



## La Maison Tarbouriech pourrait ouvrir son capital pour la première fois



© Maison Tarbouriech

Installée sur la lagune de Thau, à Marseillan, depuis trois générations, la Maison Tarbouriech est aujourd'hui le premier fournisseur de moules d'Europe du sud, à travers sa société Médithau. Mais sa notoriété, dans l'Hexagone et à l'international, passe avant tout par son huître haut de gamme, au cœur de multiples développements en cours. Le point sur son actualité avec Florent Tarbouriech, son PDG.

### ***Vous avez créé, en janvier 2019, Tarbouriech Japan. Quel est son objet ?***

Cette société japonaise, détenue à 80 % par notre holding Th'O Lagoon, a vu le jour quatre ans après nos tout premiers contacts avec le gouverneur de la région de Kyoto, venu visiter notre site à l'initiative de la Région. Il m'avait parlé de la lagune de Kumihama, qui présente des similitudes avec celle de Thau, mais qui ne produit pas des huîtres de très grande qualité. L'idée d'exporter notre savoir-faire là-bas a commencé à faire son chemin et elle s'est concrétisée après plusieurs déplacements au Japon. Même si nous avons été très bien accompagnés dans nos démarches, les formalités administratives à accomplir sont longues et nombreuses, ce qui explique que nous venons juste de sortir de la phase d'obtention de concession avec un ostréiculteur local.

### ***Quelles sont les étapes suivantes ?***

La prochaine sera l'installation des premières tables à huîtres à Kumihama, a priori dans le courant du premier semestre 2020. Si tout se passe bien, la première récolte d'huîtres Spéciales Tarbouriech se fera dans trois ans. L'investissement initial, nécessaire à l'expérimentation, est de 200 k€, porté par notre holding, puis de 1 à 2 M€ en phase de développement pour une production maximale de 100 tonnes. Bien sûr, il y a toujours



[Visualiser l'article](#)

un risque d'échec, mais il est mesuré car nous avons déjà une expérience à l'international (*en Espagne et en Italie, où la Maison Tarbouriech dispose de filiales, NDLR*) et le potentiel est important au Japon. Car les tendances de consommation sont en train de changer, avec un engouement pour l'huître crue, mangée « au naturel » plutôt que décoquillée. S'implanter au Japon, c'est aussi mettre un pied en Asie, où des contacts ont déjà été pris en Corée notamment.

### ***Le développement de la Maison Tarbouriech passe-t-il désormais uniquement par l'international ?***

Les perspectives de développement y sont en effet importantes – nous sommes aussi en discussions avec des partenaires aux États-Unis, au Danemark, au Maroc – car notre méthode d'élevage brevetée apporte une réponse à des problématiques d'ostréiculteurs partout dans le monde. Mais l'international n'est pas notre seul relais de croissance. La diversification de nos activités va se poursuivre, avec par exemple l'ouverture, en association, de trois bars de la mer en 2020, à Paris et dans la région. Pour financer tous ces nouveaux projets, qui pourraient permettre de doubler la taille de l'entreprise dans cinq ans, nous sommes, pour la première fois, en train de discuter avec des investisseurs.

**>> L'intégralité du reportage que nous avons consacré à la Maison Tarbouriech est à retrouver dans La Lettre M hebdo du 17 décembre.**

Propos recueillis par Aline Gandy / gandy@lalettrem.net  
Une huître perlière comestible



Des risques, Florent Tarbouriech en a pris. Beaucoup. « *Ça m'a souvent valu d'être perçu comme un fou, en décalage avec mon époque et mon marché* », sourit celui qui a, par exemple, inventé la « marée solaire ». Au sein de la lagune de Thau, environ 50 parcs (tables) à huîtres sont équipés de cette technologie, couplant panneaux solaires et/ou éoliennes et motoréducteurs pilotés à distance, pour permettre aux huîtres de sortir régulièrement de l'eau (phase d'exondation). L'huître Spéciale Tarbouriech, élevée selon cette méthode brevetée, a rapidement trouvé sa place sur la carte de grands chefs, appréciant ses qualités esthétiques et gustatives. Dernière innovation en date de la Maison Tarbouriech : l'huître comestible perlière, fruit de quatre ans de R&D interne. « *D'autres produits sortiront en 2020 sous notre marque Tarbouriech* », glisse le PDG, avant de s'éclipser pour réceptionner une livraison. Des caquettes des clémentines, cette fois, qui s'empilent dans l'entrée du Mas avant d'être déposées sur tous les bureaux des salariés. Les fêtes ne sont assurément plus très loin...