



ESCAPADE
par Corinne Marcheix-Picard

L'ÉTANG DE THAU À L'ENVI

Du fabuleux domaine de Tarbouriech et sa spectaculaire ferme ostréicole aux cuves majestueuses du vermouth Noilly-Prat, Marseillan sur les rives de l'étang de Thau cède à toutes les envies d'évasion entre vignes et lagune.

Le charmant petit port de Marseillan sommeille loin de son agitation estivale... Le mistral est léger, le ciel se teinte d'ardoise et le soleil darde ses timides rayons sur la façade de pierres où s'inscrit Noilly-Prat en vert foncé. La porte de verre s'ouvre sur une boutique musée où je m'apprete à plonger dans l'histoire du premier vermouth français créé par Joseph Noilly en 1813, installé depuis 1850 dans le pittoresque village de pêcheurs de Marseillan sur la Méditerranée, entouré de vignobles ensoleillés.

Pascal, le guide expert de la maison, ne tarde pas à pousser les gigantesques portes de bois sombre pour un voyage dans le temps aux parfums d'épices... La fraîcheur du lieu surprend autant que la pénombre. La visite commence et le vermouth français me séduit peu à peu. Je découvre son histoire en touchant les outils, en humant les épices dans le fabuleux musée. Franchir la porte du Chai des Mistelles, approcher les mythiques tonneaux exposés à perte de vue en plein air, bercés par le mistral, les embruns et le soleil dans la cour carrée, pratiquer le « dodinage » (remuer le précieux breuvage dans les cuves où trempent les épices) sous l'œil avisé de Stéphane le maître de chais m'ont permis de savourer la tradition et le savoir-faire de la marque. L'atelier de mixologie m'a, quant à lui, offert de percer le secret du cocktail favori de James Bond, le Dry martini Classic (créé par Martini di Arma di Taggia à l'hôtel Knickerbocker de New York) et de composer le mien à base de Noilly Prat ambré et de jus de pamplemousse tout en apprenant le perfect Serve du vermouth...

Le domaine de Tarbouriech conjugue vignes et lagune

La découverte des savoir-faire ancrés près de l'étang de Thau se prolonge au Domaine de Tarbouriech, inauguré l'été dernier. La famille Tarbouriech, célèbre pour ses huîtres prisées des plus grandes tables, a choisi de prolonger l'expérience dans une maison de maître proposant 15 hébergements haut de gamme (chambres, suites et lodges), un bar à huîtres, un restaurant gastronomique revisitant la cuisine locale avec créativité et raffinement et un spa. Toujours soucieux de proposer de l'inédit, Florent Tarbouriech a poussé la perfection jusqu'à proposer des soins autour de sa matière première fétiche : l'huître ! Il est ici question d'ostréothérapie, comme il le souligne : « Nous avons en partenariat avec l'École de chimie de Montpellier, identifié des actifs uniques, puissants et naturels issus de l'huître spéciale Tarbouriech et avons développé notre gamme bio de cosmétiques et compléments alimentaires Ostrealia. » La référente soin du spa, Mélanie, est un exemple de bienveillance et manie la coquille polie comme personne... En effet, le domaine a mis au point un protocole exclusif de massage avec la coquille polie de l'huître, un massage du corps qui oscille entre fermeté et douceur. Là encore, la famille Tarbouriech fait la démonstration de son talent visionnaire en sublimant l'huître dans le monde de la beauté et du bien-être. Le domaine conçu par Ludovic Lainé et Thomas Rondony et décoré par Elisabeth Verdier se veut un lieu d'authenticité et de raffinement simple, où la promesse de se ressourcer est tenue. Des découvertes culinaires à l'initiation à l'ostréiculture en passant par les soins d'ostréothérapie et les ateliers culturels artistiques du Madlab, l'endroit subjugué bien plus que les seuls « oyster lovers ». L'aventure s'étend déjà au-delà des rivages de Thau avec des fermes ostréicoles Tarbouriech dans les plus belles lagunes du monde, en Italie, en Espagne, au Maroc et au Japon. ■



Maison Noilly-Prat. Visites sur réservation et privatisation jusqu'à 200 personnes.

www.noillyprat.com

Domaine de Tarbouriech, demeure privée et spa. Chambres à partir de 199 euros.

www.domaine-tarbouriech.fr



LES HÛTRES SONT ÉLEVÉES
SELON LA TECHNIQUE
RÉPANDUE AUTOUR DU BASSIN
DE THAU : LE COLLAGE.



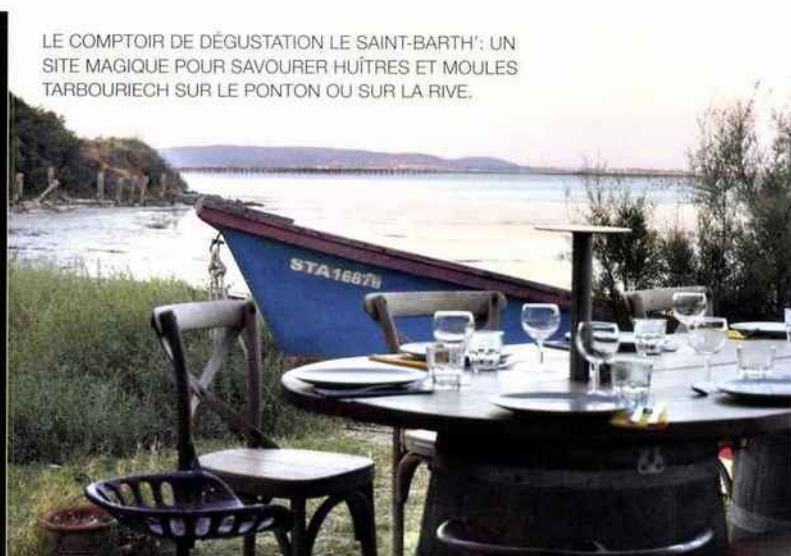
L'OSTRÉATHÉRAPIE PROPOSE
UN MASSAGE SIGNATURE AVEC
UNE COQUILLE D'HÛTRE POLIE.



LES FÛTS DE CHÊNE EN PLEIN AIR DANS LA
COUR DE NOILLY-PRAT SONT EXPOSÉS AU
SOLEIL, AU MISTRAL ET AUX EMBRUNS.



LE VERMOUTH DOIT SON
SALUT À UNE FEMME,
ANNE-ROSINE, LA FILLE
DE LOUIS NOILLY ET
VEUVE DE CLAUDIUS
PRAT, QUI REPRIT L'USINE
FAMILIALE EN 1865 POUR
LA FAIRE PROSPÉRER.



LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION LE SAINT-BARTH': UN
SITE MAGIQUE POUR SAVOURER HÛTRES ET MOULES
TARBOURIECH SUR LE PONTON OU SUR LA RIVE.