



Sophie Valroux
titkos
francia receptjei



Samantha Vérant



Budapest, 2021

*A könyvet nagymamám, Dorothy „Dotty” Thomas,
az én drága Nagyikám emlékének ajánlom,
s vele a világ összes nagymamájának,
akik vegytiszta szeretettel
és a legfinomabb ételekkel inspirálnak minket.*



*Champvert képzeletbeli falu,
az életem Délnyugat-Franciaországban töltött időszaka ihlette.*

L'amuse-bouche



Nincs nő, akinek ne lenne szüksége egy zsebsárkányra.

MARY BERGIN SÉF JULIA CHILDNAK



I.

Ősz



*Az ételeimben az a különleges,
hogy mindnek emlékezetes az íze.
Lehet, hogy ez velem született, vagy talán
Milánóban ragadt rám, de azt akarom,
hogy minden finomabb legyen,
mint amit valaha kóstoltál.*

INA GARTEN





Csillagszámlálás

EGY CUKKINI REPÜLT ÁT a fejem felett, alig pár centiméterrel ment mellé.

Miguel, a segédem, jó érzékkel elkapta a zöldségtorpedót, aztán könnyű léptekkel odasétált a Bose hangfalhoz, és Vivaldi *Négy évszakáról* átváltott Madonna számára, a *Lucky Starra*. Miközben visszafelé táncolt a munkaállomásunk felé, Miguel fenekét senki sem csapkodta meg törölgetőkendővel, és nem ütögették vállon. Ehelyett a legelszántabb macsók néhány eltúlzott nyögése és morgása után az egész csapat együtt énekelt Madonnával, élen Miguellel, aki a cukkinit használta mikrofonnak.

A bolondozás úgy terjedt szét a helyiségben, mint a bozót-tűz. Mindenféle zöldségek repültek, pár paradicsom egészséges lottyanással ért földet. Szabadság. Káosz. A szabályok messzire szálltak. Olyan szélesen vigyorogtam, hogy az arcom is megfájdult.

Miguel letette a vágódeszkára a cukkinit, és oldalba bökött.

– No, nézd csak. Sophie, te mindig olyan komoly vagy. De ebben a pillanatban úgy nézel ki, mint az a fura Cheshire macska az *Alice Csodaországban* című mesében – csupa fog meg tágra nyílt szem.

– Ez az én csodaországom – jegyeztem meg a karomat szét-tárva.

– Csodaország? Beteg vagy? – A kézfejjével megérintette a homlokomat. – Egy kicsit tényleg sápadt és sovány vagy.

– Mindig is sápadt és sovány voltam – nevettem.

Amikor öt éve először tettem be a lábam ebbe a konyhába, az egész csapat a fehérnél is fehérebb arcszínemen élcelődött, és azzal csúfoltak, hogy úgyis hamarosan eltörök, mint egy porcelánbaba. De azóta bebizonyítottam nekik, hogy távolról sem vagyok törekeny – kibírtam a nagy éjszakázásokat és a korai kezdéseket, nem is beszélve az égési, vágási sérülésekről meg a zúzódásokról. Nem sokáig kellett várni, hogy elnevezzenek Scary Spice-nak, Ijesztő Fűszernek: ez közvetlenül azután történt, hogy megtanítottam a srácokat arra, hogy sohase rángassák le a gatyájukat egy olyan nő előtt, akinek osztriganyító kés van a kezében.

– *Dios mío**, Sophie, soha, de soha nem hittem volna, hogy valaha ilyesminek a részese leszek – mondta Miguel. – Szerinted megkapjuk?

Képtelen voltam rá, hogy válaszoljak, mert a szívemet és a lelkemet is lekötötte az összpontosítás: azért imádkoztam, hogy történjen meg.

