

Libris.RO

Respect pentru oameni și cărți

CAMILLE AUBRAY

CINA CU PICASSO



PROLOG

Céline, la Port Vauban.
Riviera Franceză. 2016

Mama avea un proverb provensal preferat pe care obișnuia să mi-l spună cu o voce domoală, plină de voieșie, atunci când eram copil: „L' eau trouble est le gain de pêcheur sage“. O traducere aproximativă a acestei zicale ar fi: „Apele tulburi aduc beneficii pescarului înțelept“. Întotdeauna, am presupus că voia să mă asigure că, atunci când perseverezi în momentele grele, vei fi răsplătit pentru eforturile tale.

Dar, la fel ca în cazul celor mai multe proverbe spuse de mama, am descoperit o altă semnificație a acestuia, care ar suna cam așa: „Atunci când totul se transformă în haos și toată lumea e distrasă de furtună și de valurile furioase, ai ocazia unică de a obține ceea ce-ți dorești fără a fi observat“.

Dintr-un motiv oarecare, mi-am amintit acest proverb în momentul în care am primit un e-mail de la un bărbat pe care abia dacă-l cunosc: „Vasul meu ajunge la docuri în Port Vauban la ora unu, dar numai pentru scurt timp, în scopul aprovizionării. Imediat ce voi încărca marfa pe vas, vom pleca. Așadar, dacă vrei să faci asta, vino acum. Îți trimit un permis de trecere, care îți va da dreptul să urci la bord“.

Respect pentru că-mi pierdusem speranța de a mai primi vești de la el, așa că am răsuflat ușurată. Apoi însă, mi-am dat seama cu îngrijorare că nu mai era mult până la prânz. Când le-am spus grăbită colegilor mei francezi de la studioul cinematografic din Nisa că trebuie să renunț la petrecerea noastră „de adio” pentru a mă ocupa de niște probleme personale în Antibes, ei au presupus imediat că încercam să plec pe furiș la vreo întâlnire romantică și au început să mă tachineze, strigând în urma mea „La Americaine Mystérieuse!” în timp ce mă îndreptam grăbită spre mașină.

Să nimeresc în traficul amiezii însemna să mă iau la întrecere cu șoferi de autobuze turistice, camionagii și alți localnici, toți disperați să ajungă la neprețuitul lor *déjeuner*. Totuși, la un moment dat, când am fost nevoită să încetinesc, am ridicat hotărâtă privirea și am reușit să-mi recapăt calmul.

Chiar dacă văd mereu această imagine, și acum mi se taie răsuflarea în fața tabloului oferit de soarele intens, dar delicat al Rivierei, care aprinde fiecare culoare pe care o atinge cu razele sale, făcând-o de o perfecțiune halucinantă: roșul aprins al acoperișurilor caselor din piatră ce stau ghemuite în cotloanele dealurilor terasate, verdele pâlcurilor de pini ce mărginesc coasta și acoperă munții, dar, mai presus de toate, albastrul – acea boltă cerească infinită de un albastru-cobalt deasupra capului meu și întinderea nesfârșită a mării azurii ale cărei valuri clipocesc la țarm, fugărindu-se unul pe altul până când se contopesc într-o îmbrățișare pastelată și tumultuoasă la orizontul violet-albăstrui.

În timp ce ajung cu sufletul la gură în Port Vauban, temându-mă că vasul pe care-l caut a plecat deja, ocup primul loc de parcare pe care-l găsesc. Apoi, o iau la picior, trecând grăbită în espadrilele mele pe lângă un parc public, unde câțiva bărbați mai în vârstă stau la niște mese de picnic în umbra copacilor, jucând cărți în lumina cu nuanțe de pepene

galben reflectată de forțul din piatră în formă de stea, ale cărui bastioane și metereze au vegheat secole întregi linia de coastă pentru a respinge atacurile invadatorilor. În capătul îndepărtat al portului ajung la Billionaires' Quay¹.

Unele dintre cele mai mari iahturi ale lumii sunt ancorate în această zonă exclusivistă a portului și multe dintre ele au atât de multe punți și o arhitectură atât de complexă, încât par mai degrabă niște nave spațiale. Mijesc ochii pentru a citi denumirile ciudate inscripționate pe părțile laterale ale acestor vase luxoase, ai căror mândri proprietari sunt bine cunoscuți aici: un prinț arab și numeroșii lui fii, un magnat american foarte retras, proprietar al unei companii de software, un excentric rege rus al petrolului. Puterea și banii se simt în aer. La capătul docului este un heliport aglomerat și, chiar în fața ochilor mei, la fel de lin ca o libelulă, aterizează acum un mic elicopter.

