

CONCHYLICULTURE

Florie Tarbouriech, de père en fille

SON PÈRE, FLORENT, EST CONNU DANS TOUTE LA RÉGION POUR SA BRILLANTE RÉUSSITE DANS LA PRODUCTION DE COQUILLAGES. RENCONTRE AVEC FLORIE TARBOURIECH QUI TRAVAILLE AVEC ENTHOUSIASME À SES CÔTÉS POUR QUE PERDURE LA TRADITION FAMILIALE.

Photo Olivier Maynard

Il y a d'abord son grand sourire et son accent chantant en guise de bienvenue. Florie, la vingtaine, travaille depuis quatre années au sein de la société familiale Médithau, l'un des grands acteurs de la production de coquillages en Europe. Profitant de l'absence de son père, elle nous reçoit dans son bureau dont les larges baies vitrées ouvertes sur l'étang de Thau et les tables conchylicoles rappellent la cabine de commandement d'un navire. Après quelques présentations d'usage sur l'entreprise et ses prestigieux clients, Florie nous fait part avec un plaisir non dissimulé, de sa joie de compter dans cette aventure familiale. « Mon diplôme en poche, je n'avais pas spécialement l'intention de travailler ici ! Mon idée était plutôt de partir à l'étran-



ger pour apprendre l'anglais et l'espagnol. Mais mon père m'a convaincue de rester pour m'occuper du marketing et de la communication », confie-t-elle.

L'HUÎTRE EN FÊTE À MARSEILLAN

Quoi de plus authentique que de savourer les huîtres du Pays de Thau avec la presqu'île de Sète en ligne de mire ? C'est ce que propose la section marseillanaise du syndicat des conchyliculteurs du bassin de Thau à l'occasion de la Fête de l'huître de Marseillan à la fin du mois de juillet. Dès 17 h, des animations invitent les amateurs de coquillages à découvrir le riche patrimoine naturel et culturel du plus grand des étangs languedociens. En compagnie des producteurs locaux, la soirée se poursuit autour d'un repas qui met à l'honneur l'huître du pays ainsi que les moules et les vins élaborés sur ce terroir.

Fête de l'huître de Marseillan.

Chaque été, à la fin du mois de juillet.

Infos : Office de Tourisme de Marseillan.

Tél. : 04 67 21 82 43.

UNE HUÎTRE ROSE

Cette chance qu'elle reconnaît sans faux-semblants, lui a permis de participer au lancement de l'huître rose spéciale Tarbouriech qui fait aujourd'hui la renommée de l'entreprise sur les plus prestigieuses tables de France. « Cette huître est un produit exceptionnel ! Non seulement pour sa saveur, mais aussi pour son mode de production » explique-t-elle. « Mon père a imaginé un système alimenté par énergie solaire et piloté par ordinateur qui permet de sortir de l'eau les cordes auxquelles sont collées les huîtres. Nous pouvons ainsi reproduire le phénomène de marée dont profitent naturellement les conchyliculteurs de l'Atlantique et qui leur permet d'obtenir des huîtres plus charnues et plus goûteuses ! » La sonnerie de son téléphone retentit pour rappeler Florie à ses obligations du jour. « Cela ne vous dérange pas si l'on continue l'interview en bas ? » demande-t-elle un peu gênée. « Nous sommes en train de rénover le Saint-Barth, un restaurant de coquillages que nous avons ouvert juste à côté. Comme ça vous pourrez voir le site, c'est magnifique ! » Florie n'a pas menti ! La petite plage de sable clair, la jolie pinède et la vue sur l'étang de Thau, le cadre est juste magique ! ■