



Cuisiner comme Marlene, Sophia et Churchill



Au regard du public, et c'est un cliché gratiné, une star ne mange pas. Elle suit des régimes, mais elle ne se nourrit pas. Elle ne cuisine pas non plus, préférant se laisser cuisiner par les journalistes plus acides que des cornichons immergés dans le vinaigre blanc. Comme elle ne mange pas, la star ne digère pas, ne pète pas, ne rote pas, et ainsi de suite. **Pour une star, la nourriture est un ennemi qu'il convient de combattre de toute ses forces (anémiées) en pondant des bouquins alimentaires qui nous font picorer des graines comme les poules et boire de l'eau de pluie dans le désert de Tacoma.** Championne du truc, Gwyneth Paltrow dont le dernier *cooking book*, *It's All Good*, la montre souriante et radieuse avec des cageots pleins de courgettes en arrière-plan. Message subliminal. Une courge parmi les siens ? Autre célébrité cookisante,



[Visualiser l'article](#)

Boy George nous a ainsi gratifiés d'un opus édifiant : *Karma Cooking*. Ou comment réussir l'alignement des chakras de morue sur un plat signé Orla Kiely. Ceci dit pour la galerie car depuis que le célébrité existe, les célébrités qui cuisinent (ou qui font semblant) en ont laissé des traces notables, jusqu'à y coller leur nom. Exemple récent avec *Les pâtes à la turque de John Malkovich*, recette colportée par le talentueux **Michel Biehn** dans son livre *Les bonnes herbes de Provence*, chapitre *La Menthe*. Pour l'avoir tentée trois fois, cette recette est un piège cuisant, une machine à flops. Au mieux, la chose ressemble à une pâtée pour chiens, au pire, à rien de mangeable depuis l'invention du gloubi-boulga. Autre exemple navrant : le club Sonia (Rykiel) à la carte du Flore. Un club-sandwich sans pain. Et sans rien. Dans l'assiette, on scrute, au bord des larmes, un truc évoquant vaguement une salade caprese, mais on n'a pas le droit de critiquer. Juste celui de payer. Grrrr.

Histoire de se régaler du passé, on consultera ici le site silverscreensuppers.com pour estimer l'impact de la célébrité sur la *vintage food*. Certes, 95% des stars évoquées sont mortes et oubliées. Qui se souvient d'**Anna May Wong**, **Vic Damone**, **Ida Lupino** ou **Ramon Novarro** dont le guacamole n'avait pas d'égal à Hollywood ? Ce qui pour une star gay ne manquait pas de piment... Toujours est-il qu'on y pioche un tas d'infos gourmandes étoilées qui ne laissent pas sur sa faim. Outre les brownies de **Katharine Hepburn** et l'*Angel Cake* de **Rita Hayworth** (recette niveau 8 ans), on y apprend que la spécialité de **Jayne Mansfield** était le pain de viande et de saucisse, sans doute indispensable pour conserver son tour de poitrine phénoménal, qu'Alfred Hitchcock était surnommé King of Quiche Lorraine, que Tippi Hedren savait tourner une *Golden Potato Salad* mieux que **Kim Novak**, adepte, elle, des *Chili Rellinos*. **James Stewart** savait faire un *chicken pie* et **Rudolph Valentino** est mort en emportant la recette secrète de sa sauce pour spaghetti. Si **Jean Harlow** était connue pour son *stuff celery à la shrimp*, Cher se distingue avec ses boulettes hawaïennes american style. Pour finir, arrivés aux desserts, force est de constater que **Joan Crawford** coiffait toutes ses rivales au poteau. Pas pour rien qu'elle incarna Mildred Pierce !

Depuis les années 1930, le filon « *cooking with the stars* » ne s'est jamais tari. Presque tous et toutes y ont trempé. De **Sinatra** à **Vincent Price** jusqu'à **Macha Méril** qui cassa la baraque avec son *Joyeuses Pâtes !*, **Gloria & Emilio Estefan** avec leurs recettes cubaines ou encore Dolly Parton avec *Dolly's Dixie's Fixin's* paru en 2006. Ne pas oublier **Paul Newman** dont la vinaigrette fermière et le popcorn proto-bio firent se vendre ses *cookbooks* comme des petits *bread*s. À ce titre, nos préférés restent les livres de recettes de Mamma Sophia : en quelques opus – tous des best-sellers – et deux spatules en bois, Sophia Loren affublée de ses chères lunettes à la Tootsie, enseignait aux néophytes n'ayant jamais vu la baie de Naples comment cuisiner la meilleure *pasta* du monde. Impossible de se planter. Ses recettes sont d'une simplicité divine. Juste une question de produits. Assaisonnés de souvenirs, ces livres, mutés collectors, coûtent la peau des fesses : jusqu'à 400 euros ! Ce qui fait cher des *linguini* à la sauce secrète de la Sophia qui a récemment confessé, à plus de 80 ans, adorer faire le ménage, frotter les cuivres et nettoyer les sols. Surtant quand elle est énervée ! Derrière le décolleté et le rouge-à-lèvres **Dolce & Gabbana**, Sophia aura conservé une âme de *casalinga*.

