

Читайте в серии:

Лора Флоранд

Француженки не крадут шоколад

•

Француженки не терпят конкурентов

•

Француженки не верят джентльменам

•

Француженки не любят сказки

•

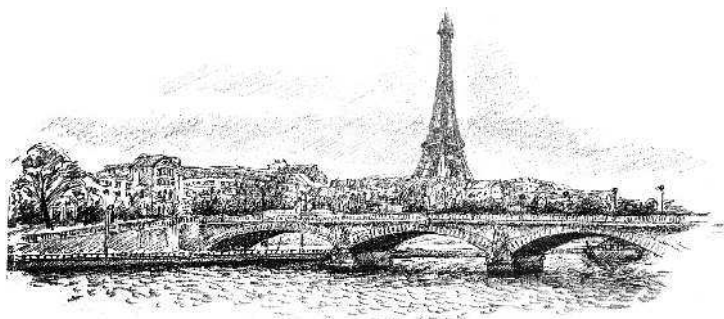
Француженки не играют по правилам

Эбби Клементс

Поцелуй под омелой

•

Магазинчик Мороженого



Глава 1

О, КАК же она ненавидит его!

А ему все нипочем — жонглирует ингредиентами будущего десерта! Просто взял их и подбрасывает, чтобы убить время, а они, будто дюжина мячиков, знай себе летают вокруг его тела, рисуя в воздухе бесчисленные восьмерки.

Патрик Шевалье.

Сара ненавидела его, когда тщательно выверенными движениями распределяла ореховую крошку по поверхности *financier*¹ точно так, как требовал шеф Леруа. И продолжала ненавидеть, когда вечером, в одиночестве своей крохотной квартирке недалеко от Монмартра, ощущала боль в каждой жилке и мышце, стоило лишь пошевелить пальцами. А сами знаете кто в это время снимал небось напряжение в руках так, как позволяли ему его фантазии...

Она ненавидела его, потому что у него-то, кажется, руки вообще не уставали. И после пятнадцати — а то и больше — часов каторжной работы в одной из самых беспощадно перфекционистских кондитерских кухонь

¹ *Financier* — маленькие миндальные пирожные (фр.). (Здесь и далее примеч. пер.)

он был расслаблен так, будто целый день нежился под солнцем на пляже и лишь изредка покидал его, чтобы поймать волну.

Она ненавидела его, потому что пять тысяч раз в день его тело слегка задевало ее, а рукой он ловил ее плечо или прикасался к спине, когда менялся с ней местами в постоянном танце — шестнадцать человек работали с умопомрачительной скоростью в помещении, слишком маленьком для такого количества людей.

Она ненавидела его, потому что каждый раз, когда его тело так легко управляло ее телом, она ощущала все его ловкие, подвижные мышцы от пальцев рук до пальцев ног и понимала, что каким бы ленивым Патрик ни казался, напряжение было хорошо знакомо его мышцам.

Она ненавидела его, потому что чаще всего он даже не замечал, что прикасается к ней. А когда замечал, его ярко-синие глаза смеялись, или он подмигивал так, будто Сара была аппетитной и восхитительной. Однако каждый раз он возвращался к своим делам, и тогда Саре казалось, что ее сердце было всего лишь бесформенной замороженной глыбой, которая попыталась броситься Патрику в объятия, но вместо этого упала ей на туфли, превратившись в липкий кисель. К счастью, черные кухонные туфли уже давно привыкли к тому, что за день на них падало много чего липкого и бесформенного.

— *Sarabelle*¹, — окликнул он со смехом.

