



Алексей Мунипов

о вкусах

Bougainvillier в Пномпене

Официанта, который принес нам фуа-гра, звали Ленин.

Ленин был полноват, носил белую рубашку и неплохо разбирался в бордоских винах. Прежде чем подлить помроля, он чисто и почти без акцента спел «Пусть всегда будет солнце». В кармане у Ленина торчал ярко-красный цветок.

На вид ему было лет тридцать пять — это означало, что родители назвали мальчика Лениным примерно тогда же, когда власть в Кампучии взяли красные кхмеры. Известно, что было дальше: Пномпень превратился в город-призрак, в стране были отменены деньги, религии и больницы, уничтожены все книги, все радиоприемники и все люди в очках. Когда режим Пол Пота пал, Ленину было лет пять.

Я не хотел бы знать, чем он занимался после 1980 года. Но сейчас он работает сомелье, выучил наизусть карманный справочник Паркера и больше всего на свете мечтает о машине. Дела у Ленина идут неплохо. «Вы ведь не ожидали, — говорит он, — что в Пномпене есть такой хороший французский ресторан?»

Никто не ожидал. В Пномпене больше не забывают до смерти мотыгами, как в семидесятые, не расстреливают без суда, как в восьмидесятые, и не давят джипами на улицах, как в девяностые. В ночных клубах убрали таблички, призывающие сдавать автоматы на входе, а история полпотовского геноцида превратилась в повод для организованных экскурсий. В город стали возвращаться недобитые эмигранты — и в числе прочих французы. Теперь Пномпень — это еще и место, где можно очень недорого поесть в очень хороших французских ресторанах.

Bougainvillier, ресторан при одноименном отеле на набережной Сисоват, как раз из таких. Это ничуть не модернистское, а, напротив, крайне старомодное французское заведение: белые скатерти, трюфели, конфит из утиных ножек. Интерьер намекает на колониальный шик: на стенах висят слоновьи головы. Но главное тут — цены: основные блюда от семи долларов, самое дорогое (стейк из мраморной говядины) стоит 29.

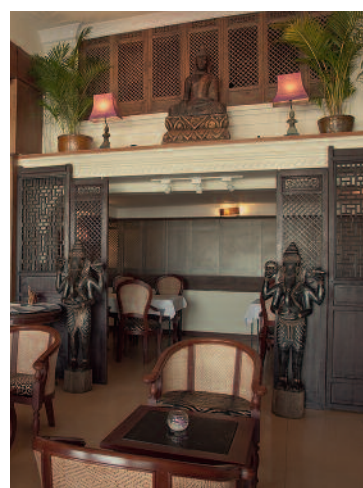
Можно найти и дешевле. Во французском бистро со странным названием Okun Cha утка в медовой корочке стоит шесть с половиной, а в бистро La P'tit France, куда все экспаты ходят за домашними терринами и биф-бургиньон, ужин с вином обойдется в 12. За 50 же долларов с носа — гулять так гулять — в «Топазе» (колониальный особняк, владельцы французы, в зале сплошь ооновские прохиндеи) накормят совершенно мишленовского качества едой.

Правда, к колониальной еде прилагается и тяжелое колониальное чувство вины. Через что пришлось пройти месье Ленину, чтобы я смог выпить в его компании? Кто стрелял в слонов? Как именно делают фуа-гра из местных уток — наверняка ведь их жестоко умучили (как Пол Пот Кампучию)? Но мысль о том, что в Камбодже теперь мучают только уток — вполне жизнеутверждающая. За нее можно и выпить. Чин-чин!

277C Sisowath Quay, +855 23 22 05 28, www.bougainvillierhotel.com



-1



-2

-1 Бармен ресторана
Bougainvillier

-2 Интерьер ресторана

-3 Набережная Сисоват

фотографии: Nicolas Avelrod/asiamotion.net



-3