



НОЭЛЬ БАЛАН • ВАНЕССА БАРРО

СМЕРТЬ В ПОВАРСКОМ КОМПАКЕ
ПОЧТИ ИДЕАЛЬНЫЕ СЛИВКИ



Москва
2017

УДК 821.133.1-312.4
ББК 84(4Фра)-44
Б20

«CRIMES GOURMANDS – CADAVRE EN TOQUE»
De Noel Balen et Vanessa Barrot
© Librairie Arthème Fayard 2015

«CRIMES GOURMANDS — LA CREME ETAIT PRESQUE PARFAITE»
De Noel Balen et Vanessa Barrot
© Librairie Arthème Fayard 2014

Перевод с французского *Нины Жуковой*
Художественное оформление *Сергея Груздева*

Балан, Нозль.

Б20 Смерть в поварском колпаке ; Почти идеальные сливки /
Нозль Балан, Ванесса Барро ; [пер. с фр. Н. Б. Жуковой]. —
Москва : Издательство «Э», 2017. — 352 с. — (Преступление
со вкусом).

ISBN 978-5-699-95603-6

«Смерть в поварском колпаке»

Кулинарный мир потрясает страшная новость — убит самый авторитетный шеф-повар Парижа Жюльен Вильдье накануне присуждения ему звезды Мишлена. Толку от полицейских мало, поэтому Лора Гренадье, главный редактор кулинарного журнала и близкая подруга Жюльена, сама берется за расследование. Героине придется проявить настойчивость, мужество и применить свои исключительные знания секретов французской кухни, чтобы собрать все ингредиенты, найти убийцу и увидеть истинное лицо знаменитого шефа.

«Почти идеальные сливки»

Что бывает, когда ужин в лучшем ресторане Нормандии заканчивается смертью всей иностранной делегации? Подозрения падают на шеф-повара! Но Лора Гренадье чувствует, что все непросто. И благодаря своей смекалке, бесстрашию и исключительным знаниям кулинарного мира разделяется с этим делом, как с телятиной по-нормандски в сливочном соусе.

УДК 821.133.1-312.4
ББК 84(4Фра)-44

ISBN 978-5-699-95603-6

© Жукова Н., перевод на русский язык, 2017
© Издание на русском языке, оформление.
000 «Издательство «Э», 2017

СМЕРТЬ В ПОВАРСКОМ КОМПАКЕ

*Огромная благодарность
шеф-повару Акраму Беналле
за рецепт, созданный специально
для персонажа этой книги.*

Центральный рынок [со своей вечной жаждой пищи] бросает ее, загребая лопатами, Парижу, чтобы зверь спокойно оставался в клетке.

Эмиль Золя¹

1

Под теплым дыханием Жюльена Вильдье листик кориандра затрепетал, словно крылышко мотылька. Опираясь локтями на стол хромированного металла, весь подавшись вперед, шеф-повар внимательно изучал башенку севиша из морского гребешка и авокадо, показавшуюся ему недостаточно твердой. Взяв вилку, Вильдье осторожно проткнул севиш, ощутив упругое сопротивление. Значит, ошибся, холодильник хорошо сделал свое дело, с облегчением подумал он.

Нажав центральную кнопку таймера, он принялся за композицию следующего блюда: тоже севиш, на этот раз из морского карася, менее затейливый, быстрого приготовления, отлично подходящий для за-

¹ Из подготовительных рукописных материалов к роману Золя «Чрево Парижа» (перевод М. Эйхенгольца). — Здесь и далее, если не указано иначе, примеч. пер.

НОЭЛЬ БАМАН • ВАНЕССА БАРРО

втрака. Кусочки филе, нарезанного кубиками, мариновались в концентрированном соке японского лимона, соке лайма, оливковом масле, с добавлением морской соли и нескольких горошин перца. Все было оставлено на ночь в холодильнике, хотя вполне хватило бы пары часов. Нарезав половину свежей спаржи ровными тонкими ломтями на «мандолине», а вторую порубив ножом на мелкие кубики, Вильдье смешал ее с рыбой. С помощью специальной формочки переместил заготовку в середину светло-серой фарфоровой тарелки прямоугольной формы. Пока он сворачивал конусом уголок салфетки, чтобы стереть несколько попавших на тарелку крошек цедры, до него донесся странный металлический звук, идущий со стороны подсобки. Кого, интересно, принесло в такой час? Он бросил взгляд через плечо. Вокруг ни души. Ничего, кроме сверкающего металла и почти нереальной чистоты плиточного пола в залитой ярким светом кухне.

Вильдье выключил таймер. На композицию ушло две минуты сорок шесть секунд. Нет смысла записывать, он не забудет. Округлив до трех минут, можно определить примерную скорость приготовления. И тогда он взялся за третье блюдо, по новому рецепту, которое должно было получиться вкусным и легким, в соответствии с его пониманием самой идеи бистрономии — «элегантности без надувательства». Тонкими ломтиками шеф-повар нарезал свежую ло-

СМЕРТЬ В ПОВАРСКОМ КОЛПАКЕ

сосину, а половинку грейпфрута порубил на кубики, расположив их полукружьем на овальном блюде. Немного гомасио (смеси жареного кунжута и морской соли), кунжутного масла, мисочка поджаренных кедровых орешков, чуть душистой периллы, несколько хорошенько вымытых редисин, которые он очень тонко порезал, да пару веточек укропа — для украшения блюда большего и не нужно. Вильдье снова запустил таймер, руки его пришли в движение с четкостью метронома, однако он старался держаться среднего темпа. Главное — не переборщить со скоростью: время должно быть такое, чтобы в него все же мог уложиться стажер, талантливый, разумеется. Вдохнув запах готового блюда, он почувствовал неудовлетворенность, сожалея, что не догадался дополнить его тонкими ломтиками подсушенной в духовке колбасы чоризо. Шеф уже было водрузил на вершину небольшой пирамидки несколько веточек укропа, как вдруг послышалось легкое поскрипывание, словно кто-то скользил по полу с величайшей осторожностью, дабы не помешать его работе. Вильдье резко обернулся, и в этот самый миг в грудь его вошло лезвие ножа: сияющее, ослепительное, как последняя вспышка жизни. Все длилось пару секунд, не больше. Как раз столько, чтобы он смог увидеть того, кто вот так осмелился прийти и вспороть ему сердце. Крика не последовало. Часы показывали семь тридцать шесть.

