

OSTREICULTEUR | MYTILICULTEUR | POISSONNIER

HOTELLERIE | RESTAURATION | BIEN-ETRE

DOSSIER DE PRESSE



SOMMAIRE

Les Tarbouriech, une famille attachée à la Méditerranée	p. 1
Quelques dates	p. 2
La Lagune de Thau et son merroir	p. 3
La Marée Solaire® l'innovation au service de la tradition	p. 4
L'effet Marée Solaire®	p. 5
La gamme d'huîtres	p. 6
Développement à l'international	p. 7
Du naissain à l'assiette	p. 8
Tarbouriech et les chefs	p. 9
La mytiliculture, l'autre spécialité de La Maison Tarbouriech	p. 10
Un art de vivre ancré autour de l'ostréiculture	p. 11
Le Domaine Tarbouriech Hôtel Restaurant & Spa	p. 12
Ostrealia et l'Ostréathérapie®	p. 16
L'huître et la mer en étendard	p. 17
Visite du Mas ostréicole	p. 18
Activités et alentours	p. 19
Le St-Barth, le St-Pierre, Montpellier : Les Comptoirs de dégustation	p. 20
Visite du Mas Ostréicole	p. 21
Le MadLab	p. 22
Revalorisation des déchets co-produits de la conchyliculture	p. 23
Tarbouriech partenaire de MediFav Montpellier Capitale de la Culture 2028	p. 24



"Notre ambition est de vous faire partager notre passion et notre goût pour l'innovation sans renier nos traditions, à travers la dégustation de nos huîtres mais aussi en vous accueillant dans des lieux qui nous sont chers.

Partie d'une petite ferme ostréicole sur la Lagune de Thau, en Méditerranée, puis devenue une PME dynamique, la Maison Tarbouriech diversifie désormais ses activités.

Dégustation, accueil et ostréathérapie se conjuguent pour vous faire vivre une expérience unique"

Florent, Sabine, Florie et Romain Tarbouriech

UNE FAMILLE ATTACHÉE À LA MÉDITERRANÉE

Depuis plus de 60 ans, la famille Tarbouriech vit et travaille au bord de l'étang de Thau, au plus proche de la mer et de la nature.

Au fil des décennies, Florent, Sabine et leurs enfants Florie et Romain, ont transformé la ferme ostréicole familiale en fleuron de la conchyliculture et de l'éco-tourisme en méditerranée.



QUELQUES DATES

1962

Création de la ferme ostréicole Tarbouriech par Pierre Tarbouriech. Entre les ventes aux mas de production et le Marché de Arles en Camargue, l'entreprise familiale est pérenne.

Florent Tarbouriech et son épouse Sabine reprennent la petite ferme ostréicole. En une décennie, le couple transforme l'exploitation familiale en une entreprise leader en conchyliculture méditerranéenne.

1986

Florent Tarbouriech invente la Marée Solaire®, une méthode d'élevage brevetée qui permet à la Maison Tarbouriech de produire une huître "Spéciale" de grande qualité, donnant l'occasion à la maison de partir à la conquête des grands chefs et des tables gastronomiques.

2006

Florie et Romain, les aînés de Florent et Sabine Tarbouriech, créent Le St-Barth Tarbouriech, un lieu de dégustation de coquillages attenant au mas de production.

2011

2014

L'aventure s'étend loin des rivages de Thau avec la création de fermes ostréicoles Tarbouriech dans les plus belles lagunes du monde, en Italie, en Espagne, au Maroc, en Italie et au Japon.

Le Domaine Tarbouriech Hôtel Restaurant Spa ouvre ses portes.

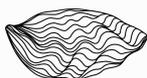
2018

2020

Ouverture du St Pierre à Loupian.

le comptoir Tarbouriech à Montpellier ouvre au sein des Halles Jacques Cœur et rachat de la poissonnerie La Marée Gourmande.

2022





LA LAGUNE DE THAU UN MERROIR PROPICE À LA CONCHYLICULTURE

Située au bord de l'étang de Thau, à l'entrée de Marseillan, la ferme ostréicole de [La Maison Tarbouriech](#) est unique au monde.

Une mer intérieure, peu profonde, entre 3 et 6 mètres, alimentée par la Méditerranée, le canal du midi, de nombreux ruisseaux et la source d'eau chaude de la plus grande station thermale de France, Balaruc-Les-Bains, chargée en carbonate de chaux. En résulte un "merroir" à l'équilibre rare entre eau de mer et eau douce, au biotope riche et varié additionné au climat méridional dont l'ensoleillement accentue encore les échanges et la photosynthèse. Marqueur de la qualité de l'eau de cette lagune, des colonies d'hippocampes tachetés, animaux marins sensibles à la pollution, s'y développent paisiblement.

Cet écosystème unique au monde a fait la réputation des huîtres de Bouzigues. Une huître à la chair fine et aux saveurs iodées.

La lagune de Thau est 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 aux premiers rangs de la biodiversité à l'échelle du bassin méditerranéen.

7 500

hectares

400

espèces animales

200

espèces de
végétaux aquatiques

3000

ans d'histoire





LA MARÉE SOLAIRE® L'INNOVATION AU SERVICE DE LA TRADITION

Mise au point par Florent Tarbouriech et son fils Romain, en 2006, La Marée Solaire® est une innovation brevetée, autonome en énergie (solaire et éolien), pilotable à distance via un simple smartphone et qui permet de reproduire le phénomène des marées lunaires en lagune.

