

ФАТАЛЬНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ



Доктор Сойфер Петр

Петр Сойфер

Фатальный ингредиент

«Автор»

2026

Сойфер П.

Фатальный ингредиент / П. Сойфер — «Автор», 2026

По многочисленным просьбам читателей Симона Вассер возвращается — восьмое дело в серии. Три звезды Мишлен, набережная Сены, дегустационный ужин из шести подач — идеальный вечер, пока гастрономический критик Жан-Люк Бодрье не умирает прямо за столом. Комиссар Леблан по привычке готов списать смерть на естественные причины: строгая кетодиета, слабое сердце, несчастливое совпадение. Но среди гостей — Симона Вассер, 68-летний бывший главный редактор парижского издательства, всю жизнь искавшая фальшь в чужих текстах. Меню вечера она читает так же, как рукопись — и находит в нём стилистическую ошибку, которую не заметил никто, кроме неё. Расследование, которое начинается с одного лишнего ингредиента в соусе, приводит на кухню ресторана, где годы унижений превратились в изощрённый план мести. «Фатальный ингредиент» — новая история о том, что самое совершенное блюдо может быть идеальным способом скрыть убийство.

© Сойфер П., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава	5
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Фатальный ингредиент

Глава

Фатальный ингредиент

Приглашённый читатель

В рестораны с тремя звёздами Мишлен не ходят, чтобы утолить голод. Голод там скорее мешает — он торопит, требует объёма, а объём в этих залах не значит почти ничего. Сюда приходят за другим: за той секундой, когда вкус раскрывается не сразу, а слоями, будто фраза с отложенным смыслом, — сначала холод, потом кислота, потом, где-то на третьем ударе сердца, тепло масла и дыма. За театром, в котором тарелка — не подача еды, а короткая пьеса на одну реплику: приглушённый свет выхватывает белизну фарфора, официант держит паузу ровно столько, сколько нужно, чтобы гость успел разглядеть композицию прежде, чем её разрушит вилка. Здесь едят медленно не из этикета, а потому что торопиться означает не заметить полонину того, за чем пришёл.

Попасть в такой зал можно двумя способами. Первый — заказать столик за несколько месяцев вперёд и смириться с тем, что лист ожидания читается как список должников. Второй — быть приглашённым.

Симону Вассер пригласили.

Восемнадцать лет она редактировала рукописи в одном из старейших издательских домов Парижа, вычитывая чужие сюжеты на предмет фабульных трещин — того едва заметного места, где герой вдруг знает то, чего знать не мог, или где случайность слишком удобна, чтобы быть случайностью. Три года назад, выйдя на пенсию, она обнаружила, что глаз, натренированный на текстовые несообразности, не желает выключаться просто потому, что рукописи закончились. Полиции префектуры однажды понадобился человек, способный находить нестыковку в показаниях свидетеля так же, как редактор находит её в диалоге. Так она стала внештатным экспертом — без жалованья, без кабинета, с телефонным номером, набираемым каждый раз, когда официальная версия начинала скрипеть под собственной тяжестью.

В «L'Orangerie de la Seine» её привёл Гийом Лемер — шеф-повар, с которым она была знакома ещё по временам, когда он готовил в куда менее звёздном заведении на левом берегу. Тогда же, в последний год перед её уходом из издательства, она помогла ему довести до печати книгу об истории французской кухни — рукопись, которую он писал урывками между смедами и которая без редакторской руки так и осталась бы грудой заметок. С тех пор он раз в сезон присылал ей приглашение на дегустационный сет — жест благодарности, который она принимала не ради еды, хотя еда была превосходной, а ради возможности наблюдать, как чужое мастерство доводится до совершенства.

В тот вечер она ещё не знала, что мастерство, доведённое до совершенства, способно убивать так же безупречно, как оно кормит.

Глава 1. Аперитив

Зал встречал приглушённым светом, в котором хрусталь Вассарат не сверкал, а тлел — ровным, ленивым отблеском, будто свет здесь тоже подавали дозированно, как соус. Крахмальное полотно на столах лежало такими плотными складками, что казалось вырезанным из мрамора, и когда официант расправлял его перед гостем, звук выходил не шелестом ткани, а чем-то более сухим, почти хрустким. Разговоры держались вполголоса — не из робости, а потому

что зал сам диктовал регистр: здесь никто не повышал голос на дичь и вино так же, как не повышают его в библиотеке.

Симона заняла своё место у окна, откуда сквозь звукоизолированное стекло открытой кухни было видно, как в глубине зала работает огонь — короткие рыжие вспышки над индукционными плитами, движение поваров, слишком экономное и слишком слаженное, чтобы быть суеютой. Она смотрела туда чаще, чем на гостей за соседними столами, — привычка редактора, которого всегда больше занимает механизм текста, чем сюжет на поверхности.

Официанты начали разносить аперитив: аэрированное канапе с кремом из сморчков, невесомое, как воздух, застывший на мгновение в форме еды, — микрозелень поверх, капля охлаждённого шампанского рядом. Гости брали приборы, кто-то хвалил лёгкость крема вслух, и в этот момент от соседнего стола донёлся голос — громче остальных, с той особой звучностью, которая рассчитана на аудиторию, а не на собеседника.

— Никаких сахаров, — говорил Жан-Люк Бодрье, отодвигая канапе с хлебной основой движением, в котором было больше театра, чем брезгливости. — Три месяца чистого кетоза. Только правильные липиды, только карнитин — я заставляю свои митохондрии топить жир граммами, а не миллиграммами, как это делают любители.

Он оглядел стол, ожидая реакции, и получил её — вежливые кивки, смех кого-то из младших критиков, сидевших рядом явно не по своей инициативе. Симона знала его репутацию заочно: главный гастрономический критик страны, чьё перо было способно закрыть ресторан одной строчкой в критической заметке и чьё чувство меры давно уступило чувству собственной непогрешимости. Сейчас он говорил о своём теле с той же безапелляционностью, с какой писал о чужих блюдах, — как о системе, которую он полностью подчинил себе и о которой знал больше, чем знали о ней врачи.

Она отметила эту реплику так же, как отмечала бы неудачную метафору в чужой рукописи, — не как событие, а как деталь на будущее, — и вернула внимание к тарелке. Крем из сморчков был безупречен: земляная глубина гриба, смягчённая воздухом до почти прозрачной текстуры. Она не подозревала ещё, что через два часа вспомнит эти слова о митохондриях и карнитине совсем в другом контексте.

Метрдотель объявил начало дегустационного сета из шести подач. Гости за столами выпрямились — не по команде, а синхронно, тем общим движением, каким зал готовится к спектаклю, когда гаснет свет в зрительном зале.

Глава 2. Ритм шести подач

Первая подача пришла без предупреждения, как и полагается началу пьесы: тар-тар из дикого сибаса, нарезанный так тонко, что свет проходил сквозь него, с эссенцией юдзу, разлитой по краю тарелки узкой прозрачной дугой. Симона попробовала — цитрусовая кислотность ударила первой, следом раскрылась морская сладость рыбы, и только потом, на излёте, проступила едва уловимая горчинка, оставленная, как подпись автора внизу страницы.

Вторая подача — консоме из фазана — вышла к столу в тонких фарфоровых чашках, бульон стоял в них неподвижно, прозрачный настолько, что казался янтарём, застывшим прежде, чем успел стать твёрдым. Запах ударил раньше вкуса: глубокий, дымный, с оттенком дичи, который держится на языке дольше, чем позволяет приличие. За соседним столом кто-то сказал, что для такой прозрачности бульон осветляли не меньше суток, и Симона поймала себя на мысли, что это единственная фраза за вечер, прозвучавшая как техническая, а не светская.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.