Az a hír járta, hogy most már bármelyik pillanatban kiderülhet, megkapjuk-e a harmadik Michelin-csillagot a jövő évi piros New York-útikönyvben. Városszerte sorra kapták az udvariasági telefonhívásokat a közismert konyhafőnökök – némelyikük új csillaggal büszkélkedhetett, mások csillag nélkül maradtak. Tekintve, hogy a Cendrillon vacsoraasztalaira hat hónapos volt a várakozási idő, úgy éreztük, ez a harmadik csillag csak úgy süvít felénk a maga csillogó dicsőségében. Összekulcsoltam a kezemet, és lehajtottam a fejemet, a gerincem bizseregni kezdett. A világon minden másnál jobban vágytam erre. Azt akartam, hogy elvakítson ennek a fenséges eseménynek minden fénye és pompája.

– *Chica***, totálisan máshol jársz! – Miguel a csípőjével megbökte oldalról az enyémet. – Szerinted van esélyünk?

* Istenem (spanyol). (A szerk.)

** Lány. (A szerk.)

– Nos, mi egyedülálló vacsoraélményt nyújtunk – tértem vissza az álmodozásból lassú lebegéssel a földre. – A harmadik csillag már zsákban van, ebben biztos vagyok.

Miguel jobb kezével színpadiasan keresztet vetett – fentről le, balról jobbra.

– Imádkozzunk az étel és a bor isteneihez – mondtam, és mindketten felhorkantunk.

Miguel derékon ragadott, és szambázní kezdünk. Vagy inkább mondjuk úgy, hogy minden tőlünk telhető megtettünk az én két bal lábammal. Igen, a csodaországom, a konyha megtérbolyodott.

Normális esetben úgy működünk együtt, mint egyetlen jól olajozott, precíz gépezet – ahogy elvárható egy két Michelin-csillagos manhattani étteremtől. Ha még élne Auguste Escoffier – a francia séf, aki az 1900-as évek elején megalkotta a konyhaszemélyzet hierarchiájában a brigádrendszert –, tizennyolc tagú személyzetünk minden egyes tagját élve flambírozta volna azért, ami ott folyt abban a konyhában. Habár kivételes nap volt – olyannyira, hogy talán még maga Auguste is lazított volna a gyepőlőn? Biztos vagyok benne, hogy neki is megvoltak az álmai. Ha a Michelin felékesíti a Cendrillont a harmadik csillaggal, onnantól engem is tárt karokkal várnak majd a világ összes konyháján, és a gondolattól, hogy saját éttermem lehet, azonnal jóleső izgalom futott végig a gerincemen. Az én világomban az egyetlen hely, ami valamiféle értelemmel bírt, a konyha volt. A hely, ahol irányításom alatt tartottam a dolgokat, ahol boldoggá tudtam tenni az embereket a főzőtömmel. A konyha jelentette számomra az életet.

Hirtelen az ajtó felől érkező köhécselésre lettünk figyelmesek. Miguel a Bose-hoz viharzott, és lekapcsolta a zenét. A brigád megdermedt. O’Shea séf baktatott be komótosan, aztán megállt, és csak némán nézett, pár olyan másodpercig, amelyek egyesével is az örökkévalóságig tartanak.

A hordómellű, széles vállú O'Shea-ról ránézésre inkább azt mondta volna az ember, hogy egy dél-bostoni, vörös hajú utcai bokszoló. A kétszillagos séf fel sem merül. Sokat poénkodtunk azon, hogy a konyhafőnökünk félig pitbull, félig ember, de semmiképp sem olyankor, amikor a közelben volt. Óriási keze volt – hihetetlen, hogy lehetett képes ennyire kecsesen forgatni a kést. De képes volt: egy tonhalat egyetlen perc alatt kifilézett. Amikor New Yorkba jött, hogy konyhafőnök legyen, örökre maga mögött hagyta ugyan dél-bostoni életét, ám a vérmérséklete még mindig egy utcagyereké volt. De higgyék el, az a pasas igazi kulináris varázsló volt. Attól eltekintve, hogy az állandó félelem légkörében tettük, valóban a legjobbal és a legjobbnak dolgoztunk.

– Hát ez az a konyha, amit vezetek? – sziszegte dühösen O'Shea. – Vége a baromkodásnak. Kemény esténk lesz.

