



LE VOYAGE  
RÉINVENTÉ  
SUR L'ÉTANG  
DE THAU,  
DANS  
L'UNIVERS DE  
L'HUÎTRE ROSE



## L'ÉTÉ DU FIGARO

# À la rencontre de l'huître rose sur **l'étang de Thau**

À Marseillan,  
dans l'Hérault,  
une famille  
d'ostréiculteurs  
propose  
une immersion  
dans l'univers  
du mollusque  
qu'elle a créé.

**ANNIE BARBACCIA**  
abarbaccia@lefigaro.fr  
ENVOYÉE SPÉCIALE À MARSEILLAN

« Regardez cette nacre irisée, elle est exceptionnelle, s'enthousiasme Florent Tarbouriech en caressant délicatement l'intérieur d'une coquille d'huître. Ça nous faisait mal au cœur de jeter ces belles coquilles. Nous avons décidé de les recycler. » Nous sommes au Saint-Barth, le comptoir de dégustation de la famille Tarbouriech sur la lagune de Thau, à Marseillan, au lieu-dit Montpenède, fief de la société familiale de conchyliculture Médi-thau. Le Saint-Barth est l'ancien mas ostréicole de l'oncle Barthélémy. « Mon père a appris le métier chez lui dans les années 1950, avant d'ouvrir sa propre ferme, en 1962 », précise notre hôte, ostréiculteur depuis l'âge de 16 ans et inventeur-né.

La cinquantaine fringante aujourd'hui, il se passionne pour le « tourisme à expériences ». « Une sorte d'agritourisme à la rencontre de l'huître, de ceux qui la cultivent et de la nature qui l'entoure, précise-t-il. C'est un projet un



*peu fou, mais j'ai la chance d'avoir une bonne équipe, une affaire bien structurée et des enfants travailleurs. Mon fils Romain dirige l'entreprise de conchyliculture et ma fille Florie est en charge du marketing de la diversification de nos activités, inaugurée il y a quelques années avec le Saint-Barth.* »

C'est un endroit magique au bord de l'étang, ici parfaitement cadré entre le mont Saint-Clair de Sète à gauche, le cap d'Agde à droite et le trait clair du lido, tiré à l'horizon entre la mer et l'étang. Jusqu'à l'an dernier, on n'y faisait escale qu'à la belle saison, sur la terrasse de bois ou les plateformes-salon amarrées au ponton. Mais depuis cet hiver, l'intérieur est chauffé et protégé des vents languedociens par des baies vitrées. On peut désormais s'offrir toute l'année un festin de moules et d'huîtres, des Bouzigues évidemment, mais surtout des « spéciales Tarbouriech » ou « huîtres roses », celles à la coquille de nacre irisée. Les chefs étoilés se les arrachent. Uniques en Méditerranée, ces belles roses ont aussi un corps charnu à souhait, entretenu par de longues séances quotidiennes de musculation au soleil, douze à vingt-quatre heures hors de l'eau pour les adultes, quatre à six heures pour le nais-

sain. Cet exercice, imposé naturellement aux cousines de l'Atlantique par la marée basse, est ici recréé par « la marée solaire », une invention brevetée en 2006, le coup de génie de Florent Tarbouriech. Puisque la mer ne descend pas, on fait monter les huîtres. Les cordes (auxquelles elles sont traditionnellement fixées) sont hissées à l'air libre

grâce à un système automatisé et bio, alimenté à l'énergie verte des éoliennes et des panneaux photovoltaïques. Tout à l'heure, après le déjeuner, on embarquera sur une barge ostréicole pour aller voir cela de plus près, le temps d'une mini-croisière commentée autour des tables à huîtres roses.

### « Tourisme à expériences »

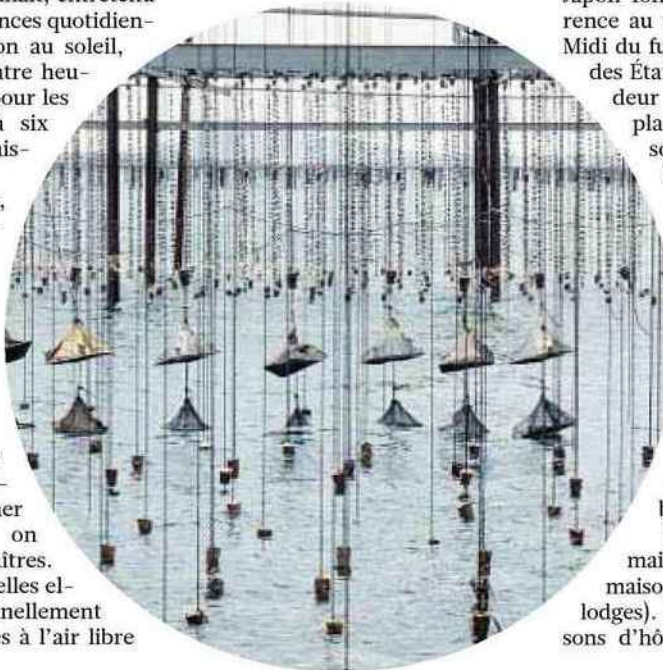
Ce printemps, le « tourisme à expériences » a passé la vitesse supérieure avec l'ouverture du Domaine Tarbouriech, sur un ancien domaine viticole, à dix minutes de bicyclette de la lagune. Dans ce lieu de séjour au milieu des vignes, l'huître règne en maître. Jusqu'au spa, aménagé dans les cuves du chai d'autrefois, en nouveau temple de l'« Ostréathérapie » : la dernière trouvaille de Florent Tarbouriech. Ce néologisme, dont il est bien sûr l'auteur, désigne des soins à base de nacre d'huître - le fameux recyclage des belles coquilles, inspirés de la Chine millénaire. Une gamme de produits dédiés a été élaborée, sous la marque exclusive Ostréalia, par le labora-

toire monégasque Organic for Science.

