

Иэн
Келли

Антуан
Карем

повар
королей



INSPIRIA

Москва

УДК 821.111-94(73)
ББК 84(7Coe)-44
К34

Copyright © 2003 by Ian Kelly
Walker &c Company,
104 Fifth Avenue, New York, New York 10011

Келли, Иэн.

К34 Антуан Карем. Повар королей / Иэн Келли ;
[перевод с английского Е. В. Шлапакова]. —
Москва : Эксмо, 2026. — 352 с.

ISBN 978-5-04-227019-2

Его имя стало синонимом кулинарной роскоши.

Путь от сироты в подмастерьях пекаря — к человеку, ради которого короли возводили роскошные дворцовые кухни. Карем знал гастрономические предпочтения Наполеона, семьи Ротшильдов и Романовых, а также их секреты...

Иэн Келли мастерски рисует трогательный портрет эпохи, приглашая читателей за столы монархов, где история оживает в ароматах и вкусах. Это взрывная смесь «Бриджертонов» и «Медведя», приправленная страстью французской кухни, — идеальное блюдо для тех, кто жаждет исторических интриг и гастрономических открытий.

УДК 821.111-31(73)
ББК 84(7Coe)-44

© Перевод с английского языка,
Шлапаков Е.В., 2026
© Издание на русском языке,
оформление. ООО
«Издательство «Эксмо», 2026