– Igenis, séf! – hangzott innen-onnan az ideges válasz.

Ezúttal a szokott céklavörösség helyett, ami a szokásos tirádái előtt szokta elönteneni, meg a vitorlaként lebegő orrlyukak helyett O'Shea arcára széles vigyor ült ki.

– Már alig várom, hogy megmutassam azoknak a kis párizsi puhapöcsöknek, mire képes egy valamirevaló amerikai kikötői gengszter. A harmadik csillag lesz a pecsét a tervemen, hogy nyissunk egy Cendrillont a fény városában.

Erre lelkes edényzörgetés volt a válasz.

O'Shea sarkon fordult, elindult a konyha hátsó részében lévő irodája felé.

– A közös vacsorán találkozunk. Nyomás vissza dolgozni.

Magas fokozatra állítottam a robotgépet, és tökéletes, krémes pürévé dolgoztam a *veloutét*. Miközben belecsavartam egy citromot az alapba, hogy némi savanykasságot adjon neki, egyszer csak forró leheletet éreztem a nyakamon. A gerincemen azonnal riadt borzongás futott végig. Aztán megcsapta az orromat a pézsmás illat, illatszert, izzadság és cigarettafüst keveréke, és már nem kellett odafordulnom, hogy tudjam, Eric áll mögöttem – mégpedig túl közel ahhoz, hogy nyugodt maradhassak.

– Na, és gondolkoztál már az ajánlatomon? – kérdezte.

Felé fordultam, úgy mozdulva, hogy a szükséges néhány centi távolságot is kettőnk közé varázsoljam.

– Mondtad már O’Shea-nak, hogy felmondasz?

– Nem – felelte Eric. – De szerintem nem róhatja fel nekem. Hiszen ő... mennyi is lehetett? Tizenhét talán, amikor Jean-Jacques Gaston felfedezte a halpiacon, nem? És nem sokkal azután otthagya a *Le Homard*-t, miután megkapta a második csillagot.

– Mind ismerjük O’Shea rútkiskacsa-sztoriját. És úgy tűnik, most te következel. – Szarkazmus keveredett a hangomba. – A *chef de cuisine* pozícióból egyenesen a saját éttermed konyhafőnökévé lépsz elő. A csillagok legyenek veled.

Eric tenyerét éreztem a vállamon.

– A mi csillagaink össze vannak fonódva. Hagyd itt a Cendrillont, és dolgozz nekem. És azzal együtt kettőnk közt is minden újrakezdődhet.

– Most csak viccelsz, ugye? – csattantam fel, és lelöktem magamról a kezét.

– Dehogy viccelek – mondta Eric. – Akárhányszor belenézek abba a csodás zöld szemedbe, tudom, hogy végleg elvesztem. Ugyan, tedd meg nekem ezt a szívességet, a szép, közös idők emlékére.

Szép, közös idők? Ez megbolondult? Azokat a szép időket többnyire más nők karjai közé temetkezve élte át.

– Uramatyám, te meg mit szívtál? – nyeltem vissza a nevetésemet, és kirángattam a szakácskabátom alól a nyakláncomat. Rá volt fűzve az eljegyzési gyűrűm, amit egy csillogó-villogó, ötkarátos, vajszínű gyémánt ékesített. – Ha nem tudnád, Walter és én jegyesek vagyunk.

– A gyűrűt az ujjon szokás viselni.

– Egy ilyen nagyot nem. Nem szeretném, ha beleesne a levesbe – közöltem, és visszataszoltam a kabátom alá. Aztán

bosszankodva fújtattam. – Úgy vettem észre, hogy te meg minden héten új hónapíze-győztest hirdetsz.

– Semmit sem jelentenek – jelentette ki Eric. – Agyhalott konyhamacák. Csak a figyelemre éheznek.

Összefonta a karját a mellkasa előtt, törzsi témájú tetoválásai feketén kígyóztak elő a ruhaujja alól.

