

СОДЕРЖАНИЕ

БЛАГОДАРНОСТИ / 6

ВВЕДЕНИЕ / 8

Я – парижанин / 22

Ma Petite Cuisine / 31

Самые важные слова, которые нужно знать в Париже / 43

Есть как парижанин / 48

Одеваться как парижанин / 55

Вода, вода, кругом вода, ни капли для питья / 65

Мой ключ к успеху / 78

Что они говорят и что это значит / 87

Очереди – для других / 92

Горячий шоколад, за который можно умереть / 103

Рыба, которую достали из воды / 111

Французское «одеяло безопасности» / 121

Пристрелите меня / 130

Мой французский парадокс / 141

Les Bousculeurs / 149

Ne Touchez Pas! / **161**

Жанна / **170**

Слишком много способов сказать то же самое / **175**

Если проснешься с ним, попроси его приготовить Café au Lait /
192

Добро пожаловать во Franprix! / **204**

Рассуждения о le fromage / **213**

Ох уж эта Grève / **225**

Grève Grief / **238**

Гости / **234**

Получить все / **248**

Le Bronzage / **263**

Конечно! / **270**

Ищу баланс в шоколадной лавке / **279**

Вижу грудь / **291**

Enfin / **300**

МОИ ЛЮБИМЫЕ МЕСТА / **309**

БЛАГОДАРНОСТИ

Последнее, о чем я думал, отчаянно пытаюсь запихнуть все свое имущество в пару чемоданов, что я когда-нибудь напишу книгу о своей жизни в Париже. Но как только я освоился в своей новой квартире, я начал писать о Париже, превратив свой веб-сайт в блог, где вел хронику всего, что со мной происходило (включая изучение жизни согласно тайным ритуалам и правилам, неизменным в течение столетий), рассказывал о встречах со многими чудесными людьми и, что самое важное, о всех тех удивительных вещах, которые я пробовал.

Многие мои французские друзья и читатели блога поддерживали и комментировали мои наблюдения, которые я старался писать с юмором и доброжелательно, даже если затрагивал важные темы. Несмотря на то что думают многие туристы, Париж – не музей; это большой город со своими недостатками, точно так же, как любая другая столица, и все разочарования и отрицательные впечатления, с которыми я столкнулся, были уравновешены моей любовью к этому городу и его людям.

Ну, к большинству из них.

Спасибо всем, кто помог сгладить острые углы и сделал мою жизнь в Париже чем-то особенным: Гидеон Бен-Ами, Поль Беннет, Лани Беваква, Анни Блок, Рандаль Брески, Клифф Кловин, Люис Фомон, Жюли Гецлаф, Рик Гитлен, Мара Голдберг, Дори Гринспен, Жанетт Эрман, Кейт Хилл, Диана Жакоб, Давид Линдси, Сюзан Эрман Лумис, Нэнси Майерс, *la famille* Пейя, Йон Рулинг, Морт Розенблюм, Лорен Савье, Хизер Стимлер-Холл, Давид Тани и Клод и Джеки Тона.

Большая благодарность и моим виртуальным друзьям, которые стали частью моей настоящей жизни. Следовало бы упомянуть здесь очень многих, но особенно я хочу поблагодарить Шону Джеймс Ахерн, Мэтта Армендариса, Элизу Бауэр, Сэма Брич, Луизу Чу, Мишель Делево, Клотильду Дюсолье, Бретта Эмерсона, Кеико Оикава, Беатрис Пелтр, Деб Перельман, Адама Робертса, Деррика Шнайдера, Эми Шерман, Ники Стич и Оливера Сиделя,

Сюзан Томас, Хейди Свонсон, Пима Текамаунвивита, Паскаля Уикса и Луизу Вайс.

Огромная благодарность Синди Майерс за то, что проверила тексты этой книги. А также Кэрри Браун из Jumpton Store в Хилдсбурге, Калифорния, Жерару Кокену, Мег Каттс, Розе Джексон, Марион Леви и Терезе Пелла за то, что поделились рецептами.