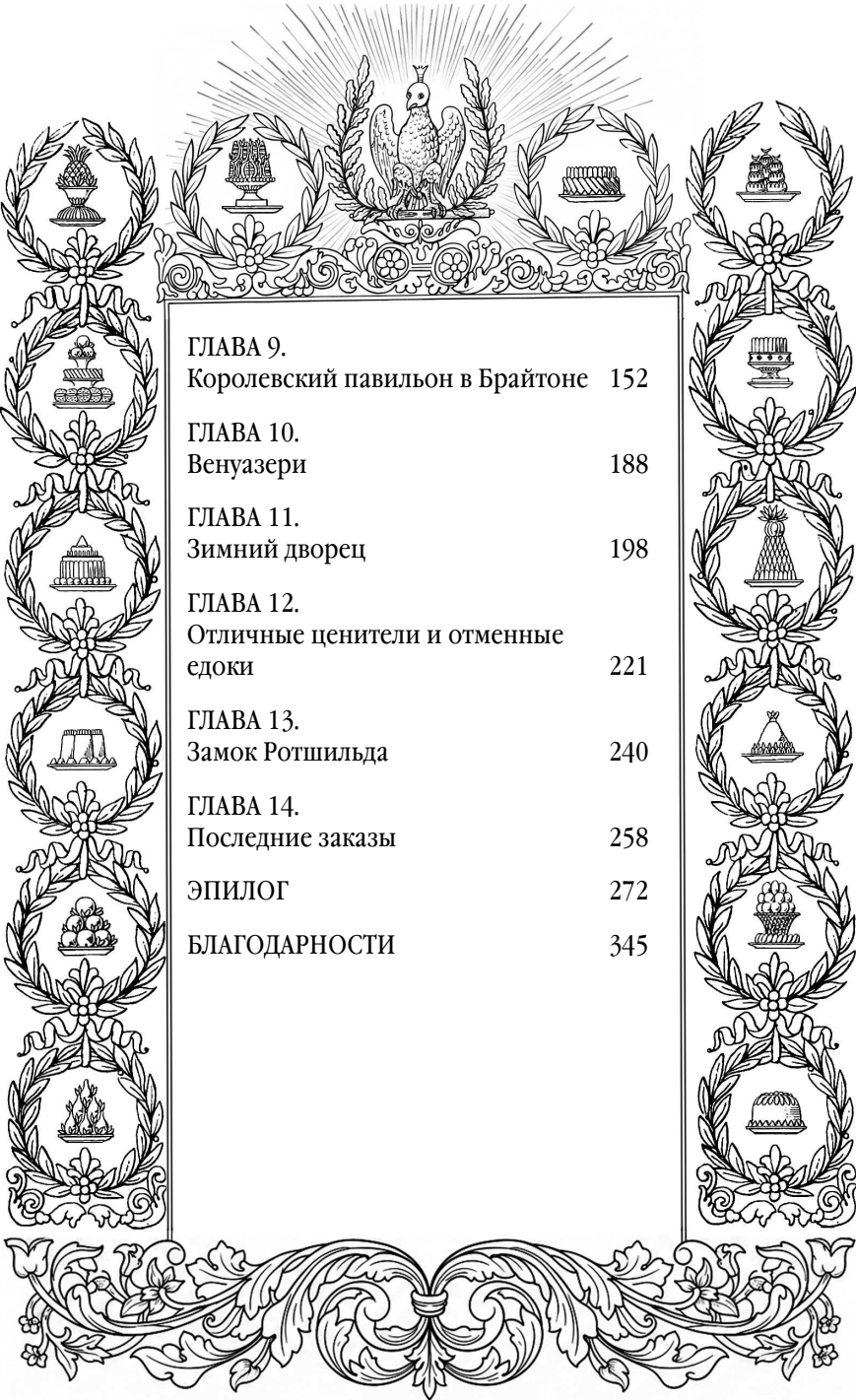
ISBN 978-5-04-227019-2

Посвящается Клэр

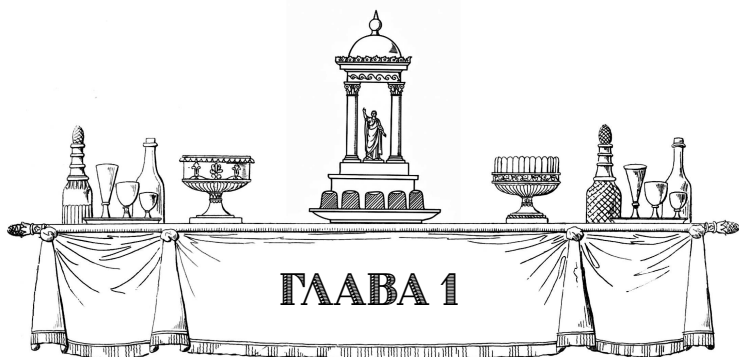


СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. Пир для эпикурейцев	7
ГЛАВА 2. Мальчик из пекарни	36
ГЛАВА 3. Завтрак у Талейрана	55
ГЛАВА 4. Гастрономия: секта, ожидающая своего пастыря	71
ГЛАВА 5. Шато Валансе: один год в Луаре	84
ГЛАВА 6. Торт на свадьбу Наполеона	100
ГЛАВА 7. Русские в Париже	115
ГЛАВА 8. Повар, его книга, жена и любовница	126



ГЛАВА 9. Королевский павильон в Брайтоне	152
ГЛАВА 10. Венуазери	188
ГЛАВА 11. Зимний дворец	198
ГЛАВА 12. Отличные ценители и отменные едоки	221
ГЛАВА 13. Замок Ротшильда	240
ГЛАВА 14. Последние заказы	258
ЭПИЛОГ	272
БЛАГОДАРНОСТИ	345



Пир для эпикурейцев¹

Рецепт, который я собираюсь вам сейчас набросать, прост и быстр: моя жизнь никогда не шла так, как было запланировано.

Париж, 6 июля 1829 года.

Вечер только начинался. Колеса кареты грохотали по мостовой на Елисейских Полях, а внутри нее находилась аристократичная леди. Она была настолько миниатюрна, что ее коротко стриженный парик едва виднелся в открытом окне кареты. Леди Морган, писательница и путе-

¹ Корни выражения восходят к учению древнегреческого философа Эпикура. В античности эпикурействозывало к умеренности и спокойствию во всем. Однако со временем в европейской культуре слово «эпикуреец» стало ассоциироваться прежде всего с наслаждением жизнью в моменте, изысканной едой и прочими наслаждениями.

Иногда «пир эпикурейцев» употребляется и с легкой иронией — как намек на излишества или гедонизм.

