

CAFE · RESTAURANT

ДЕВІД
ЛЕБОВІЦ

СОЛОДКЕ
життя
Парижі



DAVID LEBOVITZ

THE SWEET
life
in Paris

ДЕВІД ЛЕБОВІЦ

СОЛОДКЕ
життя
Парижі

Харків



2019

УДК 641/642
ББК 36.99
Л33

Серія «Дозвілля»

Перекладено за виданням:
Lebovitz D. The sweet life in Paris: delicious adventures in the
world's most glorious — and perplexing — city / David Lebovitz. —
New York : Broadway Books, 2009. — 304 p.

Переклад з англійської *Олени Голуб*

Дизайнер обкладинки *Тетяна Васильєва*

Лебовіц Д.

Л33 Солодке життя в Парижі / Девід Лебовіц ; пер. з англ. О. Голуб. — Х. : Віват, 2019. — 320 с. : іл. (Серія «Дозвілля», ISBN 978-966-942-828-8)

ISBN 978-966-942-799-1 (укр.)

ISBN 978-0-7679-2888-5 (англ.)

У своїй книжці Девід Лебовіц доводить, що Франція — це справді інший світ, де своєрідним є все: від правил поведінки до особливостей чоловічого взуття, — і про це автор пише з притаманним йому надзвичайним гумором. Пориньте в дивовижну атмосферу Парижа, приготувавши страву принаймні за одним із понад п'ятдесяти оригінальних рецептів відомого кухаря: курка в шоколадному моле, смажена свинина під поливкою з коричневого цукру й бурбону, карамельний соус із солоним маслом, клафуті зі сливами й малиною, суфле з промаж-блан, печиво мадлен у лимонній глазури і багато інших. Книжка подарує вам напрочуд цікавий погляд на місто вогнів, сиру та шоколаду. Відчуйте смак справжніх французьких делікатесів і аромат паризького життя!

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-966-942-828-8 (серія)

ISBN 978-966-942-799-1 (укр.)

ISBN 978-0-7679-2888-5 (англ.)

© David Lebovitz, 2009

© ТОВ «Видавництво “Віват”», видання українською мовою, 2019



Подяка

Останнім, про що я думав, коли несамовито пхав свій скарб у валізи, було те, що колись напишу книжку про моє життя в Парижі. Але, поки я при звичаювався до свого нового дому, почав писати про Париж, перетворивши свій веб-сайт на блог, у якому розповідав про всі свої страждання (як-от пізнання таємних правил і звичаїв, що не змінювалися століттями), і ще про знайомство з багатьма чудовими людьми, а найголовніше — про безліч чудової їжі.

Мої французькі друзі й дописувачі залюбки читали і коментували мої спостереження, які я завжди писав із гумором і доброзичливо, навіть коли критикував. Усупереч припущенням багатьох туристів, Париж — це не музей; це велике місто зі своїми вадами, схоже на будь-який мегаполіс, тож усі розчарування і негативні враження, які я тут пережив, врівноважуються моєю любов'ю до міста і його жителів.

Гаразд, майже всі.

Дякую всім, хто допомагав згладити гострі кути і внести щось особливе у моє життя в Парижі: Гідеону Бен-Амі, Полю Беннетту, Лані Бевака, Анн Блок, Рендалу Брескі, Кліффові Колвіну, Льюїсові Фомону, Жулі Гетцлафф, Рікові Гітліну, Марі Голдберг, Дорі Грінспен, Жанетт Германн, Кейт Гілл, Даян Джейкоб, Девіду Ліндсі, Сьюзен Германн Луміс, Ненсі Меєрс, родині Пеллас, Джонові Релінгу, Морткові Розенблюму, Лорен Сівер, Хезер Стімлер-Холл, Девідові Тенісу, а також Клоду та Джекі Тона.

Щиро дякую віртуальним друзям, котрі з часом стали моїми приятелями у реальному житті. Їх дуже багато, тож про всіх тут не напишеш, але особливо мені хотілося б *embrasse*¹: Шону Джеймс Ахерн, Метта Армендаріза, Елайзу Бауер, Сема Бріча, Луїзу Чу, Мішель Делевуа, Клотільду Дюзульє, Бретта Емерсона, Кейко Оікаву, Беатріс Пельтре, Деб Перельман, Адама Робертса, Дерріка Шнайдера, Емі Шерман, Нікі Стіча і Олівера Сейделя, Сюзану Томас, Гайді Свонсон, Піма Текамаунвівіта, Паскаля Вікса і Луїзу Вайс.

*Beaucoup de*² слів пошани шлю Сінді Майєрс, яка була *extra-ordinaire*³ дегустатором *aux États-Unis*⁴. А також Кеппі Браун з крамниці-кафе *Jimtown Store* у Гілдсбургі, штат Каліфорнія, Жерару Кокеню, Мег Каттс, Розі Джексон, Маріон Леві й Терезі Пеллас за те, що поділилися рецептами.

Особливі слова подяки висловлюю Ромену Пелласу, котрий, хоча і не завжди розбирав, що я казав, усе одно примудрявся мене розуміти. *Merci tou-jours*⁵.

Велике спасибі паризьким крамарям і майстрам, які зробили все можливе, аби допомогти мені, і ділилися своєю майстерністю і знаннями: Жан-Клод Тома у крамниці *G. Detou*, Реджіс Діон з *Tradition Guérande*, шоколатьє Жан-Шарль Рошу і Корінн Роже з крамниці шоколаду *Patrick Roger. Remercie*⁶ всім *mecs*⁷ з рибного ринку *Paris Pêche*, котрі терпляче намагалися навчити мене філірувати рибу. А також перепрошую в усіх покупців, які, прийшовши

додому, замість охайно нарізаного філе виявили серед своїх покупок жалюгідні обрізки риби.

Дякую своєму агенту Фреду Гіллу і його колезі Бонні Наделл за дивовижну підтримку і витримку. Помічнику редактора Анні Шаньо за те, що слідкувала, аби усе було на своїх місцях, та редактору Дженніфер Джозфі, котра сказала мені: «Будь собою!», але не усвідомлювала, у що вплутувалася. А також Чарлі Конраду за те, що керував процесом видання книжки вдома, у Штатах.

Я хотів би також подякувати всім, хто читав мої дописи, залишав дотепні коментарі й стежив за тим, як я починав нове життя у Парижі. Для всіх тих, хто сказав, що я маю написати книжку про Париж, — ось вона!



Вступне слово

Я добре пам'ятаю мить, коли став парижанином. Ні, це було не тоді, коли я усвідомив, що справді збираюся купувати під діловий костюм шкарпетки із зображенням дурнуватих діснеївських героїв. І не тоді, коли я пішов до банку зі 135 євро в кишені, аби сплатити рахунок на 134 євро, і не здивувався, коли касир повідомив, що банк не має дрібної решти.

Упевнений, що це сталося й не тоді, коли я натрапив на секретарку мого лікаря, жінку, котра у свої п'ятдесят з гаком приймала сонячні ванни напівгола біля Сени, так би мовити *à la française*⁸, а я не відвів погляду (хоча й дуже цього хотів).

І це трапилося не тоді, коли сумка, що висіла у мене на плечі, зачепилася за светр якогось хлопця у *La Maison du Chocolat*⁹ і той почав розплітатися на очах, а я вдав, ніби не чую хлопцевого воання: «*C'est pas ma faute!*»¹⁰ Зрештою, яка розсудлива людина вдягне светр у шоколадну крамницю?

Це могло статися тієї миті, коли я уважно слухав двох паризьких друзів, які пояснювали мені, чому французи завжди відрізають гострі кінчики з *haricots verts*¹¹ перед приготуванням. Тому, що саме там у зелених бобах накопичується радіація, як стверджував один із них. Чи для того, щоб ці кінчики не застрягли в зубах, як запевняв мене другий. І хоча я не пам'ятав, щоб кінчик стручка квасолі застрягав у мене між зубами, і не вірив, що радіація може обирати більш принадливу частину овочів, усе одно з розумінням кивав.

Або ж та мить настала декілька місяців по тому, як я приїхав до Парижа. У неділю я байдикував у своїй квартирі, тиняючись у вилинялих спортивних штанях і розтягнутій старій толстовці, моему ідеальному вбранні для «занять абсолютно нічим». Надвечір я зрештою спромігся спуститись у ліфті до внутрішнього двору і викинути сміття.

Якщо врахувати, що дверцята ліфта рівно за три кроки від моїх дверей, а сміттєві баки — лише за п'ять кроків від ліфта на першому поверсі, уся подорож вимагає чотирьох дій: вийти з квартири, спуститися на ліфті, викинути сміття, повернутися назад.

Увесь цей процес потребує не більше ніж 45 секунд.

Тож я відірвав себе від дивана, поголився, переодягнувся у ділові штани, заправив чисту, бездоганно випрасувану сорочку, надягнув шкарпетки і взув черевики, перед тим як попрямувати до дверей з маленьким пластиковим *sac*¹² для *poubelle*¹³.

Борони Боже, якщо я, вдягнений у свій недільний непотріб, натраплю на якогось сусіда, який виходить із будівлі!

І саме тієї миті, *mes amis*¹⁴, я зрозумів, що став парижанином.

Неписане правило для тих, хто планує оселитися в Парижі, якого цілковито мають дотримуватися й ті, хто приїжджає сюди на гостину, свідчить: вас оцінюватимуть за зовнішністю і вмінням подати себе. Так, навіть коли ви просто виносите сміття. Ви ж не хочете, аби хтось, наприклад сусід (або ще гірше — один

із тих сміттярів, котрі носять стильну зелену форму), подумав, що ви нечепура?

Оскільки лише 20 % американців мають паспорт¹⁵, ми не мандруємо стільки, скільки мали б, а наші стосунки з іноземцями зазвичай розгортаються на власній території, де гості мають грати за нашими правилами. Ми не дуже добре пристосовуємось до інших, тому що рідко опиняємось у ситуації, яка цього вимагає. Я чув від туристів різні скарги (а декілька разів скаржився і сам) на те, що в гостях не все так, як удома: «Чому нам не спакували із собою все, що ми не з'їли?», «Як так сталося, що немає льоду?», «Чому в крамниці не можна брати товар з полиці?» або «Чому наш офіціант залицяється до шведок і курить, коли ми ще півгодини тому попросили чек?».

Цікаво, чому, мандруючи поза Сполученими Штатами, ми очікуємо, що люди поводитимуться, як американці, — навіть у їхній власній країні? Тільки замисліться: скільки офіціантів, водіїв таксі, готельних менеджерів, крамарів і всіх інших у вашому рідному місті можуть відповісти французу, котрий говорить тільки французькою? Якщо ви не володієте французькою і їздили до Парижа, то вам, вочевидь, допомагали люди, котрі достатньо добре володіють англійською. І майже всі європейці, які приїждять до нашої країни, беруть собі за правило пристосуватися до наших звичаїв. Ну, майже всі. Не намагайтеся пересвідчитися в офіціанта, котрому щойно не дісталось 18 % чайових.

У кожній культурі є певні правила. В Америці, з якихось невідомих причин, не можна купити вино у кафе швидкого харчування, а якщо ви будете декілька хвилин глибоко длубатися в носі у громадському транспорті, то на вас несхвально дивитимуться з-під насуплених брів. У Парижі правила вимагають, аби ви не вдягалися у брудні джинси і рвану футболку, хіба що на ній написано золотими літерами на цілі груди: «Кохаймося!.. НЕГАЙНО!!» Аби жити у чужій країні, треба вивчити її правила, особливо коли плануєте там залишитися. І я мав їх вивчити безліч.



Як і багато людей, я мріяв про життя в Парижі з часів своєї першої дорослої подорожі у вісімдесятих, у яку раніше вирушали всі американські студенти одразу по завершенні коледжу, поки не вирішили, що пізнавати світ разом з Інтернетом легше, ніж із залізничним квитком. Навіщо взагалі блукати лабіринтами історичних міст, обідати місцевими делікатесами, ночувати з незнайомцями у молодіжних хостелах, намилюватися у душі загального користування разом із командою італійських футболістів? Так, гадаю, набагато краще залишитися вдома і насолоджуватися Європою через екран комп'ютера. У ту поїздку я добре розважився і робив майже все з цього списку. (Нехай уява підкаже вам, що саме.)

Але я також пізнавав невідоме. Майже рік після коледжу я мандрував цілим континентом, нічого не робив, хіба що вивчав європейські культури, а найчастіше підтягував табурет або стілець ближче до стійки і замовляв те саме, що й місцеві. Я об'їхав майже всі європейські країни і скуштував усі можливі делікатеси: твердий сир із непастеризованого молока, що стікає сироваткою, у Франції й ситний злаковий хліб у Німеччині; бельгійський молочний шоколад, який понюхаєш — і ніби опиняєшся на молочній фермі за містом; і смажену до хрусткої скоринки на покручених гілках рибу з базару в Стамбулі. І, звичайно, багато маслянистої випічки і різного хрумкого хліба, щедро намащеного золотаво-жовтим маслом у Парижі. Нічого подібного я до того не куштував.

Після декількох місяців мандрів Європою, коли потреба в ретельному митті й пристойній стрижці, яка приборкала б копицю кучерів (які, без сумніву, і здобули мені славу брудного блондина), стала нагальною, у мене врешті-решт закінчився ентузіазм — і гроші — і я повернувся до Штатів. Упродовж нічим не обтяженого дозвілля, яке я провів, подорожуючи з країни до країни,

я не замислювався над майбутнім і над тим, що робитиму. Навіщо псувати радість? Я повернувся до Америки, побачивши світ за її межами, і не зовсім розумів, де моє місце, і не мав жодного уявлення про те, куди піти і що робити зі своїм життям.

Я читав про «каліфорнійську кухню» — ця нова цікава концепція тоді тільки-но зароджувалася. Мені видалася цікавою ідея займатися чимось пов'язаним із їжею, оскільки я вивчав Європу не очима, а шлунком. Усе, що я скуштував, було геть несхожим на їжу з моїх студентських часів, коли я працював у вегетаріанському ресторані, розливаючи загушений арахісовою пастою суп і подаючи десерти, приготовані нашим довговолосим пекарем, котрий додавав унікальні штрихи до всього, що пік. Насправді я все ще відчуваю запах його закритих фруктових пирогів, начинених яблуками і червоною квасолею, що після випікання приправлялися його коронною пригорщею кмину, яка додавала їм смороду.

Хоча, я от подумав, можливо, цей запах був від самого пекаря.

На щастя, європейське кулінарне мистецтво поширювалося і на півночі Каліфорнії, вишукану їжу почали високо цінувати, як і приготування продуктів *du marché*¹⁶: продукти місцевого виробництва у сезон почали купувати щодня, як це роблять у Європі. Мені це здавалося розумним і правильним способом харчування. Тож я спакував речі, переїхав до Сан-Франциско і оселився якраз через затоку від Берклі, де вирувала захоплива кулінарна революція. І я сподівався, що кминкові десерти не мали до неї жодного стосунку.

Купуючи продукти на вуличних ринках у районі Сан-Францискої затоки, я познайомився з фермерами, котрі вирощували незвичні овочі й фрукти, наприклад червоні апельсини, сік яких має терпкий смак і шалений колір, і тугі пучки темно-фіолетового салату радичіо, який люди у ті часи вважали за дрібненькі голівки капусти. Лора Ченел робила схожі на європейські вологі голівки свіжого козячого сиру в Сономі, і вони були настільки

не знайомі американцям, що їх плутали з тофу (особливо у Берклі). А винороби у долині Напа виготовляли міцні вина типу зинфанделя і піно-нуар, які чудово пасували до регіональної кухні, що тільки-но завойовувала нову славу, щедро присмачена запашним часником, гілочками розмарину і чебрецю, збризнута оливковою олією місцевого відтискання, — і це було великим кроком уперед порівняно із позбавленою смаку салатною олією часів мого дитинства.

Я був захоплений — ні, *приголомшений*, — коли знайшов кулінарну заміну всьому, що їв у Європі. Я насолоджувався зробленими вручну цукерками з вишуканого шоколаду від Еліс Медріч у *Cocolat*, що були гідними суперниками тим, від яких я млів у модних французьких шоколадних бутіках. Я був ладен щодня ставати у чергу за *boule¹⁷ pain au levain¹⁸*, який Стів Салліван витягав із розпаленої цегляної печі щоранку в *Acme Bread*, і шалено зрадив, коли побачив безліч пікантних сирів, про які у мене залишилися ніжні спогади з часів моєї подорожі, розкладених гіркою в *Cheese Board Collective* в Берклі, точнісінько навпроти *Chez Panisse¹⁹*.

Оскільки вважав, що коли справді хочу розпочати кар'єру в ресторані, то маю починати з найкращого, я надіслав резюме до *Chez Panisse*, де Еліс Вотерс очолювала кулінарну революцію, до якої я хотів долучитися. Я надіслав листа до ресторану і зачекав декілька тижнів. Відповіді не було. Незважаючи на відсутність ентузіазму з боку ресторану, я з'явився у нині добре відомій арці з червоного дерева, готовий зайнятися справою мого життя — працювати кухарем. Розміреним кроком увійшов я всередину, де заклопотаний офіціант із тацею келихів, вдягнений у білу сорочку, краватку і довгий фартух і дивовижно схожий на паризького *garçon²⁰*, вказав на світлу кухню в кінці зали.

Увесь персонал кухні працював на повну. Одні несамовито розкатували надтонкі, майже прозорі листи пасти. Інші ретельно чистили моркву, тоншу за дитячий мізинець, вивергаючи яскраві

оранжеві завитки, що шльопалися на робочу поверхню з блискавичною швидкістю, а потім з глухим стуком кидали оголений корінець у відро з неіржавкої сталі перед тим, як без зайвих рухів перейти до наступного.

Один кухар розкладав вологі голівки козячого сиру в щербаті глиняні горщики, розриваючи пучки чебрецю і викладаючи їх між цілими зубчиками часнику і схожими на хвойні гілочками розмарину. Позаду я помітив декількох жінок, котрі пильно чатували біля печі, заглядаючи усередину щохвилини. Я тоді й не уявляв, що вони ретельно стежать за приготуванням знаменитих мигдалевих пирогів Ліндсі Шер, переконуючись, що ті не перепечуться ані на секунду, і виймуть їх, шойно вони закарاملізуються.

Я підійшов до шеф-кухаря, котра перебувала в епіцентрі, керуючи хаосом довкола. Ошелешений, я несміливо запитав, чи є якась можливість... якимось чином... аби вона, коли її ласка, знайшла мені місце у *Chez Panisse* — найкращому ресторані в Америці.

Вона заплющила очі і поклала ніж, залишивши шматок недорізаним, потім обернулася, щоб подивитися на мене. І перед усіма працівниками кухні взялася вичитувати мені, кажучи, що вона і гадки не має, хто я такий, і як я міг подумати, що можна так просто зайти до ресторану без попередження і попроситися на роботу?! Потім вона підбрала свій ніж і знову почала різати, і це я сприйняв як прозорий натяк на те, що маю піти.

На цьому моя перша співбесіда у поважних місцях Каліфорнії закінчилася.

Тож я влаштувався в інший ресторан, де був цілком безпорадним, на роботу, яка була відверто жахливою. Шеф-кухар, явно придурок, мусив би обміняти свою форму на обмежувальний одяг для психів. Моя недільна зміна завжди починалася з того, що він розламував і шматував усі булочки, які я ретельно розкатував, нарізав і випікав зранку, аби пересвідчитися, що кожна справді була пухкою. Одного разу до кінця зміни я був настільки

знервованій, що, намагаючись встигнути за шквалом замовлень, забув про каструлю з олією для фритюру, яка кипіла на повільно-му вогні, і вона перетворилася на бурхливе полум'я.

Зрештою, приправлені кмином пироги видавалися вже не такими поганими.

(Проте є в мене й декілька гарних спогадів про той ресторан. Я досі всміхаюся, коли згадую, як один мій колега, від котрого я підхоплював в'єтнамські слова, учив мене промовляти «батат» його рідною мовою, а насправді те слово означало «мі*ет». Уже потім я замислився, що думали помічники, коли я спускався до них і просив одного з них піти нагору, оскільки мені вкрай був необхідний «батат».)

Після робочого дня я зазвичай волочився додому і падав, ледь стримуючи сльози. Прокинувшись одного ранку, я зрозумів, що мене переповнював такий страх, аж я насилу міг піднятися з ліжка. Тож коли я почув новину про те, що шеф-кухар *Chez Panisse* звільняється, аби відкрити власний ресторан, я накреслив план порятунку — триумфального повернення туди, де я по праву мав бути. Принаймні я так гадав. Після вдалої співбесіди з новим шефом і остаточної перевірки самої Еліс Вотерс я незабаром з гордістю працював у *Chez Panisse*.

Слід зауважити, що перша шеф-кухар, котра вичитувала мені, виявилася надзвичайною людиною, щирою і готовою допомогти всім заповзятим кухарям, людиною, яка мені подобається і яку я дуже поважаю. Хоча вона не француженка, саме завдяки їй я здобув перший досвід поводження з людьми із запальним французьким темпераментом, що було хорошою підготовкою на майбутнє.

Загалом я провів майже тринадцять років у *Chez Panisse*, найдовше пропрацював у кондитерському відділі, долучившись до нечисленних обранців, котрі опанували славетний і підступний мигдалевий пиріг. Я не схильний до славослов'я, але мушу визнати, що Еліс Вотерс мала залізну хватку, вона постійно

тримала в напруженні сто з гаком кухарів. Хтось одного разу сказав: «Ти не знаєш, що таке жах, доки не почувеш, як Еліс наближається до тебе».

Які правдиві слова. Я одразу зрозумів: що швидше мчали до мене ті маленькі ніжки, то більші неприємності на мене чекали. І хоча я часто намагався зухвало заперечувати провину, Еліс майже завжди мала слухність і кожен прочухан був насправді цінним уроком для такого кухаря-початківця, як я. Еліс вважала своїм обов'язком заповзятو прищеплювати нам свої ідеї щодо використання сезонних місцевих інгредієнтів задовго до того, як ця ідея стала такою банальною, що навіть меню авіакомпаній хизуються інгредієнтами «місцевого виробництва».

Ліндсі Шер, співвласниця ресторану і головний кондитер, також була джерелом постійного натхнення. Від неї я дізнався, що готувати наші оманливо прості десерти було часто набагато складніше, ніж створювати пишні багатоярусні, нечувано солодкі торти. Простота означала, що наші інгредієнти — фрукти, горіхи і шоколад — мали бути винятково першокласними, і підшукування найкращих із них було невід'ємною частиною нашої роботи.

Ліндсі постійно дивувала мене чимось новим і неочікуваним, наприклад свіжими ніжними абрикосами, тушкованими у солодкому сотерні, що підкреслювало їхній смак, або кулькою свіжозбитого морозива із трояндовим смаком, аромат і приємний смак якого посилюють духмяні пелюстки, насмикані нею зранку у власному росяному садку. Були і брунотно-золоті біскоті, що хрустіли смаженим мигдалем, а кожний кусень відкривав вишуканий аромат анісу, і моє найулюбленіше: трикутнички дуже темного шоколадного пирога, ледь солодкавого, приготованого з гірко-солодкого шоколаду в європейському стилі. Я поглинав їх куснями за першої-ліпшої нагоди.

Кожен день був відкриттям для мене, я навчився стриманості у професії, де заведено не відпускати гостей, доки вони не

луснуть. Я зрозумів, що був там, де треба, коли почув: «Це єдиний ресторан, у якому клієнт не завжди правий».

Спочатку я працював у кафе на другому поверсі, де навчився висипати листя свіжозірваного латуку таким чином, аби воно падало на тарілку легкою купкою, саме як треба. Пізніше, коли я перевівся до кондитерського відділу, насолоджувався *fraises des bois*²¹, маленькими ягодами лісової полуниці, які вирощували саме для нас, і кожна з них вражала напрочуд насиченим полуничним смаком. Їх ми зазвичай подавали з кулькою посипаного горіхами *crème fraîche*²² і шіпкою цукру, що робило смак ягід неперевершеним. Ми готували їжу, призначену для того, аби надихати, а не для того, щоб її нестямно поглинали. Щоразу, починаючи різати довершений, наче з картинки, фрукт або ягоду, я усвідомлював, що стаю частиною чогось особливого.

Поки я успішно навчався приготування десертів в оточенні захоплених кухарів, а роки повільно спливали, відбувалося ще дещо: моя спина і мій мозок потерпали від стресу і жорстких вимог ресторанної роботи. Відомо, що кухарі часто змінюють місце роботи, але нікуди не йдуть з *Chez Panisse*. Коли у тебе є інгредієнти найвищої якості й ти оточений надзвичайною командою людей, котрі, так само як і ти, мають палке бажання подавати клієнту якнайкращу страву, чи варто кудись іти?

Тож коли після понад десяти років роботи я залишив *Chez Panisse*, то мав запитати себе: «Що я робитиму?» Еліс запропонувала мені написати книжку про десерти. І я почав висмикувати з полиці улюблені книжки рецептів, аби подивитися, що в них цікавого. Я створив доволі багато рецептів і удосконалив деякі, на які мене надихнули інші, і я хотів поділитися ними у доступній манері. Більшість із них були простими у виконанні й не вимагали складного приладдя.

Я також хотів змінити поширене розуміння десерту як чогось пишного, висококалорійного, надмірного і викликати інтерес до простих солодошів, у яких головне — це чистий смак свіжих

фруктів і темного шоколаду. Я радів, коли читачі повідомляли, що мої рецепти стали звичними у їхньому меню, і тішився з того, що розвивав ідеї, прищеплені мені Ліндсі й Еліс.

Декілька років я був одним із тих, хто у піжамах працює вдома (в моєму випадку — безпосередньо на кухні), а потім сталася подія, що змінила моє життя: я раптово втратив свого партнера, котрий мав взірцеве здоров'я і життєву енергію. Це було одне з тих невимовних відчуттів у житті, коли все навкруги зупиняється, тебе охоплює шок, а сил вистачає лише на те необхідне, що втримує на плаву. Я був спустошений і, як Джоан Дідіон написала в книжці *Year of Magical Thinking*, потрапив у «те місце, про яке ми не знаємо доти, доки в ньому не опинимося».

Зрештою, після довгих місяців заціпеніння, я зрозумів, що маю повернутися до життя. Після того як усвідомив, що життя може різко змінитися, коли цього не очікуєш, я намагався знову стати на ноги і почувався готовим рушати далі.

Це була нагода перегорнути сторінку і почати заново. У мене так багато було: робота в одному з найкращих ресторанів Америки, декілька схвально сприйнятих кулінарних книжок, чудовий будинок у Сан-Франциско із професійно обладнаною кухнею і багато по-справжньому близьких друзів, котрі були для мене цілим світом. Але все це більше не надихало мене. Після всього, через що пройшов, я був емоційно виснажений і потребував нового джерела енергії.

Тож я вирішив переїхати до Парижа.

Мої друзі застерігали: «Не можна втікати, Девіде». Але я відчував, що ні від чого не тікав, а вирушав у новому напрямку. Навіщо тікати з такого чудового міста, як Сан-Франциско, де я прожив більшу частину свого життя і де були всі мої друзі? Ну, тому що є ще й Париж.

Я закохався у Париж, коли відвідував професійні курси у престижній школі *Ecole Lenôtre* декілька років тому. Одного разу після веселої вечері з друзями я повертався на самоті одним

з найкрасивіших мостів через Сену. Якщо ви колись гуляли Парижем вночі, то обов'язково помітили, що його краса невимовна у темряві; вогні виблискують повсюди і неперевершено облямовують вікові будівлі і пам'ятники. Я пам'ятаю, як того вечора вдихав вологе повітря, що піднімалося від Сени, дивився на екскурсійні човни *Bateaux Parisiens*, які плавно рухалися річкою з приголомшеними туристами на борту й освітлювали пам'ятники драматичним світлом, що на декілька секунд вихоплює з темряви одну будівлю, а потім перекидається на наступну.

Саме життя міста найбільше приваблювало мене і надихнуло на переїзд. Париж — мегаполіс, проте він має всі принади і чари маленького містечка. Кожен район має власне обличчя, своїх м'ясників і пекарів, *marâchers*²³, котрі продають фрукти й овочі, складені у високі купи у ятках під відкритим небом, і кафе, які парижани використовують як імпровізовані вітальні, аби спілкуватися з друзями за келихом вина або просто сидіти наодинці із охололим *kir*, вдоволені тим, що не роблять нічого, крім споглядання далини.

Мені це здавалося непоганим. Тож туди я і поїхав.

 КІР

РЕЦЕПТ НА 1 ПОРЦІЮ

Кір — популярний аперитив, названий на честь колишнього мера Діжона, котрий присвятив себе відродженню культури поселень у кафе в Бургундії, розореній після Другої світової. Він прихильно ставився до цього аперитиву, що містив невелику кількість *crème de cassis* — лікеру, виробленого з місцевої чорної смородини. Через це бургундці ще більше його полюбили, і я також.

Якщо замінити біле вино шампанським, отримаємо кір роляль. Тільки не забудьте подати його у вузькому високому келиху для шампанського, як роблять навіть найскромніші та найсмердючіші паризькі кафе. Я надаю перевагу німцічному кіру, хоча вельми *au courant*²⁴ використання трохи більшої кількості лікеру, ніж запропоновано нижче.

1 1/2—2 чайні ложки *crème de cassis*

1 склянка добре охолодженого білого сухого вина, бажано аліготе або іншого білого вина із чітко вираженим сухим смаком, наприклад шаблі чи совіньйон-блан.

Налийте *crème de cassis* у келих. Додайте вино і подавайте. Спутня закуска може бути на вибір, у Парижі подають переважно із солоним арахісом.

ЗАУВАЖЕННЯ ДО РЕЦЕПТІВ

Я випробував усі рецепти в цій книжці на своїй паризькій кухні з використанням як французьких, так і американських інгредієнтів, а також на американській кухні з використанням суто американських інгредієнтів.

Деякі продукти нелегко знайти, тому я пропоную замітники, які чудово підходять, незалежно від того, де ваша кухня. Майже все має бути

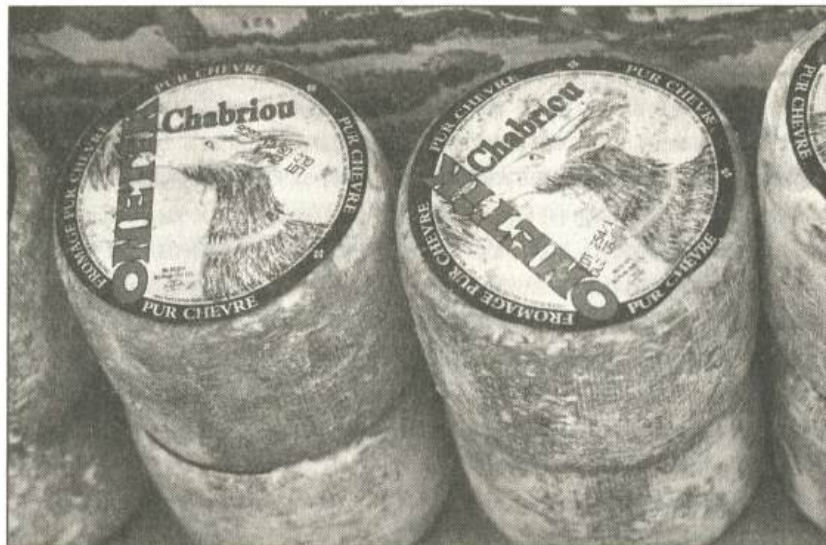
наявне у супермаркетах з хорошим асортиментом; крім того, за нагоди я рекомендую брати місцеві інгредієнти.

Оскільки є багато видів солі, я завжди раджу використовувати сіль грубого помелу. Кошерна і морська сіль також підходить. Якщо у рецепті не уточнюється, ви можете взяти ту, яка вам подобається. Я не беру сіль дрібного помелу, яка, на мій погляд, груба і різка на смак. Якщо надаєте перевагу їй, скоротіть удвічі кількість у рецепті, аби не пересолити.

Якщо за рецептом потрібен цукор, мається на увазі цукор-пісок, подібний до того, що у деяких країнах називають *castor sugar* — дрібно-помелений цукор, цукрова пудра. Цукрова пудра, яку ще називають кондитерським цукром, в інших англійських країнах називається *icing sugar* — цукрова глазур. Борошно — завжди універсальне, коли не зазначено інше.

Заведено використовувати тільки несолене вершкове масло для випікання; я вважаю, можна брати солоне масло і не класти сіль за рецептом. (Може, мені очолити рух «За повернення до солоного масла»?)

І останнє: декілька рецептів у цій книжці опубліковані в іншій формі на моєму веб-сайті. Рецепти змінюються з часом, тож цікаво переречити їх і пересвідчуватися, як мої смаки й майстерність удосконалюються. І хоча технологія уможливає «повернення назад у часі» і виправлення дописів, я волію залишати їх такими, як вони є, оскільки ці рецепти є свідченням того, що я колись робив. Я переглянув і удосконалив усі рецепти з сайту перед тим, як подати їх у книжці.



Je suis parisien

Я ПАРИЖАНИН

Мій перший день у Парижі, а я вже втомився — з трьома не на жарт напханими валізами, що містять усе, без чого я не уявляю свого життя. Для більшості людей це був би одяг, улюблений шампунь і, можливо, один чи два фотоальбоми. А для мене? Мої валізи забиті фломастерами *Sharpie*, арахісовою пастою й мірними чашками.

Учотирьох, я та вищевказана компанія з мого багажу, ми пробилися крізь масивні дерев'яні двері у незнайомий багатоквартирний будинок і вийшли в безлюдний внутрішній дворик. Після 20 років життя у Сан-Франциско я продав майже усе, що мав, а решту привіз із собою.

Крім дорогих серцю речей у валізах, декілька тижнів тому я спакував дві коробки своїх найулюбленіших, найдорожчих куховар-

ських книжок з колекції, яку зібрав за роки роботи у *Chez Panisse*, усі підписані авторами, з котрими я зустрічався і працював разом. Я розраховував, що книжки прибудуть одночасно зі мною.

Цього року шоста річниця мого чекання на той день, коли *La Poste*²⁵ постукає у двері і я возз'єднаюся зі своєю давно загубленою колекцією куховарських книжок. Я не втрачаю надії. Як сказав один француз на званні вечері незабаром після того, як я приїхав і почав докладно розповідати про перші напружені тижні у Парижі: «Мені подобаються американці. Ви такі оптимісти!»

Коли серйозно, час визнати, що хтось десь має фантастичну бібліотеку кулінарних книжок із особистими автографами Джулії Чайлд, Річарда Олні і Джейн Грігсон. Я лише сподіваюся, що його звати Девід, він кухар і цінує їх так само, як і я.

Після того як я запхав себе і багаж у неймовірно тісний ліфт, при цьому валізи похитувалися одна на одній, аби займати удвічі менше місця, ніж туалет у літаку, двері насилу зачинилися, і я молився, щоб дістатися нагору і не бути розчавленим.

Нагорі двері відчинилися, і ми всі, спотикаючись, вибралися з ліфта. У кишені я розкопав помпезний ключ, отриманий поштою, до апартаментів моєї мрії, у якій я з таким оптимізмом закохався, переглянувши фотографії в Інтернеті. Вони мали ідеальний вигляд: стеля, що повторювала обриси мансардового даху, компактна кухня-студія, панорамний вид (неймовірно дорогий) на Париж з даху і спальня спокійних тонів для шанувальників стилю дзен.

Повернувши ключ у маленькій замковій шпарині, я розчавнув двері.

Я зробив крок усередину і був змушений прокладати собі шлях крізь зарості довгих кволих вусиків висохлої й давно зарахованої до мертвих рослини, чії зів'ялі віти були міцно закріплені цвяхами по всьому передпокою. Щойно спромігся прокласти собі шлях крізь міські джунглі, я озирнувся довкола і спробував ознайомитися зі своєю новою оселею.

Там, де традиційно можна було б побачити, скажімо, стелю, звисали великі шматки крихкої ліпнини, спадаючи уламками тонких паперових сталактитів, засмічуючи все сухими лусочками штукатурки. Я змахнув ногою те, що натрусилося, і подивився на килим, який був настільки сирым і мерзенним, що мені не хотілося бруднити підошву черевиків ходінням по ньому.

Спальня у японському стилі дійсно була оазою спокою, за винятком дивана-ліжка зі знімним матрацом-периною, що був укритий підозрілими плямами, від яких я почувався доволі незручно. До того ж попередній квартирант назбирав колекцію пивних пляшок біля ліжка. Залишаючись оптимістом, я прагнув вірити, що вони замислювалися як привітання гостям Парижа, але, оскільки їх спустошили до мого приїзду, я відчував, що оптимізм тане. Принаймні мої попередники були достатньо чемні, аби кидати смердючі недопалки у пляшки, а не бруднити ними підлогу.

Що ж робити, коли потрапляєш у подібну ситуацію?

У Парижі можливий лише один варіант: поїсти. І випити келих вина. А може, й два. Я вийшов, причинивши за собою двері й замкнувши їх на ключ. (Ніби хтось захоче викрасти мої старі шкарпетки і мірні чашки.) Я насилу міг дочекатися свого першого обіду в Парижі, тож прогулявся до маленького кафе. Знервований і пригнічений через не дуже вдалий приїзд, я замовив салат і перший келих вина; я здогадувався, що це стане хорошою стратегією виживання у боротьбі з труднощами, яких ще буде немало.

Після обіду я повернувся до квартири і зі стражданням у голосі поговорив по телефону з власником квартири, котрий мешкав за кордоном. Йому вдалося знайти муляра для ремонту моєї двокімнатної квартири, а це означало, що я маю виїхати ще до того, як в'їхав, і це було першим із незбагнених французьких парадоксів. Я гадав, що невеликий обсяг роботи на кшталт фарбування двох кімнат забере у середньостатистичного муляра приблизно тиждень.

От тільки хазяїн винайняв муляра-француза.



Кожному, хто переїжджає до Парижа, я завжди буду казати одне: не очікуйте, що хтось тут занадто перейматиметься пошуком найбільш раціонального шляху до кінцевого результату.

Коли ви мені не вірите, станьте у чергу французів за багетами у *boulangerie*²⁶, і ви зрозумієте, що я маю на увазі. Ви ніколи не чули таких розлогих детальних обговорень на тему, який багет кращий: *pas trop cuite*²⁷ або *bien cuite*²⁸ (світлий, м'який або пропечений і хрумкий), *traditionnelle*²⁹ або *ordinaire*³⁰, *demie*³¹ або *entiere*³²...

Прислухайтесь, поки стоїте у черзі в крамниці *volailles*³³: а з цієї *poularde*³⁴ на прилавку вийде смачніший бульйон, ніж із того *poulet fermier*³⁵ у вітрині? Ось якби та курка ліворуч була саме такого розміру, як і та, що поряд із нею. А вони *дійсно* однаково коштують? Зважте їх обох, щоб пересвідчитися напевне. А у вас у коморі є ще?

Переговори, жести й суперечки набагато важливіші, ніж кінцевий результат, ніж просте отримання свого товару і прощання. А потім настає час платити, і ця проста дія триває цілу вічність, оскільки кожний коштовний сантим витягається і по одному передається касирові. Незрозуміло, чому час розплати завжди заскочує французів зненацька. Покупці ніби дивуються: «Після всього цього ви очікуєте, що я ще і *платитиму?*»

«Що ти робиш цілими днями у Парижі?» — часто запитують мене люди, котрі думають, що я проводжу день, пурхаючи із шоколадної крамниці до кондитерської. Вони втрачають інтерес, коли чують мою не надто романтичну відповідь: «Ну, учора я купував скріпки». Або: «У понеділок я намагався повернути в магазин щось поламане. У вівторок шукав, де купити шнурки для черевиків».

Я навчився відводити н-а-д-м-і-р часу на справи і зрозумів, що радше правилом, ніж винятком, є імовірність того, що мага-

зин буде зачинений, коли я до нього дістануся (хоча на дверях і висітиме чемна табличка «*Excusez-nous*³⁶»), або ж там будуть усі мислимі товари, наприклад усі без винятку види трав'яного чаю, *крім* найпростішого — ромашкового. Якого, *звісна річ*, страшенно потребуватиме мій хворий шлунок.

Першого разу, коли мав повернути щось у Парижі, я наївно міркував, що владнаю все за декілька хвилин. Куплена у мережі магазинів електроніки *Darty* батарея до телефону в моїй новій квартирі не працювала. Оскільки магазин великими літерами на всю стіну оголосив: «*Наша мета: 100% задоволених клієнтів*», я подумав, що справа буде дріб'язковою — заскочу, поміняю і долучуся до лав щасливих 100% задоволених клієнтів.

Я зайшов до магазину і став у невелику чергу до стійки реєстрації, яка, попри те що саме слово означає «Щиро вітаємо», є, як це не парадоксально, найнепривітнішим місцем у Франції. Я чекав і чекав... чекав і чекав... чекав і чекав. І хоча попереду було лише двійко людей, минуло півгодини, поки настала моя черга. Здавалося, кожна операція тривала вічність, з безліччю нескінченних перемовин, які закінчувалися тим, що співробітник неохоче приймав скаргу, або тим, що клієнт визнавав поразку, знижував плечима і йшов геть.

Американці не люблять визнавати поразку, тому часто вживають фразу: «Запросіть, будь ласка, менеджера». У Сполучених Штатах менеджер стає на бік клієнта і зазвичай вирішує справу на його користь. У Франції менеджер не для того, аби допомагати клієнтам. Його робота полягає у пильнуванні за співробітниками. Тож вам краще не запрошувати його, якщо ви не впевнені, що зможете побороти двох супротивників замість одного.

Коли надійшла моя черга, я уявляв собі, що здам неробочу батарею, а магазин просто видасть мені нову або поверне гроші. Замість цього мене спрямували до відділу обслуговування клієнтів.

Після перебирання купи паперів, втиснутих у декілька пухких тек, співробітник почав заповнювати анкету. Було заповнено стос

формулярів, неодноразово поставлено штамп із датою, потім знято ксерокопії. Після цього запросили менеджера, аби той усе затвердив, що він неохоче зробив після того, як декілька хвилин вивчав вміст товстої теки, з підозрою вишукуючи натяк на те, що я сфальсифікував свою скаргу з приводу неробочої батареї. Потім мене відправили назад нагору — імовірно, забрати гроші.

Відчуваючи полегшення від того, що все закінчилося, я важко подав свою теку з документами вкрай байдужій жінці за стійкою й очікував на возз'єднання із новою батареєю. Замість цього я повинен був піти до *іншої* стійки, де мою справу *мали* переглянути і, можливо, видати мені нову батарею.

Жінка за іншою стійкою витратила непомірну кількість часу на пошук нової батареї у комп'ютері. Коли на складі вона такої не знайшла, я з оптимізмом запитав: «А ви можете тоді повернути гроші?»

Скажімо так: коли реклама мала б сповіщати правду, відсоток *satisfait*³⁷ мав би бути не сто, а один.

Такі ж низькі показники за шкалою задоволених клієнтів мав і *artiste*³⁸, котрий працював у моїй квартирі. За два тижні він майже закінчив фарбувати, але ніяк не міг зробити остаточний мазок і піти. Я знову відчував, як мій бадьорий оптимізм танув із кожним днем. Спочатку я залишив муляра самого працювати і ночував у квартирі друга, потім необачно припустив, що, коли переїду назад і почну облаштовуватися у нього на очах, він зрозуміє натяк, закінчить і вшиється.

Замість цього він залишив інструменти розкиданими повсюди і щодня повертався щось зробити — будь-що — якусь дрібничку: перефарбувати нижню частину дверей, покрити стелю у вбиральні ще одним шаром фарби або підправити плінтус за холодильником. Потім він ішов, обіцяючи повернутися завтра, аби закінчити декотрі важливі ділянки. Так минуло ще два тижні, і я зрозумів, що пункту «завершення» у його планах немає. Це видавалося дивним, оскільки він уже отримав гроші, і я впевнений,

що у нього були цікавіші справи, ніж пересування драбини і розкидання ганчірок по моїй квартирі у пошуках важкодоступних місць, що потребували повторного фарбування.

Мої друзі Девід і Рендал були дуже зворушені, коли побачили, як я, сорокарічний чоловік, плачу, тому запропонували здійснити операцію «Вигнання французького муляра» і позбутися його раз і назавжди. Вони відкликали його, дали наказ про відхід, повідомивши, що скинуть усі його інструменти за дверима квартири, тож краще вже йому самому зайти і забрати їх якомога раніше. Потім ми пішли прогулятися і випити по келиху вина у кафе, а коли повернулися, і він, і його інструменти зникли з мого життя назавжди.

Принаймні я так вважав.

На щастя, саме в цей час я отримав новий телефонний номер і дізнався про *la list rouge*³⁹ — таку функцію у телефоні, яка дозволяє блокувати будь-який номер, у тому числі номера ворожих французьких мулярів. І, натиснувши декілька кнопок на новісінькому телефоні, я налаштувався почуватися як удома.

SALADE DE CHEVRE CHAUD

ТЕПЛИЙ САЛАТ З КОЗЯЧИМ СИРОМ

РЕЦЕПТ НА 1 ПОРЦІЮ

Найперша страва, яку я скуштував першого дня в Парижі, — *a salade de chèvre chaud*. Я вечеряв сам у *Café Le Moderne* на площі Бастилії й обмірковував своє скрутне становище.

Зайнявши столик, я набрався сміливості, з'єднав між собою нечисленні відомі мені слова французькою і замовив простий салат із кружальцями теплого козячого сиру і келих кислуватого білого вина (їх ще буде немало).

ТОСТИ З КОЗЯЧИМ СИРОМ

2 шматочки бездріжджового хлібу типу *pain au levain*

або хорошого білого хліба

Оливкова олія холодного відтискання

3 круглі голівки козячого сиру (90-грамові), розрізані горизонтально навпіл, або сир кротен

САЛАТ

1/2 чайної ложки червоного вина або хересного оцту

2 чайні ложки оливкової олії холодного відтискання

1/8 чайної ложки діжонської гірчиці

Сіль крупного помелу

2 чашки (100 г) порваних зелених листків латуку, вимитих і просушених

Свіжозмелений чорний перець

1/4 чашки (25 г) половинок підсмажених волоських горіхів (за бажанням)

1. Розігрійте бройлер⁴⁰ і встановіть решітку в духовці на 10 сантиметрів нижче від нагрівального елемента.
2. Змастіть хліб оливковою олією. Розріжте голівку сиру навпіл горизонтально і покладіть половинки на кожний шматочок. Засмажте на декові в духовці, поки сир стане м'яким, підігріється і трохи підсмажиться зверху. На це потрібно 3—5 хвилин, залежно від вашого бройлера.
3. Поки смажаться тости, приготуйте заправку до салату у великій мисці. Виделкою змішайте оцет, оливкову олію, гірчицю і добру щіпку солі.
4. Помішайте листя латуку в заправці і викладіть його на тарілку. Присмачте свіжозмеленим перцем, викладіть теплі тости на латук, посипте волоськими горіхами.

Подача: Подавайте з келихом або *filette*⁴¹ охолодженого білого вина, такого як мюскаде, сансер, совіньйон-блан. Смачного.



Ma petite cuisine МОЯ МАЛЕНЬКА КУХНЯ

Для того щоб завершити деякі справи в Америці, пізніше того ж року я мав поїхати до Штатів на шість місяців. Тож я вирішив передати в суборенду свою свіжопофарбовану, сучасну, оснащену телекомунікаційними технологіями квартиру. Я розмістив докладний опис на популярному веб-сайті й отримав декілька зацікавлених відповідей. Найбільш палким був потенційний *souslocataire*⁴², котрий «не міг дочекатися, як готуватиме і пектиме на добре укомплектованій і професійно оснащеній кухні Девіда Лебовіца!».

Імовірно, я не дуже вправний фотограф, оскільки знімки, які я вислав у відповідь, не привели до укладання угоди, і більше я про нього не чув. Навіть мій фотоапарат із ширококутним об'єктивом не міг приховати того факту, що на моїй кухні може поміститися лише одна людина, я вже мовчу про професійне

обладнання. І, очевидно, тільки моєї слави було недостатньо для того, щоб той чоловік міг змиритися з недоліками моєї кухні.

Коли я повернувся з Америки, де кухні зазвичай такого розміру, як уся моя паризька квартира (а часто навіть більші), на мене чекало складне випробування — навчитися пекти на такій крихітній робочій поверхні, що доводилося піднімати одну миску перед тим, як поставити другу. Я не так випікав, як вправлявся у боротьбі з повсюдним безладом. Люди дивляться на мою кухню і думають, що вона дуже мила. «*C'est très parisien!*»⁴³ — вигукують вони, коли, сповнені очікування, мчать у кухню. І тільки коли боляче вдаряються там о скісну стелю, починають розуміти ті випробування, з якими я зіткнувся. Зрештою я навчився пильнувати за стелею. Але спершу я вдарився головою стільки разів, скільки дівчат можна зустріти в *Pigalle*⁴⁴.

Коли я в'їхав, кухня була така сама, як і решта квартири: цілковита катастрофа. Холодильник мав такий вигляд, наче його не мили з часів загальних страйків у травні 1968-го. Труби у посудомийній машині були так забиті підступним паризьким *calcaire*⁴⁵, що, коли я вмикав її, замість того аби з гудінням оживати, вона обнадійливо дзижчала, а потім конвульсивно хрипіла, поки тарілки брязкали всередині. Незабаром вона переходила до несамовитого дрижання і починала нокаутувати усе довкола, вириваючись на волю з ув'язнення у тісній шафі, змушуючи мене мчати через усю кімнату, щоб витягнути вилку з розетки до дзвінкої партії тарілок у *grande finale*⁴⁶.

Упритул до посудомийної машини, засунута в куток, стоїть маленька пралька. Хоч убий, але я, як і кожен американець, котрий оселяється в Європі, не можу досягнути, чому одне завантаження білизни у європейській машинці у Європі переться дві години, тоді як одне завантаження у європейській машинці в Америці — лише 40 хвилин.

Це, укупі з подальшим сушінням, для тих із нас, хто не має сушарки (а це майже всі в Парижі), вимагає творчого підходу до

розвішування одягу на кожному вільному клаптику, який тільки є у квартирі, як-то кажуть, *à la Napolitana*: у стилі неаполітанських праль. Отже, ви вже не будете занадто сором'язливими після того, як ваші гості дізнаються, що ви носите: боксери чи труси. На відміну від неаполітанців, я тримаю свою випрану білизну в квартирі, оскільки не хочу, аби мої сусіди, а надто *le voyeur*⁴⁷ з біноклем у будинку навпроти, так близько мене знали. Хоча він, здається, дуже цікавиться тим, що відбувається у квартирі піді мною. (А через нього і я теж.)

Коли ви хочете стати парижанином, то маєте пройти посвячення за допомогою поширеної вже десятиліттями традиції купувати першу сушарку для білизни, що потребує такої ж кількості роздумів, міркувань і порівняння основних характеристик, як і купівля першої машини. Моє попереднє знайомство зі світом сушарок містило наочну демонстрацію, що тривала добрих півгодини. Завзятий продавець, чий талант затьмарювали таланти генія маркетингу Рона Попейла, розгортав, згинав, вигинав усі до єдиної решітки для сушіння у відділі. Я не міг зрозуміти, чи він працював за комісійні, чи просто нудьгував, стоячи серед сушарок кожні-сінький день. Утім, мене вразила не тільки міцна решітка для сушіння надійної конструкції, яку я і поніс додому, а й думка про те, що мені вдалося привернути цілковиту увагу продавця французького універмагу більш ніж на тридцять секунд.

Крім своєї нової роботи італійською пралею на неповний робочий день, я мав подумати про справжню роботу, пов'язану з приготуванням неймовірної кількості їжі й випіканням. Як я міг працювати на такій маленькій *cuisine américaine*⁴⁸? І коли я кажу «американська кухня», у вашій уяві, імовірно, виникають образи великих дорогих гранітних стільниць, полиць, заставлених начишеним посудом, останніми технічними новинками і професійним обладнанням.

Тут, у Парижі, *cuisine américaine* тлумачиться як «цілковито непрактична». Моя робоча поверхня розташована так високо,

що я можу виколоти собі око ложкою, котра стирчить із миски. Це також означає, що, хоча я 182 сантиметри на зріст, обережно перемішуючи рідке тісто чи щось подібне, я не можу зазирнути у миску і лише припускаю, що все добре перемішалось там, нагорі. Гадаю, можна було б повісити дзеркало на стелю, але, коли я в'їхав, муляр познімав усі дзеркала у стилі 1970-х, що вкривали кожну голящу поверхню у квартирі, а я не збирався дзвонити йому, аби з'ясувати, куди він їх поклав.

Те, що така робоча поверхня втрачає у практичності, вона цілком надолужує завдяки тому, що не муляє око і не займає багато місця у квартирі. Отже, уся моя робоча зона ледь сягає розміру прямокутного *gâteau Opéra*⁴⁹ на 8 порцій. І ми говоримо про французькі мініатюрні порції, а не про американські шмати.

Перше, що розумієш, коли горизонтальні поверхні на вагу золота, — це те, що існує лише один шлях — угору. Тож усе нагромаджується одне поверх одного, що, м'яко кажучи, дратує. Коли мені потрібна цукорниця, вона неодмінно буде найнижчою у стосі, й, аби дістати її, я маю зняти все, що стоїть на ній, і це може бути щось — а якщо у недобру годину (як зазвичай і трапляється), то все разом: борошно, какао-порошок, кукурудзяний крохмаль, цукор-пісок, кукурудзяне борошно, коричневий цукор і вівсянка.

Мій дорогоцінний таємний запас американських смаколиків — меляса, органічна арахісова паста, сушена мореля, кулінарний спрей для смаження, цицанія⁵⁰ і суміш цибулевих супів фірми *Lipton* — втиснутий углиб однієї з двох моїх шафок, відкладений до особливого випадку. Суміш цибулевих супів — напрочуд рідкісна річ у Франції, тож я розкриваю цінні, вкриті фольгою пакетики тільки для гостя, котрий дійсно гідний цього.

Оскільки я багато випікаю, маю запасати інгредієнти. Крамниці зачинаються о 21:00, і немає нічого гіршого, ніж вичерпати запас цукру о 20:40, коли продавці вже вирішують закінчувати і зачинятися. Тож я купив міцну хромовану полицю, як у пекарні,

аби зберігати мішки з борошном, пакети з горіхами, величезні брили шоколаду і кілограми цукру, отже, морозиво, торти і печиво можна готувати о будь-якій порі.

Це приголомшує моїх гостей-французів, котрі звикли бачити 20—30 пакунків цукру і борошна під час доставки до місцевої *pâtisserie*⁵¹, а не до чиеїсь квартири. І ще у мене є ціла полиця французького шоколаду, який я купую у здоровенних брилах, а також пакунків *pistoles*⁵²: маленьких кружалець шоколаду, незамінних, коли вам необхідно, наприклад, 247 грамів шоколаду і бракує часу — а в умовах моєї кухні і місця — на відрізання куснів від велетенських шматів *chocolat noir*⁵³. Єдина проблема з цими малятами в тому, що вони *занадто* зручні і як би я не намагався ховати коробку з ними у далекий куток, через пару годин вона якось протискається вперед і моя рука сама заривається у неї по лікоть, подібно до того як дитина копирсається у коробці з пластівцями у пошуках призу.

Мене гнітить, що я не можу наскладати усього і змушений мінімізувати запаси товарів першої необхідності, наприклад попкорну і поленти, через обмеження у просторі. Оскільки в мене багато друзів, які працюють у провідних компаніях з виготовлення посуду та електротехніки, мені часто пропонують подарунки, від яких я не можу відмовитися. Але відмовляюсь.

Ну, здебільшого. Як можна відмовитися від професійного блендера або мідної сковороди? Додайте міксер, кавомашину і мороженицю до моєї кухні, а потім підрахуйте: коли 25 % місця відведено для електроміксера, 10 % — для блендера, 54 % — для італійської кавомашини, мені залишається тільки 11 % придатної для використання площі робочої поверхні.

Хоча я не хотів замінювати посудомийну машину і примирився з незгодами ручного миття посуду, мій друг Рендел, вигнатель муляра, врятував мене. Незабаром у моїй квартирі з'явилися двоє кремезних французів; їхні м'язи вигравали, а маленькі краплинки поту виблискували на різьблених обличчях. І це було

прекрасно, але більше, ніж їхню присутність, я оцінив нову посудомийну машину, яку вони тягнули шість сходових маршів.



Що довше я жив у своїй квартирі (*chez* Девід), то більш винахідливо використовував простір, і зараз моя квартира схожа на одну гігантську кухню, подібну за розміром до *cuisine américaine*, яка була у мене у Сан-Франциско і за якою я сумую більше, ніж за покупками у супермаркеті *Target*. Я навіть пристосував прилеглий плаский дах, і він став найгарнішою охолоджувальною решіткою у світі; моє печиво остуджується з видом на Ейфелеву вежу на даху, що височіє над вишуканою площею Вогезів. Коли дме лагідний паризький вітерець, ця охолоджувальна решітка стає взірцем ефективності — за умови, що поблизу не причаїлися якісь представники дикої природи. Я дізнався з власного гіркого досвіду, здогадався, проаналізувавши пару красномовних пір'їн, які прилипли до порції ще теплих ірисок, що паризькі голуби такі ж ласуни, як і я.

І хто сказав, що ванна кімната слугує лише для особистої гігієни? Мої старезні, але дуже практичні мармурові полиці у ванній кімнаті — ідеальне місце для вистигання солодощів, захищене від голубів. Коли я маю вимити безліч брудних каструль і сковорідок, то знаходжу для них більше місця у розкішного розміру ванні, ніж у мініатюрній кухонній раковині, яка засмутила б навіть Барбі, якби таку встановили у її ляльковому будинку.

Уявіть, що ви маєте начистити каструлю для бульйону в раковині в літаку, і тоді зрозумієте, чому моя ванна є найкращим місцем для намилювання чавунного посуду французької компанії *Le Creusets*. Я наповнюю ванну мильною водою, потім стаю навколішки, немов *lavandières*⁵⁴, котрі колись прали у Сені.

Мій туалет, який доживав віку, коли я заїхав, є склепом помилок, а це, я впевнений, не сприяє збереженню решток його міці. Як і всі французи, він інколи трохи бунтівний і *fragile*⁵⁵, і я вже

зрозумів, що треба обов'язково пересвідчуватися, що все цілком змивається: невдала порція м'ятого морозива із шоколадною стружкою кольору зеленої трави не цілком потонула, коли один мій друг навідався до мене. Вийшовши з ванної кімнати, він порадив мені звернутися до лікаря.

А спальня — невже заборонена зона? *Pas du tout!*⁵⁶ Останнім часом там відбувається не так багато, як я сподівався, тож я перетворив її на повноцінну *glacière*⁵⁷. Моя спальня стала багатофункційною, коли я писав книжку про морозиво і збивав різні партії морозива і сорбету цілий день — а інколи й цілу ніч, і, впевнений, це змушувало моїх сусідів знизу гадати, що ж я там роблю.

Я мав три морожениці, у яких по черзі збивав морозиво, і всі вони страшенно гуркотіли. Тож я відніс їх до спальні, і це було геніальним рішенням, тому там вони і лишилися. Труднощі виникали тільки тоді, коли я намагався пояснити прибиральницям, чому тофі прилипло до простирадл. Коли я сказав їм, що збиваю морозиво, на мене витріщилися. І хоча французи славляться своїми витівками у спальні, тут, думаю, я їх перевершив.



ILE FLOTTANTE

ПЛАВУЧИЙ ОСТРІВ

РЕЦЕПТ НА 6 ПОРЦІЙ

Я не рекомендую змивати в унітаз меренгу, надто якщо ви живете на горішньому поверсі і тиск води заслабкий. Кажу це з власного досвіду, оскільки сам намагався позбутися однієї партії, коли випробовував цей рецепт, а повітряна яєчна маса не осідала на дно декілька днів. У розпачі я зрештою встромив у неї ножа, і меренга зникла раз і назавжди.

Але цей рецепт такий вдалий, що ви не захочете її викидати.

CRÈME ANGLAISE⁵⁸

- 4 великі яєчні жовтки
- 1 1/2 чашки (375 мл) незбираного молока
- 1/4 чашки (50 г) цукру
- 1 стручок ванілі, розрізаний уздовж

МЕРЕНГА

- 4 великі яєчні білки кімнатної температури
- Щіпка солі
- 1/8 чайної ложки винного каменю, за бажанням
- 6 чайних ложок (75 г) цукру

КАРАМЕЛЬНИЙ СОУС

- 1 чашка (200 г) цукру
- 3/4 чашки (180 мл) води

Підсмажені пелюстки мигдалю або рублені фісташки

1. Для *crème anglaise* зробіть льодяну баню, наповнивши чималу миску льодом і невеликою кількістю води. Встановіть у неї меншу металеву миску для *crème anglaise*. Зверху поставте сито.
2. У середнього розміру мисці збийте яєчні жовтки. Розігрійте молоко, 50 г цукру і ванільний стручок у каструлі. Коли все нагріється, поступово влийте молоко у жовтки, постійно збиваючи. Вилийте суміш назад у каструлю і варіть, постійно помішуючи термостійкою лопаткою, доки заварний крем почне гуснути і залишатиме чисту доріжку, якщо ви проведете пальцем по лопатці.
3. Одразу ж вилийте заварний крем в охолоджену миску крізь сито. Виберіть зі стручка зернята ванілі і додайте у крем. Злегка помішуйте, доки крем охолоне. Зберігайте у холодильнику до подальшого використання.

4. Для приготування меренги нагрійте духовку до 160 °С. Дуже тонким шаром олії змастіть дволітрову форму для запікання. Встановіть форму посередині неглибокого дека.
5. Почніть збивати яєчні білки електроміксером на середній швидкості або вручну. Додайте сіль і винний камінь (якщо ви його використовуєте) і збивайте, доки суміш стане пінистою. Збільшіть швидкість збивання і, коли білки почнуть тримати форму, додайте по одній 6 чайних ложок цукру. Після того як додасте весь цукор, продовжуйте збивати, доки меренга стане густою і блискучою.
6. Викладіть меренгу в підготовлену форму, уникаючи утворення повітряних бульбашок, і розгладьте зверху змоченою у воді лопаткою. Додайте теплої води у неглибоке деко так, аби вона покривала $\frac{3}{4}$ стінок дека.
7. Випікайте 25 хвилин або менше, якщо встромлена зубочистка залишається чистою після виймання. Зніміть меренгу з водяної бані й охолодіть на решітці.
8. Для приготування карамелі висипте рівним шаром 1 чашку цукру на сковороду з товстим дном. Готуйте на середньому вогні, доки цукор почне перетворюватися на рідину по краях. Використовуйте термостійкий інструмент для легкого помішування цукру, щоб його краї не підсмажилися.
9. Коли цукор розплавиться і почне карамелізуватися, трохи помішайте (від цього він стане карамелізованим, але це й добре), поки цукор набуде бронзового кольору і почне злегка димитися. Зніміть з вогню і додайте воду — стережіться пари, яка почне підійматися.
10. Поверніть сковороду на вогонь і помішуйте, доки шматочки розтопленого цукру розтануть. Можна процідити карамель крізь сито, аби позбутися грудочок.

Подача: Охолодіть порційні креманки. Налийте 80 мл *crème anglaise* у кожну креманку. Проведіть ножом по краях меренги,

щоб викласти її на таріль. За допомогою тонкого гострого ножа наріжте меренгу на 6 порцій і покладіть їх зверху *crème anglaise*. Полийте повною ложкою карамельного соусу і притрусіть смаженими горіхами. (Можна також взяти зацукрований мигдаль, с. 61.)

Зберігання: *Crème anglaise* можна зберігати накритим у холодильнику максимум 3 дні. Карамель, якої отримуєте більше, ніж необхідно за рецептом, можна зберігати декілька місяців у холодильнику і використати для прикрашання іншого десерту. Меренгу можна зробити за день до подачі і нещільно закритою зберігати у холодильнику. *Crème anglaise* має бути дуже холодним, а карамель треба нагріти до кімнатної температури перед подачею.

CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX-FRAMBOISES

КЛАФУТІ ЗІ СЛИВАМИ І МАЛИНОЮ

РЕЦЕПТ НА 8 ПОРЦІЙ

Навіть коли ваша кухня устаткована, м'яко кажучи, так собі, клафуті легко приготувати, і для цього не потрібне спеціальне приладдя: тільки духовка, миска, вінчик і форма для випікання. Це не вишуканий десерт — він задуманий як домашній і простий, такий, що не потребує особливих зусиль у сезон дивовижних літніх фруктів і соковитих ягід.

Найбільше підходять для клафуті *quetsches*, які в Америці називають італійським чорносливом. Вони з'являються наприкінці сезону, ви можете замінити їх свіжими абрикосами, які набувають особливого приємного смаку, коли спечуться.

4 столових ложки (60 г) солоного або несолоного розтопленого масла
плюс тріхи на підготовку форми

- 450 г твердих дозрілих слив
- 1 чашка (115 г) ягід малини
- 3 великі яйця
- $\frac{1}{2}$ чашки (70 г) борошна
- 1 чайна ложка ванільного екстракту
- $\frac{1}{2}$ чашки (100 г) плюс 2 чайні ложки (30 г) цукру
- $\frac{1}{3}$ чашки (330 мл) незбираного молока

1. Установіть решітку у верхню третину духовки. Нагрійте духовку до 180 °С.
2. Щедро змастіть дно і стінки дволітрової неглибокої форми для випікання. Розділіть сливи навпіл, виберіть кісточки, розкладіть сливи розрізаним боком на дно форми для випікання. Якщо сливи завеликі, поріжте їх на чверті. Висипте ягоди малини на сливи.
3. У середнього розміру мисці збийте яйця до однорідності. Вмішайте в них масло і борошно до цілковитої однорідності, потім додайте ваніль. Збийте зі 100 г цукру, а потім з молоком.
4. Вилийте рідку суміш на фрукти і запікайте 30 хвилин.
5. Через 30 хвилин висуньте решітку, на якій стоїть клафуті (але не піднімайте клафуті, аби не поламати тонку скоринку, яка тільки-но починає утворюватися зверху), і притрусіть 2 чайними ложками цукру.
6. Продовжуйте випікати приблизно 30 хвилин, доки тісто трохи затвердіє в центрі, а скоринка набуде золотаво-коричневого кольору.

Подача: Клафуті найкраще подавати теплим одразу після випікання. Мені подобається подавати його традиційно, нічого не додаючи, та вам я дозволю додати ванільне морозиво або злегка збиті вершки.



НАЙВАЖЛИВІШІ СЛОВА, ЯКІ ТРЕБА ЗНАТИ В ПАРИЖІ

Отже, ви в Парижі і вам щось потрібно. Припустімо, ви купуєте — ну, не знаю — пару рукавичок. Або молоток. Або шнурки. Або нову батарею для телефону. Або просто *baguette ordinaire*. Будь-що. Насправді не важливо, велика ця покупка чи ні. Ви заходите до магазину, але не можете знайти те, що шукаєте, тож запитуєте у продавця, котрий нібито має допомагати вам — дуже важливому клієнту.

Замість відповіді ви отримуєте *reception glaciale*⁵⁹ і, виходячи, запитуєте себе: «Чому парижани такі недобррозичливі?»

Можливо, це сталося тому, що ви їх образили — глибоко, хоча вам це може видатися дивним, оскільки нічого, крім свого запитання, ви їм і не казали. І в цьому проблема.

Знати два найважливіші вислови у французькій мові обов'язково, це вислови «*Bonjour, monsieur*»⁶⁰ і «*Bonjour, madame*»⁶¹, які ви конче маєте казати кожній людині, з якою зустріваетесь поглядом. Захо-

дите ви до магазину, ресторану, кафе або навіть до ліфта, ви повинні сказати ці слова всім, хто там є. Якщо ви зайдете до приймальні лікаря, від кожного почуєте *bonjours*. Не забудьте привітатися з аптекарем, з охоронцем в аеропорту, котрий змушує вас зняти ремінь, з касиром, готовим уже відмовити вам у поверненні коштів за зламану ложку для морозива, якою ви скористалися лише раз, а також із рідкозубим торговцем на ринку, котрий уже майже обрахував вас.

Якщо ви звертаєтеся до незаміжньої жінки, кажіть: «*Bonjour, mademoiselle*»⁶². Коли я запитав у француза, як можна визначити, що слід казати, він порадив мені говорити *mademoiselle*, звертаючись до жінки, котра не мала сексу. Я не знаю, як можна це визначити, але він запевнив мене, що французи можуть.

Винятками з цього правила є *les grands magasins*⁶³, багаторівневі паризькі універмаги, де обслуговування зазвичай гірше, ніж кепське. Продавці сприймають покупців не як гостей або відвідувачів, а як перешкоду, що заважає їм написати есемеску. Або невимушено потеревенити з колегами про розрив із хлопцем. Або нескінченно очікувати наступного виходу на вулицю на перекур.

Американці впевнені, що французи — нечеми. Щоразу, коли я приїжджаю до Штатів, першим запитанням, яке мені ставлять, є: «Чи правда, що французи ненавидять американців?»

Ні, неправда. Але вони не люблять невихованих американців. (І я їх не звинувачую; бо сам не люблю.) Коли ви не хочете, аби вас вважали невічливим, й очікуєте гречного поведіння, то маєте повправлятися у правилах чемності, які подекуди видаються складними американцям, котрі звикли влітати у магазин, не привітавшись. Тепер, коли я у Штатах виходжу з будь-якого магазину, обов'язково прощаюся з усіма (і з кожним), у тому числі з касиром, комірниками й адміністраторами у відділі фільмів, а також із охоронцями, що снують повсюди. У Г'юстоні оголосили погано завуальовану загальну тривогу по гучномовцях, коли я зайшов до аптеки *Walgreens* і сказав свої звичні «привіти» кожному співробітникові.

У Парижі напрочуд грубим учинком — повірте мені, бо я, здається, скоїв кожен із них, — є не виявити належну вдячність до продавця.

Одного дня я скуплявся у модному магазині шоколаду в елітарному районі Лівий берег і туди зайшла пара американців у шортах, незашнурованих кросівках і бейсболках (дякувати Богу, не вдягнених задом наперед), несучи перед собою здоровенні *venti latte*⁶⁴ з найближчого *Starbucks*. У Парижі це подібно до того, що хтось втягнув чотирилітровий глечик молока у магазин *Tiffany* на П'ятій авеню і сьорбав з нього. Лише вбрання цієї пари, того, як вони пхнули навстіж двері, а потім гупнули ними, зачинаючи, вже було достатньо. Але вони до того ж ні звуку не вимовили на адресу шокованої продавчині, котра привітала їх, коли вони зайшли до магазину і промчали повз неї. Коли я виходив, то без упину вибачався за них, оскільки заповзвся покрашувати імідж американців у Франції.

Така поведінка може видаватися дивною з першого погляду, але вона походить від ставлення до магазинів у Парижі як до дому. Уявіть, що хтось прийшов до вас у гості і ввалився у квартиру повз вас. Я б із такими шоколадом не ділився. Ті люди з лате не навмисно були нечемними. Вони просто поводитися як зазвичай, як ми часто поводимося в Америці, де всяке буває. Дідько, я там навіть бачив людей, які роблять різні справи, вдягнені у спортивні штани, наприклад викидають сміття, як би жажливо це не звучало.