În cele din urmă, descopăr iahtul pe care-l caut – *Le Troubadour* –, o ambarcațiune cu trei punți, de culoare albastru regal și balustrade aurii, sclipitoare. E atât de mare și impunător, încât aproape că mi-e frică să mă apropiu.

Membrii echipajului, toți îmbrăcați în uniforme albastre imaculate, mă privesc suspicioși în timp ce pășesc cu grijă pe pasarela ce leagă iahtul de țărm, întinsă ca un pod deasupra mării agitate. Pasarela se leagănă ușor, în timp ce mai multe rațe, găște și o lebădă rătăcită plutesc netulburate pe valurile de dedesubt. Pescărușii se rotesc deasupra capului meu, gata să plonjeze în mare la prima sclipire a unui pește întrezărit la suprafața apei.

Ridic telefonul pentru a-i arăta unui marinar înalt permisul de trecere. În timp ce întinde mâna după el, se uită mai întâi la mâna mea, apoi îmi aruncă o privire curioasă.

¹ Cheiul miliardarilor (n.tr.)

Urmărindu-i privirea, realizez că unghiile mele poartă încă urme de rimel negru și albastru rezistent la apă, iar palmele au niște pete persistente de roz, alb și roșu. Și asta pentru că mi-am petrecut toată dimineața la studioul de film, fardând răbdătoare fețele actorilor agitați, astfel încât cei vârstnici să pară mai tineri, cei tineri, mai sofisticăți, iar cei frumoși să devină superbi.

Îmi pot imagina cum mă vede tipul ăsta: o femeie înaltă, ușor amețită, cu o coadă împletită lungă și roșcată căzându-i pe spate, îmbrăcată într-un costum negru cu pantaloni (în timp ce majoritatea vizitatorilor de aici apar înveșmântați în ținute diafane și luxoase, deschise la culoare) și cu un bronz perfect de Saint-Tropez, în nuanța caisei.

Bărbatul flutură permisul de trecere pe sub nasul mecanic al unui computer de securitate și așteaptă până când vede un răspuns care-l face să pășească într-o parte și să murmure plin de respect: *Merci, madame, entrez, s'il vous plaît!*

Cu toate acestea, simt că el și ceilalți membri ai echipajului sunt niște bestii abia domesticite, care nu ar ezita să mă arunce peste bord dacă mesajul de securitate le-ar dicta să facă asta.

Imediat, sunt incredințată căpitanului iahtului, un francez îmbrăcat impecabil, într-o uniformă amețitor de albă, cu fireturi aurii. Cu un salut scurt din cap, rece și formal, acesta mă conduce de-a curmezișul punții din lemn de tec, până la o scară în spirală. Coborâm împreună treptele până ajungem la o ușă de mahon. Căpitanul scoate din buzunar un inel cu mai multe chei, descuie ușa și o împinge, apoi îmi face loc să intru înainte de a se retrage, închizând ușurel ușa în urma lui. Aud un clic discret care-mi indică faptul că încăperea a fost încuiată din nou – de această dată cu mine înăuntru.

Ei bine, măcar am reușit să ajung până aici. Inspir adânc, apoi încep să inspectez ceea ce pare a fi biblioteca vasului, amenajată ca un club pentru gentlemen, având scaune

Respect pentru oamenii și cărți

tapitate cu piele și mătase, cuverturi persane din lână și vitrine încuiate, cu rafturi din lemn de cireș pentru cărți – toate păstrate într-o curățenie exemplară, pentru a evita efectele aerului sărat al mării. Privind mai atent, constat că în cabină există un sistem de climatizare, deși fiecare vitrină în parte are propriul termostat complicat și propriul indicator de umiditate, astfel încât nimic să nu poată distruge trabucurile importate, depozitate în cutia lor specială, nici comorile delicate păstrate sub sticlă, într-un dulap cu obiecte rare. Aud un bâzâit metalic înfundat undeva deasupra, dinspre una dintre cele patru camere de securitate cu senzori de mișcare montate la înălțime, în fiecare colț al încăperii, ajustându-și obiectivul ca și cum ar fi o pasăre de pradă. Îmi stăpânesc cu greu impulsul nebunesc de a mă strâmba la cameră.

În liniștea deplină, îmi dau seama că inima îmi bate încă destul de repede, din cauza efortului înverșunat de a ajunge aici la timp. Și asta doar ca să fiu pusă să aștept de un bărbat cu manierele unui gangster? Totuși, am ajuns până aici și nu am de gând să plec până când nu voi descoperi adevărul. Este finalul unui drum lung și anevoios și voi afla, în sfârșit, dacă am făcut alegerile corecte. Arunc o privire în jur, destul de nesigură. Îmi trece prin minte că este posibil ca gazda mea să-și fi luat aceste măsuri de precauție pentru că nici el nu are încredere în mine.

În acest sanctuar straniu, lumina este destul de slabă, minimală, încăperea fiind ferită de soarele strălucitor, amintindu-mi că *există* și o parte întunecată a Rivierei Franceze. Am auzit că numeroși conți înstăriți și unele moștenitoare iubitoare de distracții au dispărut fără urmă de pe străzile aglomerate și că ruleta care se învâрте într-un cazinou te poate distruge ori te poate face peste noapte celebru. Neliniștită, îmi amintesc cuvintele lui Somerset Maugham, care a făcut din Coasta de Azur casa lui: „Un loc înșorit pentru persoane dubioase“.

Respect Înainte să ajung pe aceste țărmuri, nu m-am considerat niciodată o persoană dubioasă, dar toți cei care trăiesc aici au o mulțime de fețe, la fel ca un chip dintr-un vis cubist, iar atunci când am ajuns aici prima dată, acum doi ani, la scurt timp după cea de-a treizecea mea aniversare, am început să simt că și eu aveam un soi de viclenie în suflet.

În timp ce ochii mi se obișnuiesc cu întunericul și fiind conștientă că fiecare mișcare pe care o fac este, cu siguranță, urmărită, mă îndrept spre o bancă din lemn de nuc lăcuit, montată în perete, astfel încât să rămână fixată în aceeași poziție fără a fi afectată de mișcările valurilor mării. Seamănă atât de mult cu strana de la biserică, încât mă așez pe ea cu atitudinea contemplativă și solemnă a unei doamne provenșale, care s-a strecurat într-o capelă goală ca să-și plece capul și să treacă printre degete boabele rozariului, în timp ce se roagă pentru cei dragi și cere anumite favoruri de la sfinții ei protectori, ghidându-se după sfaturile mentorilor ei spirituali.

Probabil că și eu, prin chiar faptul că mă aflu aici, practic, la rândul meu, un soi de cult al strămoșilor.

În timp ce aștept, gândurile mi se îndreaptă spre mama mea timidă și discretă, care, pe neașteptate, mi-a îndrumat pașii pe această cărare improbabilă ca și cum mi-ar fi predat o ștafetă, exact așa cum propria ei mamă și-ar fi dorit să procedeze cu ea. Oare am reușit să le împlinesc speranțele și visurile atât de dragi lor? Sau le-am înșelat așteptările?

Îmi dau seama că și astăzi caut încă răspunsuri, semne și indicii. Ca și cum aș căuta o ancoră care să mă țină pe loc în această mare de incertitudine, închid ochii și mă trezesc comunicând din nou cu bunica mea, Ondine, care era pe vremuri o tânără ce locuia într-o casă modestă, de culoarea mierii, lipită de un birt cu aspect dezolant de comun, într-un orașel de pe țărmul mării, nu foarte departe de acest loc, cu mulți ani în urmă.

1

Ondine, la Café Paradis.

Primăvara lui 1936

Un v nt sărat, din sud-vest, sufla grăbit peste Mediterana, cu o solemnitate heraldică,  mboldind valurile înspumate spre st nci  i  mping nd bărcile de pescuit spre portul ora ului Juan-les-Pins, înainte să ajungă în grădina din spate a birtului Café Paradis, unde Ondine cur ta legumele.

