



## Le Domaine Tarbouriech lance un tout nouveau concept : l'Ostreathérapie®

PARIS, 5 juillet 2018 - La Maison Tarbouriech, ferme ostréicole réputée du Bassin de Thau depuis 1962, a ouvert en juin dernier son tout nouveau **Domaine** centré sur le bien-être et sur l'authenticité du savoir-faire méditerranéen. C'est également, pour cette famille sétoise passionnée et engagée dans la préservation de la nature, une façon de mettre en avant le concept unique d'« **Ostreathérapie** », qui met en valeur les bienfaits de soins conçus autour des principes actifs de l'huître et de son environnement.

Après avoir breveté le concept de « Marée solaire » grâce auquel, par un mécanisme ingénieux alimenté par des panneaux solaires, les huîtres sont élevées entre ciel et terre, la Maison Tarbouriech a voulu aller plus loin en donnant naissance au concept d'Ostreathérapie®.

### Les bienfaits de l'huître, une utilisation millénaire.

La naissance de ce concept a été inspirée par l'utilisation de l'huître pour ses vertus cosmétiques et thérapeutiques en Chine depuis des millénaires. Véritable concentré de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments, la chair d'huître est un « super aliment » naturellement riche en énergie, protéines et antioxydants, et pauvre en graisse. La Maison Tarbouriech a développé des huîtres spéciales qui concentrent la quintessence de tous ces bienfaits.

### La création d'une gamme de produits bio.

Ainsi, dans le cadre de son centre de bien-être, le Domaine Tarbouriech a développé de véritables parcours de soins exclusifs personnalisés, conçus pour contribuer à la préservation du capital bien-être et beauté de ses hôtes. Le Domaine Tarbouriech a aussi développé sa propre gamme bio et naturelle de cosmétiques et compléments alimentaires Ostrealia.

La marque Ostrealia a été créée avec une gamme de six cosmétiques et cinq compléments alimentaires à base de chair d'huîtres riche en oméga 3, de poudre de coquille bénéfique pour les problèmes osseux et articulaires, et de byssus (barbe des moules) riche en collagène.

Une gamme de produits est disponible à la vente au Domaine Tarbouriech et ces derniers peuvent être testés sur place *via* des traitements spécifiques et personnalisés.

### Vivre le « ressourcement Tarbouriech »

Le Domaine Tarbouriech a développé un spa, véritable écrin de bien-être, qui renvoie à la symbolique de l'ancre nacrée de l'huître. Le **centre de bien-être** du Domaine Tarbouriech, d'une superficie de 400m<sup>2</sup>, propose :

- ~ trois cabines de soins dont une cabine duo ;
- ~ une salle de balnéothérapie ;
- ~ un lit de flottaison ;
- ~ un hammam ;
- ~ un sauna ;
- ~ une douche sensorielle ;
- ~ une fontaine de glace ;
- ~ une salle de relaxation ;
- ~ une piscine extérieure chauffée.

Ce lieu singulier a pour vocation d'allier conseils personnalisés, savoir-faire ancestraux et innovation pour le bien-être de ses visiteurs.

### Une vision holistique du bien-être.

Le Domaine Tarbouriech se veut tout entier tourné vers le bien-être. Tous les éléments essentiels y sont réunis pour permettre à chacun de savourer un moment de bonheur presque organique et ceci *via* une approche holistique du bien-être où le concept culinaire et les programmes d'activités complètent l'offre de soins.

Le chef du Domaine, Nicolas Leseurre met tout son savoir-faire dans l'élaboration de menus « haute vitalité », préservant ainsi toute la richesse gustative et nutritive des aliments qu'il travaille. Le mode de cuisson utilisé (à la chaux ou à basse température) permet de conserver toutes les vitamines et nutriments des légumes. Il travaille également à la conception de pâtisseries sans sucre ajouté, de jus détox... Tout cela participe activement au bien-être des hôtes du Domaine.

À un engagement pour la recherche de l'authenticité du goût du terroir, les plaisirs sains et une alimentation « haute vitalité », la restauration du Domaine Tarbouriech se veut également :

- ~ un référent en termes de restauration responsabilisée – approvisionnement local et de saison, soutien du tissu économique local, limite relative au temps de transport entre le lieu de production et le Domaine... ;
- ~ un moyen de partager la « mémoire comestible » de la région – L'intégration au menu de produits de saison anciens dits « oubliés » permet aux visiteurs du Domaine Tarbouriech de goûter un morceau d'histoire de la région ou même d'histoire de France (individus, lieux, sols, ingrédients).

Le Domaine Tarbouriech a donc été conçu comme un lieu d'authenticité et de raffinement simple, où l'on vient se ressourcer et s'offrir de nouveaux horizons : découvertes culinaires, initiation à l'ostréculture, ateliers culturels et artistiques, activités de plein air, visites enrichissantes, moments de bien-être pouvant aller de la parenthèse d'un week-end à un véritable programme personnalisé d'une semaine.



Attachée de presse.  
Léa Mitrani  
[pr@thinkatelier.com](mailto:pr@thinkatelier.com)

[Affichez communiqué au format Acrobat \(PDF\)](#)

[Kit illustrations HD libre de droit presse \(ZIP\)](#)

[Vidéo du Domaine \(MP4\)](#)

