



Imaginez une famille d'ostréiculteurs passionnés de père en fils. Ajoutez-y la femme, la fille, et une idée saugrenue qui permettrait de recréer les conditions de vie difficiles d'une huître sauvage. Vous obtenez alors la recette de l'huître Tarbouriech, une perle du bassin de Thau devenue produit haut de gamme à déguster chez les chefs étoilés. Mais la passion communicative de la famille ne s'arrêtant pas là, les Tarbouriech ont décidé d'ouvrir cette année à Megève un restaurant, pour le moment éphémère, dans les murs du casino Barrière. Sorte d'« Oyster bar », où l'on peut profiter, en famille ou entre amis, d'une ambiance « finger food », comme d'un bon repas (Huîtres chaudes tempura, gratinées ou en brochettes, brazucade de moules accompagnées de frites fraîches, et l'excellente soupe de poisson de Sète, etc). L'occasion de découvrir cette star des huîtres, de la comparer même à celles d'autres producteurs sélectionnés pour vous. Et, au final, d'en apprendre plus en un repas qu'en 1 000 ans sur ce monde passionnant de l'ostréiculture.

*Tarbouriech Ostréologie,
199 rue Charles Feige à Megève.
04 50 47 12 28.*

*Par Ève Challeton
Photos : DR*



TARBOURIECH, THE OTHER WAY TO ENJOY OYSTERS

Imagine a family of passionate oyster farmers, from father to son. Add the wife, the daughter, and a preposterous idea that would enable one to recreate the difficult living conditions of a wild oyster. The result, the Tarbouriech Oyster, a pearl of Thau Bay, considered a high-end product by Michelin star chefs. But the passion of the Tarbouriech family doesn't stop there. This year they decided to open an ephemeral restaurant within the Barrière Casino in Megève. A sort of Oyster bar, where one can enjoy a finger food atmosphere or a good meal (brazucade, tempura, mussels, fish soups etc.). A great opportunity to discover the star of oysters and compare it to other oysters selected for you. Plus, learn everything there is to know about oysters during the course of your meal.

*Tarbouriech Ostréologie, 199 street Charles Feige in Megève.
Tel. +33 (0)4 50 47 12 28.*



TARBOURIECH, L'AUTRE FAÇON DE MANGER DES HUÎTRES



Tarbouriech

Ostréologie

Bar à Huîtres ~ RESTAURANT ~ Finger Food

GASTRONOMIE MARINE FROIDE ET CHAUDE MENUS ENFANTS



« LE MEILLEUR DE LA MER »



tel : 04 50 47 12 28
mail : contact@ostrealogie-megeve.fr
Notre carte en ligne : www.ostrealogie.fr
199, rue Charles Feige - 74120 Megève



Ouvert tous les jours à partir de 17h30
« Apéro marché » les vendredis à partir de 11h30