Tom Hillenbrand



NEBEZPEČNÉ ODPORÚČANIA

kulinárska krimi

Piaty prípad Xaviera Kieffera

Preklad Alexandra H. Petrášová


m a
m a š

Tom Hillenbrand

Nebezpečné odporúčania

Kulinárska krimi

Piaty prípad
Xaviera Kieffera

Z nemčiny preložila
Alexandra H. Petrášová

m a
m a š

Tom Hillenbrand
Nebezpečné odporúčania. Kulinárska krimi 5
Prvé vydanie

„Gefährliche Empfehlungen. Ein kulinarischer Krimi. Xavier Kieffer ermittelt“ by Tom Hillenbrand Copyright © 2017, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG, Cologne/Germany

Slovak edition © MAMAŠ 2026
Translation © 2026 Alexandra H. Petrášová
All rights reserved

info@mamasknihy.sk
www.mamasknihy.sk

ISBN 978-80-8268-299-4

Pre Maphi

1

Zdalo sa mu, že v nose cíti dym z pušky a na jazyku jeho kyslastú arómu, no to ho iba klamala jeho bujná fantázia. Front sa nachádzal príliš ďaleko na to, že by sem zavialo pach bojov. Vojnu však bolo počuť. Kapitán Jonathan Fisher počul v diaľke hučanie obrnených transportérov. Na začiatku sa pri každom výbuchu z dela a každej explózii granátu strhol, teraz to už bol iba hluk v pozadí. Rovnako ako ho ranná premávka na Ocean Parkway nerušila pri písaní divadelných monológov, ani teraz mu nerobilo problém kódovať v rachote prichádzajúcom od nacistických vojsk na východ od jeho stanovišťa.

Fisher vstal z poľnej postele, kde doteraz čítal armádne noviny *The Stars and Stripes*, a podišiel k otvoreným dverám armádneho baraku. Vonku sa zmrákalo. Okolo ubytovne, pred ktorou bolo zaparkovaných zopár džípov, prešli vojaci smerujúci na večeru. Aj jemu už škvŕkalo v žalúdku, ale jedlo bude musieť počkať. Zadíval sa na tmavomodré nebo nad hlavou, na ktorom sa vznášal jediný zblúdilý oblak. Noc bude bezoblačná. Fisher rozmýšľal, či aj na druhej strane v Reichu majú rovnako dobré počasie. Ak áno, uľahčí to spojeneckým bombardérom prácu. Kapitán si premeral protilietadlové delo na jednej zo strážnych veží. Takáto modrá obloha bola teoreticky nebezpečná aj pre Third Army generála Pattona.

Podľa všetkého však už nemecká Luftwaffe nebola schopná útočiť. Fisher bol vo Francúzsku nasadený už osem týždňov, ale zatiaľ ešte nevidel ani jeden nemecký Jäger. Zhlboka si vzdychol. Hitlerovi zostali už iba tanky, ale tých mal Führer prekliate veľa. Aj preto postupovali Američania omnoho pomalšie, než si páni stratégovia od stola vo Washingtone naplánovali.

Zavrel dvere baraku závorou. Pri úlohe, ktorá ho teraz čakala, divákov nepotreboval. Pristúpil ku stolu, kde počas dňa pracovali rádiotelegrafisti. Jeho otec pochádzal z Hamburgu a mama z Belgicka, takže hovoril výborne po nemecky aj po francúzsky. Tieto znalosti boli mimoriadne žiadané, takže z Jonathana Fishera sa stal šéf spojárov, a to napriek tomu, že vôbec nedisponoval potrebnými technickými zručnosťami. Doma pracoval ako dramaturg a aj vymeniť poistky pre neho predstavovalo obrovskú výzvu. Nezaujatý pozorovateľ by sa zrejme opýtal, či bol priemerne úspešný brooklynský divadelník tým pravým človekom na túto pozíciu. Avšak spochybňovanie rozhodnutí nie je v armáde populárne. A preto bol veliteľ 26. pechotnej divízie *Major General* Paul jediný, kto vedel, že Fisher v skutočnosti nepracuje pre armádu, ale priamo pre Washington D.C.

Dôstojník si sadol a pozrel sa na hodinky. O päť minút začínajú. Rýchlo zapol prijímač. Keď sa rozohrial, zacítil sladkastú vôňu bakelitu. Zo zásuvky vybral zápisník a ceruzku.

Z rádia sa ozval šansón, ktorý nepoznal. Spolu s ním počúvali vysielanie Radio Londres milióny Francúzov. Francúzske vysielanie BBC prinášalo do obsadeného Francúzska príjemnú hudbu a najčerstvejšie správy, predovšetkým tie o priebehu vojny. Propagandistické vysielanie Radio Paris, ktoré kontrolovali nacisti, pravdu o bojoch buď zatajovalo alebo prekrúcalo. Fisher sa musel uškrnúť. Radio Paris okrem iného informovalo o tom, že generál Rommel spojenecké vojská čoskoro zatlačí do mora – v skutočnosti sa však nachádzali už takmer pred Parížom.

Pieseň skončila. Ozvalo sa nesúzvučné brnkanie na klavíri a k tomu spieval mužský hlas na melódiu *La Cucaracha*: „Radio Paris klame, Radio Paris klame – Radio Paris je nemecké! Radio Paris klame, Radio Paris klame – Radio Paris je nemecké!“

Fisher sa znovu pozrel na hodinky. Práve vysielali zábavný program, ktorý satirou a vtipmi zosmiešňoval nacistov. Jeho relácia začínala až o deviatej. Na poslednú chvíľu si ešte doniesol ku stolu tašku, ktorú mal položenú na posteli. Dúfal, že dnes jej obsah využije. Sedel tu už tretí večer, no želanú správu zatiaľ nedostal. Snáď sa nič zlé nestalo. No vo vojne sa zlé veci diali stále. Zhlboka sa nadýchol, musel byť trpezlivý. To mu počas výcviku neustále zdôrazňovali. Trpezlivosť však nebola jeho silnou stránkou.

„Viete, čo sa stalo?“ ozval sa preafektovaný hlas z rádia.

„Nie, čo také?“ odpovedal iný hlas.

„Včera o deväť dvadsať zabil Žid nemeckého vojaka, rozrezal mu hruď a zjedol jeho srdce.“

„To nie je možné.“

„Prečo?“

„Po prvé – Nemci nemajú srdce. Po druhé – Židia nejedia prasatá. A po tretie – o takom čase všetci vo Francúzsku počúvajú BBC.“

Ozval sa nahratý smiech. Fisher sa nezasmial, tento vtip už poznal. Zazneli štyri údery na bubon, tri vysoké a jeden nízky, symbolizujúce písmeno V ako „victory“ v morzeovke. Kapitán bol pripravený, teraz sa to malo začať.

„Hlási sa Londýn,“ oznámil moderátor. „Teraz si vypočujte niekoľko osobných odkazov.“

Fisher sedel nehybne s ceruzkou v ruke, pripravený zapisovať si. Vedel, že niekde robí presne to isté aj nacistický spojár.

„Vo vile je kľud,“ zahlásil moderátor.