Особое спасибо Роману Пелла, который, даже когда не очень понимал, что я говорю, тем не менее всегда понимал, что я хотел сказать. *Merci toujours.*

Я очень благодарен владельцам магазинчиков и лавок в Париже, которые откладывали свои дела, чтобы помочь мне, делаясь своими знаниями и умениями: Жан-Клод Тома и Ж. Дету, Режис Дион из *Tradition Guérande*, шоколатые Жан-Шарль Рошо, шоколатые Коринн Рожер и Патрик Рожер. *Remercie* сотрудникам *Paris Pêche*, которые учили меня разделять рыбу на филе. И огромные извинения тем покупателям, которые, придя домой, нашли ужасные рваные куски вместо идеально обработанных филе...

Моему агенту, Фреду Хиллу, и его помощнице, Бонни Наделл, за их неизменную поддержку и смелость. Младшему редактору Анни Шаньо за то, что я уверен – все на своем месте, и редактору Дженнифер Джозефи, которая сказала мне: «Будь собой!» – но даже не представляла, во что ввязывается. И Чарли Конраду за то, что дал книге зеленый свет.

Еще я хочу поблагодарить людей, которые читали мои заметки, оставляли комментарии, заставлявшие меня смеяться, и следовали за мной всегда, пока я начинал новую жизнь в Париже. Всем вам, кто говорил, что мне следует написать книгу о Париже, – вот она!



ВВЕДЕНИЕ

Я отчетливо помню момент, когда стал парижанином. Это был не тот момент, когда я решил купить носки с мультяшным персонажем Гуфи. И не тот, когда пришел в банк со 135 евро в кармане, чтобы заплатить 134 евро, и решил, что это совершенно нормально, когда кассир сообщил, что у него сегодня нет сдачи.

И я уверен, что это был не тот момент, когда я случайно наткнулся на медсестру моего врача, пятидесяти с лишним лет, загорающую топлес на берегу Сены, *a la française*¹, и не отвел глаз (хотя, признаться, очень хотел).

И не тогда, когда я своей сумкой на ремне случайно зацепил свитер маленького мальчика в *La Maison du Chocolat*, и тот начал распускаться. «*C'est pas ma faute!*»² – решил я про себя, уходя. В конце концов, кто надевает свитер, когда идет в кафе-шоколадницу, правда?

¹ Как француженка.

² Это не моя вина! – Здесь и далее прим. переводчика.

Возможно, это был момент, когда я внимательно слушал, как два друга-парижанина объясняли мне, почему французы так полны решимости обрезать кончики стручков зеленой фасоли перед приготовлением. Было ли это связано с тем, что в кончиках стручков накапливалась радиация, как настаивал один? Или это делалось, чтобы их жесткие волокна не застревали у вас между зубами, как уверял второй? Хотя я не мог припомнить ни единого случая, чтобы жесткие волокна фасоли чем-либо угрожали моим зубам, и, уж конечно, не считал, что радиация способна гнездиться в кончиках овощей, я тем не менее обнаружил, что киваю в знак согласия с обоими.

Нет, этот момент случился спустя несколько месяцев после того, как я прибыл в Париж. В одно из воскресений я лениво слонялся по своей квартире в вытянутых трениках и свободной потрепанной толстовке, моей идеальной одежде для ничегонеделанья. К концу дня я наконец собрался с силами, чтобы съездить на лифте вниз, во внутренний двор нашего дома, и выбросить мусор.

Дверь лифта ровно в трех шагах от моей входной двери, а мусорные контейнеры всего в пяти шагах от двери лифта на первом этаже, так что все путешествие состояло из четырех этапов: дойти до лифта, спуститься на нем, выбросить мусор и вернуться.

Весь процесс должен был занять примерно сорок пять секунд.

Итак, я заставил себя встать с дивана, побрился, переоделся в нормальные брюки, надел отутюженную, ни складочки, рубашку, пару носков и ботинки, прежде чем подойти к двери с пластиковым пакетом для мусора в руке.

Видит бог, я не мог ранить взгляд кого-то из соседей своим воскресным одеянием.

И вот тогда-то, *mes amis*¹, я и понял, что стал парижанином.

Негласное правило, – если вы планируете здесь жить, то неплохо бы ему следовать, даже если вы просто приезжаете на время, – это то, что о вас будут судить по тому, как вы выглядите и как себя преподносите. Да, даже если вы всего лишь выносите мусор. Вы же не хотите, чтобы кто-то (например, сосед или один из тех мусорщиков в щегольской зеленой спецодежде) подумал, что вы бомж, не так ли?

