



## L'Hôtel Lancaster Paris ressuscite Lili Marlene

(visuel indisponible)

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\*, au Lancaster, hôtel 5\* près des Champs-Élysées, 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 doublement étoilé du Lancaster.

Dans « *Dîner chez Marlene* », la vie de Lili Marlene 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 comme l'élégant Hôtel Lancaster Paris accueille pendant trois ans, dans les années trente, Marlene dans une de ses suites, qui porte aujourd'hui son nom.. le livre de recettes fut une mine d'or pour Julien Roucheteau, qui souhaitait lui rendre hommage.

(visuel indisponible)

Sous sa signature, il choisit de perpétuer le rituel du petit-déjeuner de Marlene en mettant en place tous les dimanches jusqu'au 2 octobre 2016, de 12 h à 15 h, un brunch (82 €) où le « Petit-déjeuner façon Marlene » est reconstitué. Parmi les verrines, les salades, les plats froids et chauds, les viennoiseries, etc. seront disposés le Kouglouf 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 « œufs brouillés façon Marlene » qui seront allégés. Avec la recette originale, plus de deux cents grammes de beurre pour deux œufs 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.

Ce plat signature sera proposé à la carte du restaurant gastronomique au prix de 58 € jusqu'au 2 octobre.

Non content de raviver les recettes préférées de l'actrice mythique, l'hôtel 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...

www.firstluxemag.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Quelle jolie idée !

\*« Dîner chez Marlene », de Georg A. Weth, éditions Michel de Maule/Le Quai, 34,50 euros.

Hôtel Lancaster Paris, 7 rue de Berri, Paris 8<sup>e</sup>. Tél : 01 40 76 40 76. Réservation recommandée.

www.hotel-lancaster.co

(visuel indisponible)

Suite Marlène Dietrich