

Médithau :

ici, les huîtres prennent des bains... de soleil

Comment une huître commune de l'étang de Thau est-elle devenue une des plus recherchées dans le petit monde de la grande gastronomie ? Grâce à une idée simple : reconstituer artificiellement les marées. À Marseillan, Florent Tarbouriech l'a imaginé et l'a fait.

Florent Tarbouriech, patron de Médithau, explique : "Nous avons reconstitué le phénomène de la marée grâce à des capteurs solaires alimentant des batteries permettant d'actionner des moteurs qui montent ou immergent les coquillages en fonction d'un programme informatique adapté à l'emplacement, à l'âge, à la période."

Les Chinois, qui ont réponse à tout, et possèdent des proverbes sur tout, prétendent que "la perle précieuse provient d'une vulgaire huître". Eh bien, les Chinois n'ont pas raison sur tout. La preuve : il est un coin de l'étang de Thau où, malgré la grave crise qui frappe l'ostréiculture, les huîtres sont elles-mêmes des perles fines. "Le Diane, le restaurant du Fouquet's Hôtel à Paris, veut des huîtres. J'étais en ligne avec eux", lance Florent Tarbouriech, le patron de Médithau, entreprise de production de coquillages située au mas de Montpénèdre à Marseillan. Très occupé, il trouve néanmoins le temps de se poser et d'expliquer : "Nous recherchons l'excellence absolue. Nos huîtres jouent dans la cour des très grands de l'huître, "Prat-ar-Coum", "Gilardeau", "Papin", "Ancelin" ou "Sorlut". Nous figurons sur la carte des plus grands restaurants, et nous exportons aussi." Il en oublie de rappeler que le chef Gilles Goujon de l'Auberge de Fonjoncouse dans l'Aude, trois étoiles au Michelin, cinq toques au Gault-Millau, chef de l'année en 2010, se dit complètement fan. "La" référence.

Longtemps méprisée

Tout arrive, sauf que pour la "Tarbouriech", atteindre les sommets du raffinement français en matière d'huître, ce n'était pas gagné d'avance. En fait, comme pour les vins du Languedoc longtemps méprisés par restaurateurs ou critiques gastronomiques parisiens, l'origine occitane des coquillages ne leur conférerait pas d'emblée une réputation enviable. "C'est vrai, il y avait une certaine forme de dédain ou d'idée préconçue. Mais je ne parlerais pas de mépris. D'ignorance plutôt. La réussite n'est que plus belle", affirme Florent Tarbouriech. La recette de cette réussite ? Une cuillerée d'amour du métier, une pincée de bon sens et un zeste de génie. "Nous sommes une famille de conchyliculteurs, mon grand-père, mon père l'étaient. J'adore mon métier. Et je me suis dit qu'ici nous n'étions pas plus idiots qu'ailleurs", rappelle-t-il.

Marées artificielles

Pour parvenir à donner une qualité toujours égale à ses huîtres, il réfléchit, cogite et expérimente. Et bientôt, il se lance à partir d'une idée toute simple : si ailleurs les producteurs ont la lune qui fait monter ou redescendre l'océan, sur le bassin de Thau, on a le soleil. Et l'idée

tellement astucieuse de Florent Tarbouriech, c'est de l'avoir utilisé, pour faire monter ou descendre, non pas le niveau du plan d'eau, mais les coquillages eux-mêmes. "Nous avons reconstitué le phénomène de la marée grâce à des capteurs solaires alimentant des batteries permettant d'actionner des moteurs qui montent ou immergent les coquillages en fonction d'un programme informatique adapté à l'emplacement, à l'âge, à la période." Les huîtres ainsi exposées aux bienfaits du soleil sont débarrassées naturellement des nombreux éléments extérieurs qui gênent leur développement. "Ce procédé améliore la qualité de l'huître, tant sur la propreté et la dureté de sa coquille, que sur la saveur et la consistance de sa chair", assure Florent Tarbouriech. "Les rayons UV du soleil éliminent la flore inutile et colorent la coquille des huîtres en rose. La qualité

de l'eau du bassin, sa richesse en plancton, font le reste."

