

Reprise du “Bar à Huîtres” par Garry Dorr

Garry Dorr, ancien élève de l'école hôtelière de Lausanne, diplômé d'HEC et de Sciences Po, a appris le métier de restaurateur auprès de son père, Willy Dorr, fondateur de sept bistros parisiens et du fameux "Menu tout compris". Il a par ailleurs poursuivi sa passion pour la gastronomie française en travaillant dans les cuisines des plus grands chefs : Alain Ducasse et Jean-François Piège au Plaza-Athénée (3 macarons Michelin) ; Joel Robuchon et Christophe Cussacà l'hôtel Métropole Monte-Carlo (2 macarons Michelin) et Louis Grondard au restaurant Drouant (1 macaron Michelin), siège du "Goncourt".

Passionné de fruits de mer en général et de l'huître en particulier, c'est en souvenir d'étés passés au cap Ferret et avec la nostalgie de dégustations d'huîtres du banc d'Arguin entre amis, qu'il s'est intéressé au Bar à Huîtres.

Ses emplacements mythiques qui font référence dans la capitale ont été un élément déterminant de son choix. Son ambition est de devenir rapidement la référence parisienne des grands-crus d'huîtres et de produits iodés d'exception. Sa maxime favorite, empruntée à Napoléon 1^{er} : "On pourra m'accuser de témérité, jamais de lenteur". L'enjeu est ambitieux mais Garry, à 26 ans, est courageux. L'enseigne "Bar à Huîtres" compte actuellement quatre restaurants : Montparnasse, Place des Vosges, Saint-Germain et Ternes.