera de apanhar nenhum desastre. A sério que não! — Piscou o olho. — De vez em quando, todos cometemos um erro ou outro. Até eu! Sabe Deus que foi assim que inventei muitos pratos novos.

Eu tinha muito mais probabilidades de cometer erros do que o Michel, porque escolhi uma criação estupidamente complicada, além de que era ainda uma principiante nestas lides. Mas por que motivo não optara por um simples Bolo Victoria ou pelas minhas Fantasias Francesas¹?

— Podem acompanhar detalhadamente o trabalho de ambos os pasteleiros nos enormes ecrãs colocados por cima das suas cozinhas — disse a Victoria.

Virou-se para olhar para mim e depois para o Michel.

— A melhor sorte para ambos. Daisy, Michel, têm uma hora. Chegou o momento de fazerem os vossos bolos. Três, dois, um. Podem começar!

Foi um alívio poder retirar-me para os rituais familiares da confeção de bolos. Eram hábitos de uma vida inteira, que melhorei durante um curso de pastelaria dado pelo Michel na escola de cozinha de Primrose Hill. «Tens de ser uma autoridade na confeção de bolos», disse-me o Dominic a certa altura. Contrariei-o em relação a isto; eu não tinha qualquer formação formal como os grandes padeiros ou pasteleiros, por isso como poderia um dia ser «uma autoridade»? «Confia em mim», respondeu-me ele.

Comecei por fazer dois pães de ló, que, uma vez cortados ao meio, planeava dispor em quatro camadas, recheados com *chantilly*. Tinha de medir, untar, peneirar, rechear, misturar, bater, envolver. Deixei-me perder no processo. O bolo era muito ambicioso, com claras batidas em castelo, para dar mais leveza e suavidade ao pão de ló; com isto, esperava elevar o «bolo» à categoria de «*gâteau*». A *ganache* era um motivo de preocupação, com proporções iguais de natas e chocolate, essenciais para o efeito de cobertura de que precisava. Já tinha ensaiado toda a receita várias vezes

¹ Tradução direta do inglês, «French Fancies» são bolinhos de massa fofa com recheio de doce e cobertura de *fondant*. [N. da E.]

na cozinha da cave do nosso apartamento com a Kitty a cronometrar — e sabia que não podia perder nem um minuto.

Havia uma câmara de filmar fixa nas taças dos bolos. Tinha instruções claras da Bex para não tirar as taças da «zona mágica», que emoldurava as minhas mãos a trabalhar junto às taças e batedeiras. Também havia um jovem operador de câmara, o Harry, que me seguia pela cozinha, tentando sempre não se meter no meu caminho. Eu devia ir dizendo algumas coisas para a câmara, como: «Bem, a massa do bolo está quase pronta. Estou bastante contente com o resultado, embora possa ter exagerado um bocadinho no gengibre...» entre outros pensamentos profundos.

Ouvia o Michel a falar alto na Cozinha Vermelha. Ele era muito mais interessante do que eu — dizia piadas e brincava com o público. Uma vez, era engraçado; outras, ordinário. O seu normal. Tentei ignorá-lo, mas não conseguia evitar ouvi-lo dizer coisas como:

— Champanhe, por favor! Este tipo da câmara pode ir dar uma volta a outro lado? Vocês chamam ovos a isto? Foram postos por periquitos?

Dezasseis minutos depois do início da hora, os meus dois bolos de chocolate e gengibre entraram no forno, onde ficariam durante 12 minutos. Olhei de relance para a cozinha do Michel.

Ele continuava a exhibir-se perante a multidão. A fazer malabarismos com ovos... Ops! Esteve quase a deixar cair um. Ah, apanhou-o! Isto foi tão espetacular.

— Devo tirar os caroços às cerejas só com uma mão? — perguntou. — Afinal, quero que esta competição seja justa para a Daisy!

Insistiu para que a Victoria lhe atasse o avental atrás das costas, com um braço caído ao lado do corpo.

O público adorava-o. Era difícil de acreditar que aquele homem era o mesmo que menos de um ano antes tinha sido expulso da Grã-Bretanha, com direito a escolta policial e tudo, quando a polícia francesa o quis interrogar sobre a alegada apropriação de rendimentos da sua antiga namorada, a estrela de cinema Eve Berger.

Naquela altura éramos tão próximos... mal posso acreditar que fui a Paris com a mãe dele para o apoiarmos. Enquanto caminhávamos ao longo do Sena, ele disse-me que não havia ninguém no mundo em quem confiasse mais do que em mim.

Estava a controlar as coisas na Cozinha Verde. E permiti-me olhar de relance para a Vermelha. Desta feita, os meus olhos arregalaram-se com incredulidade com o que estava a ver.

Não!

Alguém dos bastidores passara ao Michel um jarro com a massa do *clafoutis* pré-preparada.

Então ele nem sequer vai fazer isto a sério! O palerma.

3

O Resultado

Num instante sentia-me calorosa e até meiga em relação a ele, e no instante seguinte estava cheia de raiva. Era este o efeito ambivalente que o Michel sempre tivera sobre mim. Foi este o motivo que me levou a decidir que já não podia tentar mais.