Un programme ajustable en fonction des paramètres clés du milieu : climat, saison, âge des huîtres et richesse de l'eau, est élaboré. Ce dernier pouvant aller jusqu'à 48h d'exondation continue. L'objectif est simple : en absence de marée lunaire, l'ostréiculteur fait bénéficier à ses huîtres du meilleur de l'eau et du soleil en maîtrisant la marée solaire.

Concrètement les tables à huîtres sont équipées de moteurs et de batteries électriques alimentées par des panneaux solaires et des éoliennes. Le tout est connecté à un système de pilotage à distance. Ces moteurs entraînent la rotation des perches auxquelles sont suspendues les cordes, ce qui active l'exondation des huîtres.

Un système qui permet l'exondation appropriée sur chaque lot, en fonction des différents sondages sur leur évolution durant leur cycle d'élevage.

Cette innovation a fait l'objet de deux brevets, un pour le procédé pour l'élevage en suspension de coquillages par exondation programmée, l'autre pour la superstructure d'élevage nécessaire (parc à huîtres).



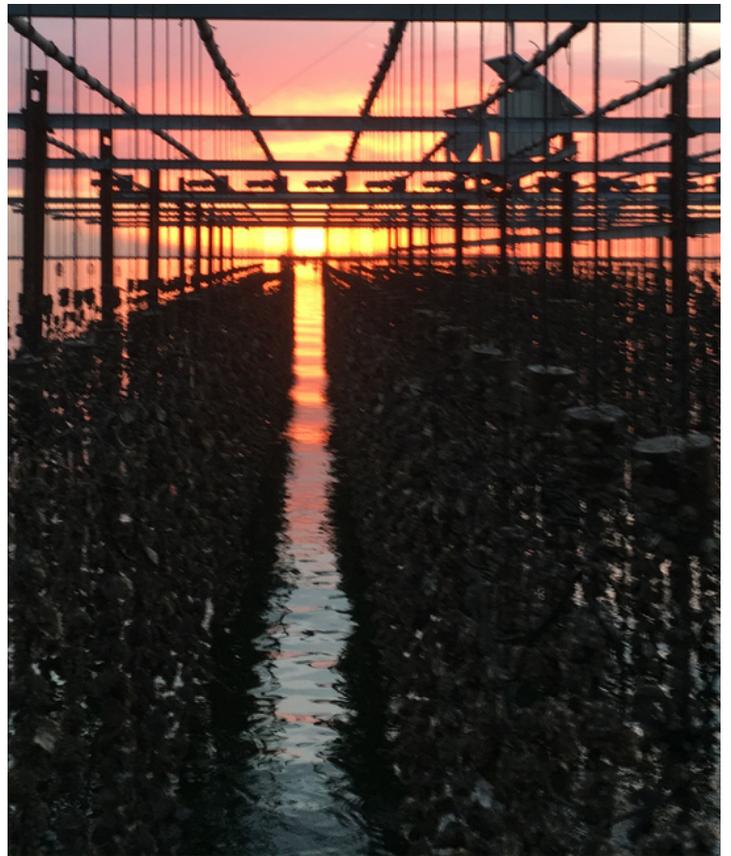
L'EFFET MARÉE SOLAIRE®

Alors que l'étang de Thau est propice à une croissance rapide et permet d'obtenir des huîtres n°3 en une année après l'étape de collage, trois années sont ensuite nécessaires pour obtenir une huître Spéciale Tarbouriech élevée au rythme de la Marrée Solaire®.

Hors de l'eau, sa coquille se pare d'une teinte rose violine sous l'effet des rayons du soleil, elle bénéficie également d'un "nettoyage" des épibiontes qui se figent sur sa coquille. A l'intérieur, l'huître renforce son muscle adducteur afin de conserver son liquide intervalvaire inhérent à sa survie. Puis immergée dans les eaux riches de la lagune, elle emmagasine du phytoplancton, densifiant sa chair et améliorant l'étanchéité de sa coquille, épaississant ainsi sa nacre et adoptant une forme ondulée de "bénitier".

La répétition quotidienne de cet exercice développe une chair plus importante en proportion et atteint la fameuse maturité recherchée.

Grâce à ce procédé, la chair devient plus dense et croquante et son goût s'affine, sa coquille développe une nacre plus épaisse, d'un blanc immaculé à l'intérieur, légèrement rosée à l'extérieur et débarrassée par l'effet conjugué du mistral et du soleil de toutes les algues et colonisateurs qui, habituellement, se fixent sur sa coquille sous l'eau.





LA GAMME D'HUÎTRES

LA SPÉCIALE TARBOURIECH & LA SEVEN LES HUÎTRES D'EXCELLENCE, FRUIT DE LA MARÉE SOLAIRE®

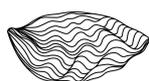
Née de la volonté de proposer un produit d'exception aux gourmets les plus exigeants. En inventant la Marée solaire®, nous avons donné à nos huîtres, le meilleur de la mer et du soleil. Nos huîtres sont élevées pendant trois ans minimum. Temps essentiel pour qu'elles développent une chair généreuse, croquante et savoureuse.

LA RÉSERVE L'HUÎTRE EXONDÉE SELON LA TRADITION

Profitant à la fois des bienfaits de la mer, de l'air et du soleil, les plus belles huîtres exondées, les grand crus de Méditerranée sont à maturité après deux ans d'élevage. Ces huîtres pourront prétendre à l'appellation de "Réserve" garantissant une traçabilité de la corde d'élevage au consommateur.

LA FINE DE BOUZIGUES L'HUÎTRE AUTHENTIQUE DE LA LAGUNE

L'huître de Bouzigues se reconnaît gustativement à sa fraîcheur iodée rehaussée d'une pointe de noisette. Cette huître creuse collée à la main développe une coquille marbrée, bien dentelée et une chair fondante.



