



С У - Ш Е Ф

2 4 Ч А С А З А П Л И Т О Й

М А Й К Л Г И Б Н И

Перевод с английского
Павла Старцева

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва
2018

Посвящается моей семье

Федор Павлович, услышав о новом качестве Смердякова, решил немедленно, что быть ему поваром, и отдал его в ученье в Москву. В ученье он пробыл несколько лет и воротился, сильно переменившись лицом. Он вдруг как-то необычайно постарел, совсем даже несоразмерно с возрастом сморщился, пожелтел, стал походить на скопца.

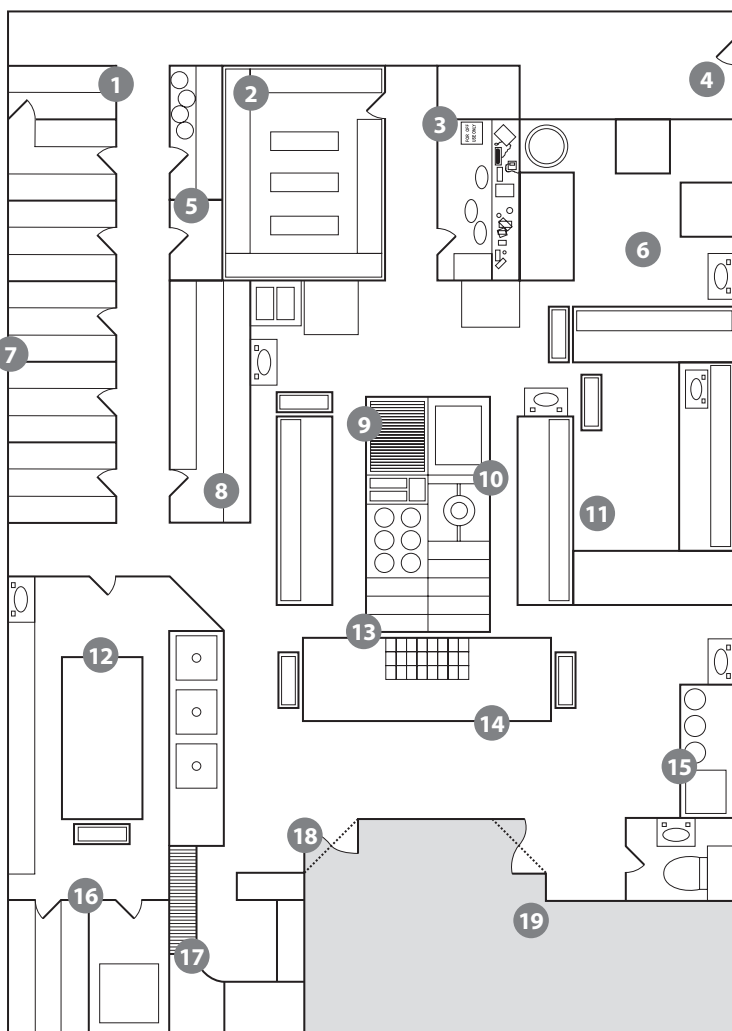
ФЕДОР ДОСТОЕВСКИЙ. *Братья Карамазовы*

СО Д Е Р Ж А Н И Е

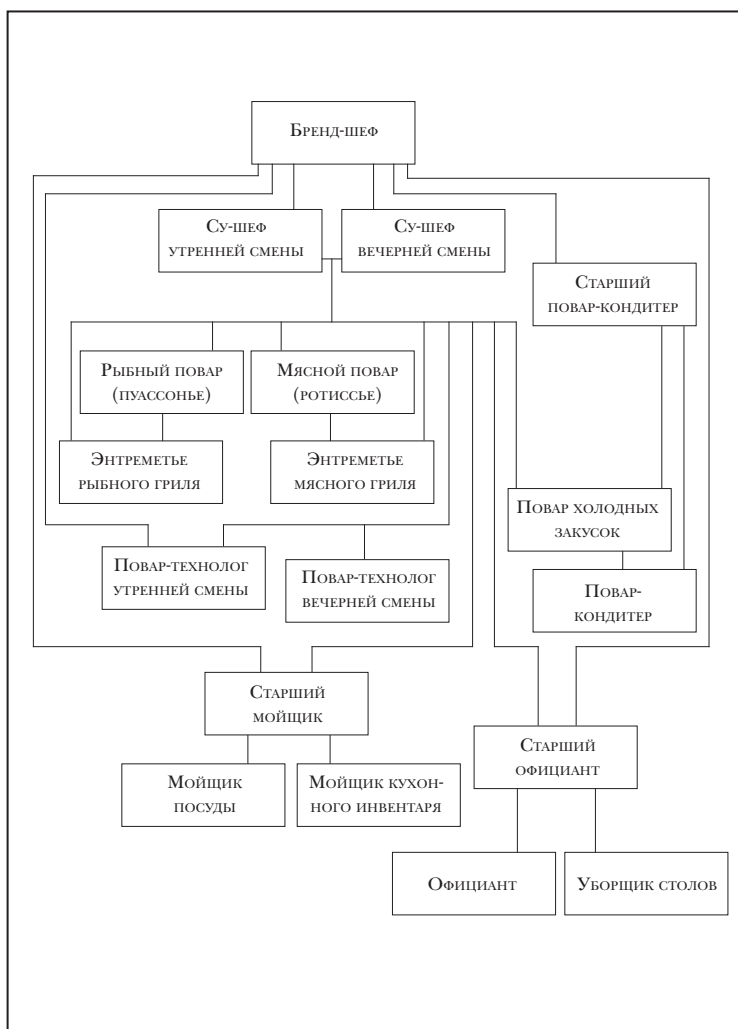
ПЛАН КУХОННОГО ПОМЕЩЕНИЯ	10
РЕСТОРАННАЯ ТАБЕЛЬ О РАНГАХ	11
ПРОЛОГ	13
УТРО	19
ОБХОД	24
ТОНКАЯ РАБОТА	37
КОЛЛЕКТИВ	43
БЛЮДА ДНЯ	62
НА МЕСТАХ	77
ПЕРЕРЫВ	95
ОБСЛУЖИВАНИЕ	110
СООБЩЕНИЕ	144
ЗАКРЫТИЕ	153
В БАРЕ	164
ДОМОЙ	185
УТРО	192
СЛОВАРЬ КУХОННЫХ ТЕРМИНОВ	198
БЛАГОДАРНОСТИ	222

ПЛАН КУХОННОГО ПОМЕЩЕНИЯ

- 1 Холодильная камера 2 Раздевалка 3 Офис шеф-повара