Sentia o rosto quente e corado. Inspirei profundamente enquanto tentava decidir se devia deixar aquilo passar em branco. Afinal, este «espetáculo» tinha como objetivo entreter as pessoas. Queria eu parecer a menina muito bem-comportada que tentava envergonhar o rapaz mais fixe da escola?

Continua a fazer o teu bolo, Daisy!

Quando a massa nas formas começou a crescer e a formar maravilhosas e suaves cúpulas, criando um aroma delicioso de cacau amargo misturado com a doçura do gengibre, comecei a bater as natas e adicionei-lhe um pouco de açúcar de pasteleiro e uma pitada de baunilha. Devo ter descontraído um pouco, porque, pela primeira vez em muitos minutos, recomecei a ouvir a Victoria, embora tenha a certeza de que ela esteve o tempo todo a falar com os jurados e com o público.

O Paul Finch, a Jane Bell e a Caroline Bateman iam avaliar os bolos e estavam sentados em volta da mesa redonda com a Victoria.

— Ah, o *clafoutis* é um dos meus favoritos de sempre — disse o Paul.
— Mas não sei quão bem o Michel ia parecer se o servisse enquanto usava uma combinação.

— Vou deixar a combinação aqui para a minha adversária azeda — respondeu o Michel.

— Por acaso, o meu *gâteau* de natas é bem docinho — respondi eu.

— Essa receita parece-me muito traiçoeira — provocou, para gáudio do público.

Verificar as horas. Já passaram 30 minutos. Concentra-te. Ignora-o agora. Ele só quer desconcentrar-me. Pois, não vou permitir.

Está na hora da *ganache*. O voluptuoso chocolate negro derreteu-se rapidamente em ondas brilhantes. Reservei um pouco para mergulhar o gengibre, depois adicionei o resto das natas e bati até formar suaves picos dentro da taça de cerâmica cor-de-rosa.

Olhei para o relógio.

Despacha-te!

Ainda tinha tempo para mergulhar o gengibre cristalizado no sedoso chocolate que restava.

Plim! O forno apitou e os bolos estavam prontos.

A última parte da confeitura do bolo não me deixava espaço para outros pensamentos e afastei a batota do Michel da cabeça.

Ainda tinha de cortar os dois bolos em quatro fatias iguais, deixá-las arrefecer, juntá-las com o recheio de *chantilly*, a seguir barrá-las com a *ganache* e, por fim, decorar todo o bolo.

— Estás a sair-te muito bem — murmurou o Harry.

Sorri, com medo de falar, não fosse toda a gente ouvir.

Era impossível não reparar que o Michel tinha agora ao seu lado uma mulher bonita que foi buscar ao público para o ajudar com o creme de ovos, uma versão de *crème anglaise*, com um pouco de licor de *amaretto*. O *clafoutis* estava a repousar. Sentia o cheiro vindo da Cozinha Verde. As cerejas tinham um aroma pungente e picante, a massa cozida, um cheiro suavemente reconfortante — era sem dúvida uma combinação perfeita e vencedora.

Bem, fiz o meu melhor.

Pouco tempo depois, o meu *gâteau* estava pronto para a camada exterior de *ganache*. Usei a espátula para alisar o chocolate e consegui um aspeto deliciosamente aveludado. Pu-lo num prato de pé *vintage* de vidro que eu e a Kitty encontrámos na Pike's Antiques, na Gloucester Avenue, e preparei-me para o decorar.

Que horas são? Socorro! Faltam cinco minutos!

O gengibre cristalizado ainda não tinha endurecido completamente, por isso levei-o ao congelador durante dois minutos para acelerar um

pouco o processo, e depois dispus os pedaços achocolatados e cristalizados num montinho no centro do bolo.

— Acabou o tempo! — exclamou a Victoria. — Podem parar!

— Conseguiste! — disse o Harry. — Está fantástico!

— Obrigada. Bolas, não me sobrou sequer um segundo!

Inspirei profundamente, o Harry tinha razão. O bolo estava bastante bonito.

Cruzei o olhar com o Dominic. Estava feliz e orgulhoso. Apercebi-me de que tinha o rosto corado enquanto me tirou uma fotografia com o telemóvel e depois se pôs a mexer nele, provavelmente a publicar uma foto minha e do bolo no *Instagram*. O Branwell estava com um sorriso orgulhoso, paternal. Toda a gente da fila do meio me sorria e acenava.

Os dois bolos foram levados para a mesa dos jurados. Seguiram-se imensas fotografias — ambos os bolos estavam muito bons.

Quando os jurados começaram a provar, eu e o Michel ficámos lado a lado atrás da mesa.

Ele aproximou-se de mim, tapou o microfone e disse:

— Estás com um cheiro tão... presunçoso.

— E tu tão... obsceno — respondi, tapando também o microfone.

— Ah, mas que elogio adorável. Sei do quanto gostas de coisas obscenas, Lucy Lovecake.

— Não tens de quê.

— Fiz um arranjinho com o meu *clafoutis* para te dar uma oportunidade — disse ele.

— Oh, és tão lisonjeiro. — Depois, entre dentes, acrescentei: — Ou deverei dizer que és tão batoteiro?

— Ah! Tu e o teu jeito com as palavras!