“ Depuis les années 1930, le filon « *cooking with the stars* » ne s'est jamais tari. ”

C'est donc par les livres de recettes de Sophia Loren qu'il convient de débiter une collection de *cookbooks* stars, thème réjouissant ouvrant la porte du frigo à toutes les excentricités possibles. La première consistera à se jeter sur *Joy of Liberace*, *Retro Recipes from America's Kitschiest Kitchen*, un machin dément publié en 2007 et aujourd'hui véritable collector. Célèbre pour massacrer les grandes oeuvres musicales comme la 5e de Beethoven exécutée en 15 minutes après avoir enlevé toutes les notes inutiles, **Liberace** était un vrai cordon bleu, une vraie poupette de la cocotte et du caquelon. Sanglé dans des tabliers de cuisine à faire

[Visualiser l'article](#)

passer les robes de Doris Day pour des vieux torchons yougoslaves, il a ravagé Las Vegas et Palm Springs avec une salve de recettes baptisées par ses soins. Mention spéciale à ses *Gilding-the-Lily Lasagna*, son *Chicken La King of Bling !*, ou encore son *Flamboyant Flamb of Sirloin*. Rien d'anodin, mais chaque recette exige une débauche de porcelaine, argenterie et cristaux qui ne laisseront pas indemne un fan superlatif de Ludwig II.

Justement, voici l'autre *queer-cookbook* incontournable, pondu voilà des années par un flamboyant Munichois qui clama haut et fort être la réincarnation du roi Louis II de Bavière : **Rudolf Moshammer** n'était que le roi du blazer mais il visait plus haut. Véritable star munichoise, il tenait une boutique de mode sur la très huppée Maximilianstrasse, baptisée Carnaval de Venise, ce qui résume bien l'esprit de sobre élégance du gaillard : chemises grises ou marron à col et poignets bordeaux, jaune canari ou vert gazon, cravates découpées dans un rideau brodé, vestes blanches à boutons dorés...Les vitrines étaient devenues des attractions touristiques devant lesquelles les retraitées en alcantara venaient rire ein bon coup, ce qui leur évitait de tomber dans le Prozac. Moshammer qui ne portait jamais deux fois le même costume a écrit plusieurs livres hilarants (par défaut) dont l'un d'eux, paru en 1997, s'intitulait *Elegant kochen ohne Schnickschnack*. En gros : « *Comment faire sauter des crêpes sans enlever son blazer ni faire de chichis* ». Par crêpes, il fallait entendre ces fameux *Kaisers Schmarrn*, « inventés » pour l'empereur François-Joseph et que Churchill, bon vivant s'il en fut, aurait dévoré sur la tête d'un pouilleux.

Churchill, à propos. Édité fin 2015, le *Churchill's Cookbook* réunit les innombrables recettes de **Georgina Landemare** qui fut la cuisinière privée de la famille Churchill des années durant. En 13 chapitres, on y pointe toutes les recettes possibles de soupes, poissons, puddings et savouries dont ces croûtes à la converse (en français dans le texte) qui laissent songeur. À cause des converse. Comme quoi Sofia Coppola n'a rien inventé dans son *Marie-Antoinette*. On y repère aussi la recette du soufflé Rothschild, du pain perdu, de la glace moscovite, et plus de quarante recettes d'oeufs suggestives, énoncées en anglais ou en français, comme les *cold eggs tzigane*, les *madras eggs*, les œufs Cécile ou les œufs sur le plat *Jockey Club*. Comment ce cher Winston n'a pas succombé à une indigestion restera le grand mystère du XXe siècle...

