

ВИКТОРИЯ БРАУНЛИ

ЧТОБ ТЫ ПОДАВИЛСЯ!



Fiction
Москва

УДК 821.111-31(94)
ББК 84(8Авс)-44 Б87
Б87

Victoria Brownlee
EAT YOUR HEART OUT!

Произведение было впервые опубликовано на английском языке издательством Affirm Press

Перевод с английского Алекс Миро

Дизайн обложки Валерии Колышевой

Браунли В.
Б87 Чтоб ты подавился! : роман / Виктория Браунли ; пер. с англ. А. Миро. — М. : Издательство АЗБУКА, 2026. — 304 с. — (Горячий шоколад. Зарубежная коллекция).

ISBN 978-5-389-28095-3

Не каждый день тебе приходят приглашения в ресторан твоего любимого шеф-повара, феноменальной Карлы Дури. И не каждый день ужин заканчивается предложением написать ее биографию, подробности которой мечтал узнать каждый в сфере кулинарии.

Впереди Хлои ждут выходные на Лазурном Берегу — именно там расположена личная вилла Карлы. И именно там восемь лучших представителей кулинарной журналистики и блоггинга скрестят перья и ножи, чтобы побороться за уникальный шанс стать соавтором Карлы Дури.

Только вот испытания могут оказаться суровее, чем думалось Хлои на первый взгляд. И секреты, окутывающие биографию Карлы, возможно, оставались секретами не просто так.

УДК 821.111-31(94)
ББК 84(8Авс)-44

ISBN 978-5-389-28095-3

© Victoria Brownlee, 2025
© Миро А., перевод на русский язык, 2026
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательство АЗБУКА», 2026

Глава 1

ПРИГЛАШЕНИЕ — ХЛОИ

Придя домой в свою парижскую квартирку на пятом этаже, я обнаружила аккуратно просунутую под дверь маленькую черную карточку. Я наклонилась, чтобы ее поднять, и под ногами скрипнули старые половицы.

Приглашение: Хлои Бриджерс

Ужин

6 июня 2023 года, 20:00

«У Дури»

Взволнованная, я повертела карточку в надежде найти больше информации. PR-отделы модных ресторанов все чаще приглашали меня на ужин, но обычно инвайты прилетали на электронную почту, к тому же немного заранее и чуть более информативные. В этот же раз ужин намечался на сегодняшний вечер. Визитка — нечто таинственное и эксклюзивное. Почти сексуальное.

Тисненные инициалы «К. Д.» на обратной стороне визитки — Карла Дури. Но кто мог оставить саму карточку? И как они узнали, где я живу? Но все эти вопросы мигом улетучились, когда я осознала случившееся. Боже, сегодня я иду в ресторан «У Дури»! Я хотела провести спокойный вечер дома... Но это не то приглашение, от которого можно отказаться.

«У Дури» — знаковое место, владельцем которого стала единственная и неповторимая Карла Дури, дочь и наследница бога ресторанного бизнеса и непревзойденного шефа Жана Дури и его жены — знаменитой гламурной французской модели Катерины Восс. Жан Дури открыл ресторан в 1970 году на площади Вогезов, и с тех пор там обслуживают самых именитых и требовательных посетителей.

Поспешив на кухню, я открыла затертое издание знаменитой книги «Домашние рецепты семьи Дури», переводное, которое я купила в благотворительном магазине, когда только переехала из Тасмании в Университет Мельбурна. В то время мне было одиноко, я тосковала по дому и отчаянно пыталась понять, не совершила ли я роковую ошибку.

Но покупка этой книги стала переломным моментом в моей истории. Сначала я влюбилась в семейство Дури, словно заменивших мне родных, которых так не хватало в моей пустой квартире. А потом эта же книга помогла мне завоевать новых друзей, покорив их сердца знаменитым бёф бургиньон от Жана и Карлы. Благодаря семье Дури я нашла свое место в новом городе, научилась создавать теплую дружескую атмосферу для общения посредством хорошей еды и вина. Это знание помогло мне успешно сдать экзамены и научило тому, что главное — не где именно я живу, а люди, которыми я себя окружаю. И пока у меня была семья Дури, я знала, что могу быть счастливой где угодно.

