



St-Barth' : le restaurant-vitrine des huîtres Tarbouriech

Marseillan (34) Avec son comptoir de dégustation exclusivement dédié à ses huîtres et moules, le producteur conchylicole s'impose sur ses terres, après une belle reconnaissance à l'international et sur les plus grandes tables de France.



Florie Tabouriech : 'Les clients du St Bath' veulent qu'on leur raconte l'histoire de nos produits et du domaine.'

Cela fait maintenant dix ans que les huîtres Tarbouriech sont sur la carte des plus prestigieux restaurants de France. **Paul Bocuse** et **Guy Savoy** ont été parmi les premiers ambassadeurs de cette huître de l'étang de Thau qui tire ses qualités originales de la méthode inventée et brevetée par **Florent Tarbouriech**, consistant à recréer sur les étangs méditerranéens le cycle des marées, en retirant régulièrement au dessus de l'eau les cordes de coquillages. " *Cette manipulation donne à nos huîtres leur couleur, la densité des coquilles, mais surtout ces caractéristiques gustatives charnues et croquantes*", explique le producteur.

Des spécificités justifiant un fort développement internationale puisque la moitié de la production est exportée, en Asie notamment, et plus particulièrement à Hong Kong et Shanghai. En France, c'est donc à travers les tables étoilées que Tarbouriech conforte sa notoriété, mais aussi dans son propre enseigne sur les bords de l'étang de Marseillan (Hérault), au St-Barth', un établissement atypique dont la terrasse ombragée se prolonge par un ponton, et au-delà les tables de coquillages ramenées directement en barque... jusque dans l'assiette !
Une carte restreinte et exclusive

www.lhotellerie-restauration.fr
Pays : France
Dynamisme : 12



[Visualiser l'article](#)

Cette cabane entre les eaux calmes de la lagune et le ciel est exclusivement dédiée à la production en propre :
" La réglementation du domaine public maritime nous impose de vendre uniquement nos propres huîtres et moules, froides ou chaudes, c'est à dire en brasucade, sans autre accompagnement que du vin de la région, de l'eau et du pain", souligne **Florie Tarbouriech**, qui gère l'enseigne avec son frère **Romain**. Cette contrainte est finalement devenue est devenue une marque de fabrique.

La petite touche de la " sauce secrète familiale" pour les moules a nourri le bouche à oreille jusqu'à mobiliser une vingtaine de personnes en saison pour assurer 190 couverts/jour. Désormais, ce comptoir sera donc également ouvert en hiver pour jouer à plein son rôle de " restaurant-vitrine" : "On vient ici pour découvrir nos produits, mais les serveurs savent aussi leur raconter l'histoire du domaine, la méthode d'exploitation, et le client revient pour cette part de rêve, parfois prolongée par une visite en bateau sur l'étang et la découverte des parcs." Une deuxième enseigne du même type signée Tarbouriech est d'ailleurs prévue pour 2020 à Loupian (Hérault).