



HÔTEL LANCASTER
PARIS - CHAMPS-ÉLYSÉES

THE LANCASTER... for visitors who desire the dignity
and elegance of a hotel beautifully appointed in the Champs-Elysees.
Service is unobtrusive, yet perfect, and the cuisine
good. Fine wines, supreme. Spectacular balcony and
lounges. All facilities, including swimming pool, are available.



LES HISTOIRES DU LANCASTER

LA GASTRONOMIE & L'HÔTEL LANCASTER



HÔTEL LANCASTER
PARIS – CHAMPS-ÉLYSÉES

LA GASTRONOMIE & L'HÔTEL LANCASTER

À l'occasion des 100 ans du Lancaster, nous sommes heureux de partager avec vous les petites histoires qui ont parcouru la nôtre autour de trois thèmes importants pour notre maison: le cinéma, l'art et la gastronomie. Ce livret est dédié à l'art culinaire et aux créations gastronomiques qui, ici, enchantent les palais des hôtes et célèbrent le plaisir de la table.

To celebrate Lancaster's 100th anniversary, we are pleased to share with you the little stories that have woven into ours around three important themes for our house: cinema, art, and gastronomy. This booklet is dedicated to the culinary arts and gastronomic creations which, here, delight the palates of our guests and celebrate the joy of the table.



Préambule

Il est des lieux où le temps suspend son cours, où chaque assiette raconte une époque, chaque parfum évoque une mémoire. Au fil des décennies, le restaurant du Lancaster, son bar feutré, son patio baigné de lumière ont vu défiler des chefs visionnaires, des stars insaisissables... Ce récit est une promenade entre les tables, les cuisines et les souvenirs. Une exploration des rencontres inattendues, des gestes de génie culinaire qui ont forgés l'âme gourmande du Lancaster. Alors, comme le disait Émile Wolf, fondateur de cet hôtel et vantant sa cuisine raffinée aux passagers du France: « Bon voyage! »

There are places where time seems to stand still, where every dish tells a story, every scent evokes a memory. Over the decades, the Lancaster's restaurant, its hushed bar, and sunlit patio have seen visionary chefs and elusive stars pass through... This story is a journey among tables, kitchens, and memories. An exploration of unexpected encounters and culinary strokes of genius that have shaped Lancaster's gourmet soul. So, as Émile Wolf, founder of the hotel, would say while promoting his refined cuisine to passengers aboard the France: "Bon voyage!"

L'histoire qui se déroule au restaurant est celle d'un conte entre Monsieur et Marlène Dietrich; un conte où Monsieur aurait été un ami précieux de Marlène Dietrich, qui, pendant son long séjour au Lancaster, lui aurait ramené de ses voyages les meilleures spécialités françaises. Elle, réputée pour sa gourmandise, aurait découvert, à chaque fois, une nouvelle spécialité qu'ils auraient dégustée dans sa suite: un comté du Jura en juillet, un cassoulet de Castelnau-d'Oléron en février, des poires de Normandie en octobre. C'est ce conte qui se poursuit aujourd'hui chez Monsieur Lancaster où chaque mois, une région est mise à l'honneur par notre chef qui continue ainsi de faire vivre cette histoire d'amour.

Les voyages de Monsieur Lancaster

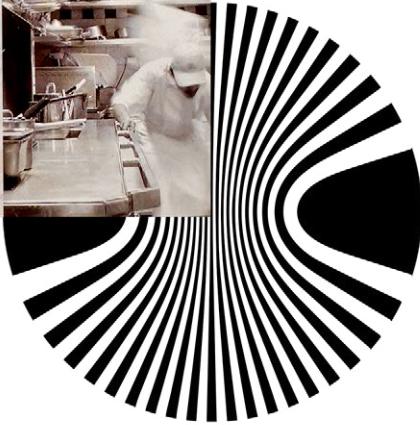
The story unfolding at the restaurant is a fairytale between Monsieur and Marlene Dietrich; a tale in which Monsieur was a dear friend of Marlene Dietrich, who, during her long stay at the Lancaster, would bring her back the finest French specialties from her travels. She, known for her sweet tooth, would discover a new delicacy each time, which they would enjoy together in her suite: a Comté from Jura in July, a cassoulet from Castelnau-d'Oléron in February, Normandy pears in October. That tale continues today at Monsieur Lancaster, where each month, a region is honored by our chef who keeps this love story alive.



