

УДК 821.111-312.4(73)
ББК 84(7Coe)-44
К35

Colleen Cambridge
MASTERING THE ART OF FRENCH MURDER
Серия «Ядовитый детектив»

Печатается с разрешения *Kensington Publishing Corp.*
и литературного агентства *Andrew Numberg*

Перевод с английского Юлии Капустюк
Оформление обложки Екатерины Елькиной

Кембридж, Коллин.

К35 Искусство французского убийства: [роман] / Коллин Кембридж; – [перевод с английского Капустюк Ю.]. – Москва : Издательство АСТ, 2024. – 352 с. – (Ядовитый детектив).
ISBN 978-5-17-159242-4

Табита недавно приехала из Детройта к своему французскому дедушке, который живет в Париже. Послевоенный Париж – это город истории, романтики, потрясающей архитектуры и... еды. Благодаря своей подруге Джулии Табита учится готовить настоящие французские блюда. Все идет превосходно до одного холодного декабрьского дня, когда они возвращаются в дом Джулии и узнают, что в подвале обнаружено тело молодой женщины. Орудие убийства, найденное неподалеку, – нож с кухни Джулии. Подруги еще больше потрясены, когда узнают, что в кармане жертвы лежит записка, написанная рукой... Табиты.

Теперь найти убийцу – дело чести, и Табита с головой погружается в расследование. Цепочка улик приводит ее в театральный гардероб. А вскоре девушка оказывается в смертельной опасности! Почему убийца охотится на нее? И какая тайна связана с обыкновенным театральным гардеробом?

УДК 821.111-312.4(73)
ББК 84(7Coe)-44

ISBN 978-5-17-159242-4

© 2023 by Colleen Gleason
© Капустюк Ю., перевод, 2023
© ООО «Издательство АСТ», 2024

Предисловие автора

Хотя в 1949 году Джулия и Пол Чайлд, а также сестра Джулии Дор жили в Париже в двухуровневой квартире на Университетской улице, 81, Табита Найт, ее бабушки и описанные в данной книге трагические события являются художественным вымыслом, плодом воображения автора.

Глава первая

Париж, декабрь 1949

У Джулии Чайлд были проблемы с приготовлением майонеза.

Я знала об этом все, все мельчайшие подробности, потому что, во-первых, я была одной из ее самых близких подруг в Париже, а во-вторых... Не удивлюсь, если *все* в Седьмом округе, от Бурбонского дворца до Эйфелевой башни, были наслышаны о проблеме с майонезом. Такой уж была Джулия: общительной, энергичной, легкомысленной и полной энтузиазма.

И я очень ее любила — возможно, потому, что в чем-то мы были похожи, а в чем-то я *хотела* быть похожей на нее. Если бы я могла вытворять на кухне хоть половину того, что вытворяла она, или хотя бы треть!

Джулия уже несколько недель жаловалась на свою проблему с майонезом и с беспокойством думала о том, что это будет значить для меня. В конце концов, если у Джулии, которая брала уроки в «Лё Кордон Блё», вдруг возникли проблемы с приготовлением майонеза — соуса, который она на протяжении многих месяцев готовила

с легкостью и совершенством, что это значило для *меня*, человека, который едва умел варить яйца?

Последствия казались зловещими.

— Я просто не понимаю, в чем дело! — в сердцах произнесла она, когда мы шли по Университетской улице, на которой мы обе жили. Укутавшись от лютого декабрьского холода, мы направлялись на рынок. Я несла корзинку с пучками свежего шалфея и розмарина из теплицы моего дедушки для нескольких продавцов, но я собиралась сделать и некоторые покупки. Я надеялась, что Джулия поможет мне выбрать подходящую курицу для запекания.

— У тебя всегда получался такой вкусный майонез! — с завистью произнесла я. Мне еще ни разу не удалось приготовить нормальный майонез. — Такой красивый, с изумительной кремовой текстурой! Поверить не могу, что у тебя не получается.

— Это необъяснимо, — согласилась Джулия. — Соус вдруг просто перестал меня слушаться! Яйца и масло не эмульгируются, сколько бы я их ни взбивала. Вчера вечером я хотела приготовить майонез с травами, чтобы добавить его в спагетти. Но соус растекался и так и не загустел. Я пробовала три раза, пока у меня не закончились яйца. Бедняге Полу пришлось есть спагетти с черным перцем, пармезаном и маслом, — добавила она и ласково хохотнула. — Он слушал, как я стучу, взбиваю, ругаюсь, и снова стучу, бряцаю, и наконец проголодался до такой степени, что ему уже было неважно, что есть.

Пол был мужем Джулии, и именно из-за его дипломатической работы в Информационном агентстве Соединенных Штатов Чайлды год назад переехали в Париж.

По словам Джулии, первое же блюдо, которое она попробовала здесь, во Франции, переключило что-то у нее внутри, как будто внезапно щелкнул выключатель или загорелась лампочка. Никогда в жизни она не получала такого удовольствия от еды. О той первой порции *sole meunière** она всегда говорила тихим, благоговейным тоном человека, входящего в церковь.

Как она впоследствии с восторгом рассказывала всем, кто был готов ее слушать, именно тот первый ужин, за которым последовало бесчисленное множество не менее восхитительных блюд, помог Джулии найти свое призвание, свою музу, свой *рай*: французскую кухню, ее историю и традиции. Все это стало ее новым миром. Выросшая на простых, унылых и однообразных американских блюдах, она, приехав во Францию и познакомившись с местной кухней, испытала то, что можно назвать великим, даже духовным пробуждением.

С тех пор Джулия наслаждалась *поглощением* блюд французской кухни, а затем, совсем недавно, поддалась очарованию ее истории и стала учиться готовить.

Вот почему тайна майонеза так беспокоила и ее, и меня, поскольку последние несколько месяцев Джулия являлась моей наставницей и помогала мне совершенствовать свои кулинарные способности.

* Соль меньер — классическое французское рыбное блюдо, состоящее из камбалы, предпочтительно цельной, или филе, которое обваливают в муке, обжаривают на сковороде в сливочном масле и подают с коричнево-сливочным соусом, петрушкой и лимоном (*фр.*) (*здесь и далее прим. пер.*).

А что мне еще оставалось? Либо учиться готовить, либо сидеть с дедушкой и дядей Рафом на консервах, сыре, багете и вине.

Зато я хотя бы умела выбирать вино.

Прошлой весной, прямо перед Пасхой, я переехала в «город света» из пригорода Детройта, но совсем по иной причине, чем супруги Чайлд.

Недавно я разорвала четырехлетнюю помолвку с Генри Маккинноном, и мне вот-вот должно было исполниться двадцать девять лет. С тех пор как закончилась война и все солдаты вернулись домой и занялись работой, которую мы, женщины, выполняли, пока мужчин не было дома, я ощущала внутреннее беспокойство и порой не находила себе места. А тут еще в январе после продолжительной болезни умерла моя бабушка-француженка, которая помогла растить меня в Штатах.

После этого меня позвали жить к моему дедушке, в Париж.

Моя мама, которую я очень люблю и с которой мы довольно хорошо ладим, учитывая то, насколько мы разные, убедила меня поехать в Париж и остаться там так долго, как мне захочется.

Возможно, она не меньше меня устала от моей хандры и скуки. Я знаю, что мои сестры не могли дожидаться, когда я выпорхну из гнезда, но полагаю, это потому, что они боролись за мою спальню.

Во время войны я направила всю свою энергию на работу на заводе по производству бомбардировщиков в Уиллоу-Ран, в том числе В-24 Liberator. Я даже научилась работать с их двигателями. Я всегда была немного

сорванцом, к ужасу моих женственных француженок, мамы и бабушки. И хотя в сумочке я носила губную помаду и расческу, в кармане у меня всегда лежал многофункциональный швейцарский нож.

Мне нравилось возиться с механизмами и двигателями; мне всегда было любопытно, как устроены машины и люди — отчасти поэтому мы с Джулией так сдружились. Однажды прошлым летом, когда мы столкнулись на рынке, она упомянула, что у них барахлит радио.

Разумеется, у меня был при себе мой армейский чудо-нож, поэтому я предложила ей свою помощь. Она была безумно благодарна, когда я починила им радио, а после того, как я отказалась принять какую-либо плату за работу, она настояла, чтобы я осталась на ужин. Такой вкусной домашней еды я еще никогда не ела, и тогда я поняла, что *мне* нужно научиться готовить. Если я в состоянии починить двигатель самолета, то и курицу смогу зажарить. Вряд ли это такая уж сложная наука.