GATEAU THERESE

ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ

РЕЦЕПТ НА 8—10 ПОРЦІЙ

Усі знайомі мені французьки обожають шоколад, тому вміють готувати шоколадний торт, рецепт якого знають напам'ять і який

можуть приготувати блискавично. Цей рецепт я дізнався від Терези Пеллас, котра живе по той бік бульвару від мене; коли я вперше скуштував цей торт, то мало не зомлів від насиченого смаку темного шоколаду і вимагав рецепт.

Мадам Пеллас наполягає на тому, що торт треба робити за два дні до подачі і зберігати у кухонному буфеті — це, як вона стверджує, поліпшує шоколадний смак. А той брі, який вона зберігає так само у тому ж буфеті, здається, не має нічого проти компанії. (Незрозуміло чому, але торт ніколи не має жодного іншого смаку, крім насиченого смаку темного шоколаду.) Вона використовує шоколад фірми *Lindt*, який легко знайти і який дуже популярний у Франції, — і щоразу, як я бачу її під час прогулянки, помічаю зрадницький шматок обгортки, що стирчить із її сумочки, викрикуючи її звичку запасатися плитками ще й для перекусу.

250 г рубленого гіркувато-солодкого шоколаду

8 столових ложок (120 г) несолоного масла

1/3 чашки (65 г) цукру

4 великі яйця кімнатної температури, розділені на жовтки і білки

2 столових ложки борошна

Щіпка солі

1. Нагрійте духовку до 180 °С. Намастіть 23-сантиметрову форму для випікання і застеліть дно пергаментним папером.
2. У великій мисці, встановленій у каструлю з водою, що повільно кипить, розтопіть шоколад і масло разом до однорідності.
3. Зніміть з вогню і, розмішуючи, додайте половину цукру, потім яєчні жовтки і борошно. (Не варто скрупульозно відміряти половину цукру. Просто уявіть, що ви француженка, яка готує вдома, і не переймайтеся.)
4. Електроміксером або вінчиком збийте яєчні білки із сіллю до утворення м'яких похилих піків. Поступово додайте решту

цукру і збивайте, доки білки не стануть однорідними і не триматимуть форму після виймання вінчика.

5. Гумовою лопаткою обережно вмішайте третину яєчних білків у шоколадну суміш, доки вона посвітлішає, а потім додайте білки і ретельно розмішайте до однорідного кольору.
6. Вкладіть рідке тісто у підготовлену форму для випікання, розрівняйте зверху, випікайте 35 хвилин, доки торт не почне трохи твердішати у центрі. Не перепечіть!
7. Охолодіть торт у формі перед подачею.

Зберігання: Торт можна зберігати не довше трьох днів. Мадам Пеллас зберігає його в буфеті, але ви можете тримати його у тортівниці з кришкою. Торт можна заморозити, якщо добре загорнути у плівку, і зберігати протягом місяця.



ВЕЧЕРЯТИ, ЯК ПАРИЖАНИН

До переїзду у Францію їв я зазвичай так: підходив до столу, займав стратегічну позицію над тарілкою з купою їжі, хапав пульт дистанційного керування й одержимо клацав по кнопці «Вперед», доки не знаходив якесь скандальне голлівудське шоу.

Потім, поки я дивився репортаж про те, що якась супермодель випадково мало не проковтнула морквяну паличку, або поки чекав на детальне обговорення причин, з яких оточена папараці зірка зняла ногу з ноги у невдалий момент, я намагався закинути все звалене у свою тарілку до рота. Виделкою я проштрикував товсті кусні їжі — вона була багатофункційною і також слугувала замість ножа, хоча й тупенького. Мене не обходило, яке враження я справляю, тож я накидався на свою тарілку із завзяттям зголоднілого дикого звіра.

Аби не виставляти себе невихованим *étranger*⁶⁵, яким я можу видатися культурним французам, я завжди, *завжди* використовую ніж і виделку, коли обідаю з французами. Що також змушує мене сповільнитися. Повторюючи за ними, я міцно притримую їжу виделкою на одному місці, тимчасом як ножем (справжнім!) нарізаю тонкі, помірного розміру скибочки, які прямують з тарілки до рота, шматочок за шматочком. Коли ви вже взяли у руки ніж за обіднім столом у Франції, годі й думати покласти його на місце, доки не доїсте.

Пригадую, як під час першої мандрівки Європою люди витрищалися на мене, коли я розривав бананову шкурку, запихав банан до рота, згризаючи, наче дикун, до останнього шматочка, а потім викидав шкурку. *Quelle horreur!*⁶⁶

Подивіться, як парижанин їсть банан: акуратно знімає шкурку, розташовує фрукт на тарілці, а потім їсть ретельно відрізними шматочками, використовуючи виделку і ніж. Мушу визнати, я й досі їм банан подібно до моїх прашурів, але тільки усамітнівшись удома. На людях я його уникаю. Він так напружує.

Більш *vexant*⁶⁷, ніж фрукти, є філе риби з білим м'ясом, що містить такі маленькі, схожі на голки, кістки, майже непомітні, доки одна з них не застрягне у вас у горлі. Французи ніколи їх не витягають, оскільки вважають, що кісточки утримують вологу в рибині під час приготування. (Здається, тут немає юристів, котрі завжди готові допомогти стягнути відшкодування за завдану здоров'ю шкоду, тож у французьких кухарів менше стимулу витягати ті маленькі блокатори горлянки.) Я ненавиджу виїмати кістки і напівпережовану рибу з рота, за столом це дуже неприємно. Для французів це, здається, не проблема, і вони можуть витягнути кістки, не пхаючи усі пальці до рота, як це доводиться робити мені.

Ще одне випробування — це салат. Мене попереджали, аби я нізачо ніколи не різав салат-латук ножем і виделкою у Франції. Так просто не роблять. Натомість листя наколюють на зубчики

*la fourchette*⁶⁸, а потім скручують за допомогою ножа, який ви вже тримаєте у руці мертвою хваткою. Це неважко зробити, коли маєш справу з великими шматками крупнолистяної зелені, на кшталт салату ромен і *l'iceberg*⁶⁹, — але з пучком пишного, як бур'ян, *roquette*⁷⁰? Я ще маю знайти спосіб насолоджуватися великою купою тонкої, як папір, зелені так, щоб норавливі стебла не обсипали мою сорочку візерунком у стилі Джексона Поллака. Тож їм я їх тільки вдома, коли ніхто не бачить, з великого глибокого корита, яке підношу до підборіддя або до якого сам нахиляю обличчя.

Якщо вам важко опанувати ніж і виделку, не бійтеся, *mes compatriotes*⁷¹; кулінарна революція взяла Париж штурмом за останні пару років. Я не маю на увазі ті страхітливі квадратні тарілки зі змарнілою карлючкою соусу або порошком білих грибів, насипаним по краю. Або ті незрозумілі *verrines*⁷² — салати чи десерти, укладені у маленькі склянки, у які трамбують з більшим завзяттям тоді, коли поєднують у них непоєднані смаки. Я не маю на увазі ані вишукані піністі творіння шефів тризіркових ресторанів, ані те, що вони спресовують, перетворюють на желе, насичують киснем або настоюють.

Я говорю про *le sandwich*⁷³, який їдять — дивовижно — на бігу!

Дехто покладає провинку за феноменальний успіх *le sandwich* на брак часу, виділеного на обід протягом 35-годинного робочого тижня (у завеликому навантаженні винуватять уряд), або на надто високі ціни у ресторанах Парижа (у чому також звинувачують уряд), або просто на прагнення до чогось зручного. Думаю, якби я витрачав менше часу на бюрократичну писанину, копіювання її у чотирьох примірниках, а потім на нескінченне очікування у черзі, аби подати її на розгляд, я б точно мав час на те, аби зробити ще щось, наприклад сісти і поїсти. Тож я також звинувачую уряд.

Останнім часом я часто бачу, як парижани поспішають і квапливо рухаються хідником, відкушуючи напівбагет, розрізаний уздовж і начинений трикутничками камамберу або *jambon*⁷⁴,

а потім знову склеєний за допомогою великого жирного шматка масла. Я майже не обідаю *en route*⁷⁵, оскільки у такого неохайного їдця, як я, будь-який одяг одразу забруднюється безліччю всюдисущих крихт. Тож зазвичай я їм сандвіч за допомогою виделки і ножа, коли не вдома, як парижани досі і роблять з бургерами. «Його не *possible*⁷⁶ взяти до рук!» — вигукують вони. А я можу, на їхній превеликий подив.

Але я і не подумаю заходити в одне з огидних кафе *McDo*, до яких парижани збігаються із розумчим завзяттям. Тільки одного разу з часу приїзду до Франції у хвилину слабкості порушив я свій п'ятнадцятирічний бойкот, тому що перебував на межі голодної смерті на французькій автостраді. Я помітив, що відвідувачі *McDo* відкинули традиційні правила етикету, це підтверджувалося великою кількістю паперової і пластикової тари, накиданої на столах і на підлозі навколо переповнених баків для сміття. Люди, котрі їли поруч зі мною, брали їжу руками — навіть гамбургери! — і запивали газованою водою (це дивно, враховуючи, що можна легко купити вино), а чогось самотнього годі було й помітити, крім далеких від життя сільських пейзажів, намальованих на стінах, чизбургерів з козячим сиром у меню і милосердної відсутності повсюдних гіпсових клоунів.

McDo виявився і не швидким, і не дешевим. І не було в ньому нічого доброго. Крім того, що там можна було пообідати наприкінці дня, що у сільській місцевості трапляється рідко, тож я не бачив сенсу в тому, щоб повернутися туди; на відміну від французів, котрі полюбляють його настільки, що кожен шість днів десь у Франції відкривається новий «МакДональдз».

Я думаю, це тому, що *McDo* — одне з небагатьох місць, де французи можуть забути про пильність — і про свої ножі — і розслабитися, насолоджуючись їжею, забуваючи про манери. Насправді, можливо, мені слід дати йому другий шанс. Зрештою, я майстер із поїдання гамбургерів. До того ж там немає тих прикрих фруктів у меню.

TAGINE DE POULET AUX ABRICOTS ET AUX AMANDES

ТАЖИН З КУРКОЮ, АБРИКОСАМИ І МИГДАЛЕМ

РЕЦЕПТ НА 4—6 ПОРЦІЙ

Уперше, коли готував вечерю для французів на своїй кухоньці, я розрахував, що півкурки на людину буде якраз, за американськими мірками. Але потім я урізав свої покупки, оскільки французи задовольняються меншим і терпляче вовтузяться із самотньою курячою ніжкою набагато довше, ніж може витримати людина. Я страшенно тішуся, спостерігаючи, як вони видобувають кожнісінький шматочок м'яса з кістлявого крила — з блискуче відточеною хірургічною скрупульозністю.

Хоча я і переборюю свій страх перед споживанням фруктів на людях, сухі фрукти не створюють подібних проблем. Я люблю використовувати їх, коли готую *tagine*, типову північноафриканську печеню, яку полюбили французи. Я знайшов в'ялені абрикоси, французький чорнослив, вірменські персики й іранські фініки на арабському ринку Сабах (див. Корисні адреси, с. 301), розташованому у кутку галасливого *marché d'Aligre*⁷⁷. Вузькі проходи, завалені усякою всячиною, від оливок і лимонів, що плавають у розсолі, до мішків горіхів і сухофруктів з усього світу. І хоча асортимент спецій тут доволі вражає, я їду через ціле місто по шафран до крамниці *Goutanyat* (див. Корисні адреси, с. 301), яка спеціалізується на шафрані і є справжньою Меккою для любителів прянощів.

125 г сушених абрикосів

1 курка, нарізана на 8 шматків (2 ноги, 2 стегна і кожна грудка, нарізана навпіл хрест-навхрест, із крилами)

1 чайна ложка меленого імбиру

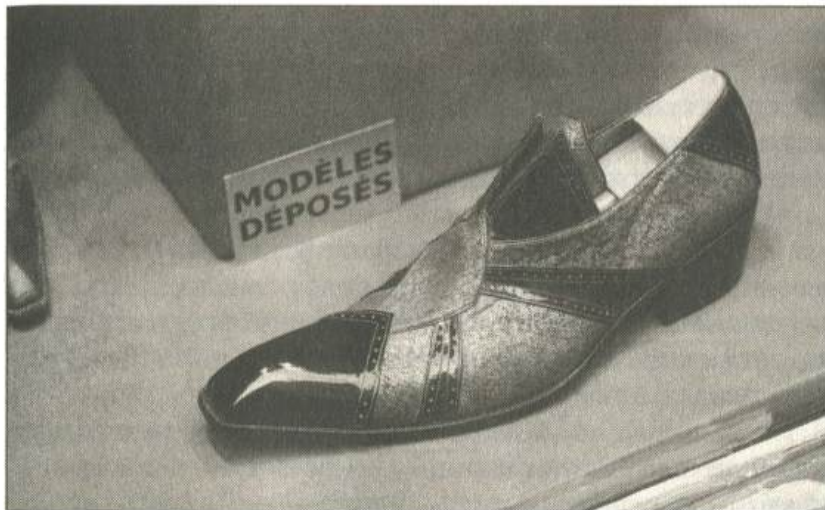
1 чайна ложка меленої куркуми

2 чайні ложки паприки
 1/4 чайної ложки ниток шафрану
 1 чайна ложка меленої кориці
 2 чайні ложки солі грубого помелу
 Свіжозмелений чорний перець
 2 столових ложки (30 г) солоного або несолоного масла
 1 дрібно нарізана велика цибулина
 2 чашки курячого бульйону (серед консервованих
 обирайте марку з низьким вмістом солі) або води
 1/3 чашки (10 г) нарізаної свіжої кінзи плюс трохи
 для прикрашання
 1 столова ложка меду
 Сік половини лимону
 3/4 чашки (75 г) бланшованих підсмажених
 ядерць мигдалю

1. Розігрійте духовку до 190 °С.
2. Покладіть абрикоси у маленьку миску і залийте окропом так, щоб вона їх покрила. Відставте.
3. У великій мисці перемішайте шматки курятини з імбиром, куркумою, паприкою, шафраном, корицею, сіллю і перцем.
4. Розтопіть масло у великій жаровні чи жаротривкій каструлі. Додайте цибулю і готуйте протягом 5 хвилин на середньому вогні, час від часу помішуючи до напівпрозорості.
5. Додайте курку і готуйте 3 хвилини, перевертаючи шматки щипцями, аби розкрився аромат спецій. Влийте бульйон, додайте кінзу, накрийте.
6. Тушкуйте 50 хвилин, перевернувши шматки курки 1—2 рази.
7. Вийміть жаровню з духовки. Щипцями перекладіть курку у глибоку таріль та накрийте фольгою. Поверніть жаровню на плиту, додайте мед і сік лимону й уваріть соус на середньому або великому вогні на третину. Скуштуйте, за потреби додайте сіль.

8. Поверніть курку в жаровню, додайте мигдаль і нагрійте вдруге у соусі. Перекладіть тажин назад на таріль. Злийте воду з абрикосів і укладіть їх, щільно притискаючи зверху, прикрасьте кінзою, що залишилася.

Подача: Хоча тажин традиційно не подають із кускусом, удома мені подобається подавати так; у моєму улюбленому північноафриканському ресторані в Парижі — *L'Atlas*, вікна якого виходять на Інститут арабського світу, подають так само. Ще один з улюблених ресторанів — *Chez Omar*⁷⁸ — колишнє бістро, яке стало доволі популярним і трохи ультрамодним північноафриканським рестораном. Там також готують дуже схожу на справжню версію *steak frites*⁷⁹.



ВДЯГАТИСЬ, ЯК ПАРИЖАНИН

Якби десять років тому хтось сказав мені, що я стоятиму над прасувальною дошкою і відпрасовуватиму зморшки на піжамі й кухонних рушниках, я б відповів, що це божевільня. Який ідіот прасуватиме піжаму, не кажучи вже про кухонні рушники?

Повернімося у сьогоднішня — і побачимо, як я, з усвідомленням обов'язку, щотижня воджу гарячою праскою вперед і назад по своїх парадних сорочках, сорочках-поло, футболках, джинсах, піжамах, наволочках, столових серветках, і так, по кухонних рушниках, перевіряючи, щоб не залишилося жодної зморшки, запрошованої складки і прим'ятини.

Незабаром після приїзду до Парижа я доречно довідався про *vide-greniers*⁸⁰, французький варіант розпродажу уживаних речей, де можна вдало купити товари хатнього вжитку за значно менші гроші, ніж у приголомшливих і приголомшливо дорогих універсальних магазинах. Тоді ж я дізнався про лляну постільну

і столову білизну. А саме про старовинні французькі ляні простирадла, наволочки і кухонні рушники. Потримавши у руках цупку важку тканину, накрохмалену і по-лікарняному хрустку, я став одержимим і почав маніакально нагрібати стільки, скільки міг увезти додому на метро.

Щоразу, коли я несподівано натрапляв на стоси ляної білизни, я гадав, що виявив рідкісну знахідку, і купляв усю партію, впевнений, що більше ніколи не зустріню такої пропозиції. Декілька місяців по тому, коли ледь міг зачинити шафку, я дізнався, що вишукана білизна вельми поширена у Франції і всі мої таємні запаси непотрібні.

На жаль, коли мої шухлядки було забито всією тією розкішною білизною, я також побачив, що після прання у моїй міні-пральці вона перетворюється на зморщені кулі, схожі на данські світильники з білого паперу: тугі зіжмакані кулі з глибоких складок і загинів. Тож коли ви не мазохіст і вам не подобається прокидатися після важкої ночі із синцями й подряпинами на руках і ногах — а я точно не з таких, — ці простирадла треба крохмалити, відпрасовувати і примушувати до покори.



Я б не сказав, що багато людей прагнуть подивитися на мої простирадла і наволочки, які я почав віддавати до пральні, оскільки якби я розвішував їх сушитися на два-три дні у квартирі, нею неможливо було б пересуватися, як лабіринтом у стилі Крісто. Але в Парижі люди *справді* дивляться на те, як інші вдягаються. Я згадую одну повчальну історію авторки книжок про подорожі, котра завдяки своїй професії проводила багато часу в дивних й екзотичних країнах.

Коли ви самі їздили до якоїсь із них, то знаєте, що однією з пасок для іноземців є те, що вони стають магнітом для дрібних торговців, котрі чіпляються, змушуючи купувати те, що, можливо,

не потрібно, — прикраси, килим, шкіряну куртку, сестру. («Вона незаймана — багато разів!» — недієве закликання, яке мені закарбувалося.) Більшість жінок, звичайно, звикли до чіпких набридливих чоловіків, котрі залицяються до них за кордоном, пропонуючи *liaison d'amour*⁸¹. Тож письменниця вирішила одягатися за місцевою модою, коли подорожує, і одразу ж докучливі, як *mouches*⁸², торгоші відчепилися і до неї почали ставитися як до місцевої.

І хоча парижани вбираються в майже такий самий одяг у західному стилі, як і американці, — у деяких поєднаннях штанів, сорочок, суконь і піджаків, якщо глянути пильніше, проявляються тонкі промовисті відмінності. Корисно буде знати про них, коли ви прагнете мати вигляд місцевого мешканця.

Парижани-чоловіки носять вузькі черевики з міцною шкіряною підшовою і, крім серпня, шалик, пов'язаний з великим *élan*⁸³. Жоден парижанин і не подумає вийти на вулицю в шалику, що просто звисає довкола шиї. Він завжди укладений у таку складну комбінацію мудрованих вузлів, що, я припускаю, дехто з них звертається до підручника з мореплавання за консультацією. Джинси — це *normale*⁸⁴, хоча тут не побачиш мішкуватих джинсів або тих брендів, які вихваляються широкими або широкими чи звуженими донизу моделями. Який би не був матеріал, штани завжди тісні, аби кожен зад мав гарний вигляд, і я сподіваюся, що така мода не залишиться у *passé*⁸⁵.

Неформальні піджаки більш популярні, ніж флісові кофти з фіксаторами для шнурків, блискавками і кишенями, яким зазвичай надають перевагу прагматичні американці. Беру свої слова назад. Їх таки носять парижани, але неодмінно із нашивками англійською мовою «дужий» і «спортивний», що розташовуються вздовж рукавів, або з якимись морськими прапорцями і відбивачами, хоча до океану декілька годин їзди — і я не уявляю жадливішого враження, ніж відчуття бризок брудних вод Сени на своїй шкірі.

Коли вже йдеться про море, є ще одна недоречність, яка охопила Париж: *gilet de pêcheur*. Так, рештки шкільної французької

вас не зраджують — це рибальський жилет. Парижани-чоловіки пристосували його для повсякденного носіння, і часто можна побачити французьких піжонів, котрі пихато тиняються вулицями у важких жилетах кольору хакі, з безліччю кишень і пряжок, що нашаровуються одна на одну, і ремінцями, що звисають навсібіч.

Навіть *gilet de pêcheur* не повинен заважати вам мати *bonne présentation*⁸⁶, тож намагайтеся мати якнайкращий вигляд, якщо хочете стати тут своїм. Жодних рваних джинсів, хіба що вони порвані навмисно. Написи на одязі — це чудово, тільки якщо вони вибиті на спині сорочки або по діагоналі через весь перед. Бажано золотом. І гасла не обов'язково мають обходити тему сексу: я вечеряв у *Chez Michel*⁸⁷, не вишуканому, але доволі гарному ресторані, коли туди зайшов чоловік у футболці з написом: «*If you don't like oral sex, keep your mouth shut*»⁸⁸. Сумніваюся, що він знав, що це означає. А якщо знав, то зайшов не до того місця. Можливо, владі Парижа слід додати функцію модного контролю до обов'язків жандармів.

Застібки-блискавки не обов'язково мають обмежуватися пахом: на плечах, рукавах, колінах, на ногах спереду і позаду, на спині — тут вони прийнятні й навіть бажані. Я не впевнений, для чого блискавка на грудях чи плечах, але сподіваюся, що всі ті пихаті люди, котрі ходять по вечорах у кварталі Марє, дуже обережно застібають блискавку: безсоромна щільність їхнього одягу дозволяє упевнитися, що місця для спідньої білизни вище (або нижче) пояса не залишається. Достатньо незручно розповідати, як дещо може застрягати в ширинці; про заклинення лопатки у блискавці годі й говорити.

У старі часи, до появи поясної сумки, американців видавали кросівки. Одного погляду на наші роздуті ноги було достатньо, аби розпізнати в нас вихідців з батьківщини *Air Jordans*⁸⁹. Сьогодні, завдяки *mondialisation*⁹⁰, багато парижан також взувають кросівки, особливо це стосується молодого покоління, яке називає їх *les baskets*⁹¹. Різниця полягає в тому, що парижани носять *les baskets*, тому що вони стильні, а не тому що зручні. Тож уперед! Можна взути кросівки. Але не забудьте: вони мають бути модними,

яскравими і дорогими. Або фіолетовими. Добре практичне правило сповіщає, що у Парижі можна носити тільки ті кросівки, які коштують принаймні половину вартості вашого авіаперельоту до Франції.

Я не часто взуваю кросівки, але, як би завзято не намагався, не можу втиснути ногу у тугі шкіряні черевики, що їх любляють парижани. Не розумію, як паризькі месьє можуть ходити в тих черевиках по міському твердому, підступному і слизькому хіднику. Тож мої чорні черевики фірми *Trippen* з рельєфною підошвою з Німеччини роблять з мене вигнанця і постійно привертають погляди. Можливо, тому, що гладеньку підошву легше витирати начисто, ніж мою — з глибоким рельєфом, коли на хідникові вступиш на мінне поле із собачого лайна. Мінус — це те, що, коли біжиш по ринку навесні, змушений зупинитися і брати палицю, аби видлубати вишневі кісточки, які застрягають у підошві, а інакше, коли я цокаю містом, усі люди підводять очі, очікуючи побачити досвідченого танцюриста, котрий суне на них, відбиваючи чечітку.

Не тільки кросівки вважають прийнятними сьогодні, новим є й те, що тепер модно (і дедалі модніше) вдягати влітку шорти. Але зачекайте, не відкидайте штани так швидко. Майте на увазі: коли ви плануєте насмілитися і вийти у *les Bermudas*⁹², вони мають сягати довше колін. Навіть у Парижі необхідно дотримуватися правил, запроваджених у Світовому трансатлантичному альянсі гарного смаку: шорти ніколи не можуть бути ширшими за власну довжину.

(Винятком із цього правила є кремезні грудасті жінки легкої поведінки на вулиці Блондель, чий обхват у талії загалом перевищує зріст. Їм можна.)

Тож кросівки допустимі, шорти інколи допустимі, але ніколи не надягайте їх у комплекті з поясною сумкою. І, *mon Dieu*⁹³, навіть не думайте брати велику пляшку води. Оскільки, як на мене, краще померти від спраги, ніж від зняковілості.

VACHERIN A LA CANNELLE, GLACE EXPRESS-CARAMEL
SAUCE CHOCOLAT, ET AMANDES PRALINEES

МЕРЕНГА З КОРИЦЕЮ,
КАВОВО-КАРАМЕЛЬНИМ МОРОЗИВОМ,
ШОКОЛАДНИМ СОУСОМ
І ЗАЦУКРОВАНИМ МИГДАЛЕМ

РЕЦЕПТ НА 6 ПОРЦІЙ

Комбінація, що завжди має успіх у Парижі, — це *le vacherin*⁹⁴. Не можна зазнати невдачі з хрусткими дисками меренги, увінчаними ложкою кавового морозива, теплого шоколаду і зацукрованих горіхів.

Існує хибне уявлення, що французи не люблять кориці. Одного разу я проводив кулінарний майстер-клас, і, коли хотів покласти у щось повну ложку кориці, одна французенка з першого ряду голосно сказала: «І чому ви, американці, завжди додаєте так *багато* кориці у все?» Правда, ми щедро накладаємо її, і це закінчується тим, що її смак стає панівним. Тож я почав класти менше кориці, насолоджуючись радше тонким праним відтінком, ніж повноцінним її смаком.

Хоча я і пропоную тут рецепт кавового морозива, сміливо замінійте його на інший ваш улюблений смак або використовуйте найкраще магазинне морозиво.

ДЛЯ МЕРЕНГИ

2 великі яєчні білки кімнатної температури

Велика щіпка солі

6 столових ложок (75 г) цукру-піску

1/4 чайної ложки ванільного екстракту

1/2 чайної ложки меленої кориці

Кавово-карамельне морозиво (див. рецепт нижче)

Шоколадний соус (див. рецепт нижче)

Зацукрований мигдаль (див. рецепт нижче)

1. Розігрійте духовку до 100 °С.
2. Електроміксером або вручну збийте яєчні білки із сіллю на середній або високій швидкості, доки вони не почнуть густішати і тримати форму. Під час збивання додавайте цукор по столовій ложці. Потім додайте ваніль і корицю. Коли закінчите, меренга повинна утворювати м'які блискучі піки, якщо прибрати вінчик.
3. Застеліть деко пергаментним папером і розділіть меренгу на 6 однакових гірочок. Змочіть супову ложку і зробіть заглиблення у центрі, розрівнюючи кожну гірочку, коли робите заглиблення.
4. Залиште підсихати у духовці принаймні на годину, потім вимкніть духовку і залиште меренгу підсушуватися ще на годину. (Якщо ви піднімете краєчок меренги і вона виявиться сухою, можна вийняти раніше.) Вийміть із духовки й остаточно остудіть.

Подача: Розмістіть меренгу в центрі неглибокої креманки. Додайте 2 ложки морозива, ложку теплого шоколадного соусу зверху, потім притрусіть мигдалем і подавайте.

Зберігання: Готові меренги можна зберігати в цілком герметичній тарі не більше тижня.

КАВОВО-КАРАМЕЛЬНЕ МОРОЗИВО

РЕЦЕПТ НА 3 ЧАШКИ (3/4 л)

1 чашка (200 г) цукру

1 чашка (250 мл) жирних вершків

1 1/2 чашки (375 мл) незбираного молока

Щіпка солі

6 великих яєчних жовтків

¼ чашки (60 мл) міцного заварного еспресо (або більше, на смак)

1. Підготуйте льодяну баню, наповнивши велику миску льодом і водою. Установіть у неї іншу, щонайменше дволітрову миску. Зверху поставте сито.
2. Розрівняйте шар цукру у середнього розміру надміщній металевій каструлі; я рекомендую 4—6-літрову. Тримайте вершки наповготові. Розігрійте цукор на повільному вогні, доки його краї почнуть розтавати і перетворюватися на рідину. Продовжуйте готувати, помішуючи термостійкою лопаточкою, поки цукор не перетвориться на темно-коричневий і не почне диміти.
3. Тримайте цукор на вогні, поки він не почне злегка пахнути горілим, потім не зволікаючи влийте вершки, продовжуючи помішувати. Цукор почне тужавіти і твердіти, тож помішуйте суміш на повільному вогні, доки цукор розтане. (Не переймайтеся щодо грудочок; вони розтануть пізніше. Можливо, вам знадобляться кухонні рукавиці, оскільки пара буде доволі гарячою.)
4. Додайте молоко і сіль і прогрійте.
5. В окремій мисці збийте яєчні жовтки. Повільно влийте теплу карамельну суміш у жовтки, постійно збиваючи; потім перелийте розігріті яєчні жовтки назад у каструлю.
6. Постійно помішуйте заварний крем на середньому вогні, злегка торкаючись дна під час помішування, доки крем не загусне і не вкриє шаром зворотний бік ложки.
7. Не зволікаючи влийте крем крізь сито у миску, яка стоїть на льодяній бані. Остудіть крем, часто помішуючи.
8. Коли охолоне, влийте еспресо, постійно мішаючи, а потім остудіть суміш принаймні протягом 4 годин або залиште на ніч.

9. Перед збиванням спробуйте крем і додайте більше еспресо, якщо потрібно. Остудіть у морожениці відповідно до інструкцій виробника.

ШОКОЛАДНИЙ СОУС

РЕЦЕПТ НА 1 ЧАШКУ (250 мл)

Ви можете внести цікавинку в цей дуже легкий шоколадний соус, додавши велику щіпку меленої кориці або невелику кількість рому на свій смак. Залежно від марки шоколаду соус може бути дуже густим; у цьому разі вмішайте додатково декілька столових ложок молока, поки не досягнете бажаної консистенції.

115 г дрібно рубленого гіркувато-солодкого шоколаду
1/2 чашки (125 мл) незбираного або знежиреного молока
плюс іще декілька столових ложок, які можуть знадобитися
1 столова ложка цукру

Розігрійте шоколад, молоко і цукор у каструлі на найменшому вогні, постійно помішуючи вінчиком, доки шоколад не розтопиться, а соус не стане однорідним.

Зберігання: Соус можна зберігати у накритій тарі у холодильнику не довше двох тижнів. Злегка підігрійте перед вживанням.

ЗАЦУКРОВАННИЙ МИГДАЛЬ

РЕЦЕПТ НА 1/2 ЧАШКИ (60 г) ЗАЦУКРОВАННИХ ГОРІХІВ

2 столових ложки цукру
1/2 чашки (40 г) пелюсток мигдалю
1/8 чайної ложки меленої кориці

1. Розрівняйте шар цукру на сковороді з товстим дном і притрусіть мигдалем.
2. Готуйте на середньому вогні, доки цукор не почне плавитися. Помішуйте мигдаль термостійкою лопаточкою або ложкою, поки горішки не почнуть підсмажуватися, а цукор — темнішати і карамелізуватися.
3. Притрусіть корицею і помішайте пару разів, потім викладіть суміш на тарілку або деко для охолодження.
4. Коли горіхи охолонуть, поламайте грудочки на дрібніші шматки.

Зберігання: Тримайте горіхи у герметичній тарі до використання. Мигдаль можна приготувати за тиждень до вживання.



ВОДА, ВОДА, КУДИ НЕ ГЛЯНЬ⁹⁵, – А ПОПИТИ НІЧОГО

*Я*кби ви пильно придивилися до бридкої води у Сені, то, можливо, забули б про відчуття спраги у Парижі. Оскільки саме звідти надходить більша частина питної води. Гидота!

Останні декілька років мерія Парижа докладала великих зусиль, аби змусити парижан відмовитися від шкідливих для довкілля пластикових пляшок і повернутися до кранів. Вода у кранах не тільки безпечна для пиття, як вони заявляють, а й має високий вміст кальцію, що, як припускають, є хорошою профілактикою остеопорозу. Єдине, що вони замовчали, це те, що високий вміст вапняка псує келихи для вина і душеві насадки. А у Парижі гарні винні келихи настільки ж важливі, як і постава. Кальцій вимагає додавання екологічно шкідливих

anti-calcaire під час прання, аби у тих із нас, хто регулярно миється, рушники не обдерли пару шарів шкіри. (Не стосується мого сусіда далі коридором, котрий вочевидь не вважає приймання душу необхідністю.)

У відповідь на це компанія з випуску напоїв у пляшках *Cristaline* застосувала тактику залякування і випустила рекламу, у якій, крім унітаза з великим червоним значком X, був ще напис *Jen e bois pas l'eau que j'utilise* («Я не п'ю воду, яку використовую»), ця кампанія є реакцією на намагання борця за чисте довкілля — мера Бертрана Деланьє — відучити нас від пластику.

Аби підштовхнути парижан до вживання *l'eau du robinet*⁹⁶ на бездоганно організованому заході в *Hôtel de Ville*⁹⁷, міській ратуші, було роздано тридцять тисяч сучасних скляних караф. Розроблені якимось модним дизайнером, прикрашені логотипом *EAU DE PARIS* великими блакитними літерами, карафи набули популярності завдяки своєму елегантному дизайну і масовому роздаванню. Я ще жодної не бачив, хіба що на *eBay.fr*.

Париж завжди мав доволі тісні стосунки з водою, що тече як через нього, так і довкола нього. Париж, або Лутеція, як він спочатку називався, насправді починався з острова, оточеного Сеною, що пояснює, чому символом Парижа є човен. У міру того як місто розросталося, Париж розповзався назовні в різні боки, і вода продовжувала надавати форму місту: назва ультрамодного кварталу Марє⁹⁸ вказує на його минуле у вигляді брудного болота, а у підвалі *Opéra Garnier*⁹⁹ ще й досі є калюжа, хоча й не схожа на глибоке озеро, згадане у популярному мюзиклі¹⁰⁰.

Вода є і довкола нас, і під нами, тож можна було б подумати, що склянку води неважко знайти. Але, щоб роздобути ковток води, знадобляться колосальні зусилля. На відміну від американців, котрі наче живуть за законом, що змушує їх випивати 8 склянок води на день, ви ніколи не побачите парижанина, котрий випивав би залпом цілу склянку чи пляшку. Питна вода економно вимірюється чарками на один ковток

у ресторанах і кафе і призначена для споживання у ретельно регульованих дозах.

Якщо вас запросили до приватного будинку на вечерю, води звичай не запропонують, доки ви не закінчите їсти, а може, і взагалі не подадуть.

Я відвідував звану вечерю, під час якої господиня тримала пляшку води захованою під столом під пильною охороною ніг протягом цілої вечері. Почавши їсти, я відчув себе настільки спраглим, що більше не міг триматися, тож зібрав рештки вологи у роті й попросив ковток води. Неохоче вона сягнула рукою по пляшку і налила цівкою в мій келих. Одразу після того, як моя порція була відміряна, вона закрутила кришку і схвала пляшку.

Відповідно до французьких естетичних поглядів стосовно келихів для вина чи для води, вони маленькі і їх ніколи не наповнюють більш ніж наполовину. Не тому, що всі так шкодують вина, просто менші келихи мають кращий вигляд на столі. Великі келихи вважають *pas jolis*¹⁰¹, цим терміном французи виправдовують усі культурні примхи, які неможливо пояснити. І я згоден. Зрештою, ви ж не для того приїхали до Парижа, аби мати щось *pas joli*? І ви ж не хочете зіпсувати все тим, що п'єте забагато води?



Замовити воду у Франції нелегко, оскільки вибір тут безмежний. Просто сказати: «Принесіть води», — у кафе або ресторані — все одно що піти до *Starbucks* і сказати: «Кави, будь ласка», — або завітати до мультиплекс-кінотеатру і сказати касиру: «Дайте квиток на фільм».

Пошук в Інтернеті допоміг з'ясувати, що у Франції існує 214 марок води у пляшках, тоді як в Америці, населення якої перевищує населення Франції у п'ять разів, — 179.

Перед тим як замовити воду, визначтеся, хочете ви воду в пляшці чи *eau du robinet* — з-під крана. Якщо першу, то негазовану чи газовану? «Сан-Пелегріно» чи «Перр'є»? «Шатлдон» чи «Сальветат»? «Бадуа» чи «Евіан»? Якщо «Бадуа», то *verte*¹⁰² чи сильногазовану *rouge*¹⁰³? Існує також «Вольвік», «Віші» й «Віттель». Зачекайте, ми ще не закінчили! *Demie* або *grande*¹⁰⁴?

Якщо ви не уточните, найімовірніше вам принесуть найбільшу і найдорожчу з усіх, оскільки жоден офіціант у світі не любить грати у «Відгадайку» нерідною мовою, тож це буде вашим покаранням. Якщо ви страшенно хочете пити, витратьтеся на пляшку. Замовити *eau du robinet* означає, що ви будете змушені попросити офіціанта двічі — можливо, тричі, — перш ніж отримаєте її, якщо взагалі отримаєте. Їм неважко пам'ятати про прибуткові пляшки, а ось безкоштовні карафи дуже швидко забуваються.

Усе ж є надія для тих, у кого пересохло в горлі на вулиці: буква закону вимагає, аби усі кафе у Франції надавали кожному, хто заходить, склянку води на прохання. Інакше кафе повинні розмістити попереджувальний знак про те, що вони цього не роблять. Я ще не набрався сміливості, аби перевірити, чи це діє, але сподіваюся, що подібний закон ухвалять і стосовно іншої пов'язаної зі спрагою нагальної потреби.



Зворотний бік пошуків води — пошуки місця, де її можна позбутися. Це майже неможливо, коли ви на вулиці, тож стає зрозумілим, чому французи воліють узагалі не пити.

І хоча *la loi*¹⁰⁵ надає вам *le droit*¹⁰⁶ попросити води у кафе, не існує закону, який давав би вам право вимагати дозволу позбутися її потім. Кафе рідко можуть поступитися і дозволити вам скористатися їхніми зазвичай обшарпаними зручностями *sans*¹⁰⁷ замовлення, хіба що ви вагітні або можете надути

живота і погладжувати його з любов'ю, аби створити переконливу картину імовірної вагітності. Враховуючи, як багато *macarons*¹⁰⁸ і *pains au chocolat*¹⁰⁹ я їм, скоро мені цей трюк вдасться. Якщо ж ви хочете скористатися туалетом, то, як це не парадоксально, ви повинні спершу замовити якийсь напій і таким чином увійти у зачароване коло, дуже вигідне для господарів, але не для відвідувачів.

Раніше я купував тижневу *carte*¹¹⁰ квитків на метро у брудному місцевому *tabac*¹¹¹ на вулиці Фабур-Сан-Антуан. Одного разу я попрямував углиб приміщення, аби звільнитися від хвилювання після такої справи. Я думав, це не становитиме проблем, оскільки був постійним платоспроможним клієнтом.

Коли я дотягнувся до дверної ручки, власник зарепетував на все приміщення, аж його голос громом докотився до кожного покупця (усі вони полишили свої справи і повернулися, аби подивитися), волаючи, що вхід до тієї кімнати заборонений, якщо я не купую напій. Він унаочнив словесну образу жестом, що символізував пиття, підносячи витягнутий великий палець і мізинець до рота і від рота, на випадок, якщо я не зрозумів.

Я зрозумів. Та я мало не показав йому свій середній палець у відповідь і вже ніколи не купував там квитки на метро.

Він не один такий. Парижани не мають співчуття до тих, у кого виникає потреба у відвіданні туалету, оскільки їм самим туди майже ніколи не треба. Вони не уявляють, як це. Я провів 8—9 годин поспіль з моїм партнером Роменом, і жодного разу він не перепрошував і не відлучався. Гадаю, вони вже навчені, тож відмовляються від води.

Коли у чоловіків виникає потреба, вони просто зупиняються у куточку *la belle France*¹¹² і перепочивають. Якщо ви перерієте путівник, щоб дізнатися про історичну роль таких закутків із овальних залізних ґрат, що оберігають старі будівлі, знайте: вони там для того, аби відбити охоту від справляння потреби на пам'ятки минулого.

Проблема набула такої ваги, що влада Парижа вигадала *le mur anti-pipi*¹¹³ — похилу стіну, спроектовану таким чином, аби «полити поливальника» завдяки спрямуванню струменя у зворотному напрямку, щоб намочити штани порушника. Експериментальну модель зараз випробовують на найбільш запісяній вулиці (площі) Петіт-Екюрі. (Не питайте, як її обрали. Я не хочу знати.)

Можливо, ви пам'ятаєте попереднє розв'язання проблеми — схвалені міською владою *pissotières*¹¹⁴ просто неба, де чоловікам дозволялося робити свої справи *en plein air*¹¹⁵. На початку 1990-х, утім, влада Парижа почала заміняти ті смердючі, але страшенно зручні (для нас, чоловіків) вуличні *pissotières* на *Sanisette* — автоматичні самоочисні вбиральні, які встановлювали у різних куточках по всьому місту. Якщо ви відчуваєте ностальгію, один *pissotière*, останній смердючий упертюх, іще залишився на віддаленому бульварі Араго.

Дехто схвалює *Sanisette* за те, що надають жінкам рівні можливості з користування вулицями. Ось тільки кожна жінка, яку я знаю, відмовляється заходити до них. Вбиральні скупчилися у найпопулярніших серед туристів районах, а не там, де потрібні нам, місцевим. Де б ви не були, здається: що нагальніша потреба, то більша ймовірність того, що маленьке світлове табло повідомлятиме, що кабінка, на жаль, *Hors Service*¹¹⁶.

Тож як виходить так, що французи ніколи не відчувають потреби? Я допитувався у матері Ромена, котра виростила чотирьох дітей у квартирі з чотирма спальнями, але тільки одним *toilette*¹¹⁷. Це означає, що шестеро людей — плюс гувернантка *au pair* — користувалися однією ванною кімнатою протягом 20 років.

«*C'est pas possible!*»¹¹⁸ — вигукнув я. Вона знизала плечима і сказала, що жодних проблем ніколи не виникало. Гадаю, дітей тренують від народження, тому, якби я мав ділити вбиральню з двома батьками, трьома братами і нянею, я теж був би краще натренований, ніж зараз.

І хоча нам видається кумедним, а інколи й болісним, що туалетів у Франції — на пальцях можна перерахувати, французи вважають *très bizarre*¹¹⁹ те, що ми тягнемо гостей на екскурсії по оселі, маршрут яких містить спальні й туалети. І коли замислитися, чи не видається вам дивним те, що ми запрошуємо сторонніх подивитися на місце, де здійснюємо найінтимніші справи?

Французи обачно забороняють вхід до ванних кімнат, ви не почувете: «Ходіть! Подивіться решту будинку!» — коли до когось навідуєтесь. І це чудово, адже ви не маєте вислуховувати людей, котрі хваляться конфорками для сковороди вок або сучасними холодильниками для вина за 6800 \$, забитими каліфорнійським шардоне. Але, можливо, я просто заздрю, оскільки на моїй кухні нема чим похвалитися, хіба що напівпорожньою банкою меляса і кількома пакетиками сухого цибулевого супу.

Хоча, звичайно, добре, коли не потрібно заправляти постіль чи начищати туалет перед приходом компанії. На жаль, декілька моїх друзів-американців нахабно користуються моєю вбиральнею, навідуючись до мене. І, правду кажучи, коли я відвідую друзів, навіть коли знаю, що вхід до туалету заборонений і я перед тим не зупинявся у якійсь будівлі неподалік (ззовні або всередині), я інколи змушений просити дозволу відвідати його. Що, як гадаю, є найменш незручним з усіх варіантів.

MOLE AU CHOCOLAT

ШОКОЛАДНИЙ СОУС МОЛЕ

РЕЦЕПТ НА 1 ЛІТР

Крім постійної потреби у воді, американців від французів відрізняє ще й любов до мексиканської кухні. Справжніх мексиканських продуктів у Франції не купиш. Тож, подібно до багатьох амери-

канців, я тягну сушені перці чилі, гострі соуси і кукурудзяні тортильї зі своїх поїздки до Штатів. Потім я готую складні мексиканські страви і сподіваюся, що вони вразять моїх паризьких друзів.

Невже комусь може не сподобатися моле? Ось мій варіант, який усім до вподоби. Парижани, схоже, схвально ставляться до всього, що містить шоколад, так само як і американці.

Усім тим, хто дотримується думки: «Якщо це не готують десять годин, це не моле», — відповідаю: «Відчепіться», бо деяких продуктів у Парижі не купити. Я роблю все можливе з того, що маю. Через це в моєму рецепті на 67 інгредієнтів менше, ніж в оригінальному, і поєднати їх забере небагато часу. А смакує він так само, як і справжній. Тож коли ви зі служби контролю з приготування моле, схойте, будь ласка, кайданки.

- 10 сушених перців чилі анчо, або поблано
- $\frac{3}{4}$ чашки (120 г) родзинок
- 85 г несолодкого рубленого шоколаду
- $1\frac{1}{4}$ чашки (310 мл) води або курячого бульйону
- 1 чайна ложка канолі (рапсової олії) або дезодорованої олії
- 1 велика цибулина, очищена й нарізана
- 3 зубчики часнику, очищені й нарізані тонкими пелюстками
- 3 столових ложки насіння кунжуту (залиште трохи, щоб притрусити готову страву)
- $\frac{3}{4}$ чашки (60 г) підсмажених пелюсток мигдалю
- 3 томати, очищені від шкурки й насіння, нарізані (див. Примітку)
- або $1\frac{1}{2}$ чашки (375 мл) консервованих томатів і томатного соку
- $\frac{1}{2}$ чайної ложки меленої кориці
- $\frac{1}{2}$ чайної ложки меленої гвоздики
- $\frac{1}{2}$ чайної ложки сушеного орегано
- $\frac{1}{2}$ чайної ложки меленого кмину
- $\frac{1}{2}$ чайної ложки меленого насіння коріандру
- $\frac{1}{2}$ чайної ложки меленого насіння анісу
- $1\frac{1}{2}$ чайної ложки солі крупного помелу

Свіжозмелений чорний перець

Від 1/2 до 1 чайної ложки меленого перцю чилі, за бажанням

1. Зріжте верхівку з перців чилі. Розріжте їх навпіл уздовж і очистіть від насіння. Помістіть у каструлю з хімічностійким покриттям, залийте водою, накрийте невеликою тарілкою, яка утримуватиме перці під водою, і повільно кип'ятіть 10 хвилин або до розм'якшення. Зніміть з вогню і залиште охолонути.
2. Покладіть родзинки і шоколад у блендер. Нагрійте воду, додайте її до суміші у блендері й дайте постояти декілька хвилин, аби шоколад розм'якшився.
3. На антипригарній сковороді розігрійте олію, а потім смажте цибулю, доки вона стане м'якою і напівпрозорою, приблизно 8 хвилин. Додайте часник і готуйте ще декілька хвилин, часто помішуючи.
4. Злийте воду з чилі і додайте їх у блендер разом із цибулею і часником, насінням кунжуту, мигдалем, томатами, усіма спеціями, сіллю і свіжозмеленим перцем. Збивайте до однорідності. Скуштуйте, додайте солі й меленого перцю чилі, коли полюбляєте гостріше.

Зберігання: Моле можна накрити і зберігати у холодильнику не більше 5 діб. Його можна заморозити максимум на 3 місяці у контейнері для морозильної камери. Я рекомендую розділити порцію на дві частини і заморозити одну половину, оскільки за цим рецептом моле справді виходить дуже багато.

Примітка: Для того щоб легко очистити від шкірки і насіння свіжі томати, зробіть хрестоподібний розріз на нижній частині й опустіть у киплячу воду приблизно на 15 секунд. Злийте воду крізь друшляк і обдайте томати холодною водою, аби остаточно їх охолодити. Зніміть шкірку, розріжте навпіл упоперек, а потім трохи стисніть, аби вичавити насіння.

MOLE AU POULET

КУРКА В ШОКОЛАДНОМУ МОЛЕ

РЕЦЕПТ НА 6 ПОРЦІЙ

Кукурудза на качані — не ті кашкоподібні консервовані зерна, що тут використовують усюди: від салату «Цезар» до піци, — на жаль, рідкісна річ у Парижі. Для мене без неї немає літа, і якщо я все ж готую курку в моле для моїх французьких друзів, то подаю її з гіркою злегка обсмажених свіжовирізнаних зерен, в охайнішому вигляді, який, без сумніву, завоює нових прихильників. Гостей вражає її набагато кращий смак порівняно з кукурудзою від *Jolly Géant Vert*¹²⁰, ще одного американця, який оселився у Франції.

Слово *sauté*¹²¹ походить від дієслова *sauter*, стрибати, що відбиває невпинне активне помішування і підкидання продуктів на сковороді. Крім кружечка масла і рубленої кінзи, трохи яскравих крупинок *piment d'Espelette*¹²², знаменитого баскського меленого перцю, нададуть кукурудзі досконалості.

1 курка, нарізана на 8 частин, або 4 гомілки і 4 стегна

1 столова ложка солі крупного помелу

2 лаврових листка

½ порції (приблизно 2 чашки, 500 мл) шоколадного моле (с. 69)

Трохи підсмаженого насіння кунжуту

1. Покладіть курку у велику каструлю і залийте водою. Додайте сіль і лаврові листки. Накрийте і доведіть до кипіння; потім зменште вогонь і повільно кип'ятіть 20 хвилин. Вимкніть вогонь і залиште на 20 хвилин.
2. Перемістіть курку на таріль. Не виливайте воду, в якій готувалася курка. Коли м'ясо достатньо охолоне, щоб можна було взяти руками, зніміть шкірку, вона не потрібна.

3. Поки курка вистигає, розігрійте духовку до 180 °С.
4. Розкладіть шматочки курки у формі для випікання відповідного розміру впритул один до одного.
5. Додайте трохи рідини, в якій готувалася курка, до моле. Як на мене, 125 мл достатньо, але залежно від густоти вашого моле може знадобитися більше чи менше. Соус повинен мати консистенцію текучого шоколадного пудингу. (Якщо ви готуєте рис, щоб подати з моле, беріть рідину, в якій готувалася курка, замість води, так смачніше.)
6. Ложкою полийте курку моле і запікайте 30—40 хвилин.
7. Притрусіть насінням кунжуту і подавайте.

PALETTE DE PORC CAMELISEE

КАРНІТАС

РЕЦЕПТ НА 8 ПОРЦІЙ

Коли я вперше їв у ресторані техасько-мексиканської кухні *Tex-Mex* у Парижі, я уважно переглянув меню і зрадів, коли побачив у ньому бурито. Пригадуючи «їстівні торпеди», які ми жадібно наминали у Сан-Франциско, я запитав офіціантку, чи великі в їхньому ресторані бурито. «О, так, вони *величезні!*» — відповіла вона, округливши очі, щоб підкреслити їх розмір, неначе вона зроду не бачила нічого такого гігантського.

«Чудово!» — подумав я.

Коли вона принесла загорнутий бурито до мого столика, у центрі завеликої тарілки лежало дещо розміром з винний корок, я міг би з'їсти шість таких. Оскільки мексиканська їжа не дуже добре репрезентована в Парижі, мені подобається демонструвати друзям, яка вона класна, а карнітас є ідеальною стравою

для знайомства, оскільки, звідки б не були, ви не можете не любити карамелізовану свинину.

2—2 1/2 кг свинячої лопатки, очищеної від кісток,
 нарізаної на 13-сантиметрові шматочки,
 очищені від зайвого жиру
 1 столова ложка морської солі крупного помелу
 2 столових ложки олії
 Вода
 1 паличка кориці
 1 чайна ложка меленого перцю чилі (бажано анчо)
 2 лаврові листки
 1/4 чайної ложки меленого кмину
 3 зубчики часнику, очищені й тонко нарізані

1. Натріть шматки свинини сіллю.
2. Розігрійте духовку до 175 °С.
3. Розігрійте олію у великій жаровні на плиті. Викладіть шматки свинини одним шаром і підсмажуйте, тримаючи їх на вогні, доки вони не потемнішають, а потім переверніть. Якщо ваша жаровня замала, щоб викласти свинину в один шар, готуйте її двома партіями.
4. Коли вся свинина підсмажиться, виберіть її й промокніть від зайвого жиру паперовим рушником. Влийте чашку води і відшкребіть з дна жаровні всі смачні крихти за допомогою рівної лопаточки.
5. Покладіть свинину назад у жаровню і додайте води так, щоб вона покривала шматочки на дві третини. Додайте паличку кориці і, помішуючи, всипте мелений перець чилі, лаврові листки, кмін і часник.
6. Тушкуйте у духовці протягом 3,5 годин, перевертаючи свинину декілька разів, доки випариться більша частина рідини і свинина почне розділятися на частини. Вийміть жаровню

з духовки, дістаньте шматки свинини з рідини і розкладіть їх на тарілці або в мисці.

8. Щойно свинина достатньо охолоне, аби її можна було взяти руками, розберіть її на 7-сантиметрові шматочки. За бажання відокремте великі шматки жиру.
9. Поверніть свинину у жаровню і готуйте у духовці, час від часу перевертаючи, доки рідина не випариться і свинина не стане хрусткою і карамелізованою. Остаточна тривалість приготування залежить від того, наскільки хрусткою має бути свинина на ваш смак. Мінімальний час — принаймні година, а то й більше.

Подача: В ідеалі карнітас подають зі стосом теплих тортилій, сальсою, тушкованою квасолею, гуакамоле й іншими мексиканськими гарнірами, для того щоб гості самі робили власні тако. Коли у мене закінчуються тортильї, я подаю карнітас з рисом.

Зберігання: Карнітас можна приготувати за три дні до споживання і тримати у холодильнику. Злегка розігрійте на слабкому вогні в духовці.

Варіанти: Якщо ви хочете зробити свинину в соусі моле, то, розділивши свинину на дрібні шматочки, влийте, помішуючи половину порції моле (с. 69), додаючи рідину зі свинини, аби моле став рідкішим. Розігрійте у духовці протягом 30 хвилин, один чи два рази перевертаючи шматочки свинини.



МІЙ *CLE*¹²³ ДО УСПІХУ

*Я*кщо ви давно не були в Парижі, то неодмінно помітите приголомшливу кількість банків, які відкрилися за останні декілька років. Щоразу, коли закривається якась фірма, особливо у центрі, наступного ранку приїжджає будівельна бригада і вичищає приміщення; а невдовзі після цього банк конгломерату *Société Générale*, *Crédit Lyonnais* або *BNP Paribas* відкриває свої до блиску натерті подвійні двері.

Банки у Франції наділені величезною владою, і, якщо ви тут живете, видане банком *clé RIB*¹²⁴ так само життєво важливе, як і видане державою посвідчення особи. ПКБ (*посвідчення клієнта банку*) — виготовлений банком тонкий квадратний папірець, зі стороною 8 сантиметрів завдовжки, з квадрильйоном цифр на ньому. Він підтверджує, що у вас є банківський рахунок. Що, у свою чергу, підтверджує, що ви людина, гідна таких благ, як газ, електрика і телефон.

Крім того, вам потрібен рахунок за електрику, щоб отримати візу. Але ви не можете отримати візу без рахунку за електрику.

А електрику ви не отримуєте, якщо у вас немає ПКБ.

Але ви не можете відкрити рахунок у банку і отримати ПКБ без візи.

А візу ви не отримуєте, якщо не маєте рахунку за електрику.

**

З усіх парадоксів у Франції, з якими я зіштовхувався, це той, що найбільше доводив мене до сліз упродовж декількох тижнів. Мої проблеми почалися, коли я збирав документи, що необхідні для отримання *carte de séjour*¹²⁵, довгострокової візи, серед яких мали бути і документи, що підтверджують факт проживання. (Ще один парадокс: аби отримати візу для проживання тут, вам необхідно підтвердити, що ви вже тут проживаєте.) Тож я мав відкрити банківський рахунок. Ось тільки всі банки, до яких я завітав, відмовили мені у відкритті рахунку, оскільки у мене не було візи. Навіть пошта, яка у Франції виконує функції банку і відома своєю дивовижною поблажливістю, відмовила мені у переважному праві дозволити їй зберігати мої гроші.

Американцям не збагнути, чому людина, котра сидить за столом або за прилавком у Франції, має невід'ємне право сказати *non*¹²⁶ з будь-якої причини, з якої йому, або частіше їй, заманеться. На відміну від Америки, де кожен навчений говорити «так», у Франції *oui*¹²⁷ означає більше клопоту. І якщо любите працювати більше так само, як і французи, то ви потроху зрозумієте логіку.

Сподіваючись уникнути депортації, але впадаючи у розпач дедалі дужче, я погодився на пропозицію одного доволі заможного друга, котрий відвів мене до відділення банку на площі *de l'Opéra* і познайомив із працівницею банку. Я приніс із собою коробку шоколаду з *La Maison du Chocolat*, які *bancaire*¹²⁸ охоче взяла, після чого спрямувала мене назад до відділення банку в моєму районі.

(Один із плюсів того, що Париж спроектований великою спіраллю, — це те, що ви можете легко повернутися до місця, з якого вирушили.)

Повернувшись до площі Бастилії, наступні два тижні я провів, домовляючись про зустрічі в різних банках; ошатно вдягнувши піджак і краватку, я вирушав із пухким стосом паперів до банку лише для того, щоб мене відшив байдужий *directeur d'agence*¹²⁹. Одне за одним мене виганяли всі відділення банків. Оскільки слухання щодо видачі візи мали відбутися через два-три дні, я запанікував, відчуваючи, як мої очі наповнюються слізьми після кожного виснажливого дня відмов.

Потім мене осяйнуло: я мав дещо, перед чим не зможе встояти жодна француженка.

Отже, я впевнено рушив до одного з останніх банків у моєму кварталі, які я ще не відвідував, без попередньої домовленості. Великими кроками пройшов я крізь величезні подвійні двері, майже не в змозі дихати через туго зав'язану краватку, але був змушений зачекати.

Коли моє ім'я нарешті виголосили, я зайшов до кабінету *Parisienne*¹³⁰ зі строгою зачіскою, як і в усіх інших, яких я бачив, котра, здавалося, не дуже цікавилася ні моєю особою, ні моїм досьє. Я сидів нерухомо, намагаючись зайве не соватися і не говорити забагато, поки вона уважно читала кожну сторінку ретельно систематизованих документів у моїй теці, швидко перегортаючи їх з виглядом, який я вже добре знав. Закінчивши, вона зітхнула, недоброзичливо на мене зиркнула, і саме тоді, коли вона розтулила рота, я зупинив її. Цього разу я підготувався.

Я сягнув рукою в сумку і видобув примірник моєї першої книжки, тієї, що містить тільки рецепти десертів. І, що важливіше, барвисті фотографії. Я простягнув її через стіл, пояснюючи, що це моя *métier*¹³¹.

Я ніби сказав їй, що Джонні Депп кидає Ванессу Параді, аби увезти її від цієї тяжкої нудної роботи на власній яхті й провести

ціле літо, плаваючи вздовж Лазурового узбережжя. Зашарівшись, вона почала гортати сторінки, милуючись ідеальним *gâteau Marjolaine*¹³² зі стрічками блискучого шоколадного ганашу і горіхового праліне. Вона ледь торкнулася пальцями світлини тортів із масляного тіста, глазуrowаних віялами груш, що були карамелізовані у кленовому сиропі, і втішено мугикнула, побачивши тремке *soufflé*¹³³, що стікало шоколадом.

Схвильована, вона покликала своїх колег-жінок, котрі скупчилися навколо її столу, хором вигукуючи: «*Oce tak, mesye!*» — коли гортали сторінки, і кожна наступна зчиняла більше галасу, ніж попередня. (Коли я писав ту книжку, то непокоївся через те, що переплатив за фото; тепер я знав напевне, що то було правильне капіталовкладення.)

Після того як сум'яття вляглося і всі жінки повернулися кожна у свою кабінку, працівниця банку повернулася до клавіатури, аж підстрибуючи на стільці від захвату, і, поглянувши на мене, запитала: «*Quelle est votre adresse, monsieur?*»¹³⁴

Тієї миті, коли її доглянуті пальчики застукотіли по клавіатурі, я зрозумів, що мій перший тріумф у Франції аж ніяк не був пов'язаний з моєю фінансовою спроможністю, а натомість залежав від моєї кулінарної майстерності. Я знайшов свій *clé* до успіху в Парижі. І тепер майбутнє видавалося мені милішим.

MOUSSE AU CHOCOLAT I

ШОКОЛАДНИЙ МУС I

РЕЦЕПТ НА 4—6 ПОРЦІЙ

Деякі люди вважають *mousse au chocolat* чимось надскладним, та насправді це типовий повсякденний французький десерт. Саме його для мене приготувала Маріон Леві, котра мешкає в кварталі

Маре і часто взимку катається на лижах у Мерібелі. Одного вечора після того, як ми підкорювали схили, вона збила дуже простий *mousse au chocolat*, який, на мою думку, добре смакував би з краплинкою лікеру шартрез, подібно до *chocolat vert* (гарячого шоколаду з невеличкою кількістю трав'яного лікеру), який подають у келихах шале і який зігрівав і тішив мене, коли я намагався не відставати від Маріон на схилах.

Коли я збив його вдома, то відніс трохи моїм паризьким сусідам, попередивши їх про те, що в ньому сирі яйця. Вони подивилися один на одного, потім на мене, цілковито спантеличені, і запитали: «А як *інакше* можна зробити шоколадний мус?» Якщо ви переймаєтесь через сирі яйця, беріть пастеризовані, пересвідчившись, що білки підходять для збивання.

Або переїжджайте до Франції, де це, здається, нікого не обходить.

200 г гіркувато-солодкого або напівсолодкого шоколаду,
дрібно порубленого
3 столових ложки (45 мл) води
2 столових ложки (30 мл) лікеру шартрез
(або вашого улюбленого лікеру)
4 великі яйця кімнатної температури, розділені на жовтки і білки
Щіпка солі крупного помелу

1. У мисці середнього розміру, встановленій у каструлі з ледь киплячою водою, розтопіть шоколад із водою і шартрезом, пильнуючи, щоб він не перегрівся. Зніміть миску з вогню, коли шоколад майже цілком розтопиться, і злегка перемішайте до однорідності. Відставте.
2. У чистій сухій мисці збийте яєчні білки з сіллю до стійких піків. Білки мають бути однорідними і кремоподібними, а не зернистими.
3. Вмішайте яєчні жовтки у шоколад, а потім акуратно додайте третину білків, щоб освітлити його.

4. Ретельно вмішайте яєчні білки у шоколад до однорідного кольору. Накрийте миску поліетиленовою плівкою й остудіть протягом принаймні 3 годин. (Можна розлити мус по порційних креманках, рамекінах або келихах гоблет перед охолодженням.)

Подача: Хоча часто *mousse au chocolat* подають зі збитими вершками, мені він подобається у чистому вигляді. Чомусь він смакує мені краще зі спільної миски, коли друзі і члени родини їдять разом. Можна його також заморозити і подавати холодним. Захурте ложку або лопаточку для морозива у гарячу воду, щоб легше було набирати мус.

Зберігання: *Mousse au chocolat* можна тримати в холодильнику до 5 днів. Заморожений мус зберігатиметься місяць.

Варіанти: Можна взяти інший улюблений лікер, наприклад гранмарнє, ром або арманьяк чи й зовсім його не додавати, замінивши лікер шартрез на каву або воду.

MOUSSE AU CHOCOLAT II

ШОКОЛАДНИЙ МУС II

РЕЦЕПТ НА 4—6 ПОРЦІЙ

Для тих, хто переймається через сирі яйця, існує альтернативний рецепт *mousse au chocolat*. Як і в попередньому, можна замінити шартрез на інший лікер або еспресо.

225 г гіркувато-солодкого або напівсолодкого шоколаду
4 столових ложки (60 г) солоного масла, нарізаного кубиками

3 столових ложки (45 мл) лікеру шартрез

1/4 чашки (60 мл) води

3/4 чашки (180 мл) густих вершків

1. У мисці середнього розміру, встановленій у каструлі з ледь киплячою водою, розтопіть шоколад із маслом, лікером шартрезом і водою до однорідності. Зніміть з вогню.
2. В окремі мисці вінчиком збийте вершки до м'яких, нестійких піків.
3. Акуратно змішайте третину вершків із шоколадною сумішшю, а потім додайте решту вершків. Накрийте й остудіть протягом принаймні 3 годин. (Зберігання і подача — як у попередньому рецепті.)

CHOUQUETTE AUX PEPITES DE CHOCOLAT

ШУКЕТИ З ШОКОЛАДНИМИ КРИХТАМИ

Щоразу, коли в мене був важкий день, найкращі ліки — це побавити себе *chouquette*¹³⁵, які продаються в булочних у маленьких паперових пакетах. Десять *chouquette* на пакунок видаються мені магічною кількістю, оскільки саме стільки мені треба з'їсти, щоб краще почуватися.

Коли я зайшов до *Aux Pêchés Normands*, булочної в Десятому окрузі, то відкрив *chouquette*, густо всіяні шоколадними крихтами, тому я тепер викидаю пригорщу таких, коли готую шукети вдома. Єдина проблема — вдома я не можу приготувати тільки десять і завжди наминаю цілу тацю за раз.

Перлинний цукор — це ключ до чарівності *chouquette*, перед якою важко встояти. Великі нерівні грудочки цукру приємно хрумтять, тому шукети популярні і серед дорослих, і серед дітей,

котрі зазвичай отримують частування від пекаря, коли заходять по традиційний багет до вечері.

Формувати гірочки тіста найлегше за допомогою ложки для морозива на пружині, хоча можна взяти і дві ложки або кондитерський мішечок з великою рівною насадкою.

- 1 чашка (250 мл) води
- 1/2 чайної ложки солі крупного помелу
- 2 чайних ложки цукру
- 6 столових ложок (90 г) несолоного масла,
нарізаного маленькими кубиками
- 1 чашка (135 г) борошна
- 4 великі яйця кімнатної температури
- 1/2 чашки (85 г) напівсолодких шоколадних крихт
- 1/2 чашки (60 г) перлинного цукру (див. Примітку)

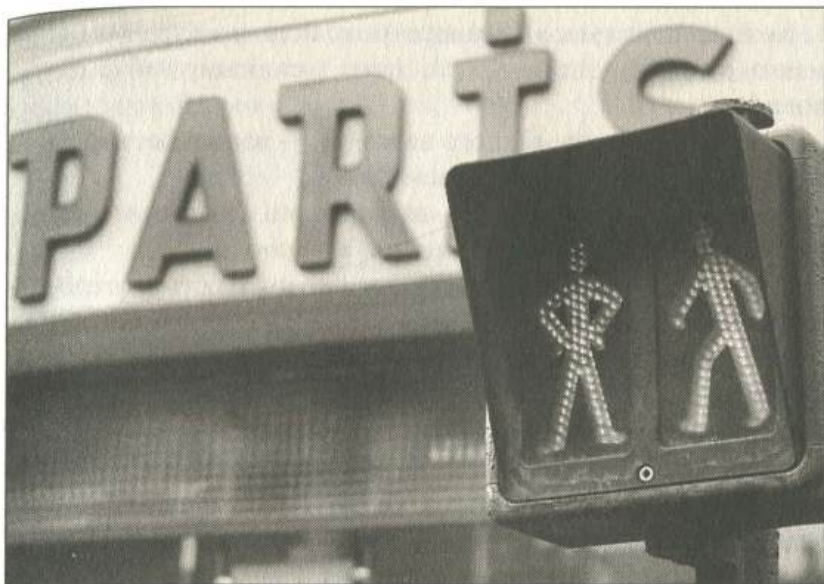
1. Помістіть решітку у верхній третині духовки. Розігрійте її до 220 °C і застеліть деко пергаментним папером або силіконовим килимком для випікання.
2. Нагрійте воду із сіллю, цукром і маслом у середнього розміру каструлі, помішуючи, доки масло не розтане і вода не почне закипати. Зніміть з вогню і висипте все борошно. Швидко помішуйте, доки суміш не набуде однорідності і не почне відставати від стінок каструлі.
3. Залиште тісто охолоджуватися на 2 хвилини, подеколи помішуючи, аби остудити; потім швидко вбийте яйця по одному, доки тісто не стане однорідним і блискучим. Залиште *остаточно* охолонитися до кімнатної температури, потім вмішайте крихти шоколаду. Якщо тісто хоч трохи тепле, вони розтануть.
4. Викладіть гірки тіста, по 2 столових ложки кожна, на деко на рівній відстані.
5. Притисніть кристали перлинного цукру зверху і з боків кожної гірочки. Беріть багато цукру і добре притискайте його. Коли

шукети піднімуться, ви зрозумієте, чому важливо докладати багато зусиль (і цукру).

6. Випікайте *chouquettes* протягом 35 хвилин, вони добре піднімуться і зарум'яняться. Подавайте теплими або кімнатної температури.

Зберігання: *Chouquettes* найкраще їсти у день приготування. Однак, коли вони охолонуть, їх можна заморозити у пакетах із застібкою і зберігати замороженими не довше місяця. Розморозьте за кімнатної температури, потім швидко нагрійте на деку в духовці на середньому вогні, щоб вони стали хрусткими.

Примітка: Перлинний цукор — великі білі кульки цукру неправильної форми (завбільшки з маленьку горошину) — можна придбати у компанії товарів для випічки *King Arthur Flour* або в деяких магазинах *Ikea*. Скандинавські компанії з постачання товарів для випічки також продають його. Можете замінити його на найбільші кристали цукру, які знайдете.



ЩО МАЮТЬ НА УВАЗІ ФРАНЦУЗИ, КОЛИ ЩОСЬ КАЖУТЬ...

*К*оли вони кажуть: «*Non*», — вони мають на увазі: «Переконайте мене».

Коли вони кажуть: «Ми не приймаємо товар назад», — вони мають на увазі: «Переконайте мене».

Коли вони кажуть: «Це не зламане», — вони мають на увазі: «Переконайте мене».

Коли вони кажуть: «Тільки за рецептом», — вони мають на увазі: «Переконайте мене».

Коли вони кажуть: «У ресторані немає вільних столиків», — вони мають на увазі: «Переконайте мене».

Коли вони кажуть: «У ресторані немає вільних столиків», — вони також мають на увазі: «У нас тут уже достатньо американців».

Коли вони кажуть: «Не заперечуйте, якщо я закурю?» — вони мають на увазі: «Ви не проти, якщо я сидітиму набурмосившись?»

Коли вони кажуть: «Такого не існує», — вони мають на увазі: «Таке існує — тільки не для вас».

Коли вони збивають вас із ніг на вулиці і нічого не кажуть, вони мають на увазі: «Я парижанин, а ви ні».