4 Выход на погрузочную платформу 5 Цех технологической
обработки и камера созревания 6 Кондитерский цех 7 Кладовые
8 Сухогрузный склад 9 Отделение для приготовления мяса
10 Отделение для приготовления рыбы 11 Холодный цех 12 Цех
предварительной обработки 13 Отделение для гарнира и овощей
14 Стол раздачи 15 Зона для приготовления кофе 16 Продуктовый
склад 17 Мойка 18 Вход 19 Выход в обеденный зал



РЕСТОРАННАЯ ТАБЕЛЬ О РАНГАХ



ПРОЛОГ

ТЕПЛЫМ ВЕСЕННИМ ДНЕМ 2011 ГОДА Я СТОЯЛ В ТЕНИ НА УГЛУ СОРОК ТРЕТЬЕЙ УЛИЦЫ, НЕДАЛЕКО ОТ ТАЙМС-СКВЕР, ДОКУРИВАЯ СИГАРЕТУ, ПЕРЕД ТЕМ КАК ВНОВЬ ПОДНЯТЬСЯ НА ДВАДЦАТЫЙ ЭТАЖ ЗДАНИЯ ИЗДАТЕЛЬСТВА *Condé Nast*, ЧТОБЫ ПРОДОЛЖИТЬ СВОЮ РАБОТУ ПО ВЫРЕЗАНИЮ ЖУРНАЛЬНЫХ СТАТЕЙ ДЛЯ БИБЛИОТЕКИ РЕДАКЦИИ *The New Yorker's* — ТАКАЯ ВРЕМЕННАЯ ПОДРАБОТКА МЕЖДУ МОИМИ СМЕНАМИ НА КУХНЕ. ЗАМАХНУВШИСЬ ВЫБРОСИТЬ ОКУРОК В ЛИВНЕСТОК, НЕОЖИДАННО КРАЕМ ГЛАЗА Я ЗАМЕТИЛ ФИГУРУ ЧЕЛОВЕКА, ЧЕЙ МАССИВНЫЙ СИЛУЭТ ПОКАЗАЛСЯ МНЕ ДОСТАТОЧНО ЗНАКОМЫМ, ЧТОБЫ ВЗГЛЯНУТЬ НА НЕГО ЕЩЕ РАЗ.

