



ЧИТАЙТЕ В СЕРИИ:

История игрушек
История игрушек 2
История игрушек: Большой побег

Холодное сердце
Холодное торжество
Олаф и холодное приключение

Феи
Феи: Потерянное сокровище
Феи: Волшебное спасение
Феи: Тайна Зимнего леса

Моана
Храбрая сердцем
Тайна Коко
Головоломка
В поисках Немо
В поисках Дори
Корпорация монстров
Университет монстров
Рататуй
Вольт



Адаптация Китти Ричардс

#эксмодетство

Москва
2020

УДК 821.111-93(73)
ББК 84(7Сое)-44
Р25

RATATOUILLE

Copyright © 2020 Disney Enterprises, Inc.
All Rights Reserved.

Р25 **Рататуй** / адаптация Китти Ричардс ; [перевод с английского Д. А. Тюлина]. — Москва : Эксмо, 2020. — 128 с. — (Disney. Любимые мультфильмы. Книги для чтения).

ISBN 978-5-04-112932-3

Реми — очень необычная крыса. Он обожает сочетать разные вкусы и больше всего на свете мечтает стать поваром. Его кумир и воображаемый друг — великий повар Огюст Гюсто — утверждал, что готовить может каждый. И вот однажды Реми попадает на кухню ресторана Гюсто. Случайно он выясняет, что может помочь молодому наследнику Гюсто начать готовить, спрятавшись у того под колпаком. Теперь крысе и юноше предстоит спасти ресторан от алчного управляющего, желающего им завладеть. А ещё Реми должен наконец исполнить свою мечту — стать настоящим мастером высокой кухни. Но справится ли он?

УДК 821.111-93(73)
ББК 84(7Сое)-44

© Тюлин Д.А., перевод на русский язык,
2020

© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательство «Эксмо», 2020

ISBN 978-5-04-112932-3



Хотя любая из стран в мире желала бы с этим поспорить, французам известна одна непреложная истина: лучшая кухня на планете — во Франции. Самая лучшая французская кухня, как известно, в Париже, а вкуснейшие блюда в Париже, по словам некоторых, готовились шеф-поваром Огюстом Гюсто. Парижский ресторан, принадлежавший Гюсто, был так популярен, что столики в нём заказывали за пять месяцев, а головокружительный взлёт карьеры Огюста и попадание в элиту французского поварского искусства вызывали зависть у его соперников. Он был самым молодым в истории шеф-поваром, получившим пятизвёздочный отзыв ресторанных критиков.

Сам Гюсто однажды сказал:

— Прекрасная кухня похожа на музыку, которую можно попробовать на вкус, на цвет, который можно уловить обонянием. Вокруг тебя сплош-

ное изящество, нужно лишь быть наготове, чтобы его запечатлеть и сохранить.

Поваренная книга шефа Гюсто «Готовить может каждый!» сразу попала на самую верхушку списка бестселлеров. Но не каждый радовался успеху книги.

Антуан Эго, популярный ресторанный критик, был одним из тех, кто её отверг.

— Какое «замечательное» название — «Готовить может каждый!», — заявил он однажды насмешливо. — Ещё более замечательно то, что Гюсто, кажется, действительно в это верит. Лично я, напротив, принимаю приготовление еды всерьёз и поэтому нет, я не считаю, что каждый может готовить.

Но кто же прав? Правда ли, что каждый — вне зависимости от воспитания, образования, обустройства кухни — смог бы приготовить блюдо достаточно изысканное, чтобы удовлетворить вкус даже Антуана Эго, знаменитого тем, что угодить ему невозможно?

Переверни страницу, и мы проникнем в самое сердце этой кулинарной дилеммы.

Глава 1

У Реми было большое будущее. Он был настоящим юным дарованием. Жил Реми в старом фермерском доме во французской деревне, среди зелёных покатых холмов. А ещё у него был редкий и примечательный дар.

Но почему Реми был так несчастлив?

Проблема была в одном: Реми родился крысой. А жизнь у крысы даже в сельской местности Франции была очень трудной. Нужно было много красться. И много красть. И много питаться, но в основном отбросами. Реми от них становилось дурно до тошноты.

Видите ли, у Реми был особый талант — высокоразвитое ощущение вкусов и запахов. Ничто на свете не любил он больше, чем подыскивать особые ингредиенты, придумывать в мечтах свои рецепты, создавать новые сочетания вкусов.

Когда обычная крыса замечала недоеденный «Наполеон» — заплесневелое слоёное пирож-

ное, — она сразу думала: «Еда! Съесть прямо сейчас!» (Уточним, что, когда простая крыса видела гнилую банановую кожуру, она думала ровно то же самое.) Но когда Реми нашёл наполовину съеденный «Наполеон», он остановился. Закрыв глаза, шумно втянул ноздрями нежный запах выпечки, купаясь в сладостной симфонии ароматов. Слово всё это было во сне, он начал различать и называть вслух многочисленные ингредиенты:

— Хм-м... мука, яйца, сахар, ваниль... — Затем, сделав паузу, он добавил: — Ах, и ещё нотка лимона.

Старший брат Реми, Эмиль, был не столь разборчивым, но мог распознать талант, когда его видел, и от своего брата он был в восторге. Но их отец, Джанго, предводитель клана крыс, мог сказать о таланте Реми лишь два слова: «И что?».

Так он и поступал до того случая, как однажды Реми почуял нечто прямо в тот момент, когда Джанго собирался откусить сочный кусочек от яблочного огрызка. Реми унюхал что-то необычное — чересчур необычное. Он бросился к отцу и выбил яблоко из его лап.

— Нет! — воскликнул Реми. — *Не ешь это!*

— Ч-что ещё такое? — прогремел Джанго.

Реми втянул ноздрями воздух, уловил запах и проследил его до куска брезента в углу двора.

Он приподнял полотно. Под ним лежала банка крысиного яда!

Так Джанго внезапно перестал считать талант Реми столь уж бесполезным. И Реми наконец начал радоваться своему дару, пока не узнал, какую работу приготовил для него отец.

Новая работа Реми заключалась в том, чтобы целый день нюхать пищу. Причём не всякую пищу, а испорченную. Изюм в день кажущаяся бесконечной очередь из крыс выстраивалась перед ним с поднятыми вверх вонючими объедками, которые он должен был обнюхивать. Да, так и есть: Реми стал главным проверяльщиком на яд в своём клане.

Реми принюхивался. Плесневелая корочка хлеба. Осклизлая слива. Кусочек говядины с лёгким зеленоватым оттенком.

— Чисто... Чисто... Чисто...

Крысы двигались дальше. Их объедки складывались в огромную кучу, которая тем же вечером подавалась в качестве ужина.

Реми снова вдыхал запахи. Раздавленная винограда. Увядший лист салата.

— Чище некуда... Чистёхонько... Само совершенство... — Реми было до одури скучно.

Джанго с гордостью глядел на сына.

— Ну, разве ты не чувствуешь себя лучше, Реми? — спросил он однажды. — Ты занят доблестным делом.

Реми уставился на отца в недоумении.

— Доблестным? — взорвался он наконец. — Папа, мы же воры! А то, что мы крадём, это сплошные помои, признай это!

— Это не кража, если они никому не нужны, — пожал плечами Джанго.

Реми только закатил глаза:

— Так если помои никому не нужны, зачем же мы их крадём?

Джанго развернулся и ушёл.

— Об этом мы больше не спорим! — бросил он через плечо.

Позже этой же ночью на чердаке дома крысы шумно наслаждались помоями... вернее, своим ужином. Все, помимо, разумеется, Реми. У него был свой девиз: «Если ты — то, что ты ешь, то есть следует со вкусом».

Но Джанго думал иначе. У него тоже был девиз, и он обратился с ним к Реми:

— Еда — это топливо. Если станешь избирательным в том, чем заправляешь свой бак, твой двигатель попросту заглохнет. А теперь умолкни и ешь свои объедки.

Но для Реми этот девиз не звучал убедительно:

— Если уж решили, что мы воры, то почему бы не красть качественные продукты с кухни, где ничего не отравлено?

На это Джанго рассердился:

— Во-первых, мы *не* воры. Во-вторых, держись подальше и от кухни, и от людей. Это опасно.

«Что ж, — решил Реми, — то, что отцу неизвестно, не может ему навредить».

Глава 2

На следующий день Реми осторожно прокрался на кухню фермерского дома. По телевизору шла кулинарная программа, и на экране появился Гюсто, дородный знаменитый шеф-повар: он был занят готовкой очередного шедевра. Старушка, которая жила в доме, спала, убаюканная сиянием экрана.

Реми с восторгом уставился в телевизор. Как крыса Реми знал, что ему полагается ненавидеть людей. Но в них было нечто особенное. Они не просто выживали — они открывали неизвестное, создавали новое. Достаточно посмотреть, во что они могут превратить обычные продукты!

Со своего местечка на столешнице Реми заметил сильно потрёпанный экземпляр книги Гюсто «Готовить может каждый!», выставленный около духовой печи. И, к его восторгу, прямо рядышком стояла тарелка, полная недоеденных сыров и фруктов. «Бинго!» — подумал Реми.

— Прекрасная кухня похожа на музыку, которую можно попробовать на вкус, на цвет, который можно уловить обонянием, — говорил с экрана блестящий шеф-повар. — Вокруг тебя сплошное изящество, нужно лишь быть наготове, чтобы его запечатлеть и сохранить.

Реми потянулся к сырной тарелке и выбрал небольшой ломтик. Он закрыл глаза и надкусил его. О да, вкуснятина! Гюсто был прав!

Всё ещё не проглотив сыр, Реми протянул лапку и подхватил кусочек яблока. Он сделал укус и едва не прослезился от удовольствия. Каждый вкус сам по себе был уникален. Но стоило только совместить один с другим... и получалось нечто *новое*.

Но Реми был бесцеремонно возвращён к реальности, когда старушка внезапно поднялась и включила лампу. Она не спала!

У крысы перехватило дыхание. Реми молнией кинулся к окну и выскочил наружу. Однако он не мог не вернуться, чтобы напоследок окинуть взглядом кухню. Теперь это была его кухня. И теперь это была его тайная жизнь.



Единственным, кто знал тайну Реми, был его брат Эмиль. Однажды на закате дня, когда Реми