Хотя нет, это сложная наука.

Тот факт, что мы с Джулией жили в одном квартале и обе недавно переехали в Париж из Штатов, способствовал тому, чтобы наша дружба состоялась.

С тем, чтобы завести новых друзей, у Джулии Чайлд проблем не было; напротив, я была менее общительной, чем моя энергичная и шумная подруга. И поскольку в то время я в Париже не знала никого, кроме моего дедушки и дяди Рафа, мне было приятно познакомиться с Джулией, ее мужем Полом и младшей сестрой Дороти, которая приехала к ним жить несколько месяцев назад.

— Я беспокоюсь, что это предвестник того, что потом будет еще хуже! — восклицала в своей драматической манере Джулия, пока мы шли по извилистой дорожке от Бурбонского дворца к рынку. — Вдруг коржи для пирога не получатся слоенными? Или глазурь на торте начнет растекаться? А что, если мои суфле падут, как Римская империя? Что я буду *делать*? Кулинария — моя *жизнь*!

— Может быть, тебе стоит начать с самого начала, — предложила я, глядя на нее снизу вверх. Джулия была крепкой и высоченной, почти сто девяносто сантиметров, а я всего сто шестьдесят пять. Мое худощавое телосложение и невысокий рост всегда вызывали шквал комментариев, когда я упоминала, что работала на заводе по производству самолетов, хотя я и не понимаю, почему. Мне ведь не нужно было их *поднимать* или тащить. — Когда я хочу выяснить, что именно не работает, я разбираю весь механизм на части и проверяю по очереди каждую деталь. Убедившись в том, что каждая деталь работает должным образом и не повреждена, я собираю механизм обратно. Может, и тебе так попробовать?

— А что, в этом есть смысл, Табита! — сказала Джулия, резко остановившись на тротуаре. Она говорила так, словно я только что вручила ей ключ к бессмертию. — Именно этому нас учил в «Лё Кордон Блё» шеф-повар Буньяр — начинать с самого начала и осваивать каждый шаг, прежде чем двигаться дальше. Так я и сделаю. Я вернусь к самым основам приготовления майонеза. Я буду делать заметки. Буду экспериментировать. Я буду делать порцию за порцией майонеза, пока не выясню, что не так, и не исправлю это!

— Главное не забыть кое о чем, — заметила я, когда в поле зрения появился рынок на улице де Бургонь.

— О чем же? — нахмурившись, спросила она.

— Тебе понадобится гораздо больше яиц.

Мы обе громко расхохотались и, шатаясь, как пьяные, побрели по улице.



Во время войны парижане жаловались в первую очередь на немецкую оккупацию, потом на невыносимый, пронизывающий до костей холод, а *лишь потом* на отсутствие еды. Тот факт, что для людей, привыкших к хорошей кухне, отсутствие еды стало меньшим испытанием, чем холод, свидетельствует о жестокости зимы в «городе света».

Недавно я убедилась в правильности этого мнения. Весна, лето и осень в Париже были великолепны, и я влюбилась в этот город. Я исследовала улицы пешком или на велосипеде и не могла *насытиться*: ароматами, достопримечательностями, вкусной едой и прекрасными красочными парками, которые веками вдохновляли художников.

Но с наступлением зимы мы чувства к Парижу слегка поостыли (какой удачный каламбур).

Несмотря на холодный декабрь, мне нравилось, что по улицам Парижа так легко передвигаться пешком или на велосипеде. Мне нравились и люди, и ароматы, и даже неприятные запахи казались мне чудесными лишь потому, что они были *парижскими*. Мне нравились широкие бульвары и великолепные кирпичные здания ме-



дового или кремового оттенка, построенные бароном Османом сто лет назад.

Парижане жаловались на большое количество машин, заполонивших их улицы в связи с наплывом американских туристов, но я себя туристкой не считала. В конце концов, я же наполовину француженка! Я — *часть* этого места.

Повсюду были кошки, столько кошек, что они казались такой же неотъемлемой частью города, как знаменитые огни и Эйфелева башня, возвышавшаяся всего в нескольких кварталах от Университетской улицы.

И конечно же, всюду была еда, приготовленная кем-то другим, и вино!

