

Луис Пратт никогда не пробовал ничего подобного.

Вкус казался таким новым и необычным, что он не мог понять в чем же дело.

«Это из-за соуса», — догадался Пратт.

Соус превратил обыкновенную скучную закуску в блюдо номер один. Надо ли говорить, что ничего вкуснее Луис прежде не пробовал.

«Хм... Что это за соус...», — пробормотал он.

Луис не смог опознать соус, что стало для него большой неожиданностью. Будучи ресторанным критиком, он знал все о продуктах. Поэтому его поразило тот факт, что он никак не мог выделить составляющие соуса, сделанного здесь, в этой стране. Если бы он поехал в другую страну с иной культурой питания, то это еще можно понять. Но здесь, в стране где он пожил всю жизнь?

В блюде не было никаких недостатков, оно было приготовлено идеально. Критик наслаждался изысканным вкусом. Буквально через десять минут после подачи первой тарелки, официант принес основное блюдо.

Луис не мог поверить, это даже слишком быстро.\*

«Похоже, качество у него будет ниже. Невозможно за такое короткое время приготовить хорошее блюдо», — решил критик, пока официант ставил тарелку на стол.

Но как только он увидел что на тарелке, то не смог отвести взгляда. Блюдо выглядело так, как будто взял кусочек моря и положил его на тарелку.

Прозрачный сияющий бульон напоминал бассейн с морской водой, в нем плавали рыбки, имитируя настоящее море, а приправы придавали блюду диковинный вид.

«Кто-то на этой кухне обладает непревзойденным талантом к подаче блюд», — думал Пратт, взяв ложку, чтобы распробовать суп.

Для начала он попробовал немного бульона. И тот не оставил его равнодушным. Бульон обладал экзотическим вкусом и освежающим эффектом.

Пробуя его, Луис сразу представил себя загорающим на пляже с тарелкой полной только что выловленных морепродуктов. Аромат был настолько чудесным и уникальным, что он не смог найти хотя бы крошечного изъяна.

Он настолько сосредоточился на своих ощущениях, что совершенно забыл зачем он вообще пришел в этот ресторан. Луис стал таким же обычным посетителем ресторана, как и остальные пришедшие сюда гости. И также, как и другие, влюбился в подаваемые ему блюда.

Со вздохом удовлетворения он закончил смаковать последнюю ложку.

«Было так вкусно! И это не самое известное блюдо в ресторане? Теперь я хочу попробовать все, что они подают»

«Остался только десерт. Больше никаких предположений. Я уже устал удивляться», — подумал Пратт.

Через пять минут после того как он закончил есть основное блюдо, принесли десерт.

Он осмотрел тарелку, на которой было представлено очередное произведение искусства. На десертной тарелке было суфле. Казалось, его только что вынули из духовки и посыпали сверху сахарной пудрой.

Выглядело восхитительно, мило и хотелось тут же попробовать.

Луис вооружился ложкой и разломал корочку. Текстура десерта была мягкой и воздушной внутри. Некоторые кондитеры делают суфле слишком сухим, в этом же ресторане посетитель мог об этом не волноваться. Суфле было приготовлено именно таким, каким оно и должно быть.

Критик попробовал ложку десерта и изумился его вкусу.

Оказывается, суфле тоже с морской тематикой! Сладкие водоросли придавали ему непривычный, но восхитительно нежный вкус.

«Это действительно морское меню. Во всех блюдах прослеживается привкус моря. Вдобавок, они идеально сочетаются, рассказывая историю»

«С первой тарелкой мы выходим в море. Нам встречаются водоросли и креветки, а изюминка — соус. Со второй тарелкой мы оказываемся посреди водной глади. Мы рыбачим и плаваем среди рыб. Основное блюдо четко передает это ощущение. С третьей тарелкой мы возвращаемся к берегу. Мы снова видим знакомые водоросли, но на этот раз они слаще. Ведь мы удачно порыбачили, поймав рыбу», — размышлял Луис, закончив анализировать этапы подачи блюд. Он был полностью очарован. Идея также не проста, как и ее реализация.

«Шеф-повар этого ресторана — гений!» — думал он, доедая свое суфле.

Он подозвал официанта и попросил счет. Затем заплатил и встал, чтобы уйти. Напоследок, он понаблюдал за посетителями, которые ели с выражением неопишуемого удовольствия на лице. Луис думал о ресторане, пока шел домой и, не успев толком раздеться, начал лихорадочно писать новый отзыв.

А завтра произойдет на удивление редкий случай. Ведь только несколько ресторанов Элфайр смогли получить хороший отзыв от «Ядовитых щипцов»\*\*, и «Искра» собиралась войти в их число.

