



Terroir

Un petit empire autour de l'huître



La Maison Tarbouriech est désormais bien plus qu'une PME familiale. Au sein de la lagune de Thau, cette famille cultive depuis trois générations un esprit d'innovation et d'excellence.

Partie d'une petite ferme ostréicole sur la Lagune de Thau, la famille Tarbouriech a fait de son entreprise familiale, Médithau, à Marseillan (34), le leader français de la conchyliculture méditerranéenne, mais aussi un petit empire touristique.

C'est en 1962 que le père, Pierre Tarbouriech, producteur d'huîtres, crée sa ferme ostréicole. En 1986, à son décès, son fils, Florent Tarbouriech, accompagné de Sabine, son épouse, reprend l'entreprise familiale qu'il nomme Médithau et la transforme en une décennie en une entreprise leader en conchyliculture méditerranéenne (huîtres et moules). En 2006, Florent Tarbouriech invente la « Marée solaire », une méthode d'élevage exclusive et brevetée

qui permet à la Maison Tarbouriech de partir à la conquête des plus grandes tables gastronomiques avec les fameuses « huîtres roses ». En 2011, Florie et Romain, les aînés du couple dirigeant, créent Le St Barth', un lieu de dégustation de coquillages sur le site même de la récolte. Cette étape marque leur entrée dans le monde de l'écotourisme. En 2014, l'aventure s'étend loin des rivages de Thau par la création de fermes ostréicoles Tarbouriech dans les plus belles lagunes du monde, en Italie, en Espagne, au Maroc et au Japon. Et en 2018, le Domaine Tarbouriech, véritable complexe touristique et de bien-être, accueille ses premiers hôtes.

Un domaine touristique

Le Domaine Tarbouriech, ouvert depuis un peu plus d'un an, est une demeure historique entre vignes et lagune dont les origines remontent au XIII^e siècle. Dans cette maison de maître, chacune de ses suites et chambres raconte une histoire ancrée à la région, neuf lodges sont proposés, ainsi qu'un spa,

un restaurant et un bar à huîtres. Au-delà de sa proximité avec la lagune de Thau, la propriété bénéficie également de son implantation en bordure des Prés du Baugé, une zone naturelle protégée d'environ 45 hectares qui accueille, pour leur repos, leur alimentation et leur reproduction, diverses espèces dont certaines sont menacées d'extinction.

L'inventeur de l'Ostreathérapie

Mais Florent Tarbouriech a voulu aller encore plus loin en donnant naissance au concept d'Ostreathérapie, inspiré de l'utilisation de l'huître pour ses vertus cosmétiques et thérapeutiques en Chine depuis des millénaires. En partenariat avec l'École de chimie de Montpellier, il a identifié des actifs uniques, puissants et naturels issus de l'Huître Spéciale Tarbouriech et a développé sa propre gamme bio de cosmétiques et compléments alimentaires nommée « Ostrealia », ainsi qu'un véritable parcours de soins exclusifs personnalisés, conçus pour contribuer à la préservation du capital bien-être et beauté de ses hôtes. Ceci via une approche holistique du bien-être où le concept culinaire et les programmes d'activités complètent l'offre de soins. ■ I.N.

6 CHIFFRES CLÉS

- CA : 20 M€
- 45 salariés
- 100 tables de production ostréicole sur la lagune de Thau
- 100 hectares de concessions en mer ouverte
- Production : 10 000 tonnes de moules et d'huîtres
- Actionnariat 100% familial.

4 marques d'huîtres

L'huître Seven
La Spéciale Tarbouriech
La fine de Bouzigues
Bleu Soleil