Le tour du propriétaire comprend également une immense grande réhabilitée en neuf lodges design aux toits de sagnes, les roseaux de l'étang, et meubles conçus avec du matériel de parc à huîtres recyclé, ainsi qu'une maison de maître. Cette folie blanche XVIII<sup>e</sup> à deux étages abrite quatre chambres et suites thématiques, un bar (à huîtres évidemment) et un (bon) restaurant, la Folie, cuisine sétoise à l'honneur, légumes du potager et concert live donné en terrasse par les cigales les soirs d'été.

Dans la suite Nacre, blanche et rose pâle, on se croirait dans une coquille. Juste au-dessus, sous la charpente apparente, on plonge dans l'univers baroque de la suite « Casanova ». Pourquoi lui ? « Parce qu'il avalait deux douzaines d'huîtres par jour au petit déjeuner, renseigne Florent Tarbouriech. Les pouvoirs aphrodisiaques qu'on leur attribue viendraient de là... » Les chambres Jefferson et Japon font respectivement référence au voyage sur le canal du Midi du futur troisième président des États-Unis, alors ambassadeur en France. Et à l'implantation de la « marée solaire » au pays du Soleil-Levant. Enfin, il y a aussi une grande piscine extérieure de 25 m en eau salée. Elle miroite dans le jardin cultivé en biodynamie. Les plates-bandes sont jonchées de coquilles d'huîtres - « ça empêche les mauvaises herbes de pousser », explique Florie Tarbouriech.

Statutairement, le Domaine Tarbouriech est une maison d'hôte avec gîtes (les lodges). Mais combien de maisons d'hôte possèdent une table





**Élevée à la «marée solaire» (en haut à droite et en bas à gauche), l'huître rose soigne et se déguste au Domaine Tarbouriech (ci-dessus et en bas à droite).**

DOMAINE TARBOURIECH

## Pratique

### ACCÈS

En voiture par l'autoroute A9 plus la D51. En train: gare d'Agde (15 min), TGV depuis Paris. En avion: aéroports de Béziers (30 min) et de Montpellier (40 min).

### SÉJOUR

Domaine Tarbouriech, 259 € à 465 € la suite, 199 € à 355 € la chambre, 189 € à 315 € le lodge ou 229 € à 405 € avec deux chambres. Vélos à disposition. Fermé trois semaines en janvier. Tél.: 04 48 14 00 30 et [www.domaine-tarbouriech.fr](http://www.domaine-tarbouriech.fr)

### RESTAURANT

À la Folie, ouverte à la clientèle extérieure, environ 60 € le diner, hors boissons.

### OSTRÉATHÉRAPIE

La totale, corps et visage, 125 min et 230 €. Spa ouvert à l'extérieur.

### DÉGUSTATION

Au Saint-Barth, huîtres «spéciales Tarbouriech», 2,30 € à 3 € l'unité. Tél.: 04 99 43 97 58 et

### BALADE

En barge ostréicole, tous les jours à 15 heures, de juillet à la fin septembre, 15 € ou 20 € avec dégustation.

semi-gastronomique, dont le chef, Nicolas Leseurre, a fait ses classes chez Bancet et Robuchon? Et combien sont dirigées par un couple professionnel de l'hôtellerie de luxe? Passés, entre autres, par la Réserve de Ramatuelle, Julie et Flavien Malves ont été engagés ici comme «maîtres de maison». Ils résident à demeure. «Demeure privée», c'est d'ailleurs la dénomination choisie par la famille pour leur belle adresse à laquelle, bien qu'elle ne soit pas un hôtel, les Relais & Châteaux et les Small Luxury Hotels font déjà les yeux doux...

«Ce bébé à 10 millions d'euros ne serait jamais né sans les moules, notre production principale, quelque 5 000 tonnes l'an dernier, contre 150 tonnes d'huîtres roses seulement», révèle Florent Tarbouriech.

Les moules nourricières ont été délocalisées à Frontignan à «l'Usine», une construction ultramoderne où visites et dégustations sont annoncées pour 2019.

«Nous cherchons aussi à développer des produits de soins à base de byssus, la barbe de la moule, ajoute Florie Tarbouriech. L'idée, c'est de fonctionner en économie circulaire et de valoriser nos déchets.» Retour à Montpéner, chez Médithau, où l'espace libéré par les moules accueillera bientôt les ateliers de micronisation et d'extraction de nacre des coquilles d'huîtres. Encore une «expérience» que cette transformation de la matière à laquelle on pourra assister. ■





Elevée à la « marée solaire » (en haut à droite et en bas à gauche), l'huître rose soigne et se déguste au Domaine Tarbouriech (ci-dessus et en bas à droite).

DOMAINE TARBOURIECH

## Le voyage réinventé

En France comme à l'étranger, des concepts émergent qui réveillent notre curiosité, incitent à appréhender le monde avec plus d'attention... Et d'émotion. Loin du tourisme consumériste, ils redonnent tout son sens au mot « découverte ». Nous les avons testés pour vous.