Коли вони кажуть: «Немає решти», — вони мають на увазі: «Це мої чайові».

Коли вони кажуть: «Вам підказати?» — вони мають на увазі: «Мені кортить повчати вас, що робити протягом наступних 5 хвилин».

Коли вони кажуть: «Я хотів би повправлятися в англійській», — вони мають на увазі: «Наступні 20 хвилин я намагатимуся виставити вас цілковитим ідіотом, поки буду розмовляти ідеальною англійською».

Коли вони кажуть: «Це на сьомому поверсі», — вони мають на увазі: «Це одразу за рогом від того місця, де ми стоїмо».

Коли вони кажуть: «Цей товар скінчився», — вони мають на увазі: «У нас його ще багато, але я не хочу йти за ним у підсобку».

Коли вони кажуть: «Я не винен», — вони мають на увазі: «Я винен, але не визнаю своєї провини».

Коли вони кажуть: «Це неможливо», — вони мають на увазі: «Це можливо, але не для вас».

Коли вони кажуть: «Я соціаліст», — вони мають на увазі: «Я не повинен прибирати лайно за своїм собакою».

Коли вони кажуть: «Ваше відправлення ще не надійшло», — вони мають на увазі: «Я саме йду на перерву. Приходьте у понеділок і знову чекайте у черзі 40 хвилин».

Коли вони кажуть: «Жирні страви найсмачніші», — вони мають на увазі: «Мені немає сорока».

Коли вони кажуть: «Французькі сири найкращі у світі», — вони мають на увазі: «Наша культура виняткова».

Коли вони кажуть: «Ми втомилися від американської культури», — вони мають на увазі: «Будь ласка, не показуйте нам більше піхву Шерон Стоун».

GATEAU A L'ABSINTHE

ПИРИГ З АБСЕНТОМ

РЕЦЕПТ НА 23-САНТИМЕТРОВИЙ ПИРИГ

Якщо ви пишете книжки рецептів, кращих дегустаторів, ніж французи, не знайти. Коли я вперше приготував цей пиріг, то відніс його Люку-Сантьяго Родрігезу, власнику маленького магазинчика *Le Vert d'Absinthe* з продажу абсенту у кварталі Марє, який однозначно є найнезвичайнішим магазином у Парижі, а можливо, і в цілому світі.

Він серйозно ставиться до абсенту, тож наступного дня я виявив у скриньці вхідне повідомлення, в якому він сповіщав мене, що той абсент, який я використав у пирогу, був не найкращим, тож я маю спробувати інший, який продається у його магазині. І хоча зараз абсент нескладно купити в Америці, я не рекомендую певної марки. Якщо будете у Парижі, завітайте до магазину; пляшка *Duplais* трав'янистого кольору, яку він запропонував, була ідеальною. (Він розсердився, коли я сказав йому, що запропоную читачам, у яких немає напихваті абсенту, взяти інший лікер на основі анісу. Тож коли підете туди, не бовкніть Люку-Сантьяго, що я вам це сказав.)

Мені сподобався цей пиріг, коли я зробив його з фісташковим борошном, яке також називають фісташковим порошком, котрє надає йому приємного зеленого кольору, що нагадує *la fée verte*, зелену фею, що, як стверджують, приходиться до всіх, хто випив забагато абсенту. Можна замінити його мигдальним або кукурудзяним борошном.

ДЛЯ ПИРОГА

$\frac{3}{4}$ чайної ложки насіння анісу

1 $\frac{1}{4}$ чашки (175 г) універсального борошна

$\frac{1}{2}$ чашки (55 г) фісташкового або мигдального борошна

чи 70 г жовтого кукурудзяного борошна жорнового помелу

2 чайні ложки розпушувача тіста, бажано такого, що не містить сульфату алюмінію

$\frac{1}{4}$ чайної ложки солі

120 г несолоного масла кімнатної температури

1 чашка (200 г) цукру

2 великі яйця кімнатної температури

$\frac{1}{4}$ чашки (60 мл) незбираного молока

$\frac{1}{4}$ чашки (60 мл) абсенту

Натерта цедра апельсина, бажано невичавленого

ДЛЯ ГЛАЗУРИ З АБСЕНТОМ

3 столових ложки (45 г) цукру

$\frac{1}{4}$ чашки (60 мл) абсенту

1. Нагрійте духовку до 175 °С. Намастіть 23-сантиметрову форму для випікання і застеліть дно пергаментним папером.
2. Подрібніть насіння анісу товкачиком у ступці або в пакеті для заморожування за допомогою молотка. Вінчиком змішайте біле борошно, горіхове борошно або кукурудзяне борошно, розпушувач тіста, сіль й анісове насіння. Відставте.
3. У чаші стаціонарного електроміксера або вручну збийте масло і цукор, доки вони не стануть легкими і пухкими. По одному додайте яйця, збиваючи до цілковитого змішування.
4. Змішайте молоко й абсент із невеликою кількістю цедри.
5. Вмішайте половину сухих інгредієнтів у масляну суміш, потім додайте молоко й абсент.
6. Вручну вмішайте решту сухих інгредієнтів до однорідності (важливо вчасно зупинитися, аби не зіпсувати). Розрівняйте

- тісто у підготовленій формі й випікайте 45—50 хвилин, доки встромлена у випічку зубочистка не залишиться чистою.
7. Вийміть пиріг із духовки і залиште охолоджуватися на 30 хвилин.
 8. Для того щоб покрити пиріг глазур'ю, за допомогою зубочистки зробіть у ньому 50 дірочок. У маленькій мисці ретельно змішайте цукор з абсентом, пильнуючи, щоб цукор не розтанув (за бажання можна додати трохи апельсинової цедри і сюди).
 9. Вийміть пиріг із форми, зніміть пергаментний папір і встановіть пиріг на охолоджувальну решітку або на деко.
 10. Зверху і з боків полийте пиріг глазур'ю з абсентом. Робіть це, поки глазур не закінчиться.

Якщо ви хочете сходити у Парижі кудись, де можна випити абсент, то оберіть *Hôtel Royal Fromentin* біля базиліки *Sacré Coeur* на пагорбі Монмартр, де художники могли дешево напитися, поки абсент не заборонили. Якщо ви прагнете чогось незвичайнішого, зайдіть до бару *Cantada II*, де збираються готи і в меню є абсент. Але не забудьте, що я вас попереджав: уникайте *cuisine médiévale*¹³⁶ — один раз скуштуєте і зрозумієте, чому середньовічні люди довго не жили.



ЧЕРГИ – ЦЕ ДЛЯ ІНШИХ

У Парижі існує тільки дві причини, з яких можна стати у чергу поперед інших:

1. Тому що ви старий, немічний або маєте фізичну ваду, через яку не можете довго стояти.
2. Тому що ви вважаєте, що не мусите стояти у черзі позаду інших.



Крім здатності американців утворювати гарні прямі черги у ситуаціях, пов'язаних із обслуговуванням, одна з найпривабливіших наших рис — це здатність до самокритики і висміювання власних недоліків. Ведучі нічних ток-шоу кепкують з останніх подій, знаменитостей, політиків і з американської культури загалом. Нікого не шкодують, і всі добре веселяться. За цією унікальною культурною особливістю я дуже сумую.

Французи також мають чудове почуття гумору, яке пояснює, чому фільми з Шерон Стоун тут популярні, але вони дуже чутливі, коли їх критикують сторонні. І хоча французи є майстрами мистецтва суперечок, якщо їх загнати у глухий кут, інколи вони верзуть якісь нісенітниці — наприклад, що небезпека пасивного куріння — це міф або що відрізання кінчиків зелених бобів — це простий спосіб позбавитися радіоактивних речовин, — що заперечити просто неможливо. Я мав багато запеклих суперечок із парижанами, котрі захищали поведінку власних співвітчизників, але дві речі вони ніяк не можуть виправдати: собаче лайно на вулицях і перескакування наперед у черзі.

Не чіпатиму собаче лайно, але хотілося б зрозуміти, чому парижани так люблять пролазити без черги. Мені казали, що це «тому що ми належимо до латинської культури». Однак я майже не бачив доказів проникнення латинської культури у паризький побут, за винятком хіба що великого цабе, котре пісяє у кутку. І які з них носії латинської культури, коли тут не знайти жодного бурито пристойного розміру?

Парижани завжди квапляться, але вкрай нетерплячими стають позаду тебе. Вони відчайдушно прагнуть опинитися там, де повинні бути по праву: поперед тебе. Коли ти позаду *них*, то вже геть інша історія, надто коли настає їхня черга: раптом у них з'являється купа вільного часу.

Протискання без черги стало дуже поширеним у Парижі. Тут навіть є для нього слово: *resquillage*, або «любов до ризику». Повірте мені, кожен, хто наважиться прослизнути поперед мене, точно ризикує.

Хоча я й прожив багато років у Сан-Франциско і бачив безліч проявів тісних, інтимних фізичних стосунків на людях, я почуваюся збентеженим, коли незнайомиць, якого мені не видно, притуляється просто до моєї спини, підштовхуючи мене вперед, поки я терпляче чекаю в черзі за марками на *La Poste*. Або коли хтось потроху просувається поряд зі мною в черзі в супермаркеті

зі слабкою надією на те, що йому вдасться втиснутися у п'яти-сантиметрову щілину між мною і металевою загорожею.

Про що вони взагалі думають? Сумніваюся, що вони просто не можуть не мацати мене. Єдиний можливий спосіб прослизнути повз мене — це перетворитися на гутаперчеву людину. А оскільки я виходець із Сан-Франциско, то я також звик бачити людей, що дивовижно викручуються у громадських місцях, але я був би вельми шокований, якби побачив подібний трюк у місцевому супермаркеті *Franprix*.

Заради справедливості треба сказати, що простір у 5 сантиметрів тут сприймається як простір у 5 футів в Америці. Те, що ви залишаєте хоча б шпарину вільного простору перед собою, є виправданням для того, аби прослизнути туди, тож, коли ви не стоїте, притиснувшись статевими органами до заду людини, котра стоїть перед вами, можете з таким самим успіхом повісити табличку, що вказує на ту шпарину, зі словами: «Будь ласка, ставайте переді мною».

На телебаченні вийшла серія кумедних рекламних роликів газети *Le Parisien*, які зображували французів у їхніх найгірших проявах. (Їх, без сумніву, варто переглянути на відеообмінних сайтах: запитуйте «*le parisien publicité*»¹³⁷.) В одному з них, з-поза автоматичного вуличного туалету в Парижі, чутно, як застібають блискавку на шириньці. За мить вигулькне гарно вдягнений чоловік і переступає через струмок, який він тільки-но створив, що тече прямо під дно плетеного кошика якоїсь жіночки, і невдовзі той опиняється у калюжі *pipi*. Чоловік сягнистими кроками проминає пані та її кошик, злегка киває на знак привітання, а потім переходить дорогу, не переймаючись.

В іншому двоє японських туристів збилися зі шляху і розглядають путівник у пошуках Ейфелевої вежі. Якийсь парижанин чемно допомагає їм, вказуючи шлях у зворотному напрямку вулицею, якою вони прийшли. Вони дякують йому, киваючи і вклоняючись багато разів, перш ніж піти. Коли туристи

розвертаються і відходять, послужливий хлопець повертається і заходить за ріг, де видніється Ейфелева вежа.

Але мій улюблений сюжет — знятий у супермаркеті, де старенька човгає уздовж проходу до знудженої касирки, стискаючи маленьку пляшечку води в руці. Саме коли вона ставить свою покупку на стрічку, з'являється роздратована жінка, котра відштовхує стару пані із тінню нещирого вибачення в посмішці (*muovo* для парижан, браво акторці, котра ухопила цю рису!) перед тим, як вивантажити вміст переповненого візка для покупок на стрічку.

Уже коли здається, що її товар закінчився і *la grand-mère*¹³⁸ може поставити свою пляшку, жінка відштовхує її знов, коли її чоловік суне з оберемком товарів. У всіх реклам один слоган: «*Le Parisien: il vaut mieux l'avoir en journal*», або «Ле Паризьєн: краще читати його, ніж мати з ним справу». Іще одне підтвердження паризького почуття гумору.



«Хіба ви стоїте?» — запитувала мене не одна людина, коли я зупиняв спроби пролізти без черги. «Та ні! — хотілося мені відповісти. — Я просто нудьгую в супермаркеті з кошиком покупок на касі, бо мені сьогодні нема чого робити».

Одна *dame*, котра стала прямо переді мною у велелюдній кондитерській *Ladurée*¹³⁹ на Єлисейських полях, повернулася до мене, коли я обурився, і сказала: «А що, тут *справді* є черга?»

Аби запевнити її, я вказав на шеренгу з десяти людей попереду мене і на два десятки, котрі чекали позаду. Не знаю, наскільки її поняття «черги» відрізняється від мого, але вона мала купу часу, аби обміркувати це, коли зникла в її кінці.

Багато емігрантів виробили певні прийоми, щоб урятуватися від незнайомців, які притискаються до них або намагаються пробігти вперед. Один із найбільш популярних — це носити невеличкий рюкзац. Але для мене це щось із категорії жажливих

поясних сумок, тож мій вибір зброї для захисту власного простору в місті — це те, чим легше орудувати: кошик для покупок.

Мій кошик ширший за мене, з великою ручкою, яку можна повертати так, щоб попередити напад із будь-якого кута. Торуючи шлях велелюдним ринком, я, наче носом лінкора, розчищаю ним дорогу перед собою. Це не завжди спрацьовує, оскільки парижани не люблять відступати. Тож інколи я ховаю кошик за спиною, виставляючи наперед останньої миті; елемент несподіванки не залишає їм часу спланувати контрнаступ, тому, коли шлях раптово стає вільним, я користуюся цією нагодою. Найкраще, втім, застосовувати кошик, чекаючи в черзі, тоді він створює рухому перешкоду, якою я керую і яку переміщую, блискавично зупиняючи навіть найвпертішу *resquillage*.

Вдавайтеся до гніву лише у тому разі, якщо ви доволі сміливі або ідеально володієте французькою. Я спричинив сугичку, коли жінка пропхалася поперед мене у черзі в дешевому супермаркеті *Tati*. Коли вона відмовилася зрушити з місця, я пробурмотів *salope*, втім, хоча технічно це і є те слово, яким американці називають собак жіночої статі, у Франції воно еквівалент слова на букву «ш». Гадаю, що я сповна заплатив за неідеальну французьку. Коли вона накинулася на мене, доволі голосно, так, що всі, хто був на тому поверсі, поспішили подивитися на гвалт, я дізнався декілька нових і не дуже гарних слів.

Я також не раджу гумор, який, здається, парижани не розуміють. Якось я повернувся і сказав французу *un certain âge*, доволі старому, щоб бути мені дідусем, який ліктем підштовхував мене позаду: «*Pardon?*¹⁴⁰ А хіба спершу ви не маєте купити мені випити?» Він не зрозумів мого жарту, безтямно витріщаючись. Можливо, той скнара не хотів розщедритися на випивку.

Веселіше стає тоді, коли люди починають пхати мене ззаду, що їм відверто подобається робити. Я повільно ступаю маленький крок... певну мить вагаюсь... а потім даю задній хід. Немає приємнішого звуку, ніж бурчання людей, котрі валяться одне на

одного позаду мене, як стиснутий акордеон. Залиште собі відвідування Лувру чи Ейфелевої вежі — віддайте мені цю мою улюблену справу в Парижі!

Оскільки магазинні візочки на колесах є улюбленою зброєю стареньких дам (що, як ви зрозумієте, зненацька опинившись у них на шляху, не такі вже й немічні), у парижан виробився інстинктивний страх перед *le chariot de marché*¹⁴¹. Я взяв це на озброєння і перетворив свій візочок на демаркаційну лінію. Якщо люди перетнуть її, то ризикують необачно перечепитися через ногу та почути *вельми* шире: «*Oh! Excusez-moi!*» Але принаймні я достатньо ввічливий, аби вдавати співчуття: ті жінки розчавили б, як бульдозером, сліпого безногого інваліда, якби той трапився їм на шляху.



Поживши тут трохи, я вже не бачив причини, з якої мав чекати у черзі позаду інших. Тож я спостерігав за Роменом, профі у цьому питанні. Я споглядав за ним у дії, як він прослизає між усіма, хто терпляче чекає на цибулю і камамбер, і невдовзі долучився до лав *resquilliers*. Тепер я пролажу в чергу безкарно, не зважаючи на інших. А скільки часу я зекономив! Тож завдяки здобутому вільному часу ніщо не завадить мені давати поради іншим. Передусім ви маєте *точно* знати, що хочете купити. Коли ви пролазите поперед інших, немає часу для невпевненості. Якщо ви затинаєтеся, чи вагаєтесь, чи маєте запитання, вам кінець.

Дуже допомагає знайомство з продавцем. Але, як француз, він може захотіти побалакати з вами. Заготуйте декілька коротких фраз, але не перестарайтеся. Наприклад, скористайтеся поширеним «*Ça va ?*», що може означати і «Привіт!», і «Як ся маєш?». Гірше, коли вони запитують вас, вимагаючи вдумливої відповіді, на кшталт: «Морозиво, яке ти приносив минулого тижня, було смачним. Як ти його приготував?» або «Можете переставити кошик, бо він заважає іншим?»

Знаєте ви торговця чи ні, обов'язково зосередьте погляд на ньому і більше не дивіться в очі нікому. Тільки продавцеві. Якщо глянете на інших, приміром на *salope*, у якої ви з-під носа вихопили пучок редиски, по якій вона прийшла, то можете спровокувати ще один міжнародний скандал.

Підготуйте дрібні гроші. Якщо ви купуєте голівку латуку і протягаєте продавцю п'ятдесятиєврову купюру, то застрягнете там на декілька неприємних хвилин, поки він обшукує кишені, збирає і розгладжує купюри різного номіналу і видобуває монети. Вам потрібно прийти і піти звідти до того, як люди у черзі зрозуміють, що їх обдурили.

Але здебільшого вся річ — у *l'attitude*¹⁴². І на мить не сумнівайтесь, що вам по праву належить місце попереду решти людей. Тобто що вони про себе думають? Хіба не знають, що у вас є важливіші справи, ніж стояти за ними у черзі?

Тож якщо ви приїдете до Парижа і будете терпляче стояти у черзі, це ваше право.

Але якщо побачите повороткого чоловіка, який стрімко крокує ринком, прокладаючи собі шлях плетеним кошиком і дзенькаючи жменею монет, не кажіть, що я вас не попереджав. Хіба що ви хочете, щоб я підштовхував вас з-позаду. Тільки не розраховуйте, що я куплю вам випити.

TRAVERS DE PORC

СВИНЯЧИ РЕБЕРЦЯ

РЕЦЕПТ НА 6 ПОРЦІЙ

Хоча *travers de porc* продаються на ринках часто, коли ви побачите їх у ресторані, вони навряд чи будуть приготовані на грилі або підсмажені у барбекю, як ми це часто робимо в Америці.

Не думаю, що багато ресторанів мають барбекю, але коли вам про такі щось відомо, будь ласка, повідомте мене!

В один із перших днів у кулінарній школі *Lenôtre* чимало років тому, коли ми разом сіли їсти у кафетерії, інший учень (з Данії) зауважив: «Ти не збираєшся полити все кетчупом, як любляють усі американці?»

Я іронічно звернув його увагу на те, що, на відміну від його країни, Америка — велика і різноманітна і не всі там їдять однаково.

Американці справді мають репутацію любителів кетчупу, хоча, здається, французам він також подобається. Тож сьогодні у французьких (а можливо, і данських) супермаркетах ви знайдете великі пластикові пляшки із зірково-смуғастим прапором, що майорить на задньому плані на етикетці.

Особисто я не схиблений на кетчупі, але він додає реберцям, які я смажу в духовці, справжнього домашнього смаку. Реберця — одна з небагатьох страв, яку парижани беруть руками, коли їдять. Чорт, я тільки-но побачив, як один із них облизував пальці, коли думав, що я не дивлюся!

$\frac{2}{3}$ чашки (160 мл) соєвого соусу (звичайного або з низьким вмістом солі)

$\frac{1}{3}$ чашки (80 мл) кетчупу

8 зубчиків часнику, очищених і дрібно порублених

3-сантиметровий шматочок свіжого імбиру, очищеного і дрібно порубленого

2 чайних ложки меленого перцю чилі або азійського соусу чилі

2 столових ложки меляси

2 столових ложки темного рому

$\frac{1}{2}$ чашки (125 мл) апельсинового соку

2 чайних ложки діжонської гірчиці

Свіжозмелений чорний перець

2 кг свинячих ребер, очищених від зайвого жиру, нарізаних на 15-сантиметрові шматки

1. Нагрійте духовку до 160 °С.
2. У великій жаровні змішайте соєвий соус, кетчуп, часник, імбир, мелений перець чилі, мелясу, ром, апельсиновий сік, гірчицю і чорний перець.
3. Додайте ребра і ретельно змажте їх маринадом з обох боків. Накрийте кришкою і запікайте протягом 2 годин. Під час запікання пару разів переверніть ребра в маринаді.
4. Зніміть кришку і продовжуйте готувати, перевертаючи ребра кожні 15 хвилин, ще 1—1,5 години, доки соки не уваряться й не загуснуть, а м'ясо не почне легко відділятися від кісток. Точний час запікання залежить від швидкості уварювання рідини й жирності реберець.

Подача: Розберіть великі шматки на окремі реберець.

Зберігання: Свинячі ребра так само смакують наступного дня. Розберіть їх на окремі реберець перед тим, як заново розігріти у накрійтій кришкою формі, і пильнуйте, аби рідина вкривала дно форми.

Варіанти: Не бійтеся змінювати склад приправ. Додайте пригорщу подрібненого свіжого імбиру, або велику щіпку меленого гвоздичного перцю, або замініть апельсиновий сік *rosé*¹⁴³ чи навіть пивом.

SALADE DE CHOUX AUX CASAHUETES

САЛАТ ІЗ ШИНКОВАНОЇ КАПУСТИ З АРАХІСОМ

РЕЦЕПТ НА 6 ПОРЦІЙ

Арахіс — популярна легка закуска до напоїв у паризьких кафе, а арахісової пасти найбільше у будинках американців. Ще африканці й індійці полюбляють її та скуповують банками неподалік від *La Chapelle*, гамірного індійського кварталу позаду *Gare du Nord*¹⁴⁴.

Утримайтеся від використання ніжної пекінської чи густолистої савойської капусти, обидві вони швидко розм'якнуть в арахісовій заправці. Я використовую суміш хрусткої білоголової і червоноголової капусти та шинкую їх якнайтонше. Дуже важливо змішати салат в останню хвилину, аби зберегти хрусткість капусти, а от соус можна приготувати за декілька годин і змішати з капустою й іншими інгредієнтами власне перед подачею.

- 1/4 чашки (65 г) густої й однорідної арахісової пасту
- 1 зубчик часнику, очищений і дрібно нарізаний
- 2 столових ложки арахісової або іншої олії
- 3 столових ложки свіжовичавленого лимонного або лаймового соку (чи більше, на смак)
- 1 столова ложка соєвого соусу
- 1 столова ложка води
- 1/2 чашки (65 г) підсмаженого несолоного арахісу
- 1 маленький пучок редиски, очищеної і тонко нарізаної
- 1 морквина, очищена і крупно нарізана
- 1/2 пучка нарізаної свіжої звичайної петрушки (не кучерявої), кінзи або шніт-цибулі
- 6 чашок (500 г) нашинкованої білоголової або червоноголової капусти
- Сіль крупного помелу

1. У великій мисці змішайте арахісову пасту, часник, арахісову олію, лимонний сік, соєвий соус і воду до однорідності.
2. Додайте арахіс, редис, моркву, петрушку і капусту, перемішайте. Скуштуйте, потім додайте сіль і, за необхідності, свіжовичавленого лимонного соку.

Варіанти: Замініть арахіс підсмаженим мигдалем або кеш'ю, замініть 1 ложку арахісової на 1 столову ложку темної кунжутної олії, додавши столову ложку підсмаженого насіння кунжуту в салат.



ШОКОЛАД, ЗА ЯКИЙ ВАРТО ПОМЕРТИ

Якщо ви належите до тих людей, котрі приїздять до Парижа з палким бажанням випити горнятко уславленого гарячого шоколаду, запашного і густого, який подають по всьому місту, ви не самотні. Багато хто із замріяним затуманеним поглядом описує надгустий *chocolat chaud*¹⁴⁵, що парує, булькає і хлюпає, коли його наливають у вишукані білі горнятка в таких кафе, як *Angelina* та *Café de Flore*, і подають з великою пишністю й урочистістю.

А я? Я насилу проковтнув цей мул.

Щоб ця надгуста рідина просунулася моєю горлянкою, треба затиснути мені рота і масажувати шийку — усе одно, що змусити собаку проковтнути таблетку. Та рідина, що застрягла в горлі, важко впаде у шлунок і не зрушить з місця до вечора. Не розумію, чим він може подобатися.

Справді, якби я отримував *a pistole* від кожного, хто запитує мене, де в Парижі можна випити «найкращий» гарячий шоколад, я б покрив глазур'ю Триумфальну арку. Та я вже навчився уникати таких запитань, оскільки колись мене запитали про «найкращий шоколадний магазин у Парижі». Я відповів, що не можу так легко сказати, котрий із них «найкращий», тому в інтернеті на форумі з'явився допис про те, що я тупий, бо не відповів конкретно.

А як я міг це зробити? Це все одно, що зайти до винного магазину і запитати у продавця: «Яке вино у вас найкраще?»

Кожна шоколадна крамниця у Парижі виняткова, тож я ніколи не рекомендую якусь «найкращу». Я радше думаю про них як про своїх дітей, кожне з яких має унікальні й милі пунктики. Хай там як, ми, американці, любимо складати рейтинги, навіть більше — любимо все, що перевершує решту; що вище від чогось за своєю шкалою, то дужче воно нам подобається. Цілий світ дивується, чому Америка ніяк не запровадить метричну систему — це тому, що нам не цікаво казати: «О Господи, температура зараз сягне 37 градусів!», коли можна сказати, задихаючись від хвилювання: «О Господи, температура зараз сягне 100 градусів!», — і не змушуйте мене заводитися про той дурний «коефіцієнт охолодження вітром», завдяки якому ми можемо вжити ще більше прикметників у найвищому ступені.



То ж хто розпочав це божевілля з приводу гарячого шоколаду у Франції? Більшість приписує цю заслугу іспанці Анні Австрійській, котра вийшла заміж за французького короля Людовіка XIII й 1615 року привезла до Франції запашні какао-боби, що становили частину її посагу. У ті часи не було високотехнологічного обладнання для виготовлення порошку і формування шоколадних плиток, тож боби перемелювали, розігрівали і вимішували

по колу до перетворення на гарячий шоколад, такий рідкісний і дорогий, що пити його маленькими ковтками могли лише аристократи.

Та оскільки члени королівської родини жили розкішно, то, аби підтримувати високий рівень, вони продавали шоколад охочим, і незабаром майже будь-хто міг скуштувати його. Маркіз де Сад використовував гарячий шоколад, щоб замаскувати отруту, маркіза де Помпадур пила його, аби не відставати від Людовіка XV, що мав гіперактивний статевий потяг (якщо вам цікаво, рецепт наведено на сайті *Château de Versailles*), а хтива мадам дю Баррі змушувала коханців пити це вариво, щоб вони не зупинялися.

Не всі схвалювали цей чарівний еліксир, тож, хоча мадам де Севільє тішила здатність шоколаду регулювати роботу її травної системи, вона попереджала, що надмірне споживання може спричинити зворотну реакцію: вона розповідала своїй дочці про іншу парижанку, маркізу де Кетлогон, котра пила так багато шоколаду, що народжена нею дитина була «чорна як чорт».

Чотири століття по тому можна знайти свідчення про минуле гарячого шоколаду: колишня аптека *Debauve & Gallet*, що зараз стала помпезною (і надміру дорогою) шоколадною крамницею, досі відпускає пласкі диски *chocolat de santé* — шоколаду для здоров'я. Дослідження й надалі засвідчують, що їсти і пити шоколад корисно для здоров'я, але більшість парижан спорожняють горнятка не для того, аби покращити самопочуття. І, судячи з того, що я тут бачив, із лібідо у них також усе гаразд.



Сьогодні вдосталь місць, де можна випити шоколад, мало не кожне кафе зіб'є вам горнятко *le chocolat chaud*. Та здебільшого клієнт має пильнувати: часто це розведений порошок із пакетика. Якщо ви не в місці, що спеціалізується на шоколаді, шукай-

те нашкрябані у меню або на дошці слова *à la ancienne* — за старовинним рецептом. Утім, подібно до магазину *Darty*, гарантії стовідсоткового *satisfait* немає, а декілька «зроблених за давніми традиціями» горняток шоколаду, що я скуштував, були *ancienne* тільки тому, що тхнули старим шоколадним порошком.

Якось я зайшов перекусити до одного з моїх улюблених ресторанчиків у Парижі. Атмосфера всередині нагадувала обстановку дешевої закускової, хоча там і не було довгого прилавку чи бездонних склянок із напоями, як і належить у Франції. Подібно до офіціанток закускової, жінки в уніформі, котрі тут працюють, спритні, недбалі й милі. Хоча, судячи з їхніх мускулястих литок і передпліч, я волів би не мати з ними справи.

Того дня зі мною стався найприємніший випадок. Через холоднечу, як і всі французи, я закутався у вишукано зав'язаний подвійним вузлом шалик довкола шиї, та не міг втамувати дрижаків. Тож я замовив *petit chocolat chaud*¹⁴⁶. Коли офіціантка поставила переді мною недоладне маленьке горнятко, я здмухнув хмаринку пари, що здіймалася з її поверхні, вдивився у темну рідину всередині й обережно підніс горнятко до губ.

Моєму мозку знадобилася мить, аби зрозуміти, що тільки-но сталося: усе, що я раніше думав про гарячий шоколад, раптом розвіялося, потрапивши до «Кошика» на десктопі у далекому кутку мозку, знищене назавжди. Це був найкращий гарячий шоколад, що я будь-коли пив, і єдиний, у який я по-справжньому нестямно закохався.

Щодня у *Pâtisserie Viennoise*¹⁴⁷ цей неперевершений свіжий гарячий шоколад збивають на кухні на цокольному поверсі у велетенській каструлі, потім переливають у місткі кавники і відміряють протягом дня у горнятка двох розмірів: *petit* і *grand*¹⁴⁸. На мій смак, *petit* містить якраз необхідну кількість насиченого шоколадного напою. Судячи з оточення, я перебуваю в меншості, оскільки вони завиграшки п'ють більші горнятка, увінчані хмариськом пухких збитих вершків, що небезпечно нависають над краєм.

Тут вам не подадуть їжі в позолоченому посуді, а стіл не накриють вишуканими серветочками. Дві кімнати кафе темні й трохи пошарпані, з фотокопіями на стінах і шербатаю коричневою ліпниною. Але смачний *chocolat chaud* коштує лише пару євро, тож у вас не буде серцевого нападу, коли вам принесуть *l'addition*¹⁴⁹. А якщо вам конче треба мати серветку під чашкою, принесіть власну.

Тож де розташовується *Pâtisserie Viennoise*?

Аби туди дістатися, треба зухвало подолати одну з найнебезпечніших вулиць Парижа: вулицю Де-л'Еколь-де-Медесін (це, на щастя, означає, що десь поблизу є медичний коледж) у П'ятому окрузі. Якби не той неперевершений гарячий шоколад, я б геть уникав цього місця, оскільки автобуси мчать цією вузькою вулицею, ледь оминаючи ноги пішоходів, котрі зіщулюються, рухаючись таким вузеньким хідником, що ті, хто видихає у непідходящу мить, можуть відчутти, як автобус дряпає їм щоки, пролітаючи повз них. Як би сильно я не хотів затриматися, аби помилуватися віденськими штруделями і тістечками, виставленими у вітрині, добігаючи до вхідних дверей, я прудко застрибую всередину, гнаний уперед автобусом № 86, що мчить зі свистом позаду мене, а водій тисне на газ, майже зачіпаючи мій зад.

Коли ви вже у безпеці, всередині *Pâtisserie Viennoise*, зніміть куртку і протисніться на будь-яке вільне місце. Якщо прийдете опівдні, маєте замовити щось поїсти. Вам не дозволять попивати *chocolat chaud* у той час, коли знервовані парижани чекають протягом обідньої перерви, не спускаючи очей з вашого столика, поки ви розкоштуєте за двоєвровим напоєм. Ви можете постояти на парі квадратних сантиметрів простору біля того, що тут називають стійкою, і випити похапцем, якщо прийдете, коли всі обідають, і зазвичай там ви мене і побачите, навіть якщо є вільні столики. Звідти розгортається широка панорама з офіціантками за роботою, споглядання якої становить ще одну мою улюблену розвагу в Парижі. Але коли вони мчатимуть на вас з-за рогу, з безліччю

горняток і блюдець, що похитуються в руках, тримайтеся від них подалі: вони задавлять вас так само рішуче, як і автобус № 86.

Якщо ви не дуже хочете переїсти збитих вершків, не замовляйте гарячий шоколад *Viennois*. За місцевим звичаєм, кожне горнятко вкривають великою хмариною вершків, такою ж за розміром, ба навіть більшою за горнятко. Вважайте, що вам пощастило, коли вони не перекинулися і не витекли хвилястою булькою, що тане і стікає по стінках горнятка, утворюючи калюжу в блюдці ще на шляху до вашого столика. Я пурист, тож завжди замовляю *sans Chantilly*¹⁵⁰. Замовивши, помічаю, як офіціантка насуплюється.

Пурист за натурою, я полюблю справжній гіркий шоколад. Для мене, людини, котра ще жодного разу не скуштувала надгіркого шоколаду, цей гарячий шоколад — справжня поразка. Після пари ковтків я боягузливо здаюся і починаю розгортати один із кубиків цукру, який кладуть поруч із горнятком, і, як то кажуть, *fais un canard* — занурюю його у шоколад, як качку.

Одного дня, намагаючись дізнатися рецепт, я запитав, чи використовують вони непідсолоджений шоколад, і офіціантка за стійкою одразу відповіла: «*Non*», — вони також не додають какао-порошок, про що я також запитав. Вона не видала таємниці, але зізналася, що деякий час його готують на конфорці, що вона намагалася продемонструвати, правою рукою роблячи широкі рухи по колу, доволі великому, щоб я зрозумів, що такої великої каструлі у мене немає. (Або таких м'язів, як у неї.) Вона всміхнулась і повернулась до роботи.

Спорожнивши горнятко, утамувавши голод, я прямую до дверей без відчуття тяжкості, достатньо зміцнілий, аби протистояти найлютішій зимовій погоді в Парижі. Зігрітий, накидаю куртку, знову заплітаю, як макраме, шалик навколо шиї, кидаю пару монет на таріль біля каси і йду. Коли виходжу, я завжди різко обертаюся на 90 градусів, щойно за мною захряснуть двері, аби через необачність не зустрітися з Творцем. (Або з творцем мого

гарячого шоколаду, хоча я б залюбки з ним зустрівся, щоб розпитати.)

Власне, я думаю, що смачна чашка *chocolat chaud*, приготова-на саме так, як мені подобається, не така вже й погана остання вечеря. Можливо, зрештою, я погоджуся на додаток у вигляді збитих вершків, який мені щоразу пропонують: якщо мені час спочити, принаймні я помру щасливою людиною. А тоді вже щиро зможу сказати, що нарешті віднайшов найкращий гарячий шоколад у Парижі, той, за який справді «можна померти».

LE CHOCOLAT CHAUD

ГАРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Рецепт на 6 горняток

Якщо ви не можете дістатися *Pâtisserie Viennoise*, то пропустите не лише найчудовіший *chocolat chaud* у Парижі, а й доволі вражаючий асортимент віденських десертів, на кшталт торту «Захер» з абрикосовою начинкою і блискучою шоколадною глазур'ю; шаруватих прямокутників штрудля, переповненого запеченими з корицею яблуками; пухких кружалець запашного, усипаного шматочками грудинки тірольського хліба. А можливо, і зустріч зі смертю.

На щастя, мій варіант паризького гарячого шоколаду легко приготувати у безпеці власної домівки, використовуючи як зви-чайне, так і знежирене молоко. Неодмінно беріть найкращий шоколад. Оскільки у цьому рецепті дуже мало інгредієнтів, якість шоколаду має першорядне значення.

2 чашки (500 мл) незбираного або знежиреного молока

140 г напівсолодкого або гіркувато-солодкого подрібненого шоколаду

Щіпка солі крупного помелу

1. У каструлі середнього розміру розігрійте молоко, шоколад і сіль. Нагрівайте до кипіння. (Найпевніше, суміш спочатку буде нуртувати, тож пильнуйте.)
2. Зменште вогонь до легкого кипіння і готуйте, часто помішуючи вінчиком, ще 3 хвилини. Якщо бажаєте отримати густішу консистенцію, готуйте ще 1—2 хвилини.

Подача: Розлийте у горнятка і подавайте *nature*¹⁵¹ чи з підсолодженими збитими вершками. Можна додати цукор на смак.

Зберігання: *Le chocolat chaud* можна приготувати заздалегідь і зберігати у холодильнику не більше 5 діб. Розігрійте на повільному вогні у каструлі чи мікрохвильовій печі.



НЕ В СВОЇЙ ТАРИЛЦІ, АБО ЯК РИБА БЕЗ ВОДИ

Я боюся риби. Я її жахаюся. Навіть якщо немиготливі блискучі скляні очі мертвих риб уп'ялися у далину, мені здається, що вони завжди дивляться на мене. Коли я бачу рибу на ринку, то підозрюю, що їхні слизькі тіла якимось дивовижним чином повернуться до життя і гризнуть мене.

Хтозна-чому я не боюся гадюк, павуків, алігаторів, ящірок чи молюсків. Ні мертвих, ні живих. Та навіть більше, ніж лускаті риби, лякають мене мінливі, звивисті, мерзенні створіння з глибин — кальмари.

Цей страх сягає корінням тих часів, коли сестра ганяла мене, шестирічного, по всьому будинку, тикаючи рекламний буклет океанаріуму, розгорнутий на клейці, де на збільшеному фото

величезний восьминіг оповивав своїми мацаками безневинну каменюку. Я був упевнений, що вона нізащо не знайде мене у схованці під ліжком. Таки знайшла і підштовхнула той мото-рошний буклет до мене. Від тієї травми я не оговтався й досі.

Сорок років по тому, як це не дивно, мене все ще переслідують ті лихі головоногі, отже, я гадаю, що всі вони заслуговують на швидку смерть у розпеченій олії — попередньо запаніровані, а потім занурені у пряний соус. Саме такої долі варті потворні власники мацаків.

Можете уявити мою реакцію в перший тиждень роботи у *Chez Panisse*, коли я прагнув працювати якнайкраще, а мені тицьнули в руки величезний пластиковий таз, по вінця наповнений липкими бридотними кальмарами, що їх я мав очистити. І хоча минув лише тиждень мого двотижневого випробувального терміну, не було жодного шансу, що я зможу доторкнутися до котрогось із них. Уявіть свій найбільший страх — такий самий був у мене. Запанікувавши, я побіг до вбиральні, де й залишався доти, доки не впевнився, що цю роботу передали комусь іншому. На щастя, пізніше я перейшов до кондитерського відділу, в якому немає щупальців, тож більше на цей гачок мене не спіймають. Принаймні я так гадав.

На ринках Парижа, де *poissonnières*¹⁵² гордо виставляють щоденний вилов морепродуктів на пагорбах колотого льоду, я почувуюся і наляканим, і на диво зачарованим тими слизькими маленькими дияволами, що лежать на вологій холодній купі, щоразу як проминаю їх. Я тішився, думаючи, що вони очікували там на свою долю за всю ту шкоду, якої завдали моїй психіці. (Провину сестри залишаю непоміченою.) Я знав, що вони були мертві, але чимось вони мене вабили, і я придивлявся до кублицца, *майже* готовий доторкнутися до котрогось із них, аби відчути, який він на дотик.

Кумедно, як часто нас чарує те, чого ми найбільше боїмося. Ви ніколи не дивилися вниз із хмарочоса або мосту, уявляючи,

як би летіли, впавши через край? Не думали, що було б, якби ви підійшли до приязного вродливого парубка з обвітраним обличчям, який торгує на місцевому рибному ринку, і сказали йому, що хочете працювати з ним, цілий день патраючи рибу?

Одне з моїх улюблених місць, де я купую рибу, — рибний павільйон *Pêche Paris* на ринку Алігр. Позаяк він яскраво освітлений, там можна все ретельно оглянути, а морські продукти у *Pêche Paris* прискіпливо перевіряють на свіжість. Його світлоблакитні прилавки вгинаються від добірного вилову *pêcheur*¹⁵³: мандаринового кольору шматки лосося, шипуваті косооки *rascasse*¹⁵⁴, сріблясті сардинки, ніжне малинове філе *rouget*¹⁵⁵ і тонка *française* камбала, пласка і гнучка, як рукавички з телячої шкіри бренду *Hermès*.

Коли я писав книжку про холодні десерти, моя морожениця швидко наповнювалася, і я мав позбутися декількох партій морозива, щоб з'явилося місце для наступних двох партій у черзі на збивання. Я логічно припустив, що на рибному ринку *Pêche Paris* є великий холодильник і що юнаки, котрі там працюють, з їхніми винятково французькими таліями, зможуть впоратися з більшою кількістю морозива, ніж один американець, котрий нерозважливо змарнував спокусливу юнацьку фігуру на шоколад. Помітивши мене, хлопці кидали все, аби привітатися і скоріше дізнатися, який смак має нова порція морозива.

Думаю, що я сповна користуюся перевагами переїзду до чужої країни, коли за кожної нагоди стрімголов кидаюся в нові пригоди. Тож одного дня, поки розмовляв зі своїми рибниками, я запитав їх, чи можна мені з ними попрацювати. Ясна річ, вони отетеріли. Атож бо, хто при здоровому глузді захоче цілий день мати справу з крижаною гидкою рибою, а потім йти додому мокрим від риб'ячого соку, що не змивається з рук, з маленькими лусочками, що прилипли до волосся і повік? Крім того факту, що я перебуватиму небезпечно близько від кальмарів, ще страшнішим виявилось те, що мені сказали прийти наступної середи

о 5:30 ранку. І, скажу я вам, немає нічого страшнішого за мене о 5:30 ранку. Величезний восьминіг не витримує порівняння. Як може засвідчити кожен, хто працював зі мною, я відверто неприємний зранку. Прокидатися в темряві серед зими, чвалати до ринку Алігр, цілий ранок важити мертву рибу — що більше я про все це думав, то менш привабливим воно мені видавалося. Але оскільки я запитав, а вони погодилися, було пізно відступати.

У перший день я примудрився запізнитися лише на дві хвилини. Французи славляться *laissez-faire*¹⁵⁶ щодо пунктуальності, але коли йдеться про роботу, ця їхня репутація не відповідає дійсності. Гаруючи під сліпучим світлом, рибники нагрітали лід, рубали риbam голови і патрали їхні скривавлені нутрощі.

Ми перерили купу високих гумових чобіт, щоб знайти підхожу пару, яку я взув, і хтось дав мені цупкий гумовий фартух до підлоги. Я став цілком водонепроникним і, зважуючи усіх тих коропів і слизьких морських вугрів, незабаром зрозумів, для чого це потрібно.

Оскільки я працював у ресторанах майже половину свого життя, то засвоїв три правила, якими ви маєте керуватися, щоб вижити у будь-якому закладі харчування.

Перше: ніколи не брешіть про власний досвід або рівень кваліфікації. Марно вихвалитися тим, чого ти не вмєш робити. Вас миттєво викриють, більш привабливим видається прагнення навчитися чогось нового, ніж наражати всіх на провал.

Друге правило: треба знати, як пересуватися на кухні. Саме завдяки цьому я отримав першу роботу в ресторані під час навчання у коледжі. У мене не було досвіду, але шеф-кухар сказав, що я правильно пересувався. Тож мене взяли.

І останнє: ви маєте висловлювати готовність зробити будь-що. Хтозна-скільки учнів, котрих я навчав, заковували очі, коли я просив їх вичавити сік з ящика лимонів чи дістати кісточки з кошика вишень. Так, ніби я наказав їм вимити підшву моїх черевиків язиками. У *Chez Panisse* навіть Еліс та інші шеф-кухари

вносили сміття, а на ресторанный кухні, якщо гордуєш певною роботою (за винятком чищення кальмарів, звичайно), ти відбиваєшся від колективу.

Коли я почав працювати на рибному ринку, то зрозумів, що минуло вже щонайменше років двадцять відтоді, коли я брався до нової роботи. Працюючи вдома сам, я забув про відчуття власної некомпетентності й необхідність затверджуватися, як і всі «новачки». Тож я був уважним, оскільки немає нічого гіршого, ніж зіпсувати щось важливе у перший день і жахливо через це почуватися.

Перше завдання, яке мені дали, полягало у тому, аби підготувати ящик доради, — завдання, що передбачало використання зубчастого металевого скребка для швидкого зчищення луски з кожної круглешокої рибини, відтинання голови ножицями, розпорювання черева і висмикування вологого клубка липких нутрошів. Якщо не думати про те, що робиш, усе гаразд: просто ріжеш, рубиш і смикаєш. Якщо зупинився і замислився, тоді блюєш. Особливо о 6:03 ранку.

Торговців рибою ніхто не називає м'ясниками з тієї причини, що шматувати рибу небажано. Кожне філе треба очистити й ретельно привести до ладу. Нікому не хотілося б прийти додому і розгорнути шматок риби, наче пошматований котом.

Коли я опанував чищення маленьких рибин, мене перевели на наступний рівень — чищення великих рибин, яких жбурляли переді мною так, що я ще більше цінував свій фартух і черевики. За винятком одного цілого лосося, який нагадував жертву серійного вбивці, схибленого на рибі, що пливе проти течії, я вправя не так уже й погано. Моїм слабким місцем була неповороткість, що часто трапляється на новому місці. А ті рибини були підступними, на відміну від плиток шоколаду і чашок із цукром, що залишаються на місці, і ковзали, коли я їх чистив. Робити філе з такої риби — це все одно що міняти шину на машині, що рухається.

Я призвичаївся швидко й ретельно очищати гребінців, правильно знімати шкіру з вугра і нарізати його, опанував тонке мистецтво чищення камбали від шкірки, легкий спосіб витягання кісток із сардин одним рухом великого пальця, а також навчився не кривитися, коли покупці запитують про кальмарів, на яких я палко дивився мимохідь, уявляючи, як торкаюся їхніх слизьких тіл, як ніжно гладжу м'ясисті мацаки. Але просто не міг змусити себе це зробити.

Проте найскладніше було не на роботі, найважче було, коли я повертався додому. (З міркувань чемності я йшов додому пішки, а не їхав на метро.) Після свого першого дня, щойно двері за мною зачинилися, я пірнув у ванну, аби добряче відмокнути, сподіваючись, що гаряча вода змиє запах. На жаль, виявилось, що вона ще дужче закріплює рибні аромати. Я відмивав руки милом від промислових забруднень і тримав під проточною водою, одночасно натираючи їх ложкою з іржостійкої сталі, що зазвичай спрацьовувало, але нічого не могло впоратися зі стійким запахом риби.

Я пригадав фільм «Атлантик-Ситі», у якому Сьюзан Сарандон приходять щовечора додому, розрізає навпіл декілька лимонів і натирає ними руки, поки її сусід (Берт Ланкастер), котрий любить підглядати, хтиво спостерігає за нею з вікна навпроти. Тож я скористався цим прикладом. На жаль, після цього мої руки мали такий вигляд, наче їх занурювали в акумуляторну кислоту.

Після пари тижнів на *poissonnerie*¹⁵⁷ я відчував, що в усьому розібрався і непогано працював, тож мені мали б дозволити залишитися тут на стільки, на скільки я хотів. Не дуже гламурна робота, але, перебуваючи там, спілкуючись із хлопцями, котрі мали б працювати моделями у Дольче і Габбана, попиваючи каву з робітниками ринку, я відчував, що стаю французом. Серед куп мертвої риби, коли її нутрощі постійно застрягали у мене під нігтями, а підлога ставала слизькою від морської води і луски, яка також прилипала до мого волосся і вій, мені якимось чином

вдавалося підтримувати приємне відчуття і запал у серці до того, чим я займався.

Тож уявіть моє здивування, коли одного ранку я прямував до перевдягальні, аби взути гумові чоботи і надягти фартух, а Тьебо відвів мене в бік і сказав, що вони більше не потребують моїх послуг. Принаймні я думав, що він так сказав. Він згадав щось про *les droits*¹⁵⁸, що, через моє розуміння французької, як я гадав, було якось пов'язано із французьким законодавством, що є дуже суворим щодо того, хто де працює. Також існувала імовірність, що мене звільняли. Але мені хотілося вірити, що це було через відсутність документів на роботу.

Після того як мною знехтували, я пішов додому і знову заліз у ще тепле ліжко, під ковдри, і підтягнув подушку під голову. Єдине, що мене підбадьорювало, — це те, що мої руки пахли, ну... взагалі-то вони нічим не пахли.

Я пригадав один ранок, коли був у магазині за декілька хвилин до відкриття наодинці з рибою. Я проходив повз велику купу кальмарів на льоду і раптом занурив руку просто всередину і повернувши нею, ніжно поглажуючи холодні глянцеві голови пальцями, намагаючись не натрапити на щупальця (я не аж так з'їхав з глузду), тож тієї миті я подолав найбільший страх у житті.

Наступного дня мене вже не бентежило, що мене не просили повернутися. (Редактор щоразу перекреслює «не просили повернутися» і замінює на «звільнили», але я наполягаю на своїй версії.) Насправді я відчув полегшення від того, що мене звільнили — тобто не просили повернутися, — оскільки це означало, що мені не доведеться проводити шість безсонних ночей на тиждень, панічно боячись того, що прокинуся рано сьомого дня.

Також радий, що здобув досвід роботи з найвродливішими *poissonniers*¹⁵⁹ у Парижі, — я й досі заходжу щотижня і купую там рибу. Але все ще з жахом оминаю кальмарів — хіба що хтось дивиться.

SARDINES AUX OIGNONS ET RAISINS SECS
A LA MODE DE VENISE

САРДИНИ З ЦИБУЛЕЮ ТА РОДЗИНКАМИ ПО-ВЕНЕЦІЙСЬКИ

РЕЦЕПТ НА 8 ПОРЦІЙ

Свіжі сардини — один з небагатьох сортів риби, яка ніколи мене не лякала. Гадаю, це тому, що вона така крихтіна й мало нагадує щось зловливе.

Ідея маринування риби у кисло-солодкому маринаді сягає корінням тих часів, коли рибу потрібно було зберігати тривалий час, тож її злегка маринували в оцті й цукрі, які є добрими *preservatives*¹⁶⁰ — не плутати з *préservatifs*. Уважно добирайте слова: на вас скося подивляться, якщо ви скажете продавцеві риби у Франції, що витримуватимете рибу у *préservatifs*, що французькою означає «презерватив».

Олія для смаження

1/4 чашки (35 г) борошна

3/4 чайної ложки солі крупного помелу плюс іще трохи для підсолення борошна

Свіжозмелений чорний перець

450 г очищених свіжих сардин (див. Примітку)

450 г червоної або білої цибулі, очищеної, нарізаної навпіл і нашинкованої тонкими півкільцями

2 столові ложки оливкової олії

1 столова ложка коричневого цукру (турбінадо) або цукру-піску

Велика щіпка пластівців червоного перцю

1/3 чашки (40 г) кедрових горішків

1/2 чашки (125 мл) білого винного оцту

1/3 чашки (80 мл) сухого білого вина

2 лаврові листки

¼ чашки (35 г) світлих родзинок — кишмишу

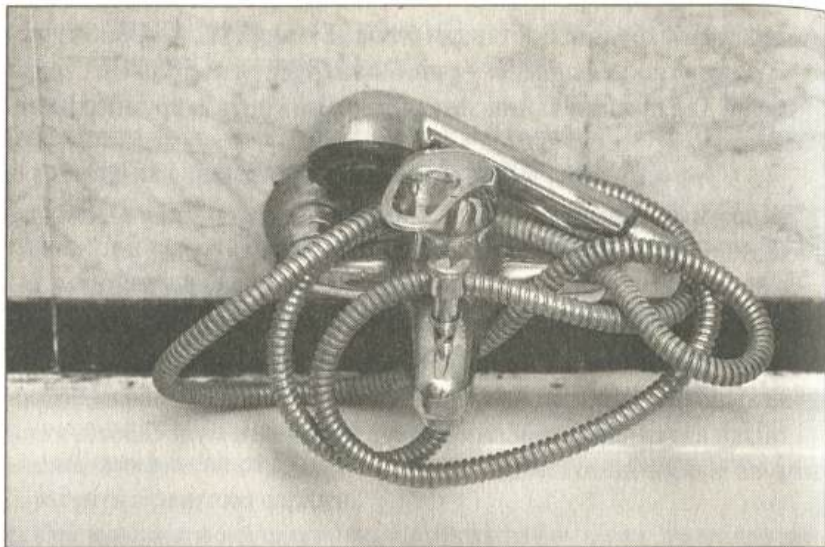
1. Налийте олію у велику сковороду з товстим дном (без антипригарного покриття) шаром в 1 сантиметр і нагрійте.
2. Поки олія нагрівається, насипте борошно у неглибоку таріль для пирога або подібну і додайте сіль та перець. Занурте кожну сардину в борошно з двох боків і струсіть зайве.
3. Посмажте сардини на сковороді в один шар, спершу черевом вниз. Готуйте приблизно хвилину з кожного боку, доки риба трохи не підрум'яниться. Знімайте з вогню кожну рибину в міру готовності за допомогою шумівки, а потім дайте стекти олії, виклавши рибу на паперові рушники в один шар. Повторіть з рештою сардин.
4. Посмаживши всі сардини, відцідіть зайву олію, зменште вогонь до мінімуму, додайте цибулю, оливкову олію, сіль, цукор і червоний перець на сковорідку.
5. Готуйте, помішуючи, доки цибуля стане ніжною і м'якою, протягом 20—30 хвилин.
6. Поки готується цибуля, підсмажте кедрові горішки у розігрітій до 160 °С духовці протягом 6 хвилин, помішуючи, щоб вони не згоріли.
7. Коли цибуля готова, додайте, помішуючи, оцет, вино, лаврові листки, родзинки і кедрові горішки. Зніміть з вогню. Остудіть.
8. У глибокій мисці зі стійким покриттям або у формі для випікання достатнього розміру, щоб вмістити укладені щільно рибини, поперемінно викладайте шари риби та цибулі, пильнуючи, аби зверху був густий шар цибулі. Полийте рибу маринадом, накрийте й охолодіть у холодильнику.

Подача: Я подаю сардини з кошиком непухкого хліба, подібно до *pain au levain* або житнього, разом із грудочкою хорошого масла. Мені подобається намазувати хліб маслом, а зверху класти

сардину. Не забудьте поставити блюдце із морською сіллю крупного помелу або *Fleur de sel*¹⁶¹, щоб притрусити зверху. Ця страва ідеальна для приготування заздалегідь; подають із крупнолистяним салатом.

Зберігання: Сардини можна зберігати в холодильнику не більше двох діб. Краще подавати їх кімнатної температури.

Примітка: Більшість торговців рибою продають сардини вже очищеними. Якщо ви не можете знайти свіжі сардини, візьміть свіже філе не дуже м'ясистих риб: окуня, палтуса, камбали. Можна також взяти червоний винний оцет, якщо не буде білого, який чомусь майже неможливо знайти в Парижі.



ЗАСПОКІЙЛИВЕ ДЛЯ ФРАНЦУЗІВ

Які слова ви найменше хотіли б почути від господарів, котрі запрошують вас на вечерю? Як щодо: «У нас була риба, яка почала псуватися, тож вечерятимемо рибою»?

Французи відомі любов'ю до свіжих продуктів, якими рясніють вуличні ринки, де місцеві стають у черги (подекуди), аби відібрати найкраще і найсвіжіше у певний день. Але вони також славляться іншою рисою — ніколи *нічого* не марнують. Поживши трохи в Парижі, коли у моєї затишній квартирі не залишилося вільного місця навіть для поштового конверта, я почав розпитувати, куди можна пожертвувати ненові предмети, такі як одяг, який вийшов із моди (чи, радше, став затісний). У відповідь одержував лише безтямні погляди. Ромен повчав мене: «*Non*, Девіде, — казав він, розмахуючи пальцем у мене перед обличчям. — *Les Français ne jettent rien*». («Французи *нічого* не викидають».)

Я один із них, оскільки також не могу щось викинути. Наприклад, ті ідеальні дизайнерські штани, які я так вигідно купив зі знижкою 60 %, хоча навіть тоді вони були затісними. З часів покупки я декілька разів приміряв їх, коли збирався кудись вийти. Але, здається, ані я, ані ремінь не маємо наміру змінюватися. Я запевняю себе, що широкі штани із більшою кількістю складок, ніж на завісі театру на Бродвеї, зрештою знову будуть модні, тож штани повертаються на зберігання ще на декілька років, незважаючи на те що у моїй крихітній французькій комірчині не вистачає місця.

Місця також не вистачає у французьких холодильниках, що означає, що продукти не зберігають так, як, на мій погляд, треба. Я гостював в одному будинку і бачив, як господарі залишали рагу з яловичини або, ще гірше, бульйон із яловичини не в холодильнику, а на столі на цілу ніч. Навіть на декілька днів. (Бульйон — ідеальне середовище для вирощування бактерій, тому наукові лабораторії використовують його з цією метою.) Я провів тиждень на відпочинку в сім'ї, де тримали бульйон у глечичку поряд із плитою. Одне за одним всі злягли з тяжким *le gastro*¹⁶² захворюванням — крім мене, бо я розважливо просив не наливати мені суп, який пропонували того тижня.

Виходить, що тут ніхто не простежує зв'язку між хворобою і способом зберігання їжі. І до цього я, з моїм шлунково-кишковим трактом, маю призвичаїтися.

Попрацювавши на професійних кухнях, я дещо засвоїв про готування їжі й дотримання санітарних норм. Але я навчився не виказувати цього і дивитися в інший бік, коли жінка в *charcuterie*¹⁶³ піднімала свинячу корейку, що стікала кров'ю, з ящика, а потім мацала шматок *pâté*¹⁶⁴, з яким я планував зробити сандвіч на обід. «Можливо, алкоголь вб'є патогенні мікроорганізми», — сподівався я, наливаючи келих вина, хоча й знав, що це не так. Я зазвичай не п'ю багато за обідом, але коли п'ю, то відміряю кількість вина прямо пропорційно до моїх вражень від дотримання гігієни під час готування, тож інколи у мене немає вибору.

Удома, де так мало вільного місця, я був змушений нехтувати правилами зберігання продуктів. Коли вивантажую свій кошик для покупок, я оцінюю кожен продукт, а потім запитую себе: «Чи мені *обов'язково* тримати це у холодильнику?»

У *Chez Dave*¹⁶⁵ гірчиця, твердий сир і все мариноване, консервоване або *confit'd*¹⁶⁶ належить до категорії «бажано», тоді як молоко, м'ясо і більшість *cuterie*¹⁶⁷ мають пріоритет на зберігання у моєму міні-холодильнику. Овочі входять до категорії «залежно від обставин»: якщо я не планую використовувати їх упродовж доби чи двох, вони потрапляють у холодильник. За винятком громіздких коренеплодів, що забирають багато місця; для них холодильник *interdit*¹⁶⁸.

М'ясо, свинина, птиця і свіжа риба, ясна річ, охолоджуються. А ковбаси? Свіжі ковбаси — так, а ось *saucisses séches*¹⁶⁹ — не завжди. Молоко і молочні продукти, що не сквашувалися, потрапляють до холодильника тієї ж миті, як я переступаю поріг, оскільки я не піддамся на запевняння деяких французів, що можна тримати відкрите молоко у буфеті, зокрема стерилізоване. На мій погляд, нічого, крім неприємностей, із цього не вийде. З іншого боку, ті, хто купує стерилізоване молоко, заслуговують на таку долю.

На жаль, коли гостюєш у когось удома на вихідних, за цим не встежиш. І риба *du jour*¹⁷⁰ може виявитися рибою якогось *jour* на минулому тижні. Це також означає, що ви матимете нагоду ближче познайомитися з іншою далеко не приємною деталлю кожної французької оселі: *la serpillière*¹⁷¹.

«Що таке *la serpillière*?» — запитаєте ви. Навіть якщо ваша нога не ступала у будинок француза, а ви просто йшли вулицею Парижа, то напевне натрапляли на вогкі стьобані клаптики, згорнуті у риштаках. Знаю, знаю. Видається несусвітнім і застарілим, що країна, яка має ракетоподібні надшвидкісні потяги, є лідером у галузі надзвукового повітряного транспорту, першою запровадила ефективну систему цифрових комунікацій, усе ще засмічує

вулиці бридким лахміттям — а ще тягає його через кухню у ванну кімнату, аби заткнути у щілину.

Французи люблять ті мерзенні вологі сірі клапті і тягають їх за собою з кімнати до кімнати, як заспокійливий засіб. Маємо визнати, сплигло вже чимало часу відтоді, як Париж був великим брудним болотом, а воду треба було контролювати і переспрямовувати. Декілька століть по тому, сьогодні, більшість води залишається там, де і має бути: у Сені. І завдяки таким революційним винаходам, як душові завіски, швабри і губки, можна було б припустити, що більше немає потреби в тому, щоб волочити мокрі рушники по всьому будинку. Але, вочевидь, є.

Мені подобається влучність лійок, які французи застосовують для душу, але я не можу збагнути, чому в багатьох будинках і готелях Європи не використовують завіски для душу. Потрібна лише мить, щоб необачно потягнутися за милом не туди, куди треба, спрямувати струмінь води і намочити унітаз, туалетний папір та інші речі. Про вас не скажу, а ось мені не хочеться ставати рачки і мити підлогу у ванній кімнаті, коли я цілковито голий вискакую з душу.

А оскільки тримач для шланга є не всюди, я ще не зрозумів, куди його класти, намілюючись. Імовірно, я маю вимкнути воду, коли вкриваю себе піною, але у моєму жалюгідному душі без тримача гаряча вода тече до лійки від водонагрівача, який може з гуркотом ожити — а може й ні — аж за п'ять хвилин. (На жаль, він надійніше працює влітку, ніж узимку.) Тож я став великим марнотратником і купив душову завіску, і Боже як мене це тішить. Не можу описати, з яким трепетом виходжу я з душу в суху ванну кімнату й обтираюся рушником. Є ідея! Можливо, принеситиму душові завіски як подарунок господарям, котрі запрошують мене у гості.

Гадаю, що небажання вішати душову завіску закріплює *fidélité*¹⁷² французів своїм *la serpillière*, подібно до того як завеликі французькі посвідчення особи, які повинна мати при собі кожна людина, не вміщуються у чоловічі портмоне. У чоловіків немає вибору, крім як носити чоловічі сумки, — ніби існує урядовий наказ, що вимагає

від чоловіків-французів бути схожими на геїв. А коли я піддав сумніву логіку опору душовій завісці, друзі-французи стали в оборону і запитали, чим американці прибирають воду.

«Шваброю. Такою, зі зручною довгою ручкою».

Це також країна, у якій чоловікам *interdit* вдягати до громадського басейну будь-що, крім прилипчастих купальних костюмів *Speedo*, що викривають віросповідання людини, «*pour l'hygiène, monsieur!*»¹⁷³ Може, хтось мені пояснить, чому втиснення у плавки, що фасоном нагадують рогатку, є більш гігієнічним, ніж вдягання вільних плавок з двома зайвими сантиметрами тканини, і чому я, у якого на голові менше волосся, ніж у більшості чоловіків на спині, маю вдягати шапочку для плавання, — я уважно слухаю. Не розумію, чому хтось переймається через гігієнічність двох зайвих сантиметрів спандексу на плавках, коли всі ті *serpillières* лежать повсюди, заражаючи населення.

Тож наступного разу, коли ви поїдете до Парижа, якщо справді хочете дібрати істинно французький сувенір, не беріть коробку запашних *macarons* з кондитерської *Ladurée*, сніжні кулі з Ейфелевою вежою чи футболки з Моною Лізою на вулиці Ріволі. Привезіть додому *serpillière*. Яку можна знайти будь-де.

У прямому розумінні.



ROTI DE PORC MARINE A LA CASSONADE ET AU WHISKY

СМАЖЕНА СВИНИНА ПІД ПОЛИВКОЮ
З КОРИЧНЕВОГО ЦУКРУ І БУРБОНУ

РЕЦЕПТ НА 8 ПОРЦІЙ

Якщо ви хочете купити свинину в Парижі, то вона є у *charcuterie*. По яловичину вирушайте до *le boucher*¹⁷⁴. А по курятину — до *volailleur*. Французи обстоюють думку про те, що *nécessaire*¹⁷⁵

тримати усе м'ясо, свинину, баранину і птицю, окремо *pour l'hygiène*, чого я не зовсім розумію, оскільки все: і сире м'ясо, і курятина — вимагають однаково ретельної обробки.

Замочування в розсолі — не обов'язковий, але легкий крок, на який мене надихнули поради Джуді Роджерс у «Куховарській книзі кафе Зуні», що дає трошки часу тим із нас, хто купляє продукти у певні дні на місцевих вуличних ринках, а також є запорукою соковитості свинячої корейки. Ви можете замінити будь-які приправи у розсолі, але залиште незмінною кількість солі, цукру і води.

Замочування в розсолі й маринування можна зробити приблизно за день; потім ви просто смажите свинину близько години. Хоча *le whiskey*¹⁷⁶ може видатися дещо дивним інгредієнтом для французької кухні, це один із найбільш популярних *apéritifs*¹⁷⁷ у Парижі, тож я тримаю пляшку під рукою. Крім того, коли мене запрошують до себе французи і я спостерігаю, як готують страви, мені конче потрібні одна-дві склянки віскі.

ДЛЯ РОЗСОЛУ

- 5 чашок (1 ¼ л) води
- 2 столових ложки солі крупного помелу
- ½ чашки (120 г) темного коричневого цукру¹⁷⁸
- 10 горошин духмяного перцю, потовчених
- 2 лаврових листки, подрібнених
- Декілька гілочок чебрецю або 1 чайна ложка сушеного чебрецю
- 1 ¼ кг свинячої корейки без кісток

ДЛЯ ПОЛИВКИ

- ¼ чашки (80 г) процідженого абрикосового джему
- ¼ чашки (60 мл) бурбону
- 3 столових ложки (45 г) коричневого цукру
- 1 столова ложка світлої меляси

1. Приготуйте розсіл, нагрівши 250 мл води із сіллю, цукром, духмяним перцем, лавровими листками і чебрецем. Коли цукор і сіль розтануть, зніміть з вогню. Вилийте у велику миску або пластикову ємність. Додайте 1 літр води і ретельно остудіть.
2. Коли розсіл охолоне, занурте у нього свинину, накрийте маленькою тарілкою, щоб м'ясо не піднімалося, і тримайте у холодильнику протягом 2—4 діб.
3. Для приготування поливки змішайте джем, бурбон, цукор і м'ясо в маленькій каструльці. Нагрійте до легкого кипіння і готуйте протягом 2 хвилин. Залиште охолонути.
4. Виберіть свинину з розсолу, витріть її паперовими рушниками і помістіть у міцний пакет для заморожування із застібкою. Додайте маринад, щільно закрийте і трохи перемішайте, щоб рівномірно розподілити поливку. Залиште у холодильнику принаймні на 8 годин або на ніч, час від часу перевертаючи, щоб маринад не стікав.
5. Заздалегідь розігрійте духовку до 190 °С.
6. Вийміть свинину з маринаду і помістіть у форму для випікання достатнього розміру. Додайте воду так, щоб вона вкривала м'ясо лише на 1 сантиметр. Злийте решту маринаду в миску і відставте.
7. Смажте свинину 45 хвилин — 1 годину (залежно від товщини м'яса), регулярно намазуючи її маринадом, що залишився, і підливаючи воду, коли вона випаровується.
8. Свинина готова, коли електронний термометр для визначення температури м'яса, вставлений всередину, показує 60 °С. Вийміть із духовки, щільно накрийте фольгою і залиште на 15 хвилин перед нарізанням.

Подача: Якщо ви хочете подавати м'ясо з *Oignons aigres-doux*¹⁷⁹ (с. 202), додайте її у форму протягом останніх 20 хвилин приготування свинини, щоб цибуля прогрілася.

 FIGUES ROTIES

ІНЖИР, СМАЖЕНИЙ У ДУХОВЦІ

РЕЦЕПТ НА 4 ПОРЦІ

У сезон дозрівання інжиру я люблю подавати свинину з цими плодами — стиглими, але ще не зам'якими. Його можна запекти одночасно зі свининою, але краще, якщо ви його приготуєте за день або за декілька годин і залишите настоятися, поки соки загустішають до однорідної сиропоподібної консистенції. Інжир підсолоджуємо тільки медом і цукром, але можна додати такі смачні інгредієнти, як гілочки чебрецю, лимонна цедра або крапля *pastis*¹⁸⁰.

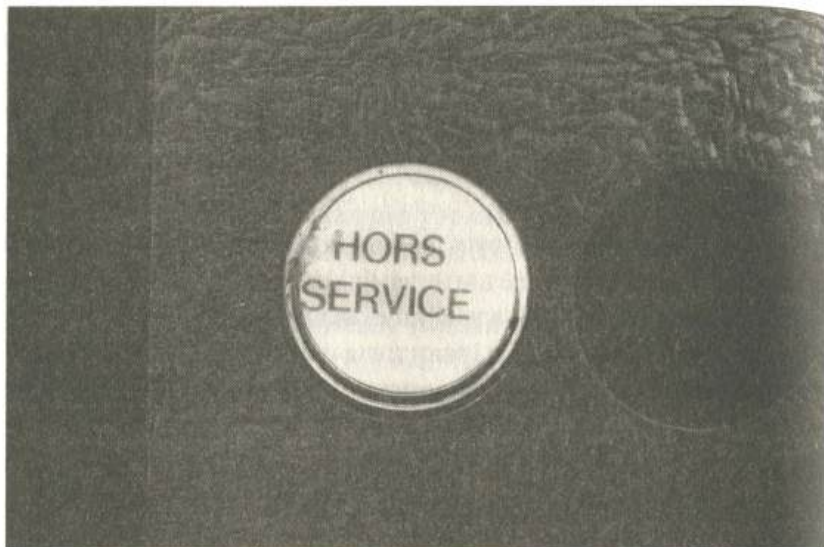
10—12 (приблизно 500 г) свіжих достиглих плодів інжиру,

чорних або зелених

1 1/2 столових ложки меду

2—3 столових ложки темного коричневого цукру

1. Розігрійте духовку до 190 °С.
2. Очистіть від хвостиків і поріжте на 4 частини інжир. Викладіть у форму для випікання достатнього розміру, аби вмістити в один шар, полийте медом, притрусіть цукром.
3. Злегка все перемішайте, щільно накрийте фольгою і випікайте протягом 15 хвилин.
4. Зніміть фольгу, акуратно переверніть інжир у сиропі декілька разів і готуйте, не накриваючи, ще 15 хвилин, або до розм'якшення.