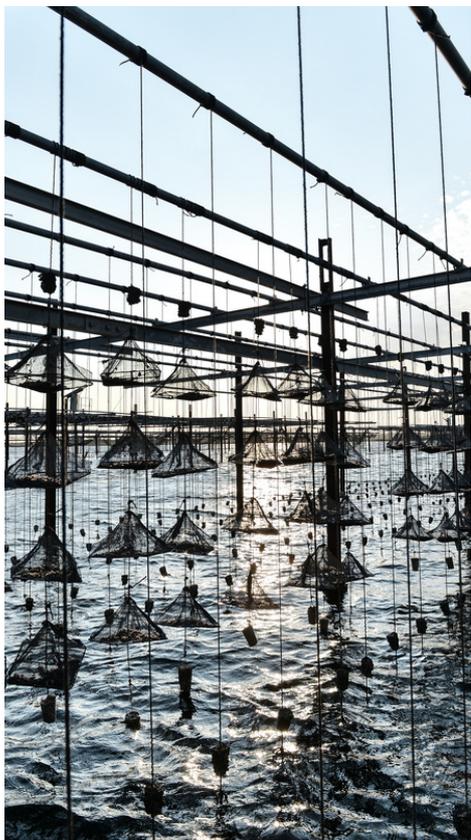
DÉVELOPPEMENT À L'INTERNATIONAL

L'innovation brevetée de La Marée Solaire® a permis de systématiser une production de haute qualité en milieu lagunaire et inscrit la Maison Tarbouriech comme pionnière et leader de l'implantation de fermes ostréicoles. Le développement à l'international commence en 2014, en Espagne à l'embouchure du Delta de l'Ebre au sud de la Catalogne, avec l'implantation de deux tables solaires au sein de la ferme Ostras del Sol dirigée par un homme tout aussi passionné que Florent Tarbouriech, César Gómez. Suit l'Italie en 2016, au sein de la lagune de Scardovari au nord de l'adriatique italienne. Comme pour l'Espagne, c'est l'association avec Alessio Greguoldo, un pêcheur engagé et visionnaire qui permet le commencement d'un projet fou : implanter une ferme ostréicole de six tables en Marée Solaire® sur un site jusqu'alors exempt de toute production d'huîtres. Trois ans plus tard, les huîtres Tarbouriech de Scardovari sont exceptionnelles, douces, croquantes avec une coquille extrêmement résistante, signe de la vitalité de ce merroir.

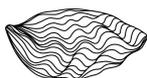
Deux autres sites sont en cours de développement. La baie de Faratea à Tahiti, avec l'implantation d'une ferme en lagon et en bassin fermé. Mais aussi au Japon, au sein de la préfecture de Kyoto sur la Lagune de Kumihama. A suivre...



DU NAISSAIN À L'ASSIETTE LES ÉTAPES DE PRODUCTION



Historiquement sur la Lagune de Thau, les huîtres sont produites grâce à un savoir-faire unique : le collage. Les huîtres sont aujourd'hui encore collées une à une à la main sur des cordes et suspendues sous des tables d'élevage. Elles obtiennent ainsi une forme très régulière. A cette méthode traditionnelle, s'ajoute l'exondation. Dès leurs premiers mois de vie, alors qu'elles sont encore naissain et suspendues en "pearl net", les huîtres sont habituées à la Marée Solaire®, puis sont collées sur les cordes. En fonction de la maturité choisie (de 18 mois à cinq ans), elles sont ensuite récoltées et détroquées puis plongées dans des bassins de purification avant la mise en bourriche.



TARBOURIECH ET LES CHEFS

De nombreux chefs ont été séduits par la qualité de notre huître Spéciale à l'équilibre parfait entre iodé et sucré, aux notes de noisettes et de champignons.

Anne-Sophie Pic – Maison Pic***, Jacques et Laurent Pourcel – Jardin des Sens*, Guy Savoy – La Monnaie** , Simone Zanoni – Georges V, Lieven Van Aken – Domaine de Manville* ...



LA MYTILICULTURE L'AUTRE SPÉCIALITÉ DE LA MAISON TARBOURIECH

La Maison Tarbouriech produit face à Sète, en mer méditerranéenne, ses propres moules de France. Des moules de cordes charnues et iodées. Un élevage de faible densité, dont la qualité de l'eau est impeccable (classé A).

Traditionnellement, les cordes sont immergées dans la lagune sous les tables. Comme les huîtres, la qualité exceptionnelle des eaux de la lagune de Thau leur permet de développer une chair généreuse en taille et en goût.

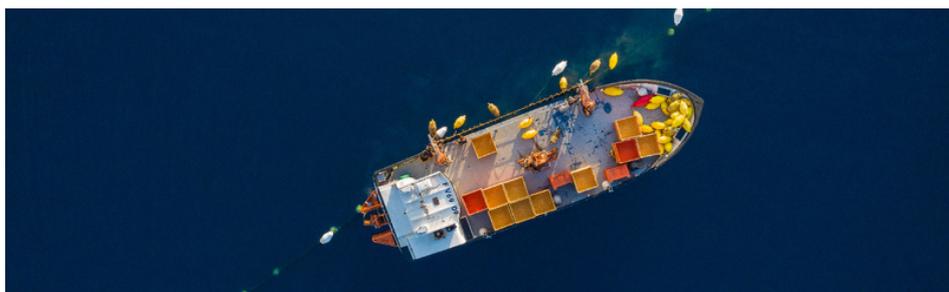
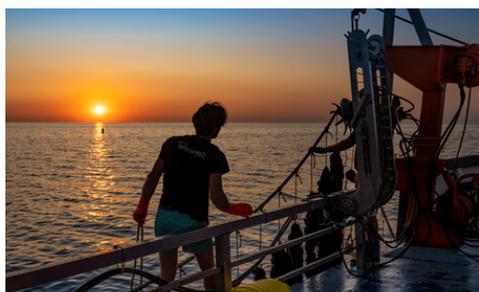
En 1989, des tests sont réalisés pour élever les moules en mer Méditerranée sur des filières de sub-surface. La Maison Tarbouriech, partenaire de cette aventure, produit des moules pendant plus de 10 ans avec cette technique. Dans les années 2000, de fortes attaques de dorades menacent la viabilité de cette production.

