





Люси Колман

Лето

в Андалусии



INSPIRIA

Москва
2024

УДК 821.111-31
ББК 84(4Вел)-44
К60

SUMMER IN ANDALUCIA

Lucy Coleman

Copyright © Lucy Coleman, 2021

Перевод с английского *Марины Рябцун*

Иллюстрация на обложке *Катерины Килянц*

Колман, Люси.

К60 *Лето в Андалусии / Люси Колман ; [перевод с английского М. Рябцун]. — Москва : Эксмо, 2024. — 416 с.*

ISBN 978-5-04-178769-1

У Лейни Саммерс есть работа мечты — она пишет статьи для известного кулинарного журнала. Ей нужно взять интервью у шеф-повара Рика Оливера, и это знакомство становится началом увлекательного путешествия.

Рик предлагает Лейни полететь в Андалусию, чтобы сделать репортаж о кулинарном конкурсе для испанского телевидения. За месяц совместной работы Рик и Лейни понимают, что их влечет друг к другу, но, кажется, их пути должны разойтись, как только закончатся последние съемки.

УДК 821.111-31
ББК 84(4Вел)-44

© Рябцун М., перевод на русский язык,
2024

© Издание на русском языке, оформление.
Издательство «Эксмо», 2024

ISBN 978-5-04-178769-1

*Памяти моей двоюродной бабушки Эльзы.
Дни, проведенные в блужданиях
по твоему прекрасному и благоухающему саду, —
одно из моих любимых детских воспоминаний.*

Предисловие

Обстановка часто вдохновляет на сюжет, и в 2019 году я предприняла исследовательскую поездку, имея в голове лишь черновик названия и имена двух главных героев, Лейни и Рика. Меня взволновало не только то, что я впервые посетила Андалусию, но и то, что я остановилась в монастыре. Это было незабываемое путешествие, и я знала, что, когда придет время сесть и начать писать историю, слова потекут сами собой.

Остановившись в гостинице монастыря Святого Франциска в Пальма-дель-Рио, я была совершенно очарована своим окружением. Я искренне благодарю владельца, Алонсо Морено Де Ла Кова, который нашел время, чтобы провести для нас с мужем экскурсию по частным территориям, недоступным для посетителей. В девятнадцатом веке монастырь перешел в светские руки его семьи и началась программа реставрационных работ. Это удивительное место для отдыха, а чудесная еда, подаваемая в знаменитом монастырском ресторане, подсказала мне тему, вокруг которой развернулась вся история.

Хотя я ограничена объемом повествования, который могу включить в художественный роман, я считаю, что прошлое во многом оставляет свой след. Ощущение покоя и умиротворенности, которое окружало меня в том

месте, одновременно заряжало энергией и обновляло. Именно тогда, еще до того, как я написала первое слово, я поняла, что это окажет на моих персонажей судьбоносное влияние.

Я также хотела бы выразить свою благодарность известной художнице Кристине Ибарра за то, что она показала нам с мужем свой прекрасный дом. С 1868 года дворец передавался по наследству поколениям одной и той же семьи. Дворец Портокарреро — это живой проект, и ей удалось воплотить в жизнь свое видение. Дворец и сады завораживают и переносят в другое время и в другое место.

Марлиз Б. Марин пришла мне на помощь не только в качестве переводчицы, но и благодаря своим тесным связям с монастырем. Время, которое мы с Марлиз провели вместе, было одновременно увлекательным и информативным. Это позволило мне включить в роман некоторые достоверные детали описания монастыря, чтобы удовлетворить тех читателей, у которых, возможно, никогда не будет возможности посетить его и испытать эти ощущения.

В тот день, когда мы с мужем отправились в замок Альмод-Овар-дель-Рио, мы прибыли туда около полудня и около полутора часов провели вместе с группой посетителей. Это был замечательный опыт, и, по иронии судьбы, он оказался идеально рассчитанным по времени. Мы выехали как раз в тот момент, когда прибыли две автобусные группы и в замок просочился постоянный поток туристов. На мой взгляд, только бешеные собаки и писатели выбирают на улицу под полуденное солнце.

