

**10 RESTOS-CABANES DE RÊVE**

# Le soleil sur la peau... et l'eau à la bouche



**LEURS SIGNES DISTINCTIFS ? UNE CUISINE DE PRODUITS, UNE DÉCO 100 % ARTY, UN BON RAPPORT QUALITÉ/PRIX. LA RÉDACTION VOUS A CONTACTÉ UN PROGRAMME FORT POUR DONNER PLUS DE SAVEURS À L'ÉTÉ : 10 ADRESSES MINUSCULES MAIS INCONTOURNABLES, À CONSOMMER SANS MODÉRATION...**

Textes **Valentine Ducrot** | Photos **Stéphane Isard**

## HÉRAULT

# L'huître vedette du **Saint Barth'**

**Le Saint Barth', un paradis où la « Spéciale » se déguste nature, face à l'étang de Thau.**

En bordure de l'étang de Thau, la vue est idyllique sur les parcs à huîtres miroitant au soleil, avec en ligne de mire, le Mont Saint Clair à Sète. L'accès se fait au départ de Marseillan, sur une jolie route qui serpente au milieu des vignes. Mais le top du dépaysement, c'est d'arriver en bateau et d'amarrer au ponton de ce mas ostréicole ouvert il y a deux ans par Florie et Romain Tarbouriech. Ici se déguste une star, la spéciale Tarbouriech, servie par les plus grands chefs. Une huître rose qui a fait la renommée de l'entreprise familiale, élevée par un système alimenté avec de l'énergie solaire permettant de reproduire le phénomène des marées. « Cette huître haut de gamme connaît un tel succès que nous avons décidé d'ouvrir un lieu de dégustation qui lui soit consacré, dans ce mas, ancienne propriété de notre cousin Éric Barthélemy », explique Florie, 24 ans.

### VUE PANORAMIQUE

La déco est volontairement restée fidèle à l'esprit du lieu : recyclage ici et là de perches en bois, abat-jours customisés avec des caisses à huîtres, cabanon d'origine transformé en musée ostréicole. Dans le hangar avec point central dédié à l'écaillage et aux brasucades, une terrasse panoramique s'ouvre sur l'étang et se prolonge par le ponton. Sur du mobilier, également recyclé et dépareillé, commence la dégustation des huîtres charnues (trois tailles) au goût de noisette... Sont également de la partie moules crues ou cuites en brasucade, préparées



avec une sauce maison. Ceux qui veulent se donner le plein de sensations réserveront bien à l'avance (au moins trois semaines) l'une des deux plateformes au dessus de l'eau ! On vous laisse imaginer l'ambiance... ■

*Le Saint Barth' : Compter une moyenne de 30 €. Ouvert jusqu'à fin septembre, le week-end du vendredi soir au dimanche soir et en semaine le soir uniquement. Mas de Montpenède - 34340 Marseillan  
Tél. : 06 10 79 49 85*