

UN OSTRÉICULTEUR COMBAT LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES EN SE DIVERSIFIANT



UNE ACTUALITÉ PRÉOCCUPANTE, UN FUTUR INQUIÉTANT

Plus que toute autre, l'année 2019 aura été dominée par une prise de conscience environnementale et une peur climatique.

Depuis toujours [la conchyliculture et l'ostréiculture en particulier](#) sont à la merci des [caprices du climat et de la biologie](#). Les bouleversements climatiques bousculent dès à présent cette activité.

Mortalité, fermetures temporaires du bassin, augmentation de la température des eaux sont autant de défis qui complexifient encore plus une activité déjà très dépendante des aléas de la nature.

Beaucoup d'ostréiculteurs s'inquiètent pour leur devenir à moyen et long terme, face aux changements climatiques.



LA DIVERSIFICATION UNE ARME ANTI-MOROSITÉ ?

Pourtant, loin de se lamenter Florent Tarbouriech entraîne sa famille et son groupe vers de nouvelles frontières.

Déjà célèbre pour avoir révolutionné l'élevage des huîtres dans la lagune de Thau par [le procédé breveté de « la marée solaire »](#), ce qui lui a ouvert les portes de [restaurants étoilés en France](#) et dans le monde, cet entrepreneur atypique ne s'est pas contenté de ce succès.

En 2011 il encourage ses enfants Florie et Romain à ouvrir un comptoir de dégustation dans le berceau même de l'exploitation familiale, [«le St Barth»](#).

Ce succès sera un déclic : les visiteurs ne se contentent pas d'apprécier les coquillages ou même la vue, ils veulent apprendre, comprendre et découvrir. Très vite les visites des parcs deviennent incontournables et font prendre conscience à Florent et sa famille à quel point leur cadre et leur mode de vie fascinent... ils décident de le partager.

Après des années d'effort pour rendre leur caractère à la Maison de Maître et à la grange et surtout les doter d'un confort de pointe éco conçu avec une personnalité inimitable, [« Le Domaine »](#) ouvre ses portes en juillet 2018 et ne désemplit pas depuis.

Il faut dire que ses atouts sont nombreux : de [« la Folie » un restaurant qui revisite la gastronomie Sétoise à partir de produits locaux](#), au [spa Ostreathérapie](#) innovant en passant par le bar à huîtres, il est difficile d'échapper à une escapade entre vignes et lagune.

En octobre 2018 est lancée [Ostrealia](#), une gamme cosmétique formulée à partir d'actifs marins et d'huître, mise au point en collaboration avec l'Université de Montpellier et des laboratoires de pointe.

Depuis juillet 2019, on peut à dix minutes de la plage et à 15 minutes du centre de Sète, louer en couple ou en famille une cabane de pêcheur sur le Mont Saint Clair.

Dotées de tout le confort ces [maisons de pêcheurs](#) sont le nec plus ultra de l'art de vivre à la Sétoise...



LA NATURE, UNE PERLE À PRÉSERVER

En ces temps d'inquiétude, nous avons bien besoin de rêver et de nous émerveiller.

La dernière innovation Tarbouriech, parle à notre enfant profond avide de contes de fée : « [de vraies perles cachées au fond des huîtres](#) ». Grâce à une invention maison, Tarbouriech crée maintenant des [huîtres perlières](#) dans la lagune de Thau. Ces petits bijoux sont déjà en vente en ligne (www.tarbouriech-boutique.fr) et font un malheur pour les fêtes de fin d'année.

Quel bonheur de se retrouver entre amis, autour d'une bourriche, pour chercher, non pas la fève mais la jolie perle qui désignera la reine d'un soir.



LE CONSOMMATEUR AU CŒUR DU CERCLE VERTUEUX

Ce que démontre Florent, c'est que face à un futur inquiétant, l'optimisme est non seulement possible mais indispensable. Car, le petit groupe héraultais ne se contente pas de diversifier ses risques : en se rapprochant du grand public il initie un cercle vertueux : on ne protège que ce que l'on connaît et ce que l'on aime. Comment ne pas aimer « [l'expérience Tarbouriech](#) » ?

Pour tout renseignement complémentaire :

Pauline Rossignol, directrice de la communication

Par téléphone au 04 67 77 98 60 ou par mail marketing@tarbouriech.fr

Retrouvez notre bibliothèque d'images HD par ici : [Bibliothèque photos](#)