O Michel cambaleou. *Ele vai cair para a frente*. Estendi o braço na sua direção e ele agarrou-me na mão, novamente direito; depois pôs-me o braço sobre os ombros. Podia parecer que estávamos apenas abraçados daquela maneira falsamente amistosa que por vezes se vê nos concursos quando os concorrentes estão à espera dos resultados, mas na verdade eu estava a sustê-lo. Pus o braço por trás das costas dele e senti-lhe as costelas salientes. Tresandava a tabaco, a vinho e a roupa suja.

Raramente me sentira tão nervosa como naquele momento, enquanto os jurados se dedicavam a provar os bolos.

A Caroline provou o meu *gâteau* primeiro.

— Absolutamente divino! — disse. — Os sabores são maravilhosos e leves. O equilíbrio é sublime. O *chantilly* doce resulta muito bem num bolo que é na verdade bastante amargo e adulto. Inspirador.

O Paul também provou, gostou e disse que o bolo lhe deixou os sentidos aguçados.

— Ou terá sido apenas a página 47?

A Jane achou-o um pouco complicado demais.

— Não sei exatamente qual é o sabor dominante — opinou. — Sinto que os sabores competem entre si.

É justo.

Passaram ao *clafoutis* do Michel. Eu sabia que seria maravilhoso — já me tinha feito um em certa ocasião.

— Soberbo! — exclamou o Paul.

— Magnífico! — arquejou a Jane.

— É, simplesmente... um pedaço de céu! — trinou a Caroline.

— Que grandes lambe-botas. É apenas mediano — murmurou o Michel.

A Victoria pediu aos jurados que conferenciassem e dirigiu-se à mesa de provas, para provar um pouco de cada um dos bolos.

— Vou arriscar um pouco e dar a minha opinião — disse ela. — Para mim, o bolo da Daisy leva vantagem — antes de mais, pela coragem tremenda que a sua confeção implica, mas também pelo sabor maravilhoso. Mas a decisão não é minha, pois não?

Aproximou-se de mim e do Michel para as últimas perguntas antes do resultado, enquanto os jurados continuavam a comer. O Michel já estava um pouco mais estável, mas continuava a apoiar-se em mim.

— Bem, antes de mais, Daisy, és nova neste tipo de competição sob pressão. Muitos parabéns por te maneres concentrada. Há sempre tantas distrações, que não é fácil consegui-lo num ambiente destes. O que achaste da competição?

— Achei stressante! — respondi. — Estava a sentir a minha própria pressão, tanto quanto tudo o resto. Julgo que há uma certa perceção de que não encaro a cozinha com seriedade. E para mim é muito importante demonstrar que levo isto *muito* a sério e que faço um bom trabalho.

O Dominic instruíra-me para salientar ao máximo a minha dedicação à cozinha como qualidade principal, para mostrar que aqueles que achavam

que o livro da Lucy Lovecake na verdade «não era sobre bolos coisa nenhuma», como a Penny Laws do *The Times*, estavam errados. (Bem, na verdade, não é só sobre bolos, disse eu ao Dominic.)

Na fila da frente, o Dominic piscou-me o olho com ar conspirador, satisfeito com o meu discurso.

O Michel ia resmungando em resposta às minhas palavras.

— Bem, se me permitem que o diga — continuou a Victoria —, o *gâteau* é um trabalho extraordinário. Achei-o indescritivelmente saboroso.

O Michel estava a engolir a própria bÍlis, misturada com o ácido que lhe inundava a língua. Plim! Pronto a servir:

— Fantástico, extraordinário. Conta-lhes como te tornaste tão maravilhosa, Daisy — disse ele.

— Deves estar a referir-te ao curso de pastelaria que fiz na tua escola de Primrose Hill, Michel.

— Exatamente. O curso que decidiste fazer «para te divertires». Entretanto, estavas secretamente a escrever um livro, que não partilhaste com ninguém. És extraordinária em muitas coisas — principalmente na arte da falsidade.

Olhei para o Dominic. Agora parecia-me preocupado, mas não ia intervir. Sabia que tinha de tratar disto sozinha.

Precisava de o desvalorizar com habilidade.

— Ah, a linha que separa o secretismo da falsidade — quem a consegue ver, na verdade? Manter um segredo é uma arte, enganar os outros é um pecado. Eu simplesmente soube manter um segredo, mais nada.

A Victoria achou que estava na altura de intervir.

— E quanto a ti, Michel, o que achaste?

— Na altura, não tinha queixas nenhuma. Hã, o quê? Desta cena dos bolos? De hoje?

— Sim. Da cena dos bolos.

Desta vez o meu rosto estava verdadeiramente a arder. Tentei afastar-me dele, mas ele não me largava.

— Eu sou preguiçoso — respondeu o Michel. — Escolhi uma receita que já fiz uma centena de vezes. Talvez um milhar.

— Bem, talvez a tenhas feito tantas vezes porque as pessoas a adoram? — sugeriu a Victoria. — Vamos ver o que dizem os jurados.

O Paul aproximou-se para partilhar o veredito dos jurados.

— Isto é tudo uma treta — disse o Michel, murmurando ao meu ouvido. — Eles vão dar-me graxa porque tenho um nome reconhecido na indústria.

— Paul, hoje a competição foi difícil? — perguntou a Victoria. — Achei ambos os bolos divinos... mas é por isso que jamais poderei ser jurada! Sou muito gulosa, adoro-os a todos.

