

МАРИНА ВЕСЕННЯЯ

СОДЕРЖИТ

НЕЦЕНЗУРНУЮ

БРАНЬ

18+



Хозяин
С ПЕРЦЕМ

Марина Весенняя

Хозяин с перцем

«Автор»

2019

Весенняя М.

Хозяин с перцем / М. Весенняя — «Автор», 2019

У всех боссы как боссы, а мой с перцем! Сама виновата, правда. Разбавила новую должность экзотическими приключениями. С начальником. Случайно. Но он тоже молодец, конечно! В чужую страну увез, заданий практически не выдал. Я заскучала, времени-то свободного оказалось много. Вот я и... Но давайте по порядку. Я — личный повар Виктора Громова. С недавних пор. И могу сразу поделиться удивительным рецептом. Берем властного начальника, добавляем одинокую женщину. Приправляем капелькой тайны, щепоткой подчинения, легким изыском эротических сессий, и получим... Вкусный роман с острыми чувствами! Содержит нецензурную брань.

© Весенняя М., 2019

© Автор, 2019

Содержание

Глава 1	5
Глава 2	12
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Марина Весенняя

Хозяин с перцем

Глава 1

– Не спать, красавицы! – скомандовал шеф своим грубым басистым голосом, заставляя поваров кухни взбодриться.

Для меня его обращение хотя бы не казалось унижительным. Все-таки есть плюсы в том, что ты – единственная женщина-повар в коллективе.

– Оля! – рывкнул мужчина, чуть ли не прямо мне в ухо. Для меня так и остается загадкой, как при своих немалых габаритах шеф ласточкой скользит между плитами и поварами, подкрадываясь совершенно бесшумно. – Стейк!

– Принято! – ответила бойко, мысленно пытаюсь сосчитать, сколько раз на этой неделе готовила блюдо от шефа, просто потому, что ему самому лениво выполнять свою работу.

Но ругаться не собиралась. Приятнее думать, что мне оказана великая честь. Всяко лучше, чем стоять на заготовках. Опять.

Сковородку на огонь, сразу после – ловко отчистила три зубчика чеснока, придавив запястьем к доске. Трудовые мозоли не позволяли почувствовать неприятной боли, зато до нюха моментально донесся жгучий аромат, сигнализирующий о том, что сами зубчики я раздавила. Но так и нужно. Их и веточку тимьяна отправила на уже раскаленную поверхность сковородки, предварительно капнув немного оливкового масла. Мясо для стейка бросила на деревянную доску, слегка примяла скалкой, аккуратно срезала излишки жира. Но не весь – он пригодится. Соль и смесь перцев растерла по куску, попутно позволяя говядине впитать крохи чесночного сока с разделочной доски и своих рук. Ничего лишнего. Вкус мяса будет аккуратно подчеркнут, а не перебит избытком специй, с которыми обычно перебарщивают любители. Мой же стейк от шефа должен быть идеален.

Кусок моментально зашкварчал, стоило его бросить на сковородку к его товарищам по огненной пытке. Мысленно отсчитывая две минуты, проверила, что у меня там с соусом. Я сегодня на заготовках, но и эта важная составляющая блюда от шефа – на мне. Шампиньоны уже томилась в сливочном масле, сладкий белый лук приобрел золотистый оттенок, стал почти прозрачным. До того как попробовать, добавила густых сливок и перемешала. И только когда на поверхности появились первые пузырьки, сигнализирующие о закипании, окунула ложку в будущий соус. А затем облизнула ее.

Сама нежность на языке! И шеф может сколь угодно долго кричать, что в рецепте нужно использовать репчатый лук, а не белый... Я буду делать по-своему. Потому что так лучше. Легкая остринка говядины в сочетании с этой чувственной изысканностью. Именно таким должно быть блюдо. Доведенное до совершенства.

А не выброшенное на тарелку тяп-ляп, потому что поварам все равно не дают чаевых, «а работать на олухов из зала я не намерен».

Перевернула стейк. Я же не хочу испортить прожарку? Стейк от шефа мы подаем только средний с кровью. Иначе у Дмитрия Владимировича случится форменная истерика.

Помешала будущий соус, залила в него говяжьего бульона и добавила буквально несколько капель сухого белого вина. Для аромата.

