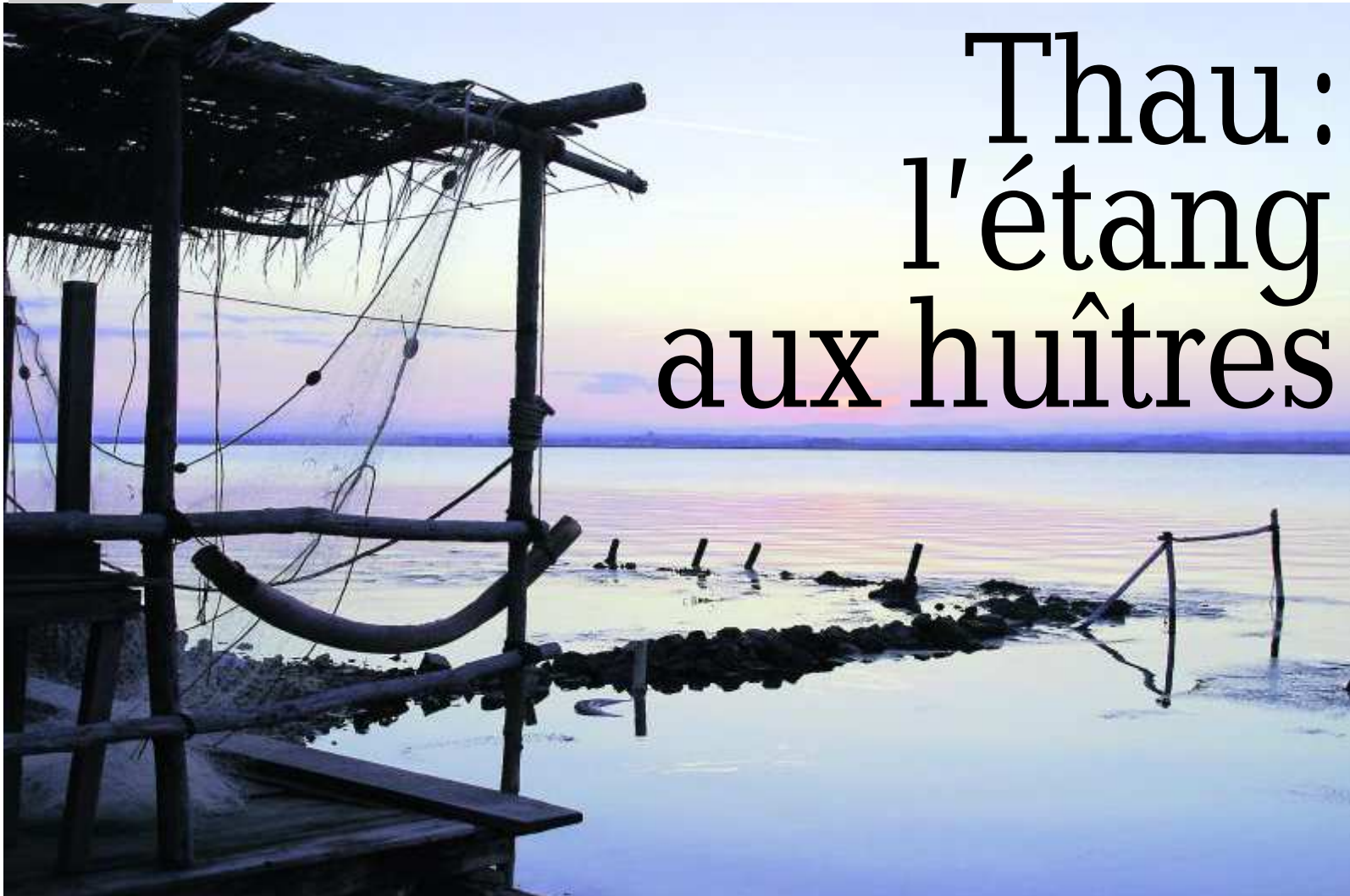


## Hérault



# Thau: l'étang aux huîtres

C'est dans les mas d'huîtres, situés en bordure de l'étang de Thau, que sont acheminées les récoltes d'huîtres. / photo Olivier Maynard.

Depuis la terrasse de l'hôtel de la Voile Blanche, à Bouzigues, dans l'Hérault, l'étang de Thau déroule son tablier bleu. Sur 7 500 hectares. Au premier plan, des bateaux de plaisance se balancent sur l'eau, dans un concert de cliquetis. Au loin, on remarque Sète et le mont Saint-Clair. Entre les deux, à perte de vue, des tables d'huîtres quadrillent l'étang. Il y en a 2600. On les dirait peintes à l'encre de Chine.

