

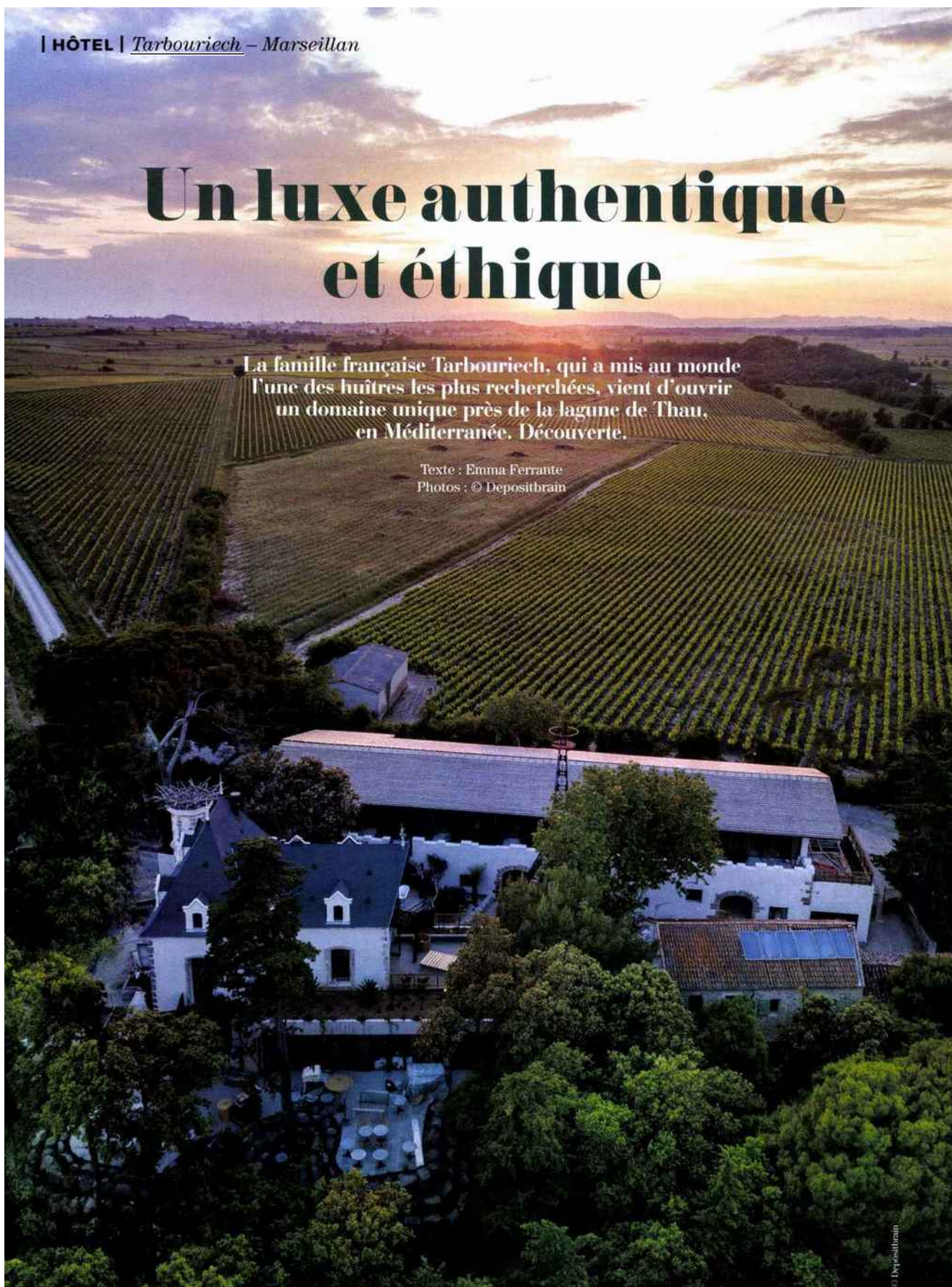


| HÔTEL | *Tarbouriech* – Marseillan

Un luxe authentique et éthique

La famille française Tarbouriech, qui a mis au monde l'une des huîtres les plus recherchées, vient d'ouvrir un domaine unique près de la lagune de Thau, en Méditerranée. Découverte.