Все просто: Париж — это *рай*.

Рынок на улице де Бургонь был ближайшим к кварталу, где жили мы с Джулией. Я с интересом обнаружила, что, делая покупки на парижском рынке, вы автоматически знакомитесь со всеми владельцами магазинов и продавцами. Другого выхода просто нет. Все дружелюбны и затягивают вас в свои сплетни и болтовню.

Совсем другое дело в Штатах: там человек несется как сумасшедший в продуктовый магазин, хватая все, что ему необходимо, мгновенно проходит очередь в кассу и не сбавляя темпа мчится домой. «Наш» же рынок был маленьким сообществом, и именно здесь я познакомилась со своими соседями, включая Джулию, и узнала о всевозможных интересных продуктах и о том, где их лучше покупать.

А вот приготовление блюд из моих покупок — которые я всегда совершала с величайшим удоволь-

ствием — совсем другое дело. Я уже не помню, сколько раз портила курицу или пережаривала жаркое.

Несмотря на то, что я француженка, ни моя мама, ни бабушка не увлекались готовкой, а если и готовили, то незамысловатые американские блюда, потому что такая пища нравилась моему отцу — и потому что так готовила *ego* мать. Поэтому я выросла на той же еде, что и Джулия: обычная скучная яичная лапша или макароны из коробки, говяжье жаркое с жидким безвкусным соусом, пересушенные жареные цыплята, картофель с картофелем поверх *картофеля*, много кукурузы и зеленой фасоли. Тонко нарезанный белый хлеб в полиэтиленовом пакете; хлеб, который был таким пористым, что весь кусочек, с коркой и всем остальным, можно было сплющить в шарик размером с вишню. И конечно же жареная свинина. На шикарных званых вечерах в нашем мире часто подавали ломтики жареной свинины, увенчанные кусочками ананаса. Соусами служил густой суп из банок «Кэмпбелл», который выливали на мясо или картофель.

Кофе, который я пила, — это разбавленный кипятком «Фолджерс», и я любила рассказывать Джулии, что момент чувственного просветления наступил у меня с первой чашкой французского *café*.

К сожалению, в конце тысяча девятьсот сорок девятого года кофе оставался единственным продуктом питания, который все еще продавался по карточкам, поэтому я не мог баловать себя в кафе так часто, как мне бы хотелось. Тем не менее мой дедушка умудрялся хранить дома более чем достаточный запас кофе. Я поду-

мала, что лучше не задавать слишком много вопросов на эту тему, хотя все открыто говорили о черном рынке.

— *Bonjour*, мадам Мари! — радостно произнесла Джулия, когда мы остановились посмотреть на лук-шалот и репчатый лук, предлагаемые морщинистой круглолицей продавщицей овощей.

— *Bonjour*, мадам Чайлд, — ответила пожилая торговка, закутанная в теплое пальто и шерстяное одеяло. В маленькой металлической кастрюльке горел огонек, чтобы она могла согреть свои узловатые руки. — *Bonjour*, мадемуазель Найт. Как поживаете в это холодное утро четверга?

— *Bonjour*, мадам, — ответила я. — Я чувствую себя отлично, за исключением того, что у меня околели нос и пальцы на ногах! — Для пущей убедительности я плотнее закуталась в шерстяной шарф и спрятала нос в его теплых складках.

Благодаря маме и бабушке мой французский был безупречен, но Джулия выучила этот язык только после переезда сюда. Она до сих пор испытывала трудности, когда люди говорили слишком быстро или перебивали друг друга. Я много раз сидела за столом в ее крошечной кухне на третьем этаже и практиковала с ней французский, уплетая приготовленную ею вкусную еду. Это были взаимовыгодные отношения.

Благодаря этим посиделкам я начала обучать французскому языку детей и жен американских дипломатов. По инициативе Джулии Пол Чайлд с энтузиазмом предложил мои услуги нескольким своим коллегам в посольстве США.

Мне повезло, и у меня появились четыре американских студента и один француз (последнему я помогала с английским), а это означало, что я проводила по одному уроку в день, обычно утром. Нагрузка была не большая, и было довольно скучно. Естественно, я взяла бы больше студентов, если бы представилась такая возможность. Но на данный момент это занятие приносило мне достаточно денег, чтобы покупать себе в магазинах на Елисейских Полях стильные туфли и шляпки, от которых я никак не могла отказаться. Хотя мне и нравилось лазать по деревьям и разбирать радиоприемники, я унаследовала любовь мамы и бабушки к красивой одежде и модным аксессуарам.

