



Dîner à la façon de Marlène Dietrich à l'Hôtel Lancaster 5*



Marlene Random House 1992 photo Alexander Libermann

Marlene Dietrich, actrice mythique des années folles fut la résidente la plus emblématique du prestigieux Hôtel 5* Lancaster Paris implanté au 7 rue de Berri. La diva y élut domicile dans les années trente. Aujourd'hui, l'établissement remet à la carte ses plats préférés, mais également ses recettes, car l'Ange Bleu était aussi un fin cordon bleu !

Marlene Dietrich, créature de rêve et séductrice, immortalisée par Von Sternberg, s'ancra dans le cœur des hommes sans le déserrer. Elle revêtait son tablier et concoctait des petits plats succulents pour tous ceux qu'elle aimait. Avec ce raffinement inépuisable qui la caractérisait, elle inventait, composait, élaborait une cuisine digne des grands chefs. Aujourd'hui, sous la houlette de l'audacieux chef cuisinier Julien Rocheteau, le Lancaster Paris a souhaité ressusciter et percer le mystère du fameux «*Petit-déjeuner de Marlene*». L'élégance de la femme fatale, dont la présence hante encore les couloirs de cet écrin n'aura de cesse de résonner. Sa suite relate en quelques objets son goût pour la séduction, le glamour est un véritable mode d'expression. Une déesse, un chef étoilé, 4 mains pleines d'une passion unie, et la gastronomie va prendre durant quelques semaines des allures de 7ème art dans ce bijou architectural niché près de la plus belle avenue du monde.



Photo Alcina/the Kobal Collection

Petit-déjeuner façon Marlene

Tous les dimanches jusqu'au 2 octobre 2016, de 12 h à 15 h, le petit déjeuner à la façon de Marlene est proposé (82 €). Au générique de ce brunch : verrines, salades, plats froids et chauds, mais aussi viennoiseries, Kouglof façon Marlene, bretzels, tarte aux fruits de saison tout cela repris et inspiré de ses goûts. Egalement proposés : un assortiment de charcuterie, des mini saucisses de volaille à la citronnelle au riz gluant mais aussi les si

www.savoir-cuisiner.fr
Pays : France
Dynamisme : 9



[Visualiser l'article](#)

détonants œufs brouillés façon Marlene, un plat revisité par le chef. Sachez aussi qu'un « *Menu Signature* » influencé par l'actrice sera proposé du 7 au 14 juin 2016 à l'occasion du Festival du film franco-américain des Champs-Élysées dont l'hôtel Lancaster est partenaire officiel (175 €). On pourra aussi se délecter avec « *L'aspic d'effiloché de tourteau, velours de céleri et cumin, vert d'aneth* » souligné au champagne, plat fétiche très apprécié de Marlene et qui sera proposé à la carte du restaurant gastronomique dès le 7 juin prochain et ce jusqu'à fin septembre (58 €).

Ses recettes sont devenues légendaires



« *Dîner chez Marlene* » de Georg A. Weth, est une invitation à découvrir, à travers de somptueuses photographies, une Marlene Dietrich inédite, cuisinière et hôtesse attentive. Ici, les robes lamées d'argent, les voilettes vaporeuses, ou le célèbrissime manteau de cygne, tout ce qui contribua à créer l'un des plus grands mythes du cinéma du XXème siècle, sont remplacés par un simple tablier. Marlene ne joue plus les femmes fatales devant l'objectif d'une caméra, mais s'affaire en maîtresse de maison devant un fourneau... Davantage qu'un simple recueil de recettes, ce livre nous permet d'entrer dans l'intimité de l'« *Ange bleu* ». Marlene était fière de savoir cuisiner pour ceux qu'elle aimait, et l'excellence de sa table était notoire parmi les gourmets. Cet ouvrage mélange anecdotes, témoignages d'acteurs célèbres et de chefs étoilés. On y trouve des recettes devenues légendaires, comme le fameux pot-au-feu, le « consommé magique », ou les œufs brouillés spécialement préparés par Dietrich pour John Gilbert, Joseph von Sternberg, John Wayne, Jean Gabin, Édith Piaf, ou encore Jean-Claude Brialy. Abondamment illustré, ce livre est à la fois un parcours culinaire et le portrait d'une femme passionnée pour qui, faire la cuisine et partager un repas était toujours affaire d'amitié, et parfois d'amour. 34,50 € (*Editions Michel Le Maule/Le Quai*).

Plus d'infos : www.hotel-lancaster.com/Paris