Evadase în acea diminea   însorită de aprilie pentru a se ocupa de treburile ei, fiindcă bucătăria localului devenise deja un cazan încins. Micu a terasă din spatele birtului era umbrित  de un maiestuos pin Aleppo, iar Ondine stătea pe o bordură de piatră ce împrejmuia copacul. M nuind cu pricepere cu itul, cur ta  i sorta cu r vn  comorile primăverii provensale – morcovi tineri, mazăre  i anghinare, toate atât de fragede, încă puteau fi servite  i crude, garnisite cu felii sub iri de l m ie, îndeajuns de dulci încă să poată fi m ncate cu tot cu coajă. Se mi ca plină de vioiciune, însă, pentru că era u or transpirată, sim i imediat cum v ntul se  nte ise  i începuse să vuiasc  printre crengile pinilor. Pentru că fusese  nv tat  de mică să se încreadă în semnele  i avertismentele naturii, puse cu itul

Libris .RO
Respect pentru oameni și cărți

jos, închise ochii și își înălță capul pentru a întâmpina briza plăcută care-i mângâia obraji cu o răcoroasă aromă sărată.

Se întâmpla foarte rar să prindă un astfel de moment în care să fie singură cu gândurile ei. Așa că, atunci când o premoniție incertă a unui viitor mult mai palpitant, petrecut undeva departe, începe să se contureze în mintea ei, se înverșună să o păstreze în conștiință – așa cum ai întinde mâna să prinzi un licurici înainte ca lumina acestuia să dispară.

– Ondine! o strigă mama ei din bucătăria birtului. Unde e fata asta? Ondine!

Tresări auzindu-și numele răsunând între pereții spălăciți ai clădirilor din piatră, îngrămădite una în alta. Își ridică privirea și zări capul mamei ei încadrat de rama ferestrei – ca și cum ar fi fost portretul unei formidabile împărătese.

Chiar dacă era prea târziu pentru micul dejun și prea devreme pentru servirea prânzului, niciodată nu exista vreo întârziere în pregătirea meniului impus de standardele înalte ale birtului.

Toți cei care lucrau la Café Paradis își știau rolul, începând cu pisica vărgată care patrula, spre spaima oricărui șoarece îndeajuns de nesăbuit să se apropie de bucătărie, sau cu bulldogul ce păzea birtul de cerșetorii care pândeau pe la colțuri, încercând să șterpească ceva de mâncare sau să găsească vreo fereastră deschisă.

Cât despre Ondine, care avea deja șaptesprezece ani, treaba ei era să facă orice îi cerea mama ei. *Madame* Belange aruncă o privire pe fereastra bucătăriei și își zări, în sfârșit, fiica.

– Ce faci acolo în grădină, trândăvind ca un pașă?

– Abia am terminat, *maman*! strigă Ondine ridicându-se repede și sprijinindu-și coșul cu legume pe șold în timp ce se îndrepta grăbită spre bucătărie.

Vântul stârnit din senin se potolise în chip misterios, lăsând-o în pace. Însă, în locul parfumului sărat al brizei,

începuseră să se simtă izurile obișnuite – mirosul de ulei încins, de la bucătărie, cel de motorină, de la camion, și adierea mirosului de lemn ars, venind dinspre pajiștile fermierilor. Totuși, pe lângă toate acestea, era clar că, în acea zi, se simțea în atmosferă un miros special – părinții ei se purtasera ciudat în timpul dimineții, vorbind în șoaptă, cu un aer preocupat.

Când se apropie de fereastra bucătăriei, nasul fin al lui Ondine sesiză primele arome ale prânzului din acea zi: tarte cu măslina și ceapă, numite *pissaladière*, tocană de porc cu mirt și vin roșu, iar pește – să fie oare...?

Se repezi înăuntru și merse drept la vechea lor plită neagră, care frigea în colțul ei cu puterea căldurii colectate în decenii întregi de meniuri savuroase. Aroma care venea dinspre ceaunul mare era ușor de identificat.

– *Bouillabaisse!* exclamă ea, întrebându-se de ce alesese mama ei acest fel de mâncare atât de special – care necesita șase feluri de pește și fructe de mare – în loc să facă o supă mai ieftină și mai puțin pretențioasă, numită *bourride*.

Ondine ridică repede capacul ceaunului și inhală încântată. Țelină, ceapă, usturoi, roșii, chimen, ardei iute, pătrunjel, cimbru, frunze de dafin și mirosul special de coajă de portocală folosită de obicei în sudul Franței; și încă ceva, foarte rar și prețios, care-i dădea supei culoarea aurului.