– Neked meg ugyan miféle kapcsolatod lehet egy száraz, unalmas ügyvéddel? Nem is talákoztok. Mindig itt vagy velem a konyhában. – Megrángatta a copfomat. – Mi ketten olyan jók voltunk együtt, Sophie. És ezután még jobbak lehetnénk. Valódi csapat. Ne feledd, hogy én voltam, aki vállalta érted a felelősséget, és meggyőztem O’Shea-t, hogy vegyen fel a gyakornoki idő letelte után.

– Tökéletesen bizonyítottam a gyakornoki időm alatt. És ő vett fel, nem te.

– Persze, Sophie – felelte Eric. – Gondold, ahogy akarsz.

Egy pillanatig majdnem sikerült meggyőznie annak az enyémbé kapcsolódó tekintetnek. De nem. Mi végeztünk egymással. Nem vagyok hajlandó még egyszer átélni ugyanazt a fájdalmat – bármennyire csábít is Eric tökéletes mosolya.

A magasságával, az apró kecskeszakállával meg a törzsi tetoválással a karján Eric maga volt a szexi séf, teljes életnagyságban. Szeme akár a szegfűszeg – sötétbarna és kemény, a szempillája hosszú, és a teste fantasztikus. A kezdet kezdetén, amikor még fiatal voltam, ostoba, és buta remények töltöttek el, olyan nagy hatást tett rám ez a férfias vonzerő, hogy egyenesen besétáltam Eric ágyába. Imádtam figyelni, ahogy kezében a felírotömbbel, a konyhában folyó munkát irányította, és még nagy nyomás alatt is képes volt hidegvérrel cselekedni.

Ám New York városában a menő séfek sajnos olyanok, mint a rocksztárok, így a bensőséges kapcsolat hamar ellobbant közöttünk. Miután a Cendrillon megkapta az első csillagját, Ericet is majdnem ugyanolyan gyakran emlegette a *Times* meg a *Washington Post*, mint O’Shea-t, ami miatt a személye mágnesként

vonzani kezdte a gasztropornó iránt érdeklődő nőket. Ha O’Shea úton volt – új éttermeket nyitott meg, vagy főzőshow-kban szerepelt –, Eric *chef de cuisine* pozíciója a nagyfőnökkel majdnem egyenrangúvá vált, és ő irányított mindent. Aztán, amikor egy év múlva megérkezett a második csillag is, az egója úgy felrobbant, mint egy túlhevített szuflé. A nők onnantól egyenesen megőrültek érte. Egy este véletlenül meghallottam, hogy az egyik azt mondja a barátnőjének: „Ha ezzel a séffel ágyba bújhatnék, az se érdekelné, ha a férjem szeme láttára kellene megtennem.” A *Cendrillon* franciául Hamupipókéét jelent, és Eric lába pontosan belefért a közmondásos üvegcipellőbe. Csak az a kár, hogy a sorozatos félrelépések is éppen az ő lábméretében léteztek.

Az a számos alkalom, és számosan itt valóban számosat kell érteni, amikor Eric más nőkkel kamatyolt, rettentően bántott, de a szakmai becsvágyam fontosabb volt, mint a szívem állapota. A Michelin-csillagos éttermeknek csupán egyetlen százalékát teszik ki azok, amelyeket nők vezetnek, és amióta az eszemet tudom, arra vágytam, hogy én is egyike legyek ennek az egy százaléknak. Ha Eric elhagyja a *Cendrillon*ot, hogy saját éttermet nyisson, megnyílik előttem a lehetőség, hogy átvegyem tőle a *chef de cuisine* pozíciót. Ettől jócskán megemelkedik majd az ázsióm a konyhaművészet világában, megismerik a nevemet, és a végén képes leszek felépíteni a saját birodalmamat, pontosan úgy, mint azok a nők, akiket a hosszú évek során bálványként tiszteltem.

– Öt éve dolgozom itt. És hiszek abban, hogy jól megálltam a helyemet – közöltem mélyről jövő, kissé bosszús sóhajjal. – Tudod, Eric, mi a konyhában remekül együtt tudunk működni. De soha nem volt jó a mi úgynevezett kettősünk. És ha már a munkánál tartunk... én itt most éppen megpróbálnék dolgozni!