Texte : Emma Ferrante
Photos : © Depositbrain



© Depositbrain



© P. Poeschl/Artwin



© P. Poeschl/Artwin



© Lepepinbrun



© Lepepinbrun



© Lepepinbrun

“ Le Domaine Tarbouriech a été conçu comme un lieu d’authenticité et de raffinement simple, où l’on vient se ressourcer et profiter de nouveaux horizons. ”



Afin de donner vie au Domaine Tarbouriech, « l'ostrei-créateur » Florian Tarbouriech et sa femme Sabine ont réuni une équipe d'experts du tourisme de luxe expérimental et durable, de l'hôtellerie et de l'éco-conception : l'Atelier LaPaz, un studio de design basé à Paris et Tokyo, spécialisé dans la création et le développement de concepts innovants et éthiques, l'Agence Thomas Rondony Architecte et Elisabeth Verdier, architecte d'intérieur et propriétaire de Mona Market, basée sur le voyage et l'artisanat.

Le Domaine a été conçu comme un dialogue entre passé et présent, et est aujourd'hui une demeure privée et un spa raffinés où l'on jouit d'un confort moderne et d'un service personnalisé dans une atmosphère chargée de poésie.

Le Domaine Tarbouriech compte 15 chambres confortables, décorées autour des activités de la ferme ostréicole, de la région Languedoc-Roussillon, des voyages et des passions familiales.

Les 15 chambres sont réparties en deux bâtiments distincts. Un bâtiment principal, La Maison Maître, offrant quatre chambres de luxe et suites, chacune avec un thème singulier. Et l'Annexe de la Maison Maître, le corps de la ferme, qui abrite neuf lodges et deux chambres « résidences ». Cette grange du XIII^e siècle est couverte

d'un toit en sagne, réalisé selon un savoir-faire millénaire aujourd'hui menacé de disparition.

Ce concept unique a été conçu sur le thème du « bien-être », et au cœur de ce concept, un centre de bien-être de 400 m² basé sur une utilisation millénaire de l'huître pour ses vertus cosmétiques et thérapeutiques. Réel concentré de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments, la chair d'huître est un « super aliment », naturellement riche en énergie, protéine et antioxydant. La Maison Tarbouriech a donc voulu donner naissance au concept « Ostreathérapie ».

En partenariat avec l'École de Chimie de Montpellier, la Maison a développé sa gamme bio de cosmétiques et compléments alimentaires « Ostréalia ». Nicolas Lessure, chef cuisinier, propose une cuisine authentique et créative en utilisant des techniques de cuisson très particulières comme la cuisson des légumes à la chaux. La cuisine du Domaine Tarbouriech fait appel exclusivement à des produits de saison, cultivés essentiellement en biodynamie ou permaculture. Le Domaine Tarbouriech, c'est aussi l'histoire d'une relation étroite entre son chef de cuisine et son jardinier pour exprimer le goût du terroir. Le Domaine enferme trois espaces de découvertes culinaires : La Folie,

situé au rez-de-chaussée de la Maison Maître qui met à l'honneur la cuisine sétoise en revisitant les plats traditionnels de la région ; le Bar à Huîtres « Les Nacres » qui offre une sélection de produits de la mer ; et Le St Barth', comptoir de dégustation, les pieds dans l'eau, où l'on savoure les fameuses huîtres spéciales Tarbouriech et la « brasucade de moules », recette secrète de famille... Le Domaine Tarbouriech devrait rapidement devenir un lieu prisé de rajeunissement et de découvertes culinaires et culturelles dont la réputation dépasse les frontières françaises, de par sa singularité, mais surtout son histoire unique.

www.domaine-tarbouriech.fr