Portrait de femme, Boris Pastoukhoff
Restaurant Monsieur Lancaster



Michel Troisgros dans les cuisines du Lancaster



Le chef Michel Troisgros

Michel Troisgros a officié au Lancaster pendant dix ans, marquant l'histoire du lieu de son empreinte. Il a lui-même dessiné les plans de la cuisine, pensé chaque détail: l'alignement parfait des fourneaux, l'emplacement stratégique des passe-plats, la lumière idéale pour sublimer les cuivres. Ce théâtre culinaire, conçu comme une extension du geste du chef, vit encore aujourd'hui selon sa vision. Sa carte inventive, entre influences françaises, italiennes et asiatiques, valut au restaurant deux étoiles Michelin. Cette respiration créative, ce dialogue entre grande tradition et élan contemporain n'ont jamais cessé depuis.

Michel Troisgros worked at the Lancaster for ten years, leaving his mark on the place's history. He personally designed the layout of the kitchen, thinking through every detail: the perfect alignment of the stoves, the strategic placement of the pass, the ideal lighting to enhance the copperware. This culinary stage, conceived as an extension of the chef's gesture, still lives today through his vision. His inventive menu, blending French, Italian, and Asian influences, earned the restaurant two Michelin stars. This creative breath, this dialogue between grand tradition and modern drive, have never ceased since.

Le chef Sébastien Giroud

Chez Monsieur Lancaster, l'expérience culinaire évolue au fil de la journée, du déjeuner décontracté au dîner gastronomique. Le chef Sébastien Giroud y exprime une cuisine de tradition revisitée, sensible aux saisons et aux terroirs. En lien étroit avec ses producteurs, avec qui il aime échanger quotidiennement, il sélectionne des produits d'exception. Héritier d'une enfance à la campagne et formé par Jean-Denis Rieubland, Meilleur Ouvrier de France, il cultive l'excellence avec humilité. Sa passion transparaît dans chaque assiette, notamment dans ses «plats signatures», le «lièvre à la royale» ou les «fleurs de courgettes à la farce fine de homard bleu Breton», «Ce qui m'intéresse, c'est de faire plaisir aux gens avec de bons produits travaillés simplement».

At Monsieur Lancaster, the culinary experience evolves throughout the day, from a relaxed lunch to a gourmet dinner. Chef Sébastien Giroud expresses a revisited traditional cuisine, sensitive to seasons and terroirs. In close collaboration with his producers, with whom he enjoys exchanging daily, he selects exceptional products. With roots in a childhood spent in the countryside and trained by Jean-Denis Rieubland, Meilleur Ouvrier de France, he cultivates excellence with humility. His passion shines through in every dish, especially in his "signature dishes", "hare à la royale" or "zucchini flowers with fine stuffing of Breton blue lobster". "What interests me most is pleasing people with good products simply prepared."



