

Agitateurs de goût chaque dimanche midi sur France 5, dès le 30 juin.



Dès le dimanche 30 juin à midi sur France 5, place à Agitateurs de goût.

Cette collection nous emmènera à la rencontre de ces « nouveaux aventuriers du goût » qui partagent tous le même but, rendre encore plus nobles et savoureux les produits de nos différents terroirs.

Pour le premier volet, direction l'étang de Thau dans l'Hérault. Deux générations de la famille Tarbouriech nous ouvrent les portes de leur sanctuaire dédié à l'huître de Bouzigues qu'ils élèvent selon un procédé très innovant.

Florent, le père est à l'origine de l'idée, recréer artificiellement le principe d'une marée, Romain son fils, la met en œuvre au quotidien. Grâce à une méthode d'exondation, les huîtres sont baignées plusieurs fois par jour à partir d'un mécanisme piloté par des panneaux voltaïques et des éoliennes. Le mollusque devant renforcer son muscle pour se protéger du soleil, l'huître est beaucoup plus charnue et développe de nouvelles saveurs, ce qui lui vaut très rapidement d'être repérée par les grandes tables. Christophe Ducros, chef étoilé de la Maison d'Uzès, apprécie particulièrement son goût, sa texture, sa taille. Crûe ou cuite, il la sublime et permet à cette huître singulière d'acquérir ses lettres de noblesse.

Sur l'étang de Thau, d'autres ostréiculteurs, comme Audrey Imbert, perpétuent les méthodes traditionnelles mais ils ont en commun ce même respect de l'environnement et la même volonté de préserver ce lieu qui leur est cher.

www.leblogtvnews.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Les huîtres s'accordent parfaitement avec le Picpoul de Pinet, issu des vignes qui jouxtent l'étang. La jeune viticultrice Anaïs Ricome parle avec passion de ses vins, tous produits en biodynamie car dans ce domaine, la nouvelle génération s'inscrit elle aussi dans une démarche qualitative.

Format 10 x 26'

Réalisation Guillaume Pont ; Coécrit par Claudy Toche & Edouard Sanson.

Crédit photo © MK2TV