„Záhradníkov pes plače.“

„Vrátila sa padajúca hviezda.“

Radio Londres vysielalo tento typ zašifrovaných správ každý večer. Všetky obsahovali tajné kódy, pomocou ktorých komunikovala de Gaullova slobodná armáda s bunkami odporu po celom Francúzsku. Snáď konečne odznie aj správa určená preňho.

„Kráska ťa bude nasledovať. Opakujem: Kráska ťa bude nasledovať."

„Fantóm nie je zhovorčivý."

„Džbán nejde do vody."

Fisher predpokladal, že niektoré z hesiel boli bezobsažné. Niekedy išlo iba o to zmiasť Nemcov nekonečným šepotom z éteru, popliesť ich čudnými vetami, ktoré deklamoval hlas ako zo záhrobia a jeho výroky zneli hrozivo.

„Opát je nervózny. Opakujeme: Opát je nervózny."

„Knižnica horí."

„Mäso je uvarené."

Fisherovi stuhli svaly na krku. Odkaz spojený s varením znamenal, že ďalšia správa bude preňho.

„Bralo je päť metrov vysoké."

„Tučná žena tancuje. Opakujeme: Tučná žena tancuje."

Moderátor rozprával ďalej, ale Fisher ho už nepočúval. Pozeral sa na vetu, ktorú si práve zapísal: „Bralo je päť metrov vysoké."

Konečne sa dostal k prvému šifrovaciemu kľúču. Predklonil sa a siahol do tašky. Vybral z nej knihu a rukou prešiel po kobaltovomodrej väzbe. Potom sa pustil do práce.

2

Xavier Kieffer si obzeral knihu v kobaltovomodrej väzbe, na ktorej boli veľkými čiernymi písmenami vyrazené slová *Guide* Gabin. Pod nimi sa nachádzala kreslená postavička malého, tučného kuchára s fúzami, ktorý mal na hlave nadrozmernú čiapku. Bola skoro rovnako veľká ako samotný mužík. Maskot firmy Gabin, prezývaný „Georges, le p'tit chef", mal úsmev od ucha k uchu. Ľavú ruku mal zdvihnutú a spojeným ukazovákom s palcom ukazoval gesto uznania; v druhej ruke držal varechu. Kieffer otočil knihu, aby si mohol prečítať nápis na chrbátiku: Francúzsko 1935. Vrátil gastronomického sprievodcu naspäť do poličky, ktorá bola plná identických modrých zväzkov. Ako ďalší si vybral exemplár z roku 1995 a nalistoval si Paríž. Prstom prechádzal cez zoznam reštaurácií, z ktorých mnohé veľmi dobre poznal – *La Tour d'Or*, *Le Sarkomand*, *L'Appel de la Pieuvre*.

„Hľadáte niečo konkrétne, *monsieur* Kieffer?"

Kuchár vzhliadol a pohľad sa mu stretol s Marianne Crevetovou, hovorkyňou firmy *Guide* Gabin. Usmial sa.

„Áno, teda vlastne nie. Len sa ponáram do spomienok." Ukázal jej knihu, aby videla, o ktoré vydanie ide. „V roku 1995 dostal *La Houle* svoju druhú hviezdičku, pracoval som tam vtedy ako *souschef*."

Kieffer si chcel ešte raz prečítať hodnotenie, ktorým vtedy

Gabin uviedol reštauráciu do šľachtického stavu. Pritom ho aj po tých rokoch vedel naspamäť. Sprievodca odporúčal ich homára *thermidor*, okrem toho krevetový šalát a polievku *bisque*. Keď im vtedy tú dobrú správu z Avenue de Breteuil zavolali, tancovali so šéfkuchárom spontánne valčík uprostred kuchyne. Na to si veľmi dobre spomínal. Boli v takom švungu, že zhodil hrniec zo sporáka a brutálne si popálil stehno. Napriek tomu mu úsmev z tváre nezmizol ani pár dní po oznámení hviezdičky.

Kieffer si premeral Marianne Crevetovú. Hovorkyňa mohla mať okolo tridsať, ale súdiac podľa jej výrazu tváre o *La Houle* v živote nepočula. „Bol to podnik v piatom obvode, blízko Pantheonu, špecializoval sa na ryby. Ale už je desať rokov zatvorený."

„Aha."

Na chvíľu zavládlo ticho. Crevetová nasadila svoj profesionálny úsmev a ukázala k polici, odkiaľ Kieffer zobral sprievodcu. Bolo tam uložených asi tisíc modrých kníh.

„Ak by ste si chceli nalistovať ešte iné legendárne reštaurácie, určite ich tu nájdete. Prvýkrát sme zozbierali všetky vydania *Guide* Gabin zo všetkých krajín a zoradili sme ich podľa rokov."

Crevetová kráčala pozdĺž políc a Kieffer ju nasledoval. Nachádzali sa na prvom poschodí nového sídla *Maison* Gabin na Avenue Kléber. Knižnicu umiestnili pozdĺž galérie budovy. Keď sa Kieffer pozrel cez zábradlie dole, videl vstupnú halu na prízemí. Dlážku tu zdobila veľkolepá mozaika, ktorá zobrazovala gréckych bohov a hrdinov pri slávnostnej tabuli. Na stenách boli geometrické ornamenty a dekorácie z kovu a mramoru. Na tepanom zábradlí sa vynímali motívy kvetín, listov a výhonkov. Nad všetkou tou krásou sa vznášal krištáľový luster. Išlo o mimoriadne extravagantnú parížsku budovu, čiastočne secesnú, čiastočne v štýle art deco. Kieffer radšej nechcel vedieť, koľko stála jej rekonštrukcia.

Crevetová zastala pred policou s mimoriadne opotre-

bovanými exemplármi. Niektoré neboli voľné prístupné, nachádzali sa totiž v sklenenej vitríne. Kieffer si myslel, že hovorkyňa vytiahne jeden z týchto starých zväzkov, ale namiesto toho vybrala sprievodcu z otvorenej police. „Pozrite, toto je rok 1968, keď legendárni bratia Troisgrosovci získali svoju tretiu hviezdičku."

Kieffer prikývol a ďalej si so záujmom prezeral vydania za sklom. Najstaršie bolo datované do roku 1922, aj keď šéfkuchár vedel, že prvý *Guide* Gabin vyšiel o rok skôr, teda v roku 1921.

„Niekoľko ich chýba," skonštatoval. „Prvý. A potom kvôli vojne edície z rokov 1938 až 1945."

„Presne tak, vtedy sprievodca nevychádzal. Rok tridsaťdeväť existuje, ale je mimoriadne vzácny."

„Nevidím ho tu. Je taký unikátny, že výtlačok nevlastní ani Gabin?"

„Museli sme ho zapožičať. Rovnako ako zopár exemplárov z dvadsiatych rokov. Nebolo to jednoduché, ale *madame* Gabin to zjavne vybavila pre nejakú veľmi dôležitú osobu."

Kieffer sa chcel opýtať, kto je tento vyvolený, ale z výrazu tváre svojej spoločníčky pochopil, že by mu na to neodpovedala.