¹ Друзья мои.

Всего у 20 процентов американцев есть паспорта, так что мы не слишком часто путешествуем, а взаимоотношения с иностранцами обычно строятся по нашим правилам, которых они должны придерживаться. Мы не слишком хорошо приспосабливаемся к другим, просто потому, что редко попадаем в ситуации, когда это требуется. Я нередко слышал жалобы (да и сам порой жаловался) от тех, кто ожидал, что здесь все будет, как они привыкли: «Почему они не упаковывают недоеденные блюда с собой?», «Почему не положили лед?», «Почему я не могу сам взять, что мне нужно, с полки в магазине?» или «Почему официант флиртует с той шведской девушкой и курит, когда мы уже более получаса ждем наш счет?»

Странно, но путешествуя за границу, мы ждем, что люди будут вести себя как американцы – даже когда они в своей собственной стране. Задумайтесь на минутку: сколько официантов, водителей такси, сотрудников отелей, продавцов и других в Штатах могут или могли бы ответить французу, который знает только французский? Если же вы не говорите по-французски и приехали в Париж, вам помогут многие люди, чей английский совсем неплох. И все европейцы, прибывающие в Америку, считают, что знание языка – стартовая точка для того, чтобы приспособиться к нашим условиям. Ну, или почти все. Не ждите этого от официанта, которому оставили всего каких-то оскорбительных 18 процентов на чай.

В каждой культуре определенные правила. В Америке, по каким-то неизвестным причинам, в заведениях фастфуда не подают вино, а ковыряние в носу в течение нескольких минут в общественном транспорте осуждается.

В Париже правила диктуют, что никто не должен ходить в рваных джинсах и безобразной футболке, только если на ней не написано «Давай займемся сексом... ПРЯМО СЕЙЧАС!» золотыми буквами.

Живя в другой стране, вы должны изучить правила, особенно если хотите остаться. И мне пришлось многому научиться.

*

Как и многие другие, я начал мечтать о жизни в Париже со времени моего первого путешествия в 80-х, того самого, которое каждый американский выпускник колледжа просто обязан был совершить, прежде чем молодежь решила, что лучше путешествовать по миру с помощью компьютера, а не настоящих билетов. Разве лучше заблудиться в лабиринте улиц древних городов, пробовать местные деликатесы, спать с совершенно незнакомыми людьми в хостелах для молодежи и мыться в общественном душе вместе с командой итальянских футболистов? Да, я считаю, что намного разумнее остаться дома и изучать Европу на экране монитора. Но, возвращаясь в те времена, я как раз почти всем этим и занимался. (Предоставлю вам решить, чем именно из перечисленного.)

Моей целью было исследование. После колледжа я почти год ездил по континенту, не делая ничего, кроме изучения европейской культуры, в основном сидя на стуле или в кресле и поедая то, что ели местные. Во время этих путешествий я побывал почти во всех странах Европы и везде пробовал местные деликатесы: текучие свежие сыры во Франции и плотный, с зернышками хлеб в Германии; бельгийский молочный шоколад – понюхаешь его, и как будто переносишься на деревенскую молочную ферму; рыбу с хрустящей корочкой, приготовленную на гриле где-то среди узких базарных улочек Стамбула. И, конечно, множество маслянистой выпечки, намазанной сливочным маслом, в Париже, такой вкусной, какую я больше никогда и нигде не пробовал.

Спустя месяцы, что я колесил по Европе, меня следовало основательно отмыть и подстричь, чтобы обуздать копну непослушных кудрей (именно благодаря им меня называли «грязным блондином»), я выдохся – и потратил все деньги, – а потому вернулся в Штаты. Все беззаботное время, что я провел, разъезжая от одной страны к другой, я вообще не задумывался о своем будущем и чем займусь по возвращении. Зачем портить удовольствие? Вернувшись в Америку, после того как повидал мир снаружи наших довольно изолированных берегов, я и понятия не имел, чем заняться и что вообще делать со своей жизнью.