Лора Гренадье залила кипяток в чугунный заварочный чайник и босиком отправилась в ванную. Быстренько приняла душ, провела щеткой по волосам; более чем скромный макияж в два движения неяркой губной помадой завершил ее туалет. Вернувшись на кухню, она застала дочь сидевшей перед чашкой кукурузных хлопьев без молока, хмурую, с полузакрытыми глазами, потухшим взглядом.

— Опоздаешь.

— Знаю, — проворчала Амандина.

— Что-то не так? Вид у тебя неважный.

Девочка, зажав кукурузину меж пальцев, раздавила ее.

— У тебя неприятности? — настаивала Лора. Поднеся чашку к губам, она обожглась ничуть не остывшим кипятком.

— Корпела над латынью, делала перевод из Себеки.

— Трудный?

— «Письма к Луцилию», полный отстой! Полюбому, с латынью покончено.

— Вот еще! Поговори мне!

— Латынь учить не нужно. Для бакалавриата естественно-научного направления это не имеет значения.

— Глупо сейчас бросать: в последнем триместре ты получила пятнадцать баллов!

СМЕРТЬ В ПОВАРСКОМ КОЛПАКЕ

— Шестнадцать.

— Невелика разница.

— А вот и нет. Разница в один балл, это лишних три часа зубрежки в неделю, значит, двенадцать часов в месяц, сто двадцать часов в год, а...

— Ладно, поговорим об этом позже, а сейчас мне пора уходить.

Лора поставила чашку, надела черную кожаную куртку, бегом преодолела два лестничных проема, не забыв поприветствовать консьержку, затем надвинула раскрашенный в цвета британского флага шлем и оседлала скутер. Не прошло и четверти часа, как она уже припарковалась возле дома тринадцать, корпус три, по улице Монпарнас и, не воспользовавшись лифтом, решительным шагом поднялась по лестнице, ведущей в редакцию.

Поприветствовав сотрудников уверенно-небрежным жестом, который, казалось, говорил: «Всем здравствуйте, а сейчас оставьте меня в покое хотя бы на пару минут», она направилась в буфетную, расположенную в самом конце коридора. Поставив электрический чайник, бросила в кружку пакетик чая с бергамотом и принялась за успевший зачерстветь кусочек коврижки, оставленный на стеллаже.

— Неужели ты опустилась до дегустации образцов, которыми я наслаждался два дня назад? — съязвил Пако, просунувший взъерошенную голову в приоткрытую дверь.

— Смилуйся, я пахала до двух ночи и думала, что уже не встану.

— Срочная статья?

— Нет, полностью переделала макет номера, и теперь, надеюсь, все поместится.

— Ты знаешь, что в жизни есть кое-что еще помимо работы?

— Знаю, ведь ты не упускаешь случая напомнить.

— Мне наизусть известны твои аргументы: «Если у «Гастрономических радостей» самый большой тираж из подобных журналов, если подписчики валят толпой, а продажи растут с каждым месяцем, это вовсе не случайность, и бла-бла-бла!»

Пако выпалил все это одним духом, правой рукой почесывая живот, а левую пустив в полет бабочки, точно андалузский гитарист, бренчащий под балконом. Лора едва удержалась от улыбки.

— Говори что хочешь, только я не зря вкалывала целых три года, чтобы теперь опустить руки и дать зеленый свет конкурентам.

Выйдя из буфетной и прихлебывая дымящийся чай из кружки, Лора обошла отделы редакции. Обстановка казалась напряженной, сотрудники делали все возможное, чтобы уложиться в сроки, обозначенные ответственным секретарем журнала Дафне Фромантен. Все — верстальщики, редакторы, наборщики, архивисты — с головой ушли в работу и обменивались

СМЕРТЬ В ПОВАРСКОМ КОЛПАКЕ

по-деловому скупыми жестами, без слов, хотя обычно в редакции было шумно и царила атмосфера легкой нервозности. Очередной номер оказался на редкость трудоемким, к тому же необходимо было увеличить количество страниц. Львиная доля месячной подборки материалов, отведенных Парижу и региону Иль-де-Франс, касалась рыночной кухни¹. Тема оказалась настолько всеобъемлющей, что Лора не сразу смогла это осознать. Столица, с ее более чем восьмьюдесятью рынками в двадцати округах, не говоря уже об артериях, целиком отданных во власть мелкой торговле, таких, например, как улицы Дагер, Клер, Леви, Муфтар, Монторгей, Понселе и Байен; изобилующая галереями и крытыми пассажами с продуктовыми лавочками самой узкой специализации, несомненно, оставалась главным средоточием французской гастрономии. Плюс к этому солидное число звездных ресторанов, пару-тройку достойных внимания адресов, а также мест сугубо конфиденциальных, для избранных, великолепных винных баров, заслуживающих, чтобы ради них сделать крюк, поставщиков, соперничающих в продукции высочайшего качества, чьи требования к этому самому качеству просто необходимо сделать достоянием широкой публики.

¹ Так называемая рыночная кухня предполагает использование лучших сезонных продуктов «с рынка».