

en allant à la cuisine la complimenter pour son boeuf et pour son soufflé. Françoise d'ailleurs n'était pas plus capable ou plus désireuse de dévoiler le mystère qui faisait <la superiorité de> ses gelées ou ses <des> crêmes meilleures que celles d'un autre cuisinier qu'un artiste ou qu'une élégante pressé par un admirateur de sa musique ou de sa toilette de dire "pourquoi c'est bein ". Elle accepta les compliments de ma mère avec la fière simplicité et la joie intelli

en allant à la cuisine lui faire ses compliments, Françoise les accepta avec la fière simplicité et la joie intelligente d'un artiste à qui on parle de son art et qui devient soudain intéressant. Elle n'était pas d'ailleurs pas plus capable - ou désireux - de dévoiler le mystère qui faisait la superiorité de ses gelées <terrines> ou de ses crêmes soufflés qu'un musicien pour questionné sur son art, une <grande> élégante sur sa toilette. Ma mère l'avait envoyé dans certains restaurants voir comment on y faisait la cuisine. J'eus <le même> plaisir à lui l'entendre traiter de gargotes les plus célèbres le même plaisir qu'autrefois à af voir un de mes camarades mettre maintant* leur faire une différence entre la réputation de certains acteurs et leur talent. "Le marquis de Norpois a dit que vous L'ambassadeur a dit que dans aucun restaurant on ne mangeait de gelée et de soufflées comme les vôtres". Françoise l'accorda : "Ils ne font pas cuire tout ensemble, il faut que le boeuf soit comme une éponge, alors il boit son jus jusqu'au fond. Pourtant il y avait un de ces restaurants où il me semble qu'on savait ce que c'était que la cuisine. Je ne dis pas que c'était tout à fait ma gelée, mais c'était bien fait, et les soufflés avaient bien de la crème. Ça m'avait l'air d'une bonne cuisine bourgeoise, là bas, sur les grands boulevards". Avec cette orgu Le restauran Cette cuisine qu'avec une orgueilleuse