



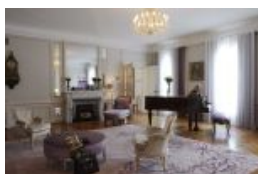
Un dîner chez Marlene Dietrich



Dîner chez Marlene (Georg A. Welth, éditions Michel Le Maule / Le Quai)



La Suite Marlene Dietrich de l'Hôtel Lancaster Paris

[Visualiser l'article](#)

L'hôtel Lancaster Paris rend hommage à l'actrice mythique et à l'un de ses talents les plus inattendus: la cuisine.

“L'Impératrice Rouge” aimait cuisiner: son pot-au-feu était célèbre, son “consommé magique” ou ses œufs brouillés régalaient Édith Piaf, Jean Gabin ou Jean-Claude Brialy. Toutes ces recettes sont réunies dans un ouvrage étonnant, *Dîner chez Marlene* (Georg A. Welth, éditions Michel Le Maule / Le Quai). L'hôtel Lancaster Paris, où l'actrice aimait séjourner dans les années 30, ressuscite aujourd'hui Marlene Dietrich et perce le mystère de ses talents culinaires.

Tous les dimanches, le “Petit-Déjeuner façon Marlene” est ainsi présenté par le chef Julien Rocheteau: kouglof, bretzels, tartes aux fruits de saison, sont inspirés des goûts de la diva, des mini saucisses de volaille à la citronnelle au riz gluant. Le plat fétiche de l'actrice, un aspic d'effiloché de tourteau, est quant à lui proposé à la carte du restaurant gastronomique, jusqu'à fin septembre.

Jusqu'au 2 octobre 2016, tous les dimanches de 12h à 15h, au Lancaster Paris, 7 rue de Berri, 75008 Paris.
Tél.: 01 40 76 40 76

Hotel-lancaster.com