— Sim, a decisão foi difícil. Um deles é uma sobremesa clássica e simples com um leite-creme fabuloso. O equilíbrio dos sabores é perfeito. O outro, um *gâteau*, uma criação fabulosa com uma mistura inteligente de sabores, o doce contrabalançado com o amargo — um verdadeiro triunfo.

— Mas isso não nos diz o que precisamos de saber neste momento — insistiu a Victoria.

— Eu sei, eu sei. E fui eu o escolhido para transmitir os resultados, o que é uma tarefa pouco invejável.

Olhei para o outro lado, para a Caroline. Ela cruzou brevemente o seu olhar com o meu e a seguir desviou-o, com uma expressão adorável de pena. Que mulher amorosa. Soube o resultado naquele preciso instante.

— Acabámos por decidir que o *clafoutis* estava melhor — anunciou o Paul.

4

Ele Protege-me

Seguiram-se aplausos robustos, mas não aquela onda de clamor que fazia o público levantar-se.

Para meu grande embaraço, deixei cair uma lágrima pelo rosto abaixo. O Michel limpou-a com meiguice com a mão áspera e suja.

— Ah, obrigada, Paul. Tenho a certeza de que foi uma decisão difícil — disse a Victoria. — Gostaria de agradecer aos nossos concorrentes, Daisy Delaney e Michel Amiel, aos nossos jurados, Paul Finch...

O Michel decidiu interromper.

— Isto é um disparate — disse, libertando-se de mim e encontrando o equilíbrio. — Eu fiz batota. Toda a gente o sabe. Umhas miúdas dos bastidores entregaram-me a massa já preparada, sabiam? Obriguei-as a fazê-lo e ameacei que, se não o fizessem, nem cá punha os pés. Não culpem as raparigas, por amor de Deus. Eu sou um rufião, sou uma fraude. Foi apenas uma exibição, não uma competição a sério. O bolo da Daisy, sim, é sério. E, na verdade, muito bonito. Ela faz bolos maravilhosos. Comi um bolo feito por ela mesmo antes de ter entrado no meu curso. E era muito bom. Talvez a melhor *Fantasia Francesa* que já comi.

A Victoria estava *quase* sem palavras. O Paul, a Caroline e a Jane pareciam ter levado uma bofetada cada um. E o público estava invulgarmente calado.

A Victoria teve de intervir.

— Hum, bem. Michel, estás verdadeiramente a falar sem papas na língua e aplaudo-te por isso. Infelizmente, estou a receber instruções via

auricular e teremos de te desqualificar. As regras do jogo ditam que todos os elementos devem ser preparados e confeccionados numa das cozinhas da tenda, lamento muito.

— Não, eu é que lamento — disse ele, preparando-se para sair da tenda. — Isto é tudo uma parvoíce. É um embuste. Não devia ter participado. Não devia ter feito nada. Não quero fazer parte desta charada. Sou *chef*, sabiam? Não um artista de palco. Vou para casa dormir.

O assistente que o trouxe para o palco levou-o para fora dele. Julgo que todos percebemos que tínhamos tido sorte por ele ter aguentado durante uma hora inteira. Não houve a menor tentativa de o trazer de volta.

Os jurados estavam confusos e humilhados. Na mesa sentia-se uma certa agitação. A Victoria aproximou-se deles e conversaram aninhados durante alguns minutos, juntamente com a Bex, a Tara e o Stephen Murray, o diretor.

Era evidente que a Victoria não estava contente. Parecia que iam anunciar agora que a vencedora era eu — o que era ultrajante. Ouvi-a dizer:

— Deviam ter escolhido logo a Daisy!

O que mais podiam fazer agora? Tinha de haver um vencedor, mas eu não podia vencer por defeito. No entanto, sentia que desqualificar-me da competição não era uma opção viável.

Inevitavelmente, a Victoria anunciou que, afinal, a vencedora da competição era eu, pondo o braço à volta da minha cintura, solidária com a minha situação.

Retraí-me, com o rosto sem cor, e senti-me humilhada.

O público aplaudiu e soltou vivas.

E eu fiquei entorpecida.

Sempre que o Michel aparecia na minha vida, causava este tipo de caos. Era imperdoável. Mas, ao mesmo tempo, ele também tinha uma faceta meiga e honesta, que o fizera assumir o erro e falar em minha defesa, protegendo-me.

O que adoro nele é o desprezo que tem pela hipocrisia.

Dei por mim ansiosamente à espera de me ir embora e procurar por ele. Para o confortar, como fizera tantas vezes antes do desastre do Dia dos Namorados.

A parte final do concurso demorou imenso tempo, principalmente porque eu era a única concorrente que restava. A Victoria e os jurados

conversaram um pouco com o público, tentando dar um tom de normalidade a todo aquele desfecho dramático.

O Dominic veio até à Cozinha Verde e abraçou-me, levantando-me do chão.

— Foste maravilhosa, Daisy! Eles adoraram-te.

O Stephen Murray, a Bex e a Tara agradeceram-me pelo meu desportivismo e sei lá mais o quê. *Desportivismo?*

— Estou muito cansada — disse, virando-me para abraçar a Kitty, a Clara, a Francesca e os meus pais, agora bastante chorosos, depois dos momentos de pressão.

— Foste maravilhosa — disse a minha mãe. — O teu bolo era glorioso. Espero que o possamos provar.