Сковородку с мясом наклонила, добавила ложку сливочного масла, которое моментально растаяло, образуя кипящую жирную жидкость. Ей я активно начала поливать стейк, помогая появиться на нем аппетитной корочке, в том числе по краям.

Мясо готово, сняла с огня и выложила на противень с решеткой, полив сверху всем содержимым сковороды. Положи его на ровную поверхность – и сок пропитает низ стейка, уничтожая корочку. И у шефа случится еще одна истерика.

Пока мясо доходит, попробовала соус... Добавила немного соли, в остальном вкус меня вполне устроил. Не слишком сладкий, отчетливо слышен аромат вина, чувствуются нотки говядины.

– Овощи готовы, – сообщил Вовчик, который стоял сегодня на гриле.

– Спасибо, – ответила, радуясь, что кухня привычно работала, словно отлаженный часовой механизм. Никаких задержек, никакого простоя. Вообще, день сегодня хороший. Всего в меру: ни авралов, ни пустующего зала.

Тишь да гладь.

Щипцами выложила мясо на белую тарелку, сбрызнув его несколькими каплями отличного бренди. В карте этого ингредиента не числилось. Моя задумка. Искренне верю, что хороший бренди идеально дополняет вкус этого блюда. Добавляет контраста. Да и оставить маленькую, но все-таки метку, что блюдо готовил вовсе не шеф, все-таки хотелось.

Глядишь однажды ценители начнут требовать именно мой стейк, и из «баба на кухне – ошибка природы» я перейду в су-шефы.

Выложила на тарелке овощи разноцветной пирамидкой и три полукруга кабачков рядом. Несколько аккуратных капель соуса по ободку, основная часть все равно пойдет в соуснике. Мясо переложила с помощью щипцов, украсила веточкой тимьяна.

Вытерла края тарелки, доведя блюдо до эстетического совершенства. И отнесла на раздачу, тут же перехватывая еще два заказа, что висели на ожидании. Пока шеф не видит. Шинковать капусту просто устала. И заготовки сегодня – это скорее наказание по половому признаку, чем реальная необходимость. Уж я-то склад видела.

Но опять же – что жаловаться, если с подводной лодки деваться некуда? Увольняться все равно не буду. Искать новое место? С этим пока туго. Очень.

Так что готовить, готовить и готовить. Я беру заказ, я отдаю заказ.

Сказала бы, что этот круговорот бесконечен, но нет. В восемь часов закончится моя смена, так что уже кто-то другой будет носиться по кухне вместо меня, исполняя прихоти посетителей ресторана и одуревшего от лени шефа.

Но я все равно не жалуясь.

Люблю свою работу. Не шефа, правда. Но он единственное пятно на нашей кухне, способное испортить впечатление от рабочего дня.

Я люблю готовить. Всеми фибрами души. Живу этим. Эта та страсть, которую никаким огнетушителем не загасишь. Никакими сменами по пятнадцать часов, после которых ноги, руки и спина отваливаются. Никакими штрафами и скандалами с залом. Весь этот неприятный шлейф приходит и уходит. Кухня остается.

Готовить – это призвание. От шипения сочного лосося на гриле кожа покрывается мурашками. Поджигая коньяк на сковороде, когда столп пламени взмывает под самый потолок, испытываешь настоящее возбуждение, от которого все внутри сжимается, низ живота стягивает, словно от томительного предвкушения. Я живу этим, дышу...

А запахи!

Они правят балом. Пройти мимо Леши, который виртуозно создает салаты, и окунуться в летнюю свежесть, наполненную прохладными ароматами овощей и зеленых листьев. Супы, что томятся на плите и выпускают в воздух густой пар, согревают желудок одним своим видом, в то время как на кончике языка можно отчетливо прочувствовать пряный привкус бульона с его богатым букетом специй. Ты можешь занырнуть в рыбное и мясное царство, без отрыва наблюдая, как бледность, серость или розовые волокна приобретают золотистые оттенки, словно над ними колдуют искусные маги. И, наконец, десерты. Вишенка на торте, изюминка прекрасной дамы с экзотическим именем – Кулинария.

Я влюблена в этот мир и готова познавать его каждый день.