МАТИ СТАЛЕВІ ЯЙЦЯ, ЩОБ ЗРОБИТИ СОБІ УКОЛ

*К*рім цін на нерухомість і непохитної впевненості американців, що французи їх ненавидять, іще дещо не дає їм спокою — французька система охорони здоров'я. Я чув, як американці заявляли: «У Франції люди помирають, очікуючи на прийом у лікаря!»

Ні, не помирають. Це я можу особисто засвідчити, оскільки сам іще живий. Коли мені потрібно призначити зустріч із терапевтом, я потрапляю до нього протягом 1—2 днів, хоча візиту до вузького спеціаліста треба чекати нестерпні 1—2 тижні. Коли настає час вашої консультації, найчастіше лікар сам зустріне вас на порозі. Ніхто нікуди не поспішає, і поміж вами і вашим лікарем не фігурує страхова компанія, завжди готова відмовити вам у страховій виплаті. Якщо ви захворіли у Франції, у вас питають: «Як почуваетесь?», а не «А що у вас зі страховкою?».

Медична допомога, яку я отримую у Франції, чудова. Окремі негаразди пов'язані з тим, що лікарі тут не думають двічі, коли приписують ліки не для орального застосування. Коли я бухикав і не міг позбутися кашлю, то зайшов до аптеки зі своїм рецептом і мені простягнули упаковку з кулястими восковими пігулками. Я ставив під сумнів доцільність застосування ліків у місці, протилежному від враженого хворобою, але аптекар глянув на мене, мов на пришелепкуватого, котрий вважає, що ліки проти кашлю можна застосовувати в іншому місці. Тож я здався. Ліки справді подіяли, але я не рекомендую застосовувати їх перед заняттями йогою, особливо коли того дня ви плануєте робити стійки на голові.

А втім, більшість американців просто не можуть побороти свого скептичного ставлення до досконалої французької медицини. Хоч як дивно, це одна з небагатьох систем, що справді добре функціонує.

В Америці декілька людей, котрі зазнали ідеологічної обробки, намагалися запевнити мене, що американська система краща за французьку: «Я не хочу, щоб якийсь урядовець ухвалював рішення щодо мого здоров'я замість мене». Я б також не хотів, аби уряд ухвалював рішення щодо мого здоров'я замість мене. Або ще гірше — щоб це робила комерційна установа з охорони здоров'я. Я волів би, щоб такі рішення ухвалював мій лікар, як це і відбувається у Франції. Тут немає вимог про страхові виплати, які можуть відхилити або задовольнити, і якщо ви починаєте застосовувати терміни, як-от «хвороби до страхування», «звичайні видатки», французи витріщаються на вас, як на марсіанина. Лікарі тут незалежні у рішеннях і виходять з власного уявлення про найкраще лікування для пацієнта.

Світова організація охорони здоров'я визнає французьку систему охорони здоров'я «найкращою у світі», а французи посідають третє місце у світі за середньою тривалістю життя на планеті (американці трохи нижче — ми двадцять четверті). Можливо, французи довше живуть, оскільки не хвилюються про те, як

сплатити рахунки за лікування чи як умовити страхову компанію компенсувати ці витрати.

Часто таке довголіття пов'язують із загадковою суперечністю: навіть споживаючи втричі більше насичених жирів, ніж американці, французи менше страждають на коронарну недостатність. Француженки посідають друге місце у світі за середньою тривалістю життя (поступаючись тільки японкам), тому вони заслуговують на особливу похвалу, оскільки при цьому від 33 до 48 % французів (залежно від статі) курять. А якщо вам коли-небудь пощастило сидіти неподалік компанії дівчат-підлітків, котрі жбурляють свої мобільні телефони та сигарети на столики у кафе і починають намацувати запальнички ще до того, як усядуться, то ви здогадаєтеся, яку стать характеризує показник 48 %.

Де кілька інших переваг французької системи охорони здоров'я: лікарі все ще приймають виклики додому і в кожному районі є медична сестра, котра зробить вам укол, перев'язку і зніме шви. (Їх також можна викликати додому.) Лікарі дають номери своїх мобільних телефонів — охоче, — а також ви можете викликати швидку допомогу *SOS Médecins* у будь-який час дня чи ночі, і вони прийдуть упродовж години, абивилікувати вас. Прописані ліки зрідка коштують дорожче 10 євро, а після пологів жінки не тільки отримують допомогу з догляду за дитиною дома, а й мають право на безкоштовний курс *rééducation du périnée*¹⁸¹.

Навіть іще кращим, принаймні для мене, є те, що аптекарям надають достатню свободу дій, аби, наприклад, мій аптекар продавав мені будь-які ліки, що відпускають за рецептом, *sans ordonnance*¹⁸², оскільки я пригощаю його морозивом. Така система мені подобається!



Однак не все ідеально у країні з системою єдиного платника. Існує і кілька недоліків (крім поширеного прописування ліків,

що їх застосовують з протилежного від рота боку), про які я дізнався під час операції на нозі в Парижі.

Насамперед я не розумів, що буду змушений так багато робити сам. Мені дали перелік всього, що треба принести у лікарню: бинти, хірургічний пластир, знеболювальне, антисептики та марля. Як іще голку і нитку не внесли до списку. Немає там і халата, але, якщо ви соромитесь, принесіть свій. Прихопіть також мило і рушник, якщо плануєте прийняти душ. Чисті простирадла, ліжка і подушки вам забезпечать.

Передбачалося, що під час операції я не буду нічого робити, крім як лежати, тоді після операції зможу сам надавати собі прописане лікування. Коли я пішов отримати розріджувач крові за рецептом лікаря, аптекар вручив мені коробку дуже довгих голок для підшкірних ін'єкцій з інструкцією про те, як і куди себе штрикати. Він вельми здивувався, коли я зблід.

Як і завжди у Франції, у кожного, хто стоїть за прилавком, а також в інших покупців, є власна думка, порада і метода. «Та це дуже легко. Побачите, це зовсім не важко. Не бійтеся», — підключилися всі до розмови, не виказуючи й краплі співчуття.

Тож після трьох-чотирьох разів, коли голка відскакувала від мого живота, якимось чином мені нарешті вдалося *pique*¹⁸³ себе. (Озираючись назад, думаю, що було б краще, якби я розплющив очі.) Щойно я призвичаївся, лікар узяв і підвищив дозування, і тепер була потрібна голка вдвічі товща і довша. І його анітрохи не бентежило, що я майже знепритомнів, коли він показав мені новий шприц, який я мав застосовувати.

Такт французьких лікарів також залишає бажати значно більшого. Не очікуйте, що хтось триматиме вас за руку, дивитиметься в очі й казатиме: «Не хвилюйтеся, все буде добре».

Я дошкутильгав до кабінету лікаря наступного дня після операції на нозі, до побілих кісточок стискаючи свій ціпок. Ногу боляче судомило, і від кожного кроку я почувався так, наче мене били електрошокером. «Ви мов той дідуган!» — сказав він,

сміючись. Оскільки з кожним кроком я переборював бажання просто впасти на підлогу через кілометри швів, що перетинали мою ногу, то подумав, що було б непогано, якби він хоч трохи поспівчував. Але ми платимо лікарям за те, щоб вони нас лікували, а не хвилювалися через нас. Або через наші ін'єкції.



На щастя, я примудрився прожити у Франції декілька років до того, як виникла перша серйозна потреба у невідкладній медичній допомозі: одного вечора п'ятниці у мене трапився серцевий напад. Я готувався до вечері на честь Дня подяки, який ми, американці, змушені святкувати тут у вихідні, оскільки четвер у всіх робочий день. (Зрештою, це несвятковий день у Парижі. Хоча на диво багато американців питають мене, чи французи святкують День подяки, що мені видається химерним. Не розумію, з чого вони взяли, що комусь в іншій країні буде цікаво святкувати відкриття Америки.)

Упродовж цілого дня я відчував прискорене серцебиття, поки пік, надриваючи здоров'я (цього разу, на жаль, — буквально). Побоюючись найгіршого, я подумав, що слід звернутися до пункту невідкладної медичної допомоги, оскільки хотів дотриматися обіцянки й опанувати всі чотирнадцять часових форм французького дієслова до того, як помру. І до цієї мети я анітрохи не наблизився.

Незабаром після мого переїзду до Парижа мій друг Льюїс простягнув мені клаптик паперу і порадив: «Девіде, якщо ти колись будеш змушений звернутися до лікарні, кажи: “Відвезіть мене до Американської клініки”». Враховуючи, що я американець, я подумав, що мені справді буде зручніше з моїми співвітчизниками у нашій лікарні. На жаль, ця лікарня розташовується у Ней-сюр-Сен на околиці Парижа. Що, як виявилось, є найвіддаленішою точкою міста від будинку цього конкретного американця.

Упевнений, що помираю, я зробив перше, що зробила би будь-яка нормальна людина у подібній ситуації: увімкнув комп'ютер і востаннє перевірів електронну пошту. Потім клацнув на веб-сайт Американської клініки, аби дізнатися, як туди доїхати, і хорошою новиною, про яку сайт сповіщав великими літерами, було те, що паркування у них безкоштовне. Це все вирішувало, і я туди зателефонував. У голосі француженки на іншому кінці звучала типова *blase*¹⁸⁴, незважаючи на моє хвилювання. Вона м'яко промуркотіла у слухавку співучою французькою, що я маю негайно прибути до них.

Але перед тим, як повісити слухавку, вже не зовсім м'яким тоном, що різко змінився, вона додала ідеальною англійською: «...І у нас не державна клініка. Прихопіть чекову книжку. Або готівку».

Я спакував сумку з речами на одну ніч, а також чекову книжку, і ми з Роменом поїхали через Париж. За найкращих обставин дорога забрала б приблизно тридцять хвилин. У вечір п'ятниці важко щось передбачити. Гадаю, я міг би поїхати і на метро, але, оскільки я майже помирав, мені не хотілося провести останні декілька годин під землею і мучитися у переповненому, розпеченому, задушливому вагоні підземки.

На додачу обіцяли безкоштовне паркування. А хто перед смертю не мріє про безкоштовне паркувальне місце?

Серце калатало, а коли ми дісталися бульвару і я побачив, що всі смуги забиті нерухомим транспортом, воно вже не могло заспокоїтися. Машини ледь просувалися від одного ліхтаря до іншого, і при цьому кожен водій-парижанин вважав, що, коли він ляже на клаксон, усі автомобілі залюбки відсунуться і пропустять його.

Потім раптом сталося найжахливіше, що могло трапитися з людиною в Парижі: мені закортіло до туалету. Звичайно ж, я не хотів, аби справдилися найгірші страхи моєї матері — що її син приїде до лікарні у далеко не чистих трусах, тож я змусив Ромена з'їхати з дороги, коли побачив автоматичний самоочисний туалет, і вистрибнув із «сітроена».

HORS SERVICE — сповіщав напис на червоному індикаторі.
*Zut!*¹⁸⁵

Я застрибнув назад у машину, схрестив ноги, і ми проблукали двома кварталами, перш ніж я угледів ще один. Я рвонув до нього. Цей також **HORS SERVICE. Merde!**¹⁸⁶

«Хмм, може, мені просто скористатися *la belle France?*¹⁸⁷ Чи почекати, доки ми знайдемо інший?» — розмірковував я, пританцьовуючи у передсмертних муках на хідникові та бентежачи перехожих. Я повернувся до машини і вирішив скористатися ще одним шансом. На щастя, на третій раз сталося диво і наступний туалет працював. Мама може й надалі спочивати з миром.

Коли ми нарешті прибули до лікарні, виявилось, що паркування не було безкоштовним, а через його вартість у мене мало не зупинилося серце. Добре, що мене попередили, аби я взяв чекову книжку. На той час у мене була медична страховка американської приватної компанії. Ромен не на жарт здивувався, коли я дав задній хід: «Тобі не компенсують плату за паркування?»

(А мене все ще запитують, чому я живу у Франції.)

Через ощадливість справжніх янки (яка у мене від мами) ми почали шукати місце вздовж вулиці. Серцевий напад може і почекати.

Потім, коли в оглядовій кімнаті ми очікували лікаря, Ромен іще раз здивувався, побачивши надрукований великими літерами преїскурант, що висів на стіні.

Перша лікарка, котра мене оглядала, як і обіцяли, виявилася американкою. Ми трохи побалакали і пожартували рідною мовою перед тим, як вона перейшла до серйозних запитань. Ромен, який не розмовляє англійською, не міг зрозуміти, чому ми сміємося, як давні друзі. Мабуть, французькі лікарі з пацієнтами не сміються. Тільки з *пацієнтів*.

Коли вона пішла, прийшов медбрат-француз, наказав мені роздягнутися і прив'язав мене ремнями до стільця, спричинивши напад туги за Сан-Франциско. (Чи то життя проходило

у мене перед очима?) Він приклеїв присоски, які чомусь до того зберігалися у холодильнику, на мої голі груди і ноги. Потім я зрозумів, чому мене прикріпили до стільця. Після того як натиснули декілька кнопок і загули зумери, увійшла головна лікарка-кардіолог, котра зовсім трохи говорила англійською. Власне, зовсім не говорила, що якимось зводило нанівець саму ідею Американської клініки. Особливо за такі гроші.

Прочитавши роздруківку, вона оголосила, що все добре, можливо, далася взнаки тривога, і я видихнув з полегшенням від того, що проживу ще багато років. Коли розстібнули ремені, я міг іти. Гарно вдягнений касир в ультрамодному костюмі й краватці також виказав полегшення від того, що я буду жити, коли я відірвав чек на значну суму і простягнув йому, а Ромен від такої суми вибалушив очі. Добре, що ми були у лікарні, хоча я не впевнений, що там приймають французів. Хіба що в них із собою чекова книжка.



Після такої пригоди, коли декілька місяців по тому мій лікар порадив згадану раніше операцію на нозі, я вирішив, що піду туди, куди ходять усі французи: *à la clinique française*¹⁸⁸.

Я приїхав рано-вранці, попередньо поголившись, як мені і сказали — від живота до ступень, і зайшов до палати. Мій сусід відірвав погляд від книжки, *Gay Vinci Code*¹⁸⁹, і голосно привітався: «*Bonjour!*», а потім повернувся до читання. Його ноги також були поголені, і, коли він висунув носа з книжки, ми почали обмінюватися порадами про *épilation*¹⁹⁰. Найгірше, сказав я, це коли чувається «в одному місці», тож він порадив мені використовувати *la crème*¹⁹¹ замість *le rasoir*¹⁹², аби уникнути неминучої сверблячки після гоління. Маю визнати, важко було не погодитися, що його ноги, котрі виднілися з-під лікарняного халата, мали набагато кращий вигляд, ніж мої шетинисті кінцівки.

Чому французи, навіть у лікарнях, *завжди* примудряються значно кращий вигляд, ніж я?

Плюсом французької лікарні було й те, що я поповнив свій словниковий запас словами, що означають анатомічні частини, які варто знати на випадок, коли знадобиться медична допомога. Наприклад, якщо ви використаєте слово *rognons* на позначення своїх нирок, то всі у французькій лікарні: лікарі, медсестри, пацієнти, — почнуть з вас реготати. Тільки тварини мають *rognons* — у людей *reins*. Існує також шість різних слів на позначення шиї, залежно від того, яку її частину ви маєте на увазі: передню, задню чи всю цілком. Я також дізнався, що *les bourses* — це мошонка. Цим самим словом позначають французьку фондову біржу. Цікаво, як їх розрізнати, бо мені не хотілося б зазнати удару ні по одній, ні по другій.

Я не тільки дізнався, що французи не соромляться оголюватись і що лікарняна їжа у Франції така само неїстівна, як і у нас, а й про *le bâton de compassion* — який я полюбив, подумки називаючи цілком співчуття. Коли я вийшов із клініки, мусив повсюди кульгати з ціпком. Хоча мій лікар не запропонував мені своє плече, аби я на ньому виплакався (мені так і кортіло завдати йому невеличкого удару по його фондовій біржі за допомогою цієї палиці), пересування Парижем із ціпком кардинально відрізнялося від пересування без ціпка. Люди ставали неймовірно ввічливими; подібно до Мойсея, котрий розділив Червоне море, я міг розділяти натовп у вкрай переповненому метро чи на ринках, при цьому жоден парижанин не таранив мене, як вони зазвичай це роблять. *Quel paradis!*¹⁹³

Мені дуже не хотілося ховати ціпок декілька тижнів по тому, коли я повернувся до самостійного пересування вулицями і хідниками Парижа. Добре, що тепер я долучився до французької системи охорони здоров'я, тож, коли щось зі мною станеться, мені не треба буде ні про що хвилюватися, хіба що крім знищення всього волосся на тілі. Але, на щастя, тепер я знаю, у чому тут секрет.

 PAIN D'ÉPICES AU CHOCOLAT

ПРЯНИЧНИЙ ХЛІБ ІЗ ШОКОЛАДОМ

НА КРУГЛУ ФОРМУ У 23 САНТИМЕТРИ

*Pain d'épices*¹⁹⁴ — це медовий пряничний хліб, який часто печуть у великих формах й інколи продають на вагу. Мій хліб нетрадиційний, а оскільки я сам його винайшов, то ви маєте виконувати всі мої інструкції. Я не можу втриматися від того, аби не порушувати традиції, тож додав порцію темного шоколаду. Не очікуйте легкого, пухкого пирога; *pain d'épices* має бути щільним і духмяним. Цей рецепт трохи відрізняється від інших, хліб має твердіший м'якуш із виразним, насиченим шоколадним смаком.

Я нічого не подаю разом зі шматочками цього хліба, який добре смакує з чорною кавою або скибочками свіжої груші чи груші пашот.

- 7 столових ложок (100 г) нарізаного несолоного вершкового масла плюс невелика кількість, щоб намастити сковороду
- 200 г гіркувато-солодкого або напівсолодкого крупно порубленого шоколаду
- 1 ¼ чашки (160 г) борошна
- 3 столових ложки (25 г) непідсолоджененого какао-порошку
- 1 чайна ложка розпушувача тіста
- ¾ чайних ложки меленої кориці
- ½ чайної ложки меленого імбиру
- ½ чайної ложки меленої гвоздики
- ¼ чайної ложки солі
- ½ чайної ложки цілого насіння анісу
- 2 великі яйця кімнатної температури
- 2 великі яєчні жовтки
- ¼ чашки (80 г) меду
- ⅔ чашки (130 г) цукру

1. Нагрійте духовку до 180 °С. Намастіть 23-сантиметрову круглу форму для випікання, застеліть дно пергаментним папером, який також намастіть. Притрусіть внутрішні поверхні форми борошном або какао-порошком, зайве висипте.
2. У каструлі для готування на водяній бані або у великій термостійкій мисці, встановленій зверху каструлі з водою, що повільно кипить, розтопіть шоколад і масло, помішуючи до однорідності. Залиште охолонути до кімнатної температури.
3. В іншій мисці просійте борошно, какао, розпушувач, корицю, імбир, гвоздику і сіль. Додайте анісове насіння.
4. У чаші стаціонарного електроміксера або ручним міксером збийте яйця, жовтки, мед і цукор до консистенції мусу, приблизно 5 хвилин на високій швидкості.
5. Акуратно додайте половину збитих яєць до шоколаду і масла. Потім обережно вмішайте решту яєчної суміші.
6. Додайте ложкою сухі інгредієнти по третині за раз або насипте їх зверху тіста і змішайте.
7. Викладіть тісто у підготовлену форму і випікайте 30—35 хвилин, доки пиріг злегка затвердіє всередині, але залишатиметься м'яким.
8. Вийміть із духовки й остудіть протягом 15 хвилин. Виберіть із форми й остаточно охолодіть на решітці. Загорніть пиріг у плівку і залиште за кімнатної температури на 24 години для того, щоб добре поєдналися всі пахощі.

Зберігання: Якщо добре загорнути, пиріг можна зберігати за кімнатної температури протягом тижня або місяця у морозильній камері.



ФРАНЦУЗЬКИЙ ПАРАДОКС

*А*мериканці стали одержимими парадоксами у житті французів, коли у програмі «60 хвилин» 1991 року вийшов в ефір репортаж, де намагалися знайти відповідь на запитання, чому французи споживають величезну кількість жирної їжі, але рідко страждають на серцево-судинні захворювання. Він спричинив такий резонанс, що під його впливом продажі червоного вина у США злетіли майже на 50% і трималися на цьому рівні протягом декількох тижнів.

Можливо, французи справді мають нижчі показники серцевих захворювань, але це не заважає їм перейматися здоров'ям своєї серцево-судинної системи. І поки американці, як відомо, випробовують безкінечну низку дивакуватих дієт, французи скоріше з однаковою готовністю відмовляться і від твердого сиру, і від десерту. Оскільки, пояснять вони вам, страшенно бояться

*le cholestérol*¹⁹⁵. Багато французів вражені, коли я кажу їм, що не приймаю жодних препаратів, які знижують вміст холестерину в крові. Серйозно, для французів дивно зустріти *бодай одну* людину, котра не приймає жодних лікувальних засобів. Ось чому ванні кімнати у домах французів є забороненою зоною: вони зазвичай геть забиті услякими пігулками і ліками, які тільки можна уявити.

Після нападу, через який я їздив до Американської клініки, терапевт відправив мене до кардіолога-француза перевірити серце. Щоразу, коли я заходжу до кабінету лікаря у Франції, там незмінно панує темрява, і я змушений мружити очі, аби бодай щось побачити. І цей кабінет кардіолога не був винятком. Французам, здається, подобається перебувати у темряві, що, ймовірно, пояснює такий бурхливий розквіт дорогих бутіків з продажу окулярів, що змагаються з банками у перехопленні усіх можливих вигідно розташованих паризьких приміщень, щойно ті звільняються.

Роздягнувшись і підготувавшись до кардіограми, я навпомацки дійшов до канапи, хвилюючись про те, як зможу знайти свій одяг після всього. (Тепер я зрозумів, чому всі носять морський одяг з відбивними смужками.) Не дуже ввічливий лікар під'єднав мене до апарату, який запищав і заклацав, зчитуючи мої життєві показники. Коли з цим було покінчено, він подивився на роздруківку, незадоволено кивнув і сказав мені, що, на його погляд, усе добре. Я зіз із канапи, потинявся у темряві, поки намацав своє вбрання, і одягнувся. Повернувшись до столу лікаря, я всівся навпроти нього, і він почав розпитувати мене про здоров'я і спосіб життя.

— *Vous êtes sportif?*¹⁹⁶ — запитав він.

— *Oui, bien sûr!*¹⁹⁷ — відповів я йому. — Я займаюся йогою тричотири рази на тиждень.

— Йогою? — перепитав він, відсахнувшись. — Це не спорт. Це філософія!

І хоча не скидалося на те, що він досвідчений спортсмен, гадаю, частково він мав рацію. Коли я роблю стійку на голові й кожен м'яз на руках і спині тремтить, підтримуючи вагу тіла, я замислююся над

тим, навіщо з'їв ту велику порцію ніжного фуа-гра з келихом чудового сотерну суботнього вечора або чому не відмовився від ложки *glace à la vanille*¹⁹⁸ з тим *gâteau au chocolat noir*¹⁹⁹ після обіду.

Потім він запитав про харчування. *Коець*. За винятком нечастого потурання власним бажанням, харчуюсь я непогано. Добре смакує мені стейк, коли я їм не вдома, але частіше я вдома готую нежирне м'ясо, свинину і птицю. Унікаю кальмарів хоч би там що, але намагаюся їсти більше свіжих фруктів та овочів. Після обіду зазвичай перекушую твердим сиром, перш ніж перейду до десерту. (Виходить так, що я замовчую постійне тягання *pistoles* з таємного запасу.)

І ось тут лікар почав лекцію про американців і причини їхньої гладкості: «Є щось у вашій генетиці, що призводить до повноти. Не зовсім зрозуміло, що саме, але це у вашій природі. Ви, американці, просто схильні до повноти».

І хоча світло було слабким, я міг розгледіти, що, як це не парадоксально, його французька талія була принаймні втричі ширша за мою американську. Тож я просто кивав на знак згоди, дякуючи йому за лекцію про діету та заняття спортом. Я хотів виявити взаємну люб'язність і також дати йому декілька порад, але зрозумів, що легше ритмічно кивати, погоджуючись, і дозволити французам — і лікарям, і всім іншим — висловити свої зауваження.

Багато що видається мені безглуздим у Франції: коли офіціант каже, що мінеральної води немає, а при цьому сила-силенна пляшок стоїть у рядок на видноті за барною стійкою, коли касир у банку каже, що сьогодні у них немає готівки, або коли цілком нормальним вважається пхання пальця до носа у метро, а пхати сандвіч до рота заборонено.

Я намагаюсь не перейматися через ці нестиковки, оскільки не хочу слухати нічийх порад про режим харчування і заняття спортом. Особливо не потрібні мені поради людини, вдвічі товщої за мене. До того ж мене хвилює мій зір. Але принаймні я знаю, де у Парижі продаються вишукані окуляри, якщо вони мені колись знадобляться. Гірше, коли я піду до банку, щоб зняти гроші на

купівлю окулярів, та в них того дня не буде готівки. А всі добре знають, що стрес шкідливий для здоров'я.

TAPENADE AUX FIGUES

ТАПЕНАД З ІНЖИРУ Й ОЛИВОК

РЕЦЕПТ НА 6—8 ПОРЦІЙ

Приймати гостей у Парижі нелегко. Правила поведінки вимагають, аби гості приходили на 20 хвилин пізніше від призначеного часу на знак поваги до господаря, який має впоратися з останніми приготуваннями, проте в мене є друзі, котрим нічого не варто прийти пізніше на годину чи більше. Від цього приймання гостей стає виснажливим, оскільки нашвидку складно пристосуватися.

Під час очікування спізнілих парижани влаштовують *l'heure de l'apéro*²⁰⁰ — годину між призначеним часом і тим, коли гості приходять насправді. Тож господарі подають закуски, що супроводжують аперитиви, які тут популярніші за коктейлі. На щастя, більшість соусів і намазок можна приготувати заздалегідь, тож знервовані господарі можуть спокійно випити з друзями.

Одна з перших покупок, яку я хотів зробити для своєї кухні, — розкішні провансальські мармурові товкач і ступа — потерті від часу і величезні! Але, здається, я не єдиний у Парижі, кому вони потрібні: я шукав усюди, і якщо й можна знайти парочку, то, найімовірніше, вони коштуватимуть сотні євро. Засмучений, я хандрив декілька місяців, поки не знайшов недорогі товкач і ступу в Тринадцятому окрузі — паризькому китайському кварталі, — що коштували мені менш ніж 15 євро. Поскаржитися немає на що, крім хіба що доправлення їх додому в метро у годину пік.

Я використовую темні оливки сорту каламата й оливки з Ньюна, які купляю у свого приятеля Жака, котрий працює у власній

ятці *Le Soleil Provençal* на ринку Рішар-Ленуар. Він постачає найкращий і найбільший асортимент оливок з Провансу, який тільки може бути за межами самого регіону.

Мій улюблений рецепт — тапенад з інжиром й оливками від Керрі Браун, який вона подає у кафе й магазині *Jimtown Store* у Гільдсбурзі, штат Каліфорнія.

Вона використовує сушений інжир, що скорочує роботу з кісточками і зменшує солоність тапенаду. Мені подобається тапенад зі шматочками піти, промазаними ароматною олією і підсмаженими, як тости. Крижане *rosé* або *vin d'orange*²⁰¹ також буде гарним доповненням.

- 1/2 чашки (85 г) очищених від хвостиків і нарізаних на чотири частини сушених плодів чорного інжиру
- 1 чашка (250 мл) води
- 1 чашка (170 г) чорних оливок, промитих і очищених від кісточок
- 1 очищений зубчик часнику
- 2 чайні ложки каперсів, промитих і просушених
- 2 філе анчоусів (див. Примітку)
- 2 чайні ложки гірчиці із зернятками
- 1 чайна ложка дрібно нарізаного свіжого розмарину або чебрецю
- 1 1/2 столових ложки лимонного соку
- 1/4 чашки (60 мл) оливкової олії холодного відтискання
- Сіль крупного помелу і свіжозмелений чорний перець

1. У невеличкій каструлі повільно кип'ятіть інжир у воді з напіввідкритою кришкою протягом 10—20 хвилин, доки він стане м'яким. Злийте воду.
2. Якщо у вас є товчач і ступа, потовчіть оливки з часником, каперсами, анчоусами, гірчицею і розмарином. (Інколи я спершу нарізаю оливки, що зменшує тривалість товчіння.) Зробіть пюре з інжиру. Коли почавите його на шматки, додайте лимонний сік і оливкову олію. Присмачте сіллю та перцем.

3. Якщо ви використовуєте кухонний комбайн, подрібніть оливки, інжир, часник, каперси, анчоуси, гірчицю, розмарин і лимонний сік до утворення густої пасти. Додайте оливкову олію і збивайте до утворення грудкувато-однорідної пасти. Не перезбийте: тапенад має бути трохи грудкуватим. Посоліть і поперчіть на смак.

Подача: Подавайте з тостами з піти (див. рецепт далі), або з крекерами, або намажте на смажену курячу грудку чи на стейк із тунця, що подають як основну страву.

Зберігання: Тапенад з інжиру й оливок можна приготувати за два тижні й зберігати у холодильнику. Краще смакує, якщо подавати принаймні наступного дня після приготування.

Примітка: Якщо вам не подобаються анчоуси, наступного разу, коли будете у Франції, спробуйте французькі анчоуси з Колліура, міста на узбережжі Середземного моря, що славиться ними. Якщо готуєте вдома, спробуйте знайти постачальника хороших анчоусів через Інтернет; можна брати анчоуси, консервовані у солі або в олії. Солоні анчоуси вимочіть у теплій воді протягом 10 хвилин. Потім добре промийте, пальцями відділяючи кістки. Якщо я вас не переконав, просто їх не додавайте.

PAIN LIBANAIS GRILLE

ТОСТИ З ПІТИ

РЕЦЕПТ НА 2 ПІТИ

Усі арабські ринки у Парижі продають пишні піти, які інколи називають *pain libanais*, або ліванським хлібом. Він трохи тонший, ніж в Америці, ніжніший і чудово хрумтить, якщо його

нарізати на трикутні шматочки і підсмажити в духовці, а потім подавати, як крекери, з різними намазками. Якою б тонкою не була піта у вашій країні, головне — пекти трикутники піти, поки вони не стануть золотаво-коричневі і хрусткі; нікому не подобаються глевкі чипси.

Можна брати звичайну або цільнозернову піту, не бійтеся також додати трави в олію. Доброго смаку можуть додати дрібно нарізаний орегано або чебрець (свіжий чи сушений), щедра щіпка меленого перцю чилі або трохи *za'atar*²⁰² — суміші трав, кунжуту і солі, яку на арабських ринках спецій продають готовою.

Цільнозернові або звичайні піти

Оливкова олія

Сіль крупного помелу

1. Нагрійте духовку до 190 °С.
2. Щедро намастіть піти оливковою олією з обох боків, але уникайте великої кількості олії, яка капає з піти. Беріть по 1 столовій ложці олії на кожен піт.
3. Поріжте піти на 6—8 однакових трикутників, залежно від розміру піти і бажаного розміру шматочків. Розкладіть їх в один шар на деку; посоліть і випікайте протягом 8—10 хвилин, поки трикутнички не стануть золотаво-коричневими і хрусткими, поверніть деко під час випікання. Якщо вони затовсті, можна їх перевернути, аби переконатися, що вони набудуть бажаної хрусткості. Остудіть перед подачею. Чипси з піти можна приготувати за один-два дні й зберігати у герметичній посудині за кімнатної температури.



Les bousculeurs

ШТОВХАЧІ

Скільки мене постійно запитують, хочу відповісти всім, що я не знаю, як довго ще житиму в Парижі. Я викинув свій квиток назад декілька років тому, і, поки мені стане сили духу витримувати щорічне приниження під назвою «слухання щодо видачі візи», я залишатимуся тут.

Але коли вам справді цікаво, є дещо, що змушує мене замислитися про від'їзд. Це те, що заважає мені робити всі цікаві справи, які я хочу робити у Парижі, й інколи я чахну у своїй квартирі, побоюючись вийти. Якщо вже мені конче треба, я швиденько роблю все необхідне, а потім лечу додому.

Що ж змушує мене так часто шкодувати про те, що я викинув невикористаний квиток? Це *les bousculeurs*.

Париж — це місто *bousculeurs*, хоча й мало хто визнає це слово, і мені навіть здавалося, що цей французький термін я вигадав (таке зі мною часто трапляється), доки не знайшов його у *dictionnaire français*²⁰³. Воно справді там було; просто між *boursouffler* — що означає «роздувати», і *bouse* — «коров'ячим гноєм». Обидва вони однаково приємні.

Bousculer: Pousser brusquement en tous sense.

Штовхати різко в усі боки.

Спочатку я думав, що це властиво для французів. Я переїхав до чужої країни, і, природно, тут вулиці й хідники мали інший ритм і швидкість потоку порівняно з тим, до якого я звик. Париж набагато компактніший за більшість американських міст, тому вільний простір набуває особливого значення, тож зрозуміло, що штовханіни неможливо уникнути. Принаймні я так гадав. А потім я поїхав до Ліона, другого за розміром міста у Франції. Переміщатися з одного місця в інше там швидко і легко, і ніхто на мене не налітав, наче я був невидимий.

Тож коли мені говорять: «Жити у Парижі, мабуть, цікаво! Що ти робиш цілими днями?» Не думаю, що: «Унікаю людей», — це саме та відповідь, на яку очікують. Але це правда. Ви зустрічали таких нечем, котрі сходять з ескалатора попереду вас і зупиняються, озираючись довкола й не помічаючи інших людей, яким, можливо, також треба пройти? Уявіть, як це: жити у місті, де таких людей, котрі думають тільки про себе, два мільйони, — тоді зрозумієте, з чим я тут маю справу.

Коротка прогулянка у *boulangerie* перетворюється на дратівливу гру в пінбол людьми, у якій я ухилиюсь ліворуч і праворуч, коли на мене хтось суне. Хто зробить рух першим? Якщо я змінюю курс праворуч, вони рухаються у тому самому напрямку. Коли відсовуюсь ліворуч, раптом їм саме туди і треба. Інколи я зважуюсь на гру з їхнім розумом, вдаючи, що прямую в одному напрямку, а потім в останній момент кидаюся у протилежному. Але вони завжди перехитрять мене, і завжди саме я поступаюся

дорогою останньої миті. Це і виснажує, і принижує. Одна пара навіть розсміялася після того, як підрізала мене на пішохідному переході, відтіснивши у риштак.

Інколи, коли хтось на мене суне, я знаходжу притулок за тією стаціонарною дорожньою загрожею, яку парижани прозвали *bittes* (фалоси). Іншим разом можу притиснутися спиною до кам'яної стіни та стояти там, чекаючи на реакцію візаві. Вірите чи ні, парижани все одно намагаються рухатися просто на мене, а потім чекають, коли я відсунуся. Це схоже на демонстрацію сили. Я впевнений, що, якби зомлів на хіднику, вони стали б біля мене і чекали, коли я отямлюсь і поступлюся їм дорогою.



У цьому є і позитивний бік, і саме він допомагає мені відповісти на інше запитання: «Як ти можеш їсти стільки шоколаду і тістечок та залишатися таким худим?» Це легко пояснити: я ходжу вдвічі більше, ніж треба, накручуючи подвійний кілометраж, обминаючи інших пішоходів.

У парижан є одна разюча вада: вони егоїсти. Якщо ви потягнулися за олівцем і папером, аби написати мені злостивого листа у відповідь, не поспішайте. Це я цитую Ромена, котрий народився і виріс у Парижі. «Парижани *horrible*²⁰⁴, — говорить він. — Вони думають лише про себе і ні про кого більше. Вони *trés, très impolis*²⁰⁵». І це я чую від найсправжнішого парижанина серед усіх, кого я знаю. Одна знайома журналістка, Джулі Гетцлафф, запитала у парижан, що їм найбільше не подобається у їхньому місті, і майже всі відповіли: «*Le comportement des gens*», — поведінка людей. Навіть парижани говорять про себе як про *désagréables* та *impolis*²⁰⁶.

Я швидко розпрощався з почуттям провини і думкою про те, що саме я неправильно рухаюсь. Упродовж 20 років я працював на вельми тісних ресторанных кухнях, маневруючи повз велику

кількість людей, при цьому всі ми поспіхом оминали розжарені каструлі й гострі предмети. І що, я на когось налітав? *Pas du tout.*

У всьому цьому було дещо, чого я не розумів. По горло ситий поразками у міських двобоях, я спробував знайти пояснення поведінці французів.

1. У Парижі замало прямих ліній, тож не можна очікувати від парижан, що вони рухатимуться прямо. Їм немає де вправлятися в цьому.

Правда. І хоча я пас задніх із геометрії, проте пам'ятаю евклідову аксіому про паралельні лінії, згідно з якою вони ніколи не перетинаються. Шкода, що Евкліду не довелося пройтися Парижем. А можливо, й довелося, але набридло, тож він втік іще до відкриття цієї теорії.

2. Вони думають: «Ми належимо до латинської культури».

Неправда. Парижани використовують цю відмовку, аби виправдати будь-яку погану поведінку, від ігнорування черги й недодавання решти до сечовипускання у людних місцях. Я не знаю, який стосунок «латинська культура» має до всього цього, але радий, що не живу в Латинському кварталі: інакше, голодний і бідний, був би змушений перестрибувати через сумнівні калюжі.

3. Парижани занадто заклопотані роздумами про щось важливе і цікаве, тож не можуть перейматися ще й напрямком свого руху.

Правда і неправда. Колись міністр фінансів Крістін Лагард запропонувала французам «менше думати», імовірно, намагаючись підштовхнути їх до дій. (Або, можливо, вона найняла того самого муляра, що і я.) На щастя, гадаю, небагато парижан зрозуміли це послання, оскільки я не помітив жодних зрушень у місті після того, як вона зробила цю офіційну заяву.

Якщо люди тут і думають забагато, то вочевидь не про те, куди йдуть.



Перший шматочок пазлу про *bousculeur* став на своє місце тоді, коли я вибігав зі свого багатоквартирного будинку вранці, вискочивши з великих дерев'яних дверей на велелюдний хідник. Поспішаючи, я налетів на жінку, котра ступила крок назад і вибачилася — переді мною! «*Oh, désolée, monsieur*»²⁰⁷. «Дивно», — подумав я. Ні, не те, що парижанка визнала свою провину в чомусь, що справді трапилося через неї. А тому, що це я налетів на неї, а вибачалася вона. Можливо, мені треба перейти до іншого табору — до штовхачів?

Я пригадав паніку на першому уроці водіння в Парижі. Десь, безперечно, існує перелік шоккових ситуацій: втрата партнера, розлучення, звільнення і переїзд там точно у першій десятці. Не зрозуміло, чому в тому списку немає керування автомобілем у Парижі. Не збагну.

Ромен, мій інструктор з водіння, незворушно сидів на пасажирському сидінні в темних сонцезахисних окулярах, із цигаркою, що звисала з губ, облямованих вусами.

Я, по інший бік аварійних гальм, почувався розчавленим — суцільний натягнутий нерв — і до побілих кісточок стискав кермо, сидячи рівно, наче аршин проковтнув, з обличчям, притиснутим до вітрового скла. У Парижі, коли ви зупинилися на червоне світло і не натиснули на газ через наносекунду після того, як воно змінилося на зелене, позаду пролунає вибух гудків. Тож тієї миті, коли я натиснув на газ, мене підхопила моя перша у житті *rond-point*, рух транспорту по колу, що обрамлює дуже пожвавлену площу Бастилії. Почався справжній хаос. Машини насувалися на мене з усіх боків, сигналили та їхали на мене з усіх напрямків, заїжджаючи і з'їжджаючи з моєї траєкторії без жодного натяку на порядок.

Я тримався своєї смуги, доки всі ми зупинилися і їхали як за командою. Здавалося, правила цієї гри «їдь — стій» полягали

у тому, щоб кожен гравець їхав на максимально можливій швидкості, проскакував на відстані міліметра повз інші машини, а потім бив по гальмах і різко зупинявся найостаннішої миті, налягаючи на клаксон. До того часу як виринув по інший бік, я зрозумів, чому всі тут курять. Мені також була потрібна цигарка.

За кермом у Парижі все можливе. На відміну від Америки, тут ніхто не заперечує проти будь-яких безглузвих і непередбачуваних вчинків під час їзди, за які вас агресивно покарали б водії в Америці. Тут у дорозі можна робити все що заманеться, за умови, що ви не п'єте кави, що просто нечувано, і не розмовляєте по телефону, що карається великими штрафами. «*Trés, très dangereux*»²⁰⁸, — попереджає мене Ромен. Але він, здається, не бачить жодної небезпеки у тому, що відводить погляд від дороги на 30 секунд, аби покопирсатися у кишені куртки, яка лежить на задньому сидінні, у пошуках запальнички, поки машина лавірує трьома смугами руху, — а я подумки молюся Богу, дякуючи за французьку систему медичного страхування.



Тож я вчуся по-іншому все тут сприймати. Важливим є не прагнення зробити все, щоб було добре іншим учасникам дорожнього руху, важливим є прагнення зробити все, аби добре було *вам*. Я намагався пояснити парижанам правила «Про неперешкоджання руху», згідно з якими блокування перехрестя після зміни світла вважається порушенням, а вони дивилися на мене, як на божевільного. «А як іще можна стати перед іншими, якщо їх не підрізати?» — майже чув я їхні думки.

Тут також немає нічого рівного (і я маю на увазі не тільки пересування хідниками). Париж не будували у вигляді координатної сітки, як більшість інших великих міст, тож рух прямо потребує неабиякої кмітливості.

У далекі 1850-ті барон Осман намагався удосконалити звичний спосіб пересування Парижем, змінивши вигляд міста за допомогою широких бульварів, які перетинали його прямими лініями. Але коли ви запитаєте про це парижан, котрі живуть сто п'ятдесят років по тому, побачите, що вони все ще дратуються через це. Їм геть не подобається, коли їх силують до прямолінійності.

Зазнавши поразки, я здався. Неможливо змінити два мільйони людей. Вони перемогли, і я не мав іншого виходу, аніж просто стати одним із них, оскільки мені не хотілося, аби саме я додав вираз «агресивна поведінка перехожого» у французький лексикон.

Тепер я ніколи ні перед ким не задкую. *Ніколи*. Ви ніколи не заслужите тут на повагу, якщо продовжуватимете так поводитися. Проте я маю бути обачним, коли повертаюся до Штатів. Я потрапляв у декілька ситуацій, коли люди не розуміли, що, на мій погляд, мали поступитися мені дорогою. Тож у результаті я був змушений вибачитися і відсовуватися. Заради безпеки — насамперед своєї — я не зовсім забув, як це робити. Не знаю, чи покриває моя страховка зламаний ніс, якщо я перебуваю за кордоном. Волю цього не з'ясовувати.

SALADE DE TOMATES AU PAIN AU LEVAIN

ХЛІБНИЙ САЛАТ ІЗ ПОМІДОРАМИ

РЕЦЕПТ НА 8 ПОРЦІЙ

Головна причина, з якої я залишаюся у Парижі, — це те, що я можу відвідувати *Poilâne*, коли забажаю. З усіх *boulangeries* у Парижі *Poilâne*, без сумніву, найвідоміша, тож, якщо я наважуся пройти вулицями Лівого берега, нагородою мені буде відла-

маний шмат всесвітньо відомого *pain au levain*, викладені буханки якого прикрашені звивистою літерою *P* на скоринці.

Оскільки я тут завсідник, мене часто запрошують спуститися на нижній поверх, аби подивитися на дров'яні печі у дії. Перед тим як я туди прямую, продавчиня завжди кричить щось пекарям. Протягом багатьох років я не міг розібрати її слів. Але після того, як одного разу занадто швидко промчав кам'яними сходами вниз і побачив, як напівголий юнак у драних бавовняних шортах поспіхом просовував голову у футболку, я зрозумів, що вона кричала: «*Habillez-vous!*» («Вдягніться!»)

Якщо вас коли-небудь запросять униз, спробуйте спуститися якомога швидше. Нечасто побачиш величезні паляниці, які ви-пікають у печі, але не тільки вони можуть вас там привабити.

4 чашки (750 г) поламаного на 1-сантиметрові шматки хліба
на заквасці

1 чайна ложка діжонської гірчиці

1 1/4 чайної ложки солі крупного помелу (або більше, на смак)

Свіжозмелений чорний перець

2—3 очищені і подрібнені зубчики часнику

6 столових ложок (90 мл) червоного винного оцту
(або більше, на смак)

2/3 чашки (160 мл) оливкової олії холодного відтискання
(або більше, на смак)

8 середніх помідорів (750 г)

1 великий огірок, очищений від шкірки, розрізаний навпіл
уздовж і очищений від насіння

3/4 чашки (150 г) очищених від кісточок чорних оливок
(я надаю перевагу сорту каламата)

1 червона цибулина, очищена і нарізана кубиками

1 чашка (80 г) крупно рубленого базилику, м'яти і звичайної
(не кучерявої) петрушки²⁰⁹

250 г сиру фета

1. Нагрійте духовку до 200 °С. Викладіть шматочки хліба на деко і підсмажуйте їх до золотавої скоринки, приблизно 15 хвилин, 1—2 рази перемішайте протягом цього часу. Залиште охолоджуватися.
2. У великій мисці збийте гірчицю, сіль, перець на смак, часник, оцет і оливкову олію.
3. Очистіть помідори від хвостиків, поріжте навпіл і відтисніть сік. Поріжте на 3-сантиметрові шматки. Поріжте огірки на 2-сантиметрові шматочки.
4. Додайте помідори й огірки до миски із заправкою. Змішайте оливки, цибулю і трави й перемішайте. Скуштуйте, додайте більше солі, олії чи оцту на смак. (Мені подобається, коли цей салат має оцтовий присмак, а вам може знадобитися додаткова олія.)
5. Розкришіть сир фета зверху і злегка перемішайте. Залиште на 1—2 години перед подачею.

Подача: Декому подобається подавати хлібні салати одразу після приготування, дехто дає їм час настоятися. У будь-якому разі, мені здається, що краще подавати їх у день приготування.

MACARONS AU CHOCOLAT

МАКАРОН ІЗ ШОКОЛАДОМ

РЕЦЕПТ НА 15 ТІСТЕЧОК

Якщо ви немолоді, то, можливо, пам'ятаєте телевізійну рекламу, в якій зіштовхуються двоє людей. Один з них їсть шоколадний батончик, а другий — арахісове масло. Коли вони отямлюються, то розуміють, що ці два смаки змішалися в один новий неперевершений шоколадний батончик.

Оскільки мало хто з парижан любить арахісове масло, я не можу уявити собі, щоб тістечка, начинені арахісовим маслом, мали тут успіх. Але вони точно полюбляють тістечка з темним шоколадом.

Пошуки шоколаду рано чи пізно приводять всіх до *Ladurée*, чайного салону біля площі Мадлен. Серед людей, котрі прилипли до вітрини, ви побачите і туристів, і, як завжди, *blasé* парижан, які роздивляються смачні новинки цього місяця. Одного дня я хотів би побачити там шоколад із арахісовим маслом — але я чекаю на це без тремтіння в колінах. Мене цілком влаштовує маленька коробочка з *chocolat amer*²¹⁰, найтемніших з їхніх прославлених шоколадних *macarons*.

Мало хто знає, що цей елегантний *salon de thé*²¹¹ став першим громадським місцем у Парижі, де жінки могли зустрічатися з подругами без супроводу чоловіків, при цьому не здобувши слави «розпусних» і «продажних». Сьогодні хіт продажів тут *macarons*, розкладені за смаками й укладені у позолочені коробочки вельми спритними продавцями.

ДЛЯ ТІСТЕЧОК

1 чашка 100 г цукрової пудри

1/2 чашки мигдального борошна (приблизно 55 г нарізаного бланшованого мигдалю, змеленого на порошок; див. Примітку)

3 столових ложки (25 г) непідсолоджененого какао-порошку

2 великі яєчні білки кімнатної температури

5 столових ложок (65 г) цукру-піску

ДЛЯ ШОКОЛАДНОЇ НАЧИНКИ

1/2 чашки (125 мл) густих вершків

2 чайних ложки світлого кукурудзяного сиропу

120 г гіркувато-солодкого або напівсолодкого

дрібно нарубленого шоколаду

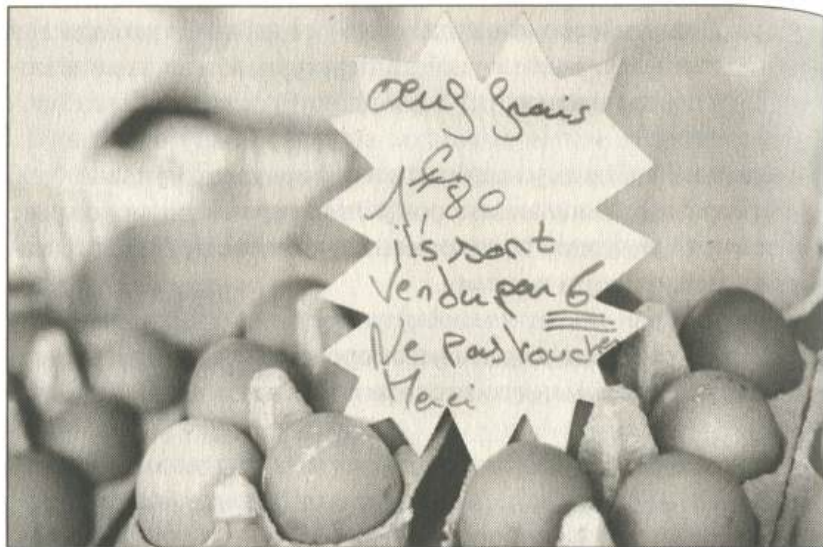
1 столова ложка (15 г) холодного солоного або несолоного масла, дрібно нарізаного

1. Нагрійте духовку до 190 °С. Викладіть дно двох дек пергаментним папером і підготуйте кондитерський мішок зі звичайною насадкою (приблизно 2-сантиметровою).
2. Для приготування печива розмеліть разом цукрову пудру, мигдальне борошно або пелюстки мигдалю і какао у блендері чи кухонному комбайні, поки не залишиться жодних грудочок і всі інгредієнти перетворяться на дрібний порошок.
3. У чаші стаціонарного електричного блендера або вручну збийте яєчні білки. Поступово додавайте цукор-пісок; приблизно за 2 хвилини білки мають утворювати стійкі піки і тримати форму.
4. За допомогою гнучкої гумової лопаточки обережно змішайте сухі інгредієнти зі збитими білками, поділивши їх на 2—3 порції. Тільки-но суміш стане однорідною і не залишиться білих смужок білка, припиніть змішування і викладіть тісто у кондитерський мішок.
5. Викладайте тісто на деко 3-сантиметровими кружальцями (по 1 столовій ложці тіста в кожному), на відстані 3 сантиметри один від одного. Злегка постукайте деко об робочу поверхню, щоб печива трошки розрівнялися, а потім випікайте їх 15—18 хвилин, поки вони не стануть твердуватими. Дайте охолонути.
6. Для приготування шоколадної начинки розігрійте вершки й кукурудзяний сироп у маленькій каструльці. Тільки-но вершки почнуть закипати по краях, зніміть з вогню і додайте шоколад. Залиште на 1 хвилину, а потім розмішайте до однорідності. Помішуючи, додайте масло. Остудіть до кімнатної температури.
7. Щоб з'єднати макарони, намастіть внутрішній (плаский) бік одного печива начинкою, а потім притисніть до нього інший. Мені подобається класти забагато начинки, але якщо ви берете менше, то у вас залишиться невикористана начинка.

Подача: Дайте макаронам настоятися принаймні протягом дня у герметичній тарі за кімнатної температури, аби всі пахощі поєдналися перед подачею.

Зберігання: Зберігайте у герметичному контейнері не довше 5 діб або заморозьте. Якщо ви заморожуєте макарони, розморозуйте їх у закритій тарі, щоб не утворювався конденсат, від якого макарони можуть стати вогкими.

Примітка: Деякі види мигдалевого борошна можуть бути грудкуватими, тож я рекомендую змолоти його якомога дрібніше.



Ne touchez pas!

НЕ ТОРКАТИСЬ!

*У*се в Парижі має певну мету. Навіть якщо я ще не зрозумів свою.

Кожнісінька церква, бульвар, ліхтарний стовп, пам'ятник, універмаг, міст, кондитерська, лавка в парку, столик у кафе, каналізаційний люк, лікарня і сміттевий бак — усе в цьому місті ретельно розміщене по своїх місцях після тривалих роздумів і міркувань. Бригада з 30 людей вночі пересувається містом, постійно приладжуючи, налаштовуючи і притлумлюючи світло ліхтарів, аби надати Парижу і його пам'яткам такого неповторного відблиску. Мітли лаймового кольору були обрані для двірників із міркувань краси, а не ефективності. У Парижі ви не побачите вбраних у старомодну форму поліцейських, котрі жують пончик бен'є: їм усім видають добре скроений одяг. Інколи

я почуваюся трохи незручно, коли бачу їх; ніколи не подумав би, що зустріну копів, котрі мають краще відчуття стилю, ніж я.

І, звичайно, їжа тут незрівнянна. У вітринах магазинів розкладені пухкі бріюші, рівнесенькі кубики притрушених цукром *pâtes de fruits*²¹² і довжелезні ряди м'якого шоколаду з усілякими начинками: від вершкового *ganache*²¹³ до збитого *mousse au caramel*²¹⁴. Відкриті ринки спокушають тугими гронами росяного винограду, апетитною рубіновою суницею і горами налиті чорно-червоної черешні сорту «Бурлат» із зухвалими хвостиками. І всі вони так і просяться, аби їх згребли та забрали додому. А ящики підрум'янених сонцем свіжих абрикосів з Провансу, сонячно-помаранчева шкірка яких віщує солодкий ароматний сік? Або малесенькі *mirabelles*, такі дрібненькі сливки, які хочеться швидше принести додому і перетворити на найдивовижніший джем у світі? Правда ж, вони спокусливі?

Геть, *ne touchez pas!* Не чіпайте їх!



Отак у Парижі все і влаштовано, при цьому докладають багато зусиль, аби все залишалось у первісному вигляді. І це означає, що ви не маєте права втручатися.

У місті, в якому оформлення вітрин стало мистецтвом, можна побачити записку з вибаченням за те, що робота над *vitrine* не завершена: «*Excuzes-nous, vitrine en cours de realization*». («Вибачте, вітрина перебуває у процесі підготовки»), — дуже розумний спосіб обійти закон, що вимагає розміщення інформації про ціни у вітрині.

Під час першої поїздки до Парижа я побачив симпатичну сорочку у вітрині, зайшов всередину і приміряв її. За декілька хвилин походження перед дзеркалом я сказав продавчині, що сорочка мені подобається, але я хотів би ще подумати. «*Pourquoi, monsieur?*²¹⁵ Вам у ній так гарно!» Вона мала слухність, сорочка

справді мені пасувала. Після того як я доклав зусиль, щоб її приміряти, а дівчина потрудилася, аби акуратно дістати її з полиці й розгорнути, вона просто не могла осягнути, чому я її не купив. Я вислизнув звідти безмежно засоромленим.

Виходить, якщо ви вже до чогось доторкнулися, то зобов'язалися це купити. Тому пильнуйте, що хапають ваші руки. Це може бути і простий помаранч, і помаранчева сумочка *Kelly* — тільки-но ви зробите перший крок, будете змушені перевести ваші стосунки на наступний рівень. Тож попереджаю тих, хто не дотримується зобов'язань: коли ви не готові до наслідків, не розпускайте руки. Бо, як і у більшості стосунків, після певного етапу балаканиною не відбудешся, доведеться підписуватися на ціле життя.



Я часто чую обґрунтовані скарги на недоліки паризької системи обслуговування клієнтів загалом і на відсутність філософії «королівського ставлення до клієнта» зокрема. Якщо мені треба піти до магазину, щоб розв'язати якесь питання обслуговування, я годинами прокручую промову в голові, перед тим як вийти з дому, щось записую і перевіряю в словнику спеціальну термінологію, яку можу почути на свою адресу, тож готовий до будь-чого.

Я майже програв продавчині, котра не хотіла поміняти поламану ложку для морозива, оскільки я зухвало розірвав упаковку і скористався нею. Я благов і намагався запевнити її, що, якби я не відкрив коробку і не скористався нею, не дізнався б, що ложка зламана, але вона цього не розуміла.

Тоді я спробував іншу тактику. Я підвівся з колін і сказав їй, що я *glacier*²¹⁶, тож їй стало мене шкода або вона відчула повагу до людини, яка професійно займається морозивом. Тільки після цього вона простягнула мені новеньку ложечку з полиці.

(Яка також поламалась одразу, коли я її застосував. Але тоді я вже знав: щоб уберегти свою вразливу психіку, краще просто викинути те, що зламалося, і купити нове в іншому місці.)

Оскільки ніхто не зобов'язався допомагати вам, ви маєте довести, що гідні уваги персоналу. Звільнити когось у Франції майже неможливо, тож з якої причини хтось має вам допомагати? Треба змусити їх *захотіти* вам допомагати. Повірте, це того варте. Сервіс у Франції справді неймовірний, коли вже вас ним обдарують.

Вірите чи ні, але більшість французів справді хочуть бути корисними. Багато крамарів і торговців по праву пишаються тим, що пропонують. Просто *le marketing*²¹⁷ є тут культурним табу, тож багато хто почувається ніяково або *très commercial*²¹⁸, коли намагається щось проштовхувати (таку поведінку часто називають *très américain*²¹⁹). Роздавати шматочки товару на пробу вважають *vulgaire*, тож, якщо ви приїхали з капіталістичної країни, маєте забути про те, що торговці мають прагнути продати товар. Тут, якщо торговець продає якісний товар, саме клієнт має бути гідним таких продуктів. Не продати товар не страшно, страшно втратити гордість.

Щоб мене добре обслужили, я вдаюся до особливої комбінації з чемності з *souçon*²²⁰ улесливого плазування. Спершу я виголошую всі належні вітання, коли заходжу до магазину: «*Bonjour, madame* або *monsieur*». Потім, що б я не оглядав перед купівлею, плитку шоколаду чи брусок мила, я ставлюся до цього стримано і зневажливо — неначе розмірковую, чи справді це мило гідне моєї шкіри. Це приводить персонал у стан підвищеної бойової готовності, а мені цього й треба. Все ж я ніколи нічого не торкаюся: ні помідорів, ні шоколаду, ні квітів, ні сорочок, ні хліба, ні мила, ні газет, ні костюмів, ні персиків, ані шнурків, якщо спершу не отримаю дозволу.

Найразючіша міжкультурна різниця стає очевидною в *la fromagerie*²²¹. А саме: чому ніхто не пропонує скуштувати сири?

В Америці немає жодного сирного магазину, який не пропонував би вам спробувати сир перед купівлею. Будь-який сир: від вкритих волоськими горіхами сирних кульок, нарізаних маленькими ласими шматочками, у *Hickory Farms* у торговельному центрі до тонкої стружки сиру *Red Hawk* від сироварні *Cowgirl Creamery* у Сан-Франциско — американці звикли (а дехто вважає це своїм правом) скуштувати шматочок перед тим, як вибрати. І не поспішати, спробувати якнайбільше.

Туристи часто розчаровані тим, що крамарі у Парижі рідко чимось пригощають. (Раніше я гадав, що це тому, що вони просто скнари, доки мене мало не задавили на смерть у *Salon du Chocolat* у Парижі, тож тепер я їх не звинувачую.) Від вас очікують, що ви покладетесь на думку *fromager*, майстра своєї справи, котрий запропонує сир, що вам сподобається. Такі знавці можуть визначити з ваших відповідей на свої запитання — коли ви маєте намір його подавати, чим частуватимете перед ним, — найкращий сир саме для вас. Тож ви маєте покластися на їхню думку і купити те, що вам запропонують. І хоча такий порядок може видатися дивним, за весь час, що я живу в Парижі, поганого мені жодного разу не порадили. Секрет у тому, аби довіряти своєму *fromager*, і за таку відданість вам щедро віддячать.

У книжці «Моє життя у Франції» Джулія Чайлд написала: «Якщо турист заходить до продовольчої крамнички з думкою про те, що його тут надурять, продавець це відчує й напевне його ошукає. Але коли француз відчуває, що покупець з радістю відвідує його магазин і щиро цікавиться товаром, він розкриється, як квітка».

Коли я брав із собою гостей у похід магазинами, зупиняючись між квітучими трояндами і продавчинями, вони ставили неминуче запитання: «А чому ніхто не дає скуштувати сир? Тоді б більше продавалося». Ніхто не розумів мою відповідь: «Торговці сиром не прагнуть продати більше. Це не важливо». Я цього також не зрозумів би, якби не переїхав до Франції. Тепер, ясна річ, я це чудово розумію.

З цього правила є виняток — самотній *fromager*, котрий стоїть на вулиці перед магазином на острові Сен-Луї і пропонує шматочки сиру на пробу. Навіть коли зазвичай спокійний острів Сен-Луї перетворюється на суцільний натовп туристів у неділю, він залишається там із багатим *plateau de fromages*²²² — *mon Dieu!* — роздаючи їх відвідувачам! Мое аматорське опитування показало, що майже 100% дегустаторів прямували потім до магазину, аби купити там сир. Після того як я їв, закотивши від насолоди очі, сир конте, який він мені запропонував, я також вирушив додому зі шматом.

Можливо, це початок майбутніх змін у Парижі. Адже *le marketing* — хоча і відносно нове явище тут, але поступово набирає обертів. «Так! Я говорю англійською, як на Волл-стрит!» — промовляють розмахуючи кулаками у повітрі, молоді усміхнені французи з розклеєної по всьому місту реклами школи ділової англійської. Можливо, вони і подалися до небес, але ще до них не долинули. Їм відоме щось краще. Зрештою, вони ж у Парижі.

CAKE AUX LARDONS ET FROMAGE BLEU

ПИРІГ ІЗ БЕКОНОМ І БЛАКИТНИМ СИРОМ

На 23-сантиметровий пиріг

На мою думку, у французів не дуже виходить *cuisine branchée*, або модна кухня. З незрозумілих причин більшість експериментальних страв, які я куштував у Парижі, виходять дорогими і надуманими. І не змушуйте мене заводитися щодо квадратної тарілки, рисочки соусу з одного її краю і купки меленого кмину — з іншого.

Проте є одна модна тенденція, яка мені подобається, — це *le cake*²²³ (вимовляється як «кек»). На відміну від солодких американських пирогів, ці солоні пироги, приготовані нашвидкуруч,

гостинно подають як *hors d'oeuvre*²²⁴ перед обідом, нарізані тонкими скибочками, з келихом прохолодного мюскаде або совін'йон-блан. У другій половині дня я відрізаю пару шматочків на *le snack*²²⁵. Ті, хто не живе в Парижі, вважатимуть, що для вина ще зарано. Але для мене наприкінці робочого дня келих вина *obligatoire*²²⁶.

Дві поради: по-перше, аби блакитний сир легше подрібнювався, розгорніть його і залиште на тарілці в холодильнику трохи підсохнути за день до приготування. По-друге, залиште трохи жиру з бекону, щоб змастити форму для випікання, тоді він надасть пирогу аромату копчення.

Масло або жир з бекону для змащення форми для випікання

1 1/2 чашки (210 г) борошна

2 чайних ложки розпушувача тіста

1 чайна ложка меленого перцю чилі

1/2 чайної ложки солі

4 великі яйця кімнатної температури

1/4 чашки (60 мл) оливкової олії (з якомога відчутнішим фруктовим смаком)

1/2 чашки (120 г) йогурту з незбираного молока без домішок

1 1/2 чайної ложки діжонської гірчиці

1/2 маленького пучка дрібно нарубленої цибулі шніт або шалот

140 г блакитного сиру або рокфору, добре подрібненого

60 натертого пармезану

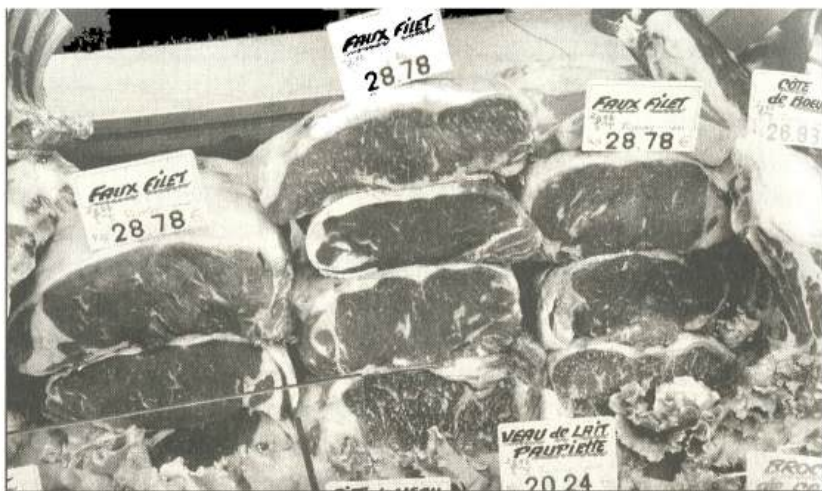
8 смужок бекону (приблизно 150 г), підсмажених до хрусткості, а потім подрібнених на шматочки розміром з горошину

1. Нагрійте духовку до 180 °С. Змастіть 23-сантиметрову форму для випікання маслом і вистеліть дно пергаментним папером.
2. У великій мисці збийте разом борошно, розпушувач, мелений перець чилі і сіль.
3. В іншій мисці збийте яйця, оливкову олію, йогурт, гірчицю і шніт-цибулю до однорідності.

4. Зробіть заглиблення у центрі сухих інгредієнтів і за допомогою гумової лопаточки змішайте їх із рідкою масою. (Має залишитися трохи нерозмішаного борошна.) Надто ретельно не мішайте.
5. Обережно додайте блакитний сир, пармезан і шматочки бекону, щоб вони ледь покрилися вологою масою. Викладіть рідке тісто у форму для випікання.
6. Випікайте протягом 50—60 хвилин, доки скоринка зарум'яниться і пиріг буде пружинити після легкого натискання на середину.
7. Залиште пиріг охолонути протягом 5 хвилин, потім поставте на решітку. Зніміть пергамент і залиште охолонути перед нарізанням.

Зберігання: Пиріг можна загорнути у плівку і тримати за кімнатної температури протягом 3 діб. Його можна заморозити, добре загорнувши, і зберігати упродовж 2 місяців.

Варіанти: Для приготування *a cake au chèvre et aux olives* (пирога з козячим сиром та оливками) замініть блакитний сир на 170 г подрібненого козячого сиру, такого як бушерон або мораше (або будь-якого іншого сиру, не занадто витриманого і не занадто м'якого), і не кладіть бекон і діжонську гірчицю. Додайте 40 г дрібно нарізаних зелених або чорних оливок, очищених від кісточок, у 5-му пункті.



Jeanne
ЖАННА

Воча я й живу в маленькій квартирі, у мене погано виходить утримувати її в чистоті. Я досить охайний і організований, що найважливіше для тих, хто живе і працює в одному місці. Та мені більше подобається витратити час на випікання брауні, ніж на відшкрібання раковин.

Жанна, моя хатня робітниця, приходиться що два тижні (за винятком 11-тижневої відпустки влітку). Уперше, коли ми зустрілися для співбесіди, вона переступила поріг моєї квартири й одразу ж заявила: «*Je ne suis pas une voleuse, monsieur*» («Я не крадійка»). І я був упевнений, що вона каже правду, оскільки вдягнена Жанна була краще, ніж я.

Вона прийшла у бездоганно пов'язаному на шиї шовковому шалику і взута в елегантні туплі-човники. Коли вона увійшла, до

мене долинув квітковий аромат французьких парфумів, а волосся її було так охайно зачесане і збризнуте лаком, що навіть містраль, потужний вітер, що видуває все на своєму шляху в Провансі, не зміг би його поворухнути. Як виходець із Сан-Франциско, я швидко ковтнув, бо так, звичайно, Жанна була фантастична.

Але якщо ви думаєте, що вона була ніжна і мила, то помиляєтеся. Першого разу, коли Жанна прийшла прибирати, вона скинула ті вишукані туфлі, взула якісь капці й нечутно попрямувала шукати *eau de Javel*²²⁷, ту всіма улюблену рідину, яку винайшли у Франції 1789 року і яка сьогодні все ще дорога французам. Справді, їх так переповнюють гордощі, що на честь неї навіть назвали станцію метро «Жавель». Уявіть собі, що якусь станцію метро у вашому місті назвали б «Відбілювач». Це одна з небагатьох станцій, на якій я ще не був, але припускаю, що вона найчистіша.

Оскільки моя квартира — це, по суті, тільки дві невеличкі кімнатки, то можна було б подумати, що їх легко прибрати. Коли ми вперше зустрілися, Жанна сказала, що це забере у неї дві години, і тоді це здалося мені задовго. Але оскільки в мене забирає два тижні тільки наважитися, витягнути і розплутати шнури та шланги *aspirateur*²²⁸ (завжди я примудряюся знайти цікавішу справу в Парижі, ніж тягати пилотяг), я погодився. Коли вона прибирала вперше, я пішов із дому в кіно.

Коли фільм завершився, а дві години давно минули, я підрахував, що Жанна мала доприбирати і можна безпечно повертатися додому. Але коли я крутнув ключ у замку і двері прочинилися, вона все ще була у квартирі, нечутно пересуваючись у хмарі аромату відбілювача. І хоча обумовлений час роботи давно вже вичерпався, вона начищала кнопки на факсимільному апараті, мов навіжена... але все ще не дісталася кухні й ванної кімнати.

Я вештався по квартирі й намагався не плутатися у неї під ногами, а коли Жанна закінчила, запропонував їй наступного разу починати з «найскладніших зон», тобто з ванної кімнати і кухні, — замість ретельного відмивання *le fax*²²⁹. Жанна взула

туфлі, охайно склала гумові рукавички і пішла через добрячих чотири години після приходу.

Відтоді Жанна працює в мене вже багато років і стала невід'ємною частиною мого життя. Я навіть перейшов із більш формального *vous*²³⁰ на більш дружнє *tu*²³¹ у звертанні до неї. І хоча вона все ще звертається до мене на *vous*, гадаю, що їй зі мною зручно, оскільки щоразу, прийшовши, вона критично вдивляється у моє обличчя й оголошує, що непокоїться з приводу мого здоров'я. Вона радить мені їсти більше червоного м'яса і доводить важливість цього, енергійно розмахуючи кулаками в повітрі. Я, може, і хотів би сказати їй: «Дякую, а тепер, будь ласка, починайте миття туалету», але побоююся удару в корпус доглянутою правою рукою, тож мовчу.

