



La famille Tarbouriech lance son concept d'ostréologie

Gastronomie. Un bar à huîtres vient d'être ouvert à Megève par le producteur de Marseillan.

L'ostréologie ? « Nous sommes partis du constat que comme le vin ou le fromage, l'huître est un produit noble et complexe dont l'histoire est méconnue, les goûts variables en fonction du lieu d'élevage. C'est cette culture de l'huître que nous voulons faire connaître », annonce Florent Tarbouriech, le conchyliculteur héraultais qui a révolutionné la culture du coquillage via son système de marée solaire pour en faire un produit de luxe. Jamais à court d'idée pour valoriser sa marque, le jeune quinquagénaire lance son concept d'ostréologie, soit plus prosaïquement, un bar à huîtres inauguré fin décembre à... Megève (Haute-Savoie).

Paris après Genève

« Je faisais les événements huîtres là-bas depuis cinq ans », explique-t-il, en lien local avec le bijoutier Philippe Guilhem, d'origine biterroise. L'idée est, à terme, de déguster des huîtres élevées façon Tarbouriech provenant de Marseillan (Hérault), où son



■ Florent Tarbouriech a ouvert le commerce pendant les fêtes en Haute-Savoie. D.R.

fil Romain s'occupe des cent tables familiales mais aussi d'Espagne et d'Italie où l'ingénieuse technique a été dupliquée dans des lagunes similaires et bientôt exportée vers d'autres contrées (lire ci-contre). Avec un langage de spécialiste, comparable à celui des sommeliers, encore à créer.

« C'est un système coopératif, on sait parler de nos huîtres, mais pas encore comme des professionnels », indique Florie, la fille. Du coup, sur leur site, des questionnaires invitent les amateurs à se prononcer sur la coquille, l'odeur (ozonique ? Iodée ?) ou les textures en bouche (attaque franche, notes douces, noisettes ou pointes sucrées...).

En attendant, la carte propose une déclinaison d'huîtres, moules crues ou cuites, en brochette ou tempura pour séduire une clientèle rétive au coquillage cru : « On reste novice dans la restauration... Là, depuis l'ouverture, on mouille le maillot », souffle Florie Tarbouriech. Mais après Megève, une deuxième enseigne Ostréologie est d'ores et déjà prévue à Paris fin 2017.

en brochette ou tempura pour séduire une clientèle rétive au coquillage cru : « On reste novice dans la restauration... Là, depuis l'ouverture, on mouille le maillot », souffle Florie Tarbouriech. Mais après Megève, une deuxième enseigne Ostréologie est d'ores et déjà prévue à Paris fin 2017.

YANICK PHILIPPONNAT
yphilipponnat@midilibre.com

L'ANNÉE 2017

Du Japon à l'ostréothérapie

La marque Tarbouriech fête ses dix ans en 2017 et fait feu de tout bois. La technique d'élevage avec marée solaire est déjà en place en Espagne et les huîtres en vente et, en Italie, la commercialisation de la première production débute ces jours-ci.

L'expérimentation est par ailleurs en cours dans la lagune de Venise, le projet « est bien avancé au Maroc », selon Florent Tarbouriech, qui a décroché le Graal : l'accord avec le Japon est sur le point d'être conclu.

« Ce serait une consécration pour moi, mon concept étant méditerranéen, je ne pensais pas me retrouver là-bas », dit le conchyliculteur qui a déjà en tête « l'Américain dream ». Fin 2017, doit également ouvrir un domaine à Marseillan dédié à un autre concept marketing : l'ostréothérapie, avec découverte de l'élevage et des bienfaits de l'huître sous forme naturelle ou cosmétique. Ouf !