Ça m'intéresse santé & psychologie HORS-SÉRIE
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

**Date : Novembre 2019 - janvier 2020**
Page de l'article : p.39
Journaliste : S.C.



# Où manger des huîtres roses?

Au bord de l'étang de Thau, où l'on élève des huîtres depuis le début du XXe siècle. Plus précisément à Bouzigues, bourgade de pêcheurs donnant sur le plus grand plan d'eau d'Occitanie relié à la Grande Bleue par deux *graus* (des chenaux) à Marseillan et à Sète. C'est là que la famille Tarbouriech produit des huîtres à la nacre teintée de rose. Au début des années 2000, Florent, le père, souhaite améliorer sa production pour satisfaire les exigences des chefs étoilés qu'il fournit. Il a alors l'idée de reproduire artificiellement le phénomène des marées, inexistant en Méditerranée, pour alterner périodes d'immersion et d'air libre. En effet, cette situation provoque un stress chez le mollusque qui, pour s'adapter, crée des réserves, et devient plus charnu. Pour ce faire, l'ostréiculteur met au point un ingénieux système breveté en 2006. Lorsqu'elles ont atteint 3 cm, les huîtres sont collées avec du ciment à des cordes, suivant la tradition locale, avant d'être

TARBOURIECH

plongées dans l'eau à la verticale. Comme il est impossible de jouer sur le niveau de l'étang, comme le ferait la marée, ce sont les huîtres qui montent et qui descendent dans l'eau. Les cordes sont en effet reliées à des moteurs alimentés par des panneaux photovoltaïques et des éoliennes. Exposée au soleil, la nacre prend alors une teinte rosée. S.C.

Tous droits réservés à l'éditeur