Eric a szívére szorította a kezét, és színlelt megbántottsággal csücsörített, aztán egy kanállal belenyúlt a levesbe, amit éppen készítettem: az étterem egyik őszi specialitását, sütőtökös *velouté*t, gesztenyeízű Hokkaido-tökből. Narancsos-gyömbéres főtt ho-

márral tálaltuk. Eric kiköpte a kóstolót, megtörölte a száját egy konyharuhával, és így szólt:

– Az alap teljesen szar. Egyáltalán megfűszerezted te ezt?

– Persze – védekeztem meghökkenve. – Szó szerint követtem a séf receptjét, ahogy mindig.

A felém lendülő kanállal majdnem megbökte a számát.

– Kóstold csak meg! – utasított, én meg engedelmeskedtem, nem is volt más választásom.

– Finom – mondtam aztán. – Pont olyan, amilyennek lennie kell.

– Finom? Hát megkérdőjelezted az *én* véleményemet? Tudtommal még én vagyok itt a *chef de cuisine*, nem te – döfött az arcom felé az ujjával. – Mi itt nem *finomat* készítünk. A legjobb ételeket szolgáljuk fel, és a te *veloutéd* teljesen lapos. Vakációra mentek az ízlelőbimbóid?

Ericben mint férfiban egyáltalán nem bíztam, de az ízlésében annál inkább. A számra csaptam, és megragadtam egy tiszta kanalat.

– Valószínűleg igazad van – mondtam, és sürgősen tettem az alapba még egy kis fahéjat, köményt meg paprikát. Gyors keverés után az orra elé tartottam egy kanálnyit. – Most jobb?

Megkóstolta. Úgy nyalta meg utána a száját, hogy összerándultam a látványtól.

– Na, tud valamit a csaj. Tökély – mondta. – Fejezd be a *veloutét*, és készítsd elő a ma esti *entrée*-t a kóstoláshoz.

– Igenis, séf!

Eric hanyagul odabiccentett, és elviharzott Alex, a *sous chef* irányába. Cinkosan suttogva beszéltek valamiről a csapóajtó mellett, ahogy szokták. Valószínűleg rólam, de nem érdekelt. Eric hamarosan már nem játszik szerepet sem az életemben, sem ebben a konyhában. Eddigi életem legnagyobb álma már csak karnyújtásnyira van tőlem.

Miguel felhúzta a szemöldökét.

– A ti kettőtök sztorija évek óta halott. Miért célozgatott rá?
Mi baja van?

– Egy egocentrikus pöcs. És ezenkívül messze túl sok baja van még ahhoz, hogy most nekiálljak listázni. – Mosolyt erőltettem magamra. – Összpontosítsunk a ma estére. Idehoznál még pár homárt a tartályból, míg elmegyek a szárazáru-raktárba?



Sovány séfben sose bízz!

ACENDRILLON SPECIALITÁSAI a tengeri ételek voltak, négy halas munkaállásunk volt, egy posírozáshoz, egy roston sütéshez, egy a *sauté*hoz és egy a szószokhoz. Én az utolsó kettő mellett teljesítettem a *chef de partie* feladatait, és hozzám tartoztak a konyhafőnök ajánlatába kerülő levesek is.

O'Shea szezon szerint tervezte az étlapot – mindig annak függvényében, mit lehet kapni a piacon. Ősz lévén, ami a kedvenc évszakom, dúskáltunk a zamatosnál zamatosabb alapanyagokban, amelyek után úgy sóvárogtam, mint egy függő, egy kulináris hedonista, azok a hozzávalók, amelyek láttán rögtön beindultam. Azok a csodás tökfélék és gyökérzöldségek... valódi színrobbanás: okkersárga, buja zöldek, elevenségtől sugárzó pirosak, na meg a narancsos árnyalatok... és ez csak néhány azok közül a hozzávalók közül, amelyek feltüzelték a konyhai fantáziámat. Nyaranta, a forró New York-i napokon és estéken, homlokomon sűrű izzadságpatakokkal, arról álmodoztam, miket alkotok majd ősszel, és a szememet lehunyva, fejben főztem.