Я открыла кулинарную книгу на странице с фотографией Карлы и ее отца, сделанной где-то в конце девяностых, когда Карла еще была младшим шефом «У Дури». Она выглядит целеустремленной и серьезно настроенной. Женщина, у которой есть миссия. По праву рождения Карла могла бы не париться и особо ничего не делать, общаться с прессой и наслаждаться семейным успехом. Но вместо этого она пошла по стопам отца и с тех пор, как в 2007 году унаследовала за внезапно почившим родителем кухню ресторана, сама обучала всех ее сотрудников.

С тех пор как я переехала в Париж, я единственный раз ела «У Дури» (подарок, который я сама себе сделала на день рождения), и мне пришлось в тот вечер проявить немалую выдержку. Я пошла одна, чтобы меня не отвлекали разговорами, и опыт получился почти райским. Меню было выдержано в традиционной французской манере, и вместо трендовых блюд здесь отдали предпочтение сезонным овощам, которые выращивают на крыше здания, где расположено заведение. К овощам подавали идеально приготовленные морепродукты.

Безумно листая страницы кулинарной книги, я размышляла, почему мне прислали приглашение. «У Дури» — это ресторан для особенных случаев, и обычно желающим приходилось бронировать столик за несколько месяцев. К тому же в заведении не проводили пресс-мероприятий, потому что Карла не нуждалась в рекламе.

Я пялилась в строки рецепта лукового пирога так, словно там был ответ на все мои вопросы, когда Дрю отпер дверь своим ключом.

Дрю жил в Париже уже с десятков лет и, хотя технически он был австралийцем, в его жилах текла кровь самой Франции. В свой первый день в Париже он спешно маршировал

по городу в поисках хорошего кофе и сытного завтрака и был неприятно удивлен тем, что здесь нигде не подают ни жареного бекона, ни вареных яиц.

— Не мог же я начать день с горького эспрессо и круассана. Лучше умереть! — признался он. Решив, что невозможно нормально позавтракать (такое же богохульство, каким для французов будет просмотр коротких видео в соцсетях во время церковной службы), Дрю осознал свою миссию — открыть кафе, где будут подавать калорийные блюда и насыщенный флэт уайт. Это было настоящее озарение. Он мечтал показать французам, как именно завтракают нормальные люди. С тех пор во французской столице понаоткрывалась куча австралийских кафе, но Дрю так и остался первопроходцем.

Я встретила Дрю, когда только переехала в Париж. Зашла к нему, чтобы поесть яичницу и выпить хорошего кофе. Мы разговорились. Ему нужна была соседка по комнате, а мне надо было где-то жить. Вот так и началась наша дружба.

— Никогда не угадаешь, что случилось! — заорала я, когда он скидывал в коридоре рабочие сабо.

— Хлои, мы уже говорили об этом. По французским правилам нужно сначала поздороваться, а потом приступать к делу, — заметил он.

— Ты даже не француз, — заявила я.

Он окатил меня притворно-презрительным взглядом.

— Прекрати выпендриваться и приготовься услышать новость, — продолжила я.

— Выкладывай, — устало улыбнулся Дрю.

— Что ж, — театрально начала я, — шла я себе домой, ни о чем не думала, как обнаружила под дверью нечто... — Я протянула ему карточку.

Он безучастно повертел ее в руках.

— И?

— Что «и»?

— Это приглашение к «У Дури». Твой счастливый день, — саркастично заметил он.

Дрю был одним из немногих людей на свете, которые нисколько не восхищались Карлой Дури. Может, потому, что Дрю не любил затейливое обслуживание, замороженную кухню и заоблачные цены. Или оттого, что он верил гулявшим о Карле слухам, согласно которым она весьма плохо обращалась со своими сотрудниками. Я заверяла его, что она невиновна, пока не доказано обратное, но едва ли смогла его переубедить.

— Это не просто приглашение, — объяснила я. — *А ужин «У Дури»!*

— Тебя вроде в последнее время стали чаще приглашать... Твой блог набирает популярность. Кстати, сегодня кто-то сказал мне, что пришел в мое кафе после твоего поста, — признался он, выуживая из холодильника бутылку пива и присаживаясь на барный стул.

