



Huîtres Tarbouriech : Perles rares de la Méditerranée

le reportage



Tarbouriech : la révolution de l'huître

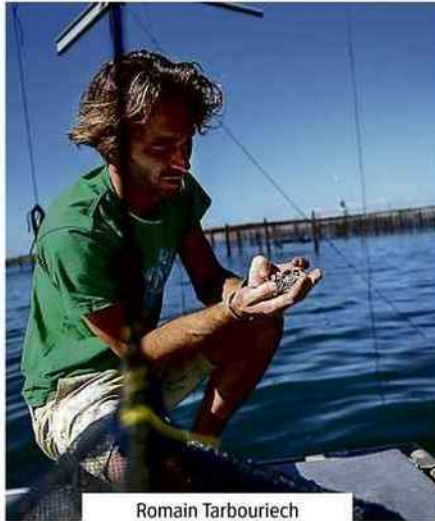
Systeme de « Marée Solaire », concept d'ostréathérapie...
La famille Tarbouriech, installée au bord de la lagune
de Thau, a bouleversé la culture de l'huître en Méditerranée
pour en faire une incontournable des grandes tables .

[Texte: Alexandre Ferrer. Photos: Idriss Bigou-Gilles et Sébastien Dubos]



Lagune de Thau, à Marseillan, au lieu-dit Montpenède. Le cadre est idyllique. Il faut d'abord quitter la départementale puis emprunter une petite route pour rejoindre le Saint-Barth, comptoir de dégustation des Tarbouriech, famille de passionnés qui a révolutionné l'élevage des huîtres en Méditerranée. Le Saint-Barth fait partie de l'ancien mas ostréicole de l'oncle Barthélémy, chez qui le père de Florent Tarbouriech — l'actuel patron de la société — a appris le métier dans les années 50. Transformé aujourd'hui en restaurant avec un ponton de bois qui donne sur l'horizon occupé par les parcs à huîtres, le Saint-Barth symbolise la réussite des Tarbouriech, un clan qui ne cesse de réinventer la conchyloculture depuis maintenant trois générations.

« Après avoir travaillé pour la famille Barthélémy, mon grand-père a monté sa propre exploitation dans les années 60, explique Florie Tarbouriech qui gère actuellement le restaurant-vitrine avec son frère Romain. Mon père, pêcheur de moules professionnel, l'a rapidement rejoint avant de reprendre les rênes de l'exploitation en 1986. » C'est le début d'une formidable « success story » avec la création d'une huître luxueuse et le dévelop-



Romain Tarbouriech
s'occupe des parcs

pement de multiples innovations. Au milieu des années 2000, visant le marché haut de gamme et souhaitant se concentrer sur l'ostréiculture, Florent Tarbouriech créé un système innovant et depuis breveté : la Marée Solaire. « Il voulait imaginer une huître de Méditerranée de qualité égale voire supérieure à celle de l'Océan Atlantique, avance Florie. Au lieu de subir la marée — inexistante en Méditerranée — il s'est dit qu'il fallait la créer. » D'où la technique de

l'exondation solaire, un procédé 100 % écologique. Alimenté par des panneaux photovoltaïques, ce système permet de sortir les huîtres de l'eau (l'exondation) plusieurs fois par jour afin d'améliorer leurs qualités gustatives et visuelles. « Hors de l'eau, l'huître a tendance à stresser et à accumuler des réserves, explique Florie Tarbouriech qui a travaillé au développement de cette technique avec son père et son frère. Résultat : elle devient bien plus forte et surtout beaucoup plus charnue. »

Technique qui s'exporte

Les bienfaits du soleil, de l'air méditerranéen et de l'écosystème — abondant — de la lagune de Thau sur un cycle de deux ans et demi : il n'en faut pas plus pour donner naissance à une huître rose — la seule qui puisse prétendre à la fameuse appellation « Spéciales Tarbouriech » — prisée des chefs du monde entier et des plus fins gourmets. Aujourd'hui, la famille Tarbouriech gère une centaine de parcs dont une soixantaine équipée du système de Marée Solaire. Cette technique a fait des émules puisque le brevet a été exporté en Espagne dans le delta de l'Ebre et en Italie dans les lagunes de l'Adriatique. Le ●●●



Florie Tarbouriech, troisième génération

d'une famille d'ostréiculteurs pas comme les autres



Japon devrait être le prochain pays à utiliser ce procédé « made in Thau ». Malgré le succès, l'entreprise familiale — Médithau — n'a pas oublié les racines de son métier : la production de moules. « Nous livrons, chaque année, 5 000 tonnes de coquillages, déroule Florie Tarbouriech. Les moules représentent plus de 60 % de notre production alors que les huîtres « Spéciales Tarbouriech », c'est à peu près 120 tonnes. Une paille... mais qui a sa grande importance, qui nous donne une visibilité à travers le monde. » La moitié de la production d'huîtres est exportée, en Asie notamment, et plus particulièrement à Hong Kong et Shanghai. Évidemment, le pic de production et de consommation se fait durant les fêtes de fin d'année : « près de 30 % de la récolte annuelle a lieu à cette période ».