Malgré les contraintes et pour préserver la filière, la Maison Tarbouriech décide d'investir massivement, en s'inspirant des méthodes d'élevage mytilicole d'autres pays producteurs et déploie avec succès un système d'élevage en longline inédit en France.

L'atelier de transformation est situé sur la commune de Frontignan. Pendant la saison de la récolte, de juillet à septembre, les moules sont triées, nettoyées et conditionnées.

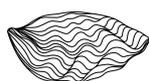
Ainsi La Maison Tarbouriech produit une véritable moule française de Méditerranée, du naissain à l'assiette.

Au-delà de sa production, Tarbouriech source, ce coquillage extrêmement sensible à la saisonnalité, dans tout le bassin méditerranéen, afin d'offrir le meilleur produit au meilleur moment.



UN ART DE VIVRE ANCRÉ AUTOUR DE L'OSTRÉICULTURE ET DE LA NATURE

Comptoirs de dégustation, boutique-hôtel, restaurant et Spa, les Tarbouriech souhaitent partager ce style de vie unique, au plus proche de la mer et de ses atouts. Un agro-tourisme où le temps, l'espace, le partage et la transmission sont au cœur des préoccupations.





LE DOMAINE TARBOURIECH À MARSEILLAN L'ESPRIT PENSION DE FAMILLE

En 2018, La Maison Tarbouriech transforme une ancienne "folie" (maison de villégiature bourgeoise) datant du XVIIIe siècle et son chai attenant en résidence hôtelière de charme.

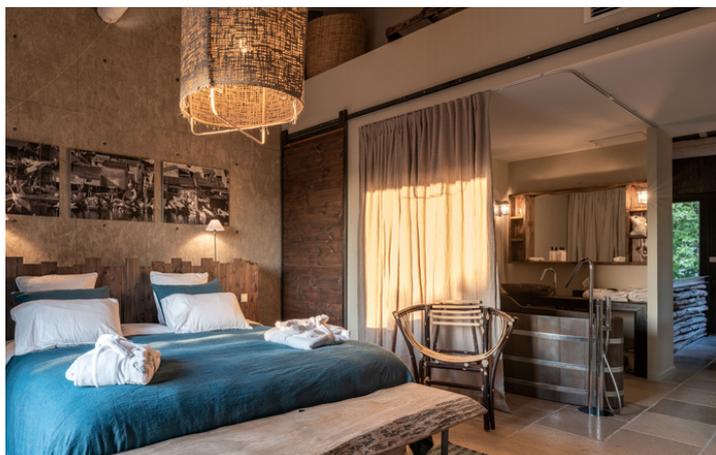
Entre vignes et lagune, voient le jour quinze suites et lodges, un restaurant à la cuisine simple et locale et un Spa d'Ostréothérapie® qui puise tous ses bienfaits de l'huître et son environnement.

L'histoire du Domaine Tarbouriech est intimement liée à celle de la commune de Marseillan, un des plus vieux villages de France dont l'histoire remonte au VIe siècle avant J.-C. Un port pittoresque du XVIIe siècle où se jette le Canal du Midi, et qui devient au XIXe siècle, le deuxième port de l'Hérault en superficie, notamment grâce au commerce du vin et d'apéritifs dont le célèbre Vermouth Noilly Prat.



VASTES ESPACES DE VIE OÙ INTIMITÉ ET CONFORT SE CONJUGUENT

Le Domaine Tarbouriech s'inscrit dans une hôtellerie à la fois authentique et moderne. Le bâtiment principal où se situe le restaurant La Folie et le Bar des Nacres héberge quatre chambres deluxe et suites ouvertes sur de grandes terrasses à la vue dégagée sur le jardin et la piscine. Chacune décline un thème unique en lien avec l'huître et comprend le confort attendu par des hôtes exigeants et nomades : espace lounges, bureau permettant de délocaliser ses activités le temps de quelques jours. L'annexe de la Maison de maître, le corps de ferme, abrite neuf lodges équipés de salons modulables en chambre d'appoint, de cuisines agiles et discrètes et d'espaces extérieurs type jardin ou terrasses, adaptés aux séjours en famille. Au bout du bâtiment, deux chambres « Résidences » sont réservées aux artistes amis de la Maison dans le cadre d'une programmation de partenariat avec le Domaine Tarbouriech.



LA FOLIE, UNE CUISINE ANCRÉE ENTRE TERRE ET MER

La cuisine du Domaine Tarbouriech favorise essentiellement les produits de saison, locaux, cultivés en biodynamie ou en permaculture et fait l'objet d'un sourcing minutieux auprès des maraîchers et des éleveurs de la région.

Les huîtres Tarbouriech y occupent une place de choix, servies naturelles ou en fonction de la saison, twistées d'herbes d'agrumes et d'arômes du jardin mais aussi gratinées et pochées. Ici, c'est tout un art de cuisiner et déguster les huîtres.

