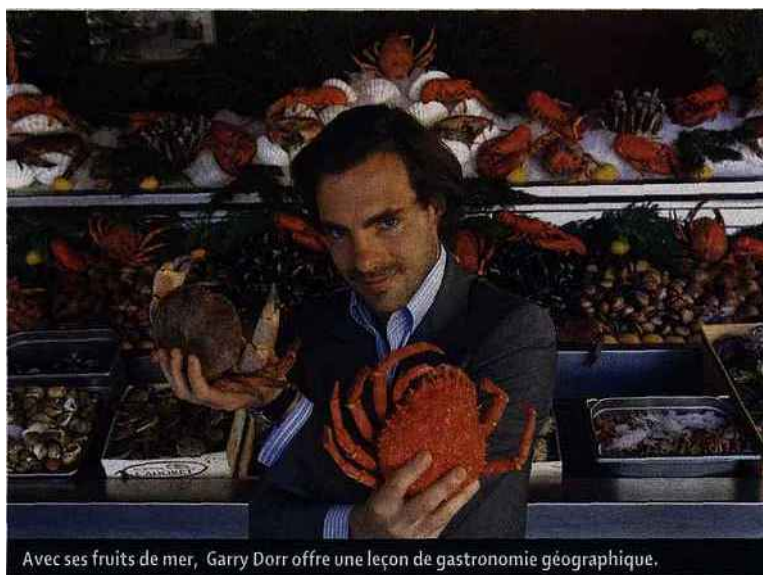


Garry Dorr. L'orfèvre du plateau de fruits de mer

Quoi de plus appétissant qu'un magnifique plateau de fruits de mer posé sur son trépied au milieu d'une table bien dressée ? Si la cuisine est un art, le service du coquillage en est un autre et requiert un certain savoir. Pourvu que l'assemblage varie et que les couleurs claquent, le néophyte se laisse facilement éblouir par six crevettes décaïtes se battant en duel sous l'œil morne d'un crabe flasque affalé sur



Avec ses fruits de mer, Garry Dorr offre une leçon de gastronomie géographique.

un tas d'huîtres blafardes, elles-mêmes flanquées de trois coques en stock poursuivies par un quarteron de bigorneaux en retraite.

Lorsqu'il est aux mains de la flibuste gargotière le « plateau du mareyeur » donne dans la piraterie. Un banc d'huîtres relève de l'écailler professionnel. Nombre de brasseries en disposent, surtout à Paris, où l'étal, ouvert sur l'extérieur, rassure une clientèle se contentant trop souvent d'une pellicule de chair dans de l'eau salée comme l'addition.

Tel n'est pas le cas du Bar à huîtres, où le culte du coquillage fait tanguer la marée. Repris par Garry Dorr, dont le père, William, préside à la destinée de bistrot réputés (Deux Théâtres, Melrose, Champêtre, Breteuil, Saint-Ferdinand), les quatre Bar à huîtres surfent sur la vague montante des restaurants parisiens. C'est que le jeune Garry n'a pas peur d'affronter le grand large : Ecole hôtelière de Lausanne, Alain Ducasse, Joel Robuchon, HEC, Sciences-Po, où il apprend à tenir la barre et à surmonter la tempête. Conservant le concept paternel, le jeune Garry décide de hisser haut et fort les couleurs de l'ostéiculture française en proposant un banc d'huîtres avec lequel aucune maison au monde ne rivalise. Pas moins de sept provenances maritimes composent une carte de

« grands crus » à l'enseigne des meilleurs producteurs du pays (lire ci-contre). Un trésor d'iode et de nacre dont quelques perles rares au nom littéraire, telles la papillon des îles Chausey, la gravette du Mimbeau ou la boudeuse de Prat-Ar-Coum, confirment l'érudition du sélectionneur en matière de mollusques.

Cette délicieuse leçon de gastronomie géographique est teintée de culture, puisque derrière chaque appellation se cache une histoire, une tradition, une légende. Des plages du Cotentin au bassin d'Arcachon en passant par les abers du Léon et les rives d'Oléron, Garry Dorr a parcouru tout ce que les claires et les parcs de France recèlent de plus exquis et de plus sublime. Un musée où l'on perce les secrets du cru dans la coquille.

Une collection d'art

Avis aux amateurs de pinces, de pattes et de coffres fleurant bon les embruns, cette collection d'art aux saveurs océanes vous déferle sur le palais. D'autant que la farandole aux écailles reprend de plus belle avec les langoustines royales au naturel, les langoustines demoiselles, le homard bleu de Bretagne et la langouste royale de Roscoff. Certes, il faut y mettre un certain prix, mais à ce niveau de perfection-là, on

s'en tient pour comblé. Puis vient le travail d'orfèvre, avec le gros tourteau entièrement décortiqué (16 €), l'araignée de mer entièrement décortiquée et sa mayonnaise maison (25 €), grands instants d'amour gourmand. Sans trop bourse délier, on se réglera plus simplement avec les succulentes moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel AOC (12 €). Un régal ! Au vivier, volant sous les eaux entre des antennes rouges et des carapaces bleues, des turbots

vivants de Noirmoutier ondule des nageoires vers le beurre blanc...

Après quelques verres de muscadet, il arrive que l'oursin clame au fond de la coque : « *Tous au bulot, mes chères praires, ici les amandes ne sont palourdes.* » Et pour cause, puisqu'au registre des menus celui à 38 € propose, entre autres suggestions, un plateau de neuf huîtres « grand cru », une raie bouclée de Bretagne au beurre noisette et câpres et des crêpes flambées au guérindon. Celui à 24 €, servi uniquement au déjeuner, une assiette de six huîtres des îles Chausey avec bulots et bigorneaux ou une soupe de poissons et ses croûtons à l'ail et un cabillaud de la mer du Nord poêlé. A tous les prix, vers tous les caps, sur le pouce ou pour festoyer, la mer remonte désormais jusqu'à Paris. ■

Le Bar à huîtres. Montparnasse :

112, bd du Montparnasse,

Paris XIV^e (tél. : 01 43 20 71 01) ;

Bastille : 33, bd Beaumarchais,

Paris III^e (tél. : 01 48 87 98 92) ;

Saint-Germain : 33, rue Saint-Jacques,

Paris V^e (tél. : 01 44 07 27 37) ;

Termes : 69, avenue de Wagram,

Paris XVII^e (tél. : 01 43 80 63 54).

Menus à 24 et 38 €. Plateaux de fruits de mer

à 44, 64, 74 et 124 €. Carte : 50/80 €.

Vente à emporter. www.lebarahuîtres.com

La carte des huîtres

Terroirs nacrés

GRANDS CRUS DE NORMANDIE

Utah-beach spéciale, de François Fonteneau, grosse n° 2 (3,30 € pièce).

La belle fermavillaise, de Christine Follet (exclusivité Bar à huîtres), petite n° 4 (2,40 €).

La papillon des îles Chausey, de Bruno Lapie (également en exclusivité), petite n° 4 (1,40 €).

GRANDS CRUS DE BRETAGNE

La fine de Prat-Ar-Coum, d'Yvon Madec, moyenne n° 3 (2,40 €).

La belon, de Jacques Cadoret, grosse n° 2 (3,90 €), très grosse plate n° 000 (6,50 €)

GRAND CRU DE L'ÎLE DE RÉ

L'île-de-ré, moyenne n° 3 (1,90 €).

GRANDS CRUS DE MARENNES-OLÉRON

La fine de claire, de David Hervé, moyenne n° 3 (2,50 €).

La royale cabanon, pousse en claire, de David Hervé, charnue n° 2 (3,90 €).

La spéciale, de Gillardeau, moyenne et charnue n° 3 (3,70 €).

GRANDS CRUS D'AQUITAINE

La gravette, huître plate de Mimbeau (une rareté), au Cap-Ferret, de Ludovic Hiribarn, grosse n° 2 (3,40 €).

La spéciale du banc d'Arguin, de Ludovic Hiribarn (exclusivité Bar à huîtres), énorme et charnue n° 0 (3,90 €).

GRAND CRU DE MÉDITERRANÉE

L'huître rose spéciale, de Florent Tarbouriech, énorme et charnue n° 0 (4 €).

GRAND CRU DE LA CORSE

L'huître de l'étang de Diana, moyenne n° 3 (3,70 €).

Sélection personnelle de Garry Dorr.
Plateaux à emporter sur commande.

Bien choisir son huître

Les règles à observer

Un client instruit est un client respecté. Traçabilité exige, toujours se faire préciser l'origine et la variété du coquillage. Il faut s'intéresser à ce que l'on déguste, le restaurateur n'en sera que mieux-veillant. Eviter de dire « Je n'aime pas les huîtres grasses », mais « Je préfère les fines » et, dans le cas contraire, demander des spéciales, au contenu ferme et charnu. Avaler son huître en vitesse, sans goûter, n'est pas un signe de gourmandise. L'amateur mâche et croque

dans son huître pour en percevoir toutes les nuances et les arômes. Quant à l'usage du vinaigre à l'échalote, cela revient à couper son château-latour avec du soda américain, auquel cas il est inutile de sacrifier une huître « grand cru ». Passe pour une goutte de citron, histoire de vivifier le mollusque. Enfin, rien de pire que l'huître frappée. Un bon écaler posera les coquillages sur un tapis d'algues, jamais en prise directe sur la glace. Au Bar à huîtres, ces règles sont observées avec rigueur. ■



périck léglise

Fin du fin dans la coquille

Faut-il manger le talon ?

Beaucoup d'amateurs d'huîtres oublient de prendre leur pied, ou le talon, ce petit muscle croquant, si délicieux, qui fixe l'huître à la coquille. Doucereux et suave, il donne un plaisir suprême. Pour ne pas le manquer, le mieux est de se servir du couteau à beurre, comme d'un scalpel, afin de bien sectionner le ligament, et non d'une petite fourchette. Les plus malins se taisent pour manger ceux des autres... ■

Que boire avec des huîtres ?



Muscadet, sauvignon

Une loi intangible, du vin blanc sec, jeune et frais, ni trop minéral, ni trop fruité. Pourvu qu'il soit bien né, le meilleur partenaire de l'huître est, de loin, le muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie, mais les sauvignons de la vallée de la Loire donnent également de merveilleux accords, notamment les crus

du Berry : quincy, reuilly, ménétou-salon, sancerre. Toutefois, sur certaines huîtres plates de gros calibre (00 et 000), un chablis-villages ou chablis premier cru, voire un riesling ou un sylvaner bien secs, peuvent offrir la plus exquise des répliques. Au Bar à huîtres, la sélection des vins blancs est en parfaite harmonie avec tout le répertoire marin de la maison. Un coup de cœur pour le Touraine sauvignon 2009 du domaine de la Charmoise, vif et fruité, à 19 €. ■