

Глава первая

Эндрю Найт старался не замечать ассистентку, сидевшую неподалеку и с каждой минутой проявлявшую все больше недовольства. Чтобы хоть как-то отгородиться от нее, он прижал к уху телефон и прислушивался к бесконечному трепу своей тетки.

Впрочем, у него действительно было много забот. Бросив взгляд на наручные часы, он вспомнил, что предстоящий день готовит ему достаточно стресса, а тут еще тетя Дэйзи крала драгоценное время. Но поскольку она была не только родственницей, но и менеджером, Эндрю ничего другого не оставалось, как поддерживать этот нудный разговор и надеяться, что у собеседницы вскоре пропадет голос. Тетушка продолжала расписывать свою новую идею, но уже хрипела, как от удушья. Это позволяло надеяться, что она скоро повесит трубку.

Раздосадованный, он молча слушал ее щебетание, похаживая при этом по ресторану, в котором, как и всегда по утрам, еще не было ни одного посетителя. Прошествовав мимо изящных потертых честерфилдских кресел в холле, нахмурился, вспомнив о художнике, который непременно хотел сегодня переговорить о том, чтобы выставить картины в его ресторане.

Обычно Эндрю никогда не давал согласия на такие встречи, но художник был другом брата его бывшей, поэтому он скрепя сердце договорился увидеться.

Ресторан «Найтс» в Бостоне он открыл несколько месяцев назад и сразу же получил поток звонков от старых школьных друзей, бывших подружек и давно забытых знакомых с просьбами о каких-то одолжениях. Эндрю знал, что желания всех выполнить нельзя. Но в данном случае пришлось вспомнить: эта женщина видела его голым и удовлетворяла такие его

желания и просьбы, которые в Соединенных Штатах были вне закона. Поэтому отказать ей было трудно.

— Продюсеры в восторге, Эндрю! У нас...

— Постой, тетя Дэйзи, — прервал он все же ее монолог и остановился у до блеска надраенного бара. В два приема поправил барный стул, небрежно оставленный и криво стоящий возле стойки, нахмурился и буркнул в трубку:

— Ты уже и с продюсерами говорила?

Деятельная тетка виновато вздохнула:

— Знаю, что следовало бы сначала посоветоваться с тобой, Энди, но эта возможность подвернулась совершенно случайно. Нужно ковать железо, пока горячо, правда?

На ум пришли сразу две мысли: во-первых, тетка называла его «Энди», только когда хотела смягчить его и убедить в правильности своих идей; во-вторых, она употребляла поговорки, только когда ее заставляли врасплох. Эндрю ни на секунду не поверил, что встреча с ТВ-продюсером произошла невзначай. Но он очень любил тетку, несмотря на ее действующие на нервы манеры и несколько странное поведение, поэтому по-джентльменски оставил все подозрения при себе.

Лишь попытался вразумить ее:

— Тетя Дэйзи, возможно, это действительно классная идея, но ресторан занимает все мое время. Я даже не знаю, как мне...

— Но, Эндрю, ты только подумай, что это будет значить для твоей карьеры! У тебя бы могло появиться собственное телешоу. Его будут транслировать *на всю страну!*

Она произносила эти слова с дрожью в голосе, словно взволнованная школьница, которая нарядилась для первого школьного бала и теперь пытается влезть в слишком узкое платье.

— Ты станешь знаменитостью, и это большой плюс, если ты хочешь открыть сеть ресторанов.

— А кто сказал вообще, что я хочу открыть сеть ресторанов? — откровенно удивившись, спросил он.

Но тетка пропустила его возражения мимо ушей и лишь благоговейно шептала:

— Вспомни о Марте Стюарт¹, Эндрю.

— Я помню о ней день и ночь, — с наигранным весельем ответил он. — Однако не представляю, какое отношение она имеет к идее моей работы в телешоу.

— Ну, перестань! — с возмущением воскликнула тетка. — Марта Стюарт — американская икона, по крайней мере в кулинарии. И она постоянно участвует во всевозможных передачах.

— Но кроме того, ее часто можно было видеть в судах, — простонал Эндрю, — и за решеткой она наверняка весело стряпала со своими сокамерницами². Ты в самом деле хочешь, чтобы я брал пример с Марты Стюарт? Ты запечешь потом в пироге напильник и передашь мне его на нары?

— Одно к другому совершенно не относится. — Это прозвучало так, словно «икона кулинарии» очутилась за решеткой из-за выплюнутой на тротуар жвачки. — Не будь таким предвзятым. Если тебе не нравится Марта Стюарт, вспомни о Джейми Оливере и Гордоне Рамзи.

Эндрю тяжело вздохнул, обвел взглядом десятки бутылок, поблескивающих в свете ламп, и мысленно отметил, что нужно поговорить с сомелье насчет последней поставки пино-гри, которая обернулась катастрофой. Потом покорно спросил:

— А что с Оливером и Рамзи?

