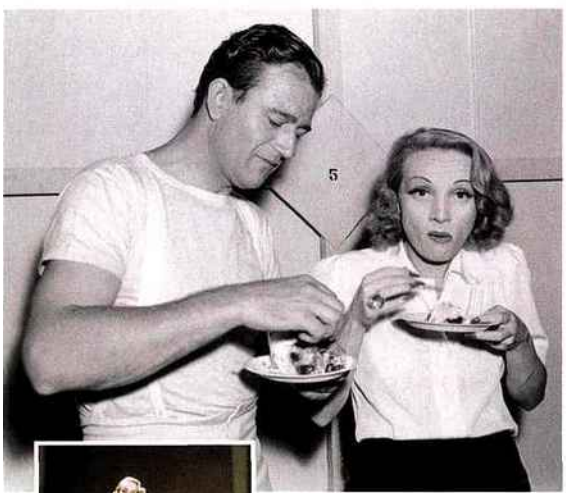
POINT DE VUE
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 161628

**Date : 01/07 JUIN 16**
Page de l'article : p.14
Journaliste : Marine-Sophie Brudon



Quelle SEMAINE

# Marlene Dietrich
## Dîner chez L'Ange bleu



**En haut à gauche, habillée par Dior dans *Le Grand alibi* d'Alfred Hitchcock, en 1950. En haut à droite, une étoile aux petits oignons... Ci-dessus, John Wayne et Marlene Dietrich lors d'une pause sur le tournage de *La Maison des 7 péchés*, en 1940.**

Pour Josef von Sternberg, Édith Piaf, Jean Gabin ou encore Frank Sinatra, Marlene n'était pas seulement l'étoile du cinéma. Mais une fabuleuse cuisinière qui les régalait jusque sur les plateaux de tournage.

Qui aurait pu imaginer l'icône longiligne abandonner son déshabillé de femme fatale ou son manteau de cygne pour un tablier? Lola Lola quitter *L'Ange bleu* et poser son long fume-cigarette pour se mettre aux fourneaux? C'est cet aspect singulier et inédit de la star que nous révèle le savoureux *Dîner chez Marlene* de Georg A. Weth. On l'y voit battre énergiquement des œufs, ajouter de l'eau gazeuse et des condiments pour son inénarrable recette des œufs brouillés, qui lui permettait de «tester le tempérament de ses amants». De Jean Gabin à Kirk Douglas, tous auront passé l'examen. Après quoi, elle était aux petits soins avec eux, leur préparant soupes de crabe, jarret de veau rôti accompagné de boulettes de pain *(semmelknödel)* que l'actrice laissait mijoter dans son fameux «bouillon aux mille vertus». Une mixture magique, selon elle, pour tous les maux de l'existence. À passer en revue ses plats préférés, il faut bien avouer un penchant natif pour la gastronomie prussienne! Marlene se serait damnée pour une tarte aux cerises de la Forêt-Noire ou pour quelques saucisses de Francfort, raffolait des crêpes épaisses à la berlinoise et fondait devant un kouglof, sa pâtisserie. Elle disait à ce sujet: «Quand on sait faire le meilleur kouglof de la terre, pourquoi faire autre chose?» Pourquoi en effet? Ce qui n'empêche pas Lola Lola de nous faire saliver en nous livrant sa version d'un cassoulet de pigeon aux truffes ou d'un loup de mer en papillote. Autant de délices que le chef du restaurant de l'Hôtel Lancaster à Paris, où elle avait résidé pendant trois ans, va bientôt mettre à la carte. ● **Marine-Sophie Brudon**

***Dîner chez Marlene,*** par Georg A. Weth, éditions Michel de Maule, 192 pages, 34,50 €.

© DEUTSCHE KINEMATEK/MARLENE DIETRICH COLLECTION BERLIN, KOBAL COLLECTION, RUE DES ARCHIVES, ALEXANDER LIEBERMANN/MARLÈNE RANDOM HOUSE 1992

Tous droits réservés à l'éditeur