— Aprendi estas coisas e outras na escola de culinária do Michel — disse. — Ele é um professor brilhante.

O Dominic interveio.

— Não, Daisy. Ele é um falhado. E, se continuar assim, vai ter sorte se daqui a um mês ainda estiver vivo. Tu és brilhante, tens um jeito natural para isto. Esquece-o.

A seguir virou-se para falar com o Stephen, para resmungar por me ter posto nesta situação terrível.

— O que é que aconteceu ao Myles Munroe, do *Bake It?* — ouvi-o perguntar.

As vozes que me rodeavam começaram a misturar-se. Queria encontrar o Michel, falar com ele, tentar remediar esta confusão toda. Era verdade que o atraíra por causa do meu livro. Arrepentia-me muito disso, mas na altura não tinha conseguido encontrar outra forma.

— A Daisy irá autografar o seu *Fantasia Francesas* na tenda da livraria daqui a dez minutos — anunciou a Victoria. — Junte-se a ela para ter o seu exemplar personalizado. E talvez ainda consiga algumas dicas sobre namoro! Bem, até sou capaz de me pôr também na fila!

O desempenho da Victoria tinha sido bem-humorado e eu sentia uma profunda admiração por ela, mas já chegava de palhaçadas. Não conseguia concentrar-me. Queria pousar a cabeça no ombro do Michel, sentar-me ao sol na margem de um rio, ao lado dele, e esquecer-me da minha breve vida naquele circo.

Mas obriguei-me a acordar. Antes do lançamento do livro, a minha vida era desastrosa. Não podia dar cabo da oportunidade de dar uma viragem definitiva às coisas.

Daisy, há uma multidão de gente lá fora que quer conhecer-te. Isto é o teu sonho tornado realidade. Concentra-te e faz o que tens a fazer.

Recompus-me, tirei o avental e fui retocar a maquilhagem na casa de banho das senhoras, ao lado da Sala Verde. Depois fui para a livraria, com o Dominic e o Branwell ao meu lado.

— Continua a sorrir — disse o Branwell. — Os teus livros estão a vender como pãezinhos quentes.

A primeira sessão de autógrafos para o meu livro tinha sido no Harrods, no Dia dos Namorados. Ainda não estava habituada à ideia de que as pessoas ficavam em filas para me conhecerem e terem um rabisco meu dentro do seu livro.

É de loucos. Passei a vida toda no fundo das filas e agora as pessoas fazem fila para me conhecerem a mim.

A Tara disse que foi a maior fila de todo o festival. O mais certo é ter dito a mesma coisa a todos os autores, mas havia realmente uma quantidade grande de pessoas que esperavam pacientemente na fila serpenteante debaixo do sol do meio-dia, com chapéus de palha e sandálias.

Sentei-me no meu lugar na livraria e deixei o evento começar. Pouco tempo depois, já me doía o rosto de tanto sorrir, e os dedos, de tantas vezes que fiz a minha assinatura. Algumas pessoas eram amorosas e diziam-me que gostavam muito das minhas receitas e que o livro era uma ideia muito divertida, embora não se imaginassem a seduzir através dos bolos — ou a seduzir de todo. Outras pessoas eram muito lisonjeiras e quase loucas: «É maravilhoso conhecê-la depois de seguir a Lucy Lovecake no *Twitter*. Mudou completamente a minha vida, fez-me sentir que tudo é possível. Posso tirar uma fotografia consigo para publicar no *Instagram*? É tão bonita. Onde é que compra a sua roupa? Podemos encontrar-nos para almoçar? Tenho uma ideia para um livro...»

Reparei que também havia muitos homens na fila. Mas eram bem-dispostos.

— Não me importava nada de partilhar um beijinho de açúcar consigo em qualquer dia — disse-me um rapaz corpulento, provavelmente na casa

dos 20, referindo-se aos beijinhos de merengue e chocolate recomendados pela Lucy Lovecake para o terceiro encontro.

— Tem namorado? — perguntou um homem que aparentava ter 30 e poucos anos. — Estou a perguntar a pedido de um amigo meu.

Foi tudo muito divertido, e devia sentir-me orgulhosa, descontraída e deliciada.

De vez em quando, o Dominic sussurrava-me notícias do *Twitter* ao ouvido.

— As pessoas estão a dizer que a tua demonstração de pastelaria foi espantosa. «A suculenta Lovecake está no ponto!» «O Amiel é um velho batoteiro!» «Força, Lucy Lovecake. Adoro os teus bolos!» «A receita para o bolo de chocolate e gengibre, por favor!» (Teve 649 gostos.) «O Amiel saiu a correr depois de ter armado confusão!» «O idiota fora de prazo passou-se!»

Depois de autografar livros durante duas horas e meia e de tagarelar interminavelmente sobre namoros, receitas e os mais delicados detalhes da roupa interior, voltei à Sala Verde para uma pequena reunião com a Tara; combinámos encontrar-nos todos no hotel para o lanche.

Sim, mais bolo — é mesmo o que me está a fazer falta.

— Vou sozinha para o hotel — disse ao Dominic enquanto ele andava por ali. — Vou dar uma volta a pé e clarear as ideias.

— Não o vais encontrar. O carro dele acabou de sair do parque de estacionamento — disse ele, vendo para lá da minha mentira.

— A sério? — perguntei, olhando para o outro lado do enorme campo aberto que servia de parque de estacionamento. Pelo que ouvira dizer, normalmente o campo parecia um pântano cheio de água, mas nesta altura do ano estava seco como um deserto.

— Até já — disse, enquanto tirava os sapatos para correr até ao parque de estacionamento.

Reconheci o *Mercedes* preto do Michel, conduzido por alguém da sua equipa, na fila de carros à espera para sair. Corri na sua direção, obrigando-me a chegar ao pé dele antes que alcançasse o grande portão de madeira. Tinha de lhe pedir desculpa.

Um dos carros saiu e o *Mercedes* avançou. Saiu mais um carro. Agora só estavam quatro carros à sua frente. Estava a aproximar-me, a correr pesadamente sobre a erva, e deixei cair os sapatos, para ter maior propulsão nos braços.

Por favor, deixa-me apanhá-lo.

Estava já muito próxima. O carro dele era a seguir.

— Michel! — gritei. — Espera!

Nesse preciso instante, fui abordada por duas senhoras que se encaminhavam para o seu carro. Apresentaram-se como:

— As suas maiores fãs. Eu sou a Barbara e esta é a minha vizinha, a Martha.

Elas tinham estado no público, evidentemente, e a Martha queria falar-me sobre o evento.

— Foi maravilhosa! — disse a senhora.

— Obrigada, é muito bondosa — respondi, de olhos fixos no *Mercedes* preto.

— Aquele francês é um patife, não é? — continuou.

— Um bocadinho, sim.

A Barbara deu um passo em frente.

— Sabe quando adicionou o gengibre à massa do bolo? — começou por perguntar. — Adicionou-o antes ou depois do cacau?

— Depois — respondi, vendo o *Mercedes* a passar pelo portão.

— Gostávamos de saber se pode vir falar na nossa reunião da Associação de Senhoras, em Woking, uma destas semanas. A melhor altura é no fim do outono, porque até lá gostamos de ter temas relacionados com jardinagem.

— Adorava. Mas agora tenho mesmo de...

Vais perdê-lo. Arranja uma desculpa qualquer e deixa a Barbara e a Martha!

— Tenho aqui a minha agenda — disse a Martha.

— Desculpem, mas tenho mesmo de ir — disse. — Lamento. Mandem-me uma mensagem via *Twitter*! Adoraria ter notícias vossas! E vou mesmo à vossa reunião. Prometo!

— Nós não estamos no *Twitter* — disse ela.

— Bem, então arranjem uma conta! — respondi enquanto voltava a correr a toda a velocidade.

— Olhe que atrevida — resmungou ela atrás de mim. — Nunca mais lhe compro livro nenhum.

Consegui chegar ao portão de madeira, mas o carro acabara de passar! Ele deixara Hay, provavelmente caído ao longo do banco de trás do carro,

com três garrafas de champanhe como companhia. Ainda tentei correr pela estrada atrás dele, mas o carro já ganhara velocidade. Não valia a pena.

Limpei o rosto e sentei-me debaixo de uma árvore a pensar nas nossas idas ao cinema, nos beijos e no passeio que demos na margem do Sena. Foram momentos muito bons. Mas tinha de pensar no presente.

O Dominic vai ficar magoadíssimo com tudo isto. Tenho de regressar ao hotel e de ir ter com ele.

O Michel Amiel sempre me fizera comportar de forma doida; tinha sido assim desde o início.

5

O Convite

18 meses antes de Hay-on-Wye

O fatídico convite chegou assim que o ano começou, enquanto eu devorava chocolate barato, as últimas gotas de *prosecco*, clementinas aromáticas e as migalhas do bolo Stilton de mirtilos que restavam. Até o envelope branco com alto-relevo ter passado pela ranhura de latão baço da caixa de correio do 12B da Rosehip Lane, envolto num pergaminho absolutamente luxurioso, a minha vida era uma triste amálgama de abjeto desespero.

Tinha acabado de ler o livro que a Kitty me oferecera no Natal, *A Despedida de Solteira na Quinta*. Toda a gente falava daquele livro: a noiva que marcara a despedida de solteira numa quinta biológica no coração do Oxfordshire. Entre os gemidos e grunhidos das amigas. Mas chegaram à quinta no meio de uma vaga de calor, nadaram no riacho refrescante, apanharam sol em cima dos fardos de palha, tiveram aulas de culinária, dançaram pela noite dentro e beberam licor de morango no celeiro. O livro era de tal forma evocativo que, quando acabei de o ler, mal podia encarar a realidade da minha vida.

Mas por que motivo vivo eu na cidade? É caríssima, sujíssima, barulhenta e competitiva. Podia ir viver para outro lado, ordenhar vacas ou dar aulas de dança em linha, ou então trabalhar com os pôneis selvagens. Já sei! Podia transformar-me numa amish!

