

Saveur | Jérôme Labeguerie, l'ostreiculteur sans frontière



C'est sa passion de l'océan qui a conduit Jérôme Labeguerie à se lancer dans l'ostréiculture sur le lac d'Hossegor où il partage 2 hectares avec cinq producteurs. Mais la petite entreprise dont les moteurs sont l'audace et la diversification s'est bien développée. Il a en effet développé un parc de 7,5 hectares en Bretagne et à Hossegor, 40 ares sur le Bassin d'Arcachon dont le fameux Banc d'Arguin au sud de la pointe du Cap Ferret. Et après le marché d'Anglet qui a constitué son premier tremplin, il a ouvert un espace raffiné pour la dégustation aux halles de Biarritz -où il vient de s'installer- dont il a été le premier à lancer le concept il y a quelques années.

« C'est la pêche en mer avec mon père qui m'a donné la passion de l'océan. Il avait un bateau au port des pêcheurs à Biarritz. On se levait à 4-5 heures, lui avant d'aller au boulot et moi à l'école; pour aller chercher les casiers à homards. Originaire d'Anglet, Jérôme Labeguerie, développe cette vocation au lycée piscicole de Saint-Pée-sur-Nivelle - d'où sont issus six de ses employés -, avant d'aller à Gujan-Mestras pour l'aquaculture et se perfectionner enfin au lycée maritime d'Hendaye. Son père n'est pas pour autant pêcheur de métier. Directeur des Pompes funèbres générales de Bayonne, il créera sa propre entreprise avec Philippe son deuxième fils. Jérôme lui décide de ne pas faire le deuil de sa passion.

La découverte du lac d'Hossegor où sont installés quatre ostréiculteurs lui donne l'envie de créer son entreprise « La Cybèle d'Hossegor » -devenu « Chez Jérôme »- "Une tâche pas facile car elle demande beaucoup de démarches administratives, entre autres avec les affaires maritimes. Il m'a fallu attendre trois à quatre ans pour commencer à avoir des huîtres commercialisables et donc un début de salaire. J'ai commencé par les marchés, dans le département. Le premier, dominical, a été évidemment celui de Quintaou à Anglet. « Je me suis rendu compte que l'huître était un produit qui invite au contact avec le client. Avoir une bonne huître est une chose, mais le service et le relationnel avec les gens, c'est primordial."

Alors que l'affaire commençait à bien prendre, "en 2008, il y a eu un virus d'épizootie qui a affecté toutes les huîtres et là il a fallu se remettre en question", se souvient Jérôme. "C'est à ce moment que j'ai décidé de valoriser mon produit et le faire connaître à travers la dégustation et c'est ainsi que j'ai créé une cabane au fond du lac afin que les promeneurs viennent les déguster". Une démarche qui va être suivie au lac d'Hossegor qui compte six cabanes du genre...

Une diversification de la Bretagne à Arcachon et l'export ensuite

Vu la forte demande et parfois des incidents de pollution passagère sur le lac dont les six producteurs se partagent les 2 hectares, Jérôme Labèguerie a diversifié ses sites de production. 2 hectares à Arcachon, 1 are sur le banc d'Arguin et 7 hectares sur la ria d'Etel, dans le Morbihan en Bretagne; "Ce qui me permet aujourd'hui de commercialiser près de 98% de ma propre production"

Et la dégustation a été un détonateur, un tremplin pour le développement. D'un malheur en raison de cette mortalité, j'ai fait un atout alors que j'étais sur le point d'abandonner ».

Jérôme, soucieux de la notoriété des huîtres du lac d'Hossegor dont il était le président des producteurs en devient la locomotive entrepreneuriale du secteur et entraîne ses collègues sur une nouvelle voie de commercialisation. Une audace, une démarche reconnue par... le ministère de l'Agriculture "himself" qui le nomme chevalier de l'Ordre du mérite agricole sur proposition du ministre de l'époque, Bruno Le Maire. La remise s'effectue au Salon de l'agriculture alors qu'il rentre de vacances.



Mais l'Angloy ne se replie pas pour autant dans sa coquille. Il retrouve un ami de 30 ans aux Fêtes de Bayonne, Arnold Manier, (notre photo). Installé aux États Unis, doté de la double nationalité, il a deux entreprises, une de planchas aux États-Unis et une usine de chaîne d'embouteillages à Atlanta. "On parlait des huîtres et me demande si je commercialise hors de France, se souvient Jérôme. Je lui réponds un petit peu l'Europe, en Espagne.. Et il me répond, à l'américaine où il vit donc: "et le reste du monde ça ne te tente pas?". Je pensais qu'il plaisantait. Et à ma grande surprise, il a monté une autre société Oyster France pour exporter les huîtres. Concours de circonstance, dans le même laps de temps, l'État cambodgien me contacte pour une étude de faisabilité d'élevage d'huîtres dans ce pays. C'était en octobre, et c'est le bras droit du premier ministre qui est venu me chercher à l'aéroport et m'a fait accompagner par de hautes autorités pendant les quinze jours d'exploration. Ça a fait halluciner Arnold".

Dernier coup de poker de Jérôme, installer un point de vente et de dégustation dans les fameuses Halles de Biarritz qui accueillent les meilleurs écaillers de la Côte basque . "J'ai saisi l'opportunité suite au départ en juin, de Virginie Lagache, fille du célèbre créateur des clubs de plage de Biarritz". Le décollage s'est effectué très rapidement. Et l'Angloy travaille avec cinq personnes en saison, dont un chef cuisinier Sacha Carli et un manager, Renaud Planchot, pour le suppléer. Biarritz est un bon spot de transition pour l'export... vers Paris.

Un joli chemin parcouru en 35 ans, quand il récupérait des casiers à homards au large de Biarritz avec son père. Et si Jérôme produisait un jour les premières huîtres made in Côte basque ?



Félix Dufour

Crédit Photo : Photo F.D.
Publié sur aqui.fr le 12/12/2018
[Url de cet article](#)