Côté mer, les poissons et crustacés sont locaux et arrivent en direct de la Criée de Sète.



SÉBASTIEN SAUTER, UN CHEF OCCITAN

Issu d'une famille de restaurateurs, quand il n'est pas à l'école, son enfance se partage entre les cuisines du restaurant familial, et celle de sa grand-mère, à Nice, à apprendre les techniques culinaires et à découvrir les saveurs méditerranéennes traditionnelles. Par la suite, il s'installe aux Canaries où il développe et affine son goût prononcé pour les produits de la mer et les tables de partage et de convivialité. De retour en France, il intègre les brigades d'établissements du pourtour méditerranéen et parfait ces techniques et le souci du détail des belles tables. Ses choix professionnels et gastronomiques le conduisent au plus près de la Lagune de Thau, à Sète notamment, où sa rencontre avec la Famille Tarbouriech s'est traduite par l'envie de travailler ensemble. Ils partagent le même amour des produits et surtout l'envie de partager l'identité culinaire du Sud de la France. Sébastien Sauter propose une cuisine authentique et créative en mettant en exergue le produit brut sublimé par des accompagnements de son jardin en Biodynamie.



LE POOL HOUSE, L'ANNEXE D'ÉTÉ DE LA FOLIE

Dès les beaux jours, le Pool House aux abords du jardin et de la piscine prend le relai à l'heure du déjeuner avec une cuisine simple et décomplexée, aux senteurs estivales : poissons et viandes grillés, légumes d'été et desserts rafraîchissants...

LE POTAGER EN BIODYNAMIE, PROLONGEMENT DES ENGAGEMENTS DE LA MAISON

La Maison Tarbouriech applique le même engagement envers la protection de la lagune qu'au sol du verger potager et du jardin d'agrément de la propriété, entièrement cultivé en biodynamie.

« La biodynamie fait appel au bon sens de nos anciens », explique Mario, le jardinier du Domaine, aux visiteurs de son verger-potager. 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 inspirent, en partie chaque jour, la cuisine du chef du Domaine Tarbouriech. Le Domaine Tarbouriech, c'est aussi l'histoire d'une relation étroite entre son chef de cuisine et son jardinier pour exprimer le goût du terroir.

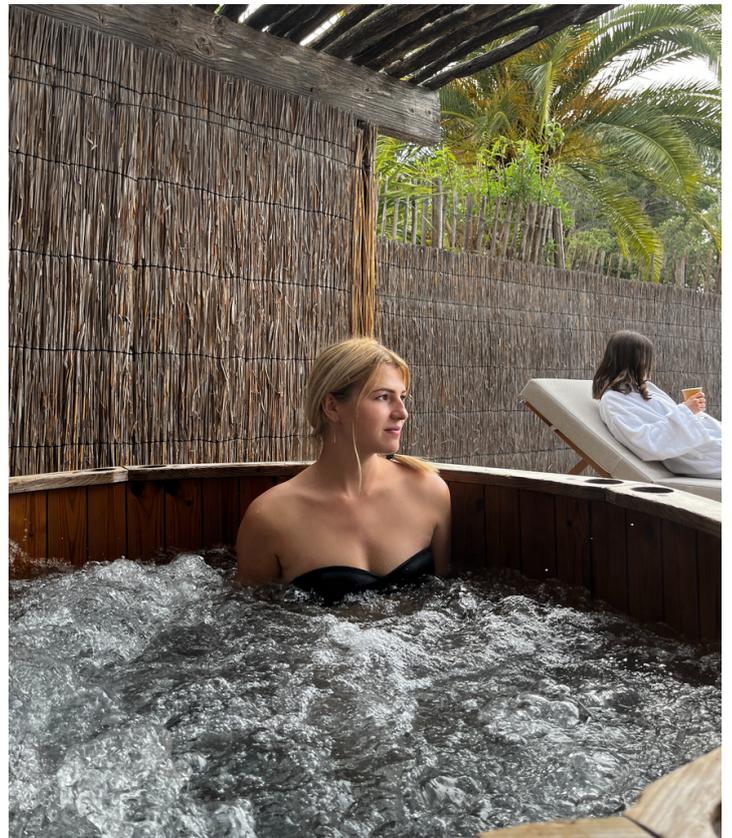


LE SPA OSTREALIA ODE À L'OSTRÉATÉRAPIE®

Véritable concentré de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments, la chair d'huître est un « super aliment » naturellement riche en énergie, protéines et antioxydants, et pauvre en graisse. Élevées entre ciel et mer sous le procédé de La Marée solaire®, les Huîtres Spéciales Tarbouriech concentrent la quintessence de tous ces bienfaits.

Consciente de ce trésor, la Maison Tarbouriech a voulu aller plus loin en donnant naissance à L'Ostreathérapie.

En partenariat avec le CNRS et l'Université de Montpellier, la Maison Tarbouriech a identifié des actifs uniques, puissants et naturels issus de l'Huître Spéciale Tarbouriech et a développé sa gamme bio de cosmétiques Ostrealia.



L'HUÎTRE ET LA MER EN ÉTENDARD

L'huître est cœur de l'art de vivre du Domaine, au sein du Spa pour les soins et la gamme de cosmétiques Ostrealia, mais aussi au jardin où les vertus sont multiples. Utilisée concassée, la coquille est un engrais naturel, riche en minéraux, calcium et magnésium qui sert pour le potager mais aussi au poulailler pour nourrir en oligo-éléments les poules. Entière la coquille est un excellent moyen de protéger les sols et de retenir l'eau afin d'optimiser l'arrosage du jardin, dans une région particulièrement sensible à la sécheresse. Tout comme sur les chemins pédestres du Domaine, le blanc réfléchissant de la nacre atténue la réverbération du soleil et ainsi la chaleur.

