



Escapade sur le bassin de Thau : des huîtres et du vin

Il faut moins de trois heures pour rejoindre, depuis Toulouse, le joli bassin de Thau, près de Sète. Et partir à la découverte d'une région faite d'huîtres et de vins.



Un point de chute pour Toulousains en mal de mer

Depuis que les régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon ont fusionné pour devenir l'Occitanie, Toulouse a la chance d'appartenir à une région bordée par la mer Méditerranée. Mais qu'on se le dise, personne n'a attendu cette fusion pour aller lézarder quelques jours dans le Golfe du Lion. Et heureusement. Pour ressentir l'air marin, de ce côté, on a donc le choix. Leucate, Collioure, Gruissan, la Camargue et Saintes-Maries de la Mer... Autant de points de chute pour Toulousains en mal de mer. Il y a aussi Sète, son Mont Saint-Clair et sa fameuse tielle, petite tourte garnie de poulpe épicé, et dont le goût change irrémédiablement dès lors qu'on la déguste face à la mer. Sète, à moins de deux heures et demi de Toulouse, et à seulement vingt minutes en voiture du Bassin de Thau. 20 minutes qui valent le détour. Cette vaste lagune, de 7 500 hectares précisément, séduit par ses

camaïeux de bleu, son atmosphère paisible, ses petites barques de pêcheur, et ses eaux calmes qui permettent de faire du kayak de mer ou de la planche à voile. Mais qui sont surtout, depuis l'Antiquité, un lieu d'élevage d'huîtres et de coquillages. Et ceci est très certainement la meilleure raison de s'y rendre.

Atelier and Co, brut et authentique

C'est au détour d'un petit chemin de terre que l'on arrive à Atelier and Co. Pour une dégustation d'huîtres face à l'étang de Thau, on pourrait s'attendre à un parking parfaitement goudronné, peut-être même ombragé, et des voitures brillantes joliment alignées. Mais ici, pas de bling-bling. À l'image de Laurent Arcella, le propriétaire des lieux, l'endroit est résolument brut et authentique. Pour accéder à la grande terrasse, faite de bric, de broc et de charme, il faut traverser le hangar où les huîtres et les moules sont récupérées, triées, lavées. Il serait dommage, d'ailleurs, de ne pas s'arrêter pour

observer l'équipe de Laurent s'attacher autour des coquillages, de ne pas admirer les cagettes d'huîtres qui se mélangent encore aux algues, et de ne pas humer cette odeur maritime qui est, finalement, le meilleur amuse-bouche possible. Il faut aussi parler avec le patron, pour s'imprégner et pour comprendre. Ce passionné a repris la société familiale à l'âge de 27 ans, prenant ainsi la suite de son père, de son grand-père. Après, aussi, avoir fait des études et vu la vie, ailleurs. On revient toujours aux racines. Lui, en tout cas, y est revenu. Il dit avoir toujours eu une âme de producteur. Pour développer l'entreprise, il s'est servi de ses quatre ans à étudier le commerce pour faire des huîtres en gros. Entre autres.

Déguster des huîtres face au bassin

En effet, Laurent Arcella n'a jamais manqué d'idées pour sa société. Surtout depuis l'année 2008, véritable point



de rupture pour la production d'huîtres mondiale, drastiquement affaiblie par la présence d'un virus et d'une bactérie qui affaiblissent les coquillages avant de les tuer. Il y a définitivement eu un avant et un après 2008. Avant, les producteurs du bassin perdaient chaque année environ 20 % de leur production. Après, ce chiffre est passé à 50. Il a fallu réfléchir, trouver des idées pour compenser cette perte. Laurent en a eu plusieurs, et notamment celle de proposer aux particuliers de déguster ses huîtres, directement sur leur lieu de production. Il a alors improvisé une terrasse et un bar. Qui ont une âme, il faut le dire. La vue imprenable sur l'étang aide, évidemment, mais le matériel de récup aussi. On déguste les spéciales, charnues et sucrées, ou alors les délicieuses moules gratinées au beurre et à l'ail, ou alors l'incontournable brasucade maison, un plat à base de moules typique de la région de Thau.

Finir par la visite d'un domaine viticole

Quelques kilomètres plus loin, à Meze, on peut aussi aller au Saint-Barth, chez Tarbouriech, véritable symbole de réussite locale dans l'ostréiculture. L'ambiance est définitivement différente, moins brute. Mais face à l'étang, au bord de l'eau, le charme opère aussi. Ici aussi, les classiques sont là : brasucade, huîtres, moules, mais aussi une excellente tielle maison. Néanmoins, les huîtres ne se dégustent pas sans vins. De ce côté-là, les alentours du bassin de Thau ont également de belles choses à proposer. Direction le domaine de Belle Mare, pour une visite de la cave. Bien sûr, on s'arrête en chemin pour admirer le paysage des vignes qui surplombent l'étang. On découvre ensuite les procédés d'encépagement, d'assemblage, de vinification. Et bien sûr, avant de repartir vers Toulouse ou vers d'autres trésors d'Occitanie, on finit par la dégustation.

Sophie Franco