Le jour à peine levé, un ostréiculteur vêtu d'une combinaison de pluie jaune traverse l'étang de Thau, à vive allure, à bord de son bateau à fond plat. L'air est frais, il se frictionne les flancs pour se réchauffer.

Dans ses profondeurs, l'étang abrite une incroyable colonie d'hippocampes – la plus importante d'Europe (*lire ci-dessous*) – ainsi que des gobies, anguilles, lousps... Des bancs de sars ou de daurades viennent parfois se joindre à eux. Mais les eaux salées de Thau « couvent » avant tout les fameuses huîtres de Bouzigues. Accrochées, trois par trois sur des ficelles, elles-mêmes suspendues à des poutrelles de fer, elles res-

tent immergées pendant plus d'un an. Dans l'étang. Où elles grossissent en se nourrissant de plancton.

### A bord du Bleu marin

Producteur de moules et d'huîtres de Bouzigues depuis quatre générations, Bertrand David propose une promenade à bord de son bateau, le « Bleu Marin »<sup>1</sup>, sur l'étang de Thau. Son but ? « Faire découvrir mon métier d'ostréiculteur ! »

Amarré au port de Bouzigues, le Bleu Marin met le cap, illico presto, vers le gouffre de la Vise, à Balaruc-les-Bains. « En 1900, la vigne était l'activité principale de Bouzigues, explique Sébastien Noël, conchyliculteur et guide à ses heures sur le « Bleu Marin ». Il faut attendre 1954 pour

que les huîtres prennent leur essor. » Après une halte à l'élevage d'alevins des « Poissons du Soleil », le Bleu Marin glisse vers le phare de Roquérols, au large de Sète. « Le chanteur Georges Brassens venait se baigner ici avec ses copains », poursuit Sébastien Noël. A présent, le bateau accoste à un parc d'huîtres spécialement aménagé. Bertrand David quitte la barre



### PRODUCTION EN BAISSÉ

« Du fait de la mortalité des huîtres liée au virus Herpès, la production de Bouzigues est en chute depuis quelques années, explique l'ostréiculteur Bertrand David. Par rapport à 2007, notre production a diminué progressivement de 50 %. Pour ces fêtes, les huîtres seront moins nombreuses mais plus chères. Il faut compter 3,50 € en prix de gros et le doubleau détail. » Cette année, Bertrand David table, pour sa part, sur une vente de 30 tonnes d'huîtres.

pour prendre le relais des explications. Il s'appuie sur une barre de démonstration d'où pendent des fils d'huîtres et de moules tout juste retirés de l'eau. « Ces différentes cordes permettent de voir les nombreuses étapes de l'évolution du coquillage : du naissain (petite huître) à l'huître commercialisable, ou de la graine (petite moule) à la moule à pleine maturité. »

### Sans les femmes, point d'huîtres

« Une fois l'huître arrivée à maturité, elle est récoltée puis détroquée », ajoute l'ostréiculteur. C'est-à-dire lavée, calibrée et nettoyée. Le tout à la main. « C'est un travail exclusivement féminin. Sans les femmes, il n'y aurait pas d'huîtres », conclut Bertrand David.

Le retour vers Bouzigues s'effectue dans la lumière du soir finissant. Avec 1500 habitants, c'est la plus petite ville du bassin de Thau. Une cité charmante avec ses façades colorées et ses anciens remparts qui compte tout de même une vingtaine de restaurants de dégustation de coquillages. Bouzigues, c'est vraiment la perle du bassin de Thau.

**Sophie Vigroux**

<sup>1</sup> En ce moment, balade le dimanche à 15h. tel.06.03.31.44.90.

« Il faut attendre 1954 pour que les huîtres prennent leur essor à Bouzigues. »

### PLONGEZ AVEC LES HIPPOCAMPES

L'étang de Thau possède un nombre incroyable d'hippocampes. En effet, dans les lagunes s'épanouissent les plus grandes populations d'hippocampes d'Europe. C'est même devenu le poisson emblématique du lieu. « Pour un plongeur, voir un cheval de mer, c'est très rare. Donc, cela attire une grande clientèle », explique Pascal Cottinet du Club « Osez Plonger », de Balaruc-les-Bains. Pour observer les hippocampes, vous pouvez contacter le club au 04.67.18.89.49.



