

Мишлен. И три звезды. Сколько соблазна в этих словах? Об этом конечно не особо приятно думать, покуда команда Хьюго отправилась на дисквалификацию, но даже так, он чувствовал себя очень взволнованно, нежели разочарованно.

Алан сказал бесстрастным голосом.

"Победившая команда, сразу отправляется. Вас уже ждёт ваша еда. Насладитесь увлекательным вечером. Вы имеете на это право."

Чжо Минджун взглянул на команду Хьюго. Они заставляли показывать спокойные лица, но никто не мог скрыть разочарования. Он хотел поболеть за них, но если честно, даже если бы он это сделал, он всё равно не перестал бы нервничать. Чжо Минджун развернулся и ничего не сказав пошел, члены команды медленно следовали за ним.

Когда они пришли на стоянку, где стояли фургоны, их там уже не было. Андерсон пробормотал обессиленным голосом.

"Исчезли. Фургоны."

"Странно. Почему я всё ещё чувствую сожаление?"

Он чувствовал себя также, как на окончании школы. Смотря на пустую парковку, они слышали знакомый голос.

"Поздравляю. По правде говоря, я не был уверен, когда узнал, что это норимаки, но, в конце концов, у вас получилось."

"...Почему ты тут? Тебе не надо быть вместе с дисквалифицируемой командой?"

"Главный РП всегда должен быть самых значимых местах. И прямо сейчас, я должен быть..."

Мартин медленно выдвинул указательный палец из кулака. И этот палец указал на Чжо Минджуна.

"В этом месте."

Чжо Минджун не стал опровергать. Он не мог сказать, что именно задумал Мартин. И они направлялись в ресторан Остров Розен. И владелец Острова Розен уже приходила вчера его искать. Молодой повар получивший ожидания Рэйчел Роуз, у которого есть абсолютное чувство вкуса.

Прямо сейчас, этот повар направлялся к Острову Розен. Мартин подумал, что это будет прекрасная картина, главное не переусердствовать. Джоанна сказала дрожащим голосом.

"Разве это не награда? Когда мы будем там есть, мы вновь будем под прицелами камер? Я буду чувствовать себя обременённой и не замечу как всё будет съедено."

"Если это так, то ты можешь остаться в своей комнате и отдохнуть."

"Нет, кто сказал, что я хочу отдыхать? Почему ты так себя ведёшь? И так жутко."

Проворчала Джоанна, надув губы. Иванна посмотрела на Джоанну и спросила.

"Может мне принести тебе немного еды?"

"Нет, я сказала, что пойду. Почему ты такая же?"

На ворчание Джоанны, уголок рта Иванны поднялся и она рассмеялась. Мартин кашлянул. Черный фургон* медленно подъехал к ним.

(П.П. *Тут фургон вроде галезьки.)

"Для того, чтобы доехать до ресторана, уйдёт около 30-40 минут. Готовьтесь."

"Готовьтесь к чему?"

Мартин усмехнулся.

"Встретиться лицом к лицу с лучшим блюдом в вашей жизни."

-

Мартин сказал, что поездка на Остров Розен будет незабываемым впечатлением, и Чжо Минджун с этим согласился. Однако, поможет ли это ему стать лучше в этой жизни? Он не был уверен. Конечно же, получить для ресторана три звезды Мишлен это последнее, чего они могли достигнуть. Однако, лишь потому, что нет ничего выше, может ли значить, что он действительно совершенен? Найдётся ли в таком месте совершенное блюдо? Он как и прежде не был в этом уверен.

Однако, действительно ли это сможет помочь стать ему лучше?

"...Что выберешь из меню?"

"Очевидно, рекомендуемое. Если ты не бываешь в таких местах часто, то это лучший вариант."

Андерсон ответил, будто в этом не было ничего особенного. Питер был занят поиском в интернете и сказал.

"Я поискал его немного, тут говорится, что есть два направления, ориентированные на растительном и животном."

"Несомненно, это животное."

"Я тоже за мясо."

На слова Джоанны и Иванны, Чжо Минджун кивнул ничего не сказав. Он не был сильно привязан ко вкусу мяса, но даже так, вкус блюда с мясом и без, представляет собой огромную разницу. Но, конечно же, учитывая репутацию, блюда, с овощами также должны быть выдающимися, но они считали, что не будут лучше. Чжо Минджун спросил.

"Какова реакция клиентов?"

"Очевидно, животное. Направление готовки без мяса слишком скучное."

"Тогда, я с вами."

Когда они с нетерпением это обсуждали, словно дети, вскоре, они прибыли к зданию, в котором был Остров Розен. Это было здание, выложенное из светло-коричневого кирпича. Этажей было пять, но их высота была такой, что здание было похожим на 7-миэтажное. Чжо

Минджун пробубнил выходя из фургончика.

"...Ресторан же не на всех сразу этажах, так ведь?"

"Размышляя о такой вещи, как обслуживание, в таком здании это будет очень трудно. Но не известно, возможно тут есть лифт на кухню. В первую очередь, в таком огромном здании трудно вообще принимать заказы."

"Тоже верно. Андерсон, как было в твоём ресторане? Смотря на то, как ты говоришь об этом, был вроде как один этаж, но сколько там было столов?"

"Пятьдесят. Работа разделялась между ними до возможного предела."

"А кто был шеф-поваром?"

"Секрет фирмы."

Ухмыльнулся и ответил Андерсон. Смотря на поведение Андерсона, Чжо Минджуну стало лишь любопытней. Не бывает двух шеф-поваров на одной кухне. И это нормально. Поэтому, супружеская пара должна избегать этого, будучи выше других. Какие отношения могут быть у пары?

Он не мог выяснить всё прямо сейчас. Ему было не столь любопытно узнать про родителей Андерсона, как блюда, которые он очень скоро будет пробовать.

"Добро пожаловать. Я вас проведу."

Даже на первый взгляд, обслуживание было очень оживлённым, окружающие принимали их к своим столам. Игнорируя уродливого человека, они низко падают, но ощущение прекрасного расположения было неизбежной реакцией.

После того, как официантка привела их к круглому столу, она приняла заказы и ушла. Чжо Минджун ошеломлённо посмотрел ей в спину. Если официанты, выглядели так хорошо, то он чувствовал, как статус блюд, которые он ещё не успел попробовать, поднялся. Чжо Минджун пробубнил.

"Что тут вместо сотрудников делают модели?"

"Об этом также много говорилось. О том, что, кажется, все сотрудники здесь мо....дели."

Голос отвечающего Питера дрожал. Подошли пять официантов, а после, переглянувшись, почти одновременно поставили блюда. Это было ресторанное обслуживание. Хотя, они понимали, какое именно она имеет значение, но они чувствовали, что получали от этого наслаждение.

Но то, что его беспокоило, было не подача блюд, а не посредственно то, что было на тарелках. Четыре вида амисбуш, эти блюда казались хорошими, и даже заняло их внимание. Это было естественно. Эта тарелка... была настолько особенной, что было под вопросом, следует ли называть её тарелкой. Это был кусочек древесины. Кусочек древесины немного подгоревший. Чжо Минджун спросил официантку, насчет этого. Это была женщина с густыми светлыми волосами и крючковатым носом. Её звали Элли.

(П.П. Амисбуш - легкая закуска на 1-2 укуса. В переводе с французского означает 'веселить

рот')

"Это действительно особая тарелка?"

"Мы вынули дощечку из бочки с виски и немного подпалили."

"Ох... хорошо."

Чжо Минджун поднял тарелку и принялся. Конечно, ароматы виски и огня идущие от дощечки были неплохи. Элли налила в его бокал шампанского Анрио. Это было белое сухое вино. Он вновь открыл рот.

