

LE SAINT BARTH' SUR L'ÉTANG DE THAU (34)

# Au paradis de l'huître



© Edouard Hamotteaux

Romain, à l'élevage (le week-end au barbecue), et Florie au marketing-communication (le week-end au service). En ostréiculteurs puristes et fans de l'étang, Florie et Romain ont offert une continuité à l'huître solaire : elle se déguste depuis l'été 2011 sur cette plage privée, aménagée dans l'ancien mas Barthélémy. « Ça nous trottait depuis un moment, un lieu où faire déguster nos produits ! On a racheté ce mas ostréicole à un cousin fin 2010 et on a ouvert l'été suivant. »

## Huîtres concassées

C'est Romain qui signe la déco, 100 % dédiée à la culture de l'étang : les rideaux sont faits d'anciennes cordes d'huîtres détachées, les perches utilisées pour la pergola proviennent d'anciennes tables conchylicoles, et l'allée centrale fait crisser sous les semelles des gravillons... d'huîtres concassées ! Le soir, c'est dégustation d'huîtres crues ou chaudes, braisées aux ceps de vigne, avec vue imprenable sur l'étang. Seule concurrente sérieuse à ce mets de roi : la brasucade de moules et en exclusivité mondiale, la moule solaire Spéciale Tarbouriech, encore en phase de test à Médithau. Le bouche-à-oreille a eu l'effet d'une traînée de poudre sur ce coin de paradis : de trente couverts, les enfants de l'étang passent à la vitesse supérieure cet été et ouvrent deux terrasses intérieures dont une panoramique : « Notre plaisir, c'est raconter aux clients ce métier que notre père nous a transmis. Quand on amène les huîtres, les gens sont "baba", on leur montre les tables, juste en face sur l'étang, ils sont au paradis ! » ■

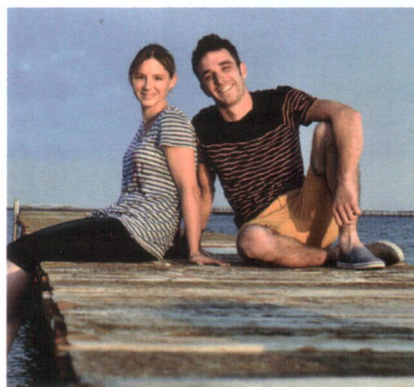
IDELETTE FRITSCH

Ouvert de juin à octobre, le vendredi soir de 19h30 à 22h, les samedi et dimanche, midi et soir. Spéciale Tarbouriech (2 € la n° 4 ; 2,50 € la n° 3 ; 3 € la n° 2), brasucade de moules (17 €). Le Saint Barth' - Montpenedre - 34340 Marseillan - Tél. : 06 10 79 49 85 ou 06 15 47 98 46.

Avec son cul en forme de bénitier et son goût sucré de noisette, l'huître rose « Spéciale Tarbouriech » convertit de plus en plus de gourmets. Sur l'étang de Thau, le *Saint-Barth'* est un paradis sur terre dédié à la dégustation exclusive de ces « huîtres solaires ».

**A** 22 ans, Florie Tarbouriech n'a pas encore perdu les blonds de l'enfance, mais avec son frère Romain (24 ans), elle avance sur une mine d'or : le *Saint Barth'*, un ancien mas ostréicole sur l'étang de Thau, dédié à la dégustation de l'huître solaire, cette huître rose et charnue qu'on appelle aussi la Spéciale Tarbouriech, servie désormais par les plus grands chefs étoilés du monde. Le père de Florie, Florent Tarbouriech, est « l'homme qui fait remonter le QI des huîtres » en reproduisant artificiellement le phénomène des marées « grâce à un système alimenté par énergie solaire et piloté par ordinateur, qui permet de relever régulièrement les cordes sur lesquelles sont collées les huîtres afin de les mettre hors de l'eau ». Star autour de l'étang, Florent Tarbouriech est l'un des grands acteurs de la production de coquillages en Europe, avec à son actif les premières tables solaires brevetées et ins-

tallées en 2003. Elles se multiplient depuis, à raison de dix par an. Leur concepteur, lui, se consacre au développement de projets connexes (la moule bio, la moule solaire, les algues comestibles, l'élevage des daurades, etc.) au sein de la société familiale Médithau (CA de 8 M€). « Il nous a confié le projet Tarbouriech », clament ses enfants,



Florie et Romain Tarbouriech