



Styles > Saveurs

Les Bars à huîtres, brasseries iodées et renouvelées

 Par [Francois-Régis Gaudry](#), publié le 14/12/2011 à 17:14, mis à jour à 17:33

3

0



Un plateau de langoustines servi au Bar à huîtres.

Camille Millerand/L'Express Styles

L'imprésario Garry Dorr vient faire souffler un vent marin sur la capitale avec pour ambition de proposer la plus grande collection d'huîtres de France.

C'était le secret le mieux gardé du landerneau ostréicole. [La Nustrale di Diana](#). Une huître miraculeuse qui coulait des jours heureux dans les eaux pures de l'étang de Diane, sur la côte orientale de la Corse, de deux mille cinq cents ans avant Jésus-Christ à nos jours. Et n'offrait sa chair pulpeuse, nacrée, croquante, finement saline qu'à une poignée d'initiés d'entre mer et maquis.

Bonne nouvelle: la mascotte insulaire s'est enfin décidée à sortir de sa coquille. Elle entame, à la veille des fêtes de fin d'année, une carrière parisienne sous la houlette d'un imprésario fougueux: Garry Dorr. 27 ans, tête bien faite ([école hôtelière de Lausanne](#), HEC et Sciences po) et papilles forgées à l'iode des étés au Cap-Ferret, ce fils de (William Dorr, son père, sept bistrot au compteur) a repris les rênes du [Bar à huîtres](#) avec la ferme intention d'aligner sur les bancs d'écailler de ses quatre enseignes la plus belle collection d'huîtres de

A lire aussi

 ARTICLE - **3 adresses à Paris où trouver de bonnes huîtres**

 ARTICLE - **Chez Atao, des huîtres Haute Couture**

 BLOG - **Left Bank Brasserie : frenchement bon !**

 Suivez **L'EXPRESS** *Styles*

Sur Facebook

11 674 personnes aiment ça.

Les 10 événements culinaires qui ont régalé en 2011

Le meilleur de Styles dans votre boîte mail 2 fois par semaine !

vente privilège

VINS

Fins de lots à petits prix Jusqu'à -60% !

> **J'en profite**

Du 21 décembre 2011 au 3 janvier 2012

France.

Des variétés d'huîtres multiples

Dans la nouvelle ambiance bleutée d'une brasserie "chiquisée" à coups de banquettes épaisses et de viviers abyssaux, on s'est payé le plateau Grand Cru à 59 euros. Une tournée de nos côtes en 18 huîtres remarquables. A vrai dire, on n'avait jamais imaginé, sur quelques centimètres carrés de glace pilée, autant de perles rares: l'Utah Beach spéciale de François Fonteneau, la fine de Prat-Ar-Coum d'Yvon Madec, la plate Belon de la famille Cadoret, la pousse en claire Royale Cabanon de David Hervé à Marennes-Oléron, jusqu'à des curiosités comme la Belle Fermanvillaise, une petite Normande dorlotée à 10 mètres de fond par une ancienne scaphandrière ou ce spécimen à la coquille étonnamment rose élevé sur la lagune de Thau.

Domage qu'une fois confisqués les menus sur tablettes iPad richement documentés l'absence totale de signalétique sur le plateau et les explications lacunaires d'un serveur débordé vous obligent à gober vos coquillages à... l'aveugle. Aucun risque de confusion géographique avec les petites crevettes "mange-tout" du Cap-Ferret sautées à la poêle avec du piment d'Espelette (10 euros), le homard bleu de Bretagne (650 g, 59 euros) ou encore le turbot de Noirmoutier de 1,5 kilo pour deux, grillé, servi dans son plus simple appareil (54 euros par personne) et arrosé d'un touraine sauvignon 2010 d'Henry Marionnet (25 euros) pioché sur une carte des vins aussi pléthorique qu'académique. Dans le rôle du chef consultant qui supervise les fourneaux, un certain Jean-Jacques Jouteux, ex-idole de la nouvelle cuisine. Preuve supplémentaire que ce bar à huîtres a mis la barre haut.

Sur Twitter

Suivre 3 119 abonnés

Et aussi :

Avec **wineandco.com**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération >



VINS - Miss Vicky Wine

par Anne Victoire Monrozier

Ce que les français ont en Champagne, les italiens le

trouvent en Franciacorta 1



SAVEURS - La Soif du miam

par Anne-Laure Pham

Comment ouvrir une meule de parmesan en toute décontraction? 1



SAVEURS - Et toque!

par François-Régis Gaudry

Strasbourg : Le Tire-Bouchon

[Commenter](#)

Tous les blogs stylés

Le Bar à huîtres, 112, boulevard du Montparnasse, Paris (XIVe), 01-43-20-71-01. 33, rue Saint-Jacques, Paris (Ve), 01-44-07-27-37. 33, boulevard Beaumarchais, Paris (IIIe), 01-48-87-98-92. 69, avenue de Wagram, Paris (XVIIe), 01-43-80-63-54.

Rejoignez L'EXPRESS.fr Styles

Je m'inscris | Je m'identifie | Se connecter



Anne-Laure Pham recommande l'article **Ryan Gosling élu l'homme le plus cool de**

[Recommander](#)

Partager l'intro :

réagir : (0)

Commenter



Groupon

Vous aimez faire des économies, vous allez adorer Groupon : Voir le deal



Un Bonus pour Noël!

Ouvrez votre compte chez FOREXYARD, entraînez-vous virtuellement sans risques ; bonus à la clé



Crédit Travaux Cofinoga

Simulez votre crédit en ligne. Trouvez une solution de crédit adaptée à vos besoins !



Investir : immobilier BBC

SCPI Scellier BBC : défiscalisation immédiate (22% de réduction d'impôt) et revenus fonciers

Publicité Ligatus

Commentez cet article

Commentaire :

[charte des commentaires](#)

[Je m'inscris](#)

+VUS | +RECOMMANDÉS

2011

2. **La quenelle, c'est sexy?**
3. **10 plats pas chers et bluffants pour (...)**
4. **Faut-il marquer "fait maison" sur les (...)**
5. **100 recettes pour un réveillon parfait (...)**

Pull femme
IKKS
130.00€

Time zone ...
Estée Laud...
83.00€

PureShopping