Я читал о «калифорнийской кухне», которая в то время представляла собой нечто новое и захватывающее, потому что только появи-

лась. И заниматься чем-то, связанным с едой, казалось интересной возможностью, тем более что я и Европу постигал не глазами, а желудком. И все, что я пробовал, было очень далеко от того, что подавалось в вегетарианском ресторане, где я подрабатывал, учась в колледже, и где разливал направо и налево супы, загущенные арахисовым маслом, и подавал десерты, которые готовил длинноволосый парень, любящий всему, что выходило из его рук, придать особый авторский штрих. На самом деле я до сих пор помню его фруктовые кобблеры с начинкой из яблок и красной фасоли, которые он дополнял целой пригоршней кумина, – воняли они крайне неприятно.

С другой стороны, я мог бы быть на его месте.

К счастью, на севере Калифорнии стал укрепляться европейский стиль кулинарии, там начали ценить высокую кухню и приготовление еды *du marché*:¹ покупая местные продукты на пике их свежести, что является обычным делом в Европе. Для меня в этом был смысл, и я считал, что так и нужно готовить и питаться. Так что, недолго думая, переехал в Сан-Франциско, как раз напротив Беркли, где впечатлившая меня кулинарная революция и началась. Надеюсь, что десерты с запахом кумина явно не были ее частью.

Делая покупки на открытых рынках в районе залива Сан-Франциско, я открыл для себя фермеров, которые продавали выращенные ими такие продукты, как апельсин-королек с его кислым и таким насыщенным по цвету соком или плотные головки radicchio яркого пурпурного цвета, которые люди в то время считали каким-то недоразвитым вариантом капусты. Лора Шенель производила в Сономе кружочки мягкого, в европейском стиле, козьего сыра, который был настолько не знаком американцам, что они считали его диковинной разновидностью тофу (особенно в Беркли). Виноградари в долине Напа делали чудесные вина, такие как зинфандель или пино нуар, прекрасно подходившие к блюдам новой региональной кухни, обильно приправленным ароматным чесноком, свежими тимьяном и розмарином и политым оливковым маслом местного производства – огромный шаг вперед по сравнению с «маслом для салата», на котором я вырос.

¹ С рынка.

Я был взволнован – нет, просто изумлен, – найдя кулинарные «копии» всего, что я пробовал в Европе. Наслаждался сделанным вручную нежным шоколадом Элис Медрич, который конкурировал с тем, который я пробовал в шикарных французских бутиках шоколада. Я бы выстаивал очередь каждый божий день, чтобы получить батон *pain au levain*¹, что Стив Салливан доставал из дровяной печи по утрам в *Acme Bread*, и был в полном восторге, найдя так много пикантных сыров, к которым привязался в Европе, в *Cheese Board Collective* в Беркли, прямо через дорогу от *Chez Panisse*².

Остановившись на карьере в ресторанном деле, я решил, что должен начать с самого верха и найти работу в *Chez Panisse*, где Элис Уотерс возглавляла кулинарную революцию, частью которой мне так хотелось стать. Я послал в ресторан письмо, прождал несколько недель, но ответа так и не получил. Несмотря на недостаточный энтузиазм с их стороны, я решил представиться сам и явился в знаменитую теперь на весь мир аркаду из красного дерева, готовый начать свою карьеру шеф-повара длиной в жизнь. Прошел внутрь, где занятой официант – он в белоснежной рубашке, галстуке и длинном фартуке мчался, невероятно походя на *garçon*³ в Париже, – показал мне, как пройти в кухню позади обеденного зала.

Кухонный штат работал в полную силу. Некоторые маниакально раскатывали ультратонкие, почти прозрачные листы пасты. Другие кропотливо обрезали морковь, чтобы сделать ее крошечной, меньше чем мизинец ребенка, их овощечистки сновали над рабочей поверхностью со сверхзвуковой скоростью, извергая ярко-оранжевые причудливые завитушки, а затем они бросали крошечные корнеплоды в миски из нержавеющей стали с негромким стуком, чтобы безотлагательно перейти к следующей морковке.

Один повар был занят тем, что выкладывал в керамическую посуду влажные кружочки козьего сыра, перемежая их веточками тимьяна, целыми зубчиками чеснока и розмарином, похожим на

¹ Пшеничный дрожжевой хлеб, хлеб на закваске.

² Ресторан в Беркли, Калифорния, один из тех, где зародилась новая «калифорнийская кухня».

³ Официанта.

