



LE DOMAINE DE TARBOURIECH

PARADIS RETROUVÉ

Planté en bordure des Prés du Baugé, le Domaine Tarbouriech inspiré d'une vision engagée pour la préservation du patrimoine est la dernière « folie » de l'ostréi-créateur Florent Tarbouriech.

À deux pas de la lagune du Thau, ce paradis laisse fleurir l'art de vivre méditerranéen.

— Par Isabelle Aubailly

Rêve de nature authentique, la lagune de Thau abrite une mer intérieure de 7 500 hectares, bordée au sud par le cordon littoral et au nord par le tracé de la Via Domitia (voie Domitienne). Cette étendue d'eau, où de petits villages coexistaient déjà il y a 3 000 ans, se place au premier rang de la biodiversité à l'échelle du bassin méditerranéen.

Avec son climat doux et son ensoleillement presque constant, la beauté du site naturel du Domaine Villemarin a séduit Florent Tarbouriech il y a déjà dix ans.

Une rencontre récente avec Ludovic Lainé, concepteur de tourisme éthique donne l'envie à Florent de réaliser un nouveau projet de vacances authentiques et raffinées. Une rénovation en profondeur s'impose car le Domaine est resté en l'état depuis des décennies. Une maison de maître, ancienne Folie du XVIII^e siècle et deux granges du XIII^e siècle constituent un ensemble où tout est possible sur cette langue de terre balayée par les embruns de l'étang.

Une nature inspirante dont l'architecte Thomas Rondoni a su avec toutes les idées de Florent retranscrire dans cette nouvelle demeure. Il a réalisé un lourd travail de remaniement total des bâtisses car les fondations ont du être reprises et l'ensemble consolidé avant de pouvoir démarrer les travaux de rénovation. Des matériaux nouveaux comme le béton et le métal ont permis d'agrandir la façade, de créer des terrasses sur pilotis et une passerelle entre les bâtiments.

La Maison de Maître

La haute maison a aujourd'hui des airs de résidence de vacances à l'esprit contemporain. Animé par une pensée humaniste et écologiste, Florent a voulu aborder dans son ensemble le domaine selon une rigueur visant à un respect optimal de l'environnement (chantier propre, utilisation de matériaux recyclés ou recyclables, recours préférentiel à la ventilation et à l'éclairage naturel, mise en place d'une stratégie solaire).

Vue du Domaine
de Tabouriech



Ainsi que Florent Tarbouriech aime à le rappeler : « *l'ostréiculture demeure la principale activité de la Maison. Il était très important pour nous d'inscrire le Domaine Tarbouriech non seulement dans la continuité et la cohérence de l'histoire du lieu et de nos activités, mais également dans la démarche de responsabilité environnementale et d'économie circulaire faisant partie des valeurs de la Maison Tarbouriech depuis nos origines.* »

Les espaces à vivre, le bar à huîtres, le restaurant, la piscine et ses plages de bois reflètent une aventure esthétique singulière où se mêlent l'artisanat et les voyages chers à Élisabeth Verdier, la décoratrice d'intérieur du Domaine. Les quatre chambres d'hôtes de luxe de la maison de maître offrent un mélange de suspensions artisanales en chanvre ou rotin, de linge de lit en lin, de coussins en soie ethniques. Les salles de « bien » proposent des bassins de bois, des baignoires en îlot et des ciel de pluie cachés dans les tours de chaque chambre. D'immenses terrasses en Ipé habillées de jardinières où cheveux d'anges et fleurs blanches s'embrassent permettent des moments de silence au cœur de la maison.

On emprunte une longue passerelle de métal sombre pour rejoindre les granges transformées en Lodges et en spa « Ostréathérapie ». Inspiré de l'utilisation de l'huître pour ses vertus cosmétiques et thérapeutiques en Chine depuis des millénaires, et décliné en soins, cosmétologie et compléments alimentaires, le concept « Ostréathérapie » propose, au-delà des qualités gustatives et des bénéfices nutritionnels des huîtres de la ferme ostréicole, de vivre le « ressourcement Tarbouriech ». Dans le cadre du centre de bien-être du Domaine, le concept met en avant les bienfaits de soins uniques constitués de principes actifs issus, notamment, de l'huître et de son environnement. Des cabines de soins, un spa et un hammam où nature et bien-être guident votre journée.

Une vie simple dans un Lodge

Les intérieurs des Lodges reflètent l'attachement de Florent pour l'habitat naturel comme autant de promesses de simplicité et de liberté. Ouverts aux quatre vents, pensés comme des cabanes simples à vivre où des gammes



La terrasse du restaurant
La Folie et du Bar à
Huîtres Les Nacres.
© Juliana de Giacomi

de couleurs douces, un mobilier de bois, des objets au savoir-faire artisanal racontent l'exigence du fait-main aimés par Florent et Sabine, sa femme. Chaque Lodge vit à travers des associations de matériaux bruts issus de choix éthiques.

Restauration écletique

Le Bar à huîtres, les Nacres, lieu de rencontres et d'échanges permet de déguster les fameuses huîtres avec un petit verre de blanc sec de la région et d'admirer, assis confortablement sur les banquettes habillées de coussins artisanaux, les jardins et la piscine.