Revendiquer le territoire

Au Saint-Barth, quelle que soit la saison, les équipes sont sur le qui-vive et ont fait d'une contrainte administrative une de leur principale force. « Ce comptoir de

dégustation, c'est notre restaurant-vitrine, souligne Florie Tarbouriech. C'est très important, les gens viennent ici pour découvrir nos produits mais aussi notre histoire. Mais il faut savoir que la réglementation du domaine public maritime nous impose de vendre uniquement nos propres huîtres et moules, froides ou chaudes, sans autre accompagnement que du vin (de la région forcément) ou de l'eau et du pain. » Une belle manière de revendiquer leur territoire et leur attachement à la région, qui durant trop longtemps avait mauvaise réputation quant à la qualité de ses coquillages. Aujourd'hui, les « Spéciales Tarbouriech »

— iodées à la perfection avec leurs subtils arômes de noisette — sont une référence, vendues près de 30 % plus cher que celles du bassin de Marennes-Oléron. En haute-saison, une vingtaine de personnes assurent jusqu'à 200 couverts par jour dans cet établissement où les huîtres et autres coquillages sont parfois ramenés directement de la table de culture à l'assiette au moyen de barques typiques !

Le goût de l'innovation

La passion des huîtres ne s'arrête pas au Saint-Barth chez les Tarbouriech. Après avoir lancé un concept de bar Ostréologie au pied des pistes de Megève l'hiver dernier, la famille fourmille de projets. « Ostréologie, c'était la déclinaison du Saint-Barth dans une station de sports d'hiver très haut de gamme, explique Florie. Le succès a été au rendez-vous et a renforcé notre conviction de développement, de déclinaison de services autour de l'huître. » De l'ostréologie à l'ostréothérapie, il n'y a qu'un pas ! Florent et Sabine, les parents de Florie et Romain, ont investi dans un domaine si-

Des huîtres iodées avec leurs subtils arômes de noisette



Les huîtres « Spéciales Tarbouriech » sont prisées par les plus grands chefs



tué à quelques encablures du Saint-Barth. Une réflexion de quatre années qui a donné naissance au domaine Tarbouriech, ouvert cet été, avec quatre chambres et suites dans la maison de maître, neuf lodges dans la grange au toit de sagne du XIII^e siècle, deux résidences et un spa abrité dans les cuves du chais de cet ancien domaine viticole. « Le Domaine, c'est du luxe rural qui se veut tout entier tourné vers le bien-être et l'ostréothérapie, souligne Florie Tarbouriech. Cela faisait déjà plus de trois ans que nous travaillons sur des produits et des protocoles de soins inspirés des vertus de l'huître, notamment grâce à la qualité de la nacre. Nous avons donc décidé de lancer une gamme de produits cosmétiques en même temps que l'ouverture de notre domaine. »

Prochaine étape, le développement — en partenariat avec des chercheurs monégasques — de compléments alimentaires : « La chair d'huître est un super aliment naturellement riche en énergie, protéines et antioxydants, et pauvre en graisse. C'est un véritable concentré de



Au total, la société familiale produit plus de 5 000 tonnes de coquillage par an

vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments. Nos huîtres rassemblent toutes ces vertus, à nous de miser là-dessus. Visite des parcs, dégustation, histoire et maintenant soin du spa et hébergement : les passionnés pourront faire des cures d'huîtres à partir des principes actifs extraits des coquillages. « Avec toutes ces idées qui se concrétisent au fil des années et surtout avec notre offre d'hébergement, on peut dire que la boucle est bouclée », conclue Florie. Les Tarbouriech ou une famille dédiée à ce précieux coquillage, en quête perpétuelle de nouvelles idées et expériences.

Le Domaine

Ouvert cet été, le Domaine Tarbouriech propose des lodges de 50 à 65 m², des chambres (« Japon » et « Jefferson »), deux suites et des résidences. Pour les fêtes de fin d'année, le Domaine organise deux événements : vous pourrez ainsi choisir et profiter du 24 décembre au soir d'un dîner à 125 € et du déjeuner le 25 décembre, jour de Noël pour 80 €. www.domaine-tarbouriech.fr

plus d'infos

Le Saint-Barth
Chemin des domaines,
Lieu dit Montpenèdre
34340 Marseillan
04 99 43 97 58

Domaine Tarbouriech
Chemin des domaines
34340 Marseillan
04 48 14 00 30
contact@domaine-tarbouriech.fr



Le système de « Marée Solaire » fonctionne grâce à des panneaux photovoltaïques