Особенно за приличную зарплату и наличие редких, но все-таки выходных.

Здесь кипит жизнь, здесь никогда не бывает тихо.

И я готова слушать и слушать всю эту музыку...

– Гость недоволен стейком. Требуется повара!

Кроме подобных моментов, естественно.

Когда на кухню врывается взволнованный официант из зала, с такой силой толкая дверь, что та бьет по стене, у каждого из поваров по спине пробегает холодок. Ледяной, кусающий за нервы, заставляющий внутренне съежиться от неприязни. Каждый из работников начинает в подобные моменты прикидывать – где он мог ошибиться, в глубине души надеясь, что единственная проблема лишь в том, что гость – мудака.

Мы же все в одной лодке. Семья, в некотором роде. Случайных людей на кухне давно не появляется. С этими ребятами мы проводим больше времени, чем со своими реальными семьями. Любовь к высокой кухне, увы, нередко оборачивается одиночеством. Здравствуй,

мой первый развод, кстати. Но из-за того, что мы команда, точно знаю, что никто втайне не желает, чтобы оплошали «свои».

Так что клиентов-скандалистов не любим, но лучше они, чем собственные косяки. Народ, ищущий проблему там, где ее нет, не так страшны команде. По большому счету, никто не оштрафует, никто не накажет. Максимум – заставят принести извинения неадекватному гостю. Даже стоимость чека распишут на всю смену. Все всё понимают.

Но совсем другое дело, если ты действительно облажался. Потому что подставляешь сразу многих. И своих, и шефа, и официанта на «чай». И уже в этом случае ты получаешь по полной. И штраф, и выговор, и оплату счета "пострадавшему" гостю. Плюс, если это касается лично меня, подобная ошибка – самый верный шанс отправиться на улицу. Паршивых овец не держат, даже если очень любят. А отношение шефа ко мне вообще ни для кого не является секретом.

Язык пересох и прилип к нёбу, настолько мне стало не по себе. Зная начальника, можно ожидать, что мне прилетит, даже если в зале окажется полнейший неадекват.

– Где шеф? – рявкнула официантка, явно нервничая.

– Тут я, тут, – ответил Дмитрий Владимирович вяло, выходя из своего кабинета. Остальные повара уже вернулись к готовке, только некоторые из ребят бросали в мою сторону быстрые взгляды сочувствия. Знают же, что стейк был мой. Так что и получать "бонусы" останется мне.

Загадка пока вот в чем – отдуваться придется перед гостем и перед шефом. Или только перед шефом. Если честно – не знаю, что хуже.

– Что случилось? – поинтересовался Дмитрий Владимирович, чтоб ему солнышко вечно грело, сально разглядывая официантку. Слабость у него что ли какая на девочек в форме? Вечно так – стоит зайти на кухню кому-нибудь из официанток, у нашего шефа мозг словно в штаны перетекает. Справедливости ради скажу, что не уверена, что у этого человека мозг вообще бывает на месте. Но судить не берусь.

– Гость недоволен стейком. Требуется повара.

– Так чего стоим? – Дмитрий Владимирович обернулся в мою сторону. – Оль, ты оглохла? Иди, огребай.

– Но блюдо же от шефа, – растерянно произнесла Маша, если верить бейджику. Ее я еще не успела запомнить. Значит, новенькая. Или мы с ней сменами обычно на совпадаем.

– И? Я стейка не готовил. Значит – что? – мужчина вновь перевел взгляд на меня. – Значит, Ульянова проявила самодеятельность. А за самодеятельность у нас полагается что? – вновь спросил начальник. – Выдавать награду. Вперед. Инициатива наказуема.

Мне указали на выход в зал.

«Свинья», – мысленно обозвала мужчину, направляясь к двери. Давно не смотрю на мир сквозь розовые очки, но все равно чисто по-человечески позицию руководства принять не в состоянии. На себя шеф удар никогда не берет. Хотя мог бы. Подошел бы, сказал, что заменит блюдо, приносит извинения. Его, глядишь, и в коллективе больше уважать стали, а не исподтишка гадости делали.

Но так же не красиво! Дмитрию Владимировичу приятнее найти повод, как меня со своей кухни выжить. Раздражает его, видишь ли, баба в коллективе.