— Ну что с ними может быть?! — возмущенно воскликнула тетка. — Ты же хорошо знаешь, какой популярностью пользуется эта парочка. И все благодаря шоу. Их имена известны по всему миру, их книги раскупают, в их рестораны ходят. Основа успеха — работа на телевидении! Если бы у тебя было собственное телешоу, оно стало бы отличным

¹ Американская бизнесвумен, телеведущая и писательница, которая получила известность и состояние благодаря советам по домоводству.

² В начале 2000-х годов разразился громкий скандал, завершившийся для нее тюремным заключением. Государству удалось доказать незаконное использование Мартой инсайдерской информации, и бизнесвумен отправилась в тюрьму на 5 месяцев.

подспорьем не только для национального, но и даже для международного прорыва, Эндрю.

— Они оба из Великобритании, — проворчал тот и не смог скрыть недовольства в голосе. — Ты же знаешь, как я отношусь к английской кухне.

— Тогда подумай о Марио Батали¹, — не унималась она. — Он ведет себя глупо и придурковато.

Эндрю нервно сглотнул слюну, вдруг вспомнив полноватого рыжего телеповара, который во время съемок расхаживал в дешевых пластиковых сандалиях и охотно позировал фотограмам с колбасными ожерельями на шее. Прокашлялся.

— Деньги — еще не все, Дэйзи.

Ресторатору совершенно не хотелось становиться знаменитым, закалывая на камеру свинью или, как Гордон Рамзи, доводя своих помощников криком до истерики. Вообще не хотелось изо дня в день видеть свое лицо в телевизоре или на обложках кулинарных книг. Он был поваром, а не шоуменом или артистом. Вместо того чтобы концентрироваться на своем присутствии в медиапространстве, как предлагала тетя Дэйзи, хотелось посвятить время и энергию своему заведению, стать когда-нибудь лучшим шеф-поваром в городе и знай себе обслуживать посетителей. Всей этой суматохи более чем достаточно — ни к чему становиться еще и телеведущим. За последние месяцы Эндрю изрядно вымотался. Он с самого начала вкалывал с раннего утра до поздней ночи: хотел выстроить свое дело так, чтобы работа в ресторане шла гладко и крах ему не грозил.

Теперь, когда все так хорошо наладилось — даже слишком хорошо, — он был совершенно без сил.

Даже в самых смелых мечтах он не предполагал, что когда-нибудь его бизнес станет столь успешным. И его очень пугало то, что надвигалось. Если быть честным, Эндрю понимал, что вся эта неразбериха вышла из-под его контроля. Он стремился заниматься тем, что хорошо получалось и приносило ра-

¹ Знаменитый американский шеф-повар, писатель и ресторатор.

дость, — а это была просто работа в ресторане. Стоять у плиты, соединять друг с другом различные вкусы, выдумывать новые блюда и воплощать в жизнь свое представление об отличном ресторане — все это казалось гораздо лучше, чем гламурная болтовня на камеру с именитыми гостями.

С момента открытия ресторана «Найтс» ежедневно все места были забронированы. Очередь на заказ столиков становилась все длиннее. Не проходило недели, чтобы о заведении не упоминали в газете, телесюжете или где-нибудь в Интернете. К тому же местные городские знаменитости шли непрерывным потоком и обсуждали в соцсетях омара на салате из маракуйи, пошированных перепелов с гратеном из сладкого картофеля или крем-брюле с бобами тонка, которое считалось последним пискom моды и пользовалось постоянной популярностью.

Все как будто так чудесно! Однако Эндрю чувствовал, что на самом деле что-то идет неправильно.

Он и сам не понимал, что происходит. Многие годы он стремился к этой цели, преодолевая неудачи, заставлял себя изо дня в день тяжело работать, чтобы теперь, в тридцать пять лет, стать владельцем и шеф-поваром самого модного ресторана в Бостоне. На начинающего шефа возлагали большие надежды в области американской кулинарии. Эндрю радовался ежемесячной прибыли и наслаждался первоклассным реноме. Кроме того, он не был обделен вниманием красивых женщин — они вешались ему на шею и просили принести им в постель его знаменитый фисташковый мусс на соленом карамельном бисквите.

И все-таки действительность не совсем отвечала мечтам. Вместо того чтобы неистово творить на кухне, постоянно приходилось заниматься тем, что раздражало. К таким вещам относилось и обсуждение телешоу — он был совершенно не в восторге.

Кулинарная передача казалась чем-то вроде кастрации. Как донести это до Дэйзи? Он пытался говорить очень сдержанно:

— Тетя Дэйзи, я не телевизионный куховар и не хочу им становиться.