

L'huître dans tous ses états au Domaine Tarbouriech



Entre les vignes et l'étang de Thau, plus grand plan d'eau de la région Occitanie

, le Domaine Tarbouriech convie ses hôtes à partager des expériences uniques autour des huîtres. Des coquillages qu'ici on aime à la folie et avec tous ses sens.
Dormir au milieu des bourriches



© Domaine Tarbouriech — Chambre du Domaine Tarbouriech, en Occitanie

Têtes de lit utilisant des perches recyclées, bourriches et casiers transformés en lampes design ornent les chambres du Domaine Tarbouriech. Elles se répartissent entre un château blanc, ancienne folie montpelliéraine, et une grange coiffée de roseaux. Florent Tarbouriech, l'ostréiculteur créateur des lieux, se soucie de la santé de la lagune de 750 hectares qui miroite entre les pins. Des centaines de valves d'huîtres vides blanchissent le long des allées et bordent les plates-bandes du potager bio.



Goûter les Spéciales Tarbouriech



© Domaine Tarbouriech — Au restaurant La Folie au Domaine Tarbouriech, en Occitanie.

"Mon obsession : servir les huîtres de Méditerranée sur les meilleures tables de France", dit Florent Tarbouriech. Au restaurant La Folie, près des eaux où elles s'engraissent pendant 14 à 24 mois, le chef Nicolas Leseurre les propose nature, en écume de fenouil, tiédies à l'huile d'olive ou autre préparation de saison. Après un apéritif iodé au bar à huîtres "Les nacres", on les gobe sur la terrasse, devant une huître en marbre monumentale, ou parmi les cagettes et les œuvres d'art du restaurant



Essayer un soin d'ostreathérapie



© Domaine Tarbouriech — Soins à base d'huître au Domaine Tarbouriech, en Occitanie. Aménagé dans les anciens chais en pierre calcaire, le spa reproduit avec fresques et voilages blancs l'antre nacré d'un coquillage. Le lâcher-prise commence par un massage avec les valves bombées des huîtres avant une séance de balnéothérapie. L'ostreathérapie, le concept unique du Domaine Tarbouriech donne naissance à des lotions, huiles sèches et crèmes utilisant les actifs anti-oxydants des huîtres et des principes marins. Conçus en partenariat avec l'Ecole de Chimie de Montpellier, ils sont en vente sur place.

Déguster des coquillages devant l'étang de Thau



© Domaine Tarbouriech — Dégustation au cabanon St Barth du Domaine Tarbouriech, en Occitanie. Difficile de quitter des yeux les bleus de l'étang. Entre une plage et le chantier ostréicole de Médithau, la société de Florent Tarbouriech, le cabanon St Barth se prolonge par un long ponton. Moules et huîtres grouillent dans trois viviers et les écaillers s'activent dans le lieu ouvert aux quatre vents. Les stars du lieu sont les Spéciales Tarbouriech, grosses et roses, plus de deux ans d'élevage. Les clients du Domaine rejoignent le cabanon en pédalant à travers les vignes.

Admirer le travail des ostréiculteurs



© Domaine Tarbouriech — Sortie sur l'étang de Thau, en Occitanie.

"Nous sommes les premiers à maîtriser l'élevage des huîtres par ex-ondation", dit Florent Tarbouriech qui reproduit en Méditerranée les marées atlantiques. La chair et la coquille des mollusques sortis régulièrement des eaux se renforcent. En barge, sur réservation, on navigue entre les portiques des tables ostréicoles. Grâce aux éoliennes et à l'énergie solaire les cordes soutenant les coquillages montent et descendent. Tendre des filets contre les dorades voraces, être attentif au moindre changement de l'étang, comprendre la vie mouvementée de l'huître, le quotidien d'un ostréiculteur ne manque pas de sel.