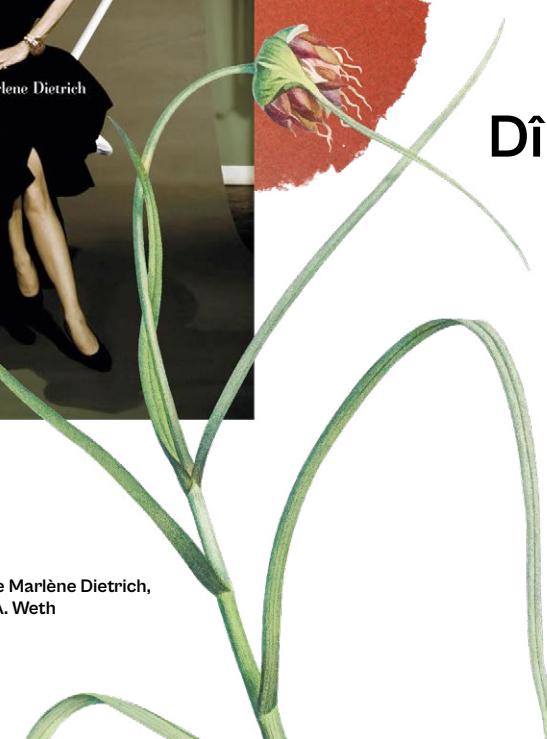
Sébastien Giroud
dans les cuisines
de Monsieur Lancaster

Dîner chez Marlène

Le livre des recettes de Marlene Dietrich
Georg A. Weth

LE QUAI
MICHEL DE MAULE

Livre de recettes de Marlene Dietrich,
Georg A. Weth



Marlène Dietrich était fin cordon bleu et passionnée de gastronomie. Elle avait l'habitude de recevoir généreusement ses amis et de régaler ses nombreux amours, Josef von Sternberg, Maurice Chevalier, Colette, Gertrude Stein, James Stewart, Frank Sinatra... Elle aimait particulièrement mitonner du cassoulet à Jean Gabin et tenta même de séduire John Wayne avec son bouillon de bœuf. Julien Roucheteau, chef doublement étoilé, recréa en son honneur au restaurant, un de ses plats favoris: un « Aspic d'effiloché de tourteau, velours de céleri et cumin, vert d'aneth » agrémenté d'un trait de champagne.

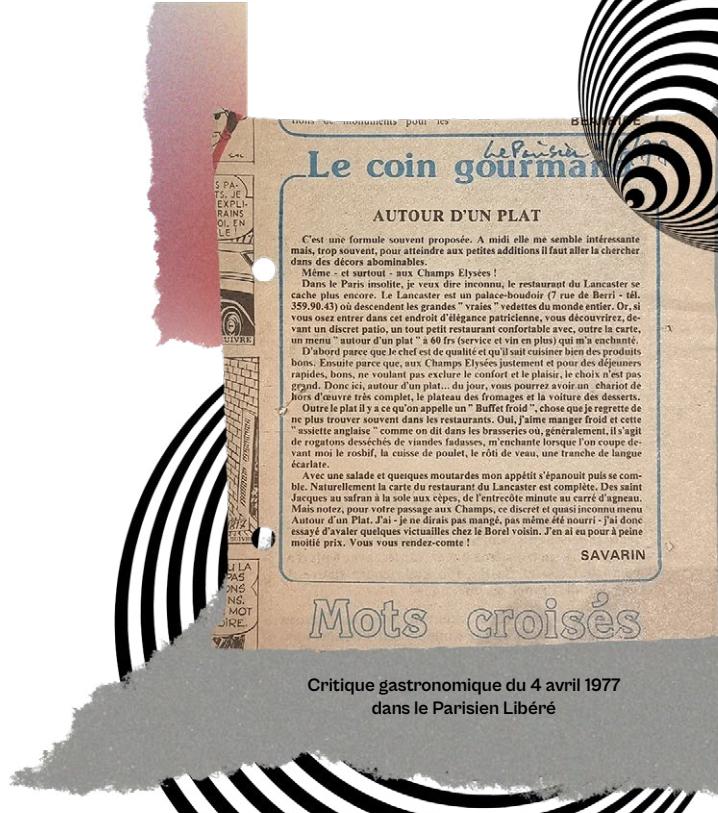
Dîner chez Marlène

Marlene Dietrich was a talented home cook and passionate about gastronomy. She often hosted her friends generously and delighted her many lovers – Josef von Sternberg, Maurice Chevalier, Colette, Gertrude Stein, James Stewart, Frank Sinatra... She especially liked preparing cassoulet for Jean Gabin and even tried to seduce John Wayne with her beef broth. Julien Roucheteau, two-starred chef, recreated in her honor one of her favorite dishes at the restaurant: "Crab aspic, celery and cumin velouté, dill greens," enhanced with a splash of champagne.