Шовинист хренов.

Недающая баба раздражает его вдвойне.

Собственно, раньше же спокойнее все было. Я когда только устраивалась, еще старый шеф руководил кухней. А «Митяй» су-шефом работал. Подкатывал ко мне пару раз, я еще замужем тогда числилась. Так что поваренок получал от ворот поворот. Конечно, не потому что я замужняя, но природная вежливость не позволяла хамить и оскорблять чувства товарища по ножу, а штамп в паспорте служил отличной отмазкой. Только потом все изменилось. Муж бросил, Дмитрий Владимирович получил повышение. И уже новый начальник вопрос

поставил ребром, по сути. Да-да, нет-нет. Или постель, или доведет меня до увольнения по собственному. Но так-то никто трудовой кодекс не отменял, чтобы сотрудниками раскидываться направо и налево. Вот я и отстояла свою принципиальность. О чем ничуть не жалею. В обязанности у нас не входит ложиться под начальство по первому требованию. И даже по второму. Так что шефу не дала, и в нем окончательно расцвел махровый шовинист.

Презрительно фыркнула.

Дмитрий Владимирович может беситься сколько хочет. У меня ипотека, с работы я сбегать не планирую, даже с таким козлом в руководстве. Даже если следующие месяцы мне только на шинковке капусты и стоять. Как уже говорила – пока альтернатив нет, увы. Конечно, неприятно. Особенно представлять довольную рожу шефа, который по-любому сегодня устроит театральное представление с публичным унижением меня-нелюбимой.

Фух!

Как бы на гостя не сорваться, если окажется, что не понравилась ему какая-нибудь мелочь, вроде «а я думал, что это будет рыба», или «я не хотел овощи, чё-эт у вас в меню шрифт такой мелкий?». Или еще шикарный вариант – приносить с собой муху, волосы или даже стекло с камнями, чтобы выторговать у администраторов бесплатную бутылку вина или полностью оплаченный ужин.

Выдохнула.

Так. Я спокойна, я не бешусь. Вернее бешусь. Потому что из-за одного кретина мне остаток недели выслушивать издевки другого. А то, что гость, недовольный стейком – кретин, я уверена на сто двадцать процентов.

Потому что знаю – мясо я приготовила идеально, а если кому-то не нравится, то он может поцеловать меня в жо-о-о...

– Добрый вечер, – улыбнулась мужчине, который в скором времени оценит мою филейную часть, раз говядина ему пришлась не по душе.

Строго говоря, я обычно не ругаюсь. Разве что чуть-чуть и только мысленно. И только в случаях, когда другие слова и не подобрать особо. Можно, конечно, строить из себя культурную светскую даму и называть человека, который своими действиями активно подталкивает тебя к статусу безработной, "нехорошим", "неразумным", "редиской" и прочеей нежной, милой и воспитанной дребеденью. Но в сердцах все равно хочется крикнуть "му...". Ну да ладно. Я спокойна, я дышу. Улыбаюсь.

Улыбаюсь нежнее, с меньшей злобой.

Без нескрываемого желания в глазах разбить тарелку о голову проблемного гостя.

Я же девочка...

– Вы шеф?

Ага. Дмитрий Владимирович. Собственной персоной. Тот самый полненький дядя с усами, чья фотография красуется почти на каждой странице меню нашего ресторана.

Нет, что-то я сегодня определённо злая. Ну, а с другой стороны... Вот чего гость таким тоном вопросы задает дурацкие? Строго так, словно школьницу у доски по не сделанному домашнему заданию гонять собирается. Еще и оценивает хищным взглядом меня с ног до головы. Хотя это как раз смущало не так сильно. Я не хуже умею глазками отстреливать. Одарила мужчину не менее цепким взором, мысленно силясь найти максимальное количество изъянов.

Провал. Полный.

Придаться не к чему. Максимум – в непонятному приступу отмирания вкусовых рецепторов языка и безвременной кончине совести у гостя, если мясо ему действительно не понравилось.

Отличный костюм, приятная легкая седина на висках, хотя мужчина выглядел лет на тридцать с хвостиком. Ну, может быть, на тридцать пять с хвостиком. Еще недовольный гость

оказался обладателем подтянутой фигуры. Во всяком случае в сидячем положении, его теоретическое пузико не стремится вывалиться неприглядной порцией холодца через пояс брюк.

Ну, или мужчина старается произвести впечатление и усиленно его втягивает.

– Нет, – ответила мужчине, пока не начала нервно посмеиваться собственным мыслям. Полагаю, наша игра в гляделки и так неприлично затянулась.

– Тогда почему вы пришли? – уже спокойнее поинтересовался незнакомец – обладатель наручных часов в стоимость моей зарплаты.

– Потому что я готовила ваш стейк, – отчеканила, неловко заведя руки за спину и перекатываясь с пяток на мыски и обратно. Не люблю этого. Никто не любит. Чувствовать себя без вины виноватым. Слишком много в голове появляется мыслей, посвященных самокопанию.

В первую очередь становится обидно. За все и сразу. За несправедливость, например. Следом идет обида за обиду. И на себя, оттого, что к ушам и лицу приливает жар. Тот самый, который от стыда. Хотя я совсем не должна этого испытывать. Не хочу, не должна. И все равно – вот оно. Чувствую, что краснею, от этого начинаю нервничать, от этого еще больше краснею... Дыхание сбивается.

И... вот она! Госпожа ненависть к себе и собственной мягкости и бесхребетности. Зубки я, конечно, показывать умею. Защищаться как-то надо? Но внутри перегораю. И желаю провалиться под землю, чтобы не проходить через всё это.

– А кто вы, и почему готовили блюдо от шефа? – по-прежнему не теряя стальных ноток, поинтересовался мужчина, и от его тона мне стало не по себе.

Обычно выходя из кухни в зал, всегда ощущаешь прохладу. Просто из-за того, что климат слишком разный. В нашем царстве властвует запредельная влажность и высокие температуры. Настолько, что впору считать себя жителями джунглей. Официанты и гости вечно нежились под приятными освежающими потоками многочисленных кондиционеров, так что складывалось впечатление, что попадаешь не в ресторан, а, как минимум, в снежное иглу.

Но это обычно.

Сейчас мне кажется, что меня живьем кинули в кипяток вариться.

Организм-предатель, ты за что пытаешься опозорить меня перед напыщенным владельцем швейцарских часов?!

– Сядьте, – скомандовал мужчина, взглядом указывая на свободный диванчик по другую сторону стола. Ответа на свой вопрос он от меня не дождался. Вот что я ему скажу? Никто и звать меня никак? Или что я Оля, повар. Готовила за шефа-ленивца, вот и отдуваюсь... Подставлять не хорошо, пусть даже босс у нас не блещет благородностью. Да и потом только хуже будет...

– Нам не положено, – сдержанно отклонила приглашение, испытав некую растерянность. Подобного в моем опыте еще не случалось. Вежливый скандалист? Нонсенс.

Значит, не скандалист. И ему что-то надо.

А что? Загадка.

– Сядьте, – ни на йоту не меняя тон, повторил мужчина. – Пожалуйста.

Ну вот как тут отказать? Вроде и не так уж и жутко все... Вроде.

Пришлось послушаться.

– Стейк мне понравился, – продолжил гость, заставляя меня усомниться в собственном слухе.

– Тогда я не понимаю... – начала говорить, чуть покачивая головой, однако меня остановили.

Мужчина приподнял руку, давая понять, чтобы я помолчала.

– Хотел посмотреть, кто готовил, – гость ресторана потыкал почти нетронутое мясо ножом. После чего принялся отрезать от стейка небольшой кусок. Я же просто наслаждалась видом идеальной средней прожаркой – красивая корочка, центр стейка насыщенного красного

цвета. При каждом надавливании ножа мясо истекало соком на тарелку. Блестящим, немного жирным соком, который идеально дополнит густой сливочный соус. – Это – не работа шефа.

Мужчина отправил кусок в рот и начал со вкусом его разжевывать. Прикрыл глаза, чуть откинул голову назад, так что было видно, как двигается его кадык. Загорелая кожа, вокруг бородки была заметна короткая темная щетина. То ли мужчина побрился неаккуратно, то ли за рабочий день успел немного обрасти.

Боже, с каким удовольствием он ел мое блюдо! Так бы смотрела и смотрела...

А еще я сейчас захлебнусь собственной слюной. И, возможно, сопру сегодня с кухни один стейк для себя, чтобы приготовить дома. Вернее, не сопру, конечно. Одолжу. А с зарплаты пробью со скидкой, договорюсь с девчонками с моей смены...

– Местный шеф-повар кладет другой лук в соус, – проглотив кусок мяса, незнакомец вынес свой вердикт.

Ммм, какой интересный мужчина! Однако... Незаметно для себя придвинулась ближе к краю дивана, обратив на это внимание только когда поняла, что вполне могу устроить локти на столе.

– Он мне не нравится. Белый дает больше сладости...

– Я заметил, – мужчина вновь меня перебил.

Но, наверное, оно и к лучшему. Потому что если вопросы касаются готовки, я очень долго могу отстаивать свою точку зрения. И подвести химическую базу, и записи из истории французской кухни, и...

– А алкоголем вас мясо кто учил сбрызгивать?

– Сама... – призналась я смущенно.

Ну все, Олька... поплыла. Почесали за ушком и поплыла, безвольная ты женщина.

– Неплохо, – мужчина бросил скромную похвалу и отставил тарелку, бросив на ней почти половину порции нетронутой.

Мерзавец. Я для кого готовила? Очарование ценителя моментально улетучилось. Ведь если еда остается на тарелке, то не так уж она и понравилась.

– Приготовьте для меня еще что-нибудь.

– Что именно? – взглядом прочесала зал, примечая ближайшего из официантов, чтобы попросить меню для гостя. Хотя уверена, с ним этот человек прекрасно знаком. Случайный посетитель точно не будет разбираться, какой лук присутствует в его соусе. А раз знает, как наш ленивый шеф предпочитает подавать своё фирменное блюдо, то, наверняка, уже выбрал, что именно собирается съесть дальше.

– На ваш вкус, – огорошил меня оригинальный гость. – Но условия...

Ведь точно не вегетарианец. Тогда что? Не салат. Суп после мяса? Тоже мимо. Что-то из горячих закусок к алкоголю? Деловые мужчины часто посещают наш ресторан после окончания рабочего дня. Так что примерно представляю, что берут в это время. Но что выбрать из бара?

– Первое. Не из меню, – кажется, я слишком увлеклась собственными догадками. Что голову ломать, когда мне и так все скажут? Стоп. То есть, как это – "не из меню"?

– Приготовьте... десерт, – продолжил гость. – Что-то меня сегодня на сладенькое потянуло.

Мужчина подпер подбородок ладонью, одарив меня многозначительным взглядом. В его глазах выплывали чертики, и что-то мне кажется, что задание мне выдали с подвохом.

Глава 2

– Ка-какой десерт? – девушка нахмурилась, и теперь выглядела еще более растерянной, чем когда я предложил ей присесть.

Забавная. Но забитая. Из кухни выходила с таким видом, будто ее оттуда палками выгоняли. И, кажется, я девушку несколько напугал.

Но она фанатик. Приятно видеть, как у человека загораются глаза, когда разговор касается техники. Значит, он занимается любимым делом.

Да без любви и невозможно, наверное, так готовить.

– Удивите меня, – предложил девушке, которая так и не представилась.

– В каком плане... – буркнула она.

– Прошу прощения? – свел брови, мягко улыбнулся, не уловив тона повара.

– Я не кондитер. Давайте я лучше принесу...

– Нет, – отрезал категорически. – Вы меня услышали. Я жду.

Сначала девушка приоткрыла рот, собираясь возразить. Но, столкнувшись с холодной уверенностью моего выражения лица, передумала и направилась на кухню.

Хмыкнул.

Клиент всегда прав. Золотое правило моих ресторанов.

Стоило девушке-повару скрыться за дверью кухни, я продолжил работу. В конце концов, я же не поесть сюда пришел.

Извлек из портмоне визитку, подозвал официанта к своему столику, протянул парню подготовленную визитку.

– Передайте управляющему, – взглянул на часы. – Я освобожусь минут через тридцать-сорок, скажите, что нам с ним нужно побеседовать. Мясо можно забрать.

Парнишка кивнул.

– Еще что-то желаете?

– Нет. Заказ я уже сделала, – ответил не глядя. Сам уже полез за планшетом. Пока мой десерт готовится, мне есть чем заняться.

Воткнув планшет в подставку с клавиатурой, я привычно оценил, насколько нелепо выгляжу с этим устройством. Крохотное, скорость печати с ним сильно падает – каждая кнопка настолько мала, что приходится напрягаться, чтобы не задеть соседние символы. Зато удобно. Лучше, чем ходить с огромным портфелем, ноутбуком, бесконечными проводами.

Мобильность наше все. Техника крупнее телефона и планшета остается для офиса. А я буду просто комично смотрящимся дядей с малюсеньким экраном и клавиатурой словно из набора детских игрушек.

На почте, ожидаемо, висела новая порция переводов по договорам от юристов, напоминание о вылете через три дня, письмо от секретаря по поводу бронированного номера гостиницы. Вот это, кстати, актуально. Утром завершили сделку по продаже квартиры, почти все вещи уже отправлены в Лондон.

Так что приятно, что помощница обо мне не забыла, и мне есть где переночевать. Очень хотелось принять горячий душ и завалиться спать. Все эти перелеты и смены часовых поясов меня доконают.

Открыл письмо и заставил себя запомнить название гостиницы и адрес.

Чувствую себя несколько странно.

И дело не только в том, что устал как собака.

Редко ем в своих ресторанах. Достаточно редко, чтобы не примелькаться персоналу. Ведь если меня будут с порога узнавать, разве будет возможно объективно оценить работу сотрудников?

Сегодняшний выбор места для ужина был совершенно не случаен, пусть «Митрус» и оказался удостоен моего внимания благодаря нелепому стечению обстоятельств.

Всегда считал себя человеком внимательным к деталям. Свой бизнес знаю до последней бумажки. Конечно, сотрудниц с декретом и днями рождения детей по памяти не поздравляю, но что касается именно деловой стороны вопросов – я чрезмерно дотошен. Если говорить о ресторанах, я знаю все тонкости и специфику каждого из своих заведений. Знаю, где проблемы с управляющими, где официанты стараются пускать деньги мимо кассы, знаю каждое меню и все сильные и слабые блюд.

Быть может, если бы я горел желанием открывать сетевые заведения, заставил поваров доводить каждую позицию до совершенства и создавал единое меню для всех точек. Как сейчас это делают для меня в Краснодаре. В Москве, со всем ее разнообразием, мне нравилось экспериментировать.

«Митрус» и был одним из таких экспериментов. Шеф получил больше свободы, чем я обычно даю на стадии составления меню. Полученный результат меня более чем устроил. За исключением фирменного блюда, которое, вопреки моим вкусовым пристрастиям, все равно пользуется спросом.

Тем не менее, к своему удивлению, две недели назад я получил весьма занимательную рекомендацию от человека, чьему вкусу склонен доверять. Андрей Коржаненко, широко и не всегда приятно известный в узких кругах любитель высокой кухни, заверил меня, что в «Митрусе» готовят разве что не лучшие стейки в столице.

Собственно, стейк – то самое фирменное блюдо, которое я настоятельно рекомендовал или переделывать, ввиду его простоты и незавершенности, или заменить к чертям собачьим. Не лично, конечно. Большинство персонала в моих ресторанах меня вообще не знают. Для контактов с управляющими есть помощники, которые передают мои пожелания и требования. Мое инкогнито и тайные покупатели помогают следить за работой заведения достаточно надежно.

Таким образом за две последние недели я взялся насилловать свой желудок в третий раз. После первых двух посещений стейк меня не вдохновил совершенно. Все тот же скучный и банальный рецепт со слишком невыдержанным балансом специй и передержанным грибным соусом, за который местного шефа хотелось отстранить от работы.

Но, увы, блюдо продается, ресторан приносит прибыль, и можно подумать, что шеф неплохо справляется со своей работой.

Можно было бы подумать, если бы сегодня мне не подали ЕГО. Мясо, действительно достойное моего внимания. Выдержанное, сочное. Нет, конечно, и до этого мне подавали правильную прожарку, но сегодня блюдо было выведено на новый уровень, который, наконец, меня удовлетворил. Правильная острота, перекликающаяся с мягкой нежностью соуса.

Прожигающая вот такенную дыру в прилизанной картине состояния ресторана, которую я видел по финансовым отчетам.

До выхода автора этого блюда в зал, у меня было два варианта. Или местный шеф халтурит большую часть времени, и сегодня по настроению выдал годный стейк. Или местный шеф халтурит большую часть времени, перекладывая свои обязанности на кого-то из своих подчиненных.

Собственно, пришлось хорошенько прикрикнуть на несчастную официантку, чтобы она верно донесла мысль до сотрудников кухни. Чтобы никто не пошел собирать чужие лавры. Правда, я все равно надеялся увидеть шефа. Так сказать – поймать за руку, провести детальную беседу. Есть у меня маленькая извращенная любовь – выводить людей на чистую воду. Ввиду полной нетерпимости к безответственному отношению на рабочем месте.

Но в зал вышла девушка, и как-то все сразу встало на свои места. Шеф не готовит то, что обязан, а на кухне прозябает в безызвестности потенциально талантливый кулинар. Таких надо вытаскивать, воспитывать и продвигать.

Если, конечно, это не случайный успех.

Десерт – неплохая проверка для любого повара. Огромный выбор того, что можно приготовить. Необходимость знать очень много тонкостей, не зря же кондитеры – целое отдельное направление. Ограниченность по времени – не буду же я ждать свой заказ несколько часов? Девушка сразу призналась, что не сильна. Это плюс. Становится вдвойне интереснее, что у нее получится.

Боже, надеюсь, она не принесет какое-нибудь мороженое с сиропом. Это станет настоящим разочарованием.

Стоило представить, что миловидная блондиночка выйдет из кухни с фужером замороженного йогурта – меня перекосило. Посмотрел на время. Как-то незаметно прошло тридцать минут с момента, как сделал заказ.

Нет, это определенно не будет мороженое. Что-то там да готовится на кухне. И от сладостного предвкушения я испытывал легкое возбуждение. Словно ребенок в день рождения, ожидающих подарков. Увы, с детства отличался нетерпением, и подарки в родительском доме всегда находил заранее, чтобы знать – что мне достанется. Сейчас же возможности подглядеть нет.

И от этого хочется кусать кулаки.

Я слишком долго искал себе человека, который удовлетворит мои запросы. В плане готовки. В этих вопросах я требовательнее, чем... Какое бы слово подобрать?

Снова хмыкнул, вспомнив, как меня называла последняя пассия.

Троглодит-блядун.

И оспорить подобное заявление мне не получится. Я люблю вкусную еду, но не остаюсь верен какому-то одному ресторану. Оказаться в одном и том же месте для перекуса дважды – редкость. Посетить заведение больше трех раз – сравни признанию в любви. Если, конечно, все происходит на добровольной основе, а не насильно, как с моим стейковым квестом.

– Виктор Олегович, – в мое личное пространство бесцеремонно вторгся управляющий «Митруса». Мужчина протянул руку, улыбаясь широко. Настолько, что впору задуматься, а не порвет ли он себе чего ненароком.

Пожал руку в качестве приветствия, но вставать не спешил. Сначала достал портмоне, чтобы расплатиться за счет, который еще не заказывал.

– У вас есть ручка? – спросил я мужчину. Пока помнил – надо записать гостиницу, в которой остановлюсь. Несколько купюр оставил на столе, с прискорбием обнаружив, что рубли вновь закончились, и за такси придется расплачиваться либо картой, либо фунтами. И не думаю, что водителю последнее понравится. – Благодарю, – вернул ручку управляющему. – Не против, если пройдем в ваш кабинет?

– К-к-конечно, – Я же не могу быть настолько пугающим, что все в этом ресторане начинают заикаться?

– Хорошо. Мне нужно еще пару минут, – выключил планшет. – Я все еще жду свой десерт...

Посмотрел в сторону кухни. И как по мановению волшебной палочки, оттуда вышел официант, несший на подносе блюдце с десертом.

Сердце в груди разочарованно ухнуло. Мда... Удовлетворения от ужина я теперь точно не испытаю. Ожидания несколько не совпали с реальностью.

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.