Мені зрештою вдалося зменшити час прибирання до трьох годин, та це забрало багато років. Я не можу прямо сказати Жанні, щоб вона вже йшла, тож щоразу, коли повертаюся і застаю її в себе, вдаю здивування і молюся, щоб вона зрозуміла натяк. І це після того, як я висидів «Війну і мир», десь зупинився випити келих вина, потім безцільно повештався під крижаним дощем, доки нарешті подумав: «Ось тепер вона *напевно* закінчила», сподіваючись, що мене пустять до моєї власної домівки. Але в який би час я не прийшов, вона завжди в мене, з відбілювачем у руках відтирає гумові прокладки на дні мого міксеру марки *KitchenAid*.

Я не скаржуся. Жанна сказала правду: у мене нічого не зникло, я тішуся з того, як чудово вона прибирає, — хіба що на *eau de Javel* я витрачаю чимало. Наступне моє завдання — переконати її, що я долучився до того новомодного руху, який називається «перероблення відходів». Та все ж я не уявляю свого життя без Жанни і сумував би за нашими зустрічами раз на два тижні, коли вона безкоштовно роздає поради про здоров'я, а я не дочекаюся, коли вона сконцентрує свою енергію на кухонній підлозі замість пластикових отворів зі зворотного боку будильника.

Одного разу я прийшов додому, коли вона, на диво, вже пішла, що трапилося вперше. Мене чекала записка про те, що вона

загубила шкарпетку і просить повідомити, якщо я її знайду. Я подивився під полицями, де не було жодної порошинки. Переставив декілька ящиків і побачив, що стіни і кутки були чистими і блискучими. Підняв диван, під яким килим мав яскравий вигляд, як першого дня. Але шкарпетки ніде не було.

Відчувши потребу, я зайшов до ванної кімнати, і щось видалося мені дивним: я озирнувся довкола і зрозумів, що там не прибирали, зовсім.

Я не міг уявити, що вона робила і як можна було витратити півдня на прибирання двокімнатної квартири і забути про ванну кімнату. Та залюбки пробачив їй. Бо коли ти сам у чужій країні, приємно, що хтось тебе доглядає. Думаю, добре мати Жанну на своєму боці. А надто з таким хуком правую.

BOUCHEES CHOCOLAT AU YAOURT

ШОКОЛАДНІ ТІСТЕЧКА З ЙОГУРТОМ

РЕЦЕПТ НА 12 ТІСТЕЧОК

Я іноді замислююся над тим, що Жанна весь цей час робить у моїй квартирі. Інколи я думаю, що, тільки-но йду, вона знімає капці і шкарпетки і згортається клубочком на дивані, дивлячись телевизор і підкріплюючись шоколадом. Гадаю, якби я встановив приховану камеру, то дізнався б напевне, а також нарешті знайшов давно загублену шкарпетку.

Рецепт цих маленьких просочених шоколадних тістечок я дізнався від моєї подруги Мег Катс, мами двох хлопчаків, котрій, я впевнений, дещо відомо про прибирання — і про загублені шкарпетки.

Те, що не вписується в жодну категорію десертів, французи називають *bouchées*²³², що ідеально описує ці маленькі тістечка.

200 г крупно порубленого гіркувато-солодкого або напівсолодкого шоколаду

1/2 чашки (125 мл) олії

1/2 чашки (125 мл) йогурту без наповнювачів з незбираного молока

1 чашка (200 г) цукру

3 великі яйця кімнатної температури

1 чайна ложка ванільного екстракту

1/2 чайної ложки мигдалевого екстракту

1 1/2 чашки (200 г) борошна

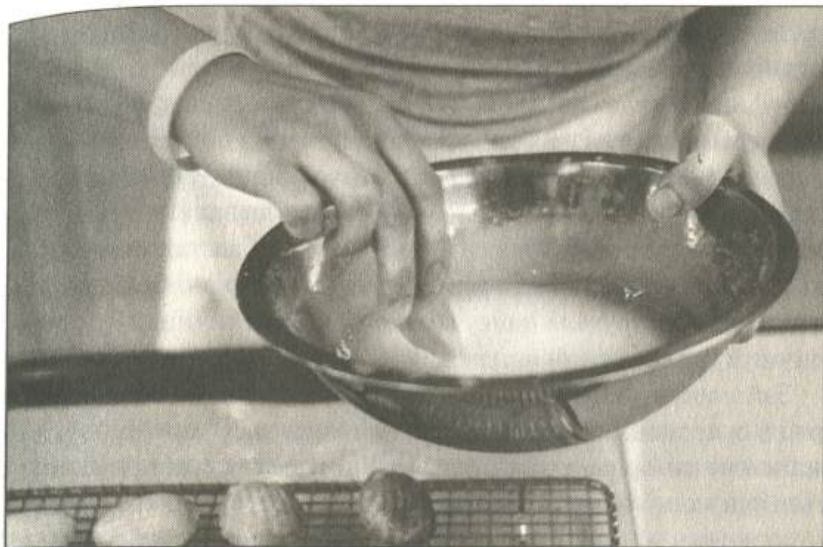
1 1/2 чайної ложки розпушувача тіста

1/2 чайної ложки солі крупного помелу

1. Нагрійте духовку до 180 °С. Викладіть форму для випікання на 12 мафінів паперовими формочками або злегка змастіть її.
2. У термостійкій мисці, встановленій у каструлі з киплячою водою, розтопіть шоколад з 1/4 чашки (60 мл) олії. Коли шоколад розтопиться до однорідності, зніміть з вогню.
3. В іншій мисці змішайте решту (65 мл) олії з йогуртом, цукром, яйцями і ванільним і мигдалевим екстрактами.
4. У великій мисці змішайте борошно, розпушувач тіста і сіль.
5. Зробіть заглиблення в центрі борошняної суміші й додайте йогуртову суміш. Злегка помішайте, потім додайте розтоплений шоколад і мішайте до однорідності.
6. Розподіліть тісто по всіх формочках і випікайте 25 хвилин — до того часу, як вони злегка затвердіють у центрі.
7. Вийміть з духовки й остудіть на решітці перед подачею.

Подача: І хоча французи п'ють каву тільки після десерту, для цих тістечок я роблю поступку і подаю їх до кави — для дорослих, звичайно. Дітям більше сподобається склянка молока з цими мафінами.

Зберігання: Тістечка можна зберігати у герметичній тарі за кімнатної температури не більше чотирьох діб.



ЗАБАГАТО СЛІВ, ЩОБ СКАЗАТИ ТЕ САМЕ

*Д*есь у центрі Парижа є магазин, де продається все, що ви забажаєте, навіть щось дивне і рідкісне. Я відвідував магазини у Парижі, які примудряються виживати, пропонуючи один-єдиний вид товару, наприклад лампочки, ваніль, опудала тварин, парасольки ручної роботи, свіжозбиту горіхову олію, антикварне медичне обладнання (трохи лячне), конину (дуже лячну), антикварні кулясті дверні ручки, субпродукти, старовинні музичні інструменти, нові й уживані пастки для шурів (уживані — все ще зі шурами), старомодні маленькі чорні сукні (за більш ніж сучасними цінами), пиво, рибальську наживку й американське напіввійськове спорядження. Я бував у магазині, де в продажу є лише п'ять пляшечок парфумів, у бутіку, де продають одяг із латексу, де помішаний на ньому друг змусив мене приміряти один комплект (можу вам сказати, що знімання його було ще одним

уроком з епіляції, причому доволі болісним), і у найменшому магазинчику в Парижі: магазині з продажу спортивного харчування на вулиці Кенкампуа, який, здається, завжди безлюдний.

Але найбільш незвичний досвід здійснення покупок у Парижі я отримав за два квартали від робітничої площі Республіки. Пересуваючись за вказівками лікаря, я знав, що знайшов потрібне місце, коли зупинився перед широкою *vitrine*, заставленою клубком пластмасових кінцівок, спрямованих у різні боки, кожна з яких демонструвала найсучасніший і найвеличнійший ортопедичний трикотажний винахід.

Зайшовши до магазину, я простягнув *ordonnance*²³³ свого лікаря і в супроводі серйозної жінки *un certain âge*²³⁴ пройшов углиб магазину до приміряльні, де мав підготуватися до приміряння гольфів, що, як мені обіцяли, мали перетворити години, які я проводжу на ногах, на задоволення, а не на муку, як зараз.

Перед тим як закрити завісу, продавчиня наказала мені зняти увесь одяг, у тому числі і *mon slip*²³⁵. Вона простягнула мені два тонкі паперові рушники. Я вже звик до того, що французи доволі спокійно ставляться до демонстрації частин тіла у громадських місцях і не соромляться нагої. Списавши все на рахунок схильності французів до *naturalisme*²³⁶, я зняв усе, у тому числі *mon slip*, і прикрив причинні місця тонкими паперовими рушниками, які майже не допомагали: французькі паперові рушники — це вам не рушники марки «Броні».

З іншого боку завіси продавчиня запитала, чи я готовий: «*Vous êtes prêt, monsieur?*»²³⁷, на що я відповів, стискаючи два тонюсінкі клаптики паперу: «*Oui, madame*»²³⁸.

Відіпнувши завісу, вона зайшла, витягнувши уперед руку в гумових рукавичках, схожа на хірурга. Потім зупинилася, оглянула мене з голови до п'ят, затримавшись посередині, а потім так голосно зойкнула, що мало не задихнулася.

Обмірковуючи все це згодом, я усвідомив, що вона, імовірно, сказала: «*Déshabillez-vous. Enlevez tous vos vêtements sauf le slip*»²³⁹,

наказуючи мені зняти все, *крім* спідньої білизни. Дивно, але я не пам'ятаю, як вона це казала. (І мені все ще не ясно, для чого були ті паперові рушники.)

Я не знаю, хто з нас відчував більше сорому через моє недостатнє знання французької мови, але оскільки я стояв у кабінці з чиеюсь бабусею, чимдуж притискаючи до себе пару паперових клаптиків, найімовірніше, то був я. Прикро, але то було не востаннє, коли мене заскочили без штанів, і все через погане знання мови.



У Франції цілком можливо обходитися найменшим знанням французької мови завдяки Інтернету, *CNN*, всесвітнім мережам книжкових магазинів і газетних кіосків та вельми завзятим офіціантам, котрі знають англійську і знають, що коли вони зачарують спантеличених американських туристів за столиком, то отримають чималі чайові. Але якщо ви хочете тут жити, стати своїм і робити щось більше, ніж просто прикривати зад, вивчити французьку мову надважливо.

Коли мене запитують: «За скільки часу ти навчився вільно володіти французькою?» — я відповідаю: «Вільно володіти? Навіть французи не володіють французькою вільно». Доводить це щорічний *Dicos d'Or*, національний диктант, який визначає, хто краще може зрозуміти і записати, що диктують, — *рідною мовою!*

Для вирішення суперечливих питань існує *Académie Française*²⁴⁰. у 1635 році в цих благословенних розкішних кабінетах на Лівому березі започаткували тлумачний словник французької мови. І до сьогодні сорок *immortels*²⁴¹ (термін, що унаочнює ступінь шаноби, яку вони мають) регулярно збираються й обговорюють, які слова слід уживати у французькій мові, ухвалення такого рішення може тривати десятиліттями. Американські словники оновлюються набагато частіше, аби вмістити нові важливі слова, як-от: *muffin top* (жирові відкладення, що звисають поверх джинсів

із низькою талією), *prehab* (програма, яку проходять молоді знаменитості, аби уникнути проблем, що призводять до реабілітації) і *designer baby*²⁴² (я не зміг перекласти або розтлумачити жодне з цих слів французькою).

Сьогодні найбільша проблема, яка стоїть перед *les immortels*, середній вік яких добрячі 73 роки, — це протидія віроломному вторгненню англійської, що може забруднити священний французький словниковий запас. Хай там як, слова типу *relooking* (модернізація), *le fast food*²⁴³ і *très People*²⁴⁴ вже перетнули межу і вживаються у повсякденному мовленні, незалежно від того, дозволені вони урядом чи ні.

Більшість слів потрапляють у мову завдяки *les teenagers*²⁴⁵, що стає очевидним, коли взяти до уваги деякі слова нефранцузького походження, що стали частиною *la langue populaire*²⁴⁶: *non-stop*²⁴⁷, *le weekend*²⁴⁸, *le star système*²⁴⁹, *l'happy hour*²⁵⁰, *le feeling*²⁵¹, *le jet-set*²⁵², *le shopping*²⁵³, *le «must»*²⁵⁴ (завжди у лапках), *le snack*, *le gadget*²⁵⁵ й останнє захоплення, що полонило цілий Париж, — *le scrapbooking*²⁵⁶.

Вторгнення *franglais*²⁵⁷ викликає таке велике занепокоєння, що уряд видав наказ про введення *les quotas musicaux*²⁵⁸, згідно з якими тільки чітко визначений відсоток пісень, що лунають на радіо у Франції, можуть бути не французькою мовою. Послухайте трохи французьке радіо, і вам почне подобатися душевний спів Едіт Піаф, потім оглушлива вибухова хвиля від *Iron Maiden*, після якої звучить весела пісня зірки французького тенісу Янніка Ноа, чия успішна кар'єра в музиці, як ви зрозумієте, є одним із найбільш прикрих наслідків *les quotas musicaux*.

Французи ставляться до своєї мови дуже, дуже серйозно, я навіть не можу пригадати такої званої вечері, протягом якої у певний момент не виникала би суперечка з якогось лінгвістичного питання, що вирішувалася тільки тоді, коли хтось прямував до книжкової полиці й витягав екземпляр *Larousse*²⁵⁹ — неодмінного атрибута в кожній французькій оселі.

Особливо дратують ті на вигляд звичні слова, які можна помилково перенести з англійської до французької, наприклад *populaire* («Я популярний!»), але які у французькій набувають докорінно іншого, геть неприємного значення. Назвати когось *populaire* означає віднести його до найнижчого соціального класу.

Подібним чином комплімент про красу чогось — «*C'est joli!*»²⁶⁰ — може мати жахливі наслідки. Я припустився серйозної помилки, коли сказав продавчині у пекарні *Moisan*, як я гадав, комплімент, — про те, що чудове деко печива мадлен із золотим краєчком, яке вона розклала на прилавку, справді було *très jolies*. «*Elles ne sont pas jolies, monsieur! Elles sont délicieuses!*» («Вони не гарні! Вони смачні!») — перевіряла вона, перед тим як піти геть. Тож я уникав цієї пекарні цілий рік. А це було прикро, оскільки я любив купувати там хліб. Я спостерігав за обстановкою з безпечної відстані по вуличний бік вітрини тиждень за тижнем і, тільки переконавшись, що вона там більше не працює, наважився знову зайти і скуштувати печиво мадлен.

Перший шматочок подарував мені неймовірну самовтіху — я мав слушність: вони справді були гарні. Я перестав розмірковувати, що трапилося з продавчиною, бо зрозумів, що її звільнили за брехню, оскільки печиво не було таким уже й смачним, як вона стверджувала.



Я віддаю парижанам належне: вони зоглядалися на мене, коли ми намагалися порозумітися. Навіть проживши тут понад шість років, найчастіше я й гадки не маю, що мені говорять. Я став актором, гідним премії *César*: навчився і зображати розуміння поглядом видатного артиста, і приховувати погляд загнаного звіра, що потрапив у світло фар, коли хтось атакує мене шквальним вогнем із французьких слів. А на що вони розраховували? Як можна опанувати таку складну мову, в якій є шість різних способів сказати «через те, що»? *Puisque, comme, à cause de, car, grace à і à force de* —

усі означають «через те, що». Різниця між ними полягає, власне, в тому, через що.

Подивіться на багатство вибору серед слів на позначення курячої грудки: *poitrine de poulet*, *blanc de poulet*, *émincé de poulet*, *escalope de poulet* та *suprême de poulet*. Карафа вина може бути *carafe*, *pichet*, *pot*, *decanter*, *cruche* або *fillet*, що також означає «дівчинка». Тож пильнуйте, коли замовляєте ту чи іншу.

Пляшка газованої води називається *canette*, не переплутайте з *canette* — молодою качечкою (і не переплутайте з молодим качуром, що зветься *caneton*). А бляшанка консервованих овочів називається *boîte de conserve*, але, якщо ви йдете до нічного клубу, ви *sortir en boîte*, тож сподіватимемося, що після ночі гуляння ви не повернетесь додому мляві, як овоч.

Якщо вам потрібна курятина, йдіть до *volailles*. Але якщо хочете яловичину, прямуйте до *boucherie*²⁶¹. Шукаєте свинину? Загляніть до найближчого *charcuterie*, оскільки у *boucher* її може і не бути. Свинина не м'ясо, це свинина. Але м'ясо молодого барана — це м'ясо, воно продається у *boucherie*. Подобаються субпродукти? Їх можна знайти в *triperie*²⁶², шукайте його вже без моєї допомоги.

Незрозуміло чому, кролики потрапляють у ту саму категорію, що й наші пернаті друзі, що продаються у *volailles*. Коли ви шукаєте конину, її можна придбати у *boucherie chevaline*²⁶³, хоча інколи її можна знайти й у звичайному *boucherie*. Але не обов'язково навпаки. І якщо ви мені поясните різницю між *saucisson sec*²⁶⁴ та *saucisse sèche*²⁶⁵, я буду винен вам в'ялену ковбасу. Або сиров'ялену.



Найбільш незручне спотворення французької мови відбулося у *Sur les Quais*, фантастичному *épicerie*²⁶⁶, де я розповідав приїжджим про різні смаки джему, виготовленого Крістін Фербер, славетною *confiseuse*²⁶⁷. (Так, існує окреме слово на позначення жінки, котра готує солодощі.)

Я перекладав гаму смаків кожної окремої *pot de conserve*²⁶⁸ у міру своїх здібностей для знайомих. (Порожня банка називається *un bocal*, але, якщо її наповнити варенням, вона стає *un pot*.) Коли я сказав, що тут є варення з червоних порічок, *confiture de groseilles*²⁶⁹, мій гість похвалився: «Так, хочу його». Тож я попросив у продавчині банку *confiture de groseilles*, що треба вимовляти як «грозей». Але з моїм далеко не ідеальним володінням французькою я попросив «*confiture de grosses selles*» (який я вимовив як «гросселз»). Щелепа продавчині майже стукнула по прилавку: я замовив варення з екскрементів... дайте варення з великих екскрементів.

Саме тоді я зрозумів, що мені потрібна фахова допомога, — думку цю, імовірно, поділяла і продавчиня, тож я записався на курси французької.

У Парижі повно шкіл, що розміщують рекламу в безкоштовних газетах для емігрантів, які розповсюджуються по всьому місту, обіцяючи допомогти нам усім «Вивчити французьку — легко!». Погортайте газету або пошукайте в Інтернеті, й знайдете будь-що: від занять, які проводять у парку і на які вас зарахують, якщо «знайдете хлопця у капелюху-казанку», до тих, які заманюють слухачів за допомогою реклами, що зображує дві яскраво-червоні губи, стулені у характерний французький спосіб, що висять над Ейфелевою вежею й готові подарувати їй насолоду.

Я не був упевнений у тому, що саме таку французьку мені потрібно вивчити, — можливо, пізніше.

Зараз мені необхідно посерйознішати, тож я обрав школу, розташовану поряд із цвинтарем Пер-Лашез і підпорядковану Міністерству культури. Вона обіцяла *rigoureuse*²⁷⁰ навчання для таких *procrastinateur*²⁷¹ світового класу, як я, тож вони розмовляли моєю мовою.

Коли я відчиняв скрипучі двері школи, був упевнений, що скоро стану справжнім парижанином, і хвилювався від перспективи приєднатися до міжнародної спільноти емігрантів і місцевих, котрі жваво обговорюють Пруста й екзистенціалізм, одночасно

опановуючи властивості *plus-que-parfait de l'Indicatif*²⁷² порівняно з *plus-que-parfait du subjonctif*²⁷³.

Я зайшов до величезного внутрішнього дворику, забитого підлітками-корейцями, котрі грали в пінг-понг. Більшість із них посмоктувала смердючі *Gauloises*²⁷⁴, з шаленою швидкістю набираючи повідомлення й обмінюючись ними з друзями, що стояли за пару метрів, і жадібно ковтали з пластянок схожу на чорнила каву з автомата. Це було не те інтелектуальне середовище, яке я собі уявляв.

Позитивним було те, що мене вперше охопило почуття *d'amour* до когось, не схожого на інших. Це був Лоран, учитель французької. Він не вирізнявся чимось особливим, але, подібно до найкращих коханців-французів, був терплячим і уважним, піклуючись про мої потреби. Він навчив мене, як підготувати губи до складних французьких дієслів, а найголовніше — вибачав мої прикрі американізми.

Але, як і завжди в Парижі, саме тоді, коли гадаєш, що все налагодилося і справи йдуть добре, трапляється щось приголомшливе: одного дня до класу зайшов новий учитель, і — *бах!* — замріяний Лоран зник. Новий професор із пихатим виглядом переступив поріг кімнати, виграючи м'язами, як ожиллий парубок з реклами *Michelin* — такий *gonflé*²⁷⁵, як пухкі паляниці у пекарні *La Brioche d'Or*. Цього разу я можу доречно застосувати кліше: обоє були схожі на випічку на стероїдах.

На відміну від веселого Лорана, цього *tec*²⁷⁶ не хвилювало, як нам було тяжко, і з часом я помітив, що він поставив собі за мету принизити мене, що, відверто кажучи, не таке вже й складне завдання, — перед іншими слухачами.

Першого дня я припустився поширеної помилки, яку роблять усі носії англійської мови, і вимовив кожен літеру в кожному слові: якщо вже є літера, логічно, що її треба промовити. Перепрошую!

За таке порушення правил месьє Безшийй підійшов до мого місця з пихатим виглядом, зупинився навпроти мене, опустивши

руки вздовж тулуба і стиснувши їх у кулаки, і кричав на мене добрячих п'ять хвилин перед усіма слухачами. Учні-корейці зіщулилися на своїх місцях, міцно тримаючи електронні перекладачі, у страху перед цією галльською Годзилою, котра вивергала свою полум'яну лють на мене.

І це, як я собі поклявся, був мій останній урок у тій школі. Пізніше я випадково зустрів одного зі своїх однокласників, котрий сказав мені, що незабаром той вчитель підійшов до стіни і пробив її кулаком. «Ого, на її місці міг бути я», — подумав я. І так би й сталося, якби я там залишився.

Мої завзяття і запал з приводу вивчення французької стрімко згасали, проте я намагався вчитися в декількох інших паризьких школах. Переходячи зі школи в школу, я незабаром почав розуміти бажання когось вдарити: на заняттях, які я відвідував, завжди був *sac à douche*²⁷⁷, котрого я подумки називав «вискочка». Яким би не був рівень її знань французької, незалежно від того, краще вона розуміла французьку порівняно зі мною чи ні (зазвичай гірше), така людина вважала, що робить мені ласку, постійно вправляючи мене, коли я відповідав.

Врешті-решт я міг визначити «вискочку», тільки-но увійшовши до нової школи, і краєм ока бачив, як вони мало не обмочували штани, чекаючи, поки я помилюся і вони зможуть вставити своє правильне слово. Як би не намагався відвернутися, щоб не бачити їх боковим зором, я все ж помічав, як вони майже вистрибували зі своїх місць, швидко крутячи головою то до мене, то до вчителя, наче стежили за тенісним матчем на арені «Ролан Гаррос», і сподівалися, *молилися*, аби я припустився помилки, а вони отримали нагоду заповнити величезну прогалину в моїх знаннях своїми мудрими словами.

Отже, перш ніж я щось або когось вдарив кулаком, я цілком відмовився від занять французькою і вирішив, що моїми найкращими вчителями будуть самі парижани — подобається це їм чи ні. Не всі з них схвально поставилися до такого завдання.

Найбільший мій публічний конфуз із французької стався на розкішній званій вечері, де були незнайомі мені люди. Я щойно повернувся з подорожі до Італії й захоплено розповідав про неї. Я піднімався високо у гори у П'ємонті, щоб побачити Оропу²⁷⁸, величний храм, відомий своєю *Madonna Nera*, чорною Дівою Марією, що посилає небесні дари богомольним вірянам. Це місце так надихає, незалежно від віри, що прочани і туристи сунуть сюди з усього світу, щоб піднятися звивистою гірською дорогою, а потім незчисленими сходами, аби її побачити. (Гарячий шоколад і випічка, що подають у сусідньому *caffè*, ще більше спонукають до такого підйому.)

Сподіваючись справити враження на всіх своїм культурно-виглядом і вельми докладним описом власне прекрасної пані, я вів далі: «Високо в горах Італії *il y a une verge noir. C'est magnifique!* Люди приїжджають з цілого світу, щоб доземно поклонитися. Вони стають навколішки і моляться».

Недоладно просторікуючи своєю бездоганною французькою, я помічаю, як усі ніяковіють і скося презираються, з цікавістю заглядаючи до своїх тарілок, а не, як я сподівався, до мого рота. Але, подібно до потяга *TGV*²⁷⁹, я продовжую, набираючи швидкість: «Спочатку треба їхати довгою звивистою дорогою, а потім відчиняєш двері і бачиш щось дійсно, посправжньому *incroyable*²⁸⁰. Це, певно, найвідоміше зображення *verges* у світі».

Я не помітив, щоб хтось відчував такий самий захват з приводу цієї ікони, як я, доки Ромен не нахилився до мене:

— Може, ти маєш на увазі *Vierge Noire*²⁸¹, Чорну *Virgin*²⁸²?

— Певно, що так. Хіба я не про неї говорив?

— Девіде, *verge* — це пеніс.

В іншій компанії мій варіант цієї історії сприйняли б краще, але, можливо, я трохи поквапився, кинувши мовні курси. На щастя, Ромен зупинив мене до того, як я почав описувати фотографії, які там зробив, з усіх можливих ракурсів. Я ще маю

опанувати незвичні для *les anglophones*²⁸³ аспекти французької мови. Як-от різниця між *tu* і *vous*, що залежить від того, наскільки формальним має бути ваше мовлення (а як же *égalité*^{284?}), або *la concordance*²⁸⁵, ця підступна властивість мови, через яку стать об'єкта змінює написання і вимову не лише іменника, а й прикметника і дієслова. Не дивно, що навіть французів, бізнесменів і бізнес-леді, відправляють на курси вдосконалювати французьку.

Як і в мене, у багатьох французів жахлива орфографія, але вони прикривають її гарними прописними буквами, котрі вам добре знайомі, якщо ви коли-небудь намагалися розібрати почерк, яким нашкрябане меню на дошці в кафе. Я навіть виправляв помилки у деяких французів, котрі спокійно до цього ставляться. Тож і я не засмучуюсь, коли сам помиляюся.

Марно й говорити, що я багато сміюся сам і багато сміються з мене. Але я уклав мирову з французами і їхньою мовою: жоден із нас до кінця не розуміє іншого, і, мабуть, так буде завжди.

DINDE BRAISÉE AU BEAUJOLAIS NOUVEAU
ET AUX PRUNEAUX

ОБСМАЖЕНА ІНДИЧКА,
ТУШКОВАНА В БОЖОЛЕ-НУВО,
З ЧОРНОСЛИВОМ

РЕЦЕПТ НА 4 ПОРЦІ

Я не одразу зміг пояснити своїй *volailleur*, Катрін, що мені потрібна індичка: я вимовляв *dinde*²⁸⁶ («денд») як «дін-ді». Цілком логічна вимова для тих, хто вважає, що літери у словах є недарма.

Ще одне, чого я не можу зрозуміти, — це весь той галас, який здійсмають щодо божоле-нуво. Кожного листопада, а саме третього

четверга, воно надходить у продаж по всій Франції й цілому світу. Чимало маркетингових хитрощів спрямовано на те, аби викликати захват із цього приводу у французів, котрі не ведуться на рекламу і залишаються *blasé* до поглинання цього молодого вина.

Я поділяю їхню зневагу, та все ж насичене смаком винограду божоле-нуво є чудовим вином для приготування їжі; його міцний смак зберігається упродовж тушкування стегон індички, *les cuisses de dinde*²⁸⁷. Якщо ви не може його дістати, замініть іншим червоним вином зі смаком винограду, таким як бруї, мерло або піно-нуар.

Французи рідко коли виймають кісточки з чорносливу, або *pruneaux* (не сплутайте з *prunes*, це не чорнослив, а свіжі сливи), можливо, через нечасті позови до суду, а може, заради аромату, що, як вони вірять, чорнослив додає до страви. Гостей-нефранцузів, імовірно, треба попереджати про небезпеку, коли ви використовуєте чорнослив із кісточками *à la française*, або ж брати чорнослив без кісточок.

ДЛЯ ЧОРНОСЛИВУ

225 г чорносливу (сушених слив)

1/2 чашки (125 мл) божоле-нуво

2 столових ложки меду

3-сантиметрова смужка апельсинової цедри

6 гілочок чебрецю

ДЛЯ ІНДИЧКИ

1 нога і стегно індички (приблизно 1 1/2 кг)

1 столова ложка оливкової олії

Сіль грубого помелу і свіжозмелений чорний перець

2 чашки (500 мл) божоле-нуво

375 мл курячого бульйону (якщо ви візьмете консервований, обирайте несолоний) або води

8 гілочок свіжого чебрецю

1 лавровий лист

½ порції *Oignons aigres-doux*²⁸⁸ (рецепт на с. 202, див. Примітку)

1 пучок крупно рубленої звичайної петрушки

(не кучерявої)

1. Для приготування чорносливу покладіть його у невеличку каструльку разом із божоле-нуво, 125 мл води, медом, цедрою апельсина і чебрецем. Доведіть до кипіння і дайте тихо покипіти 2 хвилини. Накрийте, зніміть з вогню і відставте набухати. (Чорнослив можна приготувати заздалегідь і не довше п'яти діб тримати у холодильнику.)
2. Для приготування індички обмийте потрібні частини індички і насухо витріть. Розігрійте оливкову олію в жаровні або іншій великій жароміщній каструлі. Покладіть туди індичку, присмачте її сіллю і перцем і готуйте, подеколи перевертаючи для рівномірного обсмаження з усіх боків.
3. Тим часом розігрійте духовку до 160 °C.
4. Вийміть індичку з жаровні та злийте олію. Поверніть шматки індички до жаровні і додайте божоле, бульйон, чебрець і лавровий листок. Накрийте каструлю і готуйте 2 години, перевертаючи індичку кілька разів під час тушкування.
5. Перекладіть індичку на таріль або миску, потім на плиті повільно кип'ятіть соус, поки він увариться наполовину. Тим часом зніміть м'ясо з кісток великими шматами. Злийте рідину з чорносливу і витягніть цедру і чебрець.
6. Коли соус увариться, поверніть м'ясо індички до жаровні, додайте цибулю і чорнослив та добре розігрійте. Прикрасьте пригорщею рубленої петрушки.

Подача: Соус із червоним вином аж кричить, щоб його подавали з локшиною типу папарделе та петрушкою заради кольорового контрасту.

Зберігання: Як і більшість тушкованих страв, індичку з соусом можна зберігати в холодильнику не довше трьох діб. Розігрійте на плиті або у мікрохвильовій печі перед подачею.

Примітка: Якщо ви хочете замінити кислувато-солодку цибулю на свіжі недозрілі цибулини, додайте 225 г очищених цибулинок у соус протягом останніх 45 хвилин приготування.

CAMEL AU BEURRE SALE
КАРАМЕЛЬНИЙ СОУС
ІЗ СОЛОНИМ МАСЛОМ

РЕЦЕПТ НА 2 ЧАШКИ (500 мл)

Кажуть, що найкращий спосіб вивчити французьку — просто говорити нею без страху. Не знаю, доводить мій приклад цю теорію чи ні, але завдяки тому, що шеф-кухарі розмовляють однією мовою будь-де, мені не складно підійти до іншого кухаря і розпочати розмову будь-якою мовою.

Під час поїздки до Бретані я скуштував найчудовіший *galette de sarrasin*²⁸⁹, такий *crêpe*²⁹⁰, який готують із гречаного борошна і просочують рясною порцією найкращого карамельного соусу з додаванням солоного масла.

Завдяки ще одній дивній рисі французької мови, *crêpe* — це млинець тільки з білого борошна. Якщо ж використовується гречане борошно, то млинець називатиметься *galette*, тож ніхто вас не зрозуміє, якщо ви скажете *crêpe de sarrasin*. Щоб зовсім заплутати, інколи гречане борошно (*sarrasin*) називають *blé noir*; ось коли ви попросите *crêpe de blé noir*, усі одразу здогадаються, про що ви говорите.

Зрозуміло?

Жерар Кокенъ, кухар, котрий пече *crêpes* у *Les Chardons Bleus* у Бретані, ресторани, який незрозуміло чому називає себе *crêperie*²⁹¹, а пропонує і *crêpes*, і *galettes*²⁹², — гостинно запросив мене до кухні, аби показати, як готувати цей темно-бурштиновий соус, який він доводить до досконалості за допомогою *noisette*²⁹³ місцевого масла. *Noisette* позначає фундук, але за розміром ближче до волоського горіха — тож чи не краще *це* називати *noix-sette*²⁹⁴? Думаю, мені варто піти на наступне засідання *les immortels*: у мене до них купа запитань.

Проте жодних питань до цього розкішного соусу: коли я спробував ложку, то мало не зомлів. Використовуйте дуже велику каструлю, як робить це Жерар, оскільки карамель буде булькати, тільки-но ви додасте вершки. Ось тільки каструля французькою це не *pot*, як в англійській, а *casserole*. А якщо в неї дві ручки, то це вже *cocotte*²⁹⁵.

2 чашки (400 г) цукру

1²/₃ чашки (400 мл) жирних вершків

2 столових ложки (30 г) солоного масла

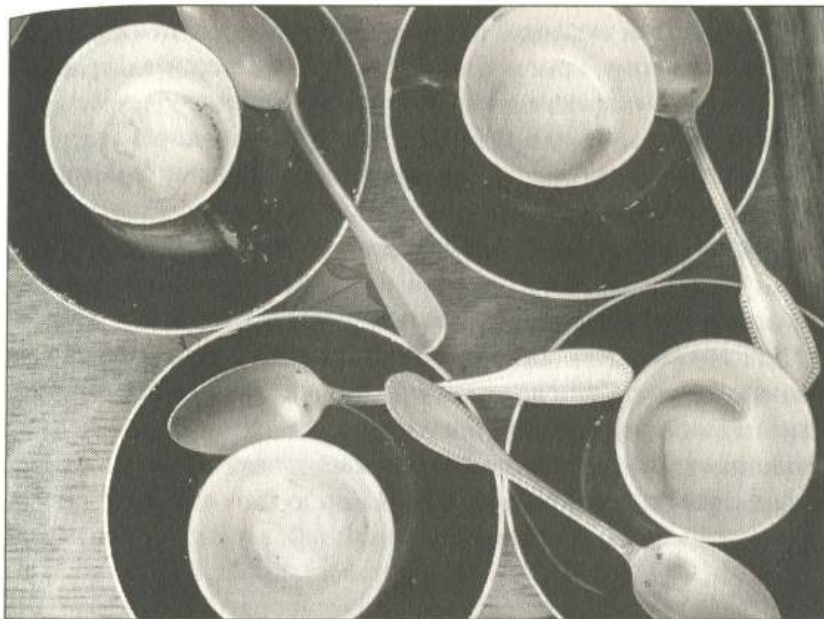
1/4 чайної ложки *Fleur de sel* або крупнозернистої морської солі (на смак)

1. Розрівняйте шар цукру у великій жаровні або іншій жароміцній каструлі, щонайменше 6-літрової. Поставте на помірний вогонь і готуйте, не помішуючи, доки цукор не почне плавитися по краях.
2. За допомогою дерев'яної ложки або жароміцної лопаточки почніть злегка помішувати, підштовхуючи розталий цукор з країв до середини й акуратно помішуючи цукор, що розтанув на дні. Під час приготування цукор буде грудкуватим — продовжуйте мішати; він цілком розтане, коли набуде бурштинового кольору.
3. Продовжуйте нагрівати, поки цукор не стане темно-брунатним і не почне диміти. (Не хвилюйтеся з приводу великих

грудок карамелі.) Остаточний смак соусу залежатиме від того, чи зможете ви зробити цукор якомога темнішим, не спаливши його. Карамель готова, коли набуває кольору потертого сандима або пенні й ледь чутно пахне димом.

4. Зніміть з вогню і швидко вмішайте чверть вершків. Суміш сильно булькотітиме, тож надягніть кухонні рукавички на ту руку, якою мішаєте. Продовжуйте мішати соус вінчиком і доливати вершки до отримання однорідної маси. Додайте масло і сіль, перемішайте. Подавайте соус теплим. Якщо ви хочете, щоб він був не таким густим і жирним, влийте 60 мл води.

Зберігання: Соус можна приготувати за місяць до подачі й зберігати у холодильнику. Розігрійте карамель у каструльці на маленькому вогні або у мікрохвильовій печі.



ПИЙ *CAFÉ AU LAIT*²⁹⁶ ТІЛЬКИ З ТИМ,
ІЗ КИМ ПРОКИДАЄШСЯ

У Парижі майже неможливо знайти придатну для пиття каву, вона тут найгірша у світі.

Випереджаючи заяви франкофілів про те, яка жахлива американська каву, скажу: «Так, я з вами згоден, в Америці повно поганой кави». Відмінність полягає у тому, що в Штатах є *можливість* знайти філіжанку хорошої кави.

До того ж у північних американців є виправдання: у нас немає спільного кордону з Італією, цим чарівним королівством кави, де кожен ковточок вибухає гамою смаків. З тієї миті, коли бармен ставить чашку в еспресо-машину, і до того часу, як я розправляюсь з останньою густою краплею еспресо, що цівкою

тече з крихітної чашечки, розум мій не може сконцентруватися більше ні на чому, крім цієї міцної порції майстерно екстрагованої кави. О — *il espresso perfetto*²⁹⁷.

Незрозуміло, чому в країні, де приділяють велику увагу вишуканій кухні, чия смачна їжа звеличена не тільки у Франції, а й по всьому світу, паризька кава така бридка, що геть засмучена кулінарна критикиня Софі Бріссар назвала її «ослиною сечею». Єдину добру каву, що я знайшов у Парижі, готували у закладах, якими керують італійці.

Для них подати погану каву — це все одно що образити всю свою культуру. Коли я запитав у жінки, котра працює в італійській туристичній агенції, як вона може жити в Парижі й пити тутешню каву, вона подивилася на мене так, наче вже самі ці слова спричинили у неї нудоту. «Я не п'ю каву у Франції. Я п'ю тільки чай», — відповіла вона.



Аби збагнути причини такої ситуації, я провів дослідження. Виявилось, що кафе змушені купувати кавові зерна в єдиного постачальника, якого вони називають *Auvergnat Mafia*²⁹⁸. Якщо причина справді в цьому, я пропоную, аби італійська мафія взяла справу під свій контроль. Упевнений, вони доручать кафе покращити якість кави.

Коли справа дійшла до кавових бобів, я ні на мить не вірю, що та кава, на якій написано *pur Arabica*²⁹⁹ і яку вважають найкращою, є такою насправді. Якщо вони заварюють арабіку, тоді я Моріс Шевальє³⁰⁰, а пані *gardienne*³⁰¹ у моєму будинку, та, що з вусами, — Катрін Денев.

Крім того, існує термін «смажений у Франції», це означає, що каву смажили, доки вона не підгоріла і від неї вже нічого не залишилося. Цей процес спрямований на те, аби замаскувати

жахливі пахощі поганих зерен. Я уникаю будь-чого з написом «смажене у Франції».

Я вмовив на онлайн-інтерв'ю офіціанта кафе, який зізнався, що, коли відвідувачі не дивляться, бармени зазвичай використовують кавову гущу повторно. Якби хтось вчинив так в Італії, його б передали до рук справжньої мафії. Я чекаю на свою каву біля барної стійки не тому, що скупий (а тут вона справді дешевша), а тому, що недовірливий.

Як яструб, стежу я за барменом. І хоча ніколи не бачив, щоб він повторно використовував кавову гущу, я також ніколи не бачив, щоб хтось зливав смердючу використану гущу з еспресо-машини після приготування, що треба робити після кожнісінької чашки. Судячи зі смаку кави, я сумніваюся, що вони роблять це хоча б щомісяця.

До того ж паризькі бармени, імовірно, думають, що темпер існує для краси, оскільки вони зрідка ним користуються. Щоразу, коли вони наповнюють кавою холдер і вставляють його у кавомашину, мені хочеться перестрибнути через стійку, махаючи руками: «Зупиніться! Стійте! Спочатку спресуйте цю каву! 13 кілограмів сили! Ось для чого ця кругла металева дрібничка!»

Але я мовчки опускаю кубики цукру в густе чорне багновище і п'ю маленькими ковтками, гадаючи, чи ослина сеча не краща за це. Можливо, відвідувачі кафе, поринувши у сумні думки, обмірковують те саме.



У розпачі я купив собі громіздку кавомашину, зроблену в Італії, і записався на курси з приготування еспресо до *Università del Caffè*³⁰², відкритого компанією *Illy Caffè* в Італії. Там я дізнався про всі передумови, необхідні для отримання ідеального еспресо:

як змолоти кавові боби на дрібний порошок, як визначити точну кількість змеленої кави для заповнення холдера, який тиск потрібен для належного темперування. Кожна екстрагована порція, що текла цівочкою з кавомашини, була манною небесною шоколадного кольору. Мене це так хвилювало, що я не міг спати ночами, обмірковуючи все, про що дізнався. (Або, найімовірніше, винні були 9 або 10 чашок еспресо, які я випивав щодня.) Я приїхав додому з валізою кави, і в кожен поїздку до Італії беру порожню валізу, аби поповнити запаси у коморі.

Однак мені було важко постійно підтримувати операцію з каваобігу через кордон. Втомлений від цього й озброєний новонабутими знаннями — і професійною кавомашиною, — я попрямував до Двадцятого округу, до шанованої *Brûlerie*³⁰³ *Jordain*. (Мене не треба було вмовляти йти туди, оскільки вона зручно розташована по сусідству з *Boulangerie 140*, цегляні печі якої печуть найкращий хліб у Парижі.)

Я розповів власнику, котрий займався ще й обсмаженням зерен, про свою ситуацію. «Я шукаю каву, яку смажать і мелють для еспресо. У мене є нова італійська професійна кавомашина, тож я прагну готувати еспресо, що смакує, як італійське». Власник крамниці кави, місця, де продають найкращу каву в Парижі, зморщив носа і відповів (увага: прохання до італійців не читати наступне речення): «А чому вам потрібна саме кава, що смакує, як *італійська*?»

О Боже. Я аж ніяк не італієць, але образився. Уявіть, якщо експерт із шоколаду зневажливо пирхне вам: «А чому вам потрібен саме шоколад, що смакує, як *паризький*?»

Тож я продовжую завозити каву з Італії, наскільки це можливо, і намагаюся пити те, що я заварив, удома. Гадаю, що небагато офіціантів поставляться до мене прихильно, коли я витягну на стіл свій термос і наллю з нього. А можливо, варто спробувати: либонь, вони зрозуміють натяк.

Але припустімо, що у вас немає кавомашини або ви не хочете наражатися на гнів нелюдяного офіціанта: як замовити каву

в Парижі? Якщо ви просто скажете: «Одну каву», — офіціант принесе вам маленьку філіжанку *express*³⁰⁴. І не виправляйте мене. У Франції воно пишеться через *x*. Я знаю, знаю. Вони навіть написати його назву правильно не можуть.

У той момент, коли офіціант ставить на стіл крихітну чашечку з брунатним мулом на стіл і тікає, відвідувачі зазвичай завмирають від несподіванки. Потім протягом десяти хвилин вони намагаються подати знак офіціанту про те, щоб приніс молоко. Ясно, що перші декілька разів туристи можуть і не зрозуміти, що автоматично молоко до кави тут не подають, але згодом можна було б і змиритися з цим.

Тобто невже, навіть після десятого замовлення, їм не доходить, що у Франції каву не подають із молоком і його треба просити, коли замовляєте? Тут ніхто не веде журнал обліку кавових уподобань кожного відвідувача.

Проте гострий розум це зрештою вирахає, тож більшість із тих, хто прагне випити величезний кухоль кави з молоком, замовить *café au lait*, що буквально перекладається як «кава з молоком». Просто щоб ви знали: *café au lait* подають тільки на сніданок — удома — і п'ють із тими, з ким провели ніч. Кав'ярні не подають *café au lait*, хіба що ультрамодні кафе у французькому стилі у Нью-Йорку і Берклі.

Справжню *café au lait*, паруючу каву з теплим молоком, наливають не у величезні чашки, а у спеціальні чаші. Офіціанти звикли отримувати замовлення на *café au lait*, особливо у переповнених туристами районах, тож навряд чи ви натрапите на здивовану реакцію, з якою, можливо, стикалися раніше. А ось що дійсно треба замовити в офіціанта, так це *café crème*³⁰⁵. Крім випадків, коли ви поряд із ним прокинетеся, що цілком можливо, враховуючи їхню репутацію.

Якщо так і трапиться, тут я вам поради дати не можу — це виходить за межі мого досвіду, однак, на відміну від приготування кави, тут французи досягли успіхів.

CAFÉ FRANÇAIS³⁰⁶

Якщо ви плануєте випити каву у кав'ярні, а не вдома у незнайомця, охоче вам допоможу.

Café express інколи називають *café noir*, *café nature*³⁰⁷ або *café normal*³⁰⁸. Це маленька порція схожої на еспресо кави. (Італійців дуже лютить, коли її називають еспресо.) Якщо ви просто замовите «каву», саме її вам і принесуть. Завжди.

*Café serré*³⁰⁹ — «густіша» кава, ніж *café express*, більш концентрована, оскільки її готують з меншою кількістю води, ніж *café express*.

*Café allongé*³¹⁰ — це *café express*, приготована з використанням більшої кількості води під час екстракції. Якщо ви хочете подовше посидіти у кафе, замовте саме таку.

*Café léger*³¹¹ — це *café express*, приготована з додаванням гарячої води після приготування. Не рекомендую. Взагалі.

*Café noisette*³¹² — це *café express*, вкрита шаром молочної пінки розміром з фундук. Рекомендую, якщо смак паризької кави викликає у вас відразу. *De rigueur*³¹³ замовляти *l'autoroute*³¹⁴ або у поїзді, де їжа, як і кава, змусить піддати сумніву поширену думку про те, що у Франції все смачне.

*Café décaféiné*³¹⁵. Колись, якщо ви замовляли каву без кофеїну, у зверхньому погляді офіціанта з'являлося садистське задоволення від того, що він одразу бачив у вас слабкодухого американця. Сьогодні її всі замовляють, називаючи просто «*un déca*».

Без кофеїну може бути будь-яка кава, яку ви замовляєте, просто додайте слово «*déca*» наприкінці вашого замовлення. Але коли поважного віку офіціант почне щось бурмотіти після такого замовлення, можливо, ви довго не зможете заснути.

*Café américain*³¹⁶ — це кава в американському стилі, яку деколи називають *café filtre*³¹⁷; її проціджують крізь фільтр. Обережно: подекуди вам подадуть розбавлену *café express*. Зазвичай подають на сніданок у готелях і вдома.

Café soluble або *café instantané*³¹⁸ — це розчинна кава. Уникайте за всяку ціну.

Café au lait — *café express* або міцна заварна кава, розбавлена теплим молоком, подається в чашах, тільки вдома на сніданок. Або у модних «бістро» в Америці за \$6.50.

Café crème — це *café express*, яку подають у чашці з додаванням теплого (зазвичай стерилізованого) молока. Буває *normal* або *petit*³¹⁹, яку можна замовити, просто кажучи: «*Un petit crème*»³²⁰.

*Cappuccino*³²¹ — це *café express*, яку подають у чашці з великою кількістю легкої молочної піни. У деяких кафе його наливають у вигадливі склянки, припорошують брунатним порошком і беруть набагато вищу ціну, ніж слід. Якщо ви дійсно хочете капучино, їдьте до Італії.

*Café viennois*³²² — кава зі збитими вершками, напій, який можна купити у магазині морозива або у чайному салоні, хоча у деяких кафе її також готують. (Проте сумнівно, що для неї вам зіб'ють справжні вершки.) Якщо п'єте каву по-віденськи у гідному місці, перш ніж додавати вершки, спробуйте їх; у Франції вершки настільки смачні, що ви захочете відмовитися від кавової частини напою, яка їх зіпсує.

Café frappé, або *café glacé*³²³ треба пити обережно, оскільки ця кава насправді є частиною чужої культури; це французький погляд на «каву з льодом», що часто солодка до болю в зубах і подається мізерними порціями із замалою кількістю кубиків льоду, що погойдуються зверху. Її вартість незмінно перевищує якість, тож не плекайте надії. Зате вам дадуть гарну паличку для розмішування.

І ще декілька попереджень: дивіться на каву як на влучну крапку, що символізує радше завершення прийому їжі, а не початок пиття кави за кавою. *Café crème* ніколи не подають після обіду чи вечері, хоча зараз її полюбили пити у другій половині дня, оскільки над нею можна довгенько посидіти. Каву подають тільки після прийому їжі, ніколи під час, і тільки після десерту. Вам ніколи не подадуть десерт і каву одночасно, через те що це

вважають не *correct*³²⁴. А ви завжди прагнете робити все як належить, *non*?

І останнє, на випадок, якщо ви кавоман і приїхали до Парижа: завжди є чай, приемність якого я не розумів, доки сюди не переїхав. Тепер я п'ю його так багато, як ніколи. Хто міг би завбачити, що життя в Парижі насправді зробить з мене італійця?

SHAKERATO

ЕСПРЕСО ШЕЙКЕРАТО, АБО КАВА З ЛЬОДОМ

РЕЦЕПТ НА 2 ПОРЦІЇ

Можна було б припустити, що люди, котрі цілісінький день працюють із кавою, від неї втомилися. Але кафе-бар для співробітників у компанії *Illy* в Трієсті — це одна з найпожвавленіших точок у місті. У жінки за стійкою не було жодних кілець у носі або татуювань. По суті, вона була схожа на італійську бабусю. Та Боже, які кавові напої вона створювала!

Коли до мене дійшла черга і вона запитала, чого б я бажав, в око мені впало *shakerato*³²⁵ з меню. Привабливою видалася назва, яка мені сподобалася, та й перед пропозицією смачного крижаного напою з кавою важко було встояти.

У цьому рецепті я додав лікер, щоб надати шейкерато міцності, — так роблять у декількох *caffés* у Трієсті. Французи люблять бейліс, вимовляють його назву як «бей-лейз», але ви не соромтеся поекспериментувати з іншими лікерами. Якщо ви не хочете додавати лікер, замініть його на декілька добрячих цівок шоколадного сиропу.

2 середні ложки підталого ванільного або кавового морозива

2 або 3 порції охолодженого міцного еспресо

$\frac{1}{2}$ чашки (125 мл) *Baileys Irish Cream*

Декілька кубиків льоду

Непідсолоджений какао-порошок або тертий шоколад

1. У шейкері для коктейлю або у блендері змішайте морозиво, еспресо, бейліс і лід.
2. Струшуйте або збивайте, поки морозиво розтане і напій стане однорідним.
3. Розлийте у невеликі келихи без ніжки і притрусіть какао-порошком. Після блендера можуть залишатися уламки льоду, які мені не заважають. Якщо вам вони заважають, пропустіть напій крізь сито.

TARTE TATIN, POUR LE REGIME

НИЗЬКОКАЛОРІЙНИЙ ТАРТ «ТАТЕН» ІЗ КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ЯБЛУКАМИ

РЕЦЕПТ НА 8 ПОРЦІЙ

Багато французьких жінок — і чоловіків — одержимі *le régime*³²⁶, хоча у Франції й менше огрядних людей, ніж будь-де. Та газета *Le Figaro* повідомила, що за останні 30 років середньостатистичний француз погладшав на 11,8 фунта³²⁷. (На щастя, статистику про те, як потовстішали американці, котрі переїхали до Франції, не друкували.) І хоча французи не так сильно переймаються через їжу, як американці, багато хто з парижан радо визнає, що вони хотіли б скинути пару кілограмів.

Ось мій «дієтичний» варіант класичного тарту «Татен» з карамелізованими яблуками на тонюсінькому шарі листкового тіста. Оскільки я обираю вельми ароматні яблука, усе, що потрібно, — це додати шматочок масла для насиченого смаку.

Можливо, у мені говорить безнадійний американець, але подавати тарт «Татен» дуже добре з паруючим горнятком еспресо, я ними обома посмакую вдома. Але якщо ви приїдете до Парижа, сидітимете в кафе і замовите їх обох одночасно, на вас подивляться скося, і не кажіть, що я вас не попереджав.

ДЛЯ ТІСТА

$\frac{3}{4}$ чашки (110 г) борошна

$\frac{1}{4}$ чайної ложки солі

$1\frac{1}{2}$ чайні ложки цукру-піску

2 столові ложки (30 г) несолоного масла,

нарізаного на 2-сантиметрові кубики й охолодженого

3 столові ложки (45 мл) крижаної води

ДЛЯ НАЧИНКИ

8 твердих яблук, що підходять для випічки

Сік половини лимона

1 столова ложка (15 г) несолоного або солоного масла

$\frac{1}{2}$ чашки (120 г) коричневого цукру³²⁸

1. Для приготування тіста змішайте борошно, сіль і цукор у кухонному комбайні, стаціонарному міксері або тістозмішувачі. Додайте масло і мішайте, поки масло не подрібниться на шматочки розміром з горошину. Влийте воду і продовжуйте мішати, поки тісто не почне зіп'ятися. Сформуйте диск, загорніть у плівку. (Тісто можна зробити за 3 дні до використання.)
2. Яблука поріжте на 4 частини, очистіть від шкірки і виберіть серцевини. Перемішайте шматочки з лимонним соком у великій мисці і відставте.
3. Розтопіть масло у 25-сантиметровій чавунній сковорідці. Додайте коричневий цукор, помішайте і зніміть з вогню.
4. Розкладіть чверті яблук на сковорідці заокругленими боками донизу, а серцевинками угору. Щільно укладіть концентрич-

ними колами, частково одне на одне. Втисніть якомога більше. Може здатися, що це забагато, але яблука зменшаться під час випікання, тож не хвилюйтеся.

5. Готуйте на середньому вогні 20—25 хвилин. Не мішайте, не пересувайте яблука протягом готування, несильно притисніть лопаточкою, коли вони пом'якшають.
6. Поки готуються яблука, розігрійте духовку до 200 °С. Установіть решітку у верхній третині духовки.
7. На притрушеній борошном поверхні розкачайте тісто у 30-сантиметрове коло. (Воно буде тонким, це нормально.) Накрийте тістом яблука і заправте вглиб краї. Випікайте тарт на верхній решітці духовки протягом 35—40 хвилин, поки тісто не стане брунатно-золотавим.
8. Вийміть із духовки, переверніть деко над тартом. У кухонних рукавичках тримайте сковороду й одночасно переверніть сковороду і деко, пильнуйте гарячий сік зі сковороди. Зніміть сковороду, вийміть шматки яблук, що до неї прилипли, покладіть на тарт.

Подача: Подавайте тарт «Татен» теплим із ложечкою ванільного морозива або *crème fraîche* (див. с. 216). У *Bertillon* у Парижі, знаменитому магазині морозива і чайному салоні, подають ідеальну версію тарта з ложечкою карамельного морозива, вищого за будь-які похвали.



ЛАСКАВО ПРОСИМО ДО *FRANPRIX*³²⁹

*Т*ід час останньої поїздки до Штатів я помітив, що за час моєї відсутності відбулося дещо цікаве: у супермаркетах стало приємно купувати. Здається, за одну ніч бакалійні крамниці в Америці доклали усіх можливих зусиль, аби зробити магазини більш привабливими, перетворивши бункери зі сталі й бетону на розкішні гостинні заклади. У деяких є спа-салони, масажисти і заспокійлива музика, а також салат-бари і кафе-бари з хорошим асортиментом; м'яке світло; чисті вбиральні; флористи; свіжі фрукти й овочі, купами складені у плетені кошики й оповиті серпанком, над якими висять фотографії усміхнених, анітрохи не забруднених фермерів.

Останнього разу в американському супермаркеті мені були настільки раді й у мене з'явилося таке тепле, приємне відчуття, що не хотілося йти. Надрозкішні зони відпочинку, розміщені

серед джунглів екзотичних рослин і розпилювачів ароматів, були затишнішими, ніж власна домівка. Після того як я обрав товари, мені навіть не хотілося турбувати працівників, котрі розкошували в джакузі, аби вони пробіли на касі мої покупки.

Коли я думаю про французький супермаркет, на думку спадає одне: «румунська тюрма». *Supermarché*³³⁰ *Franprix* у моєму районі — це місце, до якого я йду через силу. Купую що потрібно і розраховуюсь якнайшвидше. Я чекаю походу туди, як чекають лікування зубів без анестезії.

У мить, коли переступаєте поріг, замість дружнього вітання — суворий, похмурий охоронець у погано підігнутому костюмі з дакрону уважно оглядає вас з ніг до голови, подумки обшукуючи. Якщо у вас є сумки, їх або перевіряють на вході, або обшукують з більшою ретельністю, ніж на контролі в аеропорту, на виході. Я намагаюся приходити з порожніми руками, оскільки вважаю, що це лише питання часу — коли мене витягнуть із черги на касі для повного огляду.

Починаючи зі страхітливого флуоресцентного освітлення, через яке навіть французи мають поганий вигляд, закінчуючи підлогою, яка незмінно видається липкою, мій *Franprix* брудний і занедбаний. Коли щось необхідно розвантажити, працівники обов'язково поставлять ящики просто у центрі ряду, блокуючи доступ до товарів і прохід. А якщо ви припускаєте, що хтось охоче відсунеться, аби ви пройшли, вам треба повернутися до розділу «*Les Bousculeurs*» і перечитати його.

Коли щось впускають або розіллють в американському супермаркеті, дуже стривожена особа, затамувавши подих, виступить по гучномовцю з оголошенням для всіх постів, аби ті оточили цю ділянку і привели все до ладу. Умить. У моєму *Franprix*, коли щось трапляється, усі робітники збираються півколом і дивляться, як розтікається калюжа. Вони просто стоять і спостерігають, на щось чекаючи. Потроху задкуючи, вони думають: «*C'est pas ta faute... c'est pas ta faute...*»³³¹, сподіваючись, що хтось інший

візьме на себе ініціативу. Десь неподалік вони кинуть пластмасовий аварійний конус і попрямують назад на вулицю докурювати свої цигарки.

І коли тут і є щось приємне, крім рядів дешевого вина, я ще маю це знайти. Якщо в американських супермаркетах збагнули той факт, що, коли зробити атмосферу в них приємнішою, люди будуть (1) проводити там більше часу і (2) витратити там більше грошей, то для мереж французьких супермаркетів ці дві істини залишилися недосяжними. За винятком *Monoprix*, що належить тим самим власникам, які володіють і розкішними універмагами *Galleries Lafayette*. Відсутність змін на краще я можу пояснити лише однією причиною: французи настільки звикли робити покупки на вуличних ринках і в маленьких крамницях, коли їм щось потрібно, що навіть не замислюються про «атмосферу» супермаркетів.



У Парижі є понад 75 вуличних ринків, які працюють у різні дні тижня. Проте тільки два з них спеціалізуються на продуктах, вирощених в Іль-де-Франс, центральному регіоні Франції, де розташований Париж. На ринку Распай по неділях й ринку Батінь-йоль по суботах переважно продають сільськогосподарську продукцію, вирощену й виготовлену місцевими *producteurs*³³²: різні види органічного хліба, ґрунтову зелень, як-от *puntarella*³³³ і *brocollini*³³⁴, тугі пучки редиски з білими кінчиками; на ринку Распай можна навіть знайти *les brownies américains*. (Мене постійно запитують, чи я їх куштував, та з якого дива саме я маю купувати американські брауні в Парижі?)

Але за найкращими місцевими сільськогосподарськими продуктами вам доведеться їхати за місто. У мене є декілька улюблених ринків, таких як ринок у Кулом'є. Це звичайне місто, що стало справжнім центром виготовлення брі, який дарує нереальну насолоду таким любителям сиру, як я. Але найулюбленіший мій

ринок — у Провені, маленькому містечку за годину їзди від Парижа. Раз на тиждень центр міста оживає від столів і візків, завалених чудовими місцевими продуктами. Фермери навіть не намагаються витягати здоровенні гарбузи з вантажівки, бо ті розтrophать хиткі столи. Вони просто відрубують шматок, який ви забажаєте. Я куштував суніці такі солодкі — з темно-червоною м'якоттю, — що їхній смак просто вибухає в роті, як японські цукерки. Я також нагрібаю повні пригорщі малюсинької листяної зелені, переплутаної в одній купі (торговці пропонують вам самим набирати — «*Comme vous voulez!*» («Як забажаєте!»)), що я залюбки і роблю, пригадуючи паризьких торговців, котрі люблять вказувати. «*C'est plus facile pour tous, monsieur*», — посміхнувся до мене один із місцевих: «Так усім простіше».

Коли я туди поїхав вперше, то був збентежений. Нагрібаючи все у свій кошик, бігаючи від столика до столика, я спитав у чоловіка із землею під нігтями на руках, що були помережані глибокими зморшками, які нагадували савойську капусту:

— Чому ви не возите ці чудові овочі до Парижа?

— *Je déteste les Parisiens*³³⁵, — відповів він.

Багато французів не надто люблять парижан. Але оскільки саме там я живу та оскільки мені подобаються парижани (принаймні більшість із них), я подумав про те, що декількагодинна поїздка туди і назад за покупками не сприятиме *réduire mon empreinte*³³⁶ CO₂. Тож я продовжую скуповуватися ближче до дому.



Коли я жаліюся на французькі супермаркети, порівнюючи їх із супермаркетами у Штатах, мені часто говорять: «Девіде, то ж Сан-Франциско, місто, справді не схоже на жодне інше. Ти ж не знаєш, що коїться за його межами».

Правда. Ось тільки Париж — столиця світу, яку часто називають Кулінарною столицею, тож я вважаю розумним порівнювати його

із Сан-Франциско й іншими великими містами і висувати до нього такі самі вимоги. Я ж не порівнюю Париж із Глушиною. Це Париж, заради всього святого. Так, Париж! Ви маєте заходити до будь-якого продовольчого ринку і падати як підкошені від *qualité exceptionnelle*³³⁷ всіх продуктів. А не від того, що ковзаєте на розбитій пляшці олії для смаження, яку ніхто не подбав прибрати.

Якщо ви гадаєте, що якість продуктів низька, то якість обслуговування ще нижча. Найближчий до мене супермаркет зачинається о 9-й вечора. Якщо ви не зайдете до нього о 8:45, то не потрапите. Я намагався зайти о 8:46, але працівники вже забарикадували двері і почали вимикати світло.

Тож ви маєте постійно продумувати все наперед. Це означає, що коли ви не купили все, що потрібно, до вечора п'ятниці, то втрапили в халепу до наступного вівторка. Так, до вівторка. Оскільки більшість супермаркетів не працює по неділях, усі, хто працює вдень, змушені робити покупки в суботу, коли у магазинах справжнє стовпотворіння з епічними чергами. Цього дня я унікаю *Franprix* навіть більше, ніж зазвичай.

Вам, можливо, не ясно, навіщо чекати до вівторка. Невже магазини не працюють у понеділок? Я навіть не подумаю йти туди у понеділок, оскільки раніше другої половини дня у вівторок співробітники не поповнять полиці товаром після нашестя орди у вихідні. Тож, коли я бачу, що у мене закінчився сік *Tropicana* від *Pure Premium Réveil Gourmand* у суботу вранці, наступного розкішного пробудження гурмана мені слід чекати не раніше ніж у середу.

Останнє випробування — це каса, де касири навіть не відірвуть очей від роботи, аби пробурмотіти привітання у ваш бік. Вони не грубіяни; просто їм суворо заборонено теревенити з покупцями аби вони цілком зосередилися на грошах. Жодного спілкування там не відбувається, а якщо я заслужу на невиразне «*Bonjour*», то це вже урочиста подія.

Коли щось продається за *promotion*³³⁸, я й не подумаю кинути це до свого кошика, тому що у мене трапилося вже так багато

непорозумінь з касирами, коли цінник не відповідав ціні на касі. При цьому ніхто не хотів відволікати адміністратора від його обов'язків з длубання в носі, аби той перевірів ціну. Більшість виробників уже помітили таку тактику, змінили пакування і пропонують на 15 % більше помаранчевого соку або тунця, не сподіваючись на те, що магазини знизять ціну.

У Франції вам також не допоможуть скласти покупки. (Хтось залишив у мене на сайті коментар про те, що спакування покупок у Штатах — це «останні залишки рабства».) Але звичайного самообслуговування вже недостатньо. Коли касир сканує ваші продукти, він жбурляє їх уздовж стрічки у безладну купу. Тим часом людина перед вами не встигла заплатити і спакувати свої продукти, які розкидані повсюди. Тож коли стрічкою спускаються ваші покупки, вони змішуються з товарами попереднього покупця — тільки їх і бачили.

Незабаром ви втягуєтесь в дискусію про те, де чие молоко, — це ви чи я купили ту бляшанку *le tripe y sauce tomate*³³⁹? (Я доведу, що то його) — і хіба не я купив *Gamay*³⁴⁰, а ви — *Chinon*³⁴¹? І я впевнений, що ті *oursons guimauve*³⁴², глазуровані зефірні ведмедики, мої. А ось фісташковий йогурт зі смаком *macaron* не мій (хоча мені й цікаво, який він на смак).

І поки ви одночасно розбираєте безладну купу товарів і молилися, аби уникнути безповоротного пошкодження нирок через людину позаду вас, котра штовхає вас кошиком, ще більше товарів починає спускатися стрічкою, викликаючи нову хвилю паніки.

Одного разу мені дійсно допомогла касирка, яка, імовірно, тішилася своєю свободою від кайданів рабства, що нарешті спали, і замість того, щоб сидіти і дивитися, кинулася мені допомагати. А може, вона просто була новенькою. Коли я завзято їй дякував — «*Ça va, monsieur, c'est plus vite*» («Пусте, так швидше»), — то думав, чи не може вона повідомити своїм колегам про більш раціональний спосіб роботи. Але я не сподіваюся.

Можливо, я маю відчепитися від супермаркетів. Зрештою, я мушу проводити там всього декілька хвилин на тиждень, а працівники — цілий день. Безумовно, мені подобалося б там більше, якби проходи були чистішими, фрукти й овочі свіжішими, розділювачів товарів на касах було більше, ніж один на магазин (вони, мабуть, шалено дорогі у Франції), а касири стали трохи приязнішими. Також було б добре, якби тут продавали місцеві продукти. Це все, імовірно, піднесло б настрій тим, хто тут працює, і зробило б це місце приємнішим для покупок.

Та все ж я продовжу тут скуповуватися, принаймні до підвищення цін на вино. А поки ціни привабливі, змиритися з іншими недоліками якось легше. Зрештою, у мене є власні пріоритети.

OIGNONS AIGRES-DOUX

КИСЛУВАТО-СОЛОДКА ЦИБУЛЯ

РЕЦЕПТ НА 6—8 ПОРЦІЙ

У Парижі дуже нелегко знайти хороші овочі та фрукти у супермаркетах, тому багато парижан прямують до *Picard*, мережі магазинів заморожених продуктів. Ці магазини бездоганно чисті і яскраво освітлені, кожен є маяком надії у безрадному світі продуктів із супермаркетів. І хоча я не такий їхній шанувальник, як інші, мене вражає, що тут продається: очищені садові боби, цілі частини *foie gras*³⁴³, заморожені по одному тістечка *macarons*, готове до випікання *soufflés aux framboises*³⁴⁴, нарізана й упакована цибуля-порей і великі мішки очищеної від кісточок вишні, що мені — людині, котра за ціле життя очистила від кісточок шалену купу вишень, — дуже подобається. Тут також продають дрібні очищені цибулини, які я люблю готувати у кислуватосолодкій суміші з оцту і цукру і подавати до м'яса.

Проте, як правило, за кожної нагоди я надаю перевагу місцевим продуктам, тож, коли у поїзді до сільськогосподарської Бретані я проїхав повз знак, що сповіщав: «*Producteur-récoltant*»³⁴⁵ із зображенням соковитих яблук, то вдарив по гальмах та зробив заборонений розворот, не звертаючи уваги на гнів водіїв у двох напрямках. Я поїхав, а вони, безсумнівно, кляли «сітроен», на номерному знаку якого було написано «*département 75*» (знак ненависних водіїв з Парижа) і який на шаленій швидкості помчав до ідилічної сільської місцевості. Я не звертав з ґрунтової дороги, і вона привела мене до яблуневого саду Поля Лоїка. Разом зі своєю сім'єю він відтискає найчудовіший яблучний сік і виробляє оцет, що має смак осінніх яблук. Саме такий оцет додає прекрасну фруктову нотку цій кислувато-солонкій цибулі.

Якщо у вас є свіжі цибулини для тушкування, їх можна легко очистити, зануривши у киплячу воду і залишивши кип'ятитися на слабкому вогні протягом 5 хвилин. Злийте воду, охудіть. Потім відріжте краєчки, лушпиння легко зісковзуватиме. Також можна взяти цибулини-шалот. Вони чудово смакують разом із м'ясним *pâté*³⁴⁶ або з тушкованим м'ясом чи птицею, що були попередньо обсмажені, на кшталт обсмаженої індички, тушованої в божоле-нуво, з чорносливом (с. 179). Якщо цибуля вам подобається присмачена спеціями, додайте харіси або азійського соусу чилі замість томатної пасти.

На цей рецепт мене надихнула Джуді Віттс Франчині, викладачка італійського кулінарного мистецтва у Флоренції, котра має французькі корені.

450 г очищених цибулинок для тушкування

2 столових ложки світло-коричневого цукру

1/4 чашки (60 мл) яблучного оцту

1/2 чашки (125 мл) яблучного соку, або сидру, або води

1 столова ложка томатної пасти або 1/2 чайної ложки харіси чи соусу чилі

1/2 чайної ложки солі крупного помелу

1. Покладіть усі інгредієнти у глибоку сковороду із хімічно стійким покриттям, накрийте і готуйте на середньому вогні протягом 10 хвилин.
2. Зніміть кришку і продовжуйте готувати цибулю. Протягом перших декількох хвилин перемішувати її не потрібно, але коли соус почне повільно випарюватися, а цибуля — карамелізуватися, почніть помішувати.
3. Продовжуйте помішувати впродовж останніх хвилин приготування, щоб цибуля не підсмажилася. Готуйте, доки соус не стане густим, консистенції сиропу. Цибуля готова, коли на дні сковороди залишається невеликий шар рідини. Зніміть з вогню, перекладіть цибулю в миску і додайте весь ретельно вибраний зі сковороди запашний соус.

Зберігання: Така цибуля краще смакує наступного дня, а зберігати у холодильнику її можна не довше тижня.



ЛЮБИТИ *LE FROMAGE* ³⁴⁷

За винятком посередньої їжі у супермаркетах, у Франції є багато неперевершених продуктів. І хоча всім відомо, що моє слабке місце — це шоколад, справді особливими у Франції є сири, якими не може похвалитися жодна інша країна чи культура. Від *Abondance* ³⁴⁸ до *Vacherin* ³⁴⁹ кожен диск, брусок або кулька сиру віддзеркалює *terroir* ³⁵⁰, клімат й інші географічні особливості, характерні для того регіону, де його виготовляють.

