



L'équipe de la « NHK » filme Philippe Barrière dans une truffière particulière de Limoux. Photo DDM, D. Donnat

Terroir. La télévision japonaise a suivi Philippe Barrière pendant plusieurs jours. A la clef un documentaire de vingt minutes début février.

La NHK a mis la truffe audoise en boîte

C'est un sacré coup de projecteur pour toute la trufficulture audoise et les vins de Sieur de Limoux associés à la démarche. La NHK s'est intéressée au diamant noir dans l'Aude et à son expert Philippe Barrière. La télévision publique japonaise a prévu de consacrer vingt minutes à ce sujet et de le diffuser début février. « C'est vrai qu'en évoquant la truffe en France, on ne pense pas forcément au département de l'Aude. Mais grâce à une émission de Jean-Pierre Coffe, j'ai connu Philippe Barrière. Voilà comment on est arrivé dans l'Aude et que l'on a souhaité en savoir plus sur ce personnage passionnant et passionné », explique Izumi Inouie, la journaliste japonaise. Ainsi va la vie de Philippe Barrière, 47 ans, presque surpris aujourd'hui qu'une télévision japonaise lui réclame tout un week-end pour pouvoir le sui-

vre sur le terrain, au cours d'une conférence donnée devant les chefs d'entreprises audois, avec des amis au restaurant de l'hôtel de Cité, en visite dans une truffière particulière à Limoux, sur les marchés... Il faut dire qu'en cette période l'ancien troisième ligne centre de l'US Carcassonne a une actualité qui déménage. Après avoir exercé pendant 25 ans le métier de conseiller agricole à la chambre agriculture de l'Aude, en s'occupant plus particulièrement de la truffe depuis 1999, il a créé l'an dernier sa propre société. Philippe Barrière propose aujourd'hui à la fois du conseil, de l'animation et de la formation, effectue des contrôles sur les marchés et un peu de courtage. Bref, tout ce qui tourne autour de la truffe : « Ce qui me motive depuis le départ dans la truffe, c'est le fait qu'ils s'agisse d'un milieu neuf. Il y a beaucoup de cho-

ses à apprendre. L'association des trufficulteurs audois est passée de 200 membres en 2000 à 530 aujourd'hui. Rien qu'en 2007, 95 hectares d'arbres truffiers ont été plantés dans tout le département. Je suis convaincu aussi que les 4 000 hectares de

vignes que l'on va arracher dans l'Aude pourraient être replantés avec des arbres truffiers. Les sols sont favorables au diamant noir et resteraient ainsi entretenus. » En plus, il est respectueux du patrimoine agricole.

Thierry Dupuy

Cuvée terroir de vigne et de truffe

Philippe Barrière et les vigneron de Sieur d'Arques l'ont compris. Il y a un point commun entre la truffe et le vin, la terre. Alors, les deux partenaires ont décidé de jouer la complémentarité en mettant au point une cuvée intitulée terroir et de vigne et de truffe. Elle existe en blanc et en rouge. « Les recherches montrent que les sols des vignes sont favorables à la truffe dans 70 % des cas. Ce mariage était donc pour nous tout naturel. En plus, les vigneron sont dans une démarche d'excellence et de respect des terroirs qui convient parfaitement à ma philosophie »