„Chýbajúce vydania ešte nedorazili, ale zajtra na otvorenie bude zbierka kompletná. V to dúfame," dodala s nervozitou v hlase.

Kuchár sa pozrel do sály, kde majstri stavali pódium. Otvorenie nového sídla firmy Gabin bolo naplánované vo veľkom štýle. Účasť potvrdilo množstvo slávnych kuchárov, rôzne filmové hviezdy, známi gastro kritici a asi polovica francúzskej vlády. Šepkalo sa, že príde aj prezident.

Nikoho to neprekvapovalo, koniec-koncov bol *Guide* Gabin národným kultúrnym dedičstvom. Gastronomický sprievodca garantoval, že Francúzsko naďalej predstavovalo stredobod *haute cuisine* a, samozrejme, aj meradlo toho, čo definuje kvalitné jedlo.

Kieffer bol presvedčený, že sa Francúzi v tejto otázke absolútne preceňovali, ale tento názor si radšej nechával pre seba.

„Naozaj príde prezident?“ opýtal sa.

„Aj keby som to vedela, nesmela by som vám to povedať. Viete, ako sa veci majú.“

Kým mu odpovedala, zablúdila pohľadom nenápadne doľava. Vedel, čo tým myslí. Na konci galérie stáli dvaja muži v tmavých oblekoch, ktorí nepatrili ani do tímu Gabin, ani nepripravovali zajtrajšie podujatie. Chlapíci boli buď od polície, alebo z tajnej služby. Ak by sa prezident na otvorení naozaj zúčastnil, budova bude plná bezpečnostných zložiek.

Xavier sa na oslavu príliš netešil. Tento typ gastronomického cirkusu bol jedným z dôvodov, prečo opustil svet hviezdičkami ocenených reštaurácií a radšej si vo svojom rodnom meste otvoril malý podnik s luxemburskými špecialitami. Z účasti na tejto party sa nemohol vyzuť, nech bola akokoľvek snobská. Neprichádzalo to do úvahy, lebo to sľúbil.

Niečo ho vytrhlo z myšlienok. Z prízemia bolo počuť rozrušené hlasy.

„Na to nemáte absolútne žiadne právo! Toto prekračuje všetky medze!“

„Je mi to ľúto, *madame*. Máme prísne nariadenie...“

„Vyšla som vám v ústrety už v toľkých ohľadoch.“

Kieffer urobil pár krokov vpred, aby videl dolu, kde stála dvojica mužov v čiernych oblekoch. Vyzerali ako klony tých dvoch, na ktorých ho upozornila Crevetová. Oproti nim stála žena v spraných džínsach, látkových teniskách a s bejzbalovou šiltovkou na hlave, ktorú zdobilo veľké zlaté „G“. Vyzerala, že patrí k technikom, ktorí stavajú pódium, alebo ku cateringu. Žena mala ruky vbok a obidvoch ochrankárov si zlostne premeriavala. Jeden z policajtov mierne ustúpil. Xavier sa pousmial. Keď sa Valérie Gabinová naštvala, bolo treba sa mať na pozore. Nikto to nevedel lepšie ako on. Napriek tomu si myslel, že práve v takých momentoch bola obzvlášť očarujúca.

Ani na sekundu nepochyboval o tom, že jeho priateľka si poradí aj s celým oddielom francúzskej tajnej služby. Napriek tomu sa pomalým krokom vybral dolu schodmi. Na prízemí sa ocitol v dokonalom chaose. Všade boli rozhádzané škatule, technika, stoličky a pomedzi to sa motali rôzni remeselníci a upratovacia služba. Prekľučkoval pomedzi všetky prekážky a pomaly kráčal ku hádajúcej sa skupinke. Bez slova sa postavil asi pol metra za Valérie.

„Vy chcete Jeanovi Soubecovi diktovať, ako má servírovať svoje jedlo?" pýtala sa ich Valérie. „Jeanovi Soubecovi? Komandérovi Čestnej légie? O tom mužovi predsa nemožno pochybovať."

Valérie neveriacky potriasla hlavou a pokračovala skôr, než sa jej oponent zmohol na odpoveď. „To je úplne absurdné! Mimochodom, Soubec je veľmi dobrým priateľom vášho nadriadeného. Prezident je krstným otcom jeho najmladšieho syna."

„*Madame* Gabin, nejde o *monsieur* Soubeca. Viete sa zaručiť aj za ostatných päťdesiat kuchárov, ktorí budú variť s ním?" spýtal sa jeden z tajných policajtov, štyridsiatnik s hranatou tvárou a pohľadom verného psa.

„Ich mená ste dostali pred ôsmimi týždňami. Mali ste dosť času na to, aby ste si ich preverili."

„Samozrejme, ale vtedy sme vychádzali z predpokladu, že tu bude iba pár ministrov. Keď sa zúčastní aj prezident, hovoríme o úplne inom bezpečnostnom riziku, a tým pádom pracujeme s iným bezpečnostným protokolom. Preto nemôže byť menu podávané v takejto podobe."

Na zajtrajšej párty sa budú, samozrejme, ako sa na *Guide* Gabin patrí, podávať dobroty od výmyslu sveta. Hostia budú môcť ochutnať kanapky od piatich šéfkuchárov, ktorí boli v predchádzajúcom roku ocenení treťou hviezdičkou. Kieffer si nespomínal, že by ho niekedy predtým niekto pozval na oslavu, kde sa podávali jednohubky s pätnástimi hviezdičkami. A to bolo vlastne iba občerstvenie pre masy.

O polnoci sa zopár hostí z vybranej spoločnosti odoberie do salónika v zadnej časti budovy, kde im sedemchodovú večeru naservíruje samotný majster Soubec, najslávnejší kuchár sveta. Jeho reštaurácia v Lyonnais má tri hviezdičky už päťdesiat rokov. Má už viac ako osemdesiat a do Paríža chodieva zriedka. To, že bude variť osobne, sa dalo nazvať udalosťou storočia, predovšetkým pre gurmánov, ktorí mali tú česť sa hostiny zúčastniť. Nikto nevedel, čo sa bude podávať. Šepkalo sa však, že Soubec vytvoril úplne nový pokrm, ktorý pomenoval po prezidentovi. Podľa Kieffera to bolo najhoršie gastronomické riťolezectvo, aké existovalo. Svojím spôsobom názor tajného policajta na večerné podujatie zdieľal, aj keď z celkom iného dôvodu.

„Chcete Soubecovi predpísať, čo môže alebo nemôže variť?“ vybafla Valérie.

„Nie, *madame*. Ide o poklopy.“

„Poklopy?“ zopakovala Valérie a venovala mužovi udivený pohľad.

Policajt mávol rukou, na čo jeho kolega priniesol laptop a otvoril v ňom obrázok, ktorý natočil k Valérie.

„Toto je pôdorys prízemia po rekonštrukcii, ktorú ste urobili. Kuchyňa je tu, avšak polnočná večera tam, na opačnej strane.“

„Áno, a?“

„Príliš dlhá trasa,“ zamrmlal Kieffer.