Tinha de haver uma maneira melhor de viver. A época festiva tinha sido tão divertida como uma fiada de luzes de Natal fundidas. Pessoalmente, acho que o Natal devia ser lá para o fim de janeiro. Da maneira como está

posicionado no calendário, há demasiadas coisas para fazer antes do Natal (festas elegantes, fogueiras, celebrações Diwali e Hanukkha — e o final do *Dança Comigo*) e *nada* para fazer depois. Exceto comer combinações bizarras de restos (bolo de frutas cristalizadas com patê de pato, talvez?) e procurar moedas no fundo das malas velhas para doar para caridade. Os meses de seis semanas são realmente uma grande porcaria. Naquele ano em particular, admito que também andava a vasculhar os *sites* de encontros mais pirosos, com uma sensação de atração, mas ao contrário, por nomes como *Nadavingativa*, *Exestrelaporno* e *Felipe-Felôpe*.

Numa manhã de sábado, já perto do fim das festas, estava no apartamento, deitada no sofá a sentir-me perfeitamente desesperada e sem perspectivas. Nada na minha vida estava como devia estar. Nada de nada. Antes de mais, estava furiosa com os desenhos lindos de roupa interior de inspiração *retro* que enviara para o Eve's Secret Garden em fevereiro daquele ano. Nunca cheguei a ter resposta deles, mas depois vi elementos dos meus desenhos na coleção de Natal que fizeram para a Debenhams. Cobras!

Isto era tudo especialmente aborrecido porque o meu antigo namorado, o Tom Percy, estava a desenvolver uma coleção de roupa e artigos de casa para a John Lewis e corria o boato de que em breve teria a sua própria marca. Continuava a ser um parvo. A trocar os conhecimentos que fez na altura em que namorou com a princesa Elisha Von Hapsburg. Cobra.

Depois, estava completamente tesa — não que isto fosse uma situação inovadora, mas estava na fase de andar à procura de todas as migalhas que pudesse encontrar. Para completar o ramalhete, o meu livro sobre a história da roupa interior não tinha sido aceite por um único agente literário em toda a cidade de Londres. Apostara *todas* as minhas fichas na única agência que ainda não me respondera, a Branwell Thornton. Era uma das melhores agências. Possivelmente *a* melhor de todas.

Por favor, Deus, faz com que esta ausência de notícias seja boa notícia.

Fiquei animada quando eu e a Kitty encontrámos aquele convite tão interessante na primeira entrega de correio de janeiro. Estávamos fechadas no apartamento da cave em Primrose Hill desde o nevão épico da véspera de Ano Novo, com o esqueleto sinistro da nossa árvore de Natal ainda em exibição à janela.

Londres estava maravilhosamente coberta com uma camada grossa de neve espessa, por isso eu e a Kitty tínhamos entrado numa espécie de

hibernação, aninhadas na nossa toca da cave, sem conseguirmos sair da cidade. Jogámos jogos de tabuleiro e desenrascámo-nos com o que tínhamos. O namorado da Kitty, o Charlie Baxter, estava «fora, em trabalho», durante toda a época das festas, o que só reforçava a minha teoria da bigamia, que também não excluía a possibilidade da poligamia.

Nesta altura, já estávamos tão fartas de estar em casa que até abrimos uma caixa cuja etiqueta anunciava «Livros Proibidos», que encontrámos no fundo de um armário empoeirado atrás da cómoda de cerejeira. Até agora já tínhamos lido *O Admirável Mundo Novo*, o *Matadouro Cinco*, *A Metamorfose*, *O Amante de Lady Chatterley* e *Os Versículos Satânicos*.

Houve até um momento de fugaz esperança em que a Kitty achou ter encontrado um frasco de xarope. Mas era só verniz!

Sabia que naquela manhã de sábado tinha de me levantar do sofá, tomar um duche e vestir-me. Tinha uma série de quimonos de seda na minha coleção de peças de seda *vintage*; no entanto, ali estava com um roupão de xadrez do avô Delaney, com botas de pele de ovelha e um chapéu de pelo falso; se alguém aparecesse ali em casa...

No forno estava um tabuleiro retangular com pão de ló que crescia suavemente, e que em breve seria dividido em *Fantásias Francesas* para a Prim & Proper, a casa de chá que a Kitty geria. Devia reabrir portas no dia seguinte. Embora a Kitty fosse a especialista em pastelaria e me tivesse ensinado tudo o que sabia, eu fazia bastantes bolos para a loja, para lhe dar uma ajuda. O Charlie, um dos donos, era um bruto e esperava que a Kitty fosse capaz de gerir a loja, fazer bolos maravilhosos e que ainda ficasse depois da hora quando havia ocasiões especiais. Ela trabalhava muitíssimas horas!

Eu ia regressar ao meu emprego principal na terça-feira seguinte. Estava a tentar não pensar muito nisso. Há cinco anos, quando me licenciei em moda e têxteis, não estava à espera de ainda trabalhar numa loja de roupa interior minúscula, a Voluptas, numa rua calcetada de seixos em Primrose Hill. Uma pessoa havia de pensar que era um sítio ótimo para conhecer homens disponíveis, não é? Mas os únicos homens que lá entravam eram a) casados e felizes, b) os que tinham um caso extraconjugal ou c) tarados sexuais.

Na verdade, a Voluptas era apenas metade de uma loja. A outra metade da bonita casa vitoriana de duas portas pertencia à restauradora de *chaises-longues*, Francesca Blunt. Aparentemente, as meninas Davenport (Lavinia

e Araminta) tinham gerido naquele mesmo lugar uma loja de vestidos e chapéus durante a era eduardina. Adorava demorar-me a observar as fotografias da loja nos seus tempos áureos.