(П.П. Шампанское Анрио - я со стула упал, когда увидел цены на него, самое дорогое по 50k рублей, а подешевле около 7k)

"Здесь четыре вида, в какой последовательности лучше есть?"

"Можете начинать с чего пожелаете."

Ответила Элли, мягко улыбаясь. Чжо Минджун тоже улыбнулся и повернулся к своей тарелке. Есть люди, которым неловко спрашивать что-либо в ресторане. Например, из-за незнания того, к какой части относится стейк. Однако, Чжо Минджун считал, что для этого нет причин. Даже больше, если человек подавляет любопытство, то он не может насладиться культурой ресторана должным образом.

"Минджун. Ты уверен, что сможешь назвать все ингредиенты прямо сейчас?"

На вопрос Джоанны, уголок рта Чжо Минджун поднялся. Это не потому, что он был уверен, просто он считал это забавным, ведь со способностями здешних поваров, ему даже нет надобности обращаться к помощи оценки.

Чжо Минджун взглянул на амисбуш. Это не название блюда. Это его роль. И его роль заключалось в том, чтобы пробудить вкусовые рецепторы, сделав всего всего укус, а также была ещё одна роль, в качестве закуски. Для начала, амисбуш не включено в меню. Такого рода обслуживание происходит только по решению шеф-повара, хотя, чтобы называть это закуской, размер маловат.

Но только поэтому, ещё не означает, что амисбуш может быть любым блюдом. Чжо Минджун сглотнул. Первое, что привлекло его внимание, были желтые гужеры. Их внешний вид был самым простым из всех четырёх. На первый взгляд они казались кремовыми булочками чоу, но эти были размером с шарик и на них были выложены листья кориандра. Тем не менее, причина, почему они привлекли его внимание, это кулинарная оценка 9. Он почувствовал стойкое желание, просто смотря на баллы.

(П.П. Гужеры (фр. gougères) — несладкая выпечка из заварного теста с сыром.

Кремовые булочки чоу - похожие внешне на гужеры, они готовятся из сладкого теста и сверху добавляется карамель или шоколад.)

Чжо Минджун не стесняясь положил гужер в рот. Внешне он был мягким, но в то же время, грубоватым, а взрывной вкус сыра растекался внутри. После этого, аромат кориандра потёк по его языку прямо в горло. И неожиданно, за этой тонкой оболочкой почувствовался вкус банана. Он ел не банан, а сироп, наверное, высушенный и добавленный в тесто в виде порошка.

Это впервые, когда он попробовал гужеры. Однако, если бы у всех гужеров был такой вкус, он чувствовал, что не смог бы выдержать и ел бы их каждый день. Аромат был столь глубок, что отчётливо заставляет тебя радоваться. Этот аромат заставлял думать, что в этом блюде не было сыра.

Чжо Минджун ошарашенно посмотрел на блюдо. Почему такая мелочь столь вкусна? Настолько, что он пожалел, что попробовал. Это было так вкусно, что вы почувствуете отчаяние, что его было лишь на один укус. Чжо Минджун взглянул на блюдо возле Андерсона. Слева в его блюде был ещё гужер. Андерсон слегка прикрыл его рукой.

"Твой взгляд опасен."

"...Ты ошибаешься."

Проворчал Чжо Минджун и вновь посмотрел на своё блюдо. Там оставалось ещё три. Он нацелился ложечкой на ломтик апельсина, покрытие которого было наполовину ясно. Даже если он его не съест, он знал, чем он был покрыт. Это была высушенная паприка. Проще говоря, это была карамелизированная сушеная паприка на апельсине.

Из-за того, что он был на 8 баллов, в нем недостаточно вкуса, по сравнению с 9 баллами. Он так думал. Но в тот момент, когда он его положил в рот, то почувствовал аромат опаленной дощечки. А когда надкусил, Чжо Минджун невольно застонал. Это было вкуснее чем ранее. На самом деле, 9-тибальное блюдо ему не так уж понравилось, потому что там главным был сыр. А это долька апельсина была совершенно другой. Оболочка рассыпалась и он мог почувствовать сладкий и ясный аромат сушеной паприки, в сопровождении сока.

