



LA DEMEURE TARBOURIECH

LE NOUVEAU CHAPITRE D'UNE HISTOIRE FAMILIALE ATTACHANTE

C'est l'histoire d'une famille d'entrepreneurs français comme on les aime. Depuis la petite ferme ostréicole sur la Lagune de Thau des années '60, la famille Tarbouriech vous invite aujourd'hui à découvrir un lieu unique au coeur de l'Occitanie : le Domaine Tarbouriech inauguré en juin dernier. Quinze chambres et suites qui vous permettent de découvrir les beautés naturelles de la région.



Inventeur de la marée solaire

Ma première rencontre avec Florent Tarbouriech, le papa, remonte à une dizaine d'années. Il m'apprend un nouveau mot : « exondation » - littéralement sortir de l'eau. Visionnaire, il a développé un procédé naturel qui recrée les marées verticalement, en remontant les huîtres de l'eau sur des cordes actionnées par les énergies solaire et éolienne. L'huître de Méditerranée devient fille des éléments naturels -soleil, vent et sel- qui confèrent à sa coquille une teinte rosée. L'huître « Spéciale Tarbouriech » est née ! Les chefs étoilés -Guy Savoy en premier lieu- l'ont vite adoptée pour ses hautes qualités gustatives.

Une passion familiale pour l'ostréiculture

Florent et Sabine, son épouse, aiment travailler en famille. C'est ainsi que je rencontre plus tard sa fille Florie et son fils Romain, chargés rapidement de responsabilités. Florie développe la « Seven », un chapelet de 7 huîtres plus petites et savoureuses, bousculant au passage les codes de ventes par douzaines. Elle met aussi en place avec son frère « Le St Barth », point de dégustation éco-responsable situé sur l'étang de Thau, où huîtres et « brasucades » de moules du Languedoc sont servies avec vue.

La Demeure Tarbouriech : 15 chambres et Spa Ostréothérapie

Ancienne « folie » montpelliéraine -terme désignant une résidence de plaisance de notables locaux- la maison de maître a été transformée en chambres « Japon » et « Jefferson », un restaurant et bar. Neuf lodges sont lovés dans la grange au toit de sagne du 13e siècle, ainsi que deux chambres « Résidences » avec vue sur vigne qui complètent la capacité d'hébergement. Le Spa Ostréothérapie de 400 m² propose des soins et une gamme de cosmétiques signée Ostréalia, le laboratoire de la Maison Tarbouriech. Côté gastronomie, la table « La Folie » du chef Nicolas Lesseure et le bar à huîtres « Les Nacres » vous accueillent avec leurs cartes qui valorisent les produits des terroirs locaux. Avis aux Oyster Lovers, le Domaine Tarbouriech est la destination tendance entre Béziers, Montpellier, Pézenas et la petite Camargue ! « Une expérience pour les voyageurs en quête d'aventures, de découvertes et d'un luxe authentique », comme le décrit Ludovic Lainé, qui a conseillé la famille Tarbouriech pour l'ouverture de cette demeure privée remplie d'âme entre tradition et modernité.

Chemin des domaines - 34340 Marseillan - +33(0)4 48 14 00 30
contact@domaine-tarbouriech.fr - www.domaine-tarbouriech.fr

Ouverture du restaurant « La Folie » : tous les jours 19h30-21h30 et les samedis et dimanche midi. Prix moyen : 50-70€