Кожен сир не схожий на інші й по-своєму привабливий: витриманий, із земляним присмаком, зрілий чи текучий. Хоча у мене і є улюблені, я ще не куштував такого сиру, від якого б не зомлів. Мені потрібні вони всі. Як я можу обирати між трикутним шматочком *Coulommiers* ³⁵¹ і скибкою *Comté* ³⁵²? Вдала французька традиція закінчувати приймання їжі сирною тарілкою дозволяє скуштувати декілька сирів.

Мої друзі Девід і Рендел влаштовують чудові звані вечери з неперевершеною їжею і добре дібраними винами. Тієї миті, як я заходжу до їхньої квартири у Латинському кварталі, одразу розумію, що вони витратили багато часу на те, щоб гарно накрити стіл і приготувати ще одну неймовірну вечерю. Після вечері вони зазвичай виносять і розташовують у центрі столу деко, на якому розкладені найрозкішніші французькі сири, особисто дібрані у надзвичайній *fromagerie* Лорана Дюбуа, кожен із них на піку своєї зрілості. *Oh la la!*³⁵³

Після недавньої вечері, як зазвичай, з'явився великий широкий таріль. На ньому лежав якісний, зрілий і текучий *Camembert de Normandie*³⁵⁴, чий солодкий запах корівника линує у мій бік. Поряд із ним був приплюснутий, притрушений золою *chèvre*³⁵⁵ у формі подушки; білосніжна вершкова середина проглядала крізь сірі плями, що вкривали його поверхню. Я не міг дочекатися, аби відрубати шмат горіхового *Comté*, найкращого сиру, на мій погляд, зробленого з молока корів, які щодня неквапливо паслися, блукаючи горами Юра. А завершував цю досконалу картину трикутник дозрілого у гроті *Roquefort*³⁵⁶, густо вкритого цятками вельми шанованої пухнастої зеленої плісняви. Усі вони були просто розкладені на сирній дошці, як і має бути. Жодних фруктів, листків чи чогось зайвого: просто сири, подані у їх витонченій досконалості.

Я аж завмер, коли таріль поставили перед нами. Усі за столом замовкли, щоб вдихнути аромати і насолодитися, ймовірно, найдозрілішими, найдосконалішими сирами з усіх, що існують у цілому світі. Потім тишу порушили. Гість, котрий приїхав із Нью-Йорка, самовпевнено захопив ініціативу — і ніж для сиру — у свої руки.

— Так, полегшімо справу, — оголосив він.

Дотримуючись свого слова, парою спритних змахів ножем він накинувся на сири і почав їх нарізати на дрібні кубики, наче їх збирались подавати на відкритті галереї на шпажках і з дешевим вином. За лічені секунди він зміг знищити те, що декілька

покоління сироварів доводили до бездоганності. Ми всі приголомшено мовчали, нажахані таким паплюженням; наша сирна страва була зіпсована.



Останніми роками французів багато критикували, але ніхто не насмілиться скаржитися на їхнє вміння варити сири. Я не можу пройти повз магазин сиру, щоб не вдихнути глибоко гострий запах, що лине з дверей, не витягнути шию у дверний отвір і не подивитися, як на викладених соломою прилавках на щасливих покупців очікують особливі товари. Навіть якщо маю вдома повний запас сиру, я не можу втриматися і не заскочити всередину — і неминуче виходжу з компактним маленьким *chèvre* або *Rocamadour*³⁵⁷, шматом горіхового *Beaufort*³⁵⁸ або солодкого молочного *Cantal*³⁵⁹, відрізаного від велетенського колеса.

У Парижі є декілька вишуканих прославлених *fromageries*, але ви не помилитесь, зайшовши до будь-якої: кожна сирна крамниця пропонуватиме ретельно дібраний асортимент фірмових і регіональних сирів, які вразять вас — не кажучи вже про ваш гаманець.

Я зрозумів, що знайшов хорошого стоматолога, коли наприкінці мого першого візиту він посадив мене у своєму кабінеті і ми почали з усіх боків обговорювати не способи чищення зубів щіткою чи зубною ниткою, а французькі сири. Розмовляючи, він писав перелік сирів з Оверні, регіону в центрі Франції, де він народився. Очоловав цей список підкреслений двічі вершковий *Bleu de Laqueuille*³⁶⁰, що його, як він наполягав, я *мав* скуштувати. Я не можу уявити кращої причини для вибору стоматолога, ніж його обізнаність у регіональних сирах. (Я вже мовчу про його зовнішність кінозірки.)

Відвідуючи Францію, не лише варто скуштувати якомога більше сирів, але важливо також навчитися їх правильно нарізати. Способи нарізання доволі легко зрозуміти, більшість із них цілком

логічні: ви б не їли бублик зсередини і не різали б іменинний пиріг шматками вздовж, як шинку, правда ж?

Ось як можна поладнати з сирною тарілкою.

Якщо вам подають твердий круглий сир, як *Camembert de Normandie*, або маленький *Reblochon*³⁶¹, сприймайте його як круглий іменинний пиріг (*sans*³⁶² цукрових синіх троянд), тож ріжте так само трикутними клинами, не повздовжніми скибками з краю до краю. Якщо сир дуже маленький, як *Rocamadour*³⁶³, *crottin de chèvre*³⁶⁴ або будь-який інший, що вміщається у долоню, допускають нарізання маленькими кружечками, оскільки трикутні шматочки були б ліліпутськими.

Стосовно сирів, які ви купляете у формі клинів, відрізаних від великих круглих голівок, на кшталт відомого земляним присмаком *Saint-Nectaire*³⁶⁵, ароматного *Tomme de Savoie*³⁶⁶ або гострого *Brie de Meaux*³⁶⁷, що б ви не робили — ніколи не відрубуйте загострений *nez* — ніс сиру. Це вважають жадливо некультурним неподобством. Ріжте вздовж, починаючи з боку і не оминаючи скоринку із зовнішнього краю. Ще раз: уявіть, що це іменинний пиріг і кожен після вас має отримати трохи з кожного краю. Не притримуйте для себе трояндочки.

Великі прямокутні кусні гірських сирів, таких як *Salers*³⁶⁸, *Comté*, *Cantal*, можна нарізати будь-яким розумним способом. Але загалом, якщо маєте справу з великим шматом, що лежить на боку, просто ріжте поперек, зверху донизу, створюючи прямокутні *bâton*³⁶⁹ сиру з невеликою кількістю скоринки з обох кінців. Не вирізайте невеличкий квадрат у середині (якби не бачив, що так робить один мій співвітчизник, ніколи б не подумав, що це можливо). І ось настав час відповісти на одвічне питання: їсти чи не їсти скоринку?

*Affineur*³⁷⁰ Жан Д'Ало, котрий витримує сири у прохолодних сухих *caves*³⁷¹, захованих глибоко під землею в місті Бордо, керує найвитонченішими магазинами сиру у Франції. «Усе просто, — говорить він. — Правил не існує. Не їжте скоринку, якщо вона погано вплине на смак сиру».

Коли скоринка має засохлий, шишкуватий вигляд, укрита сіро-зеленою пліснявою — або кишить кліщами, — вам, імовірно, краще залишити її на тарілці. А надто коли вона рухається. Тверді сири, на кшталт *Vieille Mimolette*³⁷², мають тверду, на вигляд неїстівну воскоподібну скоринку, яку важко пережувати, — можливо, краще таких уникати. Вкриті золою скоринки або скоринки помаранчевого відтінку зазвичай їсти можна, але якщо їхня поверхня нагадує лісовий килим, як у *Brin d'Amour*³⁷³, краще відгребти листя і гілочки.

Скільки взяти? Скільки можете накласти на тарілку! Ну добре, якщо серйозно, я завжди піддаюся спокусі й накладаю забагато, коли сирну тарілку ставлять біля мене. Але звичайні правила етикету вимагають, щоб за першим разом ви обрали не більше трьох видів сиру. Я часто вдаю: «Ой, не знав. Як негарно з мого боку!» — і беру ще декілька, коли не впевнений, що матиму змогу взяти їх пізніше.

Якщо пропонують і залишають тарілку на столі, можна накласти вдруге. Якщо набиратимете втретє, на вас подивляться скося. Але благаю: що б ви не робили, навіть не думайте попросити корбочку з собою. Або шпажки.

SOUFFLE AU FROMAGE BLANC³⁷⁴

СУФЛЕ З ФРОМАЖ-БЛАН

РЕЦЕПТ НА 8 ПОРЦІЙ

Я випікаю це невибагливе *soufflé* у неглибокій формі на верхній решітці духовки, тож отримую темну карамелізовану скоринку, що, на мій погляд, є найкращою частиною будь-якого суфле. Як і французи, я люблю, щоб усередині суфле було вельми схожим на крем, тож краще недопекти.

Якщо ви обачно ставитеся до приготування суфле, не хвилюйтеся: це суфле ефектне, коли його подають дуже гарячим, але так само добре, коли трохи осяде. Якщо подавати за кімнатної температури, суфле стає схожим на пиріг на кшталт чизкейка. Якось я приніс шматочок Летиції, дуже миловидній панянці, котра смажить *crêpes* на вуличному ринку Рішар-Ленуар, і вона сказала мені, що воно було найсмачнішим з усього, що вона куштувала у своєму житті. З усього! А вона знається на десертах, мушу вам сказати...

Я готував це суфле з фромаж-блан максимальної (20 %) і мінімальної (8 %) жирності, і обидва вони були смачними, хоча заради однорідності я рекомендую за можливості обирати максимальну жирність. Якщо у вашій місцевості фромаж-блан не продається, приготуйте варіант суфле з м'яким сиром і йогуртом за порадою, наведеною після рецепту.

8 столових ложок (120 г) несолоного вершкового масла кімнатної температури плюс іще трохи для змащення форми для випікання
 11½ столової ложки (165 г) цукру плюс іще трохи для посипання форми
 Свіжонатерта цедра 1 лимона
 3 столових ложки (25 г) кукурудзяного крохмалю
 4 великі яєчні жовтки
 2 чашки (480 г) фромаж-блан
 6 великих яєчних білків (кімнатної температури)
 Щіпка солі

1. Щедро змастіть неглибоку дволітрову форму для випікання зі сторонами принаймні 8 сантиметрів заввишки. Притрусіть парою ложок цукру всередині, понахиляйте форму, аби він покрив її дно і боки, потім висипте зайве.
2. Розігрійте духовку до 190 °С.
3. За допомогою гумової лопаточки або електроміксера з насадкою-лопаточкою для тіста розімніть розм'якле масло з лимон-

ною цедрою і кукурудзяним крохмалем до цілковитої однорідності. Збийте ячні жовтки також до однорідності, а потім збивайте це з фромаж-блан.

4. За допомогою електричного міксера або вручну збийте ячні білки із сіллю в чистій сухій мисці (не пластмасовій) до піни. Збільште швидкість і збивайте, доки білки не почнуть підніматися і тримати форму. Поки збиваєте, поступово додавайте 10 столових ложок (140 г) цукру, по одній ложці за раз. Коли додасте увесь цукор, збивайте до стійких піків.
5. Обережно додайте третину збитих яєчних білків у суміш із фромаж-блан, потім додайте решту яєчних білків, злегка перемішайте. Можна залишити не розмішаною невелику кількість білків; це краще, ніж занадто сильно все перемішати.
6. Викладіть тісто у підготовлену форму для випікання, злегка розрівняйте зверху, притрусіть цукром, що залишився.
7. Випікайте на середній решітці (або трохи вищій, за можливості) протягом 30 хвилин, доки суфле не зарум'яниться зверху і не затвердішає, залишившись трохи пружним у центрі. Залежно від духовки на це вам може знадобитися трохи менше або трохи більше часу. Не орієнтуйтеся на чіткий час випікання, а перевіряйте готовність суфле натисканням у центр. Якщо вам подобається, коли суфле кремоподібне всередині, його центр має залишатися м'яким, як у рідкого пудингу. Якщо вам подобається твердіше суфле, випікайте його, поки вставлена у центр зубочистка не залишатиметься зовсім чистою після виймання.

Подача: Подавайте одразу, накладаючи великою ложкою порції на тарілки або у миски таким чином, щоб кожна порція містила хрустку скоринку.

Характерний смак фромаж-блан добре поєднується зі смаком літніх ягід. Перемішайте трохи нарізаних суниць, ягід малини або будь-яких кісточкових із цукром до появи соку, розподіліть

їх по неглибоких креманках. Коли дістанете суфле з духовки, великою ложкою покладіть теплу легку гірку суфле зверху, не забудьте про цукрову скоринку в кожній порції.

Або подавайте просто суфле. З теплого суфле виходить доволі нескладний десерт під арманьяк або шартрез.

Варіант: Якщо ви не можете купити фромаж-блан, можна його замінити, збивши разом 360 г м'якого сиру з незбираного молока (пошукайте «приготований на культурах») зі 120 г йогурту з незбираного молока без домішок у блендері або кухонному комбайні до максимальної однорідності.

GATEAU MOKA-CHOCOLAT A LA CRÈME FRAÎCHE

ПИРИГ ІЗ КАВОЮ МОКА І *CRÈME FRAÎCHE*³⁷⁵

РЕЦЕПТ НА 12—16 ПОРЦІЙ

Те, що видають за *crème fraîche* в інших країнах, мало схоже на французький жирний надгустий крем. І хоча вдома ви може зробити непоганий *crème fraîche*, я прошу — ні, *наполягаю*, — щоб ви приїхали до Парижа і поставили собі за мету побалувати себе маленькою креманкою його справжнього. Якщо він вам не сподобається, то з вами щось не так. (І покличете мене: я беру решту.)

Так само я не можу уявити, щоб комусь не сподобався цей пиріг, особливо справжнім любителям шоколаду. Що ви дійсно не вподобаєте, так це нарізання рівних чистих шматочків. Та не переймайтеся, якщо у вас не вийдуть ідеальні порції: побувавши вдома у французів, я дещо зрозумів: їжею необхідно насолоджуватися, а не прискіпливо її роздивлятися.

Я деколи подаю цей пиріг замороженим, тоді його легше нарізати і він чудово смакує у літню спеку з ложкою ароматного апельсинового сорбету (с. 214) або іншого морозива чи сорбету, що тане з ним на одній тарілці.

340 г рубленого гіркувато-солодкого чи напівсолодкого шоколаду
 $\frac{2}{3}$ чашки (160 мл) заварного еспресо (або дуже міцної кави)
 $\frac{1}{4}$ чашки (60 г) *crème fraîche* (с. 216)
 5 великих яєць кімнатної температури
 Щіпка солі
 $\frac{1}{2}$ чашки (100 г) цукру

1. Злегка змастіть 23-сантиметрову роз'ємну форму для випікання маслом і обгорніть ззовні алюмінієвою фольгою, щоб герметично закрити. Встановіть форму в більшу каструлю, наприклад у жаровню, достатньо велику, аби створити *bain marie*³⁷⁶.
2. Нагрійте духовку до 160 °С.
3. Покладіть шоколад і налейте еспресо у велику жароміцну миску. Встановіть миску в каструлю з киплячою водою, злегка помішуйте, поки шоколад розтане і маса стане однорідною. Зніміть з вогню й остудіть за кімнатної температури. Помішуючи, додайте *crème fraîche*.
4. У стаціонарному електроміксері збийте яйця, сіль і цукор на великій швидкості, доки вони почнуть тримати форму, приблизно 5 хвилин.
5. Обережно перемішайте половину збитих яєць із шоколадною масою, потім додайте решту яєць.
6. Викладіть тісто у підготовлену форму. Додайте теплу воду у жаровню так, щоб вона покривала половину висоти роз'ємної форми, створюючи водяну баню.
7. Випікайте 50 хвилин — 1 годину, доки пиріг не почне твердішати, але залишатиметься м'яким у центрі.

8. Вийміть форму з водяної бані, зніміть фольгу, установіть на решітку, охолоджуйте до кімнатної температури.

Подача: Проведіть ножем по зовнішньому краю пирога, щоб відділити його від форми. Відкрийте замочок на роз'ємній формі.

Оскільки пиріг ніжний, я нарізаю його тонким гострим ножем, зануреним у дуже гарячу воду і насухо витертим перед кожним шматочком. Можна також нарізати трикутні шматочки за допомогою зубної нитки (тільки без запаху), туго натягнутої і просунутої по діаметру пирога. Цей пиріг можна подавати за кімнатної температури, охолодженим чи замороженим, із ложкою морозива або замороженого йогурту — вийде неперевершений літній десерт для теплої погоди — або зі збитими вершками і ложкою шоколадного соусу.

Примітка: У цьому рецепті можна замінити еспресо на воду.

Зберігання: За кімнатної температури або у холодильнику пиріг зберігатиметься не довше 5 діб. Якщо добре загорнути, можна зберігати його до 1 місяця у морозильній камері.

SORBET ORANGE

АПЕЛЬСИНОВИЙ СОРБЕТ

РЕЦЕПТ НА 4—6 ПОРЦІЙ

Простий сорбет добре смакує після вечері, з ароматним шоколадним пирогом або хрустким печивом. Для найсмачнішого сорбету обирайте хороші соковиті апельсини або, коли є, червоні апельсини. У сезон дозрівання можна брати мандариновий сік.

2 чашки (500 мл) свіжовідтиснутого апельсинового соку

1/2 чашки (100 г) цукру

2 столових ложки шампанського або білого сухого вина, за бажанням

1. Розігрійте 125 мл апельсинового соку з цукром у каструлі з хімічно стійким покриттям, помішуйте до цілковитого розчинення цукру.
2. Помішуючи, додайте цукрову суміш в апельсиновий сік, що залишився, долийте шампанське, якщо використовуєте.
3. Ретельно охудіть, потім заморозьте у морозилці відповідно до інструкції виробника.

Подача: Якщо залишатимете апельсиновий сорбет у морозильній камері, він може занадто затвердіти. Коли додасте вина, сорбет не буде твердим як камінь, але необхідно буде вийняти його з холодильника за 5—10 хвилин до подачі; тоді його легше набирати ложкою.

Варіант: Якщо ви не застосовуєте морозилку, можна зробити апельсинову граніту³⁷⁷. У наведеному рецепті скоротіть кількість цукру до 50 г (можете взяти більше, на смак). Отриману суміш вилийте у неглибоку пластикову ємність і поставте у холодильник. Під час заморожування проведіть по ній виделкою декілька разів, щоб утворилися льдинки.

CRÈME FRAÎCHE
КРЕМ-ФРЕШ³⁷⁸

РЕЦЕПТ НА 1 ЧАШКУ (250 МЛ)

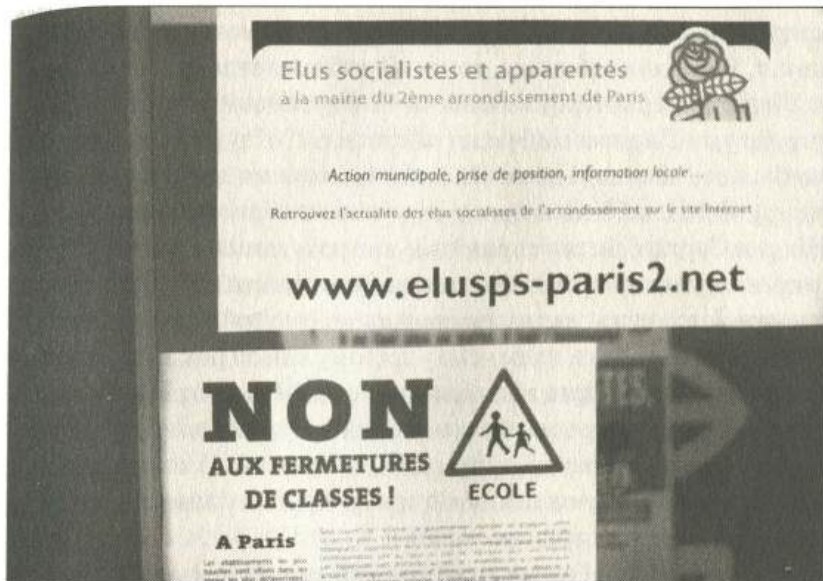
Дуже густий крем-фреш продається у кожному *fromagerie* у Парижі, де його зазвичай набирають великою ложкою з глиняних мисок. За моїм рецептом можна приготувати дуже схожий на такий крем-фреш. В Америці також є місця, де виготовляють традиційний *crème fraîche*.

1 чашка (250 мл) густих жирних вершків

1½ столової ложки склотин

1. У чистій мисці змішайте вершки і склотини.
2. Накрийте чайним рушником або плівкою і тримайте у теплому місці протягом 12 годин або до загуснення і набуття кислого смаку. Зберігайте у холодильнику до вживання.

Зберігання: *Crème fraîche* зберігатиметься у холодильнику до 1 тижня.



ГІРКИЙ GREVE³⁷⁹

Уявіть себе батьками гурту неслухняних дітей. І щоразу, коли вони погано поведуться або впадають в істерику, ви поступаєтеся і даєте їм усе, чого вони забажають. А тепер уявіть, що вони подорослішали. Як гадаєте, що вони робитимуть, коли чогось захочуть? Тепер ви мене розумієте.

Страйки настільки звичні у Парижі, настільки глибоко увійшли до його культури, що вже навіть існує сезон страйків. На початку осені, а потім іще наприкінці травня страйки і *les mouvements sociaux*³⁸⁰ вибухають регулярно. Загальний перебіг подій такий: вивішують оголошення про запланований страйк або демонстрацію, потім відбувається сам протест протягом декількох годин у другій половині дня (за будь-якої погоди). Невдовзі по тому група невдоволених зустрічається з урядовцями,

котрі — як зазвичай — погоджуються на вимоги протестувальників, і всі повертаються до своєї роботи, отримавши бажане.

Перший серйозний загальний безстроковий *grève* після мого переїзду до Парижа відбувся у листопаді 2007 року і тривав значно більше, ніж один день. Як і з *les bousculeurs*, він перетворився на гру «Хто слабший», цього разу із новообраним президентом Ніколя Саркозі, і став справжнім випробуванням для нього. Він запропонував профспілкам змінити контракти робітників транспортної, електро- та газопостачальної галузей — угоди, що дозволяли їм виходити на пенсію у зрілому віці 50 років, пережиток тих часів, коли робота на залізниці передбачала згрібання вугілля й іншу важку працю. Сьогодні цей аргумент доволі суперечливий і коштує Франції силу-силенну грошей. (І хоча я впевнений, що сидіння у залізничній касі з продажу квитків не дуже надихає, я знаю й гірші роботи.)

Аби поглибити безлад, одночасний страйк почали студенти. І вчителі, і митники. І поштарі, і лікарі, і держслужбовці, і податківці. І газетярі, і телевізійники. Багато банків також зачинилися, оскільки потрапити на роботу було *pas possible*. Більша частина Парижа просто призупинила роботу.

Демонстранти, замість того щоб сидіти вдома, дивитися на порожній телевізійний екран і читати газети за минулий тиждень, взяли участь у масових заходах, які, за повідомленнями агенції новин *Associated Press*, мали «характер пікніку, з музикою, смаженими сосисками і повітряними кулями». Страйки в Парижі часто схожі на свята, чому сприяє добра їжа і дешеве вино, що ллється рікою. Насправді, гадаю, мені теж треба час від часу оголошувати страйк.

Усупереч уявленням багатьох людей, більшість працівників у Франції не є членами жодної *syndicat*³⁸¹ узагалі. У 2005 році менше 10% робітників були членами профспілок, це один із найнижчих показників у Європі. Того ж року до профспілки входило 12% американців. Проте профспілки є потужною силою

у Франції, набагато могутнішою, ніж будь-де, і вони, звісно, мають ширшу підтримку суспільства, ніж в Америці.

Я пам'ятаю декілька короточасних страйків, що відбулися, коли я жив у районі Затоки. Спочатку вони просто докучали. «Спочатку» означає перші п'ять хвилин. З повільним плином часу невдоволення людей переросло у лють. Вулиці були перекриті, хідники забиті, неможливо було дістатися до роботи, тож до полудня терпимість людей до страйкарів досягла точки кипіння. Як наслідок, почалися перемовини щодо розв'язання проблеми.

У Франції, навпаки, на страйкарів не звертають уваги, люди стискають губи і дивляться на це смиренно: «Ми французи. Ми так боремося».

Коли наприкінці 2007 року у дію ввели заборону куріння, я гадав: «Що вчинять курці? Вийдуть на вулиці *проти* заборони того, що вбиває 60 тисяч їхніх співвітчизників на рік?»

Саме так вони і вчинили. Найбільша *manifestation*³⁸² відбулася за чотири тижні до судного дня для *les fumeurs*³⁸³, коли десять тисяч курців захопили вулиці Парижа, аби обстоювати своє право обдавати кожного смердючим шкідливим димом своїх сигарет. Я не зовсім упевнений, чого вони хотіли домогтися: навіть у Франції курцям важко викликати співчуття у громадськості. А міністр охорони здоров'я був розумним й оголосив, що заборона не мала характеру закону, а була «ухвалою», тож її не можна скасувати. Усе ж я радий, що всі досягли свого: курці отримали можливість скинути камінь з грудей, а всі решта можуть дихати на повні груди, обідаючи в кафе.

Ще одна група страйкарів — надокучливі водії моторолерів, котрі сподівалися на протести проти суворого покарання за паркування та пересування хідниками. Особисто мені не заважають скутери, припарковані на хідниках. Їх можна обійти. Але мені заважають моторолери, які тиснуть на газ, перед тим як перелетіти через пішохідну доріжку, при цьому люди кидаються

у різні боки, аби дати їм шлях. Одного разу на пішохідному переході, чекаючи, коли перемкнеться світлофор, я відчув, що хтось підштовхує мене ззаду, навіть більш агресивно, ніж зазвичай. Я обернувся і побачив, що штовхалася не людина, пхало мене переднє колесо моторолера. Не знаю, чи колись відбувалася демонстрація за права пішоходів, але я б таку радо організував, щоб повернути нам хідники.

Як не дивно, був ще страйк пожежників, під час якого на площі Бастилії *les pompiers de Paris*³⁸⁴ розводили яскраві вогнища, що були доповненням до їхнього протесту, тож поліцейські були змушені приїжджати і вгамовувати протестувальників. Ніколи не думав, що побачу таке: поліція у захисному спорядженні бореться з пожежниками.

Район Бастилії, де я живу, найбільш відомий як місце розташування сумнозвісної тюрми, яку захопили і пограбували народні маси, розпаливши Французьку революцію. Двісті двадцять років по тому мій поріг все ще залишається вихідною точкою для більшості маршів і страйків, що відбуваються у Парижі. На щастя, не так уже й часто. Приблизно раз на день.

Мені не потрібно читати газету чи дивитися новини, щоб з'ясувати, коли відбудеться акція; варто лише висунути голову у вікно і прислухатися. Я розумію, що щось відбувається, коли звичайна какофонія руху уповільнюється вдвічі, потім на декілька хвилин западає тиша, поки поліція звільняє вулиці. По тому вся моя квартира починає тремтіти від глухого тупоту тисяч ніг, що наближається. (Оскільки я із Сан-Франциско, коли таке сталося першого разу, я мало не пірнув під стіл, гадаючи, що почався землетрус.) Коли кільце натовпу замикається, чутно неослабний галас, вигуки і вереск у мегафони, усе це в супроводі запаху смажених *saucisses*³⁸⁵ і гучної музики, а юрби людей тим часом марширують бульваром, несучи плакати, перешкоджаючи руху і спричиняючи загальний безлад протягом наступних декількох годин.

На додачу до всього водії автомобілів, заблокованих у заторах на бокових вулицях, чомусь припускають, що, коли вони безупинно налягатимуть на клаксони, дванадцять тисяч протестувальників зупиняться і люб'язно посунуться, аби ті могли проїхати. Є й позитивний бік — я економлю на газетах; одного швидкого погляду у вікно достатньо, аби я був у курсі останніх подій.

Першого разу, коли я побачив *a manifestation*, я був вельми схвильований. (Французи кажуть просто *manif*, оскільки протести трапляються так часто, що їм би не вистачило часу на промовляння цілого слова щоразу, коли відбувається маніфестація.) Я був у цілковитому захваті: «Подивіться! Люди виходять на вулиці, вигукуючи щось французькою. Як чарівно! Жити тут буде так весело. Не могу дочекатися наступного протесту!»

Але коли таке трапляється другого дня... потім третього... потім четвертого (інколи двічі на день), *les manif* швидко втрачають чарівність — надто коли члени *syndicats*, що страйкує, обклеюють район плакатами про солідарність і братерство, встановлюють стіну з гучномовців, кожен розміром з «рено», просто під вікнами, музика гримить, а розлючені водії, які не можуть проїхати, тиснуть на клаксони.

Уся моя квартира двигить, поки всі висловляться, спакують грилі й підуть додому. Має бути окремий *syndicat* людей, котрі відшкрібають плакати від ліхтарних стовпів, стін і станцій метро — робітників, до яких попередня група не виказує ані *solidarité*³⁸⁶, ані *fraternité*³⁸⁷.



Вищезгаданий страйк у листопаді 2007 року став великим поворотним моментом для сучасної Франції. Ніколя Саркозі обрала завдяки обіцянкам докорінних і жорстких реформ й обітниці скоротити сумнозвісні щедрі соціальні виплати у Франції.

Він здобув недобру славу через своє наполеонівське его і був так само упертий і сварливий, як і всі звичайні люди. Сарко (як його прозвали схильні до скорочень французи) у нападі гніву встав і сказав *adieu*³⁸⁸ Леслі Шталь під час телевізійного інтерв'ю в програмі *60 Minutes*, коли вона запитала його про дружину, котра вже декілька разів полишала його й летіла до свого коханця у Нью-Йорк, перед тим як вони нарешті розлучилися назавжди. (Коли раніше журналіст спитав у колишньої дружини Саркозі, де вона бачить себе через десять років, вона відповіла: «На пробіжці в Центральному парку».) Французи були цілковито обурені, коли одразу після суперечливої перемоги на виборах у нього стало нахабства провести коротку відпустку на — не повірите — яхті друга. Серед інших провин Саркозі — неприязнь до вина, дружба з американськими знаменитостями і неподобні заняття *le jogging*³⁸⁹.

Жак Ширак, попередній президент, мав схильність до поступок. Але Сарко із самого початку заявив, що з ним такого не буде, і всі розуміли, що він говорить серйозно. Страйкарі могли довести країну до різкої зупинки, а йому було б байдуже, бо він був упертішим за них.

Так почалися протести 2007-го. Увесь транспорт став, ніхто не міг нікуди дістатися. На дорогах до Парижа з передмістя автомобілі стояли у заторах по три години. І хоча всі говорили, що це буде доброю перевіркою для програми прокату велосипедів *Vélib*, я поставив їй двійку, оскільки щоразу, як я приходив до парковки, велосипедів там не було. Або вони були зарезервовані хитрим парижанами, котрі закріплювали ланцюг на громадських велосипедах з автоматизованої стоянки власним замком.

За десять днів страйків суспільне несхвалення дій страйкарів зросло до величезної позначки у 70 %, і водії поїздів метро й автобусів почали повертатися на роботу, незважаючи на страйк, оскільки за те, що вони сиділи вдома і нічого не робили, їм ніхто не платив. У результаті майже таємної процедури

примирення спілка фактично погодилася сісти за стіл перемовин з урядом.

І хоча страйкарі все ж показали, що можуть утримувати країну в заручниках цілими днями, вони також довели, що французи по горло ситі істериками нечисленної меншості добре оплачуваних робітників. По всій країні відчувалася ледь помітна, але важлива зміна у розташуванні сил: народ більше не підтримував робітників, праві вони були чи ні.



Один мій друг-парижанин, член комуністичної партії, сказав: «Французи страйкують, тому що вони себелюбні. Усе заради них самих; вони борються задля власної користі. І якщо вони кажуть, що страйкуватимуть на знак солідарності з іншими спілками (як *La Poste* мітингувала разом із працівниками залізниці), то тільки тому, що відчувають, що вони будуть наступними».

Як звичайний спостерігач, не комуніст, я не зовсім упевнений, наскільки це так. Та позаяк мені майже п'ятдесят, я знаю, що, якби мав отримати свій золотий годинник найближчим часом³⁹⁰, то також розлютився б. Цікаво подивитися, куди приведе цей шлях. (І я не маю на увазі дорогу перед моїм будинком.) Невже французи й уряд більше не терпітимуть профспілки та їхні часті акції протесту? Або ж усе повернеться у звичне русло і решта з нас буде змушена стояти за себе на паризьких хідниках?

Я не знаю. Але в останніх *mouvements sociaux* є дещо схоже: я став здоровішим, оскільки вдихаю меншу кількість диму від цигарок інших людей, коли вечеряю або сиджу в кафе, а також почуваюся в безпеці, тому що не маю ділити хідник із мотороле-рами. І нехай Сарко із профспілками і далі з'ясовують, наскільки довше працюватимуть робітники. Але, може, вони робитимуть це не під моїми вікнами, для різноманітності?

 MELANGE DE NOIX EPICEES

ПРЯНІ ГОРІШКИ

РЕЦЕПТ НА 4 ЧАШКИ (400 г)

За декілька днів до страйку на різних автобусних маршрутах і лініях метро розвішують оголошення, так щоб усі могли відповідно перебудувати свої плани. Якими б згубними не були дії страйкарів, вони принаймні такі люб'язні, що думають про інших.

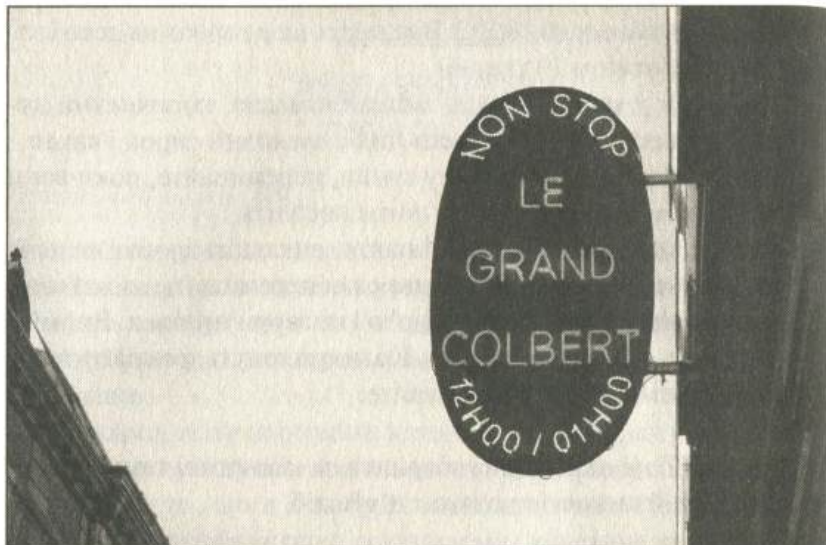
Так само, коли парижани влаштовують вечірку у своїй квартирі, вони вивішують повідомлення у коридорі або у ліфті будинку про те, що в них буде захід, що може стати шумним. Моїм сусідам пощастило, оскільки моя квартира занадто малогабаритна для великих галасливих збіговиськ. Коли до мене все ж приходять гості, то часто це вельми тиха компанія. Поки що на мене не було жодних нарікань.

Пропоную свою улюблену суміш для вечірок, для якої я тримаю напихваті маленьку коробочку *bretzels d'Alsace*³⁹¹, так що можу приготувати порцію останньої хвилини. Це чудова закуска.

- 2 чашки (275 г) сирих горіхів у будь-якій комбінації — pekan, мигдаль, арахіс, кеш'ю і фундук
- 1 столова ложка (15 г) солоного або несолоного м'якого масла
- 3 столових ложки (45 г) темного коричневого цукру
- 1/2 чайної ложки меленої кориці
- 1 чайна ложка меленого перцю чилі або копченої паприки
- 2 столових ложки кленового сиропу
- 1/2 чайної ложки непідсолодженого натурального какао-порошку
- 1 1/2 чайної ложки солі крупного помелу
- 2 чашки (100 г) сухих кренделіків, притрушених сіллю, — брецелів

1. Нагрійте духовку до 180 °С. Викладіть шар горіхів на деко і запікайте протягом 10 хвилин.
2. Тим часом у великій мисці змішайте масло, коричневий цукор, корицю, мелений перець чилі, кленовий сироп і какао.
3. Додайте теплі горіхи у пряну суміш, перемішайте, поки вони нею цілком не покриються, потім посоліть.
4. Додайте кренделики, перемішайте, викладіть суміш на деко і випікайте 15 хвилин, один-два рази перемішайте, доки горіхи добре не покриються глазур'ю і не зарум'яняться. Вийміть із духовки, повністю остудіть. Коли охолонуть, розділіть грудки на окремі горішки і подавайте.

Зберігання: Горішки можна зберігати за кімнатної температури у герметичній ємності протягом п'яти діб.



ГОСТІ

*Н*е постійні мітинги і не сварки із французькими бюрократами спричиняють найбільше нарікань американців, котрі живуть у Парижі. І не низька якість обслуговування клієнтів, і не відсутність товарів першої необхідності, таких як меляса, журавлина, органічна арахісова паста або шоколадні чипси.

Це гості.

Спочатку здається, що приїзд друзів — це дуже весело. Можна повести їх до улюблених ресторанів! Увечері вештатися музеями! Показати їм чудове маленьке бістро на розі! Відвідувати шоколадні крамниці! А найприємніше — можна дізнатися всі прогавлені плітки про всіх знайомих.

Та рано чи пізно, перевіряючи вранці електронні листи, що напали за ніч, ви знайдете чимало повідомлень, як-от: «Вгадай ЩО?!», або «Ми вже їдемо!!», або «Пам'ятаєш МЕНЕ??» Найгірші

з них ті, у яких припускають, що я можу кинути всі справи заради неминучого приїзду: «У Парижі... цими вихідними!»

Одна річ, коли повідомлення приходять від знайомих людей і їхні візити розподілені у часі на декілька місяців. Та коли стало відомо, що я живу в Парижі, мене вразила власна популярність. І не тільки серед друзів, а й серед друзів друзів. І серед їхніх друзів також.

Натискаємо «Відкрити»... «Привіт, Девіде! Ми друзі друга твого брата Тома, котрий його підстригав. Він сказав, що нам треба розшукати тебе, тому що ми їдемо до Парижа і ти нам тут усе покажеш». А далі ще краще: «І ми б залюбки зустрілися з тобою за вечерею. Ти міг би нам допомогти зробити замовлення, оскільки ми обоє вегани, але не їмо овочів. Так, і у моєї сестри жаклива алергія на молюсків, а трійнята не споживають глютену, молочних страв і всього, що містить ДНК. Не можемо дочекатися, аби по-вечеряти з тобою!»

Необхідність змусила мене сформулювати стратегію щодо зустрічей за вечерею таким чином, що погоджувався я, лише коли десь у листі було написано слово «запрошуємо». Просто «зустрітись за вечерею» не підштовхувало мене до дій. Позаяк якщо я хоч раз «зустрінуся», точно знаю, що матиму непочатий край роботи.

Почнеться все з перекладу меню — двічі, як зазвичай, оскільки хтось обов'язково прослухає першого разу. Невдовзі після цього мені доведеться пояснювати, що «соус окремо» у Франції не подають і що страва буде залита маслом, хочуть вони чи ні.

Потім ітиме пояснення непояснюваного: французькі шматки яловичини не такі, як американські, і значно відрізняються. Типове французьке меню може містити, приміром, *Pavé de boeuf grillé*. *Pavé* означає щось схоже на шмат, а *grillé* — це зрозуміло що, замовте це — і вам принесуть кусень яловичини гриль. У винних картах у Франції не вказують сорти винограду, оскільки французам не цікаво знати походження і родовід кожного продукту, коли вони роблять замовлення, вони також не очікують, що офіціант розповідатиме, як готуватимуть і подаватимуть кожну страву.

Вони просто замовляють і залишають на розсуд кухарів вирішувати, як приготувати їхній обід. (Оце підхід!)

Американці — «вибагливі споживачі», перш ніж замовляти, нам треба знати, яку форму матиме цей стейк, як його приготують, на якому ранчо виростили цю корову, як воно далеко звідси, що їла та корова, чи щасливим було її життя, які саме інгредієнти входять до соусу, що з ним подаватимуть (і чи можуть вони його змінити), чи можна буде поділити порцію і забрати решту із собою. Я ледь стримуюсь, аби не закричати через весь стіл: «Просто замовте цей клятий шмат м'яса — і з'їжте його!»

Остання крапля була тоді, коли чоловік із категорії «друг друзів», з котрим я необачно погодився зустрітися, глибоко образив офіціанта в кафе, яке колись було моїм улюбленим у кварталі Маре. Милій офіціант, що мав веселу вдачу, сказав цьому молодикові, який зробив замовлення англійською: «Вам варто спробувати трохи розмовляти французькою, зрештою, ви у Франції!», на що мій люб'язний друг люто глянув і кинув у відповідь: «Знаєте що? Навіть не хочу спробувати». Якби намагався зникнути, прослизнувши під стіл, це було б смішно, тож натомість я швидко проковтнув свій напій і пішов звідти так чемно, як тільки міг. І не наважився туди повернутися. Після цього я назавжди зарікся приймати гостей.



Декілька років по тому, коли Морі Рубін, власник неперевершеної *City Bakery* у Нью-Йорку, написав мені про свого друга, котрий збирався до Парижа на місяць, я вирішив переглянути свою політику щодо уникання гостей, оскільки той, кого схвалив Морі, не може бути поганим. Крім того, я не хотів ризикувати і залишитися без його неймовірних солоних круасанів під час своєї наступної поїздки до Нью-Йорка.

Коли ви не знаєте, *City Bakery* — це місце, яке є уособленням Мангеттену, воно велелюдніше, ніж Центральний вокзал. Біль-

шість прямує туди по густий гарячий шоколад із плюшевим домашнім зефіром, що тане зверху, або за печивом із шоколадними крихтами розміром з фрізбі. І яким би складним це не здавалося, дехто примудряється проковтнути і те, і те. Інші жадібно поїдають французькі тости такого розміру, що їх вистачило б прогодувати французьку родину з чотирьох людей. А ще є згадані вище солоні круасани, котрих, як я дізнався під час мого останнього візиту, я сам можу з'їсти аж три. Дякувати Богові, мої друзі не настільки дурні, щоб просити мене поділитися.

Морі, справжній ньюйорківець, один зі своїх філіалів відкрив у Лос-Анджелесі, але йому важко пристосуватися до життя серед нас, типових мешканців Західного узбережжя. Він жартував, що встановить вбудований люк і, шойно хтось вимовить слово *diet*, той відкриватиметься та безшумно поглинатиме необачного відвідувача.

Другом Морі виявилася Ненсі Меєрс, кінорежисер і сценарист, найвідоміший фільм якої «Кохання за правилами та без». Я пам'ятаю не лише фільм, а й телефонний дзвінок опівночі, коли мій друг Льюїс, який живе неподалік, на площі Вогезів, сказав мені: «Спускайся *негайно!*», коли знімали сцени з Джеком Ніколсоном, котрий прогулювався Парижем. Я так швидко не пересувався з часів моєї роботи на кухні у *Chez Panisse*.

Тож я вирішив зробити виняток у своїй політиці щодо уникання гостей.

Одразу після того, як Морі нас звів, ми з Ненсі листувалися щоденно, і я надсилав їй адреси моїх улюблених магазинів і ресторанів зі смачною їжею неподалік від квартири, яку вона винаймала на вулиці Жакоб: я наполягав, щоб вона завітала до ресторану *Da Rosa* за *pots*³⁹² із *confitures*³⁹³ від Крістін Фербер та до Жан-Іва Бордьєра — по овальні пакуночки виготовленого вручну масла. Вона має купувати твердий сир, сказав я їй, у команди ентузіастів у сирній крамниці *Fromagerie 31*, а по *pain aux céréales*³⁹⁴ щоденно заходити до Еріка Кейзера на вулиці Де-л'Еш'ен-Комді.

Ще вона має бігти, щойно сяде літак, до П'єра Марколіні по зефір у шоколаді — навіть не розпаковуюючи валізу. (Зараз я припускаю, що вона тоді, мабуть, подумала, що я божевільний: отак планую її відпустку довкола делікатесів.)

Коли ми зрештою зустрілися особисто, Ненсі виявилася спокійною і справді, як кажуть французи, *très cool*³⁹⁵, і була готова рушити всіма місцями, які я рекомендував. Вона запитала, чи я знаю ресторани, де подають хороші морепродукти, але я схибив і не міг пригадати нічого, крім *Le Dôme*. Я там якось обідав, коли мене швидко провели повз веселих парижан, котрі добре проводили час за *plateaux de fruits de mer* — купою блискучих устриць, крабів із розламаними панцирами і *langoustines*³⁹⁶ розміром з ома-рів, до Сибіру — жакливо оздобленого і занадто яскраво освітленого закутку. З першого погляду я зрозумів, що ця схованка призначалася для американців, котрі заявлялися у спортивних светрах і з поясними сумками збоку. Я прийшов туди із подругою, кондитером, котра щойно продала свою пекарню за велику суму близько 55 мільйонів доларів, обоє ми були гарно вдягнені, як і гості в основній залі. Я натякав, що було б приємно посидіти у шикарній залі із позолотою, але метрдотель вирішив інакше.

А наступного ранку, після обіду в чистилищі, ми були заслабкі після ночі, проведеної у корчах і судамах животів на полу ванної кімнати, аби навіть подумати про ретельно спланований обхід паризьких кондитерських. Але я припустив, що, коли вже Париж давав мені другий шанс на життя — а я давав собі другий шанс із гостями, — чому б просто не оголосити загальну амністію, що передбачає і другий шанс для *Le Dôme*?

Цього разу мене і Ненсі провели до розкішної кабінки, де за філе з сонцевика із кружальцями хрумкої, вкритої маслом картоплі, смаженої на сковороді, вона розповідала мені такі самі соковиті голлівудські плітки, а я вводив її у курс щодо привабливих місць, які варто відвідати. Цього разу обслуговування було *très*

*correct*³⁹⁷ — гарні й досвідчені офіціанти кружляли довкола нас у довгих фартухах, пов'язаних на талії, та бездоганно накрохмалених жорстких комірцях. Я звернув увагу Ненсі на те, як добре нас приймали. Вона відповіла: «Ну, якщо ти дійсно хочеш дізнатися, що таке зірковий прийом, ти маєш побачити, що відбувається, коли я приходжу у *Le Grand Colbert*».

Якщо хтось не знає, у серці кожної жінки середнього віку залишилася незабутній слід сцена наприкінці «Кохання за правилами та без», коли Даян Кітон сідає за столик із Кіану Рівзом у *Le Grand Colbert*, щоб пообідати смаженою куркою, про яку вона із запалом говорила як про найкращу у Парижі декілька разів протягом фільму. (Хоча її навіть не було у меню, доки Ненсі не внесла її у сценарій.) Я не міг дочекатися, аби побачити, який «зірковий прийом» могли влаштувати паризькі офіціанти, котрих важко чимось вразити. Тож я зателефонував до *Le Grand Colbert*, щоб замовити столик на обід наступного тижня. Людина, яка відповіла на дзвінок, була милою, але трохи стриманою.

— *Bonjour, monsieur*. Я хотів би замовити столик, *s'il vous plaît*³⁹⁸ (до речі, це було перше речення французькою, яке я вивчив).

— *Oui, monsieur. Pour quelle date?*³⁹⁹

— Вівторок.

Недовга пауза, чутно, як він гортає сторінки журналу попередніх замовлень.

— *Oui. Eh...* (мовчання)... *À quelle heure?*⁴⁰⁰

— О першій дня?

— *Bon*⁴⁰¹.

Я чув, як десь удалині ручка шкрябала папір.

— *Combien de personnes, monsieur?*⁴⁰²

— *Deux*⁴⁰³.

Коротке мовчання. Знов пише.

— *À quell nom?*⁴⁰⁴

Настала моя мить. Я глибоко вдихнув:

— Ненсі Меєрс.

Я подумки ступив крок назад і вклонився. Цього разу повисла довша пауза.

— *Nan-cee May-oarz?*⁴⁰⁵ — запитав він голосом, що злетів на декілька октав угору. — *La directrice? Mais oui, monsieur! Pas de problème.*⁴⁰⁶

Я вже якось був у *Le Grand Colbert* і, якщо чесно, був налаштований скептично. Заламіновані пластиком меню і поблякла афіша фільму, почеплена у вікні, не віщували смачної їжі. Дурнувятий рожевий шрифт у меню був геть недоречним у паризькому ресторанчику, тож, крім старовинного фасаду, це місце нічим мене не приваблювало. Мене більше вабив *Le Grand Vèfour* неподалік, у Пале-Рояль, але ліміт на кредитній картці стримував.

Та всередині, *bien sûr*⁴⁰⁷, *Le Grand Colbert* — насправді класичне *bistro parisien*⁴⁰⁸, із дзеркальними стінами, накрохмаленими лляними серветками, офіціантами, котрі нечутно пересуваються залом із тарелями устриць, і старовинною пожовклою стелею, яка свідчить про те, що дим від *Gauloises* клубочиться тут десятиліттями. Їжа тоді була доброю, але я не дуже хотів повернутися.

А цього разу захотів. І коли я мчав по площі Перемог, а Людовик XIV верхи повелівав мною і моїм велосипедом, я уклав із собою угоду про те, що не буду нічого пити, щоб показати себе Ненсі з найкращого боку. Я маю схильність бездумно осушувати все, що переді мною ставлять, аби приховати своє хвилювання у спілкуванні з іншими, і ця проблема загострюється у товаристві знаменитостей. Вода, ром, фруктовий сік, вино, абсент, чай з льодом, кава, шампанське чи горілка — усе це швидко зникає, коли склянка вже втрапила мені до рук.

Тієї миті, як ми всілися, перед нами поставили два високі вузькі келихи з крижаним шампанським. Я одразу ж схопив свій, підніс до губ тонкий обідок холодного келиха і залпом випив три чверті. Ненсі елегантно пригубила шампанське.

Мене завжди вражає, як мої друзі-журналісти майстерно вихлоплюють блокноти і несамовито все записують, коли зустріча-

ються з видатними людьми. Мені завжди нелегко зосередитися. Намагаючись мати не менш респектабельний вигляд, я приніс свій записник фірми «Молескін», оскільки Ненсі задалегідь сказала мені, що готова відповісти на будь-які запитання. Я запитав її, якими Джек і Кіану були у житті (їй вони обоє подобалися), чому вона обрала Кіану Рівза (він був зіркою, але зовсім іншою, тому його не могла затьмарити великомасштабна присутність Джека) і яка приголомшлива Даян Кітон. А потім вона розповіла мені про Деніела Крейга, і я слухав з непідробною цікавістю.

Деніел Крейг? Його не було у «Коханні за правилами та без».

Добре, він ніяк не пов'язаний із фільмом або з *Le Grand Colbert*. Але він приходив до Ненсі в офіс із приводу ролі в іншому фільмі, вдягнений в обліплу майку, тож Ненсі мало не впала. Я не пліткую, але вона сказала, що його фантастично накачаний живіт був не просто пласким — це була западина, і вона граційним жестом описала вертикальну дугу в повітрі, що приголомшило мене ще дужче, ніж обстановка у стилі *Belle Époque*⁴⁰⁹ довкола. Мені слід було попросити її намалювати це у моєму все ще порожньому записнику, але то вже було б украй непрофесійно з мого боку.

На щастя, туго зав'язана краватка стискала мою трахею, що, імовірно, було дуже добре.

Проте я дуже жадав насититися не подробицями життя знаменитостей, а смачною їжею, тож ми зробили замовлення. Моє шампанське майже закінчилося, але я не хотів осоромитися, подаючи знак офіціанту, щоб приніс іще. Ненсі, котра не прилаштувалася до французького обіду з вином опівдні, тільки пару разів пригубила шампанське. Я хотів запитати: «Гей, ти маєш намір його допивати?» Але не спитав.

Повертаючись до їжі та її споживання, я запитав Ненсі: «Чому *Le Grand Colbert* і чому смажена курка, особливо враховуючи, що її навіть не було у меню?»

Спочатку для свого фільму вона обрала *Brasserie Lipp*, сумнозвісний надмірно чванливістю заклад на Лівому березі, що

входить до трійки зіркових паризьких кафе разом із *Café de Flore* і *Les Deux Magots*. Коли наближався час зйомки, хтось у *Lipp* передумав і ухвалив геть нерозумне рішення заборонити знімання фільму в кафе. Тож Ненсі нічого не залишалось, як відшукати для зйомок таке саме класичне паризьке бістро. Зрештою, вона дуже тішилася, та й господар *Le Grand Colbert* говорив, що вони були у захваті, оскільки прибуток зріс на 20%. (Не знаю, який настрої панував у *Brasserie Lipp*.)

А щодо курки? Сама Ненсі м'яса не їсть. Тож коли я запитав: «Тоді звідки взялася курка?» — вона не пам'ятала, як вигадала «Найзнаменитішу Смажену Курку у Світі». Вона просто подумала, що старий добрий стейк з яловичини або величезна бараняча нога мало схожі на те, про що б із захватом говорила Еріка Беррі, манірна письменниця, що її зіграла Даян Кітон. Справедливо передбачаючи потік замовлень на смажену курку, шеф-кухар згодом вніс її у меню за пристойним рецептом. Тож якщо ви підете і замовите смажену курку, можливо, вона й не буде найкращою в місті, але дивовижно смакуватиме. Дідько, якщо вона достатньо смачна для Даян, тоді вона достатньо смачна і для мене.

Того дня Ненсі і я були єдиними американцями у ресторані, нас оточували французькі бізнесмени з *Bourse*⁴¹⁰ неподалік. Ніхто не звертав уваги на невеличку метушню довкола Ненсі, крім метрдотеля, котрий у певний момент підійшов, тримаючи альбом із вирізками, що зображали сцени зі «Всяке може трапитися», як фільм назвали французькою. І сидючи там із Ненсі, коли весь персонал нам догоджав, я почувався, наче — зрештою — також приїхав сюди.

Крім суперчистої вбиральні, у *Le Grand Colbert* був іще один суто американський штрих: одразу за столиком, на який подали смажену курку, розмістили нумератор із «хлопавкою», на якому було написано «Ненсі Меерс». На підтвердження того, що зіграти роль туриста завжди приємно, незалежно від того, скільки ви прожили у Парижі, чи від того, наскільки ви знамениті, Ненсі

і я зробили пару знімків, перед тим як вийти на свіже паризьке повітря у напрямку кварталу Ле-Аль у пошуках сковороди для тарту «Татен» у крамниці посуду для кондитерів *MORA*, готові до інших кулінарних пригод.

Я був радий, що обмежився одним неповним келихом шампанського, але коли дістався додому, то зрозумів, що в моєму записнику лише декілька уривчастих нотаток, із чого випливало, що з мене вийшов кращий компаньйон для обіду, ніж журналіст. Після того обіду я переглянув свою тактику щодо гостей. Але *VIP*-прийом став головною умовою. Коли Ненсі повернеться до Парижа, я, звичайно, знайду для неї час. Якщо Даян вирішить приїхати, думаю, я зможу знайти час у своєму графіку для зустрічі за вечерею. І якщо одного дня у скриньці вхідних повідомлень з'явиться і-мейл від Деніела Крейга, хоч і останньої миті, — я точно вільний.

SAUCE AU CHOCOLAT CHAUD DE NANCY MEYERS

ГАРЯЧИЙ ШОКОЛАДНИЙ ФАДЖ ВІД НЕНСІ МЕЕРС

РЕЦЕПТ НА 1 ЧАШКУ (250 МЛ)

Я не в тому становищі, щоб редагувати одну з найуспішніших сценаристок Голлівуду, тож вирішив просто ретельно переписати вказівки Ненсі. У рецепті, який вона мені надіслала, написано: «Перемішати все це у невеличкій каструлі й одразу ж їсти».

Я зробив, як вона сказала, і мав погодитися із Джеком Ніколсоном: це смачнющий гарячий шоколадний фадж. Він загустий, і, хоча я не з тих, хто ставатиме між жінкою і шоколадом, я б порадив додати трохи молока наприкінці приготування, доки соус не набуде консистенції, яка вам до вподоби. Інгредієнти в цьому рецепті можна подвоїти. Але, як на мене, цієї невеличкої кількості вистачає надовго.

3 столових ложки (45 г) дрібно нарізаного несолоного масла

$\frac{1}{3}$ чашки (65 г) цукру-піску

$\frac{1}{3}$ чашки (70 г) темного коричневого цукру⁴¹¹

$\frac{1}{2}$ чашки (50 г) непідсоложеного какао-порошку

$\frac{1}{3}$ чашки (80 мл) жирних вершків

Щіпка солі

1. Покладіть усі інгредієнти у важку літрову каструлю. Помішуйте на слабкому вогні, доки розтопиться масло.
2. Продовжуйте готувати на слабкому вогні ще протягом 3—5 хвилин, постійно помішуючи і не даючи масі приставати до дна і боків, поки не розплавиться цукор, а соус не стане однорідним. Подавайте одразу.

Зберігання: Соус можна зберігати у холодильнику не довше одного тижня. Розігрійте на повільному вогні у подвійній каструлі для готування на водяній бані або у мікрохвильовці.

LE CHEESECAKE

ЧИЗКЕЙК

РЕЦЕПТ НА ОДИН 23-САНТИМЕТРОВИЙ ПИРИГ, НА 12—16 ПОРЦІЙ

Ненсі почала свою кар'єру у Голлівуді не як сценарист, а як пекар чизкейків. Починаючи працювати у кіноіндустрії, вона вирішила пекти на продаж чизкейки, оскільки це можна було робити вдома, не відриваючись від друкування на машинці. Ненсі отримала шквал замовлень, а оскільки однієї духовки не вистачало, аби задовільнити попит, вона попросила у сусідів дозволу користуватися їхньою духовкою в обмін на сплату їхніх рахунків за електрику, тож так і народилася зірка. На жаль, Ненсі заприсяглася зберігати

таємницю і поклялася не оприлюднювати рецепт чизкейка навіть після злету своєї письменницької кар'єри. Але оскільки моя кар'єра пов'язана із розповсюдженням рецептів, я залюбки поділюся своїм.

Французи люблять вершковий сир марки «Філадельфія» і *les cheesecake* навіть більше, ніж американці, якщо таке можливо. Проте, де б ви не жили, правила приготування смачного чизкейка не залежать від культурної приналежності: подбайте про те, щоб вершковий сир був кімнатної температури, не перестарайтеся зі збиванням начинки і пильнуйте, щоб пиріг не перепікся.

ДЛЯ КОРЖА

4 столових ложки (60 г) розтопленого масла плюс трохи,
щоб змастити форму
1 1/4 чашки (100 г) крихт крекерів (або імбирного печива)
(приблизно 9 штук), змелених на порошок
2 столових ложки цукру

ДЛЯ ЧИЗКЕЙКА

900 г вершкового сиру кімнатної температури
1 1/4 чашки (250 г) цукру
Натерта цедра 1/2 лимона, бажано не відтиснутого
3/4 чайної ложки ванільного екстракту
4 великі яйця кімнатної температури
2 столових ложки борошна
1/2 чашки (120 г) йогурту з незбираного молока без домішок

1. Для випікання коржа злегка змастіть дно і боки 23-сантиметрової роз'ємної форми для випікання. Нагрійте духовку до 190 °C і розмістіть решітку у верхній третині духовки.
2. Змішайте крихти крекерів у невеликій мисці із цукром і розтопленим маслом до зволоження крихт. Спресуйте крихти у рівний шар по дну і трохи по боках. (Можна використати пласке дно склянки, щоб їх розрівняти.)

3. Випікайте крихти протягом 12 хвилин, до брунатно-золотавого кольору. Відставте форму на охолоджувальну решітку, поки готуватимете начинку. Збільште вогонь у духовці до 260 °С.
4. Для начинки збивайте вершковий сир із цукром протягом 1 хвилини на низькій швидкості у стаціонарному електроміксері або вручну. Збивайте лише до того, як у начинці зникнуть грудочки. Додайте цедру лимона і ваніль.
5. Додайте яйця, по одному за раз, ретельно помішуючи і підшкрібаючи по стінках миски, аби добре розмішати вершковий сир. Додайте борошно.
6. Додайте у суміш йогурт, мішайте до цілковитої однорідності, але занадто не збивайте.
7. Вилийте начинку на корж і випікайте 11 хвилин.
8. Тримаючи двері духовки закритими, зменште вогонь до 100 °С і продовжуйте випікати чизкейк протягом 40 хвилин; коли ви злегка струсите форму, м'яким має залишитися коло діаметром 7—10 сантиметрів у центрі пирога; він матиме такий вигляд, наче *ось-ось* затвердіє у центрі. Не перепечіть.
9. Вийміть із духовки й остудіть на решітці до кімнатної температури.

Подача: Охолоджуйте чизкейк у холодильнику протягом принаймні 3 годин перед подачею. Наріжте на шматочки гострим ножем, зануреним у теплу воду, щоб вони вийшли якнайкращими.

Зберігання: Чизкейк можна зберігати у холодильнику протягом п'яти діб. Погляди любителів чизкейка поділилися: одні вважають, що пиріг має бути холодним, а інші надають перевагу кімнатній температурі. Чизкейк можна заморозити на два місяці, якщо загорнути у плівку, а потім щільно обернути фольгою. Розморозуйте, не знімаючи плівку і фольгу, щоб на чизкейка не утворився конденсат.



МАТИ ВСЕ

III аких наївних новачків, як я, котрі приїхали до Парижа і сподіваються, що зможуть знайти всі товари, до яких вони звикли на батьківщині, тут вистачає. Є навіть пара крамниць, що постачають продукти американцям, котрі тужать за домівкою і ладні платити чималі гроші, аби тільки насолодитися смаком попкорну для мікрохвильовки, консервованого супу, бекону і спреду *I Can't Believe It's Not Butter*¹².

Оскільки я пишу рецепти головним чином для американців, одним із моїх завдань є пошук заміників звичних інгредієнтів. Після приїзду я проводив місяці у пошуках деяких продуктів, що їх використовую найбільше, сподіваючись знайти таке місце, де вони продавалися б великими партіями, оскільки нерідко закінчую із чотирикілограмовим шматом *chocolat noir* за тиждень. Інколи я з ним навіть печу.

Я витрачав *beaucoup d'euros*⁴¹³, розбиваючи дорогі плитки на маленькі шматочки, а був упевнений, що коли переїду до Парижа, країни кулінарних див, то зможу знайти шоколад у велетенських плитках, а також більші мішечки какао-порошку, тож мені не доведеться розривати всі ті манюсінькі пакуночки, які продають у супермаркетах.

В інших випадках я був змушений шукати, чим замінити звичні продукти. Я припустив, що знайти кукурудзяний сироп тут майже неможливо, і, хоча я його використовую вельми ощадливо, у деяких цукерках він є головним інгредієнтом. Я знав, що професіонали по всьому світу використовують глюкозу, яка може добре його замінити. Оскільки Париж — світова столиця кондитерського мистецтва, я припустив, що глюкоза причаїлася в одному з двадцяти округів. Я тільки маю з'ясувати, у якому саме.



По приїзду я оснастив свою кухню всім необхідним для випікання, купленим у відомій крамниці з продажу товарів для приготування кондитерських виробів *MORA*, яку обов'язково мають відвідати кухарі-кондитери і пекарі, котрі приїждять до Парижа. Тож я запитав, куди мені піти, у чарівної жіночки у білій формі, а продавчині зазвичай люблять мені допомагати. (Як і в разі з іншими магазинами у Парижі, я налагоджую контакти за допомогою *les brownies américains*⁴¹⁴, щоб вони мене пам'ятали, коли я заходитиму наступного разу. І, знаєте, спрацьовує.)

Мене спрямували велелюдною вулицею Етьєн-Марсель до пошарпаного вітром оранжевого піддашку з парою дерев'яних вітрин у вікнах, заповнених нечуваною безліччю делікатесів, більшість з яких я до того ніколи не бачив. Я не міг дочекатися, щоб потрапити всередину.

Назва крамниці, *G. Detou*, — це *jeu de mots*⁴¹⁵, каламбур. *G* вимовляється французькою як «джей», тож *G. Detou*, якщо вимовити

вголос, стає *J'ai de tout*, тобто «У мене є все». Для таких завзятих пекарів, як я, радий повідомити, що слова тут дотримують. Ця охайна крамниця — моя особиста Мекка, до якої я здійснюю паломництво щотижня. Над входом великими друкованими літерами написано: *POUR PATISSERIE*⁴¹⁶, у моєму сприйнятті це все одно, що тут розгортали б червону доріжку щоразу, як я приходжу.

Магазин розташований поряд із кварталом Ле-Аль, районом, якому письменник Еміль Золя дав знамениту назву *Le Ventre de Paris* — Череву Парижа. Протягом майже тисячі років Ле-Аль був центром усього їстівного у Франції. У 1850-х тут побудували приголомшливу конструкцію зі скла і металу, що злітала в небо і височіла над округою. На жаль, 1971 року ринок знесли, а оптові магазини відправили у вигнання до Ренжису, сучасної бездушної споруди поблизу аеропорту Орлі. А сьогодні на цьому місці, прямісінько у центрі Найпрекраснішого Міста у Світі, розташувалася Найпотворніша Будівля у Світі, страхіття зі скла і сталі, що вміщує мережеві крамниці, ресторани швидкого харчування, кишенькових злодіїв і підлітків, котрі тиняються без діла.

Декілька крамниць із продажу куховарського приладдя, що залишилися у Ле-Алі, зберігають дух минулих літ. Ті, що примудрилися вижити, залишилися на плаву завдяки розумінню того, що більшість їхніх клієнтів сьогодні — це не професіонали, які легко можуть замовити все у великих постачальників, а шеф-кухарі й пекарі, котрі живуть за містом. І, звичайно, *les touristes*⁴¹⁷. Найвідомішою, а також найнеприємнішою, є *E. Dehillerin*, яку прославили Джулія Чайлд, Марта Стюарт⁴¹⁸ і Чак Вільямс; саме їх продавці залюбки цитують усім, хто хоч віддалено схожий на американців. А ще зовсім нещодавно, коли вам була потрібна допомога, ви мали відривати продавців від їхньої суворої служби, що полягала у спіранні на стіну і повільному викурюванні сигарети. Або ж у протверезінні.

Сьогодні, впевнений, діє система комісійної винагороди, оскільки, навіть якщо я ненавмисно торкнувся ліктем ручки на

лопаточці або каструлі, палкий продавець мчить до мене, висмикує її з полиці, загортає і підштовхує мене до енергійного касира з рахунком у руці — і вони охоче приймають кредитні картки більшості великих банків. Це все може статися за лічені секунди, я навіть не встигаю розтулити рота, щоб пробурмотіти: «*Je regarde, s'il vous plaît*» — «Я просто дивлюся».

Якщо ви необачні або вас легко залякати, можете і не відбутися так просто. Звісно, персонал тут професійний і ціни (особливо на мідні каструлі) непогані. Але я часто у дверях бачу людей, завалених пакунками з крамом, яким, можливо, вони ніколи не скористаються. Найімовірніше, це все опиниться на гаражному розпродажі наступного літа і супроводжуватиметься красивою розповіддю про походження тієї мідної ромбоподібної посудини для варіння риби в окропі, формою (і розміром) з повітряного змія, незайманих рубчастих форм для печива мадлен або набору блискучих мідних *cannelé*⁴¹⁹ формочок, з яких вони мріяли виймати яєчні кекси, як робила Марта на телеекрані.

Усе, що продають у *G. Detou*, вам справді *знадобиться*, оскільки все це їстівне. До того ж продавці тут доволі приязні. Нездорого я бачив тямущих місцевих, котрі роблять припаси, чи заповзятих кухарів, котрі перевіряють, які новинки слід випробувати.

Єдиним винятком був той раз, коли екскурсовод привела туди групу. Я, як зазвичай, підслуховував, і мені стало шкода туристів, оскільки вона нічого не знала про ті дивовижні товари, які були виставлені на полицях. Тож я вступив у розмову і сказав, що шоколад *Valrhona Manjari*⁴²⁰, про який вона сказала, що це «якийсь французький шоколад», насправді унікальний, тому що, коли його розтопити, він набуває брунатно-червоного відтінку і має незвичайний насичений смак із присмаком родзинок, не властивий для іншого шоколаду. Вона уп'ялася у мене очима, а потім гримнула: «Ну то й що? Яка різниця?» — і швидко погнала свою групу подалі від божевільного.

Але я не єдиний ненормальний, хто переймається через такі дрібниці. З часу купівлі цієї крамниці, понад десятиліття тому, привітний власник Жан-Клод Томас присвятив роки оновленню і постійному розширенню асортименту таким чином, щоб він відповідав усім сучасним гастрономічним тенденціям, а також удосконаленню запасів традиційних французьких ласощів.

І немає нікого щасливішого за мене, оскільки тепер я можу знайти усі якісні *couvertures*⁴²¹ майже від кожного виробника шоколаду у Франції, що кидають виклик одне одному з двох протилежних кутів крамниці. В одному куті — три- й п'ятикілограмові коробки *pistoles* для професіоналів і стоси загорнутих у фольгу шоколадних плиток. В іншому — шоколадки від невеликих французьких майстерень, таких як *Cluizel, Weiss, Valrhona, Bonnat* і *Voisin*. Месьє Томас сказав мені, що 25—30 % його покупців — професійні кухарі, а решта клієнтури — доволі строката група, тож важко щось сказати про *typique*⁴²² покупця.

І він має слушність. Останнього разу, як я там був, до крамниці зайшла німечна старенька з ціпком, точно знала, що їй потрібно — три кілограми білого шоколаду *Cacao Barry*, — і покvapилася геть. (Також не встигає дописати книжку рецептів до дедлайну?) Незабаром після того увірвався схвильований чоловік, схопив стос трикілограмових плиток темного шоколаду і голосно замовив ящик фісташкової пасти і коробку трояндової пасти, повсякчас відпускаючи шпильки продавцеві й не перериваючи гарячу суперечку по мобільному, поки за дверима нетерпляче гурчав двигун його машини.

В іншому куточку крамниці дві японки притиснулися одна до одної, охали й ахали, затуляючи роти руками. Біля вікна чоловік, котрий пильно розглядав полицю з чаями, мало не *bouscule*⁴²³ мене, зосередившись на пошуку необхідного серед усіх тих мистецьких жерстянок з російським чаєм.

Крім полиць із шоколадом, які я завжди оглядаю спершу, тут можна знайти якісні цукати з цитрусових (не такі гідкі зелені);

чищені вручну фрукти, що зручно почувуються у світлому сиропі; фермерський хрін (хто знав, що таке існує?); консервований із чорносливом тунець із Бретані, кокос, лайм і копчений перець; справжню діжонську гірчицю і пряну гірчичну олію від Едмона Фало; а також цілу полицю невимовних добавок для молекулярної гастрономії, течії, яка досі мене спантеличує, — ми ж бо витратили ціле десятиліття на те, щоб *позбавити* їжу всього того?