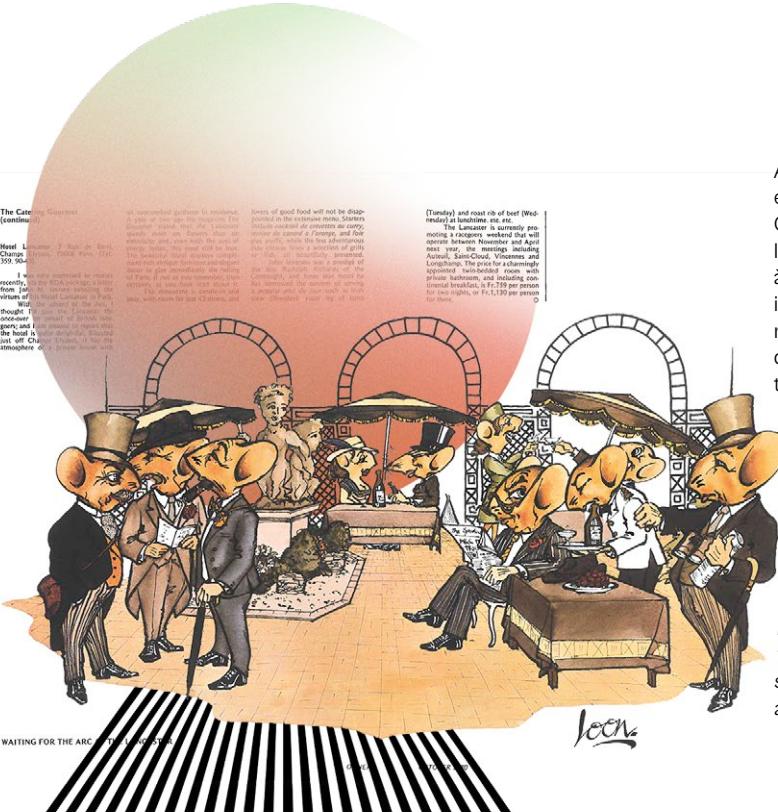
Le coin gourmand

Depuis toujours, le restaurant cultive le goût du vrai: des produits de qualité, une cuisine respectueuse des saisons, dans un décor feutré, discret et élégant. En 1977, Le Parisien saluait déjà cet esprit dans sa rubrique « Le coin gourmand », décrivant un « palace boudoir » fréquenté par « les grandes vraies vedettes du monde entier », un lieu d'« élégance patricienne », porté par « un chef de qualité qui sait cuisiner bien des produits bons ». Il en ressortait, disait-il, « enchanté ». Aujourd'hui encore, les équipes perpétuent cette exigence avec la même passion, pour offrir à chaque hôte des émotions sincères, fidèles à l'âme du lieu.

Since its inception, the restaurant has cultivated a taste for authenticity: quality products, seasonal respect, in a discreet, elegant, and intimate setting. In 1977, Le Parisien praised this spirit in its "Gourmet Corner" column, describing a "boudoir palace" frequented by "true global stars," a place of "patrician elegance," led by "a quality chef who knows how to cook many fine products." The article concluded by saying he left "enchanted." Even today, the teams continue this level of excellence with the same passion, to offer each guest sincere emotions, true to the spirit of the place.