Щеки разгорелись. Я до последнего старалась не придавать своей растущей популярности большого значения. Дабы не сглазить.

— Ты пойдешь? — спросил он, явно не сильно заинтригованный загадочным приглашением.

— Конечно!

— Тогда чего ты суетишься? — спросил он.

— Просто удивлена, почему меня позвали в последний момент. И почему так таинственно?

— Когда будешь такой же знаменитой, как Карла Дури, тоже будешь делать, что захочешь.

— Хочешь сказать, я еще не звезда? — парировала я, криво ухмыльнувшись.

Он не счел нужным ответить.

— А что ты теряешь, кроме денег, которые, возможно, придется заплатить за ужин? — рассмеялся он и сделал большой глоток пива.

Дрю был прав. Теряла я немного, а вот получить могла куда больше: поесть у Карлы, встретиться со звездами парижского ресторанного мира и, возможно, увидеть саму Карлу во плоти. Я порой говорила о ней (кого я обманываю, я постоянно о ней талдычила) в своем блоге, но а как иначе? Без нее мир французской кулинарии был бы не полным.

— Ладно, пойду собираться, — рапортовала я.

* * *

Я рылась в гардеробе, совершенно не зная, что надеть. Я даже не была уверена, на какое именно мероприятие мне предстоит идти. Ужин, конечно, но при параде ли? Я знала, что «У Дури» гости появляются в вечернем, но это же будет камерное мероприятие. Может, одеться креативно? Выпендриться? Или, наоборот, слиться с интерьером?

Обычно я не слишком задумывалась о том, что надеть, но сейчас все было иначе — ведь меня пригласили в ресторан «У Дури». От нервов свело живот, а паника по поводу наряда росла с каждой минутой.

Французы умеют выглядеть ненавязчиво шикарными. Они могут подобрать блестящее платье на похороны или приспособить тысячедолларовую сумку *Chloe* под пикник на траве.

Экран телефона оживился. Мама.

Мне очень хотелось рассказать ей о том, куда меня пригласили, но я знала, что она тут же начнет расспрашивать про мой блог, а потом перейдет к планам на будущее. Сказать мне

будет особенно нечего, и к концу разговора я буду весьма подавлена, она же — весьма раздражена. Это мне нужно было меньше всего.

Она не сильно поддержала мой переезд во Францию и минимум раз в неделю заводила разговор о том, что мне пора возвращаться в Австралию. Стоило мне пожаловаться на Париж — на вездесущий табачный дым, запах мочи на улицах, толпы туристов, — как она любезно напоминала мне, что «все» хотят моего возвращения домой, где я наконец начну жить свою настоящую жизнь.

Мама не понимала или отказывалась принимать, что в Тасмании у меня не было карьерных перспектив. Согласна, это прекрасное место для жизни, но я в свое время обломала все зубы, пытаясь пристроить свои очерки и отовсюду получая отказ. То же самое было в Мельбурне, где в редакции выстраивались целые очереди (длиннее, чем за круассанами в парижское кафе «Луна») из начинающих авторов, желающих опубликоваться бесплатно.

С тех пор как я окончила университет, я мечтала переехать в город огней, и, как только в люксовом отеле «Кларис» понадобился двуязычный копирайтер, я тут же ухватилась за эту возможность.

Это было год назад, но даже за столь короткое время весь лоск с работы слетел, как осенний лист. Мне нравилось писать, даже при том, что весь креатив был строго лимитирован гламурными вычурными статьями и рекламными предложениями для уважаемых гостей. Но рабочие часы были просто ужасны, оплата еще ужаснее, а гламурный блеск отеля не распространялся на рабочие помещения для сотрудников — здесь нас ждали обветшалые обои, отсутствие окон и тараканы с их тараканьими болячками.

Если бы не мой блог «Париж, съешь меня», я бы давно уехала. Но статьи о французской кухне подарили мне смысл, который так и не смогла дать мне работа, и за последний год мой блог превратился отчасти в дневник, отчасти в гид по ресторанам Парижа. Денег он не приносил, но благодаря обзорам на самые вкусные, на мой взгляд, заведения его читали все больше людей, в основном экспаты и туристы.

