



DOMAINE TARBOURIECH

D'une folie à l'autre...

À Marseillan, dans l'Hérault, l'ouverture du *Domaine Tarbouriech* est la dernière « folie » de *Florent Tarbouriech*, ostréiculteur passionné. Un paradis bleu et blanc où l'huître est reine, jusque dans les soins dispensés au spa.

Par Michèle Lasseur



Ci-dessus : La chambre Jefferson fait référence au voyage sur le canal du Midi du futur président des États-Unis, alors ambassadeur en France.

En bordure de la zone naturelle protégée des Prés du Baugé, entre vignes et lagune, le Domaine a accueilli ses premiers hôtes en juin dernier. Avant de pouvoir entreprendre les travaux de restauration, l'architecte Thomas Rondony a dû reprendre les fondations des bâtisses et consolider l'ensemble. Des matériaux comme le béton et le métal ont permis d'agrandir la façade, de créer des terrasses sur pilotis, ainsi qu'une passerelle entre la maison de maître et le corps de ferme. Florent Tarbouriech, qui a supervisé pendant plus de deux ans le projet, nous emmène fièrement faire le tour du propriétaire. Homme de tête, « honnête homme » avec tout ce qu'il faut d'ironie pour oser prendre les choses au sérieux. Prolixe et courtois, ce travailleur acharné, solide et tranquille, aime bien brouiller un peu les cartes. Le domaine est situé à côté de l'exploitation ostréicole familiale, c'est tout dire ! Ses fameuses « huîtres roses », qui ont conquis les tables étoilées, ont fait le succès du clan Tarbouriech.

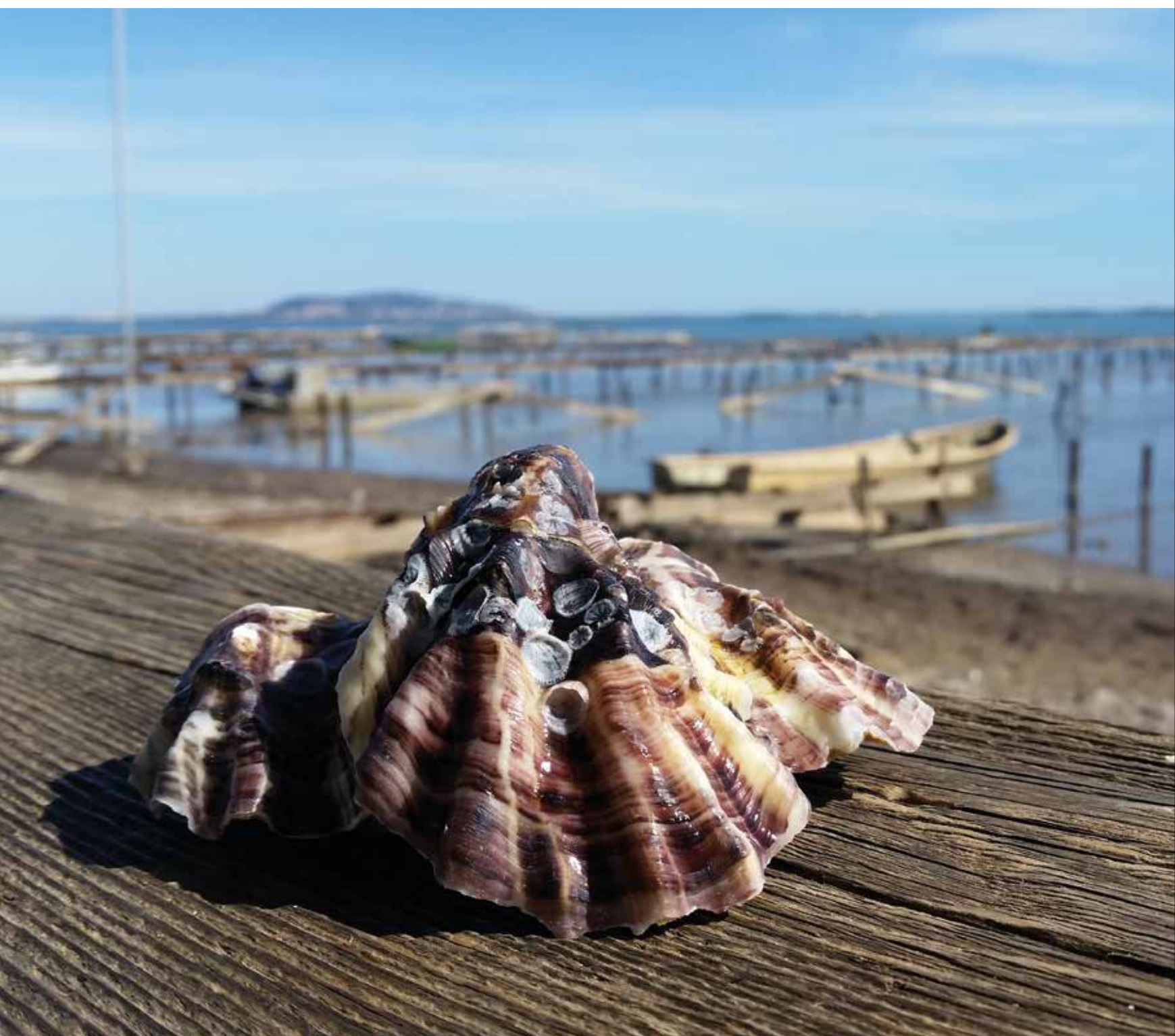
Lieu d'authenticité

La maison de maître, inspirée des « folies » montpelliéraines, ces résidences de plaisance construites par de riches marchands locaux au XVIII^e siècle, abrite aujourd'hui deux

