



John Wayne et Marlene Dietrich pendant une pause sur le tournage de *La Maison des sept péchés*, de *Seven Sinners*, en 1940. TAY GARNETT

Marlene Dietrich, vamp et cordon bleu

GASTRONOMIE La sublime actrice des années 1940 était aussi une parfaite cuisinière. Un livre révèle ce talent méconnu de la star.



L imagine-t-on la Lola Lola de *L'Ange Bleu* tenant une poêle à frire ? Lili Marlene s'empiffrer de saucisses de Francfort ? Il est des mythes que l'on n'a guère envie de fracasser, et celui de Marlene Dietrich, star légendaire du cinéma, reine de beauté à la sensualité glacée, en fait partie. L'actrice fétiche de Josef von Sternberg, qui tourna avec Lubitsch, Hitchcock, Lang, Welles, ne fut pas seulement la femme en manteau de cygne et déshabillé de soie. Elle était aussi une cuisinière passionnée qui avait fait de la nourriture une arme de séduction. Hiératique et gourmande, éthérée et pragmatique, elle aimait par-dessus tout la cuisine bourgeoise, qu'elle exécutait avec une précision toute germanique. L'ouvrage *Dîner chez Marlene* de Georg A. Weth, paru en décembre aux éditions Michel de Maule/Le Quai (34,50 euros), en apporte la preuve éclatante.

Née Maria Magdalena Dietrich en 1901 à Berlin, elle s'intéresse toute jeune au théâtre et, dès l'âge de 13 ans, s'invente le prénom de Marlene. À 20 ans, elle commence une carrière en mode mineur au cinéma alors qu'elle est déjà une jeune actrice assez demandée sur la scène berlinoise. C'est l'époque où elle rencontre Rudolf Sieber, jeune assistant réalisateur, qu'elle épouse en 1923 et dont elle aura une fille, Maria Elisabeth, l'année suivante. Dans le nid conjugal, elle mitonne des petits plats pour sa famille, malgré la présence d'une gouvernante (qui deviendra par la suite la maîtresse de son mari), et reçoit beaucoup. Le cinéaste Josef von Sternberg, notamment, qui vient de la choisir pour jouer le rôle de Lola Lola dans *L'Ange Bleu*. Pour cet Austro-Américain gourmand dont elle s'entiche, elle change de répertoire. Bœuf stroganoff, chou farci, goulash hongrois, tarte aux pommes... Lors du tournage du film à Hollywood, elle découvre les drugstores où l'on avale, entre les rayons de médicaments et de désodorisants, « des hamburgers au goût horrible dont le seul intérêt est d'être très rapidement servis ». Au cœur de ce désert gastronomique, Marlene se fait cordon-bleu pour le plus grand plaisir de ses partenaires. Plus tard, aux États-Unis toujours, pendant le tournage de *Témoin à charge* de Billy Wilder (1957), aux côtés de Charles Laughton, elle joue

ses scènes avec une virtuosité qui arrache des larmes à tout le plateau, mais, sitôt les prises terminées, prépare des repas plantureux. Escalopes viennoises accompagnées d'un mélange de choux de Bruxelles et d'artichaut, suivies de crêpes et de café. « Elle est une très grande actrice, mais aussi une merveilleuse cuisinière. Cependant, nous étions tous gonflés comme des baudruches à la fin du tournage, et je dus moi-même me mettre à la diète ! » avoua Laughton plus tard avec un poil d'ingratitute.

Des cassoulets pour Gabin

Toute sa vie, Marlene Dietrich a collectionné les livres de cuisine, découpé les pages de recettes des magazines, conservé les menus des restaurants qu'elle couvrait d'annotations. La femme fatale se transformait en mère nourricière pour ses amoureux, auxquels elle faisait passer le test du petit déjeuner. Vêtue de ses atours les plus sexy, elle leur confectionnait ses fameux œufs brouillés. Une recette très personnelle (200 grammes de beurre

pour trois œufs...) qui lui permettait de « tester le tempérament de ses amant(s) », selon sa fille Maria Elisabeth. Gare à ceux qui chipotaient ou, pire, refusaient d'y goûter, ils étaient immédiatement répudiés. Josef von Sternberg, donc, Yul Brynner, Kirk Douglas, Erich Maria Remarque, Jean Gabin, Edith Piaf (et oui!), Maurice Chevalier, Frank Sinatra et bien

d'autres se seraient prêtés au rituel avec plus ou moins de bonheur. Elle avait aussi quelques obsessions alimentaires qu'elle s'ingéniait à faire partager à son entourage. Les bouillons en faisaient partie. Ils avaient à ses yeux toutes les vertus : elle en remplissait de grands thermos et les distribuait comme autant de potions magiques, persuadée qu'ils venaient à bout de tous les maux.

Sa plus grande histoire d'amour fut son idylle avec Jean Gabin. En pleine France occupée, ce dernier débarqua à Hollywood grâce à un contrat signé avec la société de production Fox. Une liaison passionnée débute alors entre la star allemande et ce Français déjà au faite de sa gloire mais taciturne et rugueux, qu'elle maternelle à coup de cassoulets et de jarrets de veau rôtis. Marlene, de son côté, s'est très tôt investie dans la lutte contre l'Allemagne nazie. Dès 1937, elle demande la nationalité américaine, qu'elle obtiendra en 1939. Tandis que Gabin s'engage dans les Forces françaises libres pour combattre les soldats du Reich, elle rejoint les troupes américaines en Europe. Afin de remonter le moral des GI, elle chante l'immense *Lili Marlene* en fourreau lamé, mais c'est en uniforme qu'elle leur sert sa soupe de goulash. Son engagement dans l'armée yankee lui vaudra de recevoir en 1947 la médaille de la Liberté, la plus haute distinction jamais décernée à un civil. Cette période de sa vie sera, de loin, celle dont elle restera la plus fière.

En fait, la séductrice androgyne, la créature de rêve façonnée par von Sternberg qui la voulait héroïne diaphane aux joues creuses, s'accomplissait en femme au foyer. Une Allemagne nostalgique de la Heimat de son enfance qui, âgée et recluse dans son appartement du 12, avenue Montaigne (Paris VIII^e) jusqu'à son décès le 6 mai 1992, se faisait livrer les plats du Vieux Berlin, le restaurant de la Maison de l'Allemagne, toute proche. Pour son dernier festin, le chef Markus Auer lui avait préparé, entre autres mets, une fricassée de sandre au riesling, un foie de veau à la berlinoise et une soupe de fruits rouges sauvages. ■



ALEXANDER LIBERMANN / MARLENE RANDOM HOUSE 1992

Marlene en pleine préparation de son légendaire bouillon, à New York, en 1948.