Critique gastronomique du 4 avril 1977
dans le Parisien Libéré



En attendant le prix de l'Arc de Triomphe au Lancaster,
Illustration du « Owners »

Le plat du jour

Anecdote surprenante, le 'plat du jour' au menu du Lancaster est une idée directement inspirée de l'hôtel de luxe londonien, le Connaught. John Iversen, directeur du Lancaster alors, observe lors d'un de ses séjours dans cet hôtel, cette habitude de mettre à l'honneur un plat populaire différent chaque jour. Il aime cette idée et décide de faire de même au Lancaster. Cette histoire est racontée dans la revue « Owners », à l'attention des amateurs de courses hippiques britanniques. Ils avaient à l'époque leurs habitudes à l'hôtel. Les séjours proposés pour ces occasions, incluaient les courses d'Auteuil, Saint-Cloud, Vincennes ou Longchamp.

A surprising anecdote: the "dish of the day" on the Lancaster's menu was inspired directly by the luxury London hotel, The Connaught. John Iversen, Lancaster's then director, noticed during one of his stays there, the habit of featuring a different popular dish each day. He loved the idea and decided to do the same at Lancaster. This story is recounted in the magazine Owners, for enthusiasts of British horse racing. At the time, they were regular guests at the hotel. The stays offered for such events included the races at Auteuil, Saint-Cloud, Vincennes and Longchamp.



Cave aux merveilles

La cave voûtée de l'hôtel Lancaster est un trésor discret, à l'image de l'établissement lui-même. Un lieu essentiel pour la famille française propriétaire de l'hôtel, qui possède aussi deux vignobles: le Château Mazeyres à Pomerol et le Château Fonroque à Saint-Émilion. C'est un refuge silencieux où chaque flacon semble attendre son moment: un Margaux 1982, un Meursault lumineux, un champagne confidentiel ou la doyenne des bouteilles patientant depuis 1926. Ces pépites se mêlent aux découvertes passionnément chinées par notre sommelier. Ces flacons sont conservés comme une collection raffinée où chaque bouteille raconte une histoire.

The vaulted wine cellar of the Lancaster is a discreet treasure, much like the hotel itself. A key space for the French family that owns the hotel, who also own two vineyards: Château Mazeyres in Pomerol and Château Fonroque in Saint-Émilion. It's a quiet sanctuary where each bottle seems to await its moment: a 1982 Margaux, a luminous Meursault, a rare champagne, or the oldest bottle, resting since 1926. These gems are joined by discoveries passionately unearthed by our sommelier. The bottles are preserved as a refined collection, where each tells a story.

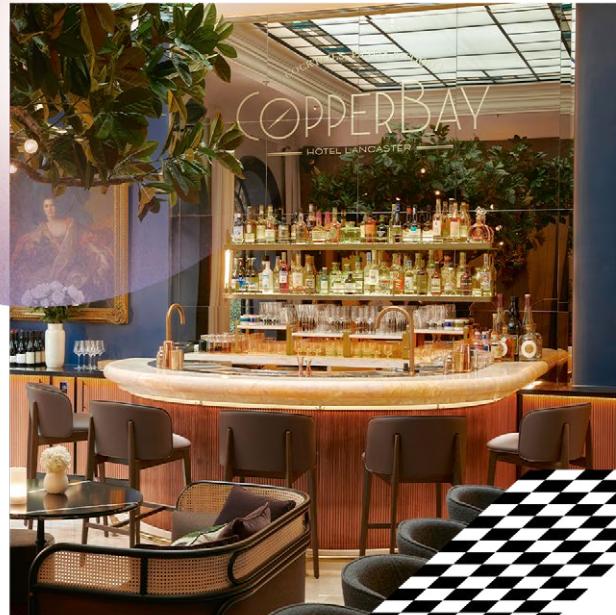
Le CopperBay

Le bar du Lancaster est le prolongement naturel de cette maison parisienne où les clients de l'hôtel et les habitués, reviennent comme chez des amis. Un lieu confidentiel où l'on vient à toute heure de la journée, rêver, échanger, et plonger, le soir venu, dans une ambiance plus festive menée par le CopperBay*, bar indépendant réputé pour ses cocktails raffinés. On peut y admirer la dextérité des bartenders avant de savourer un cocktail Liz Taylor, tout en écoutant les vinyles du DJ qui officie ce soir-là... Nos deux protecteurs, de chaque côté du bar, ne s'y trompent pas. Pagaies en main, ils attendent impatiemment de traverser la « baie de cuivre » pour déguster leur cocktail favori.

