



## Marlene Dietrich en tablier de cuisine



Est-ce un montage, une scène de film ? On n'en croit pas ses yeux ! Marlene Dietrich portant un tablier de cuisine à carreaux ? La grande et inoubliable actrice connue pour ses somptueuses tenues, ses fourrures de prix, ses robes lamées, avec une cuillère à la main devant des casseroles ? Il y a erreur, supercherie de montage de pellicules ! Non, celle qui est *Blonde Vénus* dans le célèbre film de Josef von Sternberg, sorti en 1930, cuisinait. Sinon au quotidien, du moins régulièrement. Toujours sans doute divinement ! Comme une femme au foyer, un de ses rôles préférés. Elle préparait pour ses hôtes des plats à la fois extraordinaires et parfaitement simples. Avec un talent égal à celui qu'elle mettait à jouer chaque scène durant les tournages. La photo prise à New York en 1948 le prouve. Elle confectionne un de ces bouillons magiques qui avaient le pouvoir de remédier à tous les maux et qu'elle apportait aux studios dans de grandes bouteilles Thermos.



[Visualiser l'article](#)



La voilà à nouveau, plus sculpturale que jamais, vêtue d'un tablier à rayures. Encore elle, en 1942, armée de son sourire souverain, tartinant une saucisse sur une tranche de pain pour un jeune marin qui se trouve à ses côtés. Celle que l'on nomme *LA* Dietrich était passionnée de cuisine. Elle collectionnait les recettes comme d'autres les tableaux de maître. Au fil des pages, le lecteur peut découvrir des anecdotes pour le moins savoureuses. Ainsi, peu après son arrivée en Amérique, Marlene découvre les « hamburgers au goût horrible dont le seul intérêt était d'être très rapidement servis » dans les *Drugstores*. La cuisine allemande lui manquant, elle demande à sa belle-mère de lui envoyer un livre de recettes autrichiennes. De là sa passion pour les bretzels bavarois, la charcuterie, la tarte aux cerises de la Forêt-Noire, les mets auxquels on ajoute des adjectifs révélateurs comme « berlinois » ou « brandebourgeois », ces préparations dans lesquelles entrent « 10 saucisses de Nuremberg ». Même un jour par la poste lui sont livrés « 5 sachets de véritables saucisses de Francfort »...





[Visualiser l'article](#)

En dehors des paupiettes de chou farci, du pot-au-feu - encore servi au Plaza Athénée - ou de la soupe de crabes, ses plats favoris, la cuisine de Marlene accommodait entre elles les plus douces saveurs, la truffe, le Grand Marnier, le sucre cristal, le vinaigre de champagne, la branche de thym, le parmesan râpé, l'oignon de printemps, le bouquet de ciboulette, la noix de muscade, la purée d'airelles. Lire ses recettes, c'est entrer dans un monde d'odeurs raffinées, de mets élégants, de repas partagés avec Ernest Hemingway, Jean Gabin, Edith Piaf, Gilbert Bécaud, Orson Welles, Frank Sinatra, Maurice Chevalier, de soirées arrosées avec Erich Maria Remarque, l'amant né en 1898 à Osnabrück, en Allemagne, l'inoubliable auteur d' *A l'Ouest, rien de nouveau*, qui appelait l'actrice « le puma ».



Cette icône au jugement impitoyable en matière gastronomique maniait les condiments et le torchon aussi bien que les paillettes et l'archet, comme le montre une photo de 1943 où elle exécute un solo de violon.

Elle suscita l'enthousiasme des *G.I.'s* qui, lorsqu'elle débarque en 1945 du paquebot *Queen Elizabeth*, la portent en triomphe. D'Hollywood à Gstaad, on se délecte de la suivre dans son sillage d'humour, d'amour, de parfums, de toilette haute couture, de réparties souvent cinglantes.

Les clichés en noir et blanc inédits sont éloquentes, autant que les menus présentés semblent succulents. Double plaisir, le mot est banal ici mais osons-le, à déguster. Dans sa préface, Macha Méril écrit que « l'excellence était la devise » de cette grande dame. C'est une évidence que cette lecture confirme. Son plaisir de cuisiner n'aurait-il pas été d'abord celui de réunir autour d'elle ses amis dont elle faisait de fidèles gourmets ? Elle eut un jour, au lendemain de la guerre, ce mot splendide : « La nature est en fleurs là où les hommes se retrouvent ». Parti d'une édition de petit format et ordinaire, cet ouvrage de goût, dans les deux sens du terme, a été repris est transformé en un beau livre, au papier glacé, aux entêtes de chapitres soignées. Il y a une biographie et une filmographie en annexe. Son titre, pourrait s'écrire aussi à l'impératif, tant sa lecture est une invitation à s'asseoir à la table de *L'Ange bleu*. Pour devenir « Dînez chez Marlene ».

Georg A. Weth, **Dîner chez Marlene, le livre de recettes de Marlene Dietrich**, Michel de Maule-Le Quai, 24 x 28 cm, 192 pages, illustrations, mars 2016, 34,50 euros.