2018

Январь

1

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ РАЙ

Открывая дверь ресторана «Алеатори», который на данный момент, по всеобщему признанию, является номером один, я не могу поверить, как мне повезло. Подобные возможности выпадают нечасто, и по какой-то причине судьба выбрала меня. Я оказалась в нужном месте в нужное время. Недавно я стала автором статей для популярного журнала «Высококласная кухня», теперь все взгляды прикованы ко мне, и я должна показать, что у меня есть все, что нужно, для того чтобы история попала в заголовки.

Прошло ровно девять месяцев с тех пор, как на Пикадилли открылся «Алеатори». Ресторан выходит окнами на великолепный Грин-парк, и чтобы забронировать столик, нужно ждать пять месяцев. Возможность сказать, что вы хоть один раз обедали в этом месте, стала символом статуса, а #Aleatory вот уже несколько месяцев по крайней мере раз в неделю появляется в тренде социальных сетей; это какое-то безумие.

Так что мне действительно необходимо выступить. Наши читатели ожидают статью, от которой у них не только потекут слюнки при виде предлагаемых кулинарных изы-

сков, но и прольется свет на новую восходящую звезду, которая не просто взошла, а *выпрыгнула* в центр внимания. Когда стало известно, что шеф-повар Рик Оливер и попикона Кэти Кларксон объединяют усилия, чтобы открыть новый стильный ресторан, у многих отпали челюсти. И вот я здесь, в нервном возбуждении от самого важного на данный момент интервью в моей карьере.

Внутри, несмотря на включенное освещение, никого не видно, но прежде чем мы добираемся до элегантной стеклянной стойки регистрации, к нам направляется официант.

— Доброе утро. Чем могу помочь? Боюсь, ресторан откроется только в полдень. Если у вас заказан столик... — Высокий молодой человек с улыбчивым лицом приветлив, но говорит извиняющимся тоном.

— Я Элейн Саммерс, а это мой коллега Энтони Престон. Мы здесь, чтобы взять интервью у Рика Оливера. — Сама не знаю, почему это звучит как просьба, как будто он сейчас проверит ежедневник и отошлет нас прочь, как двух самозванцев.

— О, конечно. Мне очень жаль, но Кэти и шеф-повар сейчас на совещании. Однако я сообщу им, что вы прибыли.

На заднем плане раздается громкий треск, и мы с Энтом вздрагиваем, но лицо официанта остается бесстрастным, как будто никакого шума вообще не было. Нарастающий звук голосов свидетельствует о том, что на кухне что-то не в порядке, а мы обнаруживаем, что следуем за нашим гидом, который уводит нас в противоположном направлении. Кажется, официанта совершенно не волнует то, что звучит как полноценный спор, который по мере увеличения громкости развивается по наихудшему сценарию.

— Устраивайтесь в гостиной, — продолжает он, указывая рукой. — Могу я принести вам чашечку чая или кофе?

— Кофе было бы неплохо, спасибо, — отвечает Энт, и я киваю головой.

— Значит, два кофе, — вежливо улыбается молодой человек, прежде чем поспешить прочь, по-видимому по-прежнему не обращая внимания на разворачивающуюся на заднем плане суматоху.

Мы проходим мимо впечатляющего винного стеллажа от пола до потолка, который служит ширмой, частично скрывающей основную часть ресторана.

— Интересно, что все это значит? Кажется, у кого-то не самое лучшее начало дня, — шепчет Энт, как только мы остаемся одни.

— Действительно, похоже, мы прибыли в неподходящий момент. Надеюсь, на интервью это не повлияет.

— Может быть, слухи все-таки правдивы, — поднимая брови, отзывается он.

Рик Оливер прославился тем, что работал су-шефом¹ у известного шеф-повара Мартины Альварес в «Рае для гурманов». За четыре года его работы в этом печально известном ресторане заведение поднялось от одной звезды Мишлена до трех, что было феноменальным достижением. Но потом однажды разразился грандиозный скандал, и Рик ушел. Слухи в бизнесе распространяются со скоростью лесного пожара, и подобный скандал может в одночасье погубить чью-то карьеру. Большой вопрос заключался в том, не был ли Рик на самом деле уволен. Мартина отошла на задний план, казалось злорадствуя

¹ Су-шеф — заместитель шеф-повара, который может управлять заведением в случае его отсутствия.

по поводу этого предположения, но, естественно, Рик постарался любым возможным способом минимизировать ущерб. Все взгляды были устремлены на него, все гадали, что он будет делать дальше. Найти спонсора и открыть собственный ресторан было, мягко говоря, смелым шагом, но он рискнул.

— Они проделали блестящую работу, проектируя ресторан, и этот ремонт, должно быть, обошелся в небольшое состояние.

Энт прав, все здесь строгое и лаконичное, а сам бар отделан глянцевым белым мрамором, украшен зеркалами и мягким освещением. Гостиная оформлена в современном стиле со множеством дизайнерских кресел ярких цветов. Она напоминает мне цветущий тропический лес с яркими зелеными тонами и маленькими всплесками ярких оттенков, которые бросаются в глаза подобно экзотическим цветам.

Энт незаметно ставит свою черную сумку за один из стульев, устраивается поудобнее, и я подавляю усмешку. Такая уж это среда: все, что не на своем месте, тут же воспринимается как беспорядок.

— Очень вычурно, — продолжает Энт, когда я опускаюсь в лимонно-зеленое кресло в форме огромного листа.

Я аккуратно кладу рядом с собой рабочую сумку и достаю пудреницу, поправляя несколько прядей, которые выбились из моего конского хвоста. По крайней мере, в новом бледно-сером брючном костюме я выгляжу и чувствую себя соответственно, хотя нервы у меня на пределе. Однако, находясь здесь с Энтом, который является первым фотографом журнала, я знаю, что мы — отличная команда и эта статья действительно привлечет внимание читателей. Итак, пора сделать глубокий вдох и взять себя в руки.

— Уверена, это влияние Кэти, — отвечаю я. — Ее видео всегда сногшибательные, красочные и непохожие друг на друга. На самом деле это кресло еще удобнее, чем кажется. — Я откидываюсь назад, мои пальцы инстинктивно пробегают по плетеной ткани.

Я сделала домашнюю работу и прочитала все, что смогла достать о Кэти и Рике, но больше всего меня интересует, как пересеклись их пути и что вдохновило их на партнерство. Однако я понятия не имею, всплывет ли это в интервью.

Осматриваясь по сторонам, я замечаю, что ресторан постепенно заполняется снующим туда-сюда персоналом. Я не могу не задаваться вопросом, пытаются ли они отчаянно дистанцироваться от того, что происходит на кухне, или же просто готовятся к открытию. Громких голосов больше не слышно, но, с другой стороны, мы находимся на приличном расстоянии.

Энт подается вперед.

— Как думаешь, они не забыли об интервью?

Я пожимаю плечами и, оглянувшись, вижу, что наш официант направляется в нашу сторону. Щеголя широкой улыбкой, которая кажется достаточно искренней, он водружает на стол перед нами нагруженный поднос.

— Кэти приносит извинения за вынужденное ожидание и свяжется с вами как можно скорее. А пока она хотела бы, чтобы вы попробовали кое-какие новинки из сегодняшнего десертного меню. У нас есть торт на розовом шампанском с сахарной ватой, масляный пирог¹

¹ М а с л я н ы й п и р о г — название нескольких разновидностей сладкой выпечки, пирогов или кексов, выпекаемых из муки, большого количества сливочного масла, яиц, сахара и разрыхлителя. Масляные пироги чрезвычайно популярны в англоязычных и германоязычных странах.