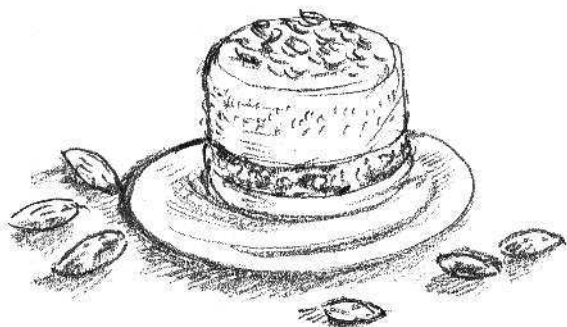
Она ненавидела Патрика еще и за то, что ее обычное, серьезное американское имя в его устах становилось экзотическим и ласковым, с французским «р» и сладкозвучным «а», похожим на вздох шикарного шелка, прикоснувшегося к ее коже. И за то, что он добавляет «красавица» всякий раз, когда ему вздумается, словно это слово не

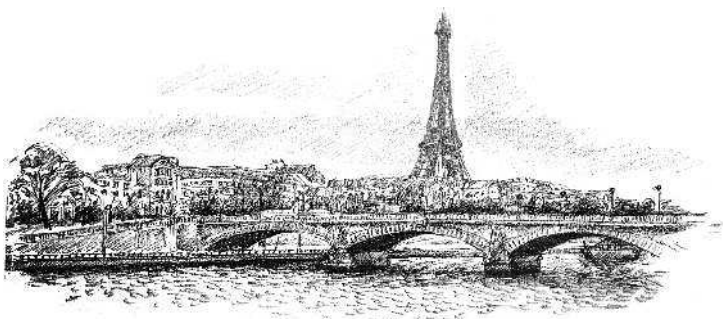
¹ *Sarabelle* — Сара-красавица (фр.), созвучно *Cinderella* (англ.) — Золушка.

может разбить чье-то сердце и заставить его поверить, будто такой мужчина, как он, и вправду считает ее прекрасной. Но потом всегда приходит понимание, что для него любая женщина — красавица. Да что уж там, он и свою собаку, должно быть, так называет, и свою четырехлетнюю племянницу, когда ерошит ей волосы.

И конечно, обе они смотрят на него, беспомощно тая...

Она ненавидела его, потому что знала — даже собаки у него нет из-за его распорядка дня. А представление Сары о том, каков на самом деле Патрик Шевалье, никак не может быть верным. Ведь он показал ей только то, что сам захотел.





Глава 2

— Ты вся в золотом пепле, *Sarabelle*. — Голос Патрика обвился вокруг нее, и ей ясно, будто наяву, показалось, что большая сильная рука обняла ее и притянула к твердой мужской груди. А эта хрипотца... Так на тропическом пляже шуршит и поскрипывает теплый песок, в который можно зарыться всем телом и обрести уют под сверкающими южными звездами. — Клево смотришься.

Она не подняла глаз. Ей не хотелось видеть синяки и ссадины у него на лице. Вчера он подрался со своим собственным шеф-поваром из-за того, что поцеловал Саммер Кори, красивую блондинку, получившую их отель в подарок. Бой был таким свирепым, что швейцарам пришлось лить на дерущихся ведра воды. Патрик остался очень доволен и все посмеивался. Видно, поцелуй был так хорош, что никакие удары кулаками не могли выбить воспоминания о нем.

То, что Патрик так повел себя с Саммер Кори, не должно иметь вообще никакого значения. Ведь он всегда целует женщин, стоит ему оказаться рядом с ними. В щеки. Два раза, четыре раза. Он же француз! И для него ничего не будет значить, если поцелуй — конечно, сам собой — сдвинется на пару сантиметров со щеки на губы. И станет дольше. Ну, просто ненамного задержится.

Сверкающая пыль легла на тарелку уродливой кучкой. Черт поberi! Да еще и Патрик смотрит. Сара сосредоточилась — узор должен изображать пепел, который осыпался с крыльев феникса. Потом Патрик или даже сам шеф Леруа, а может быть, один из младших су-шефов поставит на тарелку с золотым пеплом десерт *Phénix*¹ с языками пламени из темного шоколада и алым сердцем из карамели со страстоцветом². Когда же десерт подадут к столу, то подожгут коньяк, и феникс будет охвачен настоящим огнем.