"D'ailleurs", me lance-t-il, "suivez-moi, je vais vous les faire goûter." Il me tend une huître : la bête est magnifique, remplissant la paume, la coquille, ciselée en arabesque, virant effectivement au rose. Une fois ouverte, l'huître prend toute la place, la nacre est immaculée, sans imperfection. En bouche, c'est un mélange de fermeté et d'extrême tendresse. Et deux heures après, le palais en reste encore imprégné. "Mon ami Christian Berlan, l'un des boss de "La Cure Gourmande" (*) à Balaruc, dit que depuis qu'il les connaît, il ne peut plus en manger d'autres", dit en souriant Florent Tarbouriech. On le comprend.

(*) Fabricant artisanal de biscuits et de confiserie traditionnels.

REPÈRES

Médithau en chiffres

- Surface des bâtiments : 3500 m².
- Volume des bassins : 1000 m³.
- Volume de coquillages expédiés : 4500 tonnes, dont 50 tonnes de "Spécial Tarbouriech".
- Production : outre les huîtres (la "Tarbouriech", la "Tradition" pour les grandes et moyennes surfaces, l'"Exquise" pour la restauration, l'huître "Bleue" qui s'appuie sur une charte qui unit les producteurs locaux), Médithau propose des moules, mais aussi des oursins, des palourdes, des violets et des tellines.
- Effectif permanent : 50 personnes.
- Chiffre d'Affaire : 8 millions d'euros.
- Dégustation : Roman et Florie, les fils de Florent Tarbouriech, ont créé le Saint-Barth, un espace de dégustation non loin du site Médithau. Mas de Montpénèdre, Marseillan. 0467772321.

COQUILLAGES CUISINÉS

Médithau a mis sur le marché plusieurs plats cuisinés à partir des produits de l'étang. Les coquillages sont préparés sous vide directement dans leur jus de cuisson, ce qui permet de garder toute leur saveur. Sans conservateur ni arôme artificiel, ces plats se présentent sous la forme d'une recette "ail et persil" (moules et coquillages, palourdes, coques, gallinettes ou tellines) ou "à la marinière" (moules).

"On mise sur la qualité et l'innovation"

★ Si la "Tarbouriech" est l'étendard de Médithau, l'essentiel de la production de l'entreprise est consacré aux huîtres traditionnelles (les Bouzigues), aux moules et à d'autres coquillages. Et là aussi, il y a une patte Florent Tarbouriech. Lorsqu'il prend la succession de son père, l'entreprise n'a qu'un employé. En vingt ans, il va en faire un poids lourd du coquillage. Dix semi-remorques quittent tous les jours le site de Marseillan, direction la France entière, "même si nous vendons plus à Lyon qu'à Nantes", précise-t-il, une leur de malice dans le regard. En homme de marketing avisé, Florent Tarbouriech a compris que s'il fallait de tout pour faire un monde, il convenait de ne jamais se moquer du client, fût-il le plus modeste. "Nous misons constamment sur la qualité et l'innovation. Voilà les deux règles majeures du fonctionnement de cette entreprise." Preuve que même dans un domaine aussi traditionnel

que la conchyliculture, il faut faire marcher ses méninges et, sans les renier, dépasser les traditions.

En 2007 Médithau est ainsi certifié ISO 9001, norme qui récompense "la qualité sous l'aspect du fonctionnement, l'amélioration continue". Puis la société reçoit la certification ISO 22000 qui concerne la sécurité des produits alimentaires et l'ISO 26000 qui certifie le management et l'engagement sociétal de l'entreprise. Enfin Médithau est certifié ISO 14001, qui traite des problèmes environnementaux. Conséquence : le groupe de grande distribution Carrefour, qui a créé en 2009 les Trophées Développement durable Carrefour, récompense en 2010 Médithau dans la catégorie "Produits frais traditionnels". De son côté la chaîne de restaurants "Léon de Bruxelles" a choisi Médithau pour illustrer sa démarche de développement durable. Belle preuve de confiance. Et la démarche Médithau commence à faire des émules tout le long du bassin.