



LE RESTAURANT D'ICI

# Le St Barth'

En bordure de l'étang de Thau, dans l'Hérault, cette cabane propose de déguster ses coquillages élevés juste en face. Difficile de faire plus locavore.

Texte Emmanuelle Jary Photos Marie-José Jarry



Au menu: huîtres  
et bonne humeur!

Face aux parcs à huîtres, le St Barth' jouit d'une situation exceptionnelle au bord de l'eau. Plutôt qu'un restaurant, l'établissement se veut comptoir de dégustation, décoré comme une charmante cabane de pêcheur. D'anciennes bourriches en bois font office d'abat-jour, des bouées décorent les murs, tandis que les cordes sur lesquelles sont élevées les huîtres s'incrusteront dans les plateaux de certaines tables ou se transforment en rideaux. C'est cette ambiance chaleureuse et décontractée qu'apprécient les clients, venus déguster les excellents coquillages. Propriétaire du St Barth', la famille Tarbouriech, où l'on est

ostréiculteur depuis des générations, a mis en place une technique bien spéciale d'élevage des huîtres qui recrée des marées dans l'étang de Thau. Cette « marée solaire » rend les coquillages plus charnus, développe leur mâche ainsi qu'un petit goût de noisette. Si l'huître se décline sur les tables en version froide ou chaude, la moule n'est pas en reste. Élevées non loin de là, à Frontignan, toujours par la famille Tarbouriech, les moules sont proposées crues ou en bruschetta, une spécialité des bords de l'étang de Thau consistant à les faire cuire au barbecue tout en les arrosant d'huile d'olive parfumée. Pour les allergiques aux coquillages,



## UN LIEU D'EXPÉRIENCES

Tous les jours en juillet et en août, et le samedi en juin et en septembre, un bateau à fond plat quitte le ponton du St Barth' à 15 heures, direction les parcs à huîtres. Au programme de cette visite guidée d'une heure : explication du système de production, notamment de la « marée solaire », une technique inventée par la maison ; amarrage sur les parcs et dégustation d'huîtres de Bouzigues (huîtres élevées traditionnellement), mais aussi d'huîtres spéciales Tarbouriech, pour apprécier l'influence de la « marée solaire » sur les qualités gustatives du coquillage.



l'établissement propose d'autres spécialités locales, comme la tielle, petite tourte sétoise garnie de poulpe qui devrait bientôt bénéficier d'une Indication géographique protégée. Accompagnée de vins évidemment locaux, la carte, qui navigue entre terroir et « merroir », comme les Tarbouriech s'amuse à l'appeler, est certes courte, mais le plaisir de cette expérience gustative devant un si beau paysage est quant à lui sans limites. 📍

📍 Le St Barth', Marseillan (34). Environ 35 € par personne. Jours et horaires d'ouverture variables selon les périodes de l'année. Visite en barge : 15 € par personne.



1. Des tables, la vue est imprenable sur l'étang de Thau, dans les eaux duquel s'épanouissent les huîtres. 2. Dans un cadre idyllique pareil à une cabane chic, une dégustation au St Barth' est un voyage sensoriel. 3. Les huîtres Tarbouriech possèdent un goût unique conféré par l'invention maison de la « marée solaire ». 4. Que l'on soit installé au comptoir, autour de grandes tables ou de gros tonneaux, ou encore sur le ponton, le souvenir sera toujours celui d'un bonheur partagé.