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