сосновые ветки. Оглянувшись, я заметил женщин, внимательно следящих за духовками и время от времени проверяющих, что в них творится. Тогда я и понятия не имел, что наблюдаю скрупулезный процесс приготовления знаменитых миндальных тартов «Линдси Шер» – нужно было убедиться, что они ни на секунду не перестояли, и достать ровно тогда, когда достигнута идеальная степень карамелизации.

Я обратился к шеф-повару, которая была эпицентром всего происходящего и дирижировала хаосом вокруг нее. Ошеломленный всем вокруг, я спросил ее самым робким голосом, нет ли возможности... как-нибудь... вдруг она может найти для меня место в *Chez Panisse* – величайшем из ресторанов Америки.

Она закрыла глаза, положила свой нож, повернулась и взглянула на меня. И перед всем персоналом кухни отказала мне, заявив, что понятия не имеет, кто я такой, и как мне вообще в голову пришла идея, что я могу вот так просто войти в ресторан и попросить работу?! Потом она снова взяла нож и начала резать – я счел это достаточно прозрачным намеком на то, что мне пора уходить.

И это был конец моего первого собеседования в Калифорнии.

В итоге я нашел место в другом ресторане в Сан-Франциско, где оказался по уши в совершенно ужасной работе. Шеф-повар был полным психом, он даже поменял свою обычную форму на особенную, с застегками сзади. Моя воскресная смена началась с того, что он вдребезги разбивал все те сконы, которые я так тщательно раскатывал, вырезал и пек утром, чтобы убедиться в их рассыпчатости. И в мою последнюю смену (самую последнюю там, клянусь) я всем этим был уже так сыт по горло, что, пытаясь справиться с кучей поступающих заказов, задел кастрюлю с кипящим маслом, которое не преминуло обернуться неистовым огнем.

В конце концов пахнущие кумином кобблеры начали казаться не такими уж и плохими.

(И тем не менее об этом месте у меня сохранились хорошие воспоминания. До сих пор улыбаюсь, когда думаю о том, как один из коллег научил меня несколькими словами на вьетнамском, в том числе «батат», что по звучанию было очень похоже на «минет». Что,

интересно, думали другие повара, когда я кричал, что мне нужен «батат»?)

В конце каждого рабочего дня я тащился домой убитый, почти в слезах. Просыпаясь наутро, я ощущал страх перед следующим днем, настолько сильный, что еле заставлял себя вылезти из кровати. Услышав слухи о том, что шеф-повар *Chez Panisse* покидает ресторан, чтобы открыть свое дело, я приготовился к спасению, а точнее, к триумфальному возвращению туда, где я и должен быть. По крайней мере я так думал. После прохождения интервью у нового шефа и проверки самой Элис Уотерс я вскоре со всей гордостью начал работать в *Chez Panisse*.

(Нужно сказать, что та шеф-повар, которая когда-то унизила меня, оказалась на самом деле удивительным человеком, заботливо поддерживающим начинающих поваров, тем, кого я люблю и очень уважаю. Не будучи француженкой, именно она впервые познакомила меня с поистине французским темпераментом, что оказалось совсем не лишним в будущем.)

Итак, я проработал в *Chez Panisse* почти тринадцать лет, в основном занимаясь выпечкой, и оказался в числе тех немногих, кто освоил знаменитый рецепт чрезвычайно сложного в приготовлении миндального тарта «Линдси». Я не склонен к высокопарным фразам, но могу без сомнений сказать, что Элис Уотерс была огромной силой, она управлялась с сотней с лишним поваров, которые ходили по струнке. Кто-то однажды сказал: «Ты не узнаешь настоящего ужаса, пока не услышишь приближающийся к тебе звук шагов Элис».

Это было сущей правдой. Я быстро понял, что чем быстрее эти маленькие ножки приближались к тебе, тем крупнее были твои неприятности. И каким бы умником я себя ни считал, Элис всегда была права, и каждая взбучка на самом деле становилась важным уроком для начинающего повара вроде меня. Задолго до того, как идея использования местных и сезонных продуктов стала распространенным клише, и теперь даже в меню самолетов пишут о «местных ингредиентах», Элис прививала нам идею о том, что нужно использовать именно их. И она вдохновляла нас воплощать эти идеи в жизнь, когда мы готовили.