The Lancaster bar is the natural extension of this Parisian home, where – hotel guests and regulars – return as if to visit friends. A confidential space where one can come at any time of day to dream, chat, and dive, in the evening, into a festive atmosphere led by CopperBay, an independent bar known for its refined cocktails. One can admire the bartenders' skill before sipping a Liz Taylor cocktail while listening to vinyl spun by the DJ of the night... Our two guardians, standing on either side of the bar, do not miss a beat. Paddles in hand, they eagerly await crossing the "copper bay" to enjoy their favorite drink.*

*Parmi les 300 meilleurs bars au monde pour amateurs de cocktails haut de gamme

*Among the 300 best bars in the world for lovers of high-end cocktails



Le bar CopperBay



Installé confortablement sous la verrière Art Déco, ou au comptoir du bar, on se sent au cœur de Paris, et transporté dans un autre temps. Un temps où l'on s'attendrait à croiser Serge Gainsbourg, fidèle du lieu. Si habitué qu'il prolongea l'expérience chez lui en rapportant un de nos cendriers. Ce modèle en porcelaine reprenait le motif des feuilles de platanes, hommage aux arbres bordant les Champs-Élysées. Sa fille, Charlotte, qui gardait le souvenir de ses Gitanes écrasées dans cette feuille de porcelaine, nous demanda d'en retrouver un exemplaire. Il est désormais conservé dans les collections de la Maison Gainsbourg, rue de Verneuil.

Souvenirs de Gainsbourg

Comfortably seated under the Art Deco glass roof, or at the bar counter, one feels at the heart of Paris and transported to another era. A time when you might run into Serge Gainsbourg, a loyal guest of the hotel. So loyal that he extended the experience at home by taking one of our ashtrays with him. This porcelain model bore the motif of plane tree leaves, a tribute to the trees lining the Champs-Élysées. His daughter, Charlotte, remembering the image of Gitanes crushed in that porcelain leaf, later asked us to find another one. It is now part of the Maison Gainsbourg collections on Rue de Verneuil.

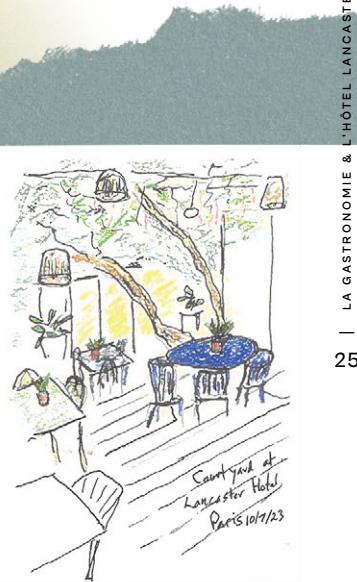
Inspirant patio

Le Lancaster inspire et parfois même se glisse dans les œuvres de ceux qui y séjournent. Ici, notre patio comme un secret à ciel ouvert, dissimulé au cœur de l'hôtel. Difficile d'imaginer qu'il fut un temps où les chevaux arrivaient ici depuis le porche pour rejoindre les écuries (les cuisines actuelles). Le patio a ainsi revêtu plusieurs décors et accueilli de multiples collaborations artistiques. On y a vu une rivière, des sculptures d'animaux en métal. C'est aujourd'hui dans un décor inspiré d'un iris vue du ciel que vit une œuvre du sculpteur français Christophe Charbonnel.

The Lancaster inspires and sometimes even finds its way into the works of those who stay here. In this drawing, our patio is like an open-air secret, hidden in the heart of the hotel. Hard to imagine that once, horses arrived through the porch to reach the stables (now the kitchens). The patio has donned many décors and hosted numerous artistic collaborations. One once saw a river; metal animal sculptures. Today, it features a setting inspired by an iris seen from above, home to artwork by French sculptor Christophe Charbonnel.



