

www.laradiodugout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Spécial Fêtes: Les Huîtres Tarbouriech, l'excellence en Occitanie



Pour

les amateurs de coquillages, nul doute qu'une halte au « St Barth » s'impose puisque, dans la ferme aux Huîtres de Florie et Romain Tarbouriech, la dégustation sera forcément grandiose.



www.laradiodugout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Pour

accéder à ce lieu idyllique situé en Occitanie sur la commune de Marseillan dans le département de l'Hérault, il faut quitter la ville par la D51 en direction de Sète, puis bifurquer à gauche au bout de quelques kilomètres et slalomer au milieu des vignes, qui produisent le gouleyant Picpoul de Pinet.

www.laradiodugout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



pas d'esbroufe, mais du concret pour gastronome adepte de l'huître d'exception. Sur le domaine, l'atelier de préparation des huîtres jouxte le chalet en bois surnommé « Le St Barth' » et, dans cet établissement faisant office de restaurant réservé à la vente des productions Tarbouriech, on se croirait à l'autre bout du monde au bord d'un lagon polynésien tant la vue sur l'étang de Thau est à couper le souffle.

www.laradiodugout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Un

ponton de bois guide l'œil vers l'horizon occupé par les parcs où s'épanouissent les précieux coquillages régulièrement exondés (sortis de l'eau) afin de reproduire le phénomène des marées (inexistantes en Méditerranée). Cette technique ancestrale, permet d'améliorer de manière significative la qualité de la coquille et de la chair des huîtres. D'ailleurs ici ces fruits de mer sont charnus à souhait, iodés juste comme il se doit et dotés d'arômes de noisette du plus bel agrément pour les papilles

www.laradiodugout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Une

fois installé dans cette conviviale maison, il suffit de consulter la carte pour faire son choix parmi les diverses catégories d'huîtres produites et proposées par la famille Tarbouriech, comme l'incontournable Huître Spéciale Tarbouriech ferme, charnue, croquante et fondante à la fois, avec son goût unique iodé-sucré aux arômes subtils de noisette et champignon. Elle est aussi délicieuse que belle, rosie par les rayons du soleil, polie par les vagues, vêtue d'une nacre inimitable.

www.laradiodugout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Elle

est élevée pendant au moins 3 ans et sélectionnée avec le plus grand soin. Crue ou sublimée par les cuisiniers les plus exigeants, l'huître Spéciale Tarbouriech a séduit les chefs étoilés, comme ici cette savoureuse huître Tarbouriech en gelée d'eau de mer, crème de chou-fleur Dubarry, ciboulette et caviar, créée par Thierry Merville (La Table des Merville à Castanet-Tolosan – 31).



Ou

encore ce Tartare d'huître Tarbouriech et de noix de Saint-Jacques, gelée de Chasselas, perles de yuzu, pousses de concombre

www.laradiodugout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



et
ces autres en tempura, sauce émulsionnée (lait de coco, poire, pomme de terre, curry), perles de vinaigre balsamique, sauce persil et coriandre, sauce poivron jaune réalisées par Thierry Pszonka (Les Sens à Puylaroque – 82).

www.laradiodugout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Sans

omettre d'évoquer l'excellente Huître Seven, petite sœur de la Spéciale Tarbouriech, petite, croquante, généreuse et séduisante avec sa robe blanche et rose.

Au « St Barth » il est aussi vivement conseillé de commander d'autres succulentes spécialités, comme ce duo de très grosses huîtres cuites à la vapeur et nappées d'une sauce maison

www.laradiodugout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



oublier la généreuse brasucade de moules...

Bref, voici donc une destination idéale pour gastronomes en quête de plaisir gustatif et d'évasion de l'esprit.

Philippe PLOQUIN et Françoise PEURIOT/ Magazine Gourmandises pour laradiodugout.fr

Le St Barth'

Huîtres Tarbouriech

Chemin des Domaines

Maison des Pêcheurs

34340 Marseillan

Tél. 04 99 43 97 58

contact@ets-tarbouriech.com

Grand reportage consacré aux huîtres à découvrir intégralement dans le numéro d'hiver (2017/2018) du magazine « GOURMANDISES » !

Consulter toutes les infos sur : <http://www.asso-gourmandisesetgourmets.com/>



Magazine « Gourmandises »

Escapades et Découvertes

DE LA TERRE A LA TABLE

Produits des terroirs - Saveurs des saisons

Patrimoine gourmand - Portraits de chefs

Artisans du goût - Cuisines du monde

Les arts de la table - La santé dans l'assiette

Philippe PLOQUIN et Françoise PEURIOT

www.asso-gourmandisesetgourmets.com

Tél : **05 63 30 83 87** - Port : **06 07 19 88 11**

gourmandises.mag@orange.fr