Omniprésentes, l'huître et la mer, fil rouge dans l'art, le décor intérieur et extérieur, rappellent à quelle point la famille Tarbouriech est attachée à ses racines méridionales.

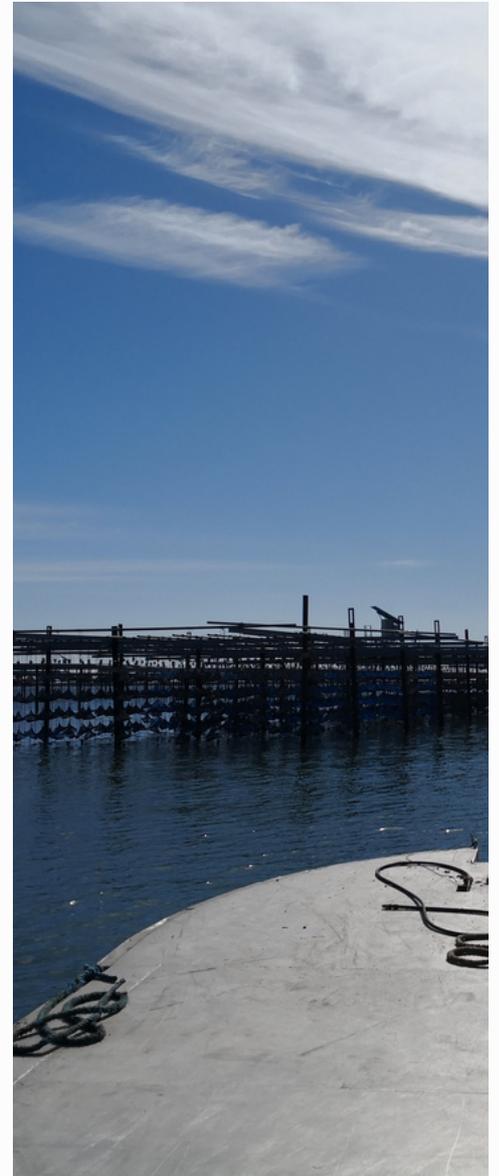


De gauche à droite : l'huître en marbre rose de Saint-Pons de Thomières, l'arbre à huître inspiré de l'arbre à vœux, les coquilles aux pieds des plantation, suspensions en casiers, l'huître en mosaïque à l'entrée du Spa, Huîtres chromées - Maxime Lhermet, Roché Perché, sculpture en coquilles d'huîtres roses Tarbouriech - Amandine Lasa, Hippocampe symbole de la bonne santé de la Lagune.

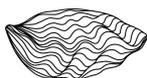
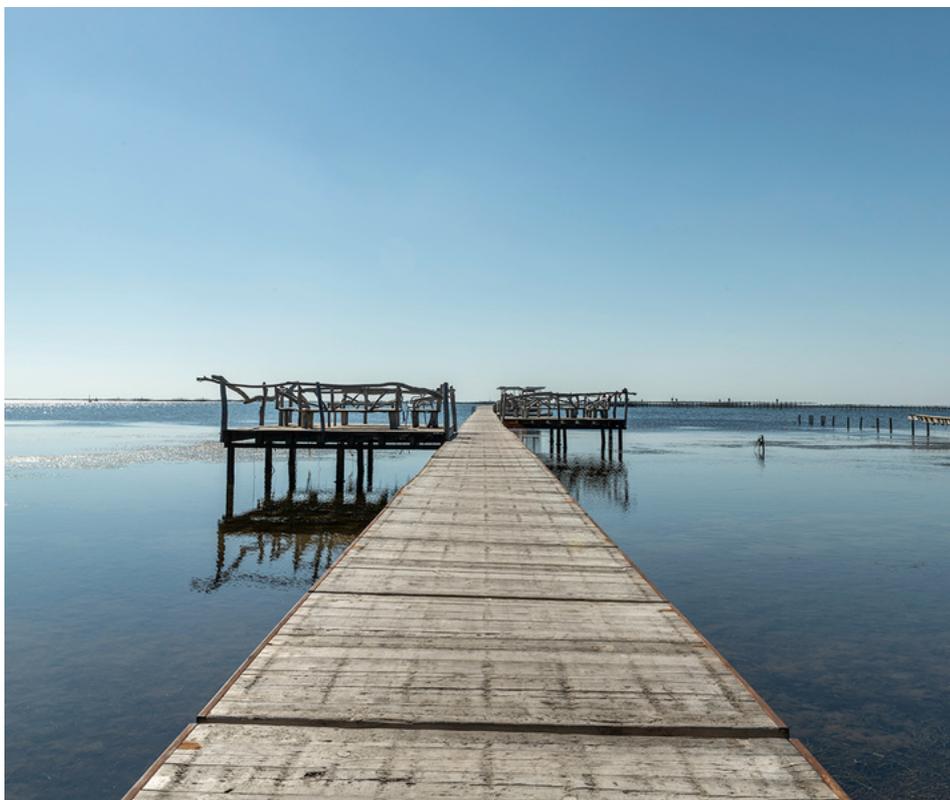


VISITES DU MAS OSTRÉICOLE

Tous les jours à la belle saison, La Maison Tarbouriech propose la visite de son parc ostréicole et de son mas de production. Un point essentiel, pour transmettre la passion qui anime les équipes et sensibiliser sur l'importance de protéger l'écosystème précieux de la lagune de Thau. Au départ du St-Barth, la barge quitte le mythique ponton pour s'aventurer au large de l'étang au milieu des tables d'élevage. Le visiteur découvre le système de la Marée Solaire est constate in situ l'exondation des huîtres Spéciales Tarbouriech. Une expérience qui relie le plaisir d'une balade sur l'eau à la découverte enrichissante de l'ostréiculture.



