



• LE FAIT DU JOUR

- L'ACTU
- LE SPORT
- L'AIR DU TEMPS
- CULTURE/LOISIRS
- 75
- 77
- 78
- 91
- 92
- 93
- 94
- 95
- 60

ARCHIVES

[28 octobre 2011](#) [29 octobre 2011](#) [30 octobre 2011](#) [31 octobre 2011](#) [1 novembre 2011](#) [2 novembre 2011](#) [3 novembre 2011](#) [4 novembre 2011](#) [5 novembre 2011](#) [6 novembre 2011](#) [7 novembre 2011](#) [8 novembre 2011](#) [9 novembre 2011](#) [10 novembre 2011](#) [11 novembre 2011](#) [12 novembre 2011](#) [13 novembre 2011](#) [14 novembre 2011](#) [15 novembre 2011](#) [16 novembre 2011](#) [17 novembre 2011](#) [18 novembre 2011](#) [19 novembre 2011](#) [20 novembre 2011](#) [21 novembre 2011](#) [22 novembre 2011](#) [23 novembre 2011](#) [24 novembre 2011](#) [25 novembre 2011](#) [26 novembre 2011](#) [27 novembre 2011](#) [28 novembre 2011](#) [29 novembre 2011](#) [30 novembre 2011](#) [1 décembre 2011](#) [2 décembre 2011](#) [3 décembre 2011](#) [4 décembre 2011](#) [5 décembre 2011](#) [6 décembre 2011](#) [7 décembre 2011](#) [8 décembre 2011](#) [9 décembre 2011](#) [10 décembre 2011](#) [11 décembre 2011](#) [12 décembre 2011](#) [13 décembre 2011](#) [14 décembre 2011](#) [15 décembre 2011](#) [16 décembre 2011](#) [17 décembre 2011](#) [18 décembre 2011](#) [19 décembre 2011](#) [20 décembre 2011](#) [21 décembre 2011](#) [22 décembre 2011](#) [23 décembre 2011](#) [24 décembre 2011](#) [25 décembre 2011](#) [26 décembre 2011](#)

Il veut concurrencer l'huître d'Atlantique

Un conchyliculteur de l'Hérault a fait le pari un peu fou de reproduire artificiellement le cycle des marées pour améliorer la qualité de ses huîtres. Et ça marche !

Adeline Daboval | Publié le 26.12.2011, 07h00



Florent Tarbouriech est un homme heureux : il produit 50 t par an d'huîtres roses qui subissent les marées de manière artificielle. | (LP.)

Florent Tarbouriech voit la vie en rose, comme le packaging de ses huîtres haut de gamme : les Spéciales Tarbouriech. Ce conchyliculteur de l'étang de Thau, à Marseillan (Hérault), est aujourd'hui fier de dire qu'il vend « l'huître la plus chère de France ». Pour concurrencer les plus célèbres huîtres d'Atlantique, il a eu une idée à la fois évidente et folle : reproduire artificiellement le cycle des marées en Méditerranée. « Quand j'allais voir les chefs étoilés avec mes huîtres, ils me disaient qu'elles étaient bonnes. Mais ils leur préféraient toujours les huîtres d'Atlantique. Un jour, je me suis demandé si la différence ne venait pas de l'absence de marée. J'ai essayé pendant un an d'aller moi-même avec ma barque sortir une corde de l'eau une fois par jour. Le taux de chair, la coquille, la nacre... tout a évolué. Ces huîtres étaient incomparables... » se souvient le chef d'entreprise.

Faire revivre la profession

Stressée par les sorties hors de l'eau, l'huître fait des réserves et devient plus charnue. Exposée aux rayons du soleil, la coquille élimine algues et colonisateurs et se pare de reflets roses. « Il me restait à inventer un système qui me permettrait d'en produire des tonnes. J'ai travaillé avec un bureau d'études, déposé un brevet et équipé mes premiers parcs il y a deux ans », explique Florent Tarbouriech. Contrairement à l'huître d'Atlantique élevée en casiers, celle de Méditerranée est collée sur des barres de palétuviers ou sur des cordes. Le système breveté par Medithau fait remonter les cordes de l'eau en les faisant s'enrouler sur des perches qui tournent grâce à l'énergie de panneaux solaires. « Elles sont remontées au moins deux fois par semaine et passent jusqu'à deux jours dehors, développe Florent Tarbouriech, qui reste volontairement imprécis. Elles grossissent pendant deux ans et demi contre un an

pour des Bouzigues, mais sont vendues deux à trois fois plus cher : autour de 4-5 € pièce. » La société Medithau a investi 3 M€ pour mécaniser 18 de ses 44 parcs. Ils produisent aujourd'hui 50 t d'huîtres roses par an, sur une production ostréicole totale de 400 t. « L'huître haut de gamme est un **marché** mondial : on en vend à Hongkong, en Chine, en Russie. Sur le marché, on concurrence les Gillardeau », se targue le directeur général.

Florent Tarbouriech envisage déjà d'équiper de son invention d'autres étangs sur le pourtour méditerranéen « en Corse, en Tunisie » pour produire de l'huître Spéciale Tarbouriech en plus grande quantité, dans un calibre plus petit, mais aussi des moules. « Les restaurants Léon de Bruxelles, mon plus gros client avec **Carrefour**, me réclament déjà la moule Tarbouriech, s'enorgueillit le chef d'entreprise. Actuellement, la seule moule avec marée naturelle, c'est celle de bouchot. Il y a un véritable marché à prendre. » Et comme le conchyliculteur a breveté son procédé pour tous les coquillages, il voit se dessiner de belles perspectives devant lui.

« La profession d'ostréiculteur se meurt. Nous avons le moyen de la faire revivre par la qualité », plaide Florent Tarbouriech. Fils d'ostréiculteur, sorti du système scolaire à 16 ans, il a commencé sa carrière comme pêcheur de moules. « Mon père n'avait que quatre tables à huître. A sa mort, j'en ai hérité. La moule m'a permis de survivre pendant des années, de faire du volume. Elle représente encore 90% de notre production en volume et 80% de notre chiffre d'affaires. Mais aujourd'hui, j'ai les moyens de revenir à mes racines. Avec passion. J'y crois. »

Le Parisien



Hôtels 4* à Paris à -58%

Profitez de -58% de réduction avec les ventes privées VeryChic. Rejoignez-nous gratuitement.

» [Cliquez ici](#)



Souscrivez une mutuelle

Comparez gratuitement les mutuelles et choisissez celle qui vous convient le mieux

» [Cliquez ici](#)



Intéressé par le TRADING?

Saxo Banque vous offre une formation au trading GRATUITE! Gérez gratuitement 100 000€!

» [Cliquez ici](#)



Devenez non imposable

Loi scellier, pour ne plus payer d'impôt pendant 9 ans en investissant dans l'immobilier !

» [Cliquez ici](#)

Publicité  Ligatus

ET AUSSI

- **FAIT DU JOUR** Essence : de plus en plus dur de faire jouer la concurrence

