



Marlene Dietrich, vamp et cordon bleu



John Wayne et Marlene Dietrich pendant une pause sur le tournage de *La Maison des sept pêcheurs*, de *Seven Sinners* en 1940. / Tay Garnett

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

Imagine-t-on Lola Lola, dans *L'Ange Bleu*, tenant une poêle à frire? Lili Marlene s'empiffre 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.

Sternberg aux petits oignons

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 (...) **Lire la suite sur Figaro.fr**