Hamarosan várható volt a felszolgálócsapat, hogy megköszönljék a ma esti specialitásokat, amit a mi közös vacsoránk követ. Ránéztem a falitáblára, és megnyaltam a szájam szélét. Az *amuse-bouche* kérgesre pirított libamáj lesz, kísérőnek karamellizált körte, az *entrée* vaddisznó *carpaccio*, grúz padlizsánkrémmel, almával és gyömbérrrel; utána a kétféle *plats principaux*: konyakban flambírozott sült fésűkagyló és garnélatál, sült kecskesajttal és ánizsillatú édesköménylevelekkel, ez utóbbi az én feladatom volt, a másik

főétel pedig a séf által újraálmodott Wellington-bélszín zellerpürével, bébirépával és hosszúkás, vékony francia zöldbabbal.

Épp meggyújtottam egy gyufát, hogy nekiálljak flambírozni a fésűkagylót, amikor Alex és Eric körbefutották a konyhát, és ellenőriztek minden munkaállomást. Alexről leginkább az az összenyomás élt bennem, hogy erősen izzad, és mindig levegő után kapkod. Arról nem is beszélve, milyen arccal fixírozza mindig az elöl dolgozó felszolgálókat. Ha Eric felmond az étteremben, istenem, O'Shea, ugye nem akarhatja ezt a kéjsóvár görénnyt megtenni a Cendrillon arcának?

A gyufa kialudt. Meggyújtottam egy másikat.

A francba már. Én tényleg beleadtam anyait-apait. Kezdetben *garde manger*, hidegkonyhai szakács voltam, az előételek, miniszendvicsek és pástétomok elkészítésében vettem részt. Aztán feljebb léptem, *entremetier*, köretkészítő gyakornok lettem, a zöld-séges részlegért felelős *chef de partie* keze alatt. Keményen dolgoztam, és hamarosan én lettem a három *poissonnières* – halas szakács – segédje. Nem sokan bírják a tizenhét órás műszakokat, a korai kelést és azt, hogy másnap mindig előlről kezdődik az egész. És ami talán még fontosabb, kevés nő tudta vagy akarta volna elviselni a nyakába zúduló mocskolódo szavakat, ami gyakran, mintegy menetrendszerűen megtörtént egy olyan brutális alak környezetében, mint O'Shea. De én megtanultam állni a sarat ebben a tesztoszteronnal áthatott konyhában, és sikerült kirtartanom. Kétszer olyan keményen dolgoztam, mint a férfiak, a kezem durvává, egyenesen kérgessé vált. Egyes számú szabály: a konyhában nincs sírás. Egyetlen könnyet nem ejtettem soha. Megtettem, amit kellett, és bármit megoldottam – mit sem törődve a megannyi szakmai ártalommal és kockázattal –, amibe beletartozott az is, hogy megpróbáljak kitérni Eric elől, amikor újra meg újra rám mozdult, miután már szakítottunk.

Egyértelmű, hogy én, a *chef de partie* alacsonyabban álltam a számléltrán, mint Alex. Ám a rám jellemző gyorsaság, precizitás és következetesség a legfontosabb erények egy, a Cendrilloné-

hoz hasonló konyhában, és Alex sokszor késlekedett, szétcsúszott, ami leginkább súlyos kokainfüggőségének volt tulajdonítható.

Fogtam egy maroknyi tárkonyt, és a szememet lehunyva beszívтам édeskés illatát. Mintha ott állt volna mellettem a nagyanyám, és éreztem volna a pipacsmintás kötényébe ivódott illatokat, sőt, ízleltem volna a krémes mártásokat, amik kikerültek a keze alól. Neki köszönhető, hogy a szakácsképesseim hétéves koromban fejlődésnek indultak. Megtanultam, hogyan kell aprítani, szeletelni a nyersanyagokat, apróra felkockázni őket, anélkül hogy elválnám a kezemet, hogyan kell serpenyőben pirítani, hogyan olajban, és mikor sikerül jól a grillezett étel, meg azt, miként érdemes párosítani az ízeket, hogy összhangba kerüljenek.

És ugyanazt akartam elérni a saját ételleimmel is, mint amit a nagyanyám ételeit kóstolva magam is tapasztaltam: az emberek minden falatnál gondolják azt, „íme, a szeretet” – miközben mind az öt érzékük magasabb fokozatra kapcsol. Én a főzéssel tudtam kifejezni magam, minden ételben az érzelmeimet tükröző ízeket és összetevőket igyekeztem egyensúlyba hozni: édeset, savanyút, sósat, füstöset, pikáns-csípőset vagy akár a keserűt. Engem az inspirált, hogy érzéki élményt nyújthatok az embereknek, és a segítségemmel visszautazhatnak a boldogabb időkbe, esetleg újra élvezhetik a fiatalságukat, vagy új gondolatokra sarkallhatom őket. És bár a Cendrillonban O’Shea sztoriját meséltem, reménykedtem benne, hogy egy napon majd én lehetek a saját kulináris elbeszélésem szerzője.

Ha ez a harmadik csillag is megérkezne, tudom, hogy az én *grand-mère*-emet, a nagyanyámat olyan boldoggá lehetne vele tenni, hogy ugrálna örömeiben, és a Michelin-csillagon hintázna. E gondolatra a szívemet büntudat szurkálta. Ezer éve nem beszéltem Odette *grand-mère*-rel, és soha az életben nem mondtam neki rendesen köszönetet mindazért a sok tudásért, amit tőle kaptam. Az ő személye ihletett a konyhai pályám során, és most minden, amiért eddig dolgoztam, karnyújtásnyira került tőlem.

O'Shea hangja zökkengett ki a szaglási ingerek indukálta önkívületi állapotomból. Hat üveg pezsgőt tartott a kezében, hármat egyik, hármat másik óriási lapáttenyerében.

– Szerintem ünnepeelnünk kellene előre is.

A csapat egy emberként éljenzett, amit az edényeken való lelkes dobolás követett. Valaki kipukkantott egy pezsgőt. Egyetlen másodperc múlva pezsgősdugók röpködtek mindenfelé a helyiségben. Fejben gyors feljegyzést készítettem, hogy ne felejtsem el felhívni a nagyanyámat.

A palackok körbejártak. Egyszer csak zölden villogni kezdett a falon lévő telefon. Bernadette, a hoszteszünk szakította meg az ünneplésünket, erotikus hangjával:

– Elnézést, séf, telefonod van.

– Mondd, hogy hagyjanak üzenetet – mondta O'Shea. – Értekezletet tartunk.

– Szerintem ezt fel szeretnéd venni – mondta Bernadette.
– Gabrielle a Michelin-tól.

Rászóltam a szívemre, hogy ne száguldjon annyira, és újra elmormoltam egy imát a konyha istenségeihez. *Kérlek, kérlek titeket, hadd legyek én az első női konyhafőnök egy három Michelin-csillagos New York-i étteremben! Hadd kerüljek be a konyhaművészet történetébe!*

– Kapcsold. – O'Shea szeme elkerekedett, és felemelte az egyik ujját. – Srácok, csitt! Egy szót se. Kihangosítom. – Megnyomta a gombot. – Itt Dan O'Shea.

– Jó napot, Dan. Hadd kezdjem azzal, hogy – amint ön is tudja – ez a szokásos udvariassági hívás, a jövő évi piros New York-i útikönyvünk holnapi megjelenése előtt.

O'Shea szeme sarka ráncba szaladt a mosolytól.

– Igen, igen, izgalmas idők.

– Örömmel tájékoztatom, hogy két étterme, a Las Vegas-i és a londoni Cendrillon elnyerte a *rising star* minősítést, a Cendrillon Los Angeles pedig megkapta a második *étoile*-t.