L'autre mystère culinaire du siècle, plutôt une mystification, concerne le **prince Michael Dimitri Alexandrovich Obolensky Romanoff**, neveu du tsar Nicolas II. Pur pipeau. Devenu célèbre sous le nom de Mike Romanoff, il était né Herschel Geguzin en Lituanie et rebaptisé Harry F. Gerguson après avoir émigré à New York. Débarqué à Hollywood, il en devint le prince de la gastronomie en ouvrant le restaurant **Romanoff's** à Beverly Hills, *hot spot* instantané des années d'or et déménagé plusieurs fois jusqu'à sa fermeture définitive en 1962. Plus snob qu'à son tour, grand ami d'Edgar G. Hoover, ce qui n'arrangera pas ses affaires à la longues, ultra-droitier, Romanoff ne dînait jamais avec ses clients-stars – tout le gotha défilait chez lui –, préférant partager sa table avec ses deux dogues allemands bavouillant dans leurs assiettes. À la carte, des *Noodles au Soufflé Style Chocolate*, tout était attribué à Romanoff's. Même la recette des framboises, volée à Escoffier. **Le livre *Hollywood du Jour. Lost recipes of Legendary Hollywood Haunts* raconte tout cela ou presque, et aussi les recettes des autres grands restaurants hollywoodiens où dînaient les stars** : The Coconut Grove, the Brown Derby co-fondé par un ex-mari de Gloria Swanson et où fut inventée la *Cobb Salad*, Perino's, Don the Beachcomber, ou the Players qui appartenait au réalisateur Preston Sturges dont la recette préférée était les croquettes de dinde en sauce suprême. Quant au restaurant La Rue, il était la propriété de Billy Wilkerson qui possédait aussi le journal Hollywood Reporter. L'un servant l'autre sur un plateau. On y préparait un fameux *Tournedos La Rue à la truffe blanche* dont **Walt Disney** se régalaît assidûment.

La meilleur pour la fin (la faim ?) avec *Dîner chez Marlene*, le formidable livres de recettes de Marlene Dietrich écrit par Georg A. Weth, déjà auteur d'une belle curiosité culinaire : *Salvador Dali, Katalanische Kucheträume*.



[Visualiser l'article](#)

(*Dali, rêves de cuisine catalane*). Publié en 2001 en Allemagne, ce beau livre aura attendu quinze ans pour trouver sa voie en français (éd. Michel de Maule). Préfacé par Macha Méril, illustré de splendides photos et truffé d'histoires et d'anecdotes savoureuses, cet album est plus qu'un *cookbook* : il permet d'appréhender la psyché de la plus popotte des stars glamours hollywoodiennes. « **Les hommes admiraient les jambes de Marlene dans l'espoir de profiter d'un bon repas** » dira Billy Wilder. De fait Marlene cuisinait, mijotait, mitonnait pour les hommes qu'elle aimait. C'est par la nourriture qu'elle en testait aussi l'endurance et le tempérament en leur servant le matin au petit-déjeuner ses fameux œufs brouillés à la Marlene (500 gr de beurre pour 3 oeufs !) Le premier qui chipotait : *raus* ! Elle enjôla **Yul Brynner**, **Erich-Maria Remarque** et **Orson Welles** avec son pot-au-feu d'anthologie ; elle soigna les petits maux de tout le monde sur les tournages avec ses Thermos de bouillon magique et régala les équipes avec son bœuf Stroganoff. Son amant, la star John Gilbert l'avait surnommée « Tête de Crêpe », et **Jean Gabin** ne jurait que par son cassoulet. Un Gabin ferré par la cuisine ! Elle-même adorait le foie de veau à la berlinoise, les saucisses de Francfort arrosées de champagne qu'elle partageait avec Hemingway, le chou farci, et le crabe cuit en court-bouillon de champagne, une sienne recette parmi toutes celles, vraiment originales figurant dans ce livre et qui proviennent du fonds-même laissé par la star, au même titre que ses 430 paires de chaussures. On y lit aussi par le menu son petit-déjeuner type : bretzels, pain noir, marmelade pommes et cerises, charcuterie allemande, fromages affinés de l'Allgäu, fruits frais, champagnes Heidsieck. Pendant quelques années, jusqu'à sa mort survenue en 1992, installée avenue Montaigne, Marlene se fera préparer et livrer ses repas par **Markus Auer**, le chef de La Maison de l'Allemagne, engagé en 1989 sur la foi d'un interrogatoire serré :

- Pour qui avez-vous déjà cuisiné ?

- Pour Sophia Loren, Romand Polanski, Stéphanie de Monaco, Alain Delon, Françoise Sagan, François Mitterand...

- Ils sont tous encore vivants. Puisque vous ne les avez pas empoisonnés, vous pouvez cuisiner pour moi...

Dîner chez Marlene a été publié voilà peu. Après Lipp, il y eut une soirée de lancement à l'**hôtel Lancaster** où Marlene vivait quand elle venait à Paris. Sa suite a été restaurée et meublée exactement comme elle l'était alors, piano Erard compris. Logique qu'on y fêta sa légendaire gourmandise. Julien Roucheteau, le chef étoile du restaurant La Table du Lancaster s'est alors inspiré des recettes dietrichissimes pour trousseur quelques plat-hommages mis à la carte cet été. Ainsi de l'aspic de tourteau au sauvignon et purée de céleri. Marlene à voir et à manger...

Sur ce, Le Concierge Masqué tire le rideau et part en wakansses. Au menu : farcis, tourte maltaise, pâtes à la langouste, beignets de courgettes, veau aux olives, fiadone et tourtettes. On imagine ce que Liberace aurait fait de la cuisine corse en chantant *La Boudeuse*...