La Folie juste à côté du bar, est le repaire gastronomique du jeune chef Nicolas Leseurre. Issu d'une famille d'artisans-charcutiers, et ayant passé une grande partie de son enfance dans les halles de Versailles, c'est une certitude : les métiers de bouche n'ont pas de secret pour Nicolas. C'est dans les cuisines de Joël Robuchon et de Jérôme Banctel qu'il apprend

les techniques et le souci du détail des grandes tables. Un amour des produits et surtout l'envie de partager l'identité culinaire sétoise en travaillant des ingrédients régionaux issus de petits producteurs locaux vont permettre à Nicolas de s'exprimer librement à La Folie. On aime le côté bistrot caché par des paravents de corde et de verdure, la table des amis en bois brut et ses poufs en lin, les tables rondes nappées de blanc et la terrasse au mobilier ethnique traité « façon Tarbouriech » : des Acapulco avec assises en coton tressé doré et des fauteuils de metteur en scène avec assises et dossier en filet de poisson. L'ensemble est un savant mélange de pièces réalisées sur-mesure et d'envies personnelles pour que ce lieu reste unique.

Les jardins plantés de comestibles, d'herbes aromatiques sillonnent le Domaine et s'amuse le long des Lodges, sur les terrasses à créer des espaces paysagers gourmands. Mario, le jardinier au large chapeau de paille, plante, cueille, arrache, arrose et chuchote à



La table d'amis
du restaurant La Folie
© Juliana de Giacomi



La Chambre Japon décorée
par Élisabeth Verdier.
© Juliana de Giacomi



En haut, le petit salon à l'entrée du Domaine.
En bas, le pool-house et la piscine.
© Juliana de Giacomi



l'oreille des plantations. Pour ce jardinier hors du commun, préparats, tisanes, décoctions et cycles lunaires n'ont plus de secrets. Il utilise ce que la terre nous apporte naturellement, et le calendrier lunaire pour dynamiser la santé des légumes et des fruits qui inspire, en partie chaque jour, la cuisine du chef.

Enfin, devant nos yeux s'allongent, tel un ponton sans fin, les plages de bois de la piscine. Un pool-house borde le bassin bleuté et abrite avec son large toit en sagne (roseau de Camargue) des baignades en bois clair.

Le Domaine Tarbouriech a été conçu comme un lieu d'authenticité et de raffinement simple, un dialogue entre passé et présent.

Tout a été pensé pour permettre aux hôtes de lâcher prise, de se laisser porter par leurs sensations et leurs désirs, et de renforcer leur énergie physique et morale dans cette demeure qui incarne, entre vignes et lagune, un véritable art de vivre méditerranéen : « l'art de vivre Tarbouriech ».

DOMAINE TARBOURIECH
Chemin des Domaines, 34340 Marseillan
www.domaine-tarbouriech.fr
Tél. : 04 48 14 00 30



Sabine, Florent, Romain
et Florie Tarbouriech

C'EST UN BEAU ROMAN, C'EST UNE BELLE HISTOIRE...

Une histoire de famille, une aventure humaine dont les racines sont nées à quelques mètres de cette langue de terre où se trouve le Domaine. L'étang de Thau dont les parcs à huîtres s'étendent à perte de vue, comme des petits jardins soignés, à fleur d'eau, est le lieu de vie de Florent et de sa famille.

L'origine remonte à 1962 lorsque son papa installe sa ferme ostréicole près de Marseillan, port pittoresque aux accents du sud. En 1986, Florent et sa femme Sabine reprennent ensemble l'activité et 10 ans plus tard l'exploitation familiale est une entreprise leader en conchyliculture méditerranéenne. En 2006 Florent invente la marée solaire qui permet de sortir les huîtres de l'eau chaque jour, selon un rythme contrôlé : un procédé alimenté par des panneaux photovoltaïques et des éoliennes pour une production d'huîtres 100 % écologique. Son huître rose au goût unique est vite reconnue par les plus belles tables gastronomiques.

Ses deux enfants Florie et Romain, élevés avec la même passion pour l'innovation et le développement durable, créent le Saint-Barth, un lieu de dégustation des coquillages sur le site de récolte. Un endroit unique où le ciel et l'eau ne font qu'un, où le ponton qui flotte sur l'étang nous rapproche des parcs à huîtres. C'est le départ d'un premier pas vers l'écotourisme.

« Entre tradition et modernité, le projet du Domaine Tarbouriech s'inscrit pleinement dans notre démarche qui permet de réinventer l'expérience des voyageurs en quête d'aventures, de découvertes et d'un luxe authentique, moins ostentatoire. » Ludovic Lainé

LES BALADES VIGNERONNES

DÉCOUVREZ NOS VITICULTEURS
EN TÉLÉCHARGEANT L'APPLI
DU GUIDE DES VINS



Flashez ces codes
et accédez à l'application



Rendez-vous
sur **www.guidevins.mobi**

- Localisez les domaines
- Calculez vos itinéraires
- Donnez votre avis

Montpellier Méditerranée Métropole - Direction de la Communication - 06/2018 - CJ

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION