

LE BAR À HUITRES

Les adeptes de poissons et fruits de mer connaissent bien cette enseigne qui arbore quatre restaurants à Paris. Un à Ternes, un à Saint-Germain, un autre près de la place des Vosges et la maison mère à Montparnasse. Depuis juillet, un nouveau propriétaire en tire les rênes, Garry Dorr, fils d'un entrepreneur parisien qui possède la chaîne Bistro & Cie. Le jeune homme, formé dans des maisons étoilées, connaît rudement bien son affaire. Seconde d'un expert – le chef conseiller Jean-Jacques Jouteux – il a renoué le cadre des restaurants et agrémenté la carte de suggestions alléchantes. Une quinzaine d'huîtres sont ainsi

proposées, à la pièce ou garnissant de généreux plateaux de fruits de mer. En tête de liste, quelques merveilles : l'huître rose Spéciale Tarbouriech de Méditerranée, l'énorme Spéciale Banc d'Arguin d'Aquitaine, la Belle Fermanvillaise de Normandie et des incontournables comme la Belon Cadoret de Bretagne ou la Spéciale Gillaudeau du Poitou Charentes. Une collection de poissons fins sont également à déguster : le bar sauvage et un turbotin, présenté vivant sous les yeux du client, puis grille et flambe, à la chair succulente et nacrée. Côte crustacés, là encore, le meilleur de la mer s'invite à table : apporte sur un plateau homard bleu, langoustines royales, oursin d'Islande, crevettes roses de Madagascar. A deux, l'addition peut enfler sensiblement, jusqu'à attendre un montant à trois chiffres, mais reste sage le midi grâce à l'impeccable formule à 24 €. A la carte, compter entre 40 et 70 €. ■

Maxime Landemaine

Accueil tous les jours de 12h à 0h30.

