



■ BÉZIERS LOISIRS

La Folie est devenue réalité

Restaurant. À Marseillan, le Domaine Tarbouriech est une affaire familiale, innovante et lagunaire au service des chefs étoilés.

Florent Tarbouriech est fils de conchyliculteur. Il y a six mois, il a ouvert les portes du Domaine Tarbouriech – La Folie, en réponse à une demande grandissante des clients du Saint Barth', comptoir de dégustation au bord de l'étang de Thau que tiennent ses enfants depuis 2011. En 2012, il décide d'acheter l'ancien domaine viticole Villemarin abandonné depuis quinze ans. Après des années de travaux, La Folie devient réalité.

Des huîtres élevées à l'énergie solaire

Visionnaires, et passionnés, les Tarbouriech ont bâti une affaire visant la haute gastronomie française, notamment grâce au procédé d'élevage huîtres d'exception qui grandissent au rythme de la Marée solaire, inventée par la famille en 2006. L'huître Tarbouriech est en effet issue d'un système innovant et breveté permettant de reproduire l'effet des marées. Le procédé est 100 % écologique, alimenté par des panneaux photovoltaïques et des éoliennes. « Ces nouvelles générations sont plus charmées, plus croquantes », révèle Florent. Aujourd'hui, elles sont devenues l'exigence des plus grands chefs étoilés. Nicolas Leseurre est respon-



Florent, Sabine et Florie Tarbouriech, aux côtés du chef Nicolas Leseurre, et d'une partie de l'équipe de La Folie.

sable de restauration du Domaine.

Une cuisine tournée vers le bien-être

Le chef a notamment travaillé auprès de Bancstel et Robuchon. L'établissement qui dispose d'un bar à huîtres, et d'une salle de restaurant équipée d'une show kitchen, a fait le choix de se tourner vers

une cuisine légère, de bien-être. Côté bar, il est possible de déguster des huîtres du domaine accompagnées d'un verre de vin. Côté restaurant, on retrouvera une cuisine locale, revisitée, riche de produits cultivés en biodynamie, dans le respect des nutriments et vitamines, comme, par exemple, pour ces légumes du jardin, cuits à la

chaux. Le chef s'approvisionne à la criée de Sète pour ses dorades, baudroies, lous, soles et turbos..., ou sur la lagune de l'étang de Thau, comme pour la favouille, ce petit crabe vert très goûteux « incontournable, meilleur que la bisque de homard », révèle le chef, qui la sert, par exemple, en émulsion aux côtés de sa raviole soufflée

aux palourdes. Parmi les spécialités locales, il prépare aussi la bourride, sorte de bouillabaisse à la sétoise.

La priorité est donnée aux circuits courts

Côté viande, pas de produits venant de plus de 150 km. L'agneau arrive de chez Jean-Marie Vellasco à Neffiès, qui effectue deux fois par an une



transhumance sur le plateau du Larzac, à pied, à l'ancienne. Pour ses fromages, il travaille avec Nelly Brodu, à Villeveyrac, sans oublier le Saint-Nectaire ou le Reblochon, adaptés au lait de brebis.

L'établissement compte aussi un sommelier, et propose un choix de vins haut de gamme ainsi que des vins locaux, bio, nature, issus de productions viticoles indépendantes comme la Chapelle de Bébian.

Le restaurant propose régulièrement des menus découverte entre 60 € et 80 €, « *en 5 ou 7 temps* », au gré des inspirations du chef. À midi, du mardi au samedi, une formule entre 21 € et 30 € permet de déguster la carte plus simplement. **Pour les fêtes de fin d'année**, un menu de réveillon à 145 € est proposé le soir du **31 décembre** et un déjeuner le **1^{er} janvier** pour 80 €, hors boissons. Au printemps, un espace grillades barbecue-plancha prendra place à l'extérieur, à côté de la piscine de l'établissement.

► *Domaine Tarbouriech La Folie*
Chemin de Villemarin
Marseillan www.domaine-tarbouriech.fr/

► *Tél 04 48 14 00 30*