Le patio par un de nos hôtes





David Lynch dans le patio

Ce patio appelle de précieuses parenthèses hors de l'agitation du quartier. Le réalisateur David Lynch, en avait l'habitude, comme on le voit ici. Il appréciait particulièrement y boire un cappuccino, « le meilleur de la ville » disait-il. En habitué du Lancaster, il aimait aussi évoquer ce souvenir très personnel: la toute première nuit de son fils Riley, tout juste né à l'Hôpital Américain de Neuilly, passée ici, au Lancaster. Un moment suspendu, à l'image de l'hôtel lui-même, « Our beautiful home away from home » comme il a eu l'amitié de l'écrire dans notre livre d'or.

« Our beautiful home away from home »

This patio invites precious moments of calm, away from the bustle of the neighbourhood. Filmmaker David Lynch made it a habit. He particularly enjoyed having a cappuccino there – “the best in town,” he said. As a regular guest of the Lancaster, he also liked to recall a very personal memory: his son Riley’s first night, just born at the American Hospital in Neuilly, spent here, at the Lancaster. A suspended moment, just like the hotel itself, “Our beautiful home away from home,” as he kindly wrote in our guestbook.

Cuisse de grenouille
en habit vert

Aspic de Tourteau
en transparence

Coussin d'œufs brouillés
à la Truffe noire

Fleur de courgette farcie au homard bleu Breton
et bisque crémée

Langoustine royale rôtie
au piment d'Espelette, cromesquis de tête de veau,
sauce gribiche

Saumon à l'oseille
comme le préparaient les frères Troisgros

Carré d'agneau de Sisteron
pommes dauphines, jus corsé au thym citron

Soupe glacée de fruits rouges
et son sorbet fromage blanc

Crêpes en mille-feuilles
marmelade d'oranges et Grand Marnier

Menu des 100 ans



Cent ans d'histoires partagées

Le Lancaster aime célébrer tous les moments de la vie, des plus universels aux plus personnels. Des Jeux Olympiques aux fêtes de Noël, du Prix Romy Schneider et Patrick Dewaere à un mariage discret ou à l'anniversaire d'une célébrité, pour lequel l'hôtel fut entièrement privatisé... Chaque événement est accueilli ici avec la même attention, la même chaleur. Et c'est dans cet esprit que le Lancaster célèbre aujourd'hui son centenaire. Cent ans d'histoires partagées, cent ans pendant lesquels il n'a jamais vraiment reçu de simples clients, mais des amis, comme aimait à le dire son fondateur, Émile Wolf.

Lancaster loves to celebrate all of life's moments, from the most universal to the most personal. From the Olympic Games to Christmas festivities, from the Romy Schneider and Patrick Dewaere Prize to a private wedding or a celebrity's birthday, for which the hotel was entirely privatized... Every event is welcomed here with the same care and warmth. And it is in that spirit that the Lancaster celebrates its centenary today. One hundred years of shared stories, one hundred years during which it never truly hosted mere clients, but friends—as its founder, Emile Wolf, loved to say.



DIRECTION ÉDITORIALE : Chloé Defours – Origine Chloé
HISTOIRES : Christophe Lajoinie – Hôtel Lancaster
CONCEPTION GRAPHIQUE : Futur Parfait
COORDINATION : Agence Moderne
CRÉDITS PHOTOS : Photothèque Lancaster et divers

*«Je n'ai jamais eu de clients,
seulement des amis.»*

ÉMILE WOLF

1925 100  2025

HÔTEL LANCASTER
PARIS – CHAMPS-ÉLYSÉES

7 RUE DE BERRI, 75008 PARIS – HOTEL-LANCASTER.COM
RESERVATIONS@HOTEL-LANCASTER.FR – +33 (0)1 40 76 40 76