Прошло пять из шести месяцев ее стажировки в легендарной кондитерской кухне роскошного *Hôtel de Leucé*. Сара уже научилась делать языки пламени из расплавленного шоколада. Ей позволяли наполнять горячим коньяком изящные стаканчики — и она очень редко обжигалась, — но еще не разрешали размещать на тарелке десерт целиком. Даже создание рисунка из золотого пепла было трудной задачей, требующей большого напряжения. Ведь если Сара не справится, то ее разжалуют, и придется опять заниматься горячим коньяком.

Сару же Патрик, конечно, никогда не целовал в щеки. Она была всего лишь скромной практиканткой. Целуют только равных себе, а не тех, кто ниже по положению. Не будет он целовать женщин, которые работают на него. Она опять почувствовала, будто огромный кулак сжимает ее живот и беспощадно держит внапряжении, ни на секунду не отпуская.

¹ *Phénix* — Феникс (фр.).

² Страстоцвет съедобный, или Пассифлора съедобная, или Гранадилла пурпурная, или маракуйя (*Passiflora edulis*) — вечнозеленая тропическая лиана. Используются мякоть и сок плода. В христианской культуре название «страстоцвет» вовсе не связано с амурными делами, как может показаться на первый взгляд: имеются в виду Страсти Христовы.

— Что ты об этом думаешь? — Мозолистые пальцы Патрика пододвинули к ней красную тарелку. — Мы работаем над преддесертами¹ для Дня святого Валентина.

На широкой фарфоровой ложке лежал небольшой шар из жидкого шоколада в тончайшей оболочке. Мерцая, он выглядывал из-под полупрозрачного белого облачка. Наклонный круг из карамели, украшенный частыми спиралями, прикрывал шар. На первый взгляд у такого преддесерта не было вообще ничего общего с Днем святого Валентина, но, присмотревшись, Сара различила скрытое под орнаментом красное сердечко. Оно было меньше ее самого крохотного ногтя.

Намек на то, что влюбленные боятся открыть свое сердце?

Крошечное спрятанное сердечко, которое Патрик придвинул к ней, будто желая открыть тайну, заставило ее собственное сердце томиться смутным желанием... На долю секунды потеряв контроль над собой, Сара взглянула на Патрика.

От вида его разбитых губ и синяка на скуле ей стало худо, как от удара в живот. Она попыталась отвести глаза, но ее взгляд на мгновение задержался на его губах. Она часто так делала украдкой, чтобы он не заметил. И почему-то каждый раз она ожидала увидеть ленивый, расслабленный рот калифорнийского серфингиста, но нет... у него всегда оказывалась прекрасной формы нижняя губа, выражением которой он отлично управлял, и замечательный изгиб верхней губы. Еще бы, ведь он всю жизнь произносит донельзя напряженные гласные и точные согласные! У него губы поэта, рот аристократа, не соответствующий ни выгоревшим на солнце и спутанным волнами волосам, ни смеющимся синим глазам, ни художавому лицу, которое однажды утром могло оказаться

¹ Преддесерт — до десерта подают преддесерт.

гладко выбритым, но потом много дней подряд зарастать густой щетиной.

Сара заставила себя прямо и твердо посмотреть Патрику в глаза, и он поморщился.

— Да знаю я, без этого чертова сердца было бы лучше, но ты же знаешь Люка. Любит он совать его куда надо и куда не надо.

На самом деле Сара не знала Люка Леруа, их всемирно известного *chef pâtissier*¹. Он возглавлял кондитерскую кухню их ресторана с тремя звездами Мишлен² в знаменитом *Hôtel de Leucé*, который сверкал в роскошном квартале между Елисейскими Полями и Сенной, подобно алмазу Хоупа³ в обрамлении драгоценных камней.

Когда их божество бросало работу Сары в мусорное ведро, она лишь говорила: «*Oui, chef, и Merci, chef!*». А озорник Патрик Шевалье легко и весело дразнил шефа. Это было выше ее понимания — как, впрочем, и то, каким образом Патрик с Люком тянули, выдували и формовали чертову горячую карамель, создавая восхитительные вещи.

