

Il veut concurrencer l'huître d'Atlantique

GASTRONOMIE. Un conchyliculteur de l'Hérault a fait le pari un peu fou de reproduire artificiellement le cycle des marées pour améliorer la qualité de ses huîtres. Et ça marche !



Florent Tarbouriech voit la vie en rose, comme le packaging de ses huîtres haut de gamme : les Spéciales Tarbouriech. Ce conchyliculteur de l'étang de Thau, à Marseillan (Hérault), est aujourd'hui fier de dire qu'il vend « l'huître la plus chère de France ». Pour concurrencer les plus célèbres huîtres d'Atlantique, il a eu une idée à la fois évidente et folle : reproduire artificiellement le cycle des marées en Méditerranée. « Quand j'allais voir les chefs étoilés avec mes huîtres, ils me disaient qu'elles étaient bonnes. Mais ils leur préféraient toujours les huîtres d'Atlantique. Un jour, je me suis demandé si la différence ne venait pas de l'absence de marée. J'ai essayé pendant un an d'aller moi-même avec ma barque sortir une corde de l'eau une fois par jour. Le taux de chair, la coquille, la nacre... tout a évolué. Ces huîtres étaient incomparables... » se souvient le chef d'entreprise.

Faire revivre la profession

Stressée par les sorties hors de l'eau, l'huître fait des réserves et devient plus chamue. Exposée aux rayons du soleil, la coquille élimine algues et colonisateurs et se pare de reflets roses. « Il me restait à inventer un système qui me permettrait d'en produire des tonnes. J'ai travaillé avec un bureau d'études, déposé un brevet et équipé mes premiers parcs il y a deux ans », explique Florent Tarbouriech. Contrairement à l'huître d'Atlantique élevée en casiers, celle de Méditerranée est collée sur des barres de palétuviers ou sur des cordes. Le système breveté par Medithau fait remonter les cordes de l'eau



Florent Tarbouriech est un homme heureux : il produit 50 t par an d'huîtres roses qui subissent les marées de manière artificielle. (L.P.)

CLÉS

- L'entreprise Medithau a été créée en 1989
- 50 salariés
- 8 M€ de chiffre d'affaires en 2011
- 200 000 € par an investis en recherche et développement

- Production : 4 500 t de coquillages, dont 400 t d'huîtres
- L'étang de Thau représente 10 % de la production nationale d'huîtres, mais 90 % de la production de Méditerranée

en les faisant s'enrouler sur des perches qui tournent grâce à l'énergie de panneaux solaires. « Elles sont remontées au moins deux fois par semaine et passent jusqu'à deux jours dehors, développe Florent Tarbouriech, qui reste volontairement imprécis. Elles grossissent pendant deux ans et demi contre un an pour des Bouzigues, mais sont vendues deux à trois fois plus cher : autour de 4-5 € pièce. » La société Medithau a investi 3 M€ pour mécaniser 18 de ses 44 parcs. Ils produisent aujourd'hui 50 t d'huîtres roses par an, sur une production ostréicole totale de 400 t. « L'huître haut de gamme est un marché mondial : on en vend à Hongkong, en Chine, en Russie. Sur le marché, on concurrence les Gillardeau », se targue le directeur général.

Florent Tarbouriech envisage déjà d'équiper de son invention d'autres étangs sur le pourtour méditerranéen « en Corse, en Tunisie » pour produire de l'huître Spéciale Tarbouriech en plus grande quantité, dans un calibre plus petit, mais aussi des moules. « Les restaurants Léon de Bruxelles, mon plus gros client avec Carrefour, me réclament déjà la moule Tarbouriech, s'enorgueillit le chef d'entreprise. Actuellement, la seule moule avec marée naturelle, c'est celle de bouchot. Il y a un véritable marché à prendre. » Et comme le conchyliculteur a breveté son procédé pour tous les coquillages, il voit se dessiner de belles perspectives devant lui.

« La profession d'ostréiculteur se meurt. Nous avons le moyen de la faire revivre par la qualité », plaide Florent Tarbouriech. Fils d'ostréiculteur, sorti du système scolaire à 16 ans, il a commencé sa carrière comme pêcheur de moules. « Mon père n'avait que quatre tables à huître. A sa mort, j'en ai hérité. La moule m'a permis de survivre pendant des années, de faire du volume. Elle représente encore 90 % de notre production en volume et 80 % de notre chiffre d'affaires. Mais aujourd'hui, j'ai les moyens de revenir à mes racines. Avec passion. J'y crois. »

ADELINE DABOVAL