А в последние пару месяцев мне начали приходить приглашения на открытия и дегустацию весеннего меню. Совсем другое дело! Бесплатная еда в обмен на текст и фото? Просто подарок судьбы. Я еще не вошла в узкий круг авторов, специализирующихся на французской кухне, но уже чувствовала, что близка к этому. Хотелось бы, конечно, побольше времени уделять блогу.

Поморщившись, со словами «мам, прости» я сбросила звонок. Надо было сосредоточиться на предстоящем вечере.

Как следует поразмышляв, я остановилась на черном шелковом платье на пуговицах и кремовом блейзере — непритязательно, комфортно, везде уместно — и добавила красочное кольцо от парижского дизайнера, у которого была небольшая студия в районе Бастилии. Изделие было заметным и всегда помогало незнакомцам завести со мной разговор — самое то для ужина, где я никого решительно не знаю. Интересно, кого еще пригласили? Таких же блогеров, как я? Фуд-райтеров? Австралийцев?

Я вернулась в гостиную; Дрю растянулся на диване. Он лениво приоткрыл глаза.

— Мило, — одобрительно заявил он.

— Не слишком консервативно? — спросила я, неловко покрутившись.

— Ты можешь расстегнуть одну пуговку, — предложил он.

Будь между мной и Дрю хоть капля влечения, я бы смутилась, но отношения у нас были чисто платоническими, так что я приняла его совет.

— Принеси мне контейнер с едой, — попросил он.

— Боюсь, посетители «У Дури» вылизывают тарелки.

— Мне бы так, сэкономил бы на посудомойке, — пошутил он.

— Не шали, пока меня нет, — попросила я.

Он лишь кивнул и лениво махнул рукой.

— Чао, — пробормотал он и, похоже, опять уснул.

Я взяла сумку, сунула ноги в балетки на плоской подошве и тихо закрыла за собой дверь.

Чем больше я удалялась от нашей квартирki в десятом округе, тем быстрее билось мое сердце. Улицы становились шире, фасады зданий чище и светлее, и мне казалось, что я приближаюсь к совсем иному, более роскошному миру. Одежда на манекенах витрин становилась более люксовой, на часах и украшениях сверкало все больше бриллиантов, а в ценниках множились нули. Здания из красного кирпича выстроились вдоль улиц и сияли в лучах заката, а в парке, пока родители наслаждались напитками и пикником на траве, дети растрачивали в беголке остатки припасенной на день энергии. Группка приятелей распивала розовое вино из пластиковых стаканчиков — и я позавидовала их расслабленному настроению.

«Это просто ужин», — твердила я. — «Я фуд-блогер. Так и бывает...»

Но другая часть меня вопрошала: *«Неужели это начало чего-то большего?»*

Завидев «У Дури», я с усилием взяла себя в руки. Держа приглашение кончиками пальцев, я старалась не касаться бу-

маги (как стыдно) вспотевшими ладонями. Незаметно обтерев ладони о кофту, я приблизилась к двери.

Взявшись за массивную латунную ручку, я отворила дверь и нервно вошла внутрь. Протянула приглашение официанту, и тот резко вздохнул. Чего он такой нервный? Он бегло оглядел меня с ног до головы, едва заметно прищурился и повел меня за собой в яркую обеденную залу с такой скоростью, что мне пришлось семенить за ним на полном ходу.

Прежде чем я успела поинтересоваться, куда он меня ведет, он отворил массивную деревянную дверь, ведущую в более приватный зал с приглушенным освещением и единственным круглым столом посередине, накрытым самой белой скатертью из всех, что я когда-либо видела. Плюшевые зеленые стулья и расписанные вручную узором с травами и овощами тарелки были единственными признаками цвета в однотонной комнате. Эффект был просто поразительный. Комната излучала элегантность.

А наличие ковра на полу было настолько неожиданным, что мне понадобилась пара минут прежде, чем я заметила сидящих вокруг стола. Я приехала последней. И густо покраснела. Я думала, парижане опаздывают минут на десять абсолютно всегда, но, как видно, это правило не относилось к посетителям этого ресторана.

