



Un tête-à-tête savoureux entre le Chef du Lancaster et Lili Marlen

Avec l'été qui s'annonce, que diriez-vous d'inviter Marlene Dietrich à votre table ? C'est possible depuis la sortie du livre des recettes de l'actrice, « Dîner chez Marlene », de Georg A. Weth, paru aux éditions Michel de Maule/Le Quai...



Dès le 29 mai, cette possibilité se concrétise au Lancaster, hôtel 5* près des ChampsÉlysées, à Paris, où la troublante séductrice aimait se reposer lorsqu'elle résidait en France. Les retrouvailles vont se concocter le dimanche, autour d'un brunch incluant la thématique du fameux « Petit-déjeuner de Marlene » et, à partir du 7 juin, autour d'un plat original de ce cordon-bleu réinventé façon Julien Roucheteau, le Chef étoilé du Lancaster. Partenaire officiel du Festival du film franco-américain des ChampsÉlysées, l'hôtel proposera pendant la durée de l'événement, du 7 au 14 juin, un menu entièrement influencé par les recettes de la Diva. À la fin du repas, vous pourrez repartir avec le magnifique ouvrage au prix de 34,50 € !

Quand le Toqué doublement étoilé Julien Roucheteau ouvre la Table du Lancaster à l'exquise Marlene Dietrich, le face-à-face promet d'être savoureux. Car ce sont deux sommités dans leur art qui s'unissent pour le grand bonheur des yeux et des papilles. Une rencontre rendue possible par le truchement d'êtres passionnés.

D'un côté, les éditions Michel de Maule/Le Quai qui viennent de sortir « Dîner chez Marlene », un ouvrage à l'iconographie d'exception où la vie de Lili Marlen se déroule à travers ses recettes qu'elle préparait avec ferveur pour ses nombreux amants, de son mentor Joseph von Sternberg à Kirk Douglas, Maurice Chevalier et Jean Gabin, pour ne citer qu'eux ! Et de l'autre, l'élégant Hôtel Lancaster Paris qui, pendant trois ans, dans les années trente, a accueilli Marlene dans une de ses suites, qui porte aujourd'hui son nom.

C'est donc là un nouveau chapitre qui s'ajoute à l'histoire du Lancaster faisant partie de la collection The Leading Hotels of the World, un bijou architectural niché près de la plus belle Avenue du monde.

Un brunch signature...

Sous sa signature, il choisit de perpétuer le rituel du petit-déjeuner de Marlene en mettant en place tous les dimanches du 29 mai au 2 octobre 2016, de 12 h à 15 h, un brunch (82 €) où le « **Petit-déjeuner façon Marlene** » sera reconstitué.

www.voyager-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Parmi les verrines, les salades, les plats froids et chauds, les viennoiseries, etc. seront disposés le Kouglof façon Marlene, des bretzels, de la tarte aux fruits de saison inspirée de ses goûts, un assortiment de charcuterie, des mini saucisses de volaille à la citronnelle au riz gluant et les si détonants « oeufs brouillés façon Marlene » qui seront allégés.

Avec la recette originale, plus de deux cents grammes de beurre pour deux oeufs et de la crème fraîche, l'estomac risquerait de crier grâce ! Et l'ail cru haché frise le clin d'œil malicieux. Cette préparation était un test pour préjuger des ardeurs du futur amant. À sa façon de déguster ce plat ou d'y renoncer, les bras de Marlene se refermaient sur lui ou s'évanouissaient dans l'oubli.

Puis, le Chef a jeté son dévolu sur le crabe, l'entrée fétiche de la divine Marlene qui plongeait les crabes par dizaines dans un court-bouillon au champagne qui était servi en accompagnement.

Comment ne pas s'imaginer Jean Gabin nouer une grande serviette qui descendait jusqu'aux genoux pour ouvrir la carapace avec les doigts sous l'oeil ravi de son amante en déshabillé vapoureux ? Avec la saison du tourteau, l'évidence s'imposait. C'est ainsi que, sous l'impulsion du Chef du Lancaster, le crabe façon Marlene revêt des atours raffinés sous le nom d'un « Aspic d'effiloché de tourteau, velours de céleri et cumin, vert d'aneth » souligné au champagne.

Ce plat signature sera proposé à la carte du restaurant gastronomique au prix de 58 €, dès le 7 juin prochain et ce jusqu'à fin septembre.

Non content de raviver les recettes préférées de l'actrice mythique, l'hôtel 5* rénové depuis 2012 renoue avec ses anciennes amours. Jadis place incontournable des grands noms du cinéma, l'établissement au luxe cosy et à l'élégance racée est partenaire du Festival du film franco-américain des Champs-Élysées qui se déroulera du 7 au 14 juin. L'occasion était trop belle pour la laisser passer !

Un menu signature du Chef du Lancaster (175 €), influencé par Marlene, sera mis en vedette toute la durée de l'événement. Alors que l'étoile Marlene s'éteignait le 6 mai 1992 et que le Festival de Cannes de cette même année lui consacrait son affiche, en 2016, l'Hôtel Lancaster Paris déroule le tapis rouge à la Diva du septième art pour un retour triomphal et propose à ses clients de repartir avec l'ouvrage des recettes inventives du bel Ange Bleu pour 34,50 € ! Somme toute, un bonheur accessible pour partager l'intimité d'une étoile aux talents infinis.

Informations : 7, Rue de Berri – Champs-Élysées - 75008 Paris - Tél. : +33 (0)1 40 76 40 76 -www.hotel-lancaster.com