

MARSEILLAN (34)

L'huître vedette du Saint Barth'



On se régale jusqu'à Hong-Kong de cette huître unique élevée sur table solaire. Sur l'étang de Thau, la spéciale **Tarbouriech** se déguste dans un cadre très nature.

C'est le restaurant qui cumule le moins d'empreinte carbone : au Saint Barth', quelques mètres à peine séparent les parcs à huîtres, où sont élevées les « spéciales Tarbouriech », des assiettes où elle seront dégustées. Depuis deux ans, Florie et Romain Tarbouriech rendent hommage à la production familiale, avec ce mas ostréicole transformé en lieu de dégustation. La star de ce centre d'écaillage qui propose à la dégustation huîtres (trois

tailles), moules crues ou cuites en bruscade, c'est la « Spéciale » développée par leur père, Florent Tarbouriech, après de nombreuses années de recherche. Ostréiculteur à Marseillan, il a mis en place un système alimenté par de l'énergie solaire, permettant de reproduire le phénomène des marées. Cet élevage unique confère à la « Spéciale » un taux de chair et de remplissage exceptionnels. Vendue 5 € pièce et diffusée au compte-goutte sur les tables étoilées, elle se déguste dans un

cadre très nature, façon « robinsonnade », dans ce hangar décoré d'un mobilier récup', avec vue panoramique sur l'étang de Thau. Le must : une dégustation sur les deux plateaux aménagés sur le ponton (réservation trois semaines à l'avance). ■

IDELETTE FRITSCH

Compter 30 € en moyenne. Ouvert jusqu'à fin septembre, du vendredi au dimanche soir, et en semaine le soir uniquement.

*Mas de Montpenède – 34340 Marseilla
Tél. : 06 10 79 49 85 – www.lestbarth.com*

Comme un Poisson Rouge... à Frontignan (34)

Seule paillette héraultaise (avec le J à Carnon) ouverte toute l'année, Le Poisson Rouge, qui vient de récupérer début juin 300 m² en plage aménagée, étire son concept - un restaurant de poissons familial - sur le sable chaud de Frontignan plage. Sur six ans, cette concession est une petite victoire pour Julie Lorlut, 32 ans, qui, pour assister sa mère Corinne, a repris l'affaire familiale voilà huit ans et multiplié le chiffre d'affaires par quatre... avec un management tout en douceur et un credo, la qualité. « *Tout est frais, de l'entrée au dessert. On fait tout maison, le foie gras, les cannelés, les macarons* », détaille la jeune femme, qui poursuit : « *La nouveauté, c'est un service continu de plage aménagée avec boisson et petite*



restauration salée, 30 matelas en bois de palette recyclé fabriqués à Teyran-les-Béziers. On n'a fait travailler que le local, même pour les matelas, j'y tenais ». Les assiettes sont généreuses, la carte qui fait honneur aux poissons, propose de belles daurades, des longes de thon ou d'espadon grillés à la plancha, une parillada mémorable ou ce pavé de thon Rossini

rehaussé d'un foie gras maison, un best-seller ! Julie travaille, pour les huîtres, en exclusivité régionale avec un ostréiculteur de l'étang de Thau, Jacky Granal. Même chose pour le maraîcher, et les poissons, livrés tous les jours. Le Poisson Rouge capte une clientèle familiale qui vient ici pour le cadre – idyllique, les pieds dans l'eau – et la qualité. Le chef, Christophe Pembroke, un passionné de cuisine, met tout en œuvre pour offrir une cuisine méditerranéenne ultra qualitative.

IDELETTE FRITSCH

Formule de 16 € à 23 et 33 €.

*Le Poisson Rouge – 32, rue Paul Riquet
34110 Frontignan Plage
Tél. : 04 99 04 05 53
www.lepoissonrouge34.fr*