В тишине комнаты официант отодвинул стул и пригласил меня присесть. Мое имя было написано каллиграфическим почерком на карточке перед большой расписной тарелкой. Винные бокалы, расставленные в шеренгу, будто солдаты на плацу, ясно давали понять, что дело будет серьезное.

Я сидела тихо как мышка, положив сумку на колени, радуясь, что не надела ярко-розовый топ, который выбрала изначально. Атмосфера в комнате воцарилась довольно мрачная.

ЧТОБ ТЫ ПОДАВИЛСЯ!

Я выдавила улыбку, встреченную каменными апатичными лицами.

Как только официант покинул комнату, я немного осмелела. Осмотрелась — всего нас было семеро — и попыталась вспомнить хоть кого-то. Пара лиц были мне знакомы по предыдущим дегустациям.

Я тихо произнесла: «*Bonjour*»¹, но только пара человек откликнулись легкой улыбкой. Все были заняты телефонами или тарацились на расписные тарелки. *Mon dieu*², что это вообще за мероприятие такое?

¹ Добрый день (фр.) — Здесь и далее примечания переводчика.

² Боже мой (фр.).

Глава 2

ПРИБЫТИЕ — ГЕНРИ

«Э то она. Успокойся, Генри», — твердил я себе, глядя на нее, стоящую в дверях комнаты.

Я уже встречал ее раньше, на одном из бранчей в только что открывшемся баре — но в каком? И когда? Ее образ отчетливо впечатался мне в память, но детали того вечера поблекли.

С тех пор как я стал редактором гастроколонки в *Le Cercle*, я посетил слишком много мероприятий, пил больше, чем мне следовало, и знакомился со слишком многими людьми. Имена, даты — все смешалось. Но даже через несколько недель после того, как я встретил эту загадочную девушку, я поймал себя на мысли, что хочу увидеться с ней вновь. Я искал ее на пресс-мероприятиях и дегустациях — парижский круг фуд-журналистов уже, чем может показаться, — но она так и не появлялась.

До этого вечера.

Тот же официант, что препроводил меня к моему месту, теперь привел сюда ее. И посадил ее рядом со мной. Мое сердце заколотилось.

Девушка выглядела не так, как другие фуд-авторы, сидящие за нашим столом. Ее походка не была столь же высокомерной. Она была более сдержанной и менее броской на вид. Волнистые волосы обрамляли лицо, а темные глаза нервно оглядывали комнату.

Генри, придурок! Как ты мог забыть ее имя?

Карточку с ее именем загоразживала ножка винного бокала, так что я притворился, что потягиваю затекшую шею, чтобы, изогнувшись, его разглядеть.

Хлои. Ну конечно, Хлои!

Красивое имя. Красивая женщина.

Но меня не для того пригласили в «У Дури», чтобы я потерял голову от молодой девушки.

Если честно, я вообще не понимал, зачем нас сюда пригласили, но не хотел рисковать возможностью это выяснить. Если Карла Дури что-то задумала, то я хочу принять в этом участие. Или, по крайней мере, я не могу остаться в стороне. Мы не то чтобы близко знакомы с Карлой. По факту, я должен называть ее «мадам Дури». Да и дядя Мишель оторвет мне голову, если я не проявлю должного уважения к одному из самых известных поваров Франции.

И... проблема работы в *Le Cercle* как раз и заключается в дяде Мишеле. Я вступил в должность почти год назад, а он все еще вмешивается в мою работу и даже в мою социальную жизнь. Он повсюду, вездесущий, он одергивает меня либо лично, либо в качестве голоса в моей голове. Указывает, что мне делать, как поступить в той или иной ситуации. Газета также завязана на политической жизни страны, поэтому, к сожалению, к моей фамилии предъявляют определенные требования и на мой счет существует ряд предубеждений.