„Presne tak,“ odvetil ochrankár. „Keďže ste odstránili pôvodné chodby pre personál, aby ste vytvorili viac priestoru, budú čašníci musieť ísť s taniermi cez hlavnú sálu. V tom čase sa tu bude nachádzať veľké množstvo ľudí, však?“

„Predpokladám, že áno,“ potvrdila šéfka *Guide* Gabin.

„To by samo osebe nebolo až také problematické. Dozvedeli sme sa však, že *monsieur* Soubec plánuje servírovať všetky jedlá zakryté poklopmi.“

„S najväčšou pravdepodobnosťou to tak bude. Inak sa to ani nedá.“

„A prečo nie?“

Kieffer videl, že musela vynaložiť nesmiernu námahu, aby sa neprestala ovládať.

„Po prvé,“ vzdychla si Valérie, „Jean Soubec taniere vždy zakrýva poklopmi podľa klasickej francúzskej tradície. Po druhé, jedlo by sa mohlo pri dlhom presune cez sálu znehodnotiť.“

„Znehodnotiť? Myslíte tým, že by vychladlo?“

„Toto je špičková gastronómia na najvyššej úrovni, *monsieur* Perrache. Vzduch v sále nebude dobrý – ľudia sa potia, ľudia kašlú. Neprichádza do úvahy, aby sme niesli taniere len tak. A okrem toho, ešte je tu jeden dôležitý aspekt,“ povedala s ironickým úsmevom.

Xavier tento jej výraz veľmi dobre poznal a na chvíľu zadržal dych. Ochrankár sa na ňu spýtavo pozrel.

„Je to, doriti, menu s prekvapením. Soubec všetky chody najprv osobne oznámi, až potom dajú čašníci poklopy dole. Bez nich nebude žiadne *menu surprise*. Naozaj chcete prezidentovi uprieť túto drobnú radosť?“

Policajt urobil ospravedlňujúce gesto. „Z nášho pohľadu je riziko príliš vysoké.“

Kieffer sa do diskusie pôvodne nechcel zapájať, ale nedalo mu to. „Vy si naozaj myslíte, že niekto pod poklop schová ručný granát? To je predsa...“

„...smiešne? Vôbec nie. Viete, *monsieur*...“

„Kieffer.“

„Aha, vy ste partner *madame* Gabinovej, však? Z Luxemburgu, ak sa nemýlim. *Monsieur* Kieffer, počas studenej vojny sa Rusom podarilo vytvoriť tanier z plastickej trhaviny so zabudovaným tlakovým senzorom. Vyzeral ako porcelánový, ale keď na ňom človek krájal steak, zrazu vybuchol. Vám sa to môže zdať pritiahnuté za vlasy, ale mojou úlohou je zvážiť všetky eventuality. Pod poklopom je možné schovať rôzne typy zbraní – nôž, pištoľ a, áno, aj ručný granát. Preto predstavuje každý poklop bezpečnostné riziko.“

Valérie len unavene, neveriacky pokývala hlavou. Kieffer sa usmial. „Možno by mala dať francúzska tajná služba k dispozícii čašníkov. Potom by Soubecova kulinárska bomba bola od kuchyne až po stôl vo vašich rukách.“ Myslel to ako vtip, ale policajt zamyslene prikývol.

„To by asi bolo najlepšie riešenie. Ak dovolíte, *madame*, prediskutujem to so *chef de service* pána Soubeca.“

„Keď inak nedáte, nech sa páči.“

Muži sa rozlúčili a zmizli v chaose rozostavaného pódia. Kieffer objal svoju priateľku, ktorá si zhlboka vzdychla.

„Vedela som, že to bude náročné – hviezdni kuchári, šou, novinári, celý tento cirkus. Ale s týmito chlapcami som nerátala.“

„Neboj sa, to nedopustíme,“ povedal povzbudivo ukazujúc na galériu s policami kníh a krištáľový luster. „Celé sa to fantasticky podarilo, už sa nič nepokazí. Po treťom pohári šampanského nebude brať týchto tajtrlíkov od tajných už nikto vážne.“

„To dúfam,“ odpovedala Valérie so sklonenou hlavou. „Kedysi bolo všetko oveľa jednoduchšie...“

Xavier nevedel, čo na to povedať. Bol by jej rád protirečil, ale vedel, že má pravdu. Všade v meste stáli naďalej policajné hliadky.

„Val, máš ešte nejaké povinnosti?“

„Asi milión vecí.“

„Ale už je pol jedenástej, a ak sa nemýlim, tak zajtra ráno musíš poskytnúť zopár rozhovorov pre spriaznené médiá. Na dnes už stačilo.“

„Aj tak nezaspím.“

„Tvoje kruhy pod očami hovoria o niečom inom,“ odvetil Kieffer lakonicky.

„A je to tu, slávny luxemburský šarm,“ kontrovala mu s úsmevom. „Okrem toho som hladná.“

„Zase si celý deň nič nejedla? Catering sem predsa od rána nanosil kilá jedlá.“

„Nemala som čas," mykla plecami.
„Poďme domov, niečo ti uvarím."
„Doma okrem kávy nič nemám."
„Ja viem, veď ako vždy. Neboj sa, ja niečo vymyslím."

***

Keď opustili *Maison* Gabin, prešli na druhú stranu ulice a ešte sa na chvíľu zahľadeli na budovu. Všetky jej okná boli zatemnené. Veľké zlaté „G" nad vchodom a osvetlenie fasády budú odhalené až zajtra. Vtedy sa ukážu neónové obrysy malého, tučného Georgea s jeho gigantickou kuchárskou čiapkou zvanou *toque*. Postavička pochádzala z dvadsiatych rokov, no reklamná agentúra pracujúca pre *Guide* Gabin sa ju rozhodla oživiť. Dodala staromódnemu a dôstojnému sprievodcovi trochu retro šarmu.

Kieffer musel uznať, že nové sídlo *Guide* Gabin bola veľmi originálna stavba. Architektonicky išlo zvnútra aj zvonka o eklektický mix rôznych štýlov. Čelo budovy zdobila veľká sklenená vitráž, do ktorej bol vsadený maskot firmy. Naľavo a napravo sa týčili vežičky bez okien, z ktorých boli spustené dlhé modré zástavy so zlatým nápisom LE GUIDE BLEU.

„Na čo vlastne slúžila tá budova v minulosti?" opýtal sa Valérie.

„Až do šesťdesiatych rokov to bola fabrika na papier. Potom v nej boli rôzne reštaurácie a neskôr patrila fínskej telekomunikačnej firme. Keď skrachovala, kúpili sme ju."

Išli chvíľu pešo a potom nastúpili do športového auta, ktorým sa odviezli do štvrte Saint-Germain, kde Valérie bývala. Ulice zívali prázdnotou, takže v garáži zaparkovali ani nie o štvrť hodiny.

„Kde chceš ešte teraz vyčarovať nejaké potraviny na varenie? Veď už je všetko zatvorené," spýtala sa Valérie.

„Mám svoje zdroje, ktoré ti neprezradím. Choď hore, ja hneď prídem."