Усі, кому потрібен несолодкий сік з журавлини, знайде його у цій крамниці, як і сицілійські фісташки ядучо-зеленого кольору, кавовий екстракт *Trablit*, пакунки венесуельських очищених зерен какао, яких вистачить на все життя (їх варто купувати, проте треба знайти когось, з ким можна поділитися, якщо тільки ви не плануєте відкрити власну шоколадну фабрику), вустерширський соус (з якого завжди сміються мої французькі друзі, оскільки жоден з нас не може вимовити його назву), добротні шоколадні крихти (над якими я майже плакав, коли знайшов), зацукроване насіння кмину (залиште його собі — у мене є декілька неприємних спогадів про десерти, у яких фігурував кмин) й абсолютного фаворита: консерви з фаршированих качиних ший. А на радість американців тут продають кулінарний спрей для смаження, хоч і з написом «Тільки для професійного використання», з чого я зрозумів, чому французи, які готують удома, ніколи про нього не чули: професійні кухарі загарбали його весь собі. І так, тут є діжечкі невлмовимої глюкози.

Коли месьє Томас став власником крамниці, він почав замінювати десятилітній пил на полицях на французькі делікатеси, як-от вишукані зацукровані квіти з Тулузи і шоколад з одного сорту какао. Він також стежив за тенденціями у кулінарії й кондитерській справі завдяки дружбі з паризькими шеф-кухарями і почав імпортувати незвичні харчові продукти, що їх шукали молоді нонконформісти: наприклад, кленовий цукор і горіх пекан, котрі незабаром стали *trés branchés*⁴²⁴ серед ультрамодної *bobo*⁴²⁵. І звичайно, також подобаються деяким американцям.

Коли я став робити покупки у *G. Detou*, продавці розглядали мене з цікавістю. Я заскакував, уважно роздивлявся полиці, інколи ставив пару запитань стосовно шоколаду, висмикував з полиці одну коробку і забирався геть. Незабаром я почав вплітати у запитання натяки на свою справу, які приправляв технічними деталями, трохи хизуючись, так щоб вони не думали підсунути мені залежаний товар. Більшість магазинів для гурманів у Франції обов'язково продаватимуть вам найкращі продукти, якщо ви висловлюватимете бодай краплину інтересу або демонструватимете знання про цей товар, оскільки продавці в таких крамницях фахівці, а не робітники за мінімальну заробітну плату, вони вважають святим обов'язком добре знати свій крам. Я засвоїв урок, коли моя ощадливість справжнього янкі (спадок від бабусі) змусила мене купити недорогий шоколад, розкладений на найвищих полицях, відмахнувшись від застереження продавців, що він не дуже добрий. Таким він і виявився. Я думаю, що крамниця має його у продажу, аби відповідати своїй меті постачати все, але, як не парадоксально, розміщує його так, щоб він був недосяжним і його не купували.

Небагато часу знадобилося персоналу для того, аби мене полюбити. Я не тільки став хорошим покупцем, я ще приносив брауні і примірники власних книжок, а французи поглинають книжки так само, як американці жадібно поїдають брауні. Французи, нація читачів, шанують письменників так, як американці шанують професійних футболістів. А якщо ви пишете книжки про шоколад і морозиво та печете незрівнянні брауні, ви все одно що забили переможний гол за місцеву команду.



Одного разу мецьє Томас підняв мотузку з табличкою *RESERVE: Accès limité au personnel*¹⁴²⁶, і ми прослизнули під нею та попрямували до комори, де зберігаються особливі інгредієнти, сховані для найвибагливіших паризьких шеф-кухарів і пекарів. Дерев'яні полиці

були вельми охайними, товар систематично розкладений, всього легко дістатися. Про себе я зауважив, що, як прийду додому, треба і мені наново упорядкувати інгредієнти на полицях. (Чого я досі не зробив, але клянуся, скоро в мене дійдуть до цього руки.)

Він показав мені скарби, наприклад джутові мішки з божественно ароматними какао-бобами, які мені подобається гризти просто так, або ретельно розкладені коробки з тендітними зацукрованими фіалками та інші продукти, про які він попросив мене не розповідати. Ми, типові шеф-кухарі, маємо право тримати дешево в секреті, *non*?

Але справжній трепет я відчув тоді, коли він запитав мене, чи хотів би я відвідати *la cave* унизу, і жестом показав на сходи, які вели у суцільну темряву. Це місце, як він мене запевнив, ніколи не показують стороннім. Сповнений бажання побачити все, звичайно, я сказав: «*Mais oui!*»⁴²⁷

Коли ми подолали декілька прольотів благих сходів, він увімкнув світло, я поглянув угору і відхитнувся, побачивши величні муровані арки і схожі на тунелі проходи, що розходилися у різних напрямках. «Овва!» — вирвалося у мене, і це було майже єдине, що я міг сказати упродовж наступних декількох хвилин, повторюючи знову і знову, як сільський дурень. Недоумок благоговів. «Овва... овва... овва...»

Поки ми блукали у напівтемряві, я був майже впевнений, що ми спотикнемося об парочку скелетів, таких, що спочивали з миром у *les catacombes*⁴²⁸. Я провів рукою по великій кам'яній кладці, що виявилася стіною давнього укріплення з тих часів, коли Париж був на 9 метрів нижче, ніж сьогодні. Як і у випадку з іншими давніми містами, з часом будівлі зводили просто зверху одна на одній, але хто ж знав, що маленька крамничка, у якій я порпався у пошуках шоколаду, сухофруктів, меду і мигдалю, височіла над історією?

На жаль, пов'язаного з кондитерською справою там було небагато. Месьє Томас повідомив мені, що через вологу він не може тримати там нічого їстівного. Ми поблукали декілька хвилин, я все

ще проводив рукою по стінах, які були холодними і вологими на дотик, доки не пересвідчився, що все роздивився.

Тепер, коли я побачив усе, що тут є, згори донизу, можу підтвердити, що *G. Detou* справді відповідає своїй назві й має все, що забажаєте. Уявляю, як я переїхав би сюди назавжди і довіку куштував французький шоколад і цукерки, доки настане мій час. Якби це сталося, цікаво, що подумали б люди через пару століть, коли наткнулися б у підвалі на скелет із пригорнутим порожнім джутовим мішком і маленьким пластмасовим відерцем глюкози. Але якщо мене поховують як годиться, нехай на надгробному камені напишуть: «Він мав усе».

MADELEINES AU CITRON

ПЕЧИВО МАДЛЕН У ЛИМОННІЙ ГЛАЗУРІ

РЕЦЕПТ НА 24 ПЕЧИВА

Попри те, що мав на увазі Пруст, я гадаю, що первісні маленькі печива не мали такого вже великого горба, а лише невелику округлість. Колись під час приготування додали трохи пекарського порошку і *voilà*⁴²⁹ — народилося нове диво. Якщо ви з тих, кому конче треба мати горбинку, зверніть увагу на те, що я додав пекарський порошок до свого рецепту. Коли пуристи скажуть, що це порушує традицію, можна висунути аргумент, що купувати яйця й борошно також нетрадиційно для пекарів — вони розводили курей і самі вирощували пшеницю. У певний момент лінкуватий пекар не витримав і придбав яйця і борошно в іншої людини, чим зруйнував усю систему пекарства. Оскільки вона вже зруйнована, можете спокійно додавати пекарський порошок.

Я придбав свої антипригарні форми для печива мадлен у крамниці *MORA*. Та їх усе одно потрібно змащувати і пильнувати, аби

тісто потрапило у кожен закуток і щілину. Я також з'ясував, що найкраще розмішувати антипригарні форми на верхній полиці у духовці, щоб обидві сторони пропеклися рівномірно, оскільки через темний метал форм дужче нагрівається дно.

Якщо ви з тих, хто зрештою продає такі форми для випічки на наступному гаражному розпродажі, пропоную вам замість того, щоб пекти вдома, насолодитися печивом мадлен у Парижі. Найдосконаліші я знайшов у кафе *Blé Sucré*, чудовій пекарні, вікна якої виходять на прегарну площу у Дванадцятому окрузі. Фабріс Ле Бурда виготовляє чудові, найсмачніші печива мадлен, які я будь-коли куштував, що і спонукало мене створити власний рецепт. Аби кожне печиво було таким просоченим, як і в нього, я обмакую їх у в'язку лимонну глазур.

ДЛЯ ПЕЧИВА МАДЛЕН

9 столових ложок (135 г) несолоного масла, розтопленого й охолодженого до кімнатної температури, плюс додатково для підготовки форм

3 великі яйця кімнатної температури

$\frac{2}{3}$ чашки (130 г) цукру-піску

$\frac{1}{8}$ заокругленої чайної ложки солі

$1\frac{1}{4}$ чашки (175 г) борошна

1 чайна ложка пекарського порошку

Натерта цедра маленького лимона, бажано невідтиснутого

ДЛЯ ЛИМОННОЇ ГЛАЗУРИ

$\frac{3}{4}$ чашки (105 г) цукрової пудри

1 столова ложка свіжовідтиснутого лимонного соку

2 столових ложки води

1. Для приготування печива мадлен змастіть рифлені форми розтопленим маслом. Притрусіть борошном, висипте зайве, поставте у морозильну камеру.

2. У чаші стаціонарного електроміксера збивайте яйця, цукор-пісок і сіль протягом 5 хвилин, доки вони не стануть пінистими і не загуснуть.
3. Ложкою насипайте борошно і пекарський порошок у сито або друшляк і за допомогою лопаточки обережно перемішуйте борошно, поки ви просіваєте його крізь сито над тістом. (Установіть миску на вологий рушник, щоб вона не совалася.)
4. Додайте цедру лимона в охолоджене масло, потім тонкою цівкою влийте масло у тісто, по декілька ложок за раз, одночасно помішуючи, щоб воно добре перемішалось. Припиніть мішати одразу, як масло змішається з тістом.
5. Накрийте миску й охолодіть у холодильнику протягом принаймні 1 години. (Тісто можна охолоджувати не довше 12 годин.)
6. Для випікання печива мадлен нагрійте духовку до 210 °С.
7. За допомогою двох чайних ложок покладіть у центр кожної формочки таку кількість тіста, яка при нагріванні розподілиться і підніметься до країв форми. (Треба пильнувати, але це не нейрохірургія, тож не турбуйтеся, якщо не зможете домогтися точності.) Залиште тісто у формі; не розрівнюйте.
8. Випікайте протягом 8—10 хвилин, доки печива не стануть пружними і злегка не затвердіють. Поки печива печуться, приготуйте глазур у невеличкій мисці, розмішавши цукрову пудру, лимонний сік і 2 столові ложки води до однорідності.
9. Вийміть печива мадлен з духовки і висипте їх на решітку для охолодження. Щойно вони охолонуть настільки, що їх можна буде взяти руками, занурте печива у глазур, перевертаючи таким чином, щоб глазур покрила обидва боки. Зішкребіть зайве тупим ножом. Покладіть кожне печиво назад на решітку, рифленою стороною догори, і охолоджуйте до затвердіння глазури.

Зберігання: Глазуровані печива мадлен краще залишити ненакритими і з'їсти того ж дня, коли вони спечені (що не дуже складно).

За необхідності в герметичному посуді печива можна зберігати не довше трьох діб. Я не рекомендую заморожувати їх, оскільки розтане глазур, але неглазуровані печива можна заморожувати у спеціальних мішечках для заморожених продуктів не довше місяця.

Варіанти: Для приготування печива мадлен в апельсиновій глазури замініть цедру лимона апельсиною, а у глазури замість лимонного соку і води використовуйте 3 столових ложки свіжовідтиснутого апельсинового соку.

Для приготування печива мадлен із зеленим чаєм просійте 2½ чайної ложки розтертого на порошок зеленого чаю матча з борошном. Не кладіть цедру лимона, натомість додайте невелику кількість апельсинової цедри.

Для приготування печива мадлен із шоколадними крихтами не кладіть у тісто цедру лимона, а додайте 2—3 столових ложки подрібнених какао-бобів або дрібних шоколадних крихт.

Примітка: Якщо у вас є тільки одна форма для випікання печива мадлен (тоді ви точно не купували її в магазині *E. Dehillerin*, де працівники вмовили б вас купити дві), випікайте спочатку першу партію. Потім вийміть печива з форми, протріть її кухонним рушником і знову змастіть. Заморожуйте форму протягом п'яти хвилин, а потім випікайте другу партію.

GUIMAUVE CHOCOLAT COCO

ШОКОЛАДНЕ МАРШМЕЛОУ З КОКОСОМ

РЕЦЕПТ НА 36 ШМАТОЧКІВ

У Франції маршмелоу продають у довгих, схожих на мотузку низках не тільки у кондитерських крамницях, а також і в деяких

аптеках. Екстракт алтеї вважають засобом для лікування органів дихання; сенс довгих низок маршмелоу, або *guimauves*⁴³⁰, полягає у тому, щоб аптекар відрізав потрібну кількість так, щоб вам було зручно «вживати свої ліки». Якщо вам це видається дивним, подумайте про всі ті підсолоджені вітаміни, солодкі сиропи проти кашлю і проносні засоби з шоколадним смаком. Я б їх усіх проміняв на маршмелоу. (Хоч і вподобав дитячий аспірин з апельсиновим смаком.)

На вулиці Рамбюто, яка проходить через весь квартал Марє, є *Pain de Sucre*. Це не аптека, а, ймовірно, найкраща кондитерська крамниця у кварталі. У вітрині виставлено декілька скляних аптекарських банок, наповнених маршмелоу з різними смаками: ангеліка, оливкова олія, вербена лимонна, цикорій, троянда і шафран — усі майстерно виготовлені шеф-кухарем Дідьє Матреєм. Я не куштував їх усі — поки що. Але на цей час моїми улюбленими є м'які, як подушка, шоколадні, обваляні у кокосовій стружці.

Я не зовсім упевнений, що маршмелоу вилікує все, що у вас болить. Але я не хочу ризикувати здоров'ям, тож стежу за тим, щоб вони входили до мого щотижневого раціону — про всяк випадок.

- 1/3 чашки (80 мл) холодної води плюс 6 столових ложок (95 мл) для желатину
- 2 упаковки (15 г) желатину
- 1 чашка (200 г) цукру
- 1/3 чашки (100 мл) світлого кукурудзяного сиропу
- 3 великі яєчні білки
- Щіпка солі
- 6 столових ложок (50 г) непідсолодженого какао-порошку, за потреби просіяного крізь сито
- 1 чашка (80 г) непідсолодженої кокосової стружки
- 1/4 чайної ложки ванільного екстракту

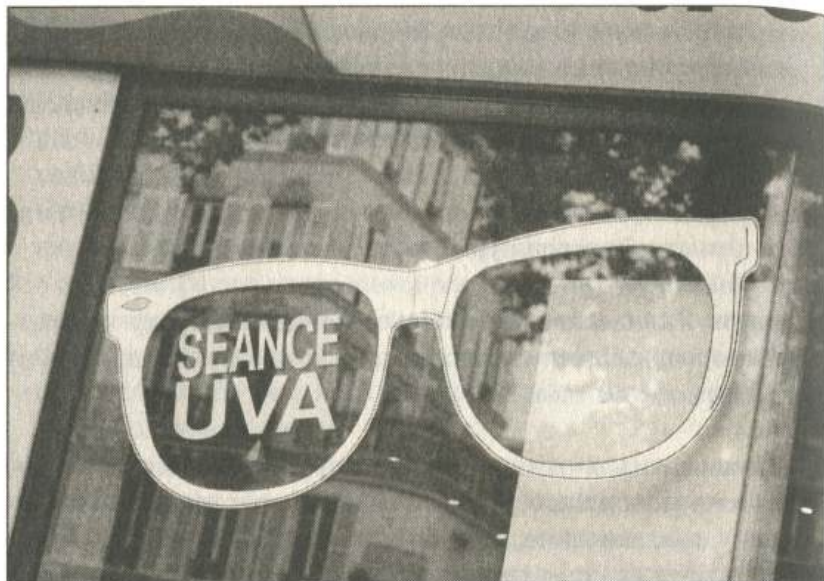
1. Налийте 6 столових ложок (95 мл) води у маленьку мисочку і насипте зверху желатин.
2. У невеликій надміщній каструлі установіть термометр для сиропу, змішайте цукор, кукурудзяний сироп і $\frac{1}{2}$ чашки (80 мл) холодної води; поставте на середній вогонь.
3. Поки готується сироп, покладіть ячні білки у чашу стаціонарного електроміксера зі вставленим вінчиком.
4. Коли температура цукрового сиропу досягне приблизно 108 °С, почніть повільно збивати ячні білки із сіллю.
5. Коли температура сиропу почне підніматися, збивайте білки на середній або великій швидкості, доки вони піднімуться і триматимуть форму.
6. Коли сироп нагріється до 122 °С, зніміть його з вогню і додайте желатин. Помішуйте, доки той повністю не розчиниться, а потім, збиваючи масу вінчиком, додайте какао.
7. Збільште швидкість до високої та влийте сироп у ячні білки повільним, але безперервним струменем. Намагайтеся не лити сироп на вінчик, щоб за наступного руху той не прилип до стінок, замість того щоб збивати безе.
8. Поки збивається сироп, насипте рівний шар кокосові стружки на дно 20-сантиметрової квадратної сковороди так, щоб не залишалось порожніх місць.
9. Швидко зупиніть міксер, пошкребіть по боках і дну миски, потім додайте ваніль і продовжуйте збивати зефірну суміш, доки вона не загусне, а чаша міксера не охолоне. Суміш усе ще буде рідкою, подібно до шоколадного пудингу, але, коли постоїть, вона затвердіє.
10. Вилийте суміш у підготовлену сковороду і якнайкраще розрівняйте зверху. Посипте кокосовою стружкою, що залишилася. Охолоджуйте принаймні 4 години або ніч; не накривайте.
11. Щоб вийняти марשמелу з форми, проведіть ножем по краях сковороди й викладіть квадрат із марשמелу на дошку для нарізання або деко. За допомогою ножиць чи ножа для піци

наріжте його на 36 кубиків. Змішайте їх із кокосовою стружкою, що зсипалася з них під час виймання, посипте боки, так щоб усе було вкрито стружкою. Обтрусіть кожен шматочок від зайвої кокосової стружки, розкладіть на тарелі.

Зберігання: У ємності маршмелоу можна зберігати не довше п'яти діб за кімнатної температури.

Варіанти: Якщо ви використовуєте 23-сантиметрову квадратну сковороду, збільште кількість кокосової стружки до 1 ½ чашки (120 г).

Примітка: Непідсолоджена кокосова стружка продається у магазинах натуральних продуктів. Можна використовувати і підсолоджену, але, звичайно, тоді маршмелоу буде солодшим. Якщо кокосова стружка у вас крупна, краще подрібнити її у кухонному комбайні або блендері.



Le bronzage

ЗАСМАГА

*Т*ихим сонячним ранком, поринувши у свої думки, я йшов сьомим округом на зустріч зі своїм другом за кавою і круасаном. Більша частина району була відносно безлюдною, оскільки місцеві мешканці оселяються у шикарних дорогих квартирах і нечасто вештаються хідниками. Як зазвичай, навкруги нікого не було, і, хоча цей район і видається трохи нудним, мені подобалося бути у спокої і тиші подалі від напруженого галасу площі Бастилії.

Коли я наближався до рогу, моє блаженство порушило приглушене гупання. Потім почулося ще одне, потім інше. *Гуп... гуп... гуп...* Незабаром гупання стало безперервним, наче здійнявся заколот. Я відчував, як хідник шалено задвигтів, і почав

неабияк непокоїтися про те, що чекало мене за поворотом і як я міг завадити неминучому зіткненню.

Повернувши за ріг, я побачив, у чому річ. Президент Ніколя Саркозі рухався просто на мене, а в такт із ним тупотіла юрба фотографів, що цілковито його оточила, несамовито клацаючи фотоапаратами, поки він дивився на них звичним лютим поглядом, продираючись крізь натовп. Саркозі нещодавно переміг на виборах, тож для преси він і його особисте життя були так само захопливими — а часом навіть і більше, — як його політичні принципи.

І хоча Саркозі звинувачували у декількох речах, починаючи від антисемітизму і расизму і закінчуючи запальною вдачею і схильністю до серійної моногамії, була в нього одна звичка, про яку, здавалося, ніхто не хотів говорити: засмагання.

Коли я стояв, прикутий до місця, за пару кроків від месье Саркозі, не його мініатюрний зріст мене шокував. І не знаменитий лютий вираз обличчя. А колір його шкіри. Його обличчя було яскравого апельсинового відтінку, такого самого тону, як і м'якоть соковитої дозрілої мускусної дині.

Проклачайте французькі телевізійні канали будь-якого вечора, і ви обов'язково зупинитеся на якійсь програмі, де видатні діячі інформаційної та розважальної індустрії за круглим столом обговорюють певні теми. А налаштувати режим насичення на *télécommande*⁴³¹ не потрібно: кожен наступний гість здається яскравішим і дужче схожим на мандарин, ніж попередній. Не знаю, як ці люди примудряються говорити і зберігати весь цей надмісний макіяж, який вони на себе наклали, не розтрісканим.

Французи обожають *la bronzage*, чи то природний, чи ні, і наприкінці кожного літа, протягом *la rentrée*⁴³², коли мільйони парижан потоком повертаються додому, місто оживає, наче під пензлем художника, від шік кольору пластівців з какао до улоговинок між грудями кольору карамелі. І хоча я навіть мав цікаві суперечки з парижанами, котрі мені не вірили і відкидали

ймовірність того, що пасивне куріння шкідливе, а перетаскування брудної ганчірки з кімнати в кімнату негігієнічне, я сам є доказом того, що непрямой шкоди здоров'ю цілком можуть завдати ультрафіолетові промені просто тут, у Парижі. Мої сітківки досі уражені відтоді, як одного літнього дня я випадково побачив секретарку мого лікаря, п'ятдесятирічну жінку, котра засмагала напівголою біля Сени. Бережи її Господи за безсоромність у такому віці, хоча через свою темну шкіру ця бідолашка була більше схожа на згорнутий шоколадний млинець. А глазур'ю на цьому млинці була не гірка збитих вершків, а той факт, що вона працює на дерматолога. (Самі здогадайтеся про вишеньку зверху.)

Але немає причин обмежувати меланому, макулодистрофію, рак шкіри і передчасне старіння літніми веселощами. Оскільки Париж сірий майже 360 днів на рік, можна стати *brûlé*⁴³³ у *l'espace bronzage*⁴³⁴, салонах засмаги, які стали невід'ємною і повсюдною рисою міста, як і *boulangeries*.

Насправді їх більше: пошук по *les Pages Jaunes*⁴³⁵ налічує 1326 соляріїв, що затьмарюють 921 міську хлібопекарню. Імовірно, не тільки хліб запікають тут до хрусткої скоринки.

Мене полонили різні паляниці у Парижі, але не можу сказати того самого про салони автозасмаги, де працюють молоді люди, на декілька відтінків темніші за африканців у кварталі Гут-д'Ор. Не дуже мені приємно заходити до кабінки, на дверях якої висить попередження про те, що перебування в ній може спричинити смертельну *maladie*⁴³⁶. Смертну кару відмінили у Парижі 1981 року, проте тут залишається ще багато місць, де вас залюбки підсмажать до передчасної смерті.

Я завжди тримаюся подалі від сонця, тож я найбіліша людина в Парижі — за винятком хіба що вкритих борошном молодих пекарів, котрі працюють на нижньому поверсі *Poilâne*. Більше, ніж мій акцент і мої сніжно-білі, як перли, зуби, за *étranger américain*⁴³⁷ видає мене моя блідість. Але, можливо, я переживу

деяких людей, котрі всі ці роки ускладнюють моє життя тут, наприклад жінок у *préfecture*⁴³⁸, до яких я щорічно повинен звертатися за подовженням візи, або особливо ворожої продавчині, котра контролює весь шоколад у *À la Petite Fabrique* і з якоїсь незбагненної причини відмовляється продавати мені будь-який товар. Ближче, ніж підійти до вітрини, до цього шоколаду наблизитися я не зможу, поки вона не піде.

Я вже думав відправити їй авіаквиток до якогось теплого і сонячного місця, щоб вона засмажила себе до скоринки. Або, можливо, одного дня вона зрозуміє, що працювати у солярії набагато приємніше, ніж охороняти шоколад від палких американців.

Правду кажучи, мені байдуже, куди вона піде, головне, щоб вона кудись поділася. Просто мене жахає імовірність того, що зустріню її на паризькій вулиці, а я не можу вигадати нічого страшнішого, ніж зустріч із нею за стінами крамниці.

Я тут подумав — ні, можу.

CREPES AU CHOCOLAT DEUX FOIS

МЛИНЦІ З ПОДВІЙНИМ ШОКОЛАДОМ

Рецепт на 16 млинців

Crêpes легко готувати, якщо ви уловите ритм, тоді вже важко зупинитися. Мені завжди хочеться продовжувати ще і ще. Найголовніше: не надто поспішайте і дайте їм набути гарного *bronzage* на сковороді, перш ніж перевертатимете.

Коли приготуєте млинці, можна їх скласти у стоси і начиняти будь-чим за бажанням або просто їсти теплими, нічого не додаючи. *Crêpes* — найголовніша французька закуска, їх продають у ятках по всьому Парижу, часто з ложечкою нутели (шоколадно-горіхової

пасти) або з великими шматками шоколаду, що тануть. Обидва ці варіанти добрі, якщо ви один із тих, кому, як мені, шоколаду завжди мало. (Що у моєму випадку правда, завдяки одній неприємній пані у шоколадній крамниці в моєму кварталі.)

2 чашки (500 мл) незбираного молока
 3 столові ложки (25 г) непідсолодженого какао-порошку
 3 столові ложки (45 г) несолоного масла, нарізаного на шматочки, плюс іще трохи для смаження млинців
 3 столові ложки цукру
 ¼ чайної ложки солі
 4 великі яйця кімнатної температури
 1 ¼ чашки (175 г) борошна
 1 чашка (160 г) шоколадних крихт або крупно рубленого гіркувато-солодкого шоколаду (або банка нутелі)

1. Розігрівайте молоко, какао, масло, цукор і сіль у невеликій каструлі, доки розтопиться масло.
2. Покладіть яйця і борошно у блендер і влийте туди какао-молочну суміш. Збивайте до однорідності. Охолодіть тісто протягом принаймні 1 години.
3. Для смаження млинців вийміть тісто з холодильника і дайте нагрітися до кімнатної температури.
4. Розігрійте 25—30-сантиметрову сковорідку з антипригарним покриттям або сковорідку для млинців на середньому або великому вогні з невеликою кількістю масла.
5. Коли сковорідка стане гарячою, витріть масло паперовим рушником. Добре перемішайте тісто і вилийте на неї ¼ чашки (60 мл) тіста. Швидко нахилийте сковорідку так, щоб тісто розтеклося і вкрило все дно. Смажте млинець упродовж 45 секунд — 1 хвилини, доки його краї не стануть хрусткими, потім засуньте лопаточку під млинець і переверніть його. Притрусіть столовою ложкою шоколадних крихт або розмажте зверху

ложку нутели по його $\frac{1}{4}$ частині і залиште смажитися ще протягом хвилини.

6. Згорніть млинець на чверть (один раз навпіл, потім знову навпіл), залишивши шоколад усередині, і одразу подавайте.

Зберігання: Млинці краще подавати гарячими зі сковорідки, як у Парижі; вони не дуже добре зберігаються, тож краще з'їсти їх одразу. За необхідності можете тримати млинці теплими на деку в духовці на слабкому вогні, поки ви їх досмажуєте. Тісто можна зробити завчасно і залишити на ніч у холодильнику.

PATE DE FOIE DE VOLAILLE AUX POMMES

ПАШТЕТ ІЗ КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ З ЯБЛУКАМИ

Слово *rôlé*⁴³⁹ не означає «страшенно складна, вишукана французька страва». Воно може позначати будь-яку м'яку намазку, звичну їжу у Франції, не призначену для того, щоб її відкладали для особливої нагоди. *Pâté* легко зробити і смакувати ним незалежно від того, де ви живете, а за цим рецептом поєднати продукти можна менш ніж за півгодини, тож немає причин не спробувати його приготувати. А надто коли я замінив цілу маслоробню, яку традиційно застосовують для приготування *rôlé*, яблуками, на випадок, якщо ви переймаєтеся тим, який вигляд матимете в купальнику чи без нього наступного літа.

- 3 столові ложки (45 г) солоного або несолонного масла
- 1 середнє кисле яблуко, очищене від шкірки і серцевинки й нарізане 2-сантиметровими кубиками
- 450 г курячої печінки, очищеної від кровоносних судин і чорних цяток, вимитої і висушеної за допомогою паперового рушника

3 цибулі-шалот або 1 маленька цибулина, очищена і дрібно нарізана
 Сіль крупного помелу і свіжозмелений чорний перець
 $\frac{1}{4}$ чашки (60 мл) жирних вершків
 $\frac{1}{4}$ чашки (60 мл) кальвадосу, коньяку або арманьяку
 Щіпка меленого перцю чилі або меленого мускатного горіха
 Декілька крапель лимонного соку або яблучного оцту
Fleur de sel або пластівчаста морська сіль

1. У великій сковорідці з довгою ручкою розтопіть половину масла на середньому вогні. Додайте яблуко і готуйте протягом принаймні 6 хвилин, пару разів помішавши, доки яблука не зарум'яняться і не пом'якшають. Перекладіть яблука у миску.
2. Розтопіть решту масла у тій самій сковорідці. Додайте цибулю-шалот і готуйте 1—2 хвилини, постійно помішуючи, доки не пом'якшає.
3. Додайте печінку, присмачте її сіллю та перцем і готуйте ще протягом 3 хвилин, доки вона не стане твердою ззовні, але залишатиметься доволі рожевою всередині.
4. Додайте вершки, потім кальвадос на сковорідку. (Якщо ви додасте спершу кальвадос, він може зайнятися.) Покладіть мелений перець чилі й продовжуйте готувати протягом 3 хвилин чи довше, відшкрібаючи зарум'янені шматочки з дна сковорідки, поки рідина на ній трохи не випариться. Дізнатися, чи готова печінка, можна, розрізавши шматочок навпіл, при цьому рідина на сковорідці має набути консистенції рідкої підливки.
5. Викладіть печінку до миски з яблуками разом із рідиною й апетитними зарум'яненими шматочками, що залишилися на сковорідці. Дайте постояти, доки зникне гаряча пара.
6. Збийте на пюре печінку, яблука і всю рідину в кухонному комбайні до цілковитої однорідності. Скуштуйте, додайте мелений перець чилі й сіль за бажанням і лимонний сік на смак. На цьому етапі *pâté* видаватиметься зарідким, але під час

оохолодження він затвердішає. Викладіть *râté* у декоративну таріль, накрійте плівкою і залиште оохолоджуватися принаймні на 4 години або на ніч.

Подача: *Râté* має дійти до кімнатної температури. Намажте його на невеличкі тости, притрусіть щіпкою *Fleur de sel* або морською сіллю з ніжним смаком і подавайте як закуску. Ідеально смакує з крижаним *rosé*⁴⁴⁰.

Зберігання: *Râté* можна зберігати протягом 3 днів, якщо добре загорнути і тримати в холодильнику. Заморожене *râté* зберігатиметься не довше 1 місяця.



ЗВИЧАЙНО!

Віднайти щось у Парижі, починаючи від картриджа для принтера (який більше не виробляють, навіть якщо ви придбали принтер два тижні тому) і закінчуючи килимком у ванну кімнату, який коштував би вам менше ніж 85 євро, вартуватиме вам неабияких зусиль. Усі в Парижі вже прекрасно це зрозуміли: ми економимо собі нерви і квитки на метро і прямуємо до *Bazar de l'Hotel de Ville*, *le BHV*⁴⁴¹, *grand magasin*⁴⁴², що розрісся довкола своєї основної частини, розташованої у величезному міському кварталі Маре.

Тут роблять покупки не для того, аби зекономити гроші — насправді вийде якраз навпаки, — а через упевненість, що всередині цієї величезної будівлі розміром з квартал ви знайдете все, що вам потрібно. В Америці я часто гаяв час на те, аби знайти щось подешевше. Але у Парижі вигідних пропозицій не існує, тож ніхто навіть не завдає собі клопоту.

Я впевнений, що у *BHV* є розвідники, які по всьому світу шукають найменш послужливих людей, привозять їх до Парижа і випускають у торговельний зал. Але грубі продавці не так розлючують, як покупці. Жажливі *bousculeurs*, без сумніву, практикуються, блукаючи між рядами у *BHV*, перед тим як влада випускає їх на вулиці. Справи такі кепські, що магазин навіть звів сталеву огорожу, як у тюрмі, щоб ніхто не збивав з ніг тих, хто переходить з ескалатора на ескалатор, коли спускається або піднімається.

Коли я збираюся зайти до *BHV*, то зазвичай одразу ж переходжу у наступ. Це вельми легко, оскільки тієї секунди, коли глибоко вдихаю перед тим, як взятися за дверну ручку, я бачу, як усі всередині змінюють маршрут і повертають до мене, сподіваючись, що я поступлюся їм дорогою, шойно відчинивши двері. Ось тільки я, зрозумівши їхні наміри, відпускаю ті двері останньої миті й швидко переміщуюсь до інших, спостерігаючи, як люди всередині панікують і метушаться через зруйновані плани.

Якими підступними шляхами не потрапив би я всередину, заходжу туди майже впевнений: що б мені не було потрібне, у *BHV* продаватиметься геть усе — крім того товару, по який я прийшов.

Як було зі шнурком, що його я порвав і мав замінити таким самим, завдовжки 110 сантиметрів. Я стояв у відділі аксесуарів для взуття на цокольному поверсі, розглядаючи цілу стіну, відведену виключно для шнурків. Справді! Ви так багато шнурків не бачили за все своє життя, а це варто побачити — шкіряні й джутові, ткані й вощені, бавовняні й синтетичні, з круглим чи пласким перетином, зі сплетених ниток або з тканини; білі, коричневі, чорні, бежеві, жовтувато-брунатні, червоні, білі, зелені, пурпурові й сині. Там був не тільки кожен колір і вид, а й кожен з існуючих розмірів, від 60 до 120 сантиметрів, усі вони були охайно розвішені на гачках, прибитих до стіни. Уважно переглянувши стелажі, я побачив 60, і 65, і 70, і 80, і 90, і 100, і 120, і до 150 сантиметрів. У них є усі.

Крім одного.

Звичайно!

Якщо продавці не зайняті тим, що уникають покупців або пишуть повідомлення друзям про те, о котрій годині повернулися додому минулої ночі, вам, можливо, вдасться знайти когось, хто виявить до вас інтерес. А якщо вам справді пощастить, то така людина може навіть допомогти вам знайти те, що потрібно.

— *Excusez-moi, monsieur, avez-vous des lacets de 110 centimeters, s'il vous plaît?*⁴⁴³ — запитую я з надією.

— *Oui, monsieur. Au 5ème étage*⁴⁴⁴, — запевняє мене продавець.

Намагаючись збагнути таку логіку, я запитую, навіщо одній парі шнурків бути на п'ятому поверсі, коли всі решта мислимих розмірів, типів і форм у всьому всесвіті розвішані на стіні перед нами.

— Це тому, що туристичні черевики продаються на п'ятому поверсі.

Звісно! Як нерозумно з мого боку! Навіть хоча мої шнурки — для звичайних черевиків, не туристичних, я киваю на знак згоди. Не можу цього пояснити, але тутешня логіка починає набувати смислу.

— *Mais oui, monsieur!* — каже він, сподіваючись, що його робота зі мною вже завершилася, і, покопирсавшись у кишенях у пошуках цигарок, боком просувається до виходу.

Раніше я попадався на традиційні хитрощі продавців універмагів у Франції, котрі відсилають покупців на інший поверх за тим товаром, який насправді продається через один ряд від них. Тепер я порозумнішав: я не зрушую з місця, поки не впевнений на 100 %, що потрібний товар не продається за рогом, як це зазвичай і буває.

Проблема *BHV* полягає у тому, що ви *змушені* йти туди, якщо живете у Парижі. У вас немає вибору. Гаразд, вибір є. Можна змарнувати безліч днів, перевіряючи кожен темний провулок і прохід у пошуках саме тієї спеціалізованої крамниці, в якій продають лише шнурки для черевиків з чотирма вічками, або магазину з продажу мішечків для пілотяга, єдиних підхожих для французьких пілотягів. Але якщо у вас немає пари зайвих

тижнів шукати повсюди, просто змириться і прямуйте до монстра на вулиці Ріволі.

Узимку, якщо маю йти до *BHV*, я надягаю на себе якомога менше. Я краще вже відморожу зад дорогою туди, бо знаю: тількино зайду всередину, незабаром почну в'янути від задушливої спеки і цілковитої відсутності вентиляції. Я вже припустився помилки, коли пішов туди укутаний з урахуванням холоднечі на вулиці — через декілька хвилин, мало не впавши від теплового удару, я відчув, що, непритомніючи, рухаюсь у бік аварійного виходу.

Коли настає літо, як би добре ви не підготувалися, наприклад вдягнулися у тонкий льон і коротку майку, якщо дістанетеся другого поверху і вам не знадобиться *SOS Médecins*⁴⁴⁵, значить, ви загартованіші, ніж я. Тут можна було б просто замінити звичайні лампи на лампи для засмагання, і парижани змогли б відвідувати два найдорожчі серцю заклади одночасно.

Поїздка до *BHV* — це завжди випробування не тільки моєї витривалості, а й мого обмеженого запасу французьких слів. Якщо ви спитаєте, який мій улюблений відділ *BHV*, то, мабуть, здивуетесь, коли дізнаєтеся, що це не відділ кухонного посуду з чудовим вибором (де я колись проводив кулінарний майстер-клас із дегустацією печива під час суботньої тисняви, яку зарахував до категорії найжахливіших подій у моєму житті поряд із торканням кальмара). Замість цього я прямую на цокольний поверх, де продаються бляшані вироби: безладна суміш молотків, вікон, дверних арок, обладнання для виноробства, гвинтів, електроінструментів, ламп, дверних дзвінків, обігрівачів, ізоляційної стрічки, замків, сейфів, ліхтариків, табличок «Обережно, злий собака» (*Chien Mechant!*) і газонокосарок.

Підготуватися фізично до походу до *BHV*, вдягнувшись відповідним чином, недостатньо; треба також підготуватися психологічно. Це ледь кероване стовпотворіння. Одна подруга пішла туди зі своїм чоловіком, котрий любить магазини бляшаних виробів і наполягав на відвідуванні відділу товарів із металу. Як

очільник великої американської фінансової установи, той пережив чимало доволі напружених ситуацій. Проте через три хвилини божевілья він шукав, де можна присісти й оговтатися: зала нью-йоркської фондової біржі програє в порівнянні з цокольним поверхом *BHV*.

У моєму випадку плутанини додає ще й незнання французьких слів на позначення виробів із металу. Хтось мені може сказати, як називається «протиударний залізний лист на дверях» французькою? *Assiette à coup*?⁴⁴⁶ Якщо я скажу продавцям «лист залізний», тоді вони з повним правом пошлють мене нагору до іншого відділу — господарських товарів. Як називається віконний утеплювач? Я теж не був упевнений, тому запитав: «*Le chose comme le scotch à l'emballé les fenêtres pour l'hiver*»⁴⁴⁷, іншими словами, на моє розуміння, це означало: «Предмет, схожий на скотч, для обклеювання вікон на зиму». А продавці, можливо, не могли втямити, чому я просив «предмет, схожий на шотландське віскі, для покриття вікон на зиму».



Пару років по тому я втопився від спотикання через підступно довгі шнурки, на які я погодився, і знову пішов до *BHV*, припускаючи, що цього разу там продаватимуть потрібний розмір. Я розчохнув скляні двері, налетівши на парижан, наче їх там і не було. На той час я вже кинув перепрошувати, коли зіштовхувався з іншими, без жодних наслідків. (З якого дива? Зрештою, у кого, на їхню думку, я цього навчився?) Я, знімаючи одяг, повернув до парадних сходів, що вели донизу, оскільки відчував, як з мене рікою хлинув піт. Пальці я тримав напоготові на телефоні, так щоб за допомогою швидкого набору за необхідності викликати *SOS Médecins*; широкими кроками проминав я смердючий прилавок *Chanel* і модний бутік з продажу окулярів, ухиляючись від зустрічних парижан з майстерністю олімпійського чемпіона зі слалому.

(Ось тільки щойно мені спало на думку — я починаю розуміти зв'язок між *les bouculeurs* і тими шикарними магазинами оптики, які загрозливо ширяться містом. У парижан, найімовірніше, кепський зір від сидіння у темному кабінеті лікаря. І зовсім вони не грубі — просто не бачать, куди йдуть.)

Поки біг до цокольного поверху того дня, я розмірковував, чи не потрібні окуляри і мені, тому що все було іншим. Магазин був чистим і світлим, відчуття цілковитого хаосу майже зникло. З'явилося реальне враження злагожденості. А на стіні — ні, зачекайте — погляньте-но сюди. Невже це справді мапа торговельних рядів?

Важко дихаючи через хвилювання (чи то через задушливу спеку?), я ходив довкола, вражений змінами. Усі ланцюгові пили, ножиці для обрізання дерев, такі популярні серед парижан, рядами вишикувалися під стіною. Два ряди були вщерть забиті *joints d'isolation*⁴⁴⁸ (коли живеш у холодній від протягів квартирі під дахом, доволі швидко запам'ятовуєш правильну назву утеплювача). Ще я нарахував шість полиць, які містили самі лише дзвоники: від тих, що вішають корові на шию, до тих, у які міг би дзвонити оповісник, скликаючи на міські збори. А на довершення всі вони продавалися зі знижкою! 12-сантиметровий мідний дзвін, за допомогою якого я міг би збирати компанію на обід, продавався лише за 185 євро, а зараз я міг отримати його зі знижкою 20%. Гадаю, треба переглянути свою стару пісню про відсутність вигідних пропозицій у Парижі.

З оптимізмом я повернув за риг до *cordonnerie*⁴⁴⁹: відділу ремонту взуття, який також повністю змінили. Я промчав повз шевців, котрі вельми зосереджено прибивали підошви до черевиків. Зі стін звисали десятки устілок, деякі були ще й *capteurs d'odeurs*⁴⁵⁰. Добру частину вітрини займали різноманітні ріжки для взуття (*chausse-pieds*), ще один зразок незрозумілої лексики, який я засвоїв під час попередніх пригод, де фігурували панчішні вироби і ненавмисне роздягання.

Але 110-сантиметрових шнурків так і не було. Оскільки не хотів, щоб мій похід був цілком провальним, я вирішив раз і назавжди з'ясувати французьку назву протиударного залізного листа для дверей. Це трохи зводило мене з розуму, при цьому, коли я питав у своїх французьких друзів, вони мене не розуміли, хоча я і супроводжував питання демонстрацією на дверях у своїй квартирі. Знов-таки, коли приходжу до когось у гості, мене вражає, як раз по раз ногами штовхають вхідні двері.

Наступного разу, коли прийде ремонтник, запитаю в нього назву цієї пластини. Йому подобається заходити до мене, оскільки це завжди означає ложку домашнього морозива, шматочок пирога за рецептом, який я випробовую, або пригорщу печива у невеличкому пакеті для обідньої перерви. Хоча останнім часом я почав підозрювати, що він завдає навмисної шкоди моїм трубам, бо через пару днів після його відвідин підозріло починає текти інша труба, потребуючи *ще одного* візиту ремонтника.

Я не дуже переймаюся тим, що він про мене подумає, тому що добре з ним ладнаю. Не так, як з назвами бляшаних виробів. Після того як з'ясую цю певну назву, я на деякий час полишу вивчення їх усіх. Я маю з'ясувати важливіші речі — наприклад, де купити шнурки.

СОССА

МЛИНЦІ З НУТОВОГО БОРОШНА

РЕЦЕПТ НА 3 ВЕЛИКІ МЛИНЦІ, 6 ПОРЦІЙ ЗАКУСКИ

Чимало туристів, котрі приїждять до Парижа, питають мене, де можна скуштувати найкращий *bouillabaisse*⁴⁵¹ або справжній *salade Niçoise*⁴⁵², і дуже дивуються, коли я кажу їм, що не тут. Безліч регіональних страв не дуже добре поширюються за межами

власного регіону, а оскільки парижани не можуть втриматися й адаптують інші кухні під власні смаки (ось чому, на свій подив, ви можете побачити, як теплий сир подають разом із *les sushis*⁴⁵³), якщо ви хочете скуштувати регіональну страву в її автентичному вигляді, вирушайте до певного регіону і спробуйте її там.

Небагатьом парижанам відомо, що таке *socsa* (за що, імовірно, *Niçois*⁴⁵⁴ має бути вдячна), але на Французькій Рив'єрі це вельми популярна і добре знана вулична їжа, яку готують у великій кількості на вогні. Після приготування усі шматочки зішкрібають з пласкої сковорідки для млинців на серветку, притрушують сіллю грубого помелу і свіжозмеленим перцем. Уперше відкусивши, я попався.

Я експериментував з різними технологіями, намагаючись повторити такий самий результат у домашній духовці. Але тільки після того, як Роза Джексон, котра викладає кулінарне мистецтво у Ніцці, дала мені декілька порад, у тому числі стосовно використання бройлера, я отримав досконалий *socsa* на своїй паризькій кухні. Найкращих результатів я досяг завдяки використанню добре змащеної 23-сантиметрової чавунної сковороди, яку приволік із Америки, при цьому я готував млинець за млинцем на тій самій сковороді. Можна використовувати форму для пирогів з антипригарним покриттям такого самого розміру, проте, можливо, знадобиться додаткова олія після приготування кожного *socsa*.

Не забувайте, що це вулична їжа, а не щось, що має висіти у Луврі. *Socsa* не повинен бути рівним і досконалим: що природніший, то кращий. Але подавати його потрібно просто з духовки. І саме, як у Ніцці, обов'язково із келихом дуже холодного *rosé* з льодом.

1 чашка (130 г) нутового борошна (див. Примітку)

1 чашка плюс 2 столові ложки (280 мл) води

³/₄ чайної ложки солі крупного помелу плюс додатково для подачі

¹/₈ чайної ложки меленого кмину

2 1/2 столової ложки (40 мл) оливкової олії, поділені за рецептом
Свіжозмелений чорний перець для подачі

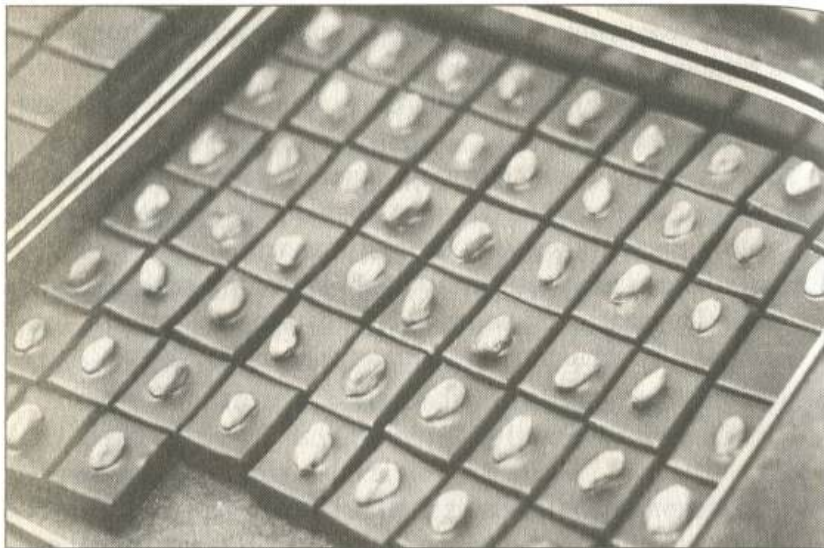
1. Збийте разом нутове борошно, воду, сіль, кмин і 1 столову ложку оливкової олії так, щоб маса стала однорідною, без грудочок. Накрийте її і залиште принаймні на 2 години. (Можна поставити на ніч у холодильник, а потім дати дійти до кімнатної температури перед приготуванням.)
2. Для приготування *socsa* розташуйте решітку у верхній третині духовки й увімкніть бройлер.
3. Вилийте решту оливкової олії на чавунну сковорідку або форму для пирогів з антипригарним покриттям, потім поставте сковороду в духовку, щоб вона розігрілася.
4. Помішайте тісто, яке має бути рідким (консистенції сколотин). Якщо воно густе і тримає форму, додайте 1—2 ложки води, щоб розрідити його.
5. Щойно олія розжариться, ополоником вилийте на сковорідку чи форму достатню кількість тіста, аби воно вкрило дно, нахилиючи сковорідку, щоб тісто рівномірно розподілилося.
6. Готуйте *socsa* з прочиненими дверцятами, 3—4 хвилини, залежно від температури гриля, доки *socsa* не зарум'яниться і не покриється бульбашками. Вийміть із духовки, відкиньте на дерев'яну таріль і руками поламайте на нерівні шматочки.
7. Щедро притрусіть сіллю крупного помелу і перцем, пару разів повернувши перцемолку. Готуйте решту тіста на гарячій сковороді в такий самий спосіб.

Зберігання: *Socsa* не дуже добре зберігаються, а також втрачають смак від розігрівання. Їх справді треба з'їсти одразу після приготування.

Примітка: Нутове борошно можна знайти у крамницях, котрі спеціалізуються на продуктах харчування з Індії й Азії. Його

часто називають *besam* або *gram*⁴⁵⁵. Якщо ви використовуватимете італійське нутове борошно дрібного помелу, беріть лише одну чашку (250 г) води. Пошукайте *farina di cec*⁴⁵⁶ і в італійських крамницях.

Якщо ви приїхали до Парижа і хочете скуштувати справжній *socsa*, відвідайте ятку на ринку Анфан-Руж у третьому окрузі. Неохайний, але приязний Ален смажить кожен *socsa* на замовлення, кришить на хрусткі уламки і вручає, притрусивши чорним перцем. (Порада: якщо ви не любите багато солі, скажіть йому «*un petit peu*»⁴⁵⁷, коли він потягнеться за сільничкою.)



У ПОШУКАХ РІВНОВАГИ В ШОКОЛАДНІЙ КРАМНИЦІ

У перший день роботи за прилавком однієї з найвишуканіших шоколадних крамниць у Парижі моїми першими покупцями була аж ніяк не елегантна пара американців. Даруйте мені культурну упередженість, але їхня національність була очевидна, з огляду на дуже короткі шорти, резинові шльопки і вилинялу футболку, що вирізняло їх серед усіх інших у Парижі — більшість людей куталися у вовняні пальта, шалики й шапки, тому що була середина листопада. Чоловік, вдягнений наче для Всесвітнього центру розваг Волта Діснея в Орlando, мабуть, замерзав. Було помітно, що дружина його теж не дуже добре почувалася і відчувала зимову прохолоду, свідчення чого випиналися під тісною еластичною блузкою із хвилюючим глибоким вирізом. Чи, може, вона, як і я, була рада опинитися серед усіх цих шоколадних цукерок?

Я привітав їх французькою. І, щоб розрядити атмосферу, продовжив привітанням англійською одразу по тому.

— *Bonjour, monseur, dame*⁴⁵⁸. Доброго ранку.

— Е... О!.. Гм... Доброго ранку, — відповів чоловік здивовано, але з явним полегшенням. — О... агов... ти американець, так? Чудово. Е... агов, слухай, друже... можна в тебе дещо запитати?

— Звичайно, — відповів я, припустивши, що запитання стосуватиметься неперевершеного шоколаду, розкладеного перед ним.

— Можна в тебе запитати, скільки ти тут заробляєш? Скільки платять такому хлопцю, як ти, на такій роботі, як ця?

Як зазвичай у рідкісні миті оніміння, я почав заїкатися і відповів, що я *stagiaire*⁴⁵⁹ і працюю безоплатно, щоб опанувати *métier*.

Не відчуваючи жодної незручності і не збираючись цим задовольнитися, він підборіддям вказав на продавчиню, котра працювала зі мною у крамниці.

— Тоді скільки вона заробляє?

Піднявши щелепу на місце, ледве зібравшись на силі, я сказав, що не знаю. Я пояснив: Корінн, яка керує магазином, — сестра власника і *chocolatier*⁴⁶⁰, і сподівався, що це покладе край неприємному допиту.

Але після нетривалого обміну запитаннями і відповідями він усе ще не міг збагнути, чому я працював у шоколадній крамниці Патріка Роже безоплатно.

Зрештою в розмову втрутилася його дружина:

— Тож... цей парубок, Роже, мабуть, твій бойфренд чи щось таке, правильно?

А мене ще питають, чому я переїхав до Франції.



Після досвіду роботи на рибному ринку я зрозумів, що сильною моєю стороною була робота з шоколадом, що я застарий

навчатися нової справи і маю триматися того, що знаю найкраще. Тож я пішов до бутіка Патріка Роже, однієї з найкращих шоколадних крамниць Парижа, яка відчиняється о розумній годині — о 10:30 ранку, а товар тут не має блискучих очей і шупалець.

Американцям важко зрозуміти французьке поняття *stagiaire*. Сама ідея працювати на когось задарма для нас жаклива. Коли я кажу кухарям-початківцям, щоб вони спочатку попрацювали безоплатно на кухні у ресторані і подивилися, чи подобається їм ця робота, перш ніж викладати купу грошей за навчання в кулінарній школі, вони дивляться на мене як на божевільного. (Один мій паризький друг, фантастичний кухар, спитав моєї поради, вирішивши заснувати кейтерингову компанію. Коли я порадив, щоб він тримався своєї добре оплачуваної роботи в технічній сфері, а по вихідних спробував попрацювати на компанію з обслуговування весіль, аби перевірити, чи це справді йому сподобається, він жакнувся: «У жодному разі! Я не хочу працювати у вихідні». Можливо, він планував обслуговувати весілля, що відбуваються з понеділка до четверга.)

У Франції бути шеф-кухарем означає виконувати багато обов'язків. Це не просто людина, котра кидає шматок риби на решітку гриля, збризкує її оливковою олією й увінчує гілочкою чебрецю. Це робить кухар, а не шеф-кухар. Шеф-кухар складає меню, регулює витрати на продукти, наглядає за персоналом і головне — найчастіше досягає свого становища, подолавши складний шлях. Багато хто починає з миття каструль і сковорідок у посудомийні, коли ще ледь дотягується до раковини, при цьому чорної роботи для них не існує.

Хоча месьє Роже не працює у крамниці (і ні, ми також не п'ємо разом *café au lait*), схожий на хулігана шоколатьє щодня їздить від крамниці до майстерні на своєму мотоциклі. Не всі можуть повірити, що цей неголений чоловік має найвищу кулінарну нагороду у Франції і може носити *le tricolore*⁴⁶¹ на комірці шефської куртки, що означає, що він *MOF, Meilleur Ouvrier de France*⁴⁶².

Завдяки цьому він стає членом елітарного корпусу шеф-кухарів у Франції, котрих вважають най-найкращими у ремеслі. Аби отримати такий привілей, треба скласти надзвичайно суворий іспит, що передбачає створення складних шоколадних шедеврів, якими він прославився. У вітрині його приголомшливої крамниці виставлено оригінальні скульптури, наприклад сад, рослини у якому зроблено з чистого шоколаду (як і земля), або фігура чоловіка натурального зросту, котрий збирає урожай какао. Корінн виходить на вулицю по декілька разів на день, аби втерти відбитки носів з вітрини.



Я подружився із багатьма людьми, котрі працюють у шоколадних крамничках у Парижі, завдяки шоколадним екскурсіям, які проводив. Спочатку поставившись до новачка у їхній справі з осторогою, працівники крамниць швидко прониклися симпатією до мене і моїх відвідувачів — можливо, тому, що я обов'язково розповідав кожному учаснику про правила поведінки, у тому числі про те, що не можна вдягати шорти і зношені футболки. (Ніколи не казав про бюстгальтери, але і потреби в цьому ніколи не виникало.) Тож коли я попросився, Корінн дозволила мені попрацювати *stagiaire* у крамниці.

Раніше я відвідував школу шоколаду і працював у шоколадній крамниці, але весь час тільки занурював щось у шоколад і вкривав глазур'ю на кухні позаду крамнички. Я гадав, що було б цікаво заради різноманітності з'ясувати, що відбувається в іншій частині будівлі. Очікування покупців вимагає неабиякого терпіння і досвіду, що стає очевидним, якщо спостерігати за паризькими продавцями, котрі укладають шоколад у коробки вельми бездоганно. Їхня здатність користуватися вишуканими срібними щипцями для того, щоб спритно вкласти кожен укритий шоколадом квадратик, купол і прямокутник так, аби той якраз

умістився в коробку, справді дивовижна. Я не був упевнений, що зможу так само. Бо на власній кухні я все постійно упускаю (і, звичайно, одразу ж викидаю), навіть коли просто беру руками. Як я впораюся з недоладними щипцями?

Ще однією проблемою, через яку я хвилювався, була моя нездатність проявляти терпіння. Це вміння я ще не опанував, до того ж не був упевнений, що маю достатньо стриманості, аби безмовно стояти, поки покупці розмірковують, які дві цукерки купити. У дні моєї юності я торгував морозивом і завжди дивувався, скільки часу може піти на те, щоб обрати смак. Усі, хто змушував мене чекати особливо довго, отримували велику ложку морозива — порожню всередині.

Стриманість — це та якість, якою я захоплююсь, але тільки здалеку. Учасники моїх екскурсій стояли з осклянілими очима, не в змозі щось обрати, тож я робив усе можливе, аби полегшити їм завдання, поділившись своєю думкою і порадою.

Усе ж отримував чимало запитань, на які неможливо дати відповіді, починаючи від: «Як ви гадаєте, моєму батькові сподобається оце?» і закінчуючи роздумами: «Гмм. Ну, мені подобається мигдаль... і мені подобається шоколад... але разом я їх не люблю. Не знаю, Девіде... фундук підійде. Але я люблю його тільки з молочним шоколадом... він дивно смакує з темним шоколадом. Та все ж мигдаль із молочним шоколадом мені подобається... але тільки якщо до них додають марципан... або лікер. Із фундуком лікер мені не смакує... хіба що це коньяк... проте з мигдалем він мені не до вподоби. Ром підходить... принаймні, я гадаю, що підходить. А ти як думаєш, Девіде? Мабуть, лікер із волоськими горіхами добре смакуватиме... якщо там іще якийсь горіх домішаний. Можеш запитати, який тут ром — світлий чи темний? Бо в мене алергія на світлий ром».

Я люблю людей. Правда. Але зазвичай просто стою з роззявленим ротом, сподіваючись, що вони самі дадуть відповіді на власні запитання: мені це не під силу. Офіціантів зводять з ро-

зуму відвідувачі, котрі питають, що замовити. Якого дідька вони мають краще знати, що нам хотілося б поїсти? Робота у крамниці протягом цілого дня мала стати випробуванням для моєї витривалості.

Французи зазвичай знають, чого хочуть, і замовляють це без вагань. Не один раз якийсь парижанин поспіхом заскакував до крамниці і казав: «Мені потрібно двадцять штук. Усе одно яких; просто наповніть коробку, *s'il vous plaît*», — перед тим, як знову вибігти на вулицю з нашим фірмовим бірюзовим пакетом у руках.

Робота у крамниці, де я мав справу з покупцями-парижанами, була для мене незрівнянною можливістю остаточно розібратися у французьких цифрах. З особливих причин у французів немає певних слів на позначення сімдесяти, вісімдесяти і дев'яноста. Причина, як я чув, у тому, що французи програли якусь війну в рік, що закінчувався числом вісімдесят, і відтоді вимовляти його їм заборонили; з того часу вони винайшли альтернативний спосіб позначення цього числа — *quatre-vingts*, або чотири рази по двадцять. (Що, зрозуміло, подовжує інші числа: дев'яноста вісім стає *quatre-vingt-dix-huit*, або чотири рази по двадцять плюс десять плюс вісім.) Хоча я не віднайшов жодних доказів на підтвердження цієї теорії, моя війна із французькими цифрами була реальною, і в ній я мав виграти.

За збігом обставин, 2002 року у Франції запровадили євро, дуже доречно, саме перед моїм приїздом, тож до *le franc*⁴⁶³ іще мають сентиментальні почуття і тужать за ним, здається, усі, крім мене. Багато хто ще не може обчислити ціни у євро, і дещо вони досі переводять у франки. Особливо старші люди, які, на диво, краще розуміють, що машина коштує 163 989,63 франка, ніж те, що її ціна 25 000 євро. Великою перевагою для мене є те, що всі числа стали набагато меншими і простішими, ніж раніше.

Незалежно від того, наскільки легшими стали числа, уявіть, як покупці постійно вигукують їх: тра-та-та-та-та, поки ви щосили намагаєтеся не виглядати як *biche*⁴⁶⁴, що потрапив у світло

фар, подумки запам'ятовуючи, скільки якого шоколаду їм потрібно, й одночасно підшуковуючи спосіб сказати наприкінці, скільки це коштує.

На щастя, французи навчені бути улесливими до продавців, тож я зазвичай робив свій паризький вираз обличчя, коли мені ставили запитання. Приховуючи збентеження, я дивився їм просто в очі, кривився і лупав трохи розгублено, якусь мить мовчав, а тоді владним голосом питаю: «*Comment?*» («Перепрошую?»), тож вони мали повторити запитання, даючи мені трохи більше часу на обмірковування.



Продавці у паризьких шоколадних крамницях користуються вишуканими *tongs*⁴⁶⁵, коли беруть товар. А оскільки *h* у французькій не вимовляється, важливо не плутати їх із *les thongs*, це шльопанці, або з *thong*, це *les string*⁴⁶⁶.

У крамниці Патріка Роже з 40—50 шоколадних цукерок, які беруть щипцями (не шльопанцями), жодна не має етикетки. Це було б занадто легко. На щастя, я запам'ятав їх усі за ті роки, що був тут постійним клієнтом, це полегшило мені початок роботи. Я відрізняв цукерки з ромовими родзинками, що було легко, оскільки зверху клали наліту родзинку; з *avoine*⁴⁶⁷ також не було проблем, бо вони зверху мали вівсяні пластівці; і шоколадки з сичуаньським перцем — завдяки пороші з меленого перцю в кутку, то дрібниці. (Я кажу неправду — ці три були єдиними, які я запам'ятав. А оскільки вони були єдиними чітко «позначеними», мене можна звинуватити в обмані.) Насправді я гадки не мав, якими були всі решта, оскільки кожна з них мала настільки непомітні відмінності ззовні, що я не уявляв, як їх можна розрізнити. Може, настав час носити окуляри?

Цукерка *vanille*⁴⁶⁸ мала декілька крихітних цяток у кутку, що відрізняли її від *feuillantine*⁴⁶⁹ (з хрусткою нугою), що мала такий

самий вигляд, вирізняючись мікроскопічними цятками, які були настільки непомітними, що навіть месьє Брайль⁴⁷⁰ не зміг би їх прочитати. Я постійно плував *citron vert* (лайм) з *citronnelle* (лимонне сорго), оскільки обидві цукерки були притрушені зеленим порошком. До того ж я повсякчас називав квадратні шоколадні цукерки з начинкою із каштанової пасти *marron*, що спантеличувало покупців, доки інші продавці мене не виправили, оскільки *marrons* — це неїстівні каштани, а *châtaignes* — їстівні. Але насправді спантеличеним був я, оскільки в крамничці також продавали зацукровані каштани, які називають *marrons glacés*.

Коли я казав, що шоколадні цукерки не мали етикеток, я також був не зовсім щирим: на коробках усе ж були написи, але їх не бачили покупці. Навіть якби і побачили, не думаю, щоб це щось змінило, оскільки назви цукерок були незрозумілими навіть для нас. Послугуючись особливою французькою логікою, замість того щоб назвати шоколадні вироби «апельсин», «кава» або «ваніль» — використовували більш вдалі назви, на кшталт *harmonie*⁴⁷¹, *plénitude*⁴⁷² і *fascination*⁴⁷³. Не зрозумійте мене неправильно, я цілком за *désir*⁴⁷⁴ й *amour*. Але жодна з цих назв не казала мені нічого про шоколадні цукерки, які я мав продавати. *Désir* — це праліне, а *amour* — фундук, як я пізніше дізнався.

Поки я панував над шоколадними цукерками і просовував свої пальці звичайного для чоловіка розміру в отвори на щипцях, призначені для жіночої руки, покупці уважно вивчали асортимент і неодмінно просили мене розповісти про всі смаки. Знову і знову. Мабуть, двадцять-тридцять разів за ранок. Якщо помножити це на сорок-п'ятдесят видів шоколадних цукерок, то можна припустити, що я їх запам'ятав доволі швидко.

Важко мені було також вимовити деякі слова, оскільки моя французька вимова зовсім не зразкова. *Amande*⁴⁷⁵ виходило в мене як *Allemand*⁴⁷⁶, тож люди, імовірно, думали, що ми продавали шоколадні цукерки з начинкою зі свіжозмелених німців. Коли я про це дізнався, то більше не дивувався, чому ті цукерки не мали попиту.

Пояснення відмінностей між *orange*⁴⁷⁷ і *mandarine*⁴⁷⁸ будь-якою мовою вимагає неабияких зусиль. Але для тонкого смаку французів різниця величезна. «*Mais oui, Daveed!*» — наполягали вони.

Найбільшого стресу завдавали мені не мова і не описи. І не назви шоколадних цукерок. *A la balance*⁴⁷⁹ — електронні ваги.

Здавалося, все просто: кладеш на них цукерки, зважуєш, потім натискаєш кнопку і з'являється чек із ціною. Просто, правда ж? *Non*. Якщо є складніший спосіб щось робити, французи його віднайдуть.

Коли я закінчував роботу з клієнтом, то спаковував шоколадні цукерки у гарну бірюзову коробку і клав її на ваги. Потім починалося найсмішніше: я мав натиснути потрібну кнопку з-поміж п'ятдесяти семи інших. Тож я мав зважувати трюфелі і порпатися у куточках свого порожнього мозку, аби пригадати назву цих бісових цукерок («гм... це *mélodie*^{480?} *katmandou*^{481?}»), потім знайти відповідну кнопку, сподіваючись, що вгадав.

Аби все ще дужче ускладнити, на кожній кнопці містилися дві назви: натисніть один раз, щоб обрати назву з верхнього рядка, натисніть двічі, щоб обрати назву з нижнього рядка. Але якщо ви натиснете двічі не надто швидко, то ваги виб'ють верхню ціну. Впевнений, що деякі люди зробили надзвичайно вигідні покупки, коли я працював, що, імовірно, зрештою компенсувалося тим, що інші люди платили більше, ніж мали.

Що добре: мені справді сподобалося переконувати людей скуштувати щось нове і бачити, як вираз втіхи з'являється на їхніх обличчях, коли вони кушують щось дійсно дивовижне, заплющують очі та кивають на знак вдячності. Я великий фанат шоколадних цукерок Патріка Роже, у них тонко поєднано нетрадиційні, іноді дивні смаки, які створюють витончену гармонію, коли ними ласуєш. Коли тонка шоколадна *enrobage*⁴⁸², що огортає ароматну начинку, тане, усе ваше тіло мліє від насолоди — мені подобалося спостерігати, як наші покупці відчували таке блаженство.

І вони не були єдиними, хто ласував цукерками. Я дозволяв собі куштувати стільки цукерок, скільки міг, коли залишався сам у крамничці. Декілька разів клієнт переступав поріг, коли я не встигав проковтнути, і гадав, що широка посмішка осяювала мое обличчя тому, що я був радий його бачити. Після того як клав решту цукерки за шоку, приберігаючи на потім, я застосовував свої найкращі манери, хапав щипці й бурмотів:

— *Bonjour, monsieur, dame.*

Проте після всього, що було сказано і зроблено, я не впевнений, що створений для роботи у торговельній залі шоколадної крамниці. По-перше, мене насправді більше цікавить творча частина роботи з шоколадом, мені до вподоби плавити і змішувати, а не запам'ятовувати і догоджати покупцям. До кінця *stage*⁴⁸³ моє *fascination*⁴⁸⁴ (мед) минуло, і я зрозумів, що *désir*⁴⁸⁵ (праліне) побачити життя по той бік прилавка у шоколадній крамниці було для мене чимось на кшталт *fantasmagorie*⁴⁸⁶ (ганаш із вівсяними пластівцями).

Хоча я можу колись і повернутися. Коли будете у шоколадній крамниці у Парижі і вас обслуговуватиме чоловік із сильним американським акцентом та дивною випуклістю за щокою, котрий насилу ладнає із кнопками на *balance* і ніяк не може протиснути пальці у завузькі отвори на щипцях (не шльопанцях), поставтеся до нього поблажливо. А поки що я залишаюся по інший бік прилавка, де шалька терезів, безперечно, схиляється на мою користь.

FINANCIERS AU CHOCOLAT

МИГДАЛЬНІ КЕКСИ З ШОКОЛАДОМ

РЕЦЕПТ НА 15 КЕКСІВ ФІНАНСЬЄ

Історія свідчить, що *financiers* отримали свою назву завдяки тому, що ці приємні на вигляд щільні кексикки ідеально підходять для

*les financiers*⁴⁸⁷, тих, хто працює у сфері торгівлі й хоче таку *un petit snack*⁴⁸⁸, яка б не зіпсувала їхні вишукані костюми чи сукні. Традиційно *financiers* випікають у невеликих прямокутних формах, які нагадують золоті зливки. Але якщо у вас, як і в багатьох, таких форм немає, можна взяти форми для міні-кексів або силіконові форми, що підійдуть для цих вологих шоколадних гудзиків. Якщо ви хочете збільшити кількість продуктів за рецептом і випікати кекси у більших або прямокутних формах, рецепт доволі гнучкий. Просто наповніть форми на три чверті і випікайте, поки вони не почнуть повертати форму після натискання на середину.

6 столових ложок (90 г) несолоного масла плюс іще трохи для змащення форми

1 чашка (90 г) пелюсток мигдалю

3 столових ложки (25 г) непідсоложеного какао-порошку (бажано марки *Valrhona*)

1 столова ложка (10 г) борошна

$\frac{1}{8}$ чайної ложки солі

$\frac{3}{4}$ чашки (90 г) цукрової пудри

$\frac{1}{3}$ чашки яєчних білків кімнатної температури

$\frac{1}{4}$ чайної ложки мигдального екстракту

1. Нагрійте духовку до 220 °C. Трохи змастіть форми для міні-кексів або силіконову форму для випікання з 3-сантиметровими округлими виїмками і розмістіть їх на міцному деку.
2. Розтопіть масло у маленькій каструлі і відставте його, щоб остудилося до кімнатної температури.
3. У кухонному комбайні або блендері змеліть мигдаль із какао, борошном, сіллю і цукром. Пересипте суміш у миску середнього розміру.
4. Домішайте яєчні білки і мигдальний екстракт у мигдальну суміш, потім поступово додайте розтоплене масло і змішуйте до однорідності й цілковитого поєднання.

5. Ложкою накладіть тісто у форми, заповнюючи їх на три чверті.
6. Випікайте 10—15 хвилин, доки кекси не піднімуться і не стануть пружними на дотик. Вийміть із духовки і дайте цілком охолонути, перш ніж вибирати з форм.