\*\*\*

Тем же вечером Меган приехала в «Искру» со своими друзьями. Она немного нервничала после вчерашнего разговора с Тео и его коллегами по работе.

Они зашли в ресторан, и сотрудники проводили их столику. Меган заметила, что ресторан сегодня выглядит совсем иначе, чем вчера. Вместо праздничной атмосферы, в нем царил дух изящества и комфорта.

Меган и ее друзья заказали «красное меню». Все ребята слышали, как Меган расхваливала лазанью, и им стало любопытно какая она на вкус.

Неожиданно у их столика остановилась девушка с серебристыми волосами.

«Старшие, какой сюрприз увидеть вас здесь», — поприветствовала с улыбкой Аврора. Она подошла поздороваться, как только увидела, что они зашли в ресторан.

«Да, я забронировала столик на прошлой неделе. Тогда я даже не думала, что «Искра» кажется рестораном твоего брата», — с улыбкой ответила Меган.

«Верно, ха-ха», — засмеялась Аврора, — «Если хотите, я могу показать вам остальную часть ресторана когда закончите ужинать», — предложила она сидящим за столиком девушкам.

«С удовольствием!» — чуть не вскричала Меган. Это была отличная возможность снова увидеть Тео. Аврора оставила их наслаждаться поданным ужином и вернулась к Джун.

«Меган, ты слишком взволнована», — с подозрением посмотрела на нее зеленоволосая девушка.

«Да, она все время была такой...», — подтвердила шатенка.

«Брат Авроры настолько красивый?» — спросила девушка с золотыми волосами.

Меган отвела взгляд и ничего не ответила.

«Боже мой. Это правда? И это наша подруга! Ты даже не предупредила нас!» — воскликнула зеленоволосая девушка.

«Я полностью согласна с Чикой!» — поддержала ее черноволосая.

«Вы не спрашивали», — оправдывалась Меган, делая вид, что это вовсе не ее вина. Но девушки заметили, что Меган нервничает. Это никак ей не помогало, потому что ее подруги уже успели заинтересоваться братом Авроры, который смог сделать их «Ледяную королеву» такой застенчивой. Это прозвище придумали Меган в школе. Она всегда вела себя холодно с окружающими людьми, а если человек начинал ее раздражать, она могла хорошенько его избить. Но мало кто осмеливался это делать после того, как она избивала первого же парня, который к ней приставал.

Весь вечер они наслаждались фантастическим ужином. Девушки единодушно признали, что лазанья оказалась одним из лучших блюд, которые они когда-либо пробовали. Все они происходили из престижных семей и, естественно, всегда имели возможность попробовать высокую кухню.

Как только они закончили с десертом, Меган тут же позвонила Авроре.

«Вам понравился ужин?» — улыбнувшись, поинтересовалась Аврора.

«О, да», — ответили они.

«Отлично, тогда позвольте мне показать вам окрестности», — сказала Аврора.

Они прошлись по всему ресторану, и девушки пришли к выводу, что ресторан еще более живописный, чем им казалось вначале. Когда они дошли до кухни, то смогли посмотреть на поваров. Те на невероятной скорости готовили какие-то блюда. Затем блюда так же быстро сервировались и официанты уносили их в зал.

Именно в тот момент девушки обратили внимание на самого привлекательного мужчину, которого они когда-либо встречали в жизни. Теперь они могли понять Меган, потерявшую

голову от любви.

Тео поднял голову и увидел девушек сквозь стеклянную стену. Он улыбнулся и помахал им. У девушек возникло ощущение, что несколько бабочек танцуют у них в животе.

Они вышли из кухни и осмотрели верхние этажи, но не могли думать ни о чем другом, кроме серебристоволосого красавчика-повара.

Девушки шли домой вспоминая его улыбку и мечтая о нем снова и снова.

Тео сам того не желая, очаровал девушек своей мимолетной улыбкой...

---

\*Это правда слишком быстро. В среднем на блюдо уходит где-то 8 минут, притом если сделать все идеально и с первого раза. Возможно больше, если учесть сколько всего повара должны делать одновременно в таком большом ресторане. Стандартно считается достаточно хорошо, если блюдо принесут минут через 20-30. Если это сложное мясное блюдо, иногда на него уходит 40-50 минут.

\*\*Заменяла прозвище критика на более подходящее смыслу.

Уважаемые читатели. Предлагаю небольшой интерактив. Автор не придумал название этой главе. Пишите свои варианты в комментариях. / интерактив завершен

<http://tl.rulate.ru/book/70527/2045227>