chambres et deux suites, le restaurant et le bar à huîtres. Dans la suite « Nacre », on baigne dans une lumière blanche et rose pâle. On part ensuite sur les traces de Casanova et de Thomas Jefferson. Étrange. Pas tant que ça. On raconte que Casanova commençait sa journée en ingurgitant 50 huîtres au petit déjeuner. Il en retirait un vrai goût de « revenez-y ». Et leur pouvoir aphrodisiaque aurait fait virevolter ses sens. Une quête éperdue, sans cesse déjouée par la vie. La chambre Jefferson fait référence au voyage sur le canal du Midi du futur président des États-Unis, alors ambassadeur en France. Les intérieurs déclinent des couleurs douces.

Posée en désordre savant, la maison éparpille ses ailes avec une longue passerelle de métal qui conduit à une ancienne grange du XIII^e siècle couverte d'un toit en sagne (roseau de Camargue), réalisé selon un savoir-faire millénaire aujourd'hui menacé de disparition. Cette grange abrite neuf lodges, dont deux avec jardin et jacuzzi privés, ainsi que deux chambres qui accueillent des talents en résidence.

Élisabeth Verdier, la décoratrice d'intérieur, a puisé dans ses voyages son inspiration : suspensions en chanvre ou en rotin, poignées de portes en bois de palétuvier... Les meubles sont conçus avec du matériel de parc à huîtres recyclé et des objets artisanaux. Les salles de bain sont dotées de bassins en bois. Les terrasses en ipé (bois originaire du Brésil) sont troussées de jardinières. ➤



Au Saint-Barth, sur la lagune de Thau à Marseillan, direction le comptoir de dégustation. On y vient pour les « spéciales Tarbouriech », des huîtres roses en habit de nacre.



Ci-dessus : Success story pour le clan Tarbouriech avec, au centre, Florent Tarbouriech, inventeur de la Marée Solaire.

Ostréothérapie

Aménagé dans un ancien chais, le spa de 400 m², conçu comme un écrin intime qui renvoie à la symbolique de l'ancre nacrée de l'huître, est dédié à... l'ostréothérapie® ! Un drôle de nom qui désigne l'art de transformer les coquilles et la chair d'huître en produits de soin concentrés en vitamines, minéraux et oligo-éléments. On y vit « le ressourcement Tarbouriech » à l'aide de produits estampillés « Ostréalia » fabriqués par un laboratoire à Monaco. Une belle piscine extérieure chauffée, longue de 25 mètres, prolonge le bien-être.

Découvertes culinaires

La Folie, le restaurant gastronomique, est le fief du chef Nicolas Leseurre. Il a fait ses classes dans les cuisines de Joël Robuchon et de Jérôme Banctel. Les produits de la région apportés par les petits producteurs locaux sont à l'honneur. Ainsi que les plantes aromatiques et les agrumes cultivés en biodynamie sur la propriété sous la houlette de Noé, le jardinier. Il utilise des variétés anciennes résistantes à la sécheresse. Pas besoin d'arroser les tomates. Les champignons amènent l'humidité par une symbiose avec la plante, les mycorhizes, et les plates-bandes sont recouvertes de coquilles d'huître. « Je travaille avé la lune, les astres ».

Au dîner : Fleur de courgette garnie en chichoumeille, coulis de tomate ; Daurade royale à l'unilatérale, blettes de Noé, artichauts,

jus d'une barigoule ; Carré d'agneau en croûte d'algues et de roquette, carottes du potager, jus corsé... Et un dessert de référence : baba au limoncello, segments d'agrumes, thym citron, glace à l'huître. Fermez le ban ! Préparations précises, présentation originale, du talent, un style et un service parfait. Au bar à huîtres « Les Nacres », la pause gourmande, nous ramène à Florent Tarbouriech. Charisme d'un entrepreneur comblé, il explique que, grâce à la marée solaire, ses huîtres sont riches en chair et les coquilles en aragonite. Avec ingéniosité, il s'est dit que, puisque la mer ne descendait pas pour découvrir les huîtres, il les ferait monter à l'air libre avec des cordes auxquelles elles sont fixées. Avec une désinvolte élégance, il parle avec brio de ce système bio automatisé qu'il a breveté en 2006. Un système électromécanique alimenté à l'énergie des éoliennes et des panneaux photovoltaïques qui crée l'illusion de la marée dans l'étang de Thau. Et une production d'huîtres 100 % écologique. L'aventure s'étend loin des rivages de Thau, en Espagne, au Maroc et jusqu'au Japon avec la création de fermes ostréicoles Tarbouriech.

Au « Saint-Barth », sur la lagune de Thau à Marseillan, direction le comptoir de dégustation. On y vient pour un repas d'huîtres, les « spéciales Tarbouriech », des huîtres roses en habit de nacre. Ces belles s'éclatent au soleil (au moins 12h par jour hors de l'eau pour les adultes) grâce, non pas à la marée basse comme en Atlantique, mais à « la marée solaire ». »