Pobozkal Valérie letmo na pery a chvíľu sa za ňou pozeral, ako kráča po schodoch. Keď prechádzal chodbou na ulicu, musel sa prebojovať popri niekoľkých bicykloch a kočíkoch a ďalších odložených haraburdách – dvoch napodobeninách dobových stoličiek, zelenej knižnej polici a polozaslepenom zrkadle. Xavier potichu hromžil, ale nakoniec sa popri všetkých rárohách dostal na ulicu a vybral sa do svojej kaviarne.

S Valérie viedli už päť rokov vzťah na diaľku, takže do Paríža chodil často. Nie vždy mu to bolo po vôli. Francúzska metropola bola síce úžasná, ale on si na ruch veľkomesta a časté zmeny nepotrpel. Doma v Luxemburgu chodil do práce každé ráno tou istou cestou, jedol vždy v rovnakých bistrách a ak išiel do krčmy, bola to vždy len tá istá v susedstve jeho domu. Mal rád svoju rutinu, potreboval ju.

Aj v Paríži preto hľadal miesto, kde by vytesnil ruch. Našiel lokál s názvom *Trois Léopards*, kde sa nikdy nič nemenilo. Bar objavil náhodou, nachádzal sa totiž v jednej zo zapadnutých bočných uličiek bulváru Saint Germain, do ktorej málokto zablúdil, a už vôbec nie turisti, ktorých bol Paríž plný. Keď musela Valérie počas ich spoločných víkendov neplánovane pracovať, vždy sa vybral práve tam.

Ako sa blížil k *Trois Léopards*, videl, že majú stiahnutú žalúziu a zhasnuté pouličné osvetlenie, no vnútri sa ešte svietilo. Pierre, majiteľ baru, zrejme zavrel, aby jeho štamgasti mohli nerušene porušovať zákaz fajčenia v interiéri. Xavier zaklopal. Lamela žalúzie sa na centimeter pohla. Potom cvakol zámok a otvorili sa dvere.

Pierre Bouvet si ho premeral pohľadom s rukami vbok.

„Takto neskoro chodíš zriedka. Ani som nevedel, že si v meste."

Kieffer ho priateľsky pobúchal po ramene.

„Však ani nezostanem dlho."

„Jasné, to hovoria všetci. Poď dnu, mladý muž."

Interiér *Trois Léopards* bol podľa očakávania plný hustého

tabakového dymu. Xavier ledva dovidel na druhý koniec miestnosti. Interiér obsahoval iba najnutnejšie vybavenie – barový pult a zopár stolov a stoličiek. Na bielych stenách neviseli ani obligátne emailové reklamy. Jediný farebný element predstavovala červená vlajka s troma žltým leopardami zavesená nad barom. Bouvet pochádzal z Normandie a bol na to príslušne hrdý.

V *Trois Léopards* sa stretávali obyčajní ľudia, aj dnes večer pozostávalo osadenstvo z taxikárov, remeselníkov a zopár mladých mužov v rovnošate stánku s rýchlym občerstvením. Sedeli pri pastise alebo víne, hľadeli pred seba a boli príliš unavení na konverzáciu.

Xavier zo skúsenosti vedel, že dym v podniku sa dá zniesť len vtedy, keď človek fajčí, a rovno si zapálil ducalku.

„Čo si dáš, mladý muž?"

„Pohárik Pouilly-Fumé."

Keď mu barman doniesol víno, vyrukoval Kieffer s pravdou von, prečo vlastne prišiel. „Mohol by si mi požičať pár vecí z kuchyne?"

Pierre mykol plecami. „Možno. Ale veľa toho nemám, a už vôbec nie nejaké fajnovosti pre pána hviezdneho kuchára."

„Bývalého hviezdneho kuchára. Potrebujem len zopár jednoduchých surovín. Môžem sa pozrieť, čo nájdem?"

Bouvet prikývol a zaviedol ho do kompletne zapratanej miniatúrnej kuchyne. Životný priestor kuchára tvoril asi meter štvorcový dlážky, Xavierovi bolo záhadou, ako sa tu dalo variť. Na druhej strane, v bare ponúkali maximálne *croque monsieur* a palacinky. Pozrel sa do chladničky a potvrdili sa Pierrove slová. Výber bol naozaj skromný. Zopár zošuverených jabĺk, cibuľa a zemiaky. Iné zásoby bar zjavne nevlastnil.

„Čo je v tej veľkej plastovej dóze?" opýtal sa.

„*Choucroute garnie*. Včerajšie obedové menu."

Kieffer otvoril dózu plnú kyslej kapusty a nakladaného bravčového mäsa. Chvíľu rozmýšľal a hneď sa mu v hlave zrodil plán. Do vreciek si napchal zemiaky a cibuľu, zobral

mäso s kapustou a doplnil to dvoma jablkami. Pierre Bouvet si ho skepticky premeral.

„Musíš byť naozaj hladný. Veď to sú všetko iba zvyšky, chystal som sa to zajtra vyhodiť. Čo z toho uvaríš?“

„Trojchodové menu,“ usmial sa Kieffer.



Xavier vošiel do obývačky a položil pred Valérie tanier. „*Menu surprise luxembourgeoise*, chod číslo dva."

Servíroval niečo, čo vyzeralo ako rozpučená zemiaková knedľa pripečená na panvici.

„A čo to, prosím ťa, je?"

„*Tierteg*. Kyslá kapusta s údeným bravčovým, zmiešaná so zemiakovým pyré a potom orestovaná."

„Je to naozaj miestna špecialita alebo si si to práve vymyslel?" snažila sa Valérie odhadnúť.

„Žartoval by som, keď ide o luxemburskú kuchyňu?" nedal sa Xavier.

Druhý tanier položil na svoju stranu stola a obom nalial pohár bieleho vína. Valérie si odrezala kúsok placky a ochutnala.

„Čo hovoríš?"

„Chutí to lepšie ako vyzerá. Pripomína mi to jedno holandské jedlo..."

„*Stamppot*," prikývol Xavier. „Je možné, že ho Luxemburčania Holanďanom ukradli a hodili to na panvicu."

Ako prvý chod sa podávala cibuľová polievka *Ënnenzopp*. Luxemburčania ju obľubovali, ale samozrejme, išlo tiež o kulinársky dovoz. Taká už raz bola miestna kuchyňa. Každá okupačná sila, ktorá sa za staročia veľkovojvodstvom

prehnala, tu niečo zanechala – názov ulice, hradný múr alebo pokrm.

„Prepáč, že je dnes večera taká skromná, ale kamarát toho nemal veľa na výber. Zajtra si užiješ opulentnejšie menu."

A zrejme zase zabudneš jesť, pomyslel si Kieffer, aj keď okolo teba budú čašníci celý deň nosiť dobroty. O to spokojnejší bol, že sa Valérie naje poriadne aspoň teraz, pred veľkou bitkou, ktorá ju čaká.

V tichosti jedli *Tierteg*, až kým si Xavier zrazu na niečo nespomenul. „Cestou späť som videl niečo zvláštne."

„Áno?"

„Na ulici mi išiel oproti týpek okolo sedemdesiatky, vyzeral trochu ako bezdomovec. A za sebou ťahal vozík, na ktorom boli dve napodobeniny dobových stoličiek. Tie som predtým videl tu na chodbe."

„Na našej chodbe?"