шественница ирландского происхождения, приверженка радикальных взглядов и просто остроумная дама, размышляла о еде и полученном приглашении на ужин.

— Вам предстоит отужинать за лучшим столиком во Франции. Да что там — во всей Европе! — сказали ей. — Можете оценить и самостоятельно убедиться, это просто гениально!

Приглашение, присланное Ротшильдами, вызвало одновременно зависть и восторг всех присутствующих в парижских апартаментах леди Морган. И дело заключалось не только в том, что Джеймс и Бетти де Ротшильды были богатейшей супружеской парой во всей Франции. Все знали, что их шеф-повар — не кто иной, как Антуан Карем. И все парижане, как и сама леди Морган, хотели отведать блюда «а-ля Карем». Она уже знала о нем все: именно он испек торт на свадьбу Наполеона и его избранницы, подавал гигантские багеты на стол русскому царю, придумал замысловатые паштеты для принца-регента в Лондоне. А позже вспоминала, как их из-под полы продавали напрямую с дворцовой кухни по совершенно заоблачным ценам. Она даже читала книги Карема.

Возможно, леди Морган не слишком заостряла свое внимание на сотнях рецептов, но что действительно вызывало у нее интерес, так это описания жизни Карема «из подвалов» Санкт-Петербурга, Парижа и Королевского павильона в Брайтоне. Поэтому история превращения одинокого нищего сироты Французской революции в богатейшего шеф-повара королей



*Мари-Антуан (Антуан) Карем (1783–1833), написан
Чарльзом Штойбеном. Единственный известный
портрет маслом, наиболее точно отражающий
внешность повара*

и короля шеф-поваров уже была ей хорошо знакома.

Для леди Морган оказаться в центре внимания на улице не было чем-то из ряда вон выходящим. Ее всегда было легко узнать по кельтским драгоценностям и алому плащу — но только в случае, если вы могли ее разглядеть. Так вышло, что рост леди Морган едва достигал 120 сантиметров. В Париже она оказалась по весьма прозаичной причине: собирала материал для будущей книги, которая должна была стать продолжением ее большого бестселлера «Париж в 1818 году». Название для нового произведения планировалось не менее прозаичное — «Париж в 1829 году». И объектами ее изучения в тот жаркий июльский вечер должны были стать Карем и культовая французская одержимость — гастрономия.

Суп по-регентски, окунь по-голландски, волованы¹, лосось а-ля Ротшильд — рецепты Карема были у всех на слуху, поскольку в Париже 1829 года еда была основным предметом для обсуждения. То было начало эры кулинарного искусства, или «эпохи внешнего вида», как бы назвал ее Шеридан — драматург и друг леди Морган. Это было уникальное время, когда шеф-повар впервые стал настоящей знаменитостью.



¹ Изящные корзиночки из слоеного теста, в которых подают различные закуски. Похожи на нынешние «корзиночки».

*6 июля 1829 года.
Двенадцатью часами ранее.*

Невысокий мужчина с бледным лицом со стороны выглядел гораздо старше своих 45 лет. Ранним утром в Париже было очень душно, поэтому дышать ему было явно тяжело. Его доктора — Брусси и Рок — никак не сходились во мнениях о том, что именно за недуг съедает их пациента изнутри. Однако Антуан Карем точно знал свой диагноз. Он уже не раз видел, как от подобного страдали его старшие коллеги и друзья, — он медленно умирал от ядовитого дыма, что вдыхал на протяжении всей жизни, готовя еду на древесном угле.

Чувствуя, что его левая рука все больше ослабевает, Антуану пришлось приложить усилие, чтобы забраться в свою карету. Она затем последовала по тому же пути, что проделает экипаж леди Морган чуть позже в этот день: через Триумфальную арку Наполеона, которая была достроена только наполовину и за строительством которой Антуан наблюдал лично, и по новой дороге, ведущей в Булонь-сюр-Сен. Похоже, воздух немного очистился, стоило им оставить Париж позади, поскольку мысли его вернулись к главному делу дня сегодняшнего — официально званому ужину для Ротшильдов в оранжерее их загородного замка.