– Ai folosit astăzi șofranul lui Tata Jacques? întrebă impresionată Ondine.

Ocupată, mama ei ridică privirea și se opri pentru o clipă.

– Da, răspunse *madame* Belange, luând în mână un mic recipient din sticlă pe care îl ridică și-l examinează grijulie la lumină. Mă tem că mi-a rămas doar această mică rezervă pe care nu m-aș îndura s-o irosc.

Mama și fiica schimbă priviri pline de venerație după ce analiză restul firelor roșii de șofran, condiment al cărui gust

unic și misterios era – după cum îl descria bătrânul călugăr Tata Jacques – precum „un sărut între fânul proaspăt cosit și mierea de castan“.

Tata Jacques îi dăruise lui Ondine șofranul sădit cu mâna lui atunci când aceasta absolvise școala de la mănăstirea aflată deasupra Nisei, pe culmea unui deal. Bătrânul călugăr înțelept ce răspundea de bucătăria așezământului monahal era unul dintre acei rari vârstnici care era mai degrabă încântat – și nu iritat – de curiozitatea lui Ondine.

Știind că familia ei avea un birt, bătrânul îi permisesese lui Ondine să abandoneze obișnuitele activități zilnice ca să-l însoțească în grădinile sale liniștite și superbe, pentru a o învăța străvechile secrete gastronomice.

„Nu e nimic mai bun pe lume decât șofranul franțuzesc“, îi spusese el mândru, arătându-i pajiștea cu șofran mov pe care-l îngrijea răbdător până în acele două zile speciale din octombrie, când înfloreau. Atunci, toți călugării se apucau de treabă pentru a smulge pistilele roșii și delicate – doar trei la fiecare floare – care, după ce erau uscate cu grijă, deveneau acele fire roșii neprețuite pe care Tata Jacques le puneau la păstrare în recipiente din sticlă.

Ondine și mama ei puseseră deoparte acele fire de șofran doar pentru ocazii speciale – ca, de exemplu, pentru șarlotele de la Crăciun și pentru *macarons*.

– Dar ce se petrece astăzi? întrebă Ondine intrigată.

– Avem un client important la masa de prânz, răspunse îngândurată mama ei.

Ondine cufundă o lingură în *bouillabaisse*, ca să o guste.

– Mmm. E minunată! I-ar mai trebui puțin ardei iute, sugera ea.

Madame Belange clătină din cap și răspunse pe un ton categoric:

– Nu. E bună așa cum este acum. Astăzi prefer să nu risc.

Ondine o compătimea pe mama ei, care, spre deosebire de Tata Jacques, acționa ca și cum s-ar fi aflat mereu într-o situație-limită, cu nervii întinși la maximum, de parcă ar fi fost întotdeauna în criză de timp, provizii și bani – fără un franc sau o clipă de răgaz.

Totuși, deși îi ceruse ajutorul fiicei ei, *madame* Belange o tot dădea la o parte din calea ei, de parcă era evident că în acea bucătărioară aglomerată nu era destul loc pentru două femei.

Ridicându-și mâna murdară de făină ca să îndepărteze de pe frunte o șuviță rebelă de păr, *madame* Belange spuse:

– *Vite, vite!*¹, la treabă! După o clipă, strigă îngrijorată: *Attention!* atunci când ușa din spate fu deschisă brusc de un băiat de la lăptărie, care intră grăbit cu un coș mare plin cu ouă, brânză și smântână.

Ondine se aplecă, ferindu-se în ultima clipă.

În timp ce mama ei îl plătea pe băiat, Ondine scoase tot ce era din coș pe masa enormă din mijlocul încăperii.

Fata se trezise odată cu ivirea zorilor – întâi de toate, ca să prepare ciocolata caldă pentru micul dejun rapid pe care-l servea cu părinții, dar și ca să-i servească pe clienții matinali cu *brioche* și cafea. După aceea, lăsase apa la fiert pe plită înainte de a se duce afară ca să curețe legumele. Acum era momentul să pregătească toate salatele pentru servirea prânzului.

Părea însă că mama ei avea în ziua aceea alte planuri, cumva neobișnuite, pentru Ondine.