„Myslím, že áno. Keď som odchádzal, presne dve také spolu s ďalšími haraburdami tu stáli. Keď som sa vrátil, stoličky boli preč. Ten somrák ich musel odtiaľto odviezť. Len rozmýšľam, ako sa dostal dnu."

„Mal strapaté červené vlasy? Na hlave staromódnu roztrhanú čiapku so šiltom?"

Kieffer chvíľu uvažoval. „Áno, tak nejak vyzeral."

Valérie sa zasmiala. „Dostal sa dnu, lebo má prístupový kód."

„Vy ste dali bezdomovcovi digitálny kód od vašej vstupnej brány?"

„Monsieur Vernaq nie je bezdomovec. On je *pêcheur de la lune*."

Pêcheur de la lune – lovec mesiaca. Kieffer nerozumel, čo tým myslí a Valérie to na ňom videla. „Odkiaľ myslíš, že sa zobralo toto všetko?" opýtala sa ho a ukázala veľkým gestom na svoju obývačku.

Valérie bola zástankyňou typického parížskeho interiérového dizajnu, ktorý sa nazýval *le style bobo*. Pod skratkou

bobo sa skrývali slová *bourgeois bohémien*, ktoré popisovali divokú kombináciu rôznych štýlov. Nábytok vyzeral, akoby bol čiastočne zo starožitníctva a čiastočne zo študentského bytu. V byte Xavierovej priateľky sa vedľa seba nachádzali biedermeierovský stolček a oranžová dizajnérska sedačka zo šesťdesiatych rokov, kuchynský stôl odhadoval na 19. storočie a on sedel v kresle typu Bergère. Všetko bolo premiešané v jednom priestore – staré a nové, drahé a lacné, zachovalé a použité.

„Myslel som, že nábytok nakupuješ na blších trhoch, napríklad v Saint Ouen."

„Niekedy áno, ale na to mám čas málokedy. Okrem toho, skutočne pekné veci tam človek nenájde."

„Nie? A kde?"

„Tu sa veci nevozia do zberného dvora. Parížania ich vyložia na ulicu a niekto sa ich ujme. A potom tu máme profesionálov, ktorí cielene brázdia ulice a hľadajú hodnotný nábytok a starožitnosti. Voláme ich *pêcheurs de la lune.* Ja si u nášho nočného lovca občas niečo objednám," vysvetľovala ďalej Valérie, ktorá práve dojedala posledné sústo. „Napríklad tú komodu tam vzadu mám od neho. Aj keď *objednať si* asi nie je správne slovo."

„Prečo?"

„*Monsieur* Vernaq je trochu čudák, nemá mobil a už vôbec nie e-mail. Vždy mu na lístoček napíšem odkaz, čo približne hľadám. Keď to nájde, donesie mi to. Preto má prístupový kód. Môže nám tu veci nechať a zároveň sa pozrieť, čo sme my vyradili. Práve predvčerom som mu písala, že hľadám úzky perzský koberec. Do tej malej zadnej izby, v odtieňoch modrej."

„A ten ti teraz nájde?"

„Je rýchlejší, než si dokážeš predstaviť. Je to fenomén. Má prístup k neskutočným zdrojom, zrejme pozná všetkých antikvárov v meste. Alebo má všetky prístupové kódy." Valérie odsunula tanier. „Teraz už fakt nevládzem."

„Ešte máme dezert.“

„Aj to je luxemburská špecialita?“

„Daj mi sekundu.“

Kieffer odbehol do kuchyne a nazrel do trúby. Dezert bol hotový. Vybral dve misky na pečenie a odniesol ich do obývačky.

„*Voilà*, pečené jablká.“

„V Belgicku sa volajú *Rombosse*.“

„A v Nemecku *Bratapfel*,“ doplnil Xavier. „Však som to hovoril, naša kuchyňa je všehochuť.“

„Vieš, čo si myslím, Xavier?“ opýtala sa Valérie po tom, čo ochutnala.

„Čo?“

„Luxemburské jedlo je *style bobo* v rámci gastronómie.“

„To si povedala pekne,“ usmial sa Xavier. „Ale chcel som ešte niečo iné. Bol som sa pozrieť na hornej galérii s Crevetovou.“

„S mojou najkrajšou spolupracovníčkou,“ skonštatovala Valérie trochu uštipačne. „A čo ste tam sami dvaja robili?“

„Pozerali sme si staré vydanie *Guide* Gabin.“

„Aha. A čo ste zistili?“

„Zopár prvých chýba. Predovšetkým by som rád videl to úplne prvé z roku 1921. Máš ho tu?“

„Nie, je veľmi vzácne. Zberatelia zaňho platia vysoké sumy. My ho nevlastníme.“

„Tak ho kúp.“

„Kúpim, keď zase budeme mať peniaze. Táto naša vlajková loď stála viac, ako sme predpokladali.“

Xavier si uvedomil, že Valérie vyzerá naozaj unavená.

„Biznis...“

„Biznisu sa momentálne veľmi nedarí. V portfóliu máme príliš veľa zastaralých vecí.“

„Ako napríklad?“

„Časopisy, mapy, knihy.“

„A to je zastaralé?“

„Drahý môj, pre niekoho ako ty, kto má ešte tlačidlový telefón, je to zrejme nepochopiteľné, ale väčšina ľudí už s papierom do kontaktu vôbec neprichádza. Musíme nášho sprievodcu úplne prekopať a prispôsobiť ho internetovej dobe. To, žiaľ, stojí veľmi veľa peňazí a zatiaľ veľmi málo vynáša."

Kieffer naozaj nerozumel, prečo ľudia všetko čítajú na tabletoch a telefónoch. On preferoval tlačenú verziu bedekra, o novinách a knihách ani nehovoriac. Napriek tomu problému rozumel. Nová budova mala značku Gabin zviditeľniť a vrátiť jej fenomenálny imidž, ktorý mala v minulosti. Snáď sa to podarí.

„Od koho ste zapožičali chýbajúce exempláre?"

„Národná knižnica má niekoľko kusov na prezenčné čítanie."

„A pustí ich z rúk?"

„Vlastne nie. Niekoľkokrát som to skúšala, ale ich knihovníci sú fakt otrasní. Chceli nám urobiť kópie. Ale ako by to, prosím pekne, na našej reprezentatívnej poličke vyzeralo?"

„A ako si ich nakoniec presvedčila?"

„No, zhodou náhod je Yves Brennan, zástupca riaditeľa, môj známy. Tiež sa najskôr bránil, ale podplatila som ho."

Teraz bol rad na Kiefferovi, aby sa tváril, že žiarli.

„Podplatila som ho vínom, Xavier. Dostal kartón Château Figeac z roku 2000."

Išlo o špičkový ročník a nestál málo peňazí. Kieffer rozumel, že knihovník bol ochotný bedekre zapožičať.

„Yves spolu s jedným historikom sa trochu pohrabali v archívoch a vytiahli odtiaľ zopár zaujímavých článkov a fotografií. Niektoré z nich použijem zajtra v mojom príhovore."

„Takže si tie staré vydania budem môcť zajtra pozrieť?"