Для человека, который однажды накормил десять тысяч человек на Елисейских Полях, это были семечки, настоящая мелочь. Тем не менее работа над ужином на улице Сен-Рош началась еще вчера. Раки и камбала, угорь, треска и морской окунь, перепела, куры, кролики,

голуби, говядина и баранина; особые субпродукты: телячье вымя, петушинные гребешки и яички; лучший кофе мокко и трюфели — все это было заказано на парижских рынках в районе Ле-Аль, чьим известным завсегдатаем был Карем. Были приготовлены рыбий клей и телячий бульон, сливки были закуплены у местных фермеров, а ледяной погреб замка был пополнен в ожидании прибытия Карема. Фрукты и овощи для меню должны были доставить прямым из ротшильдских садов. Сам шеф тоже принялся за дело. Вместе со своим молодым помощником — месье Джем — он поработал над созданием основы из сахарной пасты для кондитерского изделия в форме греческого храма длиной во весь стол, которое получит гордое название «Султан а-ля Колонн».

В семь утра, когда Карем прибыл на место, на кухнях замка воцарилась тишина. Служанки и слуги присели в уважительном реверансе и удалились. Антуан снял с указательного пальца правой руки кольцо с бриллиантом — щедрый подарок благодарного русского царя — и закатал рукава. Он надел белый колпак — модное решение, которое он придумал сам и которое впоследствии подхватили его последователи, — и улыбнулся Джемю. Несмотря на жару, ужин у Ротшильдов всегда был поводом для праздника.

Вечерний стол сервировали не по привычному нам принципу смены блюд, а в семь подач, в ходе которых дюжине гостей предлагались восемнадцать вариантов блюд. Карем по-прежнему был верен вкусам своих французских

нанимателей, придерживаясь сервировки *à la française*, при которой почти все блюда выставлялись на стол в начале трапезы — лишь супы и закуски подавались на стол с пылу с жару. Подача по-русски — стиль, который Карем заимствовал прямым из России, — заключалась в том, что блюда подавались на тарелках в строгом порядке друг за другом. В наши дни формат привычный, однако тогда, в 1829 году, такая подача была явлением слишком смелым для Ротшильдов.

Для кондитеров, помощников поваров, кухонных работников, официантов и лакеев — в общем, всего штатного персонала — Антуан провел подробный разбор меню, затем отправил его копии наверх молодой баронессе де Ротшильд и ее мужу, которые выкладывали по 8 тысяч франков в год за его нечастые визиты на кухню их замка.



6 июля 1829 года
Замок Ротшильдов, Булонь-сюр-Сен

ДВА СУПА
Суп а-ля Конде
Английский рыбный суп для леди Морган

ДВА РЫБНЫХ БЛЮДА
Сибас по-итальянски на гриле
Треска по-голландски

ДВА ГРОСС-КУСА
(БЛЮДА ИЗ КРУПНЫХ КУСКОВ МЯСА)
Четвертина молодого ягненка по-английски
Шартрез, сервированный перепелиными
яйцами

ЧЕТЫРЕ ОСНОВНЫХ БЛЮДА
Маленькие волованы по-нельски
Карпаччо из говяжьего филе по-клермонски
Курица а-ля макиньон
Глазированный кролик с цикорием

ДВА ВИДА ЖАРКОГО
Курица по-рейнски
Голубь, фаршированный беконом



ДВА ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТА

**Нектариновое мороженое-пломбир
Апельсины, фаршированные мраморным
апельсиновым желе**

ЧЕТЫРЕ АНТРЕМЕ¹

**Белая фасоль а-ля метрдетель
Салат латук, тушеный в консоме
Фаншонеты с кремом мокко
Султан а-ля Колонн
Кофе**



¹ Блюдо, которое подается между основными курсами, чтобы освежить рецепторы и сделать переход, например от первого ко второму, более плавным.