

Blue Pudding  
by  
Martene Dulery  
Catering

# UNE CHEF



AUX MILLE SAVEURS





## Blue Pudding Catering

by  
*Marlène Dulery*

***est une histoire d'amour entre la gastronomie,  
l'art culinaire et une jolie française,  
gourmande, inspirée et hyperactive***



Originaire du Sud de la France, Marlène, a grandi à Nice au bord de la Méditerranée et c'est sur la fameuse "Promenade des Anglais" qu'elle a appris à marcher. Un détail qui n'en est pas un, car il aura influencé, à coup sûr, son destin. L'Angleterre sommeillait gentiment dans son inconscient. Elle débarque à Londres en 2006 avec la ferme intention d'émoustiller les papilles britanniques.

A l'époque, elle ne "baragouine" que quelques mots d'Anglais, mais cela ne l'empêchera pas d'exprimer ses talents culinaires. Marlène sait parler à notre cœur avant de parler à notre esprit.

Avant de quitter la Côte d'Azur, elle y découvre le stylisme culinaire. Organisant les séances photos pour un groupe de presse à Cannes, elle fait du beau avec du bon et théâtralise la cuisine, la rendant plus gourmande, plus émotionnelle...

C'est à cet instant que naît Blue Pudding Catering et c'est de l'autre côté de la Manche qu'elle ira prêcher la parole du bon goût.

Elle pause ses valises à Notting Hill et débute sa petite entreprise. Elle organise des dîners, des réceptions, fait des canapés 'amazing and delicious', écrit un blog et rédige également des articles pour des magazines art de vivre internationaux (Hors Ligne, Enjoy...)

Sa passion pour la gastronomie et son désir d'apprendre lui ouvre les portes de cuisines réputées, de Kensal Rise à Mayfair, où elle travaille sous l'égide de chefs talentueux et exigeants. Après 'La Petite Maison' et le 'Arts Club' elle se passionne pour la cuisine Mexicaine qu'elle réalise en tant que chef à Peyote dans Mayfair.



## LES POP-UPS DU CHEF

Ayant plus d'une corde à son arc, elle met en place des évènements aussi éphémères qu'inattendus, mêlant 'good food & great fun' ! Elle organise sous son label 'Blue Pudding Catering' de nombreux 'pop-ups' autour de la gastronomie.

Comme dans tout ce qu'elle entreprend, rien n'est laissé au hasard, le tout est emballé dans un souci du détail exacerbé. Elle aime surprendre et emmener ses convives dans son univers. Ainsi, si la soirée est Mexicaine, vous serez littéralement téléportés au Mexique !

Son dernier évènement 'pop-up' avec pour thème 'Paris' s'est déroulé à Notting Hill sur Portobello road et le quartier s'en souvient encore. Guirlandes, ballons aux couleurs de la France, accordéon, bal musette, caricaturiste venu spécialement de France et même danseuses de French Cancan.... ! Une ambiance Parisienne, joyeuse guinguette, colorée et délicieuse.

Champagne et menu 4 plats ont enthousiasmés les gourmets. Bœuf Bourguignon, gratin dauphinois, soupe à l'oignon... ainsi que les fameuses cuisses de grenouilles ! Un baptême culinaire pour certains qui en ont même redemandés !

Et si Marlène prépare de nouveaux évènements pop-up, vous pouvez aussi la solliciter pour vos propres soirées... Nous vous le disons en introduction : Marlène est une hyperactive, mais également une formidable créatrice. Sa cuisine est à son image : pleine d'empathie, de générosité, d'enthousiasme et de sincérité. Elle aime les voyages, et nous emmène avec elle dans chacune de ses assiettes. Des saveurs du bout du monde qu'elle sait mieux que personne marier avec celles de sa Méditerranée natale. La fièvre de ses pop-ups ayant gagné la France, le prochain arrêt sera Paris... avant Berlin et Madrid...

Qu'importe le lieu, vous serez séduit, c'est écrit...



*Marlène Dulery*  
Blue Pudding Catering Ltd



<http://www.marlenefoodstyling.com/home> - Twitter: @MarleneFood  
Press enquiries : Chloé Nury Communications (CNC)  
<http://www.cncomms.com/> - [chloe@cncomms.com](mailto:chloe@cncomms.com) - 00 44 (0) 77 26 641 289