Este não era o local mais estranho para eu trabalhar. A minha dissertação final da Universidade de Artes de Edimburgo tratava da evolução do sutiã, e sabia tudo o que havia para saber sobre corpetes e espartilhos, desde a altura em que se usavam ossos de baleia até à época do burlesco. Mas queria uma vida em que os pudesse usar, uma vida no mundo, que era tão grande, uma vida em Paris, em Roma, em Nova Iorque, em Xangai. Nos últimos anos, mais ou menos desde os tempos do Tom Percy, comprara algumas peças bonitas de seda, mas estavam guardadas, muito bem dobradas numa gaveta.

Quanto ao meu papel na loja, era boa no que fazia e tinha grande orgulho nisso, naturalmente. Conhecia a proveniência de cada peça sensual daquela casa: as cuequinhas francesas em tons pastel e as combinações debruadas com renda a condizer, os provocantes *bodies* de renda com alças finas, os *bustiers* adornados com botões de rosa, os corpetes de cetim com uma centena de ganchos diabólicos, as delicadas meias de rede e cintos de ligas com rendas com os fechos impossíveis.

Mas sentia-me mais do que aborrecida com tudo aquilo. Se não andasse a escrever o meu livro às escondidas atrás do balcão e a praticar os meus passos de dança ao som da música ambiente, já estava de certeza a fazer terapia. Tínhamos um gramofone antigo na loja e eu punha constantemente discos a tocar. Gostava de ensaiar os meus passos de *jive*, *salsa*, *valsa* e *disco*. Às vezes a Clara também dançava; de vez em quando, até a Francesca se juntava a nós, e, sempre que podíamos, desencaminhávamos o James Jolly, que vinha do outro lado da rua para dançar connosco. Ele tinha uma loja de presentes para cavalheiros — artigos luxuosos em pele, peças em caxemira, garrafas de bolso e baralhos de cartas. Tinha muito jeito para dançar, mesmo com a bonita idade de 65 anos. Era um especialista em tudo o que dizia respeito ao chachachá.

Não havia como negar que há algum tempo albergava a esperança de conseguir um pequeno contrato de publicação para o meu livro. Até então, não tinha tido sorte — nem sequer uma réstia de esperança. Um dos poucos aspetos positivos da paragem generalizada que a época do Natal originava era que a corrente dolorosa e regular de e-mails de rejeição por parte

dos agentes literários parara e eu podia fazer de conta que o epónimo Branwell Thornton se ia apaixonar pelo meu *A Breve História das Cuecas* (*& Outras Peças Interiores*) e que a seu tempo me escreveria a confirmar o meu palpite.

Ai, desculpem, o convite!

Enquanto me debatia sobre se tomava banho ou me vestia, uma pilha bastante grande de correio caiu atrás da porta da frente com um baque surdo.

— Eu vou lá, Kitty — disse, ruidosa por natureza.

— Obrigada — respondeu ela, entretida com o pequeno-almoço e um livro.

Quando peguei no correio, nada me pareceu particularmente interessante. A maior parte das coisas era lixo — cupões para o supermercado da zona, alguns postais de Natal atrasados enviados de terras exóticas, extractos bancários e contas. Havia uma carta para mim. Reconheci de imediato a caligrafia no envelope. Tinha sido enviada para casa dos meus pais e reencaminhada pela minha mãe, como já era habitual:

A caligrafia do Tom Percy.

Pu-la no bolso do roupão.

Havia também um bonito envelope de pergaminho cor de baunilha, que me pareceu promissor; era franqueado, não tinha selo e vinha endereçado à nossa colega de casa, a Pippa, que era dona do apartamento. (Na verdade, o dono era o avô, que tinha um gosto particular pelos livros proibidos.)

Pippa Cavendish
12B Rosehip Lane
Primrose Hill, Londres, NW3 4TX

Segurei-o entre os dedos, pensando no seu possível conteúdo.



*Um coração conquista-se com
comida deliciosa, uma língua afiada
e renda provocante!*

A sonhadora Daisy Delaney é especialista em *lingerie* e tem um dom para a doçaria, mas não percebe como acabou por ficar sozinha e completamente falida. Farta da sua vida desinteressante, decide procurar a sua verdadeira vocação.

Michel Amiel é um *chef* francês tão genial quanto arrogante. Conheceu a fama cedo, mas com os escândalos em que se mete, a sua carreira já viu melhores dias. Principalmente agora, que as vendas dos seus livros estão a cair a pique com a chegada de uma tal Lucy Lovecake e do seu *Fantasia Francesas* – um livro que envolve não só receitas, mas também dicas amorosas e sugestões de *lingerie* para apimentar a relação.

A forte ligação que Michel e Daisy têm com a cozinha leva a que os seus caminhos se cruzem. E embora saiba que Michel a tira do sério, Daisy admite que o charme dele é como a sua comida: impossível de resistir!

Mas quanto mais Daisy se envolve na vida do *chef* francês, mais difícil será admitir-lhe a verdade. Sim, porque Daisy é também Lucy Lovecake! E assim, estão reunidos todos os ingredientes para o desastre!



*Um romance sexy e doce
para devorar num piscar de olhos.*

TOPSELLER os livros em primeiro lugar 20 20 editora	ISBN 978-989-8869-50-0  9 789898 869500 Ficção Romântica
--	--