LE ST-BARTH, LE ST-PIERRE ET MONTPELLIER LES COMPTOIRS DE DÉGUSTATION



LE ST-BARTH MARSEILLAN

Un ponton immense qui s'avance sur la lagune, une vue à 180° sur l'étang et le Mont Saint-Clair. Le St-Barth à Marseillan, ouvert en 2011, est le comptoir de dégustation historique situé à côté du mas de production.

LE ST-PIERRE LOUPIAN

Non loin, à Loupian, le St-Pierre est le petit frère du St-Barth. Né en 2018, ce mas offre une vue imprenable sur Sète et le Mont Saint-Clair. A la carte : huîtres, moules, escargots et coquillages servis juste sortis de l'eau et des suggestions du jour originales comme le pop corn d'huîtres ou le tartare d'huîtres au kiwi.



TARBOURIECH MONTPELLIER ET LA MARÉE GOURMANDE

En 2022, La Maison Tarbouriech s'installe à Montpellier, au sein des Halles Jacques Cœur avec un comptoir de dégustation, prolongement de ses grands-frères le St-Pierre et le St-Barth, à la différence que Tarbouriech Montpellier intègre des nouveaux savoir-faire et produits d'exception. D'un côté la poissonnerie avec le rachat de La Marée Gourmande et de l'autre le comptoir restaurant qui délivre plateaux de fruits de mer, huîtres ainsi qu'une carte qui fait la part belle aux saveurs régionales. Le plus ? Le poisson que l'on peut choisir directement sur l'étal et faire griller au comptoir. Le tout à déguster sur place en terrasse ou à emporter.

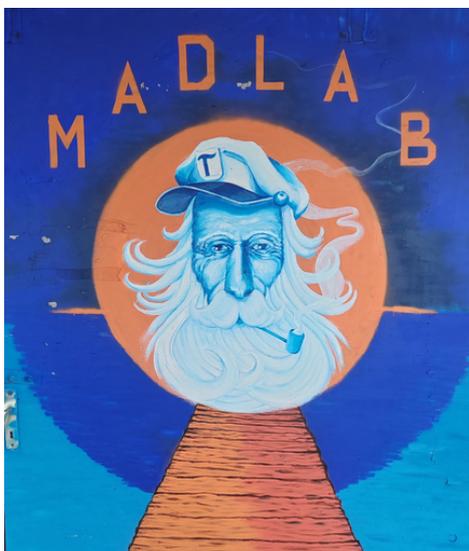


LE MADLAB, LABORATOIRE D'ART ET DÉCHETS

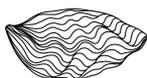


Le MadLab, Laboratoire d'Art et déchets est un espace d'expérimentation et de collaboration pluridisciplinaire en bord de la lagune, où des talents d'univers variés créent in situ et animent des ateliers thématiques pour les clients du Domaine Tarbouriech, petits et grands.

Situé à deux pas du St-Barth, un détour s'impose avant ou après le déjeuner pour découvrir les œuvres d'artistes en résidence.



De gauche à droite : Crâne en porcelaine et or d'Alexandre Nicolas, Porte d'entrée du MadLab peinte par l'artiste Montpelliérain Tony®, l'artiste Yannick Robert, Florent Tarbouriech et Yuka Matsui artiste calligraphe, Dessin d'Estelle Lacombe, Installations d'Emeric Jacob.



REVALORISATION DES DÉCHETS CO-PRODUITS DE LA CONCHYLICULTURE

La revalorisation des déchets d'activités agricoles ou artisanales voire industrielles est encouragée et bien installée dans les mentalités. Pour Tarbouriech, il s'agit de franchir un cap en s'impliquant directement ou en soutenant des activités qui permettent d'exploiter et/ou produire à partir du déchet lié à son activité principale. Ainsi nous préférons parler de co-produit. Ostrealia s'inscrit dans cette démarche tout comme de nombreux autres projets.



DANS LA MODE ET LE DESIGN

En 1966 Paco Rabanne crée, à partir de matériaux industriels, la robe en cote de maille portée par de nombreuses stars, notamment Françoise Hardy connaît un succès retentissant et marque le point de départ de l'esthétique futuriste dans la mode. Presque 60 ans plus tard, la Maison Paco Rabane reinterprète la robe culte et fait appel à Authentic Materials pour créer un Qilin de coquilles, composé à 60% de coquilles d'huîtres Tarbouriech.

LINE-UP OCEAN DES COQUILLES POUR LE LITTORAL

La Maison Tarbouriech est fière de donner ses coquilles d'huîtres concassées à LINEUP OCEAN, une startup basée à Montpellier (Hérault, France) ayant pour mission *d'accompagner et de préparer les collectivités du littoral et leurs populations à la Résilience Côtière.*

Line Up Ocean conçoit et développe des solutions innovantes bio-inspirées, à la fois esthétiques et durables, utiles à la protection des biens et des personnes, à la réhabilitation des écosystèmes marins et au développement d'activités écoresponsables tributaires des écosystèmes marins et des vagues (plongée, snorkeling, surf, paddle etc...).