Зберігання: Коли *financiers* охолонуть, їх можна тримати у герметичній тарі за кімнатної температури не довше тижня. Тісто також можна приготувати і тримати у холодильнику впродовж 5 діб до випікання.



БАЧУ ГРУДИ

У Франції вважають жакливо грубим запитувати у когось, чим він заробляє на життя. Я цього спочатку не знав, тож якось на вечірці заговорив до чоловіка, котрий стояв поряд.

— Отже, чим ви займаєтесь? — запитав я у нього.

— Чим я *займаюсь*? — прогорланив він розгнівано. — Ви, американці! У вас усе про гроші! Чому ви завжди питаєте, чим ми займаємось?

Насправді я хотів сказати: «Знаєте, ви не дуже вродливий — навіть можна сказати, непривабливий — і ще ви доволі грубий. Ви маєте радіти, що з вами взагалі хтось заговорив».

Але замість того я вибачився і відійшов, оскільки не хотів грубити двічі.

Якщо ви увімкнете телевікторину у Франції, то помітите, що ведучі ніколи не бувають такими неввічливими, аби запитати в учасників про щось настільки особисте, як професія. Запитання

завжди стосуються регіону, з якого приїхала людина; можуть обговорювати оверньський блакитний сир або легкі *vin de Mâcon*⁴⁸⁹, характерні для цієї місцевості, страву *choucroute*⁴⁹⁰, якщо гості з Ельзасу, або *confit de canard*⁴⁹¹, якщо вони з Гасконі.

Я засвоїв урок і зараз і не подумав би запитати у когось, чим він заробляє на життя. Коли я проводив екскурсії, членами групи зазвичай були американці, я впевнений, адже вони казали одне одному: «Який дивак! Так і не запитав у нас, чим ми займаємося!» Вони і не підозрювали, який я напрочуд чемний.

Ми називаємо такі запитання «криголамами». У Франції *brise-glace*⁴⁹² — це «Звідкіля ви?» Ось тільки я не знаю, як відповісти. Я народився у Коннектикуті, до школи ходив у Нью-Йорку, потім упродовж двадцяти років жив у Сан-Франциско. Тож коли мене запитують: «Звідкіля ви?» — я не зовсім упевнений, що маю відповісти. І звичайно, те, що я кухар-кондитер, цікавіше для парижан, ніж те, що я виріс у невеликому містечку в Новій Англії.

Зазвичай припускаю, що вони хочуть дізнатися, де я народився. Але якби я відповів: «У Коннектикуті», вони б подивилися на мене безтямним поглядом, наче я сказав складне для вимовляння слово. Уявіть, якби ви запитали у француза, звідкіля він, і він відповів би, що він з *Ploudalmézeau*⁴⁹³, *Xouaxange*⁴⁹⁴ або *Quoeux*⁴⁹⁵.



Мене запитують, чи тужу я за Сан-Франциско, тобто за тим місцем, «звідкіля» я. Я не часто їжджу туди, оскільки не сумую за двадцятичотиригодинним перельотом. Але справді доволі сильно сумую за містом, і мені подобається зустрічатися з друзями і робити різне, як-от: їсти бурито, смакувати філіжанкою хорошої кави у кафе *Peet's*, їсти смори⁴⁹⁶ в *Citizen Cake* або прогулюватися ринком *Ferry Plaza Market* і пробувати всі налиті персики, пучки органічної салатної зелені, шойно приготовлений тамал⁴⁹⁷ з мускатним гарбузом і сухі боби *Rancho Gordo*, яким належить цінна корисна площа

у моїй валізі дорогою назад до Парижа. Також важливим пунктом програми є мексиканська їжа у *Mission*, а ще обов'язкові походи до мережі магазинів і супермаркетів *Target* і *Trader Joe's*.

Коли повертаюся, я також люблю ходити на заняття йогою. Йога шалено популярна у Сан-Франциско, а мої інструктори були саме такими, якими і мають бути вчителі йоги: добрими, турботливими, з теплими обіймами напоготові. Я не з надто чутливих (від групових обіймів тримався подалі), але класним у заняттях йогою, крім фізичної користі, є те, що вона заспокоює, а відвідування занять породжує відчуття єднання.

Через декілька місяців після переїзду до Парижа я захотів продовжити тренування і почав шукати студію йоги. Переглянувши кілька газет, я натрапив на одне місце, де пропонували безкоштовні заняття, що проводили англійською мовою по четвергах, тож я пішов туди подивитися. Посеред заняття вчителька з чалмою на голові вирішила, що я роблю все неправильно, і знову й знову питала мене: «Де ви *цього* навчилися?» Замість того щоб звертатися до мене приглушеним голосом, вона озвучувала свій осуд на всю залу. Може, її чалма була занадто туго обгорнута чи ще щось, та я думаю, було б чемніше, якби вона натомість просто спитала: «Чим ви заробляєте на життя?»

Урешті-решт я знайшов школу, яка мені подобалася, з хорошими вчителями, хоча й трохи скупими на співчуття: у Франції жоден вчитель не скаже вам, яка ви чудова людина, ніхто не надасть вам «дозволу» пройти крізь самозаперечення і відкрити свою внутрішню врівноваженість.

Оскільки не знайшов співчуття в кабінеті лікаря, я також не очікував знайти його на заняттях з йоги. Позитивним було те, що мені не загрожувала участь у групових обіймах. Усе ж заняття йогою були для мене повчальними, оскільки я вивчив незрозумілі назви м'язів, кісток і частин тіла французькою, що дивує місцевих; їх шокує, коли я вставляю слово, що позначає верхній край лопатки, і при цьому не можу збагнути, скільки коштує коробка цукерок.

Найскладніше в заняттях йогою в Парижі не те, що вчителі далеко не співчутливі, а перевдягальня, що за розміром не перевершує двомісний автомобіль марки «Смарт».

Коли ми всі там штовхаємось, набиті лікоть до ліктя чи до чогось іще, важко не торкнутися іншої людини там, де їй би не хотілося, або не бачити того, що людина не хотіла би виставляти оголеним на людях. Складно поводитися природно, коли ви розмовляєте з кимось віч-на-віч, а Фаб'єн, Клодін чи Анаїс скидає блузку так буденно, як я знімав свої шкарпетки, тож обоє ми залишаємось напівоголеними. Не можу збагнути, куди, до біса, я маю дивитися, і почуваюся серед переможеної меншості.

Коли я пояснив цю проблему своєму другові Гідеону, він почав надокучати мені, випитуючи, куди я ходив на йогу. Не знаю чому, адже нестачі грудей тут не відчувається. Де б не були, ви завжди перебуваєте на відстані декількох кроків від пари грудей; вони на телебаченні у рекламі дезодоранту, на автобусній зупинці, у метро, у вітринах магазинів і ще стирчать з обкладинок журналів у газетних кіосках.



Коли настає літо і все починає розжарюватися, можна бути впевненим, що напоказ буде виставлено ще більше оголеного тіла. Через нестерпну спеку, нестачу кондиціонерів чи навіть вентиляторів, а також через небажання відчиняти вікна, оскільки люди тут жахаються найменшої кількості свіжого повітря, яке може потрапити всередину, я бачу, що більшість моїх паризьких сусідів відмовляються надто вдягатися вдома. Коли виснажливе серпневе сонце розпікає весь Париж, *nudisme*⁴⁹⁸ стає необхідністю, а не приводом для розпусного трепету.

На щастя, *le voyeur* з квартири навпроти зрештою переїхав. Сподіваюся, що в інтернеті немає фотографій, на яких я походжаю *au naturel*⁴⁹⁹. Після того як я стомився бачити, як він

повсякчас без сорочки пильно видивляється з-за фіранок з фотоапаратом чи біноклем у руках, я зрештою сфотографував його зі спалахом о четвертій ранку, яскраво освітивши весь квартал між нашими будинками. Могло так статися, що він був урядовим шпигуном, який спостерігав за квартирою під моєю, а я викрив його? Це тому він після того зник назавжди?

Востаннє я бачив його у пекарні на першому поверсі. Мушу визнати, я не знав, куди подіти очі, хоча він був цілком вдягнений. Та все ж я вже бачив у ньому все, що хотів, раніше. І радий, що більше ніколи його не зустріню.



Незважаючи на те що жителів Сан-Франциско вважають прибічниками принципу «невтручання», вони не такі дикі й божевільні, як ви могли б про них подумати. Звісно, є люди, котрі біжать марафон оголеними, а на вуличних ярмарках є кабінки для публічних тілесних покарань, оскільки доволі поширеною є думка: «Так, я маю право оголитися». Але ця позиція програє іншій, а саме: «Так, я маю право *не* бачити інших оголеними».

Я забув про цю виключно сан-франциську позицію під час однієї з поїздок, коли пішов на заняття з йоги у розкутому кварталі Кастор. Кастор — це весела частина міста, що колись кишіла барами, де збиралися затяті місцеві холостяки. Пам'ятаю особливо бурхливу ніч, коли компанія травесті була в такому захваті від моїх вій, що погрожувала викрасти мене й переконати змінити імідж з надією, що я приєднаюся до них. Я інколи шкодую про те, що не пристав на їхню пропозицію, і замислююсь над тим, що моє життя могло б стати гламурнішим.

Дорогою до студії йоги я побачив, що *Lube 4 Less* був на місці, але поряд з'явилися *Sunglass Hut*, *Starbucks*, *Walgreens* і безліч агенцій з нерухомості. Поки я піднімався сходами до студії йоги, мене оминали стрункі жінки у юнікордах⁵⁰⁰, які стискали масала

лате і прокручували щось на екранах своїх *BlackBerry* як навіжені, поки бігли вгору сходами.

Я попрямував до спільної роздягальні, величезної за розміром, значно більшої за всю мою квартиру в Парижі. Жбурнув килимок до стіни, скинув штани і прослизнув у сині спортивні шорти. Це було нескладно і забрало у мене приблизно три секунди. Тож я здивувався, коли якась жінка заверещала з-позаду мене, порушивши мить блаженства, у яке я поринув, насолоджуючись спогадами. «Може, ви не знаєте — за завісами є перевдягальня!»

Упс! Я озирнувся і справді в кутку побачив відгороджену завісою зону. Але якого біса я прожив у цьому місті майже двадцять років і бачив набагато зухваліші демонстрації тіла на вулицях, у трамваях і на вуличних ярмарках, ніж встиг оголити за цю коротку мить? А враховуючи, які підтягнуті, різьблені тіла мене оточували, я сумнівався, що хтось зверне увагу на кістлявого хлопця, котрий займається своїми справами. Дідько, якби хтось звернув, я був би в захваті.

Наступного разу, потрапивши до колишньої розкутої столиці світу, я буду стриманішим і перевдягатимусь тільки у відгороджених завісами і позначених зонах, де можна оголюватися цілком чи частково. Як і в магазині трикотажної білизни вдома, у Парижі.

GATEAU BRETON AU SARRASIN ET FLEUR DE SEL

БРЕТОНСЬКИЙ ПИРИГ ІЗ ГРЕЧКОЮ І FLEUR DE SEL

Рецепт на 14—16 порцій

Бретань знаменита не тільки своєю сіллю, а також і наджирним золотавим маслом, яке місцеві не соромляться додавати у тісто для пирогів і печива у кількості, що викликає занепокоєння.

У пекарнях по всьому регіону можна побачити місцеву фірмову випічку з маслом, просту і без зайвих прикрашань. Я завжди ловлю себе на тому, що з'їдаю більше, ніж було б розумно.

У сільських пекарнях Бретані можна зустріти різні варіанти *gâteau Breton*. У свій я додаю гречане борошно, яке у бретонських пекарнях продається кілограмовими пакетами, оскільки є вельми важливим інгредієнтом місцевої кухні. Гречка робить *gâteau* важкуватим, але це компенсується його насиченим смаком і поживністю. За бажання можна замінити одну чашку (140 г) універсального борошна гречаним.

Якщо у вас немає *Fleur de sel*, використовуйте негірку морську сіль не надто дрібного помелу. У крайньому разі підійде і кошерна сіль.

ДЛЯ ПИРОГА

- $\frac{7}{8}$ чашки (140 г) гречаного борошна
- 1 чашка (140 г) універсального борошна
- $\frac{1}{2}$ чайної ложки плюс іще $\frac{1}{3}$ чайної ложки *Fleur de sel*
- $\frac{1}{4}$ чайної ложки меленої кориці
- 240 г несолоного масла кімнатної температури
- 1 чашка (200 г) цукру
- 4 великі яєчні жовтки
- 1 велике яйце
- $\frac{3}{4}$ чайної ложки ванільного екстракту
- 2 столові ложки темного рому

ДЛЯ ГЛАЗУРІ

- 1 великий яєчний жовток
- 1 чайна ложка молока

1. Змастіть 25-сантиметрову форму для пирога зі знімним дном (або 23-сантиметрову роз'ємну форму для пирога). Нагрійте духовку до 180 °С.

2. У невеликій мисці збийте вінчиком гречане й універсальне борошно з $\frac{1}{2}$ чайної ложки солі та корицею.
3. У чаші стаціонарного електроміксера або вручну збийте масло, щоб воно стало світлим і пухким. Додайте цукор і продовжуйте збивати до однорідності.
4. В окремій мисці збийте виделкою 4 яєчні жовтки і ціле яйце з ваніллю і ромом, а потім влийте тонкою цівкою яєчну суміш у тісто під час збивання. Якщо ви використовуєте електроміксер, збивайте на високій швидкості таким чином, щоб тісто стало справді пухким.
5. Додайте сухі інгредієнти до рідких, перемішайте до цілковитого поєднання, але не довше. Викладіть тісто у підготовлену форму і ретельно розрівняйте поверхню за допомогою вигнутої металевої чи пластмасової лопатки.
6. Приготуйте глазур, змішавши виделкою один жовток із молоком, потім щедро змажте цим поверхню пирога. (Можете використати не всю глазур, а тільки більшу її частину.) Виделкою проведіть на поверхні три паралельні лінії через однакову відстань; потім зробіть те саме, але трохи під іншим кутом, так щоб вийшов візерунок із перехресних ліній.
7. Пальцями покришіть $\frac{1}{2}$ чайної ложки солі на *gâteau* і випікайте 45 хвилин. Повністю остудіть перед тим, як вибирати з форми.

Подача: Мені подобається їсти невеличкими шматочками як закуску, не додаючи нічого. Пиріг можна також подати із грушами та яблуками, бланшованими у сидрі, або з вишнями, тушкованими у цукровому сиропі.

Зберігання: Якщо добре загорнути у плівку, *gâteau breton* можна зберігати протягом чотирьох діб за кімнатної температури. Його також можна заморозити, якщо загорнути у плівку й один шар фольги, і зберігати не довше за два місяці.



Enfin НАОСТАНОК

У декого складеться таке уявлення про моє життя у Парижі, нібито кожен фантастичний день починається з походу до пекарні за вранішнім круасаном, який я з'їдаю, ознайомлюючись з останніми подіями, викладеними на сторінках газети *Le Monde*, у кав'ярні на розі. (Інколи у береті.) Решту дня я обговорю Сартра в Латинському кварталі або гуляю залами Лувру з альбомом для замальовок і закінчую день призахідним підніманням на Ейфелеву вежу, після якого прямую на вишукану вечерю до одного з ресторанів, удостоєних трьох зірок Мішлен. Потім, після того як вип'ю декілька келихів коньяку на честь минулого дня в затишному ресторані готелю *George V*, я прогулююся вздовж Сени, доки нарешті дістануся дому і вкладаюся в ліжко, щоб відпочити перед наступним днем.

Один із недоліків мого характеру — це те, що я не дуже милий уранці, тож із міркувань ввічливості до інших я намагаюся не виходити з дому, поки не підкріплюся кавою і тостом, який з'їдаю за переглядом он-лайн версії *New York Times* і електронної пошти. І вірите чи ні, я ще жодного разу не піднімався на верхівку Ейфелевої вежі. Після того як я застряг у ліфті свого багатоквартирного будинку на декілька годин, від чого у мене розвинулася клаустрофобія, оскільки жінка на тому кінці аварійного телефонного зв'язку сказала мені подзвонити пізніше, бо всі пішли на обідню перерву, можете зрозуміти, чому я тримаюся осторонь паризьких ліфтів.

А щодо ресторанів, нагороджених зірками, я не можу виправдати ціну в 100 доларів за миску супу — хіба що рахунок оплачує мій гість. А ви можете припустити, скільки друзів відвідають мене після того, коли дізнаються, як я ставлюся до гостей.



Одним із перших слів, яке я вивчив на заняттях французькою, було *râleur*⁵⁰¹, яке означає «людину, котра скаржиться». Можливо, це через *la grisaille*⁵⁰², похмуре сіре небо, яке нависає над Парижем і спричиняє *la morosité ambiante*, всеосяжний сум, що подеколи охоплює все місто, скарження стало такою важливою частиною тутешнього життя, що мій перший учитель французької вважав, що це слово ми маємо вивчити першим.

Але, поживши тут, я починаю розуміти незадоволений вигляд і сумнозвісне небажання французів змінюватися. Починаючи від мого щоденного багета, який печуть саме так, як мені подобається, і закінчуючи торговцем помідорами на ринку, котрий співає мені тему з фільму про Джеймса Бонда (навіть після того, як я пояснив йому, що містер Бонд насправді британець), я волів би залишити все як є. Будьмо відвертими, більшість туристів приїжджає до Парижа насолодитися його колишньою славою, а не захоплюватися сучасними новинками.

Будь-хто почуватиметься роздратованим, коли піде на ринок, розчищаючи собі шлях кошиком, а хлопець із помідорами не заспіває своєї серенади і ставитиметься до нього, як до будь-якого іншого покупця. (Або гірше — помідори виявляться гнилими.) А найприкріше — пекарня на розі, місце щоденного відвідування, змінить пекарів.

Коли я вперше переїхав до своєї квартири, найбільшим плюсом — крім того, що вона могла похизуватися найретельнішим у світі фарбуванням, — були фантастичні багети з пекарні через дорогу. Кожна струнка хлібина була схожа на мрію, запечена до нерівної хрусткої рум'яної скоринки з маленькими острівцями борошна, що прилипли до глибоких рубчиків, які впивалися у пишне тісто. Продавчиня за прилавком порпалася в кошику, аби вибрати той, що сподобається мені, оскільки знала, що я це напевне оціню. Потім вона обгортала багет посередині квадратним клаптиком паперу, міцно його скручувала так, щоб закріпити кінці, і простягала мені зі щирим побажанням: «*Merci, monsieur, et bonne journée.*»⁵⁰³

Тієї миті, коли хапав свій багет, я відчував, як тепло розтікалося по руці, і ледь міг дочекатися, доки вийду на вулицю, щоб відламати і зжувати жаданий хрусткий окраець, *le quignon*⁵⁰⁴.

До того часу, як піднятися на горішній поверх свого будинку, я прикінчував половину багета, і за мною тяглася красномовна стежка маленьких, схожих на пластівці крихт, що це підтверджували.

Одного ранку наприкінці літа, кілька років по тому, пекарня знову відкрилася після *les vacances*⁵⁰⁵. Схвильований від того, що працівники нарешті повернулися зі своїх щорічних місячних відпусток, я майже увірвався у двері, щойно вони розчинилися, але зі здивуванням побачив нову жінку за прилавком. Після того як я зробив замовлення, вона безцеремонно жбурнула на прилавок багет, який бездумно висмикнула з кошика, напрочуд гладенький і тьмянний, без жодної нерівності. Коли я його брав,

то почувався, наче піднімаю молот. Мені і куштувати не треба було, аби дізнатися, що він мав інший смак.

На вулиці я відламав краєць і всунув його до рота; смак бо-рошна і гумова текстура були на декілька порядків гіршими, ніж те, що пропонують у найближчому *Franprix*.



Незважаючи на невдачі, я пишався тим, що пережив *le bizutage*⁵⁰⁶, випробування, які має знести кожен, хто переїжджає до іншого району в Парижі, витрачаючи цілий рік на те, аби подружитися з місцевими торговцями, щоб домогтися хорошого обслуговування. Інколи це вдається, як мені вдалося у місцевій *boulangerie*; іншим разом — не дуже, як у випадку з недоброзичливою пані у шоколадній крамниці за пару кварталів від мого будинку, котру мені так і не вдалося схилити на свій бік.

Я знав, що мені пощастило, коли продавчиня у *charcuterie* зрештою відреагувала на мої спроби подружитися і завела зі мною справжню розмову тривалістю в декілька хвилин замість звичного бурчання в мій бік. І в цій балаканині були не тільки запитання про те, скільки мені потрібно *saucisses* і які віденські сосиски я хотів би: звичайні чи *aux herbes*⁵⁰⁷.

Це відбулося після того, як я п'ять років ходив до цього *charcuterie* двічі на тиждень, що означає, що я скупився там понад п'ятсот разів, перш ніж мене зустріли з чимось більшим, ніж зневажлива гримаса. Продавчиня більше не відміряє точно, коли відрізає мені чотири шматочки *jambon de paysanne*⁵⁰⁸, й іноді навіть дозволяє мені сплатити десятиєвровою купюрою за мою покупку вартістю 8,5 євро, не змушуючи мене копірситися у всіх кишнях у пошуках точної суми. (Французи любляють отримувати гроші, але не радо віддають їх.) У дивний спосіб вимірюється тут успіх — тим, що не потрібно шукати точну суму, і товщиною шинки.

Парижани відомі тим, що з ними складно, тож інколи доброзичливість здається безцінним товаром, який скупо видають тільки декільком щасливцям. Усе ж завдяки моему американському оптимізму (і брауні) мені вдалося пережити гнів, який я спричиняв. Я також вдячний за те, що мене, імовірно, прийняли краще, ніж того, хто переїхав до Америки, не знаючи жодного слова англійською і намагаючись прижитися у чужій країні.

Допомогло мені те, що я знався на їжі й прагнув якнайкраще призвичаїтися до нової культури, а не пристосувати цю культуру до себе. Коли я приїхав, то знав доволі багато про різні види кондитерських виробів, сирів, шоколаду і хліба, що справляло враження на французів, але я також вивчав якомога більше. Проте важливішим є те, що я навчався не поспішати зі зближенням з людьми, особливо з великими і дрібними продавцями, котрі терпляче розповідали мені про свій товар. Багато хто переїжджає сюди з широко розплющеними від подиву очима, в ейфорії, та їде через рік, тому що йому не вистачає улюбленої марки шампуню, або кондиціювання повітря, або якісного сервісу, або 110-сантиметрових шнурків (які я зрештою знайшов у *Target* у Г'юстоні). Маю визнати, існує безліч речей, яких і мені не вистачає, але я також знайшов нових друзів, пережив чимало незвичайних пригод і набагато сильніше почуваюся частиною світової спільноти тут, ніж у Штатах.

Коли я засвоїв правила і витримав неминучий період емоційних гуль і синців, який мають знести новачки будь-де, то став звичайним мешканцем свого району: *l'Américain and chef pâtissier*⁵⁰⁹. (Я цілком упевнений, що перша моя прикметна риса не була б так схвально прийнята, якби свій благодатний вплив не справила друга.)

Я докладаю всіх зусиль, аби вчиняти, як парижани: посміхаюся тільки тоді, коли мені є чому радіти, і за кожної нагоди влізаю без черги. Майже зовсім кинув їсти овочі, а вино стало моїм єдиним джерелом утамування спраги. Ніколи не поступаюся ні у фізичному, ні у будь-якому іншому розумінні, і в мене

вже достатньо добре виходить робити собі уколи, тож, думаю, мама мала слухність — треба було ставати лікарем.

Але я ніколи не забуваю зупинитися, аби потиснути руку і перекинутися парою слів із продавцями на ринку, котрі стали моїми друзями. На ринку *Graineterie du Marché* є Жак, ящики котрого наповнені всілякими видами сочевиці, крупів, солі, *pruneaux d'Agen*⁵¹⁰ і *le popcorn*⁵¹¹, який, я гадаю, він возить тільки заради мене.

Мої недільні ранки не були б повними без *poulet crapaudine*⁵¹², свіжозарізаної курки зі змазаною сіллю і спеціями шкіркою, запеченої до карамельно зарум'яненої хрумкої скоринки завдяки Катрін, дивакуватій продавчині курей, яка любить вигукувати через голови всіх покупців, котрі скупчилися біля її *rotisserie*⁵¹³ з розпаленим вогнем: «Девіде, яксправивсегааразд!» — одним суцільним привітанням. А коли продавчиня свинини зрозуміла, що я непоганий, життя моє стало не тільки приємнішим, а й розкішнішим. У ньому з'явилося значно більше *pâtés*⁵¹⁴, *boudins blancs*⁵¹⁵ і *saucisses aux herbes*⁵¹⁶, ще й час від часу, коли вона розщедрюється, отримую *goûter*⁵¹⁷ з *jambon de Bayonne*⁵¹⁸.

І звичайно, є ще й хлопці з рибного ринку. Завдяки їм я зараз частіше ласую рибою.

Мені пощастило пережити таке, чого більшість чужинців у Парижі навіть не бачать: вранішнє зважування слизьких вугрів, нагляд за шоколадними цукерками в одній із найвишуканіших крамниць Парижа, пізнавальна поїздка на Атлантичне узбережжя для збирання солі з чудовим відхиленням від маршруту (що часто трапляється у Франції), аби навчитися секретів приготування карамелі з солоного масла у місцевого кухаря-бретонця.

Я точно знаю, що прижився тут, коли купую одяг спеціально для того, аби виносити сміття. І коли мені здається цілком розумним те, що вмикач світла у ванній кімнаті розташований за її дверима. Коли упродовж задушливого літа я достатньо завбачливий, щоб постійно тримати вікна щільно зачиненими, аби

уникнути ймовірного контакту зі свіжим повітрям — від якого мені може стати вельми, вельми недобре. Або коли рідкозубий продавець на ринку Алігр перестає вдавати здивування, якщо я вказую йому, що у пакетах з вишнями на його вагах (завдяки його пальцю) не вистачає значно більше, ніж декілька грамів, — дається взнаки моя професійна кухарська підготовка.

Я знаю, що зрештою опинився там, де маю бути, коли мій лікар більше не дивується, чому я приніс ліхтарик на прийом. Коли решта з моєї одноєврової покупки становить 37 сантиметрів і касир не дає мені її у вигляді 37 окремих монет на знак покарання за те, що я не дав точної суми. А коли хтось говорить мені: «Ти маєш жажливий вигляд у цій новій сорочці», — я приймаю це як комплімент, тому що у такий суто французький спосіб мені насправді роблять послугу.

Коли я їду до Штатів, завжди очікую поїздки, думаючи: «О, нарешті я опинюся серед людей, котрі мене розуміють». Але це не завжди так, бо сьогодні я вже не зовсім упевнений, де мені краще: тут чи там. І я не переймаюся цим.

Не кожен день у Парижі такий безхмарний. І хоча я намагався, як міг, знайти тут своє місце, де б ви не оселялися, обов'язково траплятимуться удачі й невдачі. Я зважився на нове життя у Парижі, не знаючи, що на мене чекає в майбутньому. Тому життя моє перетворилося на цікаву пригоду, і я часто вражаюся, коли розумію, що легко спілкуюся із місцевими, протистою непривітним продавцям, а найкраще з усього — блукаю вулицями у пошуках чогось смачненького.

Пекарні з їхніми маслянистими круасанами з духовки щоранку, вуличні ринки з багатим вибором, де я розшукую їжу на щодень, вишукані шоколадні крамниці, які досі, після всіх цих років, не припиняють дивувати мене щоразу, як я до котроїсь завітаю, і, звичайно ж, незвичайні люди — усі вони роблять Париж особливим місцем.

І тепер я один із них.

BROWNIES A LA CONFITURE DE LAIT
БРАУНІ ЗІ ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ

РЕЦЕПТ НА 12 ПОРЦІЙ

Вони відкрили для мене багато дверей у Парижі. Тільки-но я почав роздавати ці шоколадні квадратики із завитком *confiture de lait*⁵¹⁹, мої проблеми почали зникати так само швидко, як і брауні.

Не можу ручатися, що у вашому випадку вони подіють так само, але якщо ви їдете до Парижа, на додачу до путівника, пари міцних (але елегантних) похідних черевиків і гарного почуття гумору покладіть у сумку двійко брауні: вони можуть підсолодити і ваше життя тут.

8 столових ложок (120 г) солоного або несолоного масла,
порубленого на кубики, плюс іще трохи, щоб змастити форму
170 г гіркувато-солодкого або напівсолодкого шоколаду,
дрібно нарубленого
1/4 чашки (30 г) непідсолоджененого какао-порошку
3 великі яйця кімнатної температури
1 чашка (200 г) цукру
1 чайна ложка ванільного екстракту
1 чашка (140 г) борошна
1 чашка (100 г) підсмаженого пекана або волоського горіха,
крупно рубленого, за бажанням
1 чашка (250 мл) *confiture de lait* (див. Примітку)

1. Нагрійте духовку до 180 °С.
2. Щедро намастіть 20-сантиметрову квадратну форму і вистеліть дно квадратним клаптиком пергаментного або вощеного паперу.

3. Розтопіть масло у каструлі середнього розміру. Додайте шоколад і постійно помішуйте на дуже слабкому вогні, доки шоколад не розплавиться. Зніміть з вогню, додайте какао-порошок і збивайте вінчиком до однорідності.
4. Додайте яйця, по одному за раз, потім, помішуючи, додайте цукор, ваніль і борошно. Якщо використовуєте горіхи, вкиньте їх, розмішайте.
5. Викладіть половину тіста у підготовлену форму. Розподіліть одну третину *confiture de lait* порціями розміром із чорнослив на однаковій відстані по поверхні тіста, потім проведіть ножем, щоб надати згущеному молоку форми завитка. Розподіліть тісто, що залишилося, зверху, потім ложкою викладіть решту *confiture de lait* на тісто. Так само легко зробіть завитки ножем. (Якщо дуже натискатимете на ніж, після випікання отримаєте бульбасту бовтанку. Просто злегка проведіть ножем раз чи двічі по тісту.)
6. Випікайте протягом 45 хвилин або поки середина не почне твердішати. Вийміть із духовки і остудіть. Наріжте брауні, загорніть кожен окремо і роздавайте безкоштовно.

Зберігання: Ці брауні насправді краще смакують на другий день, добре зберігаються не довше 3 днів.

Примітка: *Confiture de lait* також відоме як *dulce de leche* та *cajeta* (що інколи виготовляють із козячого молока, яке мені подобається, але не всім може припасти до смаку). Оскільки воно стало доволі популярним останніми роками, банки з ним можна знайти у великих супермаркетах або на етнічних ринках, особливо тих, що спеціалізуються на латиноамериканських продуктах.

Mes bonnes adresses

КОРИСНІ АДРЕСИ

Перед вами адреси моїх улюблених місць у Парижі, де можна купити або поласувати шоколадом та іншою їжею, згаданою в книжці. Перелік містить декілька додаткових адрес, якими я не міг із вами не поділитися.

Будь ласка, зауважте, що крамниці у Парижі мають свої режими роботи і можуть зачинятися на один-два дні на тиждень. Краще перевірити години роботи, перш ніж кудись вирушити.

Якщо у крамниці є багато адрес, то до переліку увійшли не всі ці адреси, а веб-сайт крамниці.

І наостанок попередження про французькі веб-сайти: якщо вас легко злякати, краще вимкніть динаміки на комп'ютері, перш ніж відвідати якийсь із них. Деякі з них відкриваються фанфарами замість музичного супроводу. Вважайте, що я вас попередив.

Angelina

226, рю *de Rivoli*

01 42 60 82 00

Густий гарячий шоколад з насиченим смаком, що подають у шикарному кондитерському салоні.

L'Atelier du Chocolat de Bayonne

www.atelierduchocolat.fr

89, рю *de Rennes*

01 53 63 15 23

Автентичний шоколад із Басконії і *piment d'Espelette* (копчений мелений перець чилі).

L'Atlas

12, бульвар *Saint-Germain*

01 44 07 23 66

Кускус і марокканська кухня, яку подають у традиційній атмосфері.

Bazin

85 bis, рю *de Charenton*

01 43 07 75 21

Неперевершена пекарня і кондитерська. Розкішний інтер'єр, якому ідеально відповідають чудові тістечка і персонал закладу.

BHV

www.BHV.fr

14, рю *du Temple*

01 42 74 90 00

Bazar de l'Hôtel de Ville — один із найбільших універмагів у Парижі, де можна знайти (майже) все, що шукаєте. Чудові відділи кухонного посуду і металовиробів.

Biocoop

www.biocoop.fr

33, бульвар *Voltaire*

01 48 05 02 09

Крамниця натуральних продуктів із широким асортиментом, що має декілька філій у Парижі. Мені подобаються кошики для самообслуговування в американському стилі.

Blé Sucré7, рю *Antoine Villon*

01 43 40 77 73

Смачна випічка, різні види хліба і найкращі в Парижі печива мадлен у лимонній глазурі; сховалася ця крамниця на чудовій площі.

Boulangerie au 140

www.au140.com

01 46 36 92 47

Спечений на дровах хліб і *viennoiserie*⁵²⁰. Відвідайте також

кондитерський відділ, *Pâtisserie de l'Église*, неподалік за рогом, на рю *du Jourdin*.

Brûlerie Jourdain140, рю *de Belleville*

01 47 97 92 77

Тут також смажать каву.

Café de Flore

www.cafe-de-flore.com

172, бульвар *Saint-Germain*

01 45 48 55 26

Знаменита кав'ярня для заможних у кварталі Лівий берег, де подають густий гарячий шоколад. Чудове місце для спостереження за людьми, але будьте готові заплатити за цю можливість.

Café Le Moderne10, рю *Saint-Antoine*

01 73 71 20 76

Невигадливе кафе неподалік від площі Бастилії, де подають повсякденні страви.

Cantada II

www.cantada.net

13, рю *Moret*

01 48 05 96 89

Скуштуйте абсент серед паризьких *les goths*⁵²¹. Чорна помада *obligatoire!*

Aux Caves d'Aligre3, *Place d'Aligre*

01 43 43 34 26

Улюблений винний *cave* на ринку

Алігр. Послужливий власник чудово говорить англійською.

Chez Omar47, *рю de Bretagne*

01 42 72 36 26

Модний ресторан, де подають кускас, марокканські страви і *steak frites*. Завжди людно, проте попередніх замовлень не приймають, тож доведеться зачекати. (Добра нагода удосконалити своє вміння пролазити без черги.)

Da Rosawww.restaurant-da-rosa.com62, *рю de Seine*

01 45 21 41 30

Пряний мигдаль у шоколадній глазури, джеми від Крістін Фербер, карамель Роллінгер, іспанська шинка, оливкова олія й інші делікатеси. Прекрасне місце для легкого обіду чи вечері.

DebauvéGallaiswww.debauve-et-gallais.com30, *рю des Saints-Pères*

01 45 48 54 67

Одна з найстаріших і найдорожчих шоколадних крамниць із давньою історією.

La Dôme108, бульвар *du Montparnasse*

01 43 35 34 82

Колишнє місце зустрічі літераторів, сьогодні є першокласним рестораном, що спеціалізується на морепродуктах, — тут подають чималі таці *fruits de mer*⁵²², на яких гіркою викладають устриць і молюсків. Класичний паризький ресторан.

E. Dehillerinwww.e-dehillerin.fr18, *рю Coquillière*

01 42 36 53 13

Класична крамниця у Ле-Алі, яка спеціалізується на мідному кухонному посуді й інших товарах. Чудовий посуд — пильуйте, щоб не розоритися!

Eric Kayser Bakerywww.maison-kayser.com8, *рю Monge*

01 44 07 01 42

Печива *financier*, випічка і неймовірний хліб. Безсумнівно, неперевершена булочна. Мережа цих пекарень

постійно розширюється, тож неподалік від вас точно є одна.

A l'Etoile d'Or

30, рю *Fontaine* 01 48 74 59 55
Найоригінальніша крамниця шоколаду і солодошів. Серед справжнього скарбу — солодошів від Мадам Акабо — ви знайдете карамель із солоного масла *Le Roux* і шоколад *Bernachon*.

Fromagerie 31

64, рю *de Seine* 01 43 26 50 31
Невелика і приязна сирна крамниця з парою столиків для дегустації сирів. Зручно розташована для тих туристів, які зупиняються на Лівому березі. Тут залюбки спакують ваш сир у вакуумну упаковку, щоб вам було зручно везти його додому.

G. Detou

58, рю *Tiquetonne*
01 42 36 54 67
Шоколад, горіхи, перлинний цукор і безліч інших продуктів для професіоналів і підготовлених кухарів, особливо акцентовано на інгредієнтах для випічки.

Goumanyat

www.goumanyat.com

3, рю *Charles-François Dupuis*

01 44 78 96 74

Спеціалізується на шафрані й екзотичних прянощах, горіхових оліях і рідкісних кулінарних продуктах. Тут також продають інгредієнти для молекулярної кухні. У погребі знайдете полиці з вишуканими винами.

Graineterie du Marché

8, *place d'Aligre*

01 43 43 22 64

Чудове місце, де можна поповнити запаси крупів, у тому числі *Lentilles du Puy*⁵²³, а також горіхових олій і традиційних французьких солодошів. Чудовий вибір насіння і делікатесів. Акцентовано на органічних продуктах.

Le Grand Colbert

www.legrandcolbert.fr

2—4, рю *Vivienne*

01 42 86 87 88

Традиційне паризьке бістро у стилі *Belle Époque*, де знімали сцени фільму «Кохання за правилами та без».

La Grande Epicerie

www.lagrandeepicerie.fr

38, рю *de Sèvres*

01 44 39 81 00

Величезний паризький магазин харчових продуктів, є частиною *Bon Marché*. Тутешні полиці з шоколадом — чудове місце для поповнення запасу шоколадних плиток з усієї Франції.

Le Grand Véfour

www.grand-vefour.com

17, рю *de Beaujolais*

01 42 96 56 27

Вишукана вечеря у класичному розкішному паризькому ресторані. Завдяки ланчу за фіксованою ціною, відносно невисокою, можна познайомитися з *grand luxe*⁵²⁴ і кухнею Гі Мартена.

Hôtel Royal Fromentin

www.hotelroyalfromentin.com

11, рю *Fromentin*

01 48 74 85 93

Випийте абсент у тому самому *quartier*⁵²⁵, де митці поглинали його до заборони. А тепер він повернувся!

Huilerie J. Leblanc

www.huile-leblanc.com

6, рю *Jacob*

01 46 34 61 55

Арганова олія, олія з фундука та інших горіхів, а також різні види гірчиці. Попросіть дозволу поню-

хати кожно; від цих ароматів усі просто шаленіють.

Jean-Charles Rochoux

www.jcrochoux.fr

16, рю *d'Assas*

01 42 84 29 45

Один із паризьких майстрів шоколаду, відомий своїми сліпучими скульптурами. Не забудьте скуштувати шоколадні плитки з фундуком у карамелі, а також мигдаль у *gianduja*⁵²⁶.

Ladurée

www.laduree.fr

16, рю *Royale*

01 42 60 16 57

Відомі на цілий світ *macarons*, а також незвичайна випічка зранку. Мені смакує *kugelkopf*⁵²⁷ на сніданок.

Laurent Dubois

47ter, бульвар *Saint-Germain*

01 43 54 50 93

Крамниця, що спеціалізується на обізнаному підході до торгівлі сиром, зручно розташована, а сир у дорогу спакують під вакуумом.

Au Levain du Marais

28, бульвар *Beaumarchais*

01 48 05 17 14

Посередні багети, але фантастичні круасани. Приходьте раніше, коли вони ще теплі.

La Maison du Chocolat

www.lamaisonduchocolat.com

52, рю *François 1er*

01 47 23 38 25

Класичний паризький шоколад, що продають у кількох бутіках у Парижі. Кожна цукерка — неперевершена досконалість.

A La Mère de Famille

www.lameredefamille.com

35, рю *du Fauburg Montmartre*

01 47 70 83 69

Ласощі, шоколад і делікатеси з усієї Франції, у тому числі надзвичайний *pain d'épices*⁵²⁸ і на диво добре *glace au chocolat*⁵²⁹, яке не поступається морозиву *Berthillon*.

Michel Chaudun

149, рю *de l'Université*

01 47 53 74 40

Неперевершений шоколад і скульптури від майстра-шоколятьє Мішеля Шодана. Обов'язково скуштуйте його *pavés* (шоколадні квадратики); кожен шматочок вибухає справжнім шоколадним блаженством.

Moisan: Le Pain au Naturel

www.moisan.fr

01 43 45 46 60

Пічний хліб з органічного борошна; схожі на домашні, ніби недопечені, борошняні кондитерські вироби. Декілька закладів у Парижі.

MORA

www.mora.fr

13, рю *Monmartre*

01 45 08 19 24

Форми для печива мадлен й інструменти для випікання; пекарям з цілого світу відвідати обов'язково.

Pain de Sucre

14, рю *Rambuteau*

01 45 74 68 92

Багатий вибір домашнього маршмелу, а також незрівнянна випічка і хліб від шефа-кондитера Дідьє Матрея.

Au Pain Saint-Gilles

3 bis, рю *Saint-Gilles*

01 42 77 57 88

Один із моїх улюблених багетів із насінням називається *la tradigraine*.

Paris Kléber Santé

www.parisklebersante.fr

21, бульвар *Saint-Martin*

01 42 72 72 11

Найсучасніша і найкраща ортопедична трикотажна білизна.

Pascal Bellavaire

www.pascalbellavaire.com

77, рю *Saint-Antoine*

01 42 78 48 78

Добірна колекція сирів, та я приходжу сюди заради дивовижного солоного масла.

Pâtisserie Viennoise

8, рю *de l'Ecole de Médecine*

01 43 26 60 48

Мій улюблений гарячий шоколад у Парижі, до якого можна замовити класичну віденську випічку і хліб.

Patrick Roger

www.patrickroger.com

108, бульвар *Saint-Germain*

01 43 29 38 42

Сучасний шоколад, традиційний ганаш і модні смаки.

Aux Péchés Normands

9, рю *du Faubourg du Temple*

01 42 08 47 73

Chouquettes з шоколадними крихтами й інші французькі хлібобулочні вироби.

Ph. Langlet

Place d'Aligre

(Критий ринок *Marché Beauvau*)

01 43 45 35 09

Fromagerie з гарним вибором.

Особливо неперевершені гірські сири.

Au Pied de Cochon

www.pieddecochon.com

6, рю *Coquillière*

01 40 13 77 00

Ресторан у Ле-Алі, що добре зберігся, за традицією працює 24/7. Відомий панірованими свинячими ніжками і французьким цибулевим супом.

Pierre Hermé

www.pierreherme.com

72, рю *Bonaparte*

01 43 54 47 77

Ароматні *macarons* й інші всевітньо відомі тістечка та печиво; дизайн магазину нагадує ювелірну крамницю з відповідними цінами. Атмосфера в іншому магазині П'єра Ерме, на рю *Vaugirard*, не така бурхлива, тож можна все добре роздивитися.

Pierre Marcolini

www.pierremarcolini-na.com

89, рю *de Seine*

01 44 07 39 07

Вишуканий бельгійський шоколад і надзвичайне маршмелоу, вкриті шоколадом.

Poilâne

www.poilane.fr

8, рю *du Cherche-Midi*

01 45 48 48 56

Тут народився, мабуть, найпопулярніший хліб у світі — *pain Poilâne*, а також інші відомі сорти хліба. Мені смакує житній зі смородиною і на перший погляд прості, але вельми вибагливі тарталетки з яблуками.

Sabah

140, рю *du Faubourg Saint-Antoine*, а також неподалік, на ринку Алігр

01 40 01 01 04

Спеції, сухофрукти, горіхи, солони лимони і багато арабських делікатесів.

Sadaharu Aoki

www.sadaharuaoiki.fr

35, рю *de Vaugirard*

01 45 44 48 90

Витончена французька випічка в японському стилі й *macarons*. Дехто вважає, що тут найкращі у Парижі вироби з листового тіста.

Sur les Quais

площа *d'Aligre*

(Критий ринок *Marché Beauvau*)

01 43 43 21 90

Арганова й оливкова олія, тапенад із зелених оливок й інші особливі продукти із Франції, Іспанії й Італії.

Vandermeersch

278, *avenue Daumesnil*

01 43 47 21 66

Неймовірний *kugelkopf* та інші ельзаські смаколики. Варто поїхати, хоча *kugelkopf* продається тільки у вихідні.

Я постійно додаю до переліку на своєму веб-сайті нові місця у Парижі, про які дізнаюся.

Тож слідкуйте за оновленнями: www.davidlebovitz.com

Примітки

- 1 Обійняти (фр.). (Тут і далі прим. пер., якщо не вказано інше.)
- 2 Багато (фр.).
- 3 Неперевершений (фр.).
- 4 У Сполучених Штатах (фр.).
- 5 Безмірно дякую (фр.).
- 6 Дякую (фр.).
- 7 Хлопці (фр.).
- 8 На французький манер (фр.).
- 9 Будинок шоколаду (фр.).
- 10 Це не моя провина (фр.).
- 11 Стручкова квасоля (фр.).
- 12 Пакет (фр.).
- 13 Сміття (фр.).
- 14 Друзі мої (фр.).
- 15 Дуже низький відсоток американців мають паспорти, бо, згідно з американським законодавством, для повсякдення досить водійського посвідчення. А паспорт автоматично є внутрішнім і закордонним.
- 16 З ринку (фр.).
- 17 Круглий хліб, тут — буханка (фр.).
- 18 Хліб на заквасці (фр.).
- 19 «У Панісса» (фр.).
- 20 Офіціант (фр.).
- 21 Суниці (фр.).
- 22 Збиті вершки (фр.).
- 23 Городники (фр.).
- 24 Поширений (фр.).
- 25 Пошта (фр.).
- 26 Хлібна крамниця (фр.).
- 27 Неперепечений (фр.).
- 28 Добре пропечений (фр.).
- 29 Традиційний (фр.).
- 30 Звичайний (фр.).
- 31 Половина (фр.).
- 32 Цілий (фр.).
- 33 Торговець домашньою птицею (фр.).
- 34 Пулярка (фр.).
- 35 Фермерське курча (фр.).
- 36 Вибачте (нас) (фр.).
- 37 Задоволені (фр.).
- 38 Муляр (фр.).
- 39 Червоний список (фр.) (у нас — чорний список).
- 40 Верхній гриль (фр.).
- 41 Пляшка, ¹/зл (фр.).
- 42 Суборендар (фр.).
- 43 Це так по-паризьки! (Фр.)
- 44 Район червоних ліхтарів у Парижі.
- 45 Вапняк (фр.).
- 46 Грандіозний фінал (фр.).
- 47 Вуаерист (фр.).
- 48 Американська кухня (фр.).
- 49 Торт «Опера» (фр.).
- 50 Дикий рис.

- 51 Кондитерська крамниця (фр.).
- 52 Шоколадні краплі (дропси) (фр.).
- 53 Темний шоколад (фр.).
- 54 Пралі (фр.).
- 55 Крихкий (фр.).
- 56 Зовсім ні! (Фр.).
- 57 Мороженця (фр.).
- 58 Крем англез (різновид заварного крему) (фр.).
- 59 Холодний прийом (фр.).
- 60 Добридень, месьє (фр.).
- 61 Добридень, мадам (фр.).
- 62 Добридень, мадемуазель (фр.).
- 63 Універсальні магазини (фр.).
- 64 Склянка лате у 20 унцій — 567 мл.
- 65 Іноземець (фр.).
- 66 Який жаж! (Фр.).
- 67 Прикрий (фр.).
- 68 Виделка (фр.).
- 69 Айсберг (фр.).
- 70 Рукола (фр.).
- 71 Мої співвітчизники (фр.).
- 72 Веррін (фр.).
- 73 Сандвіч (фр.).
- 74 Шинка (фр.).
- 75 Дорогою, на ходу (фр.).
- 76 Можливо (фр.).
- 77 Ринок Алігр (фр.).
- 78 «В Омара».
- 79 Біфштекс зі смаженою картоплею (фр.).
- 80 Блошиний ринок (фр.).
- 81 Любовний зв'язок (фр.).
- 82 Мухи (фр.).
- 83 Зусилля, старанність (фр.).
- 84 Нормально, звичайна річ (фр.).
- 85 Минулому (фр.).
- 86 Гарний зовнішній вигляд (фр.).
- 87 «У Мішеля».
- 88 «Якщо не любиш оральний секс, закрий рота» (англ.).
- 89 Іменний бренд компанії «Найк», розроблений на честь Майкла Джордана.
- 90 Глобалізація (фр.).
- 91 Кросівки, кеди (фр.).
- 92 Бермуди — вузькі шорти до колін (фр.).
- 93 Заради Бога (фр.).
- 94 Торт з меренги (фр.).
- 95 С. Т. Коллідж «Поема про старого мореплавця», пер. А. Онишка.
- 96 Води з-під крана (фр.).
- 97 Отель-де-Віль (фр.).
- 98 Фр. *marais* — болото.
- 99 Опера Гарньє (фр.).
- 100 «Привид опери».
- 101 Негарні (фр.).
- 102 Зелена (фр.). У зеленій пляшці — слабогазована вода.
- 103 Червона (фр.).
- 104 Велика (фр.).
- 105 Закон (фр.).
- 106 Право (фр.).
- 107 Без (фр.).
- 108 Макарони (фр.).

- 109 Круасан, булка з шоколадом (фр.).
- 110 Книжка (фр.).
- 111 Тютюновий кіоск (фр.).
- 112 Прекрасна Франція (фр.).
- 113 Сечостійка стіна (фр.).
- 114 Пісуари (фр.).
- 115 На відкритому повітрі (фр.).
- 116 Не працює (фр.).
- 117 Туалет (фр.).
- 118 Не може бути! (Фр.).
- 119 Дивний (фр.).
- 120 Американська марка консервованих продуктів, популярна у Франції.
- 121 Смажений на сковороді (фр.).
- 122 Еспелетський перець, стручковий (фр.).
- 123 Ключ (фр.).
- 124 *Relevé d'identité bancaire* — посвідчення клієнта банку (фр.).
- 125 Посвідчення особи іноземця, що дає право на тривале проживання (фр.).
- 126 Ні (фр.).
- 127 Так (фр.).
- 128 Співробітниця банку (фр.).
- 129 Керівник відділення банку (фр.).
- 130 Парижанка (фр.).
- 131 Справа (фр.).
- 132 Торт «Маржолен» (фр.).
- 133 Суфле (фр.).
- 134 Назвіть свою адресу, месьє (фр.).
- 135 Шукети (фр.).
- 136 Середньовічна кухня (фр.).
- 137 Реклама газети «Ле Паризьєн» (фр.).
- 138 Бабуся (фр.).
- 139 Мережа ексклюзивних пекарень і кондитерських.
- 140 Вибачте (фр.).
- 141 Візочок для покупок (фр.).
- 142 Поведінка, ставлення (фр.).
- 143 Рожеве вино (фр.).
- 144 Північний залізничний вокзал.
- 145 Гарячий шоколад (фр.).
- 146 Маленька чашка гарячого шоколаду (фр.).
- 147 Віденська кондитерська (фр.).
- 148 Маленькі та великі (фр.).
- 149 Рахунок (фр.).
- 150 Без вершків (фр.).
- 151 У чистому вигляді (фр.).
- 152 Торговки рибою (фр.).
- 153 Рибалка (фр.).
- 154 Морський йорж (фр.).
- 155 Барабулька (султанка) (фр.).
- 156 Політика невтручання (фр.).
- 157 Рибний ринок (фр.).
- 158 Податок (фр.).
- 159 Торговці рибою (фр.).
- 160 Консерванти (англ.).
- 161 Добірна сіль дрібного помелу (фр.).
- 162 Шлунково-кишковий (фр.).
- 163 Ковбасний магазин (фр.).
- 164 Паштет (фр.).
- 165 «У Дейва» (фр.).

- 166 Метод приготування їжі в жирі, олії чи цукровому сиропі при низькій температурі (фр.).
- 167 Ковбасні вироби (фр.).
- 168 Заборонений (фр.).
- 169 Суха ковбаса (фр.).
- 170 Дня (фр.).
- 171 Ганчірка для підлоги (фр.).
- 172 Відданість (фр.).
- 173 «Заради гігієни, месє!» (Фр.).
- 174 М'ясник (фр.).
- 175 Необхідно (фр.).
- 176 Віскі (англ.).
- 177 Аперитив (фр.).
- 178 Коли відміряєте цукор чашками, добре трамбуйте.
- 179 Кисло-солодка цибуля (фр.).
- 180 Пастіс — анісова настоянка (фр.).
- 181 Відновлення функцій промежини (фр.).
- 182 Без рецепта (фр.).
- 183 Уколоти (фр.).
- 184 Байдушність (фр.).
- 185 Прокляття! (Фр.).
- 186 От чорт! (Фр.).
- 187 Прекрасна Франція (фр.).
- 188 Французька клініка (фр.).
- 189 Автор — Паскаль Фіоретто.
- 190 Епіляція (фр.).
- 191 Крем (фр.).
- 192 Бритва (фр.).
- 193 Просто рай! (Фр.).
- 194 Пряничний хліб, імбирний корж (фр.).
- 195 Холестерин (фр.).
- 196 Ви займаєтесь спортом? (Фр.).
- 197 Так, звичайно! (Фр.).
- 198 Ванільне морозиво (фр.).
- 199 Торт з чорним шоколадом (фр.).
- 200 Година аперитиву, аперитив (фр.).
- 201 Апельсинова настоянка на червоному вині (фр.).
- 202 Заатар (фр.).
- 203 Словник французької мови (фр.).
- 204 Жахливі (фр.).
- 205 Дуже, дуже неввічливі (фр.).
- 206 Нелюб'язні та неввічливі (фр.).
- 207 Вибачте, месє (фр.).
- 208 Дуже, дуже небезпечно (фр.).
- 209 Коли відміряєте чашками, добре трамбуйте.
- 210 Гіркий шоколад (фр.).
- 211 Чайний салон/чайна (фр.).
- 212 Мармелад (фр.).
- 213 Ганаш (фр.).
- 214 Карамельний мус (фр.).
- 215 Чому, месє? (Фр.).
- 216 Морозивник (фр.).
- 217 Маркетинг (фр.).
- 218 Занадто діловий (фр.).
- 219 Дуже по-американськи (фр.).
- 220 Крапля (фр.).
- 221 Сирний магазин (фр.).
- 222 Сирна тарілка (фр.).
- 223 Пиріг (фр.).
- 224 Закуска (фр.).
- 225 Легка закуска (фр.).

- 226 Обов'язковий (фр.).
- 227 Жавелева вода, білизна (фр.).
- 228 Пілотяг (фр.).
- 229 Факсимільний апарат (фр.).
- 230 Ви (фр.).
- 231 Ти (фр.).
- 232 Шматочки, десерт на одну порцію, маленький десерт (фр.).
- 233 Призначення (фр.).
- 234 Середнього віку (фр.).
- 235 Мої труси (фр.).
- 236 Природність (фр.).
- 237 Ви готові, месє? (Фр.)
- 238 Так, мадам (фр.).
- 239 Роздягайтесь. Зніміть весь ваш одяг, окрім трусів (фр.).
- 240 Французька академія (фр.).
- 241 Академік, безсмертний (мається на увазі, що звання дається на все життя і після смерті людина не втрачає його) (фр.).
- 242 Дитина, зачата за допомогою методів генної інженерії (англ.).
- 243 Фаст-фуд — дешевий ресторан зі швидким обслуговуванням (англ.).
- 244 Для народу (фр., англ.).
- 245 Підлітки (англ.).
- 246 Розмовна мова (фр.).
- 247 Нон-стоп, без зупинки (англ.).
- 248 Вік-енд, вихідні (англ.).
- 249 Зоряна система (англ.).
- 250 Щаслива година, година знижок (англ.).
- 251 Чутливість, почуття (англ.).
- 252 Еліта, вузьке коло багатих людей, які часто мандрують літаками (англ.).
- 253 Шопінг, відвідування магазинів (англ.).
- 254 Щось необхідне для того, аби не відставати від моди; модні книжки, фільми, одяг (англ.).
- 255 Гаджет, пристрій, технічна новинка (англ.).
- 256 Скрапбукінг — вид рукоділля: створення фотоальбомів за допомогою фотографій, малюнків, газетних вирізок тощо (англ.).
- 257 Франгліїська, суміш французької й англійської мов.
- 258 Квоти на франкомовну музику (фр.).
- 259 Видавництво, що започаткувало випуск тлумачного словника французької мови.
- 260 «Як гарно!» (Фр.)
- 261 М'ясний магазин (фр.).
- 262 Магазин з продажу субпродуктів (фр.).
- 263 М'ясний магазин, що торгує кониною (фр.).
- 264 Суха ковбаса прямої форми (фр.).
- 265 Суха ковбаса півкільцем (фр.).
- 266 Бакалійна крамниця (фр.).
- 267 Жінка-кондитер (фр.).

- 268 Банка з варенням (фр.).
- 269 Варення з червоних порічок (фр.).
- 270 Інтенсивний (фр.).
- 271 Людина, яка відкладає справи на майбутнє (фр.).
- 272 Передминулий час дійсного способу (фр.).
- 273 Передминулий час умовного способу (фр.).
- 274 Марка французьких цигарок (фр.).
- 275 Роздутий (фр.).
- 276 Силач (фр.).
- 277 Покидьок (фр.).
- 278 Церковно-монастирський комплекс.
- 279 *Train à grande vitesse* — високошвидкісний потяг (фр.).
- 280 Неймовірний (фр.).
- 281 Чорна Діва (фр.).
- 282 Діва (англ.).
- 283 Англофони, люди, котрі розмовляють англійською мовою (фр.).
- 284 Рівність (фр.).
- 285 Узгодження (фр.).
- 286 Індичка (фр.).
- 287 Стегна індички (фр.).
- 288 Кислувато-солодка цибуля (фр.).
- 289 Млинець із гречаного борошна (фр.).
- 290 Млинець (фр.).
- 291 Ресторан, у якому подають млинці з білого борошна (фр.).
- 292 Млинці з білого і гречаного борошна (фр.).
- 293 Кулька (фр.).
- 294 Волоський горіх (фр.).
- 295 Чавунна каструля, гусятниця (фр.).
- 296 Кава з молоком (фр.).
- 297 Ідеальний еспресо (итал.).
- 298 Овернська мафія (фр.).
- 299 Чиста, 100 % арабіка (фр.).
- 300 Французький естрадний співак, кіноактор.
- 301 Охоронниця (фр.).
- 302 Університет кави (итал.).
- 303 Кавова крамниця (фр.).
- 304 Кава-еспресо (фр.).
- 305 Кава з вершками (фр.).
- 306 Французька кава (фр.).
- 307 Чорна кава (фр.).
- 308 Звичайна кава (фр.).
- 309 Міцна кава (фр.).
- 310 Кава лунго (фр.).
- 311 Неміцна кава (фр.).
- 312 Кава з краплею молока (фр.).
- 313 Обов'язково (фр.).
- 314 В дорозі, на шосе (фр.).
- 315 Кава без кофеїну (фр.).
- 316 Кава американо (фр.).
- 317 Кава, приготована за допомогою фільтра (фр.).
- 318 Розчинна кава (фр.).
- 319 Звичайна або маленька (фр.).
- 320 Маленьку каву з вершками (фр.).
- 321 Капучино.

- 322 Кава по-віденськи (фр.).
- 323 Фрапучино, або кава глясе (фр.).
- 324 Правильний, пристойний, належний (фр.).
- 325 Еспресо шейкерато (итал.).
- 326 Дієта (фр.).
- 327 5,4 кг.
- 328 Коли відмірюєте цукор чашками, добре трамбуйте.
- 329 Мережа супермаркетів у Франції.
- 330 Супермаркет (фр.).
- 331 Це не через мене (фр.).
- 332 Виробники (фр.).
- 333 Пунтареле.
- 334 Броколіні.
- 335 Я ненавиджу парижан (фр.).
- 336 Скорочення викидів (фр.).
- 337 Досконала якість (фр.).
- 338 Акція (фр.).
- 339 Рубець у томатному соусі (фр.).
- 340 Вино гаме (фр.).
- 341 Вино шинон (фр.).
- 342 Зефірні ведмедики (фр.).
- 343 Фуа-гра (фр.).
- 344 Суфле з малиною (фр.).
- 345 Виробник і збирач (фр.).
- 346 Паштет (фр.).
- 347 Сир (фр.).
- 348 Абонданс (фр.).
- 349 Вашрен (фр.).
- 350 Земля (фр.).
- 351 Кулом'є (фр.).
- 352 Конте (фр.).
- 353 Оце так-так! (Фр.)
- 354 Камамбер де Норманді (фр.).
- 355 Козячий сир (фр.).
- 356 Рокфор (фр.).
- 357 Рокамадур (фр.).
- 358 Бофор (фр.).
- 359 Канталь (фр.).
- 360 Бле де Лакей (фр.).
- 361 Реблешон (фр.).
- 362 Без (фр.).
- 363 Рокамадур (фр.).
- 364 Козячий сир кротен (фр.).
- 365 Сен-Нектер (фр.).
- 366 Том-де-Савуа (фр.).
- 367 Брі-де-Мо (фр.).
- 368 Салер (фр.).
- 369 Паличка (фр.).
- 370 Сировар (фр.).
- 371 Погріб (фр.).
- 372 Старий Мімолет (фр.).
- 373 Брен д'Амур (фр.).
- 374 Фромаж-блан, кремовий сир (фр.).
- 375 Крем-фреш (фр.).
- 376 Водяна баня (фр.).
- 377 Сицилійський десерт із колотого фруктового льоду і цукру.
- 378 Вершки, заквашені культурами.
- 379 Страйк (фр.).
- 380 Громадський рух, акції протесту (фр.).
- 381 Профспілка (фр.).
- 382 Маніфестація, мітинг, протест (фр.).

- 383 Курці (фр.).
- 384 Паризькі пожежники (фр.).
- 385 Сосиски (фр.).
- 386 Солідарність (фр.).
- 387 Братерство (фр.).
- 388 Прощавайте (фр.).
- 389 Джогінг (біг підтюпцем) (англ.).
- 390 Працівникам окремих галузей вручають золоті годинники при виході на пенсію.
- 391 Ельзаський брецель (фр.).
- 392 Баночки (фр.).
- 393 Варення (фр.).
- 394 Хліб із зернами (фр.).
- 395 Вельми невимушений (фр.).
- 396 Лангустини (фр.).
- 397 Вельми пристойне (фр.).
- 398 Будь ласка (фр.).
- 399 Так, месьє. На який день? (Фр.)
- 400 Так. Гм... О котрій годині? (Фр.)
- 401 Добре (фр.).
- 402 На скількох людей, месьє? (Фр.)
- 403 На двох (фр.).
- 404 На чиє ім'я? (Фр.)
- 405 Нен-сії Ме-єрс? (Фр.)
- 406 Режисер? Так, звичайно, месьє! Ніяких проблем! (Фр.)
- 407 Звісно (фр.).
- 408 Паризьке бістро (фр.).
- 409 Прекрасна епоха (фр.); умовне позначення періоду європейської історії між 1890 і 1914 роками.
- 410 Біржа (фр.).
- 411 Коли відмірюєте цукор чашками, добре трамбуйте.
- 412 Не могу повірити, що це не масло (англ.).
- 413 Багато євро (фр.).
- 414 Американські брауні (фр.).
- 415 Гра слів (фр.).
- 416 Для кондитерської справи (фр.).
- 417 Туристи (фр.).
- 418 Марта Стюарт — кухар і телеведуча.
- 419 Рифлений (фр.).
- 420 Вальрона Манжарі.
- 421 Кувертюр — глазур для кондитерських виробів (фр.).
- 422 Типовий (фр.).
- 423 Штовхати (фр.).
- 424 Вельми популярний (фр.).
- 425 Бубо — буржуазна богема.
- 426 СКЛАД: вхід тільки для персоналу (фр.).
- 427 О так! (Фр.)
- 428 Катакомби (фр.).
- 429 Ось (фр.).
- 430 Маршмелоу, зефір (фр.).
- 431 Пульт дистанційного керування (фр.).
- 432 Початок нового навчального року (фр.).
- 433 Обгорілий (фр.).
- 434 Солярій (фр.).
- 435 «Жовті сторінки» — розділ у телефонному довіднику з номерами підприємств.
- 436 Хвороба (фр.).

- 437 Іноземець-американець (фр.).
- 438 Префектура (фр.).
- 439 Паштет (фр.).
- 440 Рожеве вино (фр.).
- 441 Базар де ль'Отель де Віль (фр.).
- 442 Універсальний магазин (фр.).
- 443 Вибачте, мес'є, скажіть,
будь ласка, чи є у вас
шнурки завдовжки
110 сантиметрів? (Фр.)
- 444 Так, мес'є, на п'ятому
поверсі (фр.).
- 445 Швидка медична допомога (фр.).
- 446 Тарілка для биття? (Фр.)
- 447 Річ, схожа на скотч, якою
заклеюють вікна на зиму (фр.).
- 448 Утеплювач (фр.).
- 449 Швацька майстерня (фр.).
- 450 Поглинач запахів (фр.).
- 451 Буйабес (фр.).
- 452 Салат нісуаз (фр.).
- 453 Суші (фр.).
- 454 Ніцца на аквітанському
діалекті (фр.).
- 455 Нут.
- 456 Нутове борошно (итал.).
- 457 Зовсім трошки (фр.).
- 458 Добридень, мес'є, мадам (фр.).
- 459 Стажер (фр.).
- 460 Шоколятьє, майстер із виготов-
лення шоколаду (фр.).
- 461 Трико́лор — національний
прапор Франції (фр.).
- 462 Найкращий майстер
Франції (фр.).
- 463 Франк (фр.).
- 464 Олень (фр.).
- 465 Щипці (англ.).
- 466 Вузькі плавки, стринги (фр.).
- 467 Овес, вівсяні пластівці (фр.).
- 468 Ваніль (фр.).
- 469 Листковий пиріжок (фр.).
- 470 Л. Брайль — автор шрифту
для незрячих.
- 471 Гармонія (фр.).
- 472 Ряснота, розкішність (фр.).
- 473 Захват (фр.).
- 474 Бажання (фр.).
- 475 Мигдаль (фр.).
- 476 Німець (фр.).
- 477 Апельсин (фр.).
- 478 Мандарин (фр.).
- 479 Терези (фр.).
- 480 Мелодія (фр.).
- 481 Катманду (фр.).
- 482 Глазур (фр.).
- 483 Стажування (фр.).
- 484 Захоплення (фр.).
- 485 Бажання (фр.).
- 486 Фантасмагорія, мара (фр.).
- 487 Фінансисти (фр.).
- 488 Невеличка закуска (фр.).
- 489 Вина Макони (фр.).
- 490 Кисла капуста (фр.).
- 491 Конфі з качки (фр.).
- 492 Криголам (фр.).

- 493 Прудальмезо (фр.).
- 494 Ксуаксанж (фр.).
- 495 Ке (фр.).
- 496 Традиційні американські солодоші, що складаються з підсмаженого маршмелоу, шоколаду і галетного печива.
- 497 Традиційна мексиканська страва з кукурудзи, м'яса, перцю.
- 498 Нудизм, оголення (фр.).
- 499 В чому мати народила (фр.).
- 500 Щільний комбінезон для занять спортом.
- 501 Невдоволений (фр.).
- 502 Сірість (фр.).
- 503 Дякую, месє, гарного дня! (Фр.)
- 504 Окраєць (фр.).
- 505 Відпустка, канікули (фр.).
- 506 Знущення, глузування з новачка (фр.).
- 507 Зі спеціями (фр.).
- 508 Шинка по-селянськи (фр.).
- 509 Американець і кухар-кондитер (фр.).
- 510 Чорнослив з Ажена (фр.).
- 511 Попкорн (фр.).
- 512 Курча табака (фр.).
- 513 Крамниця гриль (фр.).
- 514 Паштети (фр.).
- 515 Ковбаса з білого м'яса, птиці (фр.).
- 516 Сосиски зі спеціями (фр.).
- 517 Підвечірок (фр.).
- 518 Байонська шинка (фр.).
- 519 Згущене молоко (фр.).
- 520 Здоба (фр.).
- 521 Готи (фр.).
- 522 Морепродукти (фр.).
- 523 Сочевиця пюї (фр.).
- 524 Блискуча розкіш (фр.).
- 525 Квартал (фр.).
- 526 Шоколад, що містить близько 30 % пасти з лісових горіхів (фр.).
- 527 Кекс кугельхопф (нім.).
- 528 Пряничний хліб (фр.).
- 529 Шоколадне морозиво (фр.).

Зміст

Вступне слово.....	8	Французький парадокс	137
<i>Je suis parisien.</i> Я парижанин	22	<i>Les bousculeurs.</i> Штовхачі.....	144
<i>Ma petite cuisine.</i>		<i>Ne touchez pas!</i> Не торкатись!	156
Моя маленька кухня.....	30	<i>Jeanne.</i> Жанна.....	164
Найважливіші слова, які треба знати в Парижі.....	41	Забагато слів, щоб сказати те саме.....	169
Вечеряти, як парижанин.....	46	Пий <i>café au lait</i> тільки з тим, із ким прокидаєшся.....	185
Вдягатись, як парижанин	53	Ласкаво просимо до <i>Franprix</i>	196
Вода, вода, куди не глянь, — а попити нічого	63	Любити <i>le fromage</i>	205
Мій <i>cle</i> до успіху	76	Гіркий <i>greve</i>	217
Що мають на увазі французи, коли щось кажуть... ..	85	Гості	226
Черги — це для інших	90	Мати все	239
Шоколад, за який варто померти.....	100	<i>Le bronzage.</i> Засмага	254
Не в своїй тарілці, або Як риба без води	108	Звичайно!.....	262
Заспокійливе для французів	118	У пошуках рівноваги в шоколадній крамниці.....	272
Мати сталеві яйця, щоб зробити собі укол.....	126	Бачу груди.....	284
		<i>Enfin.</i> Наостанок.....	292
		<i>Mes bonnes adresses.</i>	
		Корисні адреси.....	301

Девід Лебовіц — професійний кухар,
автор кулінарних книжок. Він мріяв про
Париж, відколи вперше відвідав це місто,
і нарешті, після майже двадцятилітньої кар'єри
кондитера, переїхав туди, щоб розпочати нове життя.
У Парижі Лебовіц почав вести один із перших блогів
про харчування, який став феноменально популярним.

*Відкрийте смак
справжніх французьких делікатесів
і аромат паризького життя!*

Неймовірна кулінарна подорож французькою
столицею разом із всесвітньо відомим кондитером!
Девід Лебовіц доводить, що Франція — це справді
інший світ, де своєрідним є все: від правил поведінки
до особливостей чоловічого взуття, — і про це автор
пише з притаманним йому надзвичайним гумором.

Пориньте в дивовижну атмосферу Парижа,
приготувавши страву принаймні за одним із понад
п'ятдесяти оригінальних рецептів відомого кухаря!

ISBN 978-966-942-799-1



9 789669 427991

Інтернет-магазин



vivat-book.com.ua

 Vivat
ВИДАВНИЦТВО

Scan by Tetyanka