„Áno," odvetila Valérie zívajúc. „Ďakujem za večeru, bolo to veľmi chutné." Vstala zo stoličky a dala Xavierovi pusu. „Idem si ešte skontrolovať maily."

„V žiadnom prípade," ozval sa Kieffer a tiež sa postavil. „Pôjdeš si hneď teraz ľahnúť." Zľahka ju posunul smerom do spálne a bol prekvapený, že nekládla žiaden odpor.

4

Kieffer stál znovu na galérii a pozeral sa dolu do veľkej sály. Všade postávali hostia a jedli kanapky s *foie gras* alebo ustrice. Postávali v skupinkách a rozprávali sa, dnes večer prišli všetci, ktorí na medzinárodnej gastronomickej scéne niečo znamenali. V dave spoznal Elona Guerriera, šéfkuchára parížskej trojhviezdičkovej reštaurácie *L'Appel de la Pieuvre*, slávneho španielskeho molekulárneho kuchára Loyolu Cazareza ako aj Matthieu Zettlera – človeka ovenčeného najväčším počtom hviezdičiek na svete. Zettler prevádzkoval osem reštaurácií, ktoré získali spolu šestnásť hviezdičiek. Okrem toho sa medzi hosťami nachádzali Jacques Perigot, ktorý mal gastro stĺpček v novinách *Le Monde*, niekoľko ministrov, zopár filmových hviezd, dokonca prišiel aj jeden bývalý prezident. Len úradujúca hlava štátu sa zatiaľ nedostavila.

Budovu zaplnili nielen ľudia, ale aj dejiny gastronómie. Na stenách viseli veľké emailové tabule zobrazujúce maskota Georgesa v rôznych pózach. Išlo o dobovú reklamu spred druhej svetovej vojny. Na jednej z nich sa Georges na špičkách nakláňal nad veľký hrniec a nad ním svietil nápis: „Dôverujte iba bedekru Gabin!" Na ďalšom stála vedľa ťavy postavička oblečená v kaftane a k tomu titulka: „Objavte kuchyňu kolónií!"

Okrem toho *Guide* Gabin vyvesil plagáty s fotkami všetkých doterajších šéfredaktorov, fotky ocenených reštaurácií a,

samozrejme, vystavil samotných sprievodcov. Kieffer prešiel k vitrínke, kde uchovávali mimoriadne cenné exempláre. Tam, kde niektoré ešte včera chýbali, boli dnes už doplnené vydania. Vedľa police stál muž z bezpečnostnej služby. „Môžem si ich pozrieť?“ opýtal sa ho.

„Je mi ľúto, *monsieur*, nemám kľúč. Musíte osloviť niekoho priamo z hostiteľov.“

Xavier si bol istý, že mu Crevetová vitrínku neskôr otvorí, ale teraz mala určite iné starosti. Bedekre si teda zatiaľ obzeral iba cez sklo. Zaujali ho dva trochu poničené z rokov 1921 a 1923, jeden z neznámeho roku, ktorý ležal otvorený a potom ročník 1939, na ktorého prebale boli viditeľné fľaky a škrabance. Podľa staršieho otvoreného vydania bolo jasné, že aj pred sedemdesiatimi rokmi tlačili sprievodcu v dvoch farbách. Na detailných čiernobielych mapách boli červenou vyznačené dôležité budovy a cesty.

Bolo asi dvadsať minút pred deviatou a Xavier si pokojne uchlipkával zo šampanského. O deviatej sa Valérie prihovorí hosťom a podujatie slávnostne otvorí. Potom odovzdá slovo čestnému hosťovi večera, ktorý bol v programe uvedený ako prekvapenie. Keď sa pozrel na druhú stranu galérie, v päťmetrovom rozostupe tam videl mužov v oblekoch s odposluchom v ušiach. A pred chvíľou sa mu zdalo, že niečo zatienilo svetlo z veľkého lustra – ochrankári sú určite aj na streche.

Vybral sa na balkón, aby si ešte rýchlo zapálil. Nebol jediný, kto si chcel ešte pred oficiálnym začiatkom zvýšiť hladinu nikotínu. Rovnaký nápad malo ďalších asi tridsať ľudí. Pretlačil sa cez skupinku a postavil sa k zábradliu, odkiaľ videl na celú Avenue Kléber až po Víťazný oblúk. Zatiaľ čo fajčil, všimol si dvoch kuchárov, ktorí obaja fajčili cigary. Jeden sa mu zdal byť povedomý, zaradil ho do Bruselu. Druhý bol Vernon Hanschuh z Alsaska, ktorý viedol trojhviezdičkovú reštauráciu v New Yorku a práve sa chystal otvoriť ďalšie dve. Kiefferovi bolo záhadou, prečo by si toto niekto robil. On zažil pozíciu *souschef* v dvojhviezdičkovom podniku a skoro ho

to pripravilo o nervy a zdravie. Aj keď človek znáša ten tlak a je obdarený potrebným talentom – prečo neskončiť, keď dosiahneš fantastickú métu troch hviezdičiek? Prečo ľudia ako Hanschuh otvárajú ďalšie bistro, bar alebo reštauráciu? Zrejme ide o nejaký druh duševnej poruchy.

„Mladí ľudia dnes," sťažoval sa Hanschuh svojmu kolegovi, „jednoducho nepracujú dostatočne precízne."

„Áno, je to, žiaľ, tak," pritakal mu Belgičan. „Nemajú rešpekt pred remeslom."

„Vieš, čo je moja metóda? Nechám ich pripraviť volské oko. Podľa môjho názoru existuje iba jediný správny spôsob."

„Samozrejme, Pointova metóda."

„Presne tak. A ak ani to nezvládnu, tak rovno letia."

Pointova metóda – Xavier sa uškrnul. Z hviezdičkami posadnutého gastronomického cirkusu odišiel pred pätnástimi rokmi, takže už trochu zabudol, koľko bláznov sa v ňom pohybuje. Dokonca aj také obyčajné jedlo ako volské okolo pozdvihli na úroveň umeleckého diela. Chceli pripraviť volské oko bez toho, aby vajce smažili a na to existoval iba jediný správny postup, ktorý pred pol storočím stanovila kuchárska legenda Fernand Point. Na panvici sa roztopí maslo, ale bez toho, aby sa pražilo. Potom sa na tanierik alebo podšálku rozbije vajíčko a opatrne sa nechá skĺznuť na panvicu. Bielko sa musí zavrieť, ale iba tak akurát, aby bolo ešte naďalej krémovo tekuté. Vajíčko sa potom opatrne prenesie na predhriaty tanier, kde sa osolí a okorení a zaleje sa horúcim maslom. Ale pozor, v žiadnom prípade nie tým, na ktorom sa pripravovalo, ale čerstvým, zo samostatnej panvice. Až teraz si človek môže vychutnať dokonalé volské oko, ak teda zatiaľ neumrel od hladu.

Kieffer odhodil cigaretu a pristúpil ju nohou. Práve sa chystal vojsť dnu, keď ho zozadu oslovil známy hlas: „Máš aj pre mňa jednu, *ché*?"