Мужчина был высокого роста, как минимум 1 м 85 см, с плохо уложенной копной кудрявых волос на голове, отчего он казался еще выше. Одетый в свободный костюм из темно-синей ткани в тонкую полоску, он стоял ко мне спиной. Покуривая сигаретку и болтая по телефону, человек оживленно жестикулировал свободной рукой, рисуя в воздухе над своей головой ореол из табачного дыма.

И хотя мне не было видно его лица, нечто особенное в его осанке я тут же узнал. Он вроде бы стоял прямо, но странно при этом сутулясь. Резкие движения его были порывистыми, но отличались взвешенной спокойной изящностью даже в такой незначительной детали, как стряхивание пепла с кончика сигареты.

Я бросил взгляд на его обувь и был поражен: обычные кеды в шахматную клетку, надетые вместе с костюмом.

Ни больше ни меньше. Я определенно знал этого человека — шеф Марко Пьер Уайт.

Закурив еще одну, я остался стоять, дожидаясь окончания его телефонного разговора, чтобы поздороваться.

Я, конечно же, не знал этого человека лично, а лишь только слышал о нем. Прочитал все его книги и не мог не смотреть те давние выпуски Би-Би-Си, где шеф Марко готовит бараньи орешки по-французски и котлетки из телячьих мозгов для Альберта Рю, пока молодой Гордон Рамзи на заднем фоне потерянно бродит, пытаясь закончить свой шашлык на косточке. Также мне было известно, что в среде поваров его считали подлинно «плохим парнем», своеобразным предтечей современных рок-звезд ресторанного бизнеса. К тому же он стал первым шеф-поваром из Англии и самым молодым на то время, в тридцать три года заработавшим три мишленовские звезды. Я слышал, что ресторанное сообщество содрогнулось при его решении оставить кулинарное искусство и в возрасте тридцати восьми лет уйти на пенсию. Но я также знал, что в течение нескольких последних лет он то и дело появлялся у плиты так или иначе — либо на телевидении, либо где-то еще. Не будучи знаком с ним в действительности, я просто не мог упустить случай представиться ему, хотя и знал, что неприлично досаждать своим кумирам.

Поначалу я столкнулся с искусно сдерживаемым раздражением, ожидающим любого, кто обращается к знаменитостям прямо на улицах Манхэттена. Допускаю, он мог подумать, что я видел его по телевизору. Но как только я дал ему понять, что мы коллеги, упомянув его книги *White Heat* и *Devil in the Kitchen*, так сильно вдохновившие меня молодого, он сменил гнев на милость, и наше общение стало более неформальным. По прошествии пяти или десяти минут мы уже беседовали о поварском деле, его достоинствах и недостатках, а также о воздействии профессии на тело и ум.

Наконец, ему надо было идти, да и мне стоило вернуться к работе. Я подытожил наш разговор вопросом, что же он чувствовал после ухода из профессии. Сделав затяжку, он театралью помедлил с ответом.

— Независимо от того, сколько ты не был в деле, — произнес он наконец, — кухня всегда манит обратно.

Мы выбросили окурки и разошлись.

Мне было шестнадцать, когда я начал работать в ресторанах. Сначала устроился посудомойщиком в один ирландский паб, владельцем которого был отец моего университетского приятеля. Не прошло и получаса моей первой смены, как на кухню ворвался администратор зала, озираясь в поисках мойщика.

— Эй, ты! — окликнул он меня. — Там в фойе паренька стошнило. Иди прибери.

Именно тогда я и решил, что стану поваром — в первую очередь для того, чтобы подобные случаи не повторялись.

Минуло более тринадцати лет, как я принял такое решение. За это время я повидал многое — большое и малое, прекрасное и ужасное. Я сделал карьеру от посудомойщика до шеф-повара и поработал во всех промежуточных должностях. Опыт, полученный мной на этом пути, был и самым отрадным, и самым горьким из тех, что только можно себе представить. То, что последует далее, есть попытка свести свой разносторонний опыт к общепонятной и доступной для чтения форме: один день из жизни такого человека, как я.

В этой книге я собрал материал, накопленный на работе в нескольких ресторанах и в различные периоды времени. Также иногда я изменял имена людей и названия мест с целью сохранения реалистичности и выразительности слога повествования. При этом я не подразумеваю вынесение какого-либо суждения о ресторанном бизне-