### recette

## COMMENT LES PRÉFÉREZ-VOUS : CRUES OU GRATINÉES ?

Un jour, l'architecte sétois Gilles-Marie Dupuy a eu envie de troquer son costume cravate pour une paire de bottes. Dans la foulée, il se convertit à l'ostréiculture, acquiert une concession de parcs à huîtres sur l'étang de Thau et construit son mas reconnaissable à sa couleur fuschia. Pour faire goûter ses produits de la mer, Gilles-Marie décide d'ouvrir un restaurant – « Les Demoiselles Dupuy » – sur le port de Sète, en 2000. Fouzia est aux commandes de l'établissement. Elle sert des huîtres crues ou gratinées. **Voici sa recette d'huîtres gratinées. Goûtée et approuvée.**

« On prend 6 huîtres de calibre 3. On les ouvre et on les fait égoutter de leur jus en les retournant. Pendant ce temps, on s'occupe de la farce. Pour cela, prévoir : 100g de



Aux « Demoiselles Dupuy », Fouzia sert de savoureuses huîtres. / s.v.

beurre, 10 feuilles de basilic, 5 gousses d'ail, quelques branches de persil et de la chapelure. Pour la préparation, faire mollir le beurre, hacher le persil et le basilic ensemble. Mélanger le beurre, les herbes et l'ail. Mettre une noisette du mélange sur l'huître. Saupoudrer de chapelure. Faire chauffer le four à 180°C pendant 10 minutes. Abaisser le thermostat à 100°C, laisser gratiner les huîtres une dizaine de minutes en les surveillant. Puis déguster. »

**S.V.**

(4 quai Maxim Liccardi, tel. 04.67.74.03.46)

### ILS EN PARLENT

**JOSY SELLES**  
VENDEUSE  
D'HUÎTRES AUX  
HALLES DE SÈTE



« Je suis l'une des plus anciennes vendeuses des Halles de Sète. Ma mère et ma grand-mère étaient là avant moi. Je suis fidèle à mon étal « La Marseillaise », tous les jours, de 7h à 13h, sauf le lundi. Mes huîtres viennent de la concession que nous possédons à Bouzigues, depuis 1963. Elles ont un goût de noisette incomparable et sont plus iodées que celles du bassin d'Arcachon. Si l'on y ajoute une goutte de citron, c'est merveilleux. En plus, cela vous fait un teint de jeune fille. Pour ceux qui ne les aiment pas crues, ils peuvent les déguster avec du roquefort ou en beignet. C'est vraiment bon ! »

**FRANÇOIS LIGUORI**  
ARTISTE, PARC  
AQUATIQUE  
DE SÈTE



« Mon atelier Le Pescatore est spécialisé dans la fabrication d'objets en fer forgé : lampes, tables, sièges, tableaux éclairants... J'ai débuté à Toulouse comme mécanicien cellule avion à l'Epia (école professionnelle industrie aéronautique) où j'ai pris goût à dessiner de belles pièces uniques. A un moment, j'ai compris que je pouvais allier le côté technique et artistique donc je me suis mis à mon compte, à Sète, ma ville d'origine. Ici, on vend en direct, à prix d'usine. Tous les derniers samedis de chaque mois, on organise une grande braderie. » [www.pescatore.fr](http://www.pescatore.fr)

### à voir

**Musée de l'étang de Thau** à Bouzigues. Il invite à découvrir l'activité principale des riverains : l'élevage des huîtres et des moules et de la pêche. Tel. 04 67 78 33 57. [www.bouzigues.fr/musee/musee.html](http://www.bouzigues.fr/musee/musee.html)

### un hôtel

**A LA VOILE BLANCHE À BOUZIGUES**



Situé en face de l'étang de Thau, l'hôtel-restaurant « A la Voile blanche » propose 8 chambres de charme (4 avec terrasse et 4 sans). De 65 à 75 €/la nuit (110€ pour le loft). Comptez 8 € de plus pour le petit-déjeuner. 1 quai du Port, tel. 04 67 78 35 77

### une table L'ÉPICERIE À SÈTE

Tout nouveau, tout beau à Sète. Clémentine et Sébastien Teron viennent d'ouvrir « L'Épicerie », boutique, restaurant, salon de thé... Le couple organise aussi des cours de cuisine et des ateliers pâtisserie. Ouvert que le midi, formule à partir 9€. 9 rue Gambetta, tel. 04.67.74.35.49.



### infos

**Office de Tourisme de Sète**, 20 bis rue Paul-Valéry, tel 04.99.04.70.00. [www.sete.fr](http://www.sete.fr)  
**Hérault Tourisme**, av des Moulins, à Montpellier, tel. 0 825 34 00 34. [www.herault-tourisme.com](http://www.herault-tourisme.com)