– Vreau doar să pregătești o salată perfectă, potrivită pentru noul nostru Client, comandă *madame* Belange. Și nu uita să scrii toate ingredientele pe care le-am folosit pentru masa de prânz, ca să ținem evidența. Împinse cu șoldul sertarul unui dulap, apoi continuă: Acest bărbat va deveni un client obișnuit, așa că nu am de gând să-i servim aceleași feluri

¹ Repede, repede! (în fr. în original – n.red.)

de mâncare la prânz. Ia-ți notițe, *tout de suite*¹, și încearcă să folosești tot ce-ai învățat la școala aceea de la mănăstire!

Ondine întinse mâna spre raftul de sus, pe care se aflau mai multe agende noi, special pentru astfel de ocazii. Legate în piele fină, de culoare maro, acestea fuseseră un dar din partea unui papetar care lua prânzul la birt de trei ori pe săptămână.

Deschise agenda la prima pagină, pe care era imprimat un pătrat încadrat de o ilustrație cu ciorchini de struguri pe lujeri întortocheați de viță. În interiorul pătratului era o linie pe care urma să fie trecut *Numele*. Ondine își imagina că acel nou client trebuia să fie vreun bancher bogat sau vreun avocat.

Rămase tăcută pentru câteva clipe, apoi întrebă curioasă:

– Cum îl cheamă?

Mama ei agită indiferentă polonicul.

– Cine știe? Are bani, asta e tot ce contează.

Așa că Ondine notă în agendă un *P* mare de la *Patron*². Apoi, se uită pe pagina următoare, pe care scrisese: *12 aprilie 1936* în partea de sus, înainte de a nota meniul din ziua aceea, trecând în revistă ce ingrediente fuseseră folosite și modul de preparare. Mama ei păstra astfel de evidențe doar pentru clienții distinși și pentru evenimente speciale precum banchetele și cununiile.

Mai târziu, avea să adauge comentarii despre preferințele personale ale clientului și cum avea să fie ajustată rețeta pentru el.

Madame Belange ridică privirea de lângă plită și spuse pe un ton ferm:

– Bine, acum. Lasă agenda aia și hai să ambalăm mâncarea!

– Să o ambalăm? repetă surprinsă Ondine.

Mama ei o privi încruntată.

– Acest bărbat a închiriat una dintre vilele de pe culmea dealului. Iată adresa, îi spuse ea, căutându-se în buzunar și

¹ Imediat! (în fr. în original – n.red.)

² Proprietar (în fr. în original – nr. red.)

scoțând o bucată de hârtie, pe care i-o înmână. Îți vei folosi bicicleta ca să-i duci zilnic masa de prânz acolo.

– Dar ce sunt eu, măgăruș? ripostă indignată Ondine. De când livrăm personal mâncare la domiciliu? Cine este acest bărbat care nu poate veni să-și mănânce prânzul la birt, la fel ca toți ceilalți?

Madame Belange spuse:

– Este cineva *très célèbre* din Paris. Vorbește franceză, dar mi s-a spus că e spaniol. Călugărițele te-au învățat spaniolă la mănăstire, nu-i așa?

– Puțin, răspunse șovăielnică Ondine.

– Ei bine, se pare că s-a nimerit la țanc. Mama ei începu să caute ceva din priviri, apoi spuse: Pentru vin, dă-mi urciorul acela vărgat.

– Dar acela e preferatul tău! obiectă Ondine.

În afară de asta, urciorul înalt, pictat de mână în dungi roz și albastre, îi fusese promis ei, ca parte a zestre – asta dacă avea să ajungă vreodată la altar.

Insensibila ei mamă ridică din umeri, iar Ondine bombăni nemulțumită:

– Sper doar ca spaniolul ăsta capricios să aprecieze gestul!

Trebuia să se miște mai iute acum; clienții pentru masa de prânz aveau să sosească. Împachetară mâncarea și o puseră într-un coș cu capac, după ce ambalaseră fiecare fel de mâncare separat, învelindu-l în șervete din pânză albă cu imprimeuri roșii. Apoi, Ondine se duse în pivniță, la butoiul din stejar plin cu vin alb, de casă, din care scoase destul pentru a umple un burduf din piele de porc, pe care îl duse sus, la bucătărie. *Madame Belange* ordonă unuia dintre chelneri să care recipientul cu mâncare afară și să-l prindă bine de coșul metalic de pe bicicleta lui Ondine.

– *Alors!* Ascultă cu atenție, îi spuse mama ei cu o privire aspră. Va trebui să intri în casa clientului pe o ușă laterală,