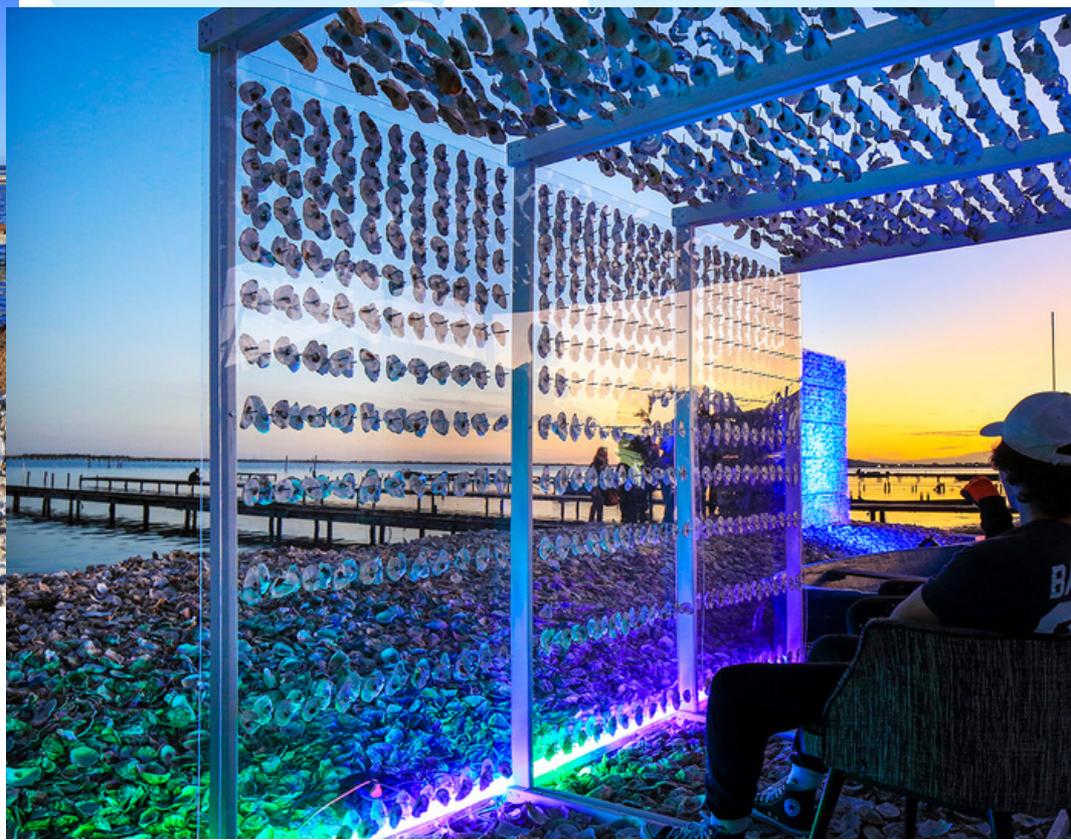


TARBOURIECH PARTENAIRE DE MEDIFAV POUR LA CANDIDATURE MONTPELLIER CAPITALE DE LA CULTURE 2028

La Maison Tarbouriech travaille avec des architectes et des ingénieurs du bâtiment pour intégrer la coquille d'huîtres dans différents matériaux et structures et s'est aussi associée avec le Festival des Architectures Vives.

Le projet Medi-FAV vise à conjuguer l'innovation dans le secteur alimentaire par la réutilisation des éco-déchets et plus spécifiquement de l'ostréiculture à celui de l'architecture avec de nouvelles approches. Il se concrétise par la réalisation d'un pavillon prototype, constitué avec des coquilles d'huîtres qui a été construit sur le site de la Maison Tarbouriech, sur un espace ouvert à tous. Pendant plusieurs jours, La Maison Tarbouriech a accueilli les étudiants de L'ENAG (Ecole Nationale d'Architecture de Grenoble) qui ont pensé et construit ce pavillon. Celui-ci sera ensuite présenté lors du Festival des Architectures Vives 2023.

Ce dispositif qui vise à décroïsonner des pratiques grâce à l'expérimentation, met en avant les engagements des acteurs du territoire dans une démarche vertueuse envers les enjeux environnementaux.



INFORMATIONS

Nos huîtres et coquillages sont disponibles

Vente en ligne

Livraison 24h dans toute la France
tarbouriech.fr

Spéciale Tarbouriech

A partir de 30 € les 12

La Réserve

A partir de 60 € les 12

La Seven

A partir de 20 € les 7

Click & Collect

Dans nos comptoirs
tarbouriech.fr/retrait

Nos Cosmétiques Ostrealia

Livraison dans toute la France en 48h
et dans le monde
ostrealia.fr

Domaine Tarbouriech

Nuit à partir de : 166 €
Petit Déjeuner : 22 €

La Folie

A la carte : à partir de 66 €

Le Spa Ostrealia

Soin à partir de 55 €

Prix à titre indicatif, soumis à variation.

DOMAINE TARBOURIECH - HÔTEL RESTAURANT SPA

Chem. de Villemarin, 34340 Marseillan
04 48 14 00 30 - domaine-tarbouriech.fr

ST-BARTH MARSEILLAN

Lieu dit Montpenedre, 34340 Marseillan
04 99 43 97 58 - lestbarth.com

ST-PIERRE LOUPIAN

Chem. de la Croix Neuve Zone conchylicole, 34140 Loupian
04 12 04 48 30 - tarbouriech-le-st-pierre-bouzigues.fr

TARBOURIECH MONTPELLIER

515 Bd d'Antigone, 34000 Montpellier
04 49 23 02 01 - tarbouriech.fr/montpellier-halles-jacques-coeur/

CONTACT PRESSE

communication@tarbouriech.fr
04 11 79 02 70

MAISON TARBOURIECH

Chemin des Domaines, 34340 Marseillan
04 49 23 01 11
contact@tarbouriech.fr