В то время как Джулия тратила деньги на кухонную утварь — кастрюли, сковородки, ножи и множество других предметов, о предназначении которых я даже не догадывалась, я тратилась на обувь, шляпки, сумочки и потрясающие платья. Я оправдывала эти расходы тем, что дедушка и слышать не хотел о том, чтобы я платила за свою комнату или вносила свою лепту в расходы на питание в нашем доме на Университетской улице.

Пока Джулия копалась в корзинке с луком-шалотом, я протянула свои замерзшие в перчатках руки к огню маленького очага мадам Мари. Эта приземистая продавщица была известна как Мари-Четыре-Сезона, потому что у нее всегда были лучшие продукты на любой сезон.

Пока я не познакомилась с Мари-Четыре-Сезона, я не глядя хватала из корзины картошку или первый попавшийся кабачок, и даже — *quelle horreur!** — по-

* Вот ужас! (*фр.*)

купала редиску уже по окончании сезона, увядшую, сухую и безвкусную. Но в самый первый раз, когда я зашла на этот рынок, Джулия и мадам Мари взяли меня под свое крыло и наставили на путь истинный.

Как-то так получилось, что они обе сунули носы в мою сумку, чтобы посмотреть, что я выбрала в *другом* продуктовом киоске, которым владел месье Бланш.

— Нет-нет-нет-нет! — воскликнула мадам, увидев сморщенную редиску с увядшей ботвой. — Нет, мадемуазель, такое нельзя подавать! — Не успела я среагировать, как она схватила невзрачные овощи и швырнула их на землю, бросив свирепый взгляд в сторону тележки месье Бланша. — Никому! Даже уличной собаке!

— Но это всего лишь редиска, — возразила я, с трудом сдерживая смех. Судя по всему, это была очень серьезная ситуация, раз старушка так возмущалась.

— Я тоже думала, что это просто редиска, — искренне произнесла Джулия. В то время она говорила на медленном французском, но я легко ее понимала. — Пока мадам не заверила меня в обратном!

— Вы никогда не найдете себе мужчину, если будете подавать ему сморщенную редиску или увядшую зелень, мадемуазель! — Мадам подсунула мне три своих редиски, и я была вынуждена признать, что выглядят гораздо лучше тех, что она швырнула на землю.

— Да, это верно, — заразительно смеясь, согласилась Джулия. — Мужчинам не нравится, когда им напоминают о чем-то увядающем, морщинистом или обвисшем!

Меня так поразили ее комментарий, особенно в присутствии пожилой женщины, что я разразилась смехом, наполненным и ужасом, и умилением.

Но мадам Мари глубокомысленно кивнула и похлопала меня по ладони.

— *Oui, oui**, — сказала она. — Мадам Чайлд, — фамилию Джулии она произносила как «Шеельд», — знает, что говорит, *non? *** Мужчинам нравятся длинные, прямые и очень, очень твердые продукты, потому что они напоминают им о том, какие они есть — или какими хотят быть.

Я рассмеялась еще громче, но мне не хватило духу сказать им, что мне вполне хватает двух мужчин, которые сейчас присутствуют в моей жизни и каждый из которых старше меня на несколько десятилетий. Кроме того, мне и так стоило огромного труда готовить для дедушки и дяди Рафа.

И все же, возможно, они оценили бы хрустящую и твердую редиску и не стали бы размазывать по тарелке блюдо, которое я для них приготовила.

Инцидент с редиской, если вдуматься, не только познакомил меня с Джулией Чайлд и мадам Мари, но и положил начало общерыночной инициативе: найти мне, Табите Найт, мужчину, хотела я того или нет.

Я ничуть не сокрушалась о нашем разрыве с Генри. Порвать помолвку было моим решением, я и так с ним слишком затянула. Кто был потрясен, так это моя мама. Думаю, она с нетерпением ждала, когда я, наконец, уеду из дома.

Война изменила и Генри, и меня, как и почти всех, кого я знала. Хотя мы встречались с двадцати двух лет

* Да, да. (*фр.*)

** Не так ли? (*фр.*)