Сара приехала в Париж, мечтая научиться делать миленькие карамельные розочки и бантики, чтобы украшать ими пирожные и торты. Но в первый же день увидела, как Патрик схватил глыбу расплавленной карамели и вытянул

¹ Chef pâtissier — шеф-кондитер (фр.).

² Красный гид Мишлен (от фр. Michelin, Le Guide Rouge), иногда также упоминаемый как «Красный путеводитель», — наиболее известный и влиятельный из ресторанных рейтингов на данный момент. Гид выпускается с 1900 года и имеет трехзвездочную систему оценки ресторанов.

³ Алмаз Хоупа (от англ. Hope Diamond) — крупный бриллиант глубокого сапфирово-синего цвета. Алмаз назван по имени своего первого известного владельца — британского аристократа Генри Филиппа Хоупа, в чьем распоряжении он впервые замечен по документам 1839 года.

⁴ *Oui, chef, и Merci, chef* — «Да, шеф» и «Спасибо, шеф» (фр.).

ее почти на два метра в высоту. Невозможно изящные изгибы и петли непостижимо переплетались с шоколадом, растягиваясь выше и выше, а вокруг них засверкали звезды и закружились планеты. Сара тогда стояла в толпе ошеломленных учеников, с благоговением наблюдающих соревнования *Meilleur Ouvrier de France*¹ через окно в двери. Раньше Саре и в голову не могло прийти, что мечта может быть так прекрасна.

Карамельная башня могла — нет, обязана была рухнуть. Но Патрик Шевалье перенес свою скульптуру в выставочный зал — и ничего плохого с ней не случилось.

Потом Сара узнала, что он придумал и сделал основание с амортизаторами. Такая маленькая хитрость.

Как же давно это было!

— Очень красивый преддесерт, — сказала Сара острожно.

— Да, но как тебе ароматы, *Sarabelle*? И текстуры? Скажи мне, что ты думаешь. — Взгляд Патрика был чист и ясен, но глаза поддразнивали ее. — Ты же знаешь, меня всегда чарует твой природный, неиспорченный вкус.

Конечно, в его обязанности входило тренировать ее вкус, и он делал это на удивление прекрасно. Он вполне мог быть вторым среди лучших на планете. Ученики в парижской кондитерской школе, в которой училась Сара, падали бы ниц пред ним и целовали бы его ноги, умоляя взять к себе в стажеры. Но коль скоро он по ошибке выбрал Сару, то теперь ему придется сделать так, чтобы она дожила до конца стажировки. Точно так же ему пришлось бы опекать крошечного, неуклюжего, покинутого всеми щенка, которого надо перенести через неистовую реку. И Патрик делал оба дела сразу: во-первых, заботился

¹ *Meilleur Ouvrier de France* — Лучший работник Франции (фр.).

о том, чтобы у Сары была еда и она выдержала переход через бурный поток, и во-вторых, обучал ее секретам профессии.

Ее сводила с ума мысль, что без него она не может поесть.

Она действительно не могла приготовить себе еду! Узлы у нее в животе никогда не расслаблялись, и она все время была без сил. Да взять хоть вчерашний день. Патрик улучил минутку, хотя других забот у него было сверх головы, поджарил два яйца и, даже не взглянув, подвинул тарелку к Саре. Масляные края таяли у нее во рту, а желудок разве что не плакал от благодарности. А через пару часов Патрик ввязался в драку из-за того, что поцеловал известную во всем мире прожигательницу жизни.

В другие дни бывало так же. В столовой для персонала Патрик лениво двигался мимо стола Сары, направляясь к девушке за стойкой, чтобы пофлиртовать, и как бы случайно ставил перед Сарой две картонные коробочки греческого йогурта¹ с большим содержанием протеина. И непременно с персиком, который она любила.

Он кормил ее. И дразнил, щедро наделяя беспечной лаской. Впрочем, так он вел себя со всеми. Как бы то ни было, но ему всегда удавалось уменьшать ее напряжение, чтобы она могла прожить день, выдержав огромное давление кухни.

Понемногу он стал всем, для чего она жила; всем, что удерживало ее в течение дня. И за это она тоже ненавидела его. Она сама должна удерживаться! Не должен этого делать мужчина, который думает о ней как

¹ Фильтрованный йогурт, йогуртовый сыр или греческий йогурт — тип йогурта, профильтрованного через ткань или бумажный фильтр с целью устранения сыворотки, что придает среднюю консистенцию между йогуртом и сыром, сохраняя характерный кислый вкус йогурта.

о неуклюжем, симпатичном щенке среди множества таких же.

В конце концов, даже не похоже, что он вообще думает о ней. Каждый раз, когда она смотрела на него, он обязательно с кем-то флиртовал. Вчера вот взял да и поцеловал Саммер Кори, наследницу одного из самых больших состояний в мире, яркую, красивую и известную своей испорченностью, а потом из-за нее же подрался со своим собственным боссом.

Сара взглянула на Патрика снизу вверх, когда брала ложку с шоколадным шаром, и увидела, как его синие глаза изучают ее тарелки. Сам он мог подготовить полсотни тарелок так быстро, что за это время средний мужчина не успел бы бросить быстрый взгляд на грудь женщины, притворяясь, что смотрит ей в глаза.

Все в *Culinaire*¹ едва не спятили от ревности, когда узнали, что Сару будет учить Патрик Шевалье. Это было чудо, привилегия. Патрик сам предложил ей такой шанс после мастер-класса, который проводил в *Culinaire*. Сара до сих пор не может понять, какой потенциал он разглядел в ней, но теперь она, наверное, разочаровывает его по пять тысяч раз на дню — каждый раз, когда у нее что-то получается не так.

Она знала, что на самом деле Патрик не считает ее красивой. Тем более что он умирал от безответной любви то к девушкам, стоящим за стойкой регистрации, то к помощнице директора отеля, то к самому шефу Леруа — даже довольно часто клялся им всем в любви. Просто Патрик пытался заставить Сару чувствовать себя комфортно и делал это с теплом и легкостью. Надо признать, только он один умел помочь перенапрягшейся, сверхперфекци-

¹ *Culinaire* — кулинарный (фр.). В данном случае название кулинарной школы.

онистской кухонной команде продержаться в течение всего каторжного дня. Сара так сильно ощущала его поддержку, что каждая мышца в ее теле хотела вскрикнуть от облегчения всякий раз, когда он появлялся в поле зрения. От его внимания ей становилось столь же приятно, как от погружения в джакузи. Как было хорошо! Поначалу. А потом Сара уже не могла не думать о Патрике. И через некоторое время поняла, что на самом деле важна для него не больше, чем самый обычный щенок. Эта мысль начала грызть ее. И теперь Сара ненавидела Патрика.

Да, ненавидела, но подняла ложку, поднесла к губам, и шар с облачком и карамелью очутились у нее во рту.

Карамель хрустнула, горькая и сладкая одновременно. Мягкое ласковое облачко оказалось ванильным. Эти ощущения на мгновение уступили место вкусу шоколада — он вырвался из шара, стоило лишь нажать языком — и потом смешались в нахлынувшем экстазе. Сердечку же очень хорошо удалось спрятаться за порывом первых ароматов. Можно было бы даже совсем забыть про него, если бы не слабый пикантный намек на нечто неуловимое и волшебное, да и тот через секунду исчез.

— Ну, как? — Патрик отодвинул три, четыре, пять тарелок. *Пять?* Пять из двадцати, которые Сара успела приготовить? Но чем отличаются те, которые не были достаточно хороши, от тех, которые он оставил? Почему она не видит *этого*? — Уже испытала оргазм? Или еще осталось желание чего-то большего? — Опять эта его плутовская улыбочка! — Не стесняйся, говори, если я не возбуждаю тебя безоговорочно, *Sarabelle*.

Она сжала губы, но им, конечно, действительно хотелось, чтобы каждый попавший в них кусочек доставлял наслаждение. Патрик всегда поддразнивал Сару, но и побуждал ее анализировать каждый нюанс текстуры и аромата, заставляя развивать такие же совершенные