В этот момент, из его глаз покатились слезинка. Вкус был прекрасным. Если вы видели комиксы, когда люди едят что-то вкусное, то как правило они представляют даму в соломенной шляпе, или равнины, или скалы. Этот аромат заставил понять, что это значит. Он чувствовался слишком очаровательным и прекрасным, выраженный вкус обычного апельсина, со сладким и кислым ароматом паприки. Это не заставит сомневаться, если это блюдо будет на 9 баллов. Это было сильно.

(П.П. Дама в соломенной шляпе - картина)

Чжо Минджун вздохнул и оперся о спинку стула. Он был истощён. Это было лишь два укуса, но они были слишком сильными и шокирующими. Он не мог отступить. Осталось ещё два противника. Иванна спросила.

"Минджун, если ты не будешь это есть..."

"Буду."

Решительно ответил Чжо Минджун и поправил осанку. Сожалея, Иванна прикусила палец. Чжо Минджун посмотрел на третье.

"...Черный лайм?"

(П.П. Черный лайм - примерно как обычный лайм, только вкус менее насыщенный и концентрируется в основном в кожуре)

Черный лайм известен как блюдо ближнего востока. Его слегка присыпают солью и сушат на солнце, до тех пор, пока он не покоричневает, внутри, текстура ссыхается и оригинальный вкус

сжимается до предела. Его аромат сам по себе хорошо, а также этот ингредиент используется во многих блюдах.

Сверху, на тонко нарезанный черный лайм было выложено шафрановое пюре со своеобразным анисовым иссопом. Он замешкался, потому что считал, что кислый вкус будет сильным, но два предыдущих блюда придали ему мужество. И мужество вовсе не грубое. Пока он не проник в его рот, он ничего не чувствовал, но когда он начал жевать, кислый вкус лайма, освежающий аромат шафрана и анисовый иссоп заполняли рот. По сравнению с долькой апельсина, которую он ел до этого, ему пришлось меньше двигаться, а с ароматом, заполнявшим рот, он не мог ничего поделать. А всё потому, что сейчас у него активно выделяется слюна.

(П.П. Лофант, также имеющий такие названия, как Анисовый иссоп, Иссоп гигантский, Гребнцетник анисовый, лакричная мята, — род травянистых и многолетних растений, которые относятся к семейству Яснотковых. Естественная среда обитания – Дальний Восток, Средняя Азия, Тибет. Все названия растения часто связываются с его яркой соцветий и анисово-мятным, фруктовым ароматом.)

Было немного жаль, что пришлось затирать слабый аромат, остававшийся во рту, но только поэтому он не мог остановиться. Чжо Минджун взглянул на последнего соперника. На скрученной закуске, которая имела хрустящую текстуру, был размещён красивый зелёный крем. Ему даже не нужно было смотреть через систему, он положил её в рот. Аромат яблока с ароматом незнакомых трав наполнили его рот. По данным системы, кажется был листик йерба санта, но это впервые, когда он о нём услышал.

(П.П. Йерба Санта липкий-лиственные вечнозеленые, который является родным для американского SouthweSaint она получила свое название («святая травка»)).

Но нет никакой необходимости указывать на то, что она незнакома. Вкус был превосходным. Хрустящая пшеница, вкус и аромат крема, который был сверху, он не мог сдерживаться. В этом блюде чувствуется статус. Чжо Минджун посмотрел на пустую тарелку. Это было так вкусно, что это сделало его счастливым и заставило чувствовать себя неловко. Если кулинария может быть столь вкусна, то он достигнет этого. Однако, сейчас не время об этом беспокоиться.

Потому что закуска ещё не начало.

<http://tl.rulate.ru/book/150/14449>