Otočil sa a pred ním stál Leonardo Jesús María Gutiérrez Esteban. Pred mnohými rokmi si spolu oddreli učňovské roky

vo hviezdičkovej reštaurácii *Renard Noir*. Teraz pracovali obidvaja ako kuchári, avšak veľmi rozdielni kuchári.

„Ahoj, Leo," pozdravil ho Xavier a ponúkol mu ducalku. Argentínčan s údivom dvihol obočie, ale ponúkol sa.

„Že ty ešte stále fajčíš tieto smeti." Ľavou rukou ukázal na hostí v sále. „Dnes prišli všetci, *verdad*? *La fiesta del año*."

„Zrejme. Ty si prišiel iba kvôli oslave?"

„*No, ché gordo*. Zajtra natáčam v televízii. Robíme PR pre moje nové reštaurácie."

„Čože? Reštaurácie v množnom čísle?" Esteban kedysi vlastnil nie veľmi kvalitnú, zato veľmi trendy reštauráciu v noblesnom nemeckom hoteli, až kým jeho biznis ako aj jeho manželstvo s bohatou dedičkou pivovaru neskrachovali. Potom sa „Leonardo, kráľ kuchyne", ako dobre vyzerajúceho Juhoameričana volali médiá, sústredil už iba na rôzne televízne šou.

„Je to sieť, *ché*. Samostatné reštaurácie dnes už nie sú kšeft."

Kieffer si Estebana skepticky premeral. Až teraz si všimol, že televízny kuchár má na sebe bizarný odev profesionálneho kuchára vo francúzskych národných farbách. Na hlave mal niečo podobné baretke, na krku uviazanú červenú šatku. Skrátka, vyzeral ako paródia na Francúza zo zlého reklamného letáku. Keď si Leonard všimol, že si ho Xavier obzerá, povedal: „*Nuestro uniforme*. Patrí to ku konceptu *La Bastille*."

„La čo? *La Bastille* ako to väzenie?"

Esteban vypol hruď a hrdo odrecitoval: „Bastila – miesto, kde všetko začalo: francúzska revolúcia, zrod republiky. Počiatok dejín národa. Začiatok najväčšieho kulinárskeho dobrodružstva všetkých čias!"

Argentínčan sa uškrnul a pobúchal ohromeného Kieffera po pleci. „Dobré, čo? To vymyslela moja reklamná agentúra. Bude to veľká vec – *french fast casual*."

Xavier zobral Leovi z ruky cigaretovú krabičku a zapálil si. Ak má nasledovať to, čo očakával, musí pritom fajčiť.

„Ešte raz a pomaly. Otváraš sieť reštaurácií, ktorá sa bude volať Bastila."

„*Sí*."

„A budete podávať francúzske *fast casual*? Nech už je to čokoľvek..."

„*Exactamente*. Poznáš *Dolce Cittá*? Tú sieť talianskych reštaurácií?"

Kieffer vedel, čo myslí. Bola to reštaurácia, ktorú považovali za pizzeriu budúcnosti. V *Dolce Cittá* si človek musel jedlo, ktoré sa pripravovalo pred očami zákazníka, sám vyzdvihnúť. Koncept sa dal zhrnúť nasledovne: super interiérový dizajn, priemerné jedlo a žiaden servis.

„Presne to teraz budeme robiť na francúzsky štýl. Moderné bistro. Bude to úspešné, musíš sa prísť pozrieť, *ché*."

Esteban sa otočil a išiel si za niečím alebo niekým oči vyočiť.

„A kde bude prvá pobočka?" opýtal sa Kieffer. „Snáď nie tu v Paríži?"

„Nie, v Berlíne, v centre mesta."

„To dáva zmysel," odvetil Xavier, ale Leo ho už nepočúval. Pohľad sa mu zasekol na zadku asi dvadsaťpäťročnej ženy a to si vyžadovalo všetku jeho pozornosť. Balkón sa badateľne vyprázdnil, zrejme sa už blížil čas Valériinho príhovoru.

„Idem už dole. Pridáš sa?"

„Čo? Áno, *sí*, *sí*," odvetil Esteban zmätene.

Spolu s mnohými ďalšími sa tlačili dole schodmi. Sála praskala vo švíkoch. Kieffer si všimol, že galérie na prvom poschodí z bezpečnostných dôvodov zavreli, zostali tam iba ľudia z tajnej služby a niekoľko kameramanov. Valérie práve vychádzala na pódium, ktoré postavili oproti hlavnému vchodu. Pristúpila ku kobaltovomodrému rečníckemu pultu s veľkým zlatým G. Dav stíchol.

„Vážené dámy, vážení páni, milí priatelia a kolegovia! Srdečne vás vítam na otvorení *Maison* Gabin, prvého svojho druhu. Mnohí z vás poznajú našu centrálu na Avenue de Breteuil, niektorí z vás už u nás boli na návšteve."

Kuchár stojaci vedľa Kieffera si odfrkol. „Áno, ale určite nie dobrovoľne.“ Muž tým myslel bežnú prax, keď *Guide* Gabin pozýval kuchárov do svojej svätyne, aby im dohovoril ohľadom ich jedálneho lístka a reštaurácie. Väčšinou sa to dialo s kandidátmi, ktorým hrozilo, že stratia hviezdičku. Aj Xavier bol raz dávno účastníkom takéhoto rozhovoru a spomínal naň veľmi nerád. Bol asi taký príjemný ako čistenie zubného kanálika.

„Na rozdiel od sídla redakcie je táto budova určená pre verejnosť. Dovoľte, aby som trochu načrela do minulosti našej firmy. Môj starý otec Auguste Gabin bol vo Francúzsku dvadsiatych rokov takzvaný VRP – *voyageur représentant placier*, teda obchodný cestujúci. Predával dámske klobúky a pančuchy. Kedysi existovali mnohí VRP a všetci museli na cestách niekde jesť a spať. Samozrejme, že si medzi sebou vymieňali tipy, ktorý hotel dáva obchodným zástupcom zľavy alebo kde majú poctivé porcie.

Môj starý otec bol jedným z najlepších zdrojov na tieto odporúčania, pretože miloval dobre jesť. Po pár rokoch poznal v každom mestečku svojho regiónu dobrú reštauráciu. Dokonca si ich zapisoval.“

Na stene za Valérie sa zobrazila fotka staromódneho tmavomodrého zápisníka. Na prednej strane bola zažltnutá etiketa, na ktorej bolo úhľadným rukopisom napísane „*Où manger*?“, teda „Kde jesť?“, a pod tým „A. Gabin“.

„Dámy a páni, tu vidíte jeden z legendárnych Augustových *carnets bleus*, takpovediac predchodcu nášho bedekra. V týchto zápisníkoch si zaznamenával svoje zážitky z ciest a myšlienky, ale predovšetkým názvy reštaurácií, ktoré sa mu páčili. K tomu pridával svoje kulinárske dojmy. Podľa všetkého Auguste najskôr nechcel svoje hodnotenia zverejniť. Chcel iba to, čo my všetci – dobre jesť.“

Na plátne za Valérie premietali fotky ručne písaných zápiskov. Jeden z nich napríklad znel: „Les Fleurs, Roanne. *Consommé maintenon* bola excelentná. *Poularde Lambertye*