Вокруг меня в основном знакомые лица. Джульетта и Балтазар (первая мне нравится, а со вторым я вынужден смириться, хотя я знаю, что он бросит меня под колеса мчащегося автобуса, если я встану у него на пути). Они представляют французскую часть стола, и в свое время я встречался с ними на открытиях и нескольких ужинах для прессы. Они сильные конкуренты — одинаково жадные как до писательства, так и до еды, — и мне приходилось выкладываться на полную, чтобы соревноваться с ними. И там, где я проигрывал их запалу двадцати пяти лет, я выигрывал у них опытом в работе. Они писали хуже, чем я, ведь десять лет работы с текстом, которых у них не было, давали мне преимущество. Я бывал в лучших ресторанах по всему миру — *merci*¹, мамочка и папочка, — и мог писать обзоры, опираясь на тот опыт, который им был неведом. К тому же мой дядя был живым доказательством, что ведущему ресторанному критику не обязательно быть молодым. Нужны время, деньги и связи.

Телефон в кармане зажужжал. Но никто даже не оживился. Я достал мобильный так тихо, как только мог.

К слову о дьяволе: меня ждало сообщение от дяди Мишеля.

«Слышал, ты в “У Дури”. Наслаждайся, но не теряй бдительности».

Под фразой «не теряй бдительности» он имел в виду не напиваться. И от этого мне немедленно захотелось приложиться к бутылке. Но я знал, что единственным, кто за это расплатится, буду я сам, и меньше всего мне хотелось вызвать неудовольствие своих коллег. *Как, черт возьми, он узнал, что я здесь?*

Дядя такой душный. Париж тоже. Хочется сбежать.

¹ Спасибо (фр.).

С тех пор как я еще ребенком проявил интерес к еде, от меня ожидали, что я пойду по дядиным стопам, и я укрепил всеобщую уверенность, поступив на факультет журналистики.

Я выпустился с хорошими оценками из самой престижной школы в Париже. Родители были на седьмом небе.

И тогда я решил закончить обучение в Мельбурне, в Австралии. Родители негодовали. Дядя тоже.

Я жил на другом конце света, пока не закончилась виза.

Мой отец-француз и мама-американка были потрясены. Они не могли взять в толк, зачем я уехал туда, где у них не было никаких связей. Маман могла пристроить меня в любой университет Нью-Йорка. А папá заявил, что смог бы подсобрать мне с любой практикой в Париже. Я же настоял на том, что хочу посмотреть мир и узнать иную культуру. А на самом деле мне просто хотелось сбежать от своей жизни настолько далеко, насколько это возможно.

С моей стороны будет крайней неблагодарностью сказать, что мне было тяжело сопровождать своих родителей в их походах по ресторанам, но я был молод и хотел проводить время с людьми, ноги которых не было возле мишленовских заведений. Они ели фалафели в «Ля Марс», поглощали фо-бо у канала Сен-Мартен. А я хотел формировать свое мнение самостоятельно, чтобы мне не указывали, что именно я должен думать и чувствовать. Чтобы меня не заставляли быть благодарным за сотни евро, которые мои родители потратили на мое «гастрономическое образование». Сейчас-то я им признателен, ясное дело, — эти путешествия в мир эксклюзивной кухни заложили фундамент всей моей работы, — но попробуйте сказать восемнадцатилетнему парню, что ему предстоит отсидеть четырехчасовую дегустацию, пока его друзья лакают пиво по акции в баре с демократичными ценами.

К счастью, с годами ситуация изменилась. И, возможно, сегодня вечером изменится вновь.

Когда я посмотрел на Белль, она улыбнулась мне самой обаятельной своей улыбкой. Американка с восточного побережья, она пряталась за псевдонимом *La Belle Vie*¹ — *YouTube*-каналом о французской еде, моде и культуре. Ее видео были такими популярными, что она стала любимой гостьей зарубежных медиа. Мы пару раз попадали на одни и те же ужины, и с ней было весело.

Также за столом сидел Кристофер, старожил парижской гастрономической сцены, который начинал как автор «Путешествия класса люкс» несколько десятков лет назад, когда сотрудникам еще выдавали деньги на представительские расходы и британские зануды ухитрялись потратить их до последней копейки. Он, как обычно, был в рубашке из мягкой джинсы и твидовом блейзере. К счастью, он сидел на другом конце стола, иначе я точно напился бы под его занудный гундеж.

Тут же был еще один американец — Чад? Чед? Чак? — которого я едва узнал. И, конечно, сидящая возле меня Хлои... *Mon dieu*, она что-то с чем-то. Глаза как черные озера в свете круглой луны. Хотел бы я в них окунуться. Голым.

«Сосредоточься, Генри», — одернул я себя.

* * *

Как только Хлои заняла последний свободный стул, в комнату вошел мужчина в элегантном костюме.

— *Je t'appelle Max*. Меня зовут Макс, — выпалил он в торопливой, высокопарной манере, словно у него были

¹ Красивая жизнь (фр.).

дела и поважнее, чем общение с нами. — Я работаю на мадам Дури.

Я уже встречал Макса и был в курсе, что он вечно занят. Хотел бы я знать, было ли что-то между ним и Карлой, что объяснило бы его манеру распутывать журналистов своим острым языком, но это было явно не моего ума дело.

Дядя Мишель говорил, что Карла любит, когда ее сотрудники напряжены и целеустремленны. Она не терпела идиотов и ратовала за субординацию — и это означало, что она, будучи главным боссом, требовала к себе полного уважения.

— Наверное, вы не догадываетесь, зачем мы пригласили вас сегодня вечером, — быстро продолжил Макс, переходя прямо к делу. — «У Дури» — самый любимый гурманами парижский ресторан. С 1970 года он удостаивался высших наград, и его обожают за классическую французскую кухню, где используют лучшие ингредиенты со всей заботой и вниманием к деталям. Блюда «У Дури» — сочетание блестящей работы поваров и калейдоскопа непревзойденных ингредиентов.

Казалось, будто он по памяти цитирует страницу «О нас» с сайта заведения.

Макс продолжил:

— Сегодня вечером вас ждут: первое блюдо — карпаччо из морских гребешков с корсиканским клементином — гибридом мандарина и апельсина. Основное блюдо — фирменное каре ягненка с садовой морковью от Карлы. А на десерт — *a terte fine aux paises*¹ с великолепной клубникой.

Меню звучало потрясающе.

Чед — или как его там — поднял палец вверх.

¹ Изысканный тонкий французский пирог.

Литературно-художественное издание
Әдеби-көркем басылым

Браунли Виктория

ЧТОБ ТЫ ПОДАВИЛСЯ!

Ответственный редактор *Д. Захарченко*
Литературный редактор *К. Оленина*
Художественный редактор *В. Кольшева*
Технический редактор *Л. Синицына*
Корректоры *И. Малыгина, О. Левина*
Верстка *С. Иванова*

В оформлении обложки использована иллюстрация
@ alaver / shutterstock.com

Подписано в печать / Баспаға қол қойылды 21.01.2026.
Формат 60 × 84 $\frac{1}{16}$. Гарнитура «Minion Pro».
Бумага офсетная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 17,67.
Тираж 2000 экз. Т-НСН-37112-01-Р. Заказ №

Изготовитель:	Өндіруші:
ООО «Издательство АЗБУКА»	«АЗБУКА Баспасы» ЖШҚ
115093, Москва, вн. тер. г.	115093, Мәскеу, қ. іш. аум.
муниципальный округ Даниловский,	Даниловский муниципалдық округі,
пер. Партийный, д. 1, к. 25	Партийный т.ш., 1-үй, к. 25
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19	Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru	Эл. поштасы: sales@atticus-group.ru
Филиал ООО «Издательство АЗБУКА»	Санкт-Петербург қаласындағы
в г. Санкт-Петербурге	«АЗБУКА Баспасы» ЖШҚ филиалы
191024, Санкт-Петербург,	191024, Санкт-Петербург, Херсон көшесі,
Херсонская ул., д. 12–14, лит. А	12–14 үй, лит. А
Тел.: (812) 327-04-55	Тел.: (812) 327-04-55
E-mail: trade@azbooka.spb.ru	Эл. поштасы: trade@azbooka.spb.ru
www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru	www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Отпечатано в России. Ресейде басып шығарылған.

Сведения о подтверждении соответствия издания
согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить
по адресу: <https://certification.atticus-group.ru/>.

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін
растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады:
<https://certification.atticus-group.ru/>.

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.)
Ақпараттық өнім белгісі (29.12.2010 ж. № 436-ФЗ федералдық заң)

