

Valeurs ACTUELLES

“ Tout est dans le produit et ... la passion. Sur quatre lieux stratégiques à Paris, il (Garry Dorr) s'attaque donc aux coquilles et produits de la mer. Les meilleurs écaillers sont à ses côtés (champion de France à l'appui) et les plus grand crus de coquilles sur les étals”

Valeurs Actuelles
Sept 2010



Garry Dorr a un parcours atypique mais qui tient la route. De l'école hôtelière de Lausanne à HEC Paris en passant par Sciences Po, il a par la suite travaillé dans les meilleures cuisines. Commis chez Alain Ducasse et chez Ro-

buchon, ce boulimique de travail à la tête bien faite jongle avec ses talents d'entrepreneur ; il connaît tout autant la musique des pianos que le jeu du boulier. Afin de se démarquer, il s'engage chaque semaine à nous faire découvrir le meilleur de la mer. L'enjeu est ambitieux, mais Garry Dorr, à 26 ans, est courageux.



BAR A HUITRES

Garry